



PRESTIGE[®]

Manuel du propriétaire

P500V, P665V, P500VX, & P665VX.

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

Nous voulons votre avis !

Visitez [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) pour écrire un commentaire



Appliquer le numéro de série

FÉLICITATIONS POUR VOTRE NAPOLEON® GRILL !

Vous venez d'améliorer votre jeu de grillades.



NOTRE OBJECTIF EST DE RENDRE VOS GRILLADES PLUS AGRÉABLES À LA FOIS MÉMORABLE ET SÛRE



Veillez lire ce manuel du propriétaire avant d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout dommage matériel, corporel ou mortel.



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

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ.

DANGER !

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Coupez le gaz de l'appareil.
- Éteindre 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 « ÉCLAIRAGE » 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 se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



Alerter les adultes et les enfants sur les risques liés aux températures de surface élevées.



Surveillez les jeunes enfants à proximité du grill.

AVIS À L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions au propriétaire du grill pour référence ultérieure.

AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Bienvenue à NAPOLEON®!

La sécurité d'abord

AVERTISSEMENT !

Informations générales

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

AVERTISSEMENT !

Fonctionnement

Testez l'étanchéité de ce gril avant chaque utilisation, chaque année et lorsque des composants de gaz sont remplacés. Suivez attentivement les instructions d'allumage.

Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table. N'utilisez pas ce gril à d'autres fins que celles prévues. N'utilisez pas ce gril avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou après une défaillance du gril ou tout dommage de quelque nature que ce soit. Contactez NAPOLEON pour une réparation.

AVERTISSEMENT !

Installation et assemblage

Assemblez ce gril exactement comme indiqué dans le Guide de montage. Si le gril a été assemblé en magasin, vérifiez les instructions de montage pour vous assurer qu'il est correctement monté.

Ce gril n'est pas destiné à être installé sur des bateaux ou des véhicules de loisirs. Effectuez le test d'étanchéité requis avant de faire fonctionner le gril. Ne modifiez ce gril sous aucun prétexte. Laissez refroidir le gril avant d'installer ou de retirer des pièces.

N'utilisez pas de cylindre qui n'est pas équipé du type de connexion approprié. Utilisez uniquement le détendeur et l'ensemble de tuyaux fournis avec ce gril ou des pièces de rechange spécifiquement recommandées par NAPOLEON.

AVERTISSEMENT !

Stockage et désaffectation

Fermez le gaz à la bouteille de gaz ou à la vanne d'alimentation en gaz naturel. Débranchez le tuyau entre la bouteille de gaz et le gril. Retirez la bouteille de gaz et rangez-la à l'extérieur dans un espace bien ventilé, hors de la portée des enfants. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. NE PAS entreposer les bouteilles de gaz dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace fermé. Débranchez le raccord de gaz naturel de l'alimentation lorsque vous rangez le gril à l'intérieur.

Placez un bouchon anti-poussière sur la sortie de la valve du cylindre lorsque le cylindre n'est pas utilisé. Installez uniquement le type de bouchon anti-poussière sur la sortie de la valve du cylindre fourni avec la valve du cylindre. D'autres types de bouchons ou de capuchons peuvent provoquer une fuite de gaz.

AVERTISSEMENT !

Élimination correcte des produits



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

CONTENTS

Bienvenue à NAPOLEON®!	3
Caractéristiques complètes du système	5
Pour commencer	6
Autres pratiques opérationnelles sûres	6
Localisation de votre gril	7
Connexions au gaz	8
Données techniques	10
Test de fuite	11
Fonctionnement	12
Allumage de votre gril	12
Instructions pour la cuisson au gril	14
Comment utiliser la rôtissoire	16
Liste de contrôle pour l'expérience de grillade	17
Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte	17
Instructions de démarrage rapide	18
Connectivité Napoléon	19
ACCU-PROBE® Cook Assist	21
Fonctionnement de l'écran	22
Surveillance du système	23
Mesures de protection	24
Dégagement	24
Rangement	24
Guide des grillades à l'infrarouge	25
Instructions de nettoyage	26
Maintenance Instructions	30
Conditions générales	30
Combustion dans l'air Ajustement	30
L'inox dans des environnements difficiles	31
Dépannage	33
Respect de la réglementation	37
Garantie	38

Caractéristiques complètes du système

Brûleur de rôtisserie infrarouge arrière pour savourer de succulents repas à la rôtissoire.

Plaques de cuisson en acier inoxydable à deux niveaux pour un chauffage uniforme et constant et la vaporisation des gouttes pour des aliments plus savoureux.

Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE** pour des steaks parfaitement grillés.

Boutons de commande rétro-éclairés pour les soirées tardives.

Portes d'armoires facilement réglables.

Allumage **JETFIRE** instantané pour un démarrage rapide et aisé.

Jauge de température **ACCU-PROBE** pour lire facilement la température et obtenir des résultats parfaits.

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

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

Écran 5 » compatible Wi-Fi et Bluetooth® avec des paramètres de surveillance de la température personnalisés.

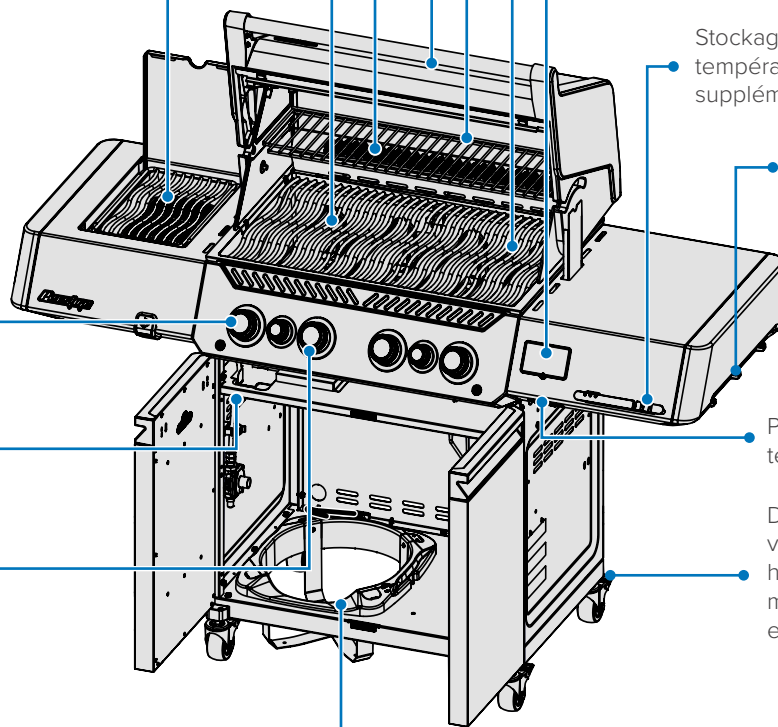
Stockage de la sonde de température et crochet d'outil supplémentaire.

Crochets à outils intégrés.

Prises pour sondes de température

Des roulettes faciles à verrouiller et réglables en hauteur permettent de maintenir le grill en place en toute sécurité.

Échelle des bouteilles de gaz (modèles Propane VX uniquement).



Les grils illustrés dans ce manuel du propriétaire peuvent différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté : P500VX

Pour commencer



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



AVERTISSEMENT ! Signale un danger qui pourrait entraîner des blessures physiques mineures ou des dommages matériels.



Porter des gants de protection.



Porter des lunettes de sécurité.



ATTENTION ! Surface chaude.



Informations importantes.



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



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



Immediately shut off the gas supply and disconnect.

Autres pratiques opérationnelles sûres

- Ne pas faire passer le tuyau sous la plaque d'égouttement. Maintenez un dégagement adéquat entre le tuyau et le bas de l'appareil.
- Assurez-vous que les plaques de saisie sont correctement positionnées conformément aux instructions d'installation.
- Les commandes des brûleurs doivent être éteintes lors de l'ouverture de la vanne du cylindre de gaz.
- Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Ne pas utiliser les brûleurs arrière avec les brûleurs principaux.
- Ne pas fermer le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en marche ou chaud.
- Ne pas faire de friture sur le brûleur latéral.
- Ne pas ajuster les grilles de cuisson lorsqu'elles sont en marche ou chaudes.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Fermez l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne pas modifier l'appareil.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque le gril est froid.
- Ne pas entreposer d'allumettes, de briquets ou tout autre produit combustible à l'intérieur de l'enceinte ou du plateau à condiments.
- Gardez tous les câbles d'alimentation électrique et les tuyaux de carburant à l'écart de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le plateau à graisse, la plaque d'égouttement et les plaques de saisie pour éviter l'accumulation et les incendies de graisse.
- Gardez les tubes venturi du brûleur infrarouge et du brûleur principal exempts de toiles d'araignée et d'autres obstructions en les inspectant et en les nettoyant régulièrement.
- Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) entrer en contact avec le gril chaud. Un changement de température immédiat écaillera la porcelaine et fissurera les brûleurs en céramique.
- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression pour nettoyer une partie quelconque du gril.
- Ne placez pas ce gril dans un endroit exposé à des vents forts, en particulier lorsque le vent peut venir directement de l'arrière du gril.
- Assurez-vous de respecter une distance de sécurité par rapport aux constructions inflammables lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson avec du métal solide.
- Cet appareil doit être maintenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Maintenez toujours des distances de sécurité par rapport aux matériaux combustibles : 27" (68,6 cm) à l'arrière de l'appareil et 7" (17,8 cm) sur les côtés.
- La température ambiante minimale de fonctionnement pour une utilisation sûre de l'appareil est de 0 °F (-17,8 °C).



AVERTISSEMENT !

- Le branchement et l'installation du gaz et du tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz agréé et l'étanchéité doit être testée avant d'utiliser le gril.
- Veillez à ce que les tuyaux n'entrent pas en contact avec les surfaces à haute température du gril.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants.
- Tenez les tuyaux d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées, des bords tranchants ou des gouttes de graisse.



SOYEZ PRUDENT !

Le couvercle du gril et l'ensemble du foyer peuvent devenir très chauds en cours d'utilisation.

Localisation de votre grill

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

- Cet appareil doit être utilisé uniquement en plein air au-dessus du sol, dans un espace ouvert avec une ventilation naturelle, sans zones stagnantes, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- Ne pas utiliser dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée.
- Ne pas intégrer l'appareil dans une construction encastrée ou coulissante. Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du compartiment du cylindre.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du compartiment du cylindre..

Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit se conformer à l'une des conditions suivantes :

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

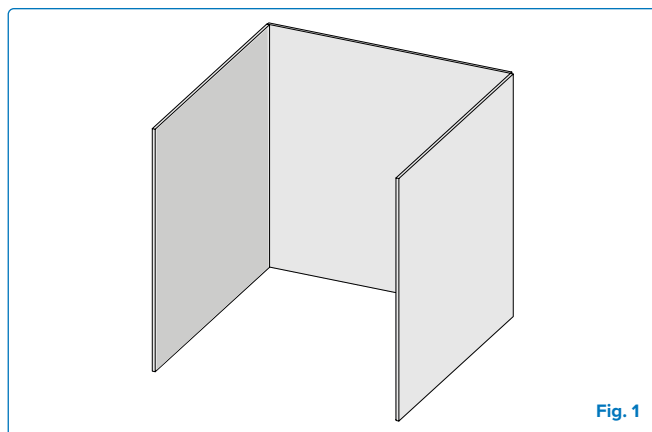


Fig. 1

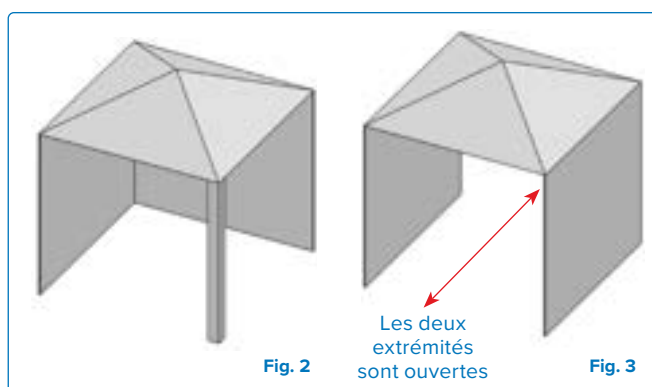
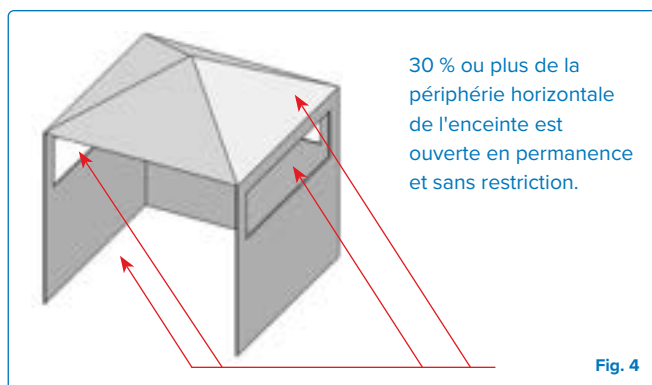


Fig. 2

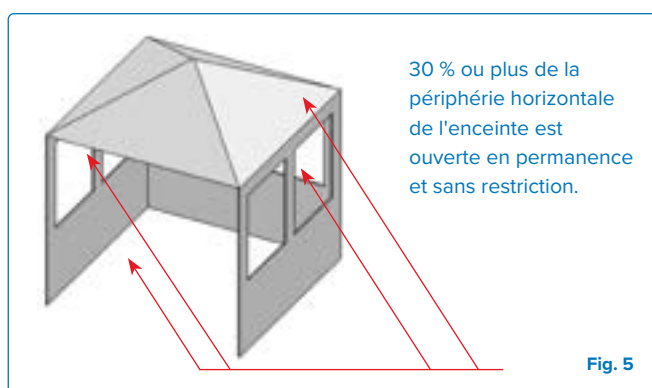
Les deux extrémités sont ouvertes

Fig. 3



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

Fig. 4



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

Fig. 5

Connexions au gaz

À un cylindre de gaz : Option 1

Utilisez un cylindre de propane d'un minimum de 6 kg ou un cylindre de butane de 13 kg, construit et marqué conformément aux normes nationales et régionales. Assurez-vous que le cylindre peut fournir suffisamment de carburant pour faire fonctionner l'appareil. En cas de doute, consultez votre fournisseur de gaz local.

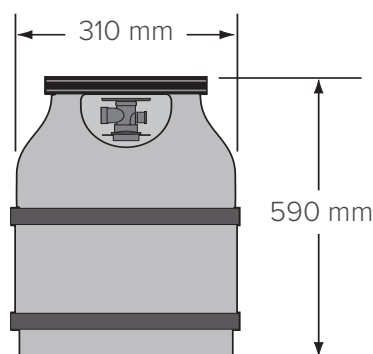
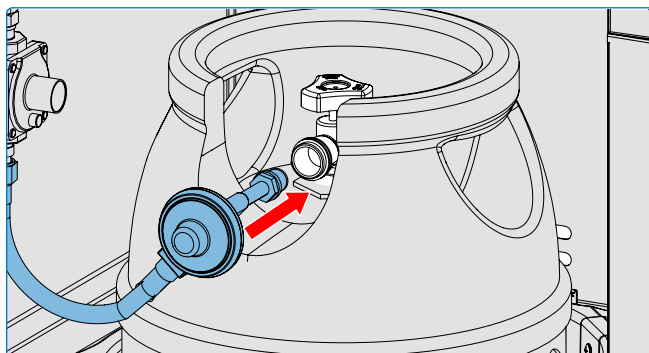
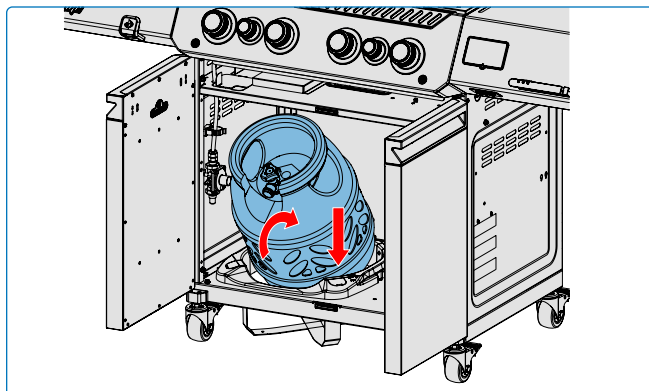
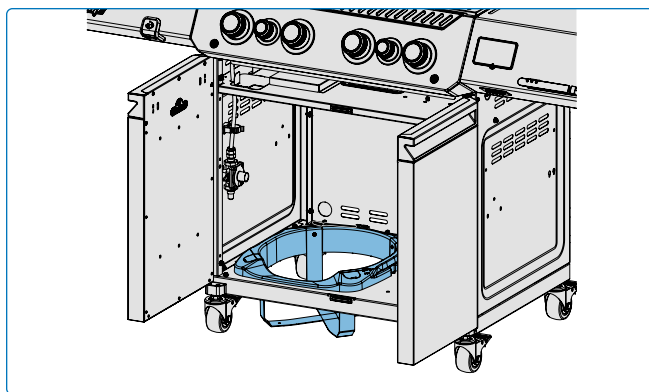
Utilisez un régulateur de pression de gaz et un tuyau fournis par Napoleon ; s'ils ne sont pas inclus, utilisez un régulateur et un tuyau conformes aux normes européennes et aux codes régionaux. La longueur recommandée du tuyau est de 0,9 m. Le tuyau ne doit jamais dépasser 1,5 m.

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

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

Raccordement et installation

- Vérifiez que le cylindre ne présente pas de bosses ou de rouille, et faites-le inspecter par votre fournisseur de gaz.
- N'utilisez jamais un cylindre avec une valve endommagée.
- Placez le cylindre dans sa zone désignée sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz n'a pas de plis.
- Retirez le capuchon ou le bouchon de la valve de carburant du cylindre.
- Serrez le régulateur sur la valve du cylindre.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec la plaque d'égouttement ou toute surface à haute température du grill car il pourrait fondre et provoquer un incendie.
- Assurez-vous que le cylindre n'est pas exposé à une chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
- Testez l'étanchéité de toutes les connexions avant d'utiliser le grill. Voir « Test de fuite ».
- Le cylindre doit être monté de manière à ce que la valve de décharge de pression (si elle est équipée) ne soit pas orientée vers la position normale de l'utilisateur.



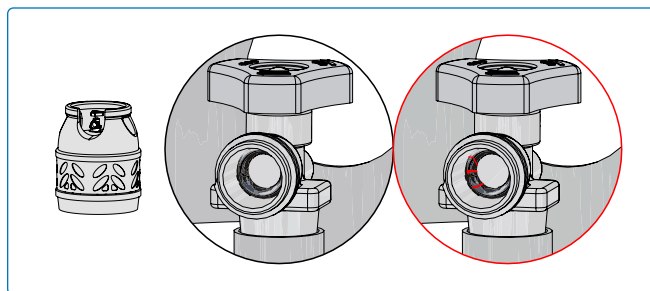
AVERTISSEMENT !

- Suivez toutes les spécifications et instructions avec précision pour éviter un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Débranchez le grill et sa vanne d'arrêt individuelle du système de tuyauterie de gaz pendant tout test de pression excédant ½ psi (3,5 kPa).
- N'utilisez pas une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.
- Positionnez le tuyau flexible de manière à ce qu'il ne soit pas soumis à des torsions.
- Ne pas entreposer de bouteille de gaz de rechange sous ou à proximité de l'appareil.



NOTE : Inspectez le joint de la valve de la bouteille de gaz propane (GPL) pour vérifier s'il y a des fissures, de l'usure ou de la détérioration à chaque fois que la bouteille est remplacée ou remplie.

Toute bouteille de gaz propane (GPL) présentant des signes de dommages ou de détérioration, y compris des fissures visibles et des piqûres, doit être retournée sans être utilisée au vendeur.



Remplacement

Le processus complet de changement de la bouteille de gaz doit être effectué loin de toute source d'inflammation.

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

Raccordement à une conduite de gaz domestique : Option 2

- Si le gril doit être connecté directement à une conduite de gaz domestique, débranchez et jetez le tuyau et le régulateur fournis, puis suivez les instructions de raccordement à la conduite de gaz domestique. Un tuyau approuvé est disponible chez votre revendeur de grils Napoleon.
 - Un tuyau de gaz et un raccord rapide conçus pour le gaz naturel et certifiés pour une utilisation en extérieur sont inclus avec les grils au gaz naturel.
 - L'installation de la conduite de gaz doit fournir la pression appropriée à l'entrée du gril. Consultez les Données techniques pour les spécifications.
 - Les tuyaux et vannes en amont du raccord rapide ne sont pas fournis.
 - Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir l'apport de chaleur spécifié sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la conduite.
1. Le raccordement à une conduite de gaz doit être effectué par un installateur de gaz agréé et testé pour les fuites avant l'utilisation du gril.
 2. Ne pas acheminer le tuyau à proximité de la plaque d'égouttement ou par-dessus le 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.
- Connectez l'extrémité évasée du tuyau au raccord à l'extrémité du tube collecteur ou du tube flexible (si applicable).
- Serrez avec deux clés. N'utilisez pas de scellant pour filet ou de pâte à joint.
- Testez l'étanchéité de toutes les connexions avant de faire fonctionner le gril à gaz. Voir « Test de fuite ».



AVERTISSEMENT !

- Fermez la vanne d'arrêt individuelle pour isoler le gril du système de tuyauterie de 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



SOYEZ PRUDENTS !

Le couvercle du gril et l'ensemble du foyer peuvent devenir très chauds en cours d'utilisation.

Données techniques

Le tableau suivant présente l'apport brut de chaleur, les valeurs d'utilisation du gaz et les dimensions des orifices correspondant à chaque brûleur par catégorie de gaz :

		Taille de l'orifice		Puissance calorifique brute (totale)		Consommation de gaz (totale)	
		I	II	I	II	I	II
P500V(X)	Principal	#60	1.40 mm	16.0 kW G30 14.0 kW G31	16.0 kW	1164 g/h	1525 L/h
	Arrière	1.25 mm	#50	5.7 kW G30 5.0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Côté	#56	1.65 mm	5.0 kW G30 4.5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/h
P665V(X)	Principal	#60	1.40 mm	20.0 kW G30 17.5 kW G31	20.0 kW	1455 g/h	1906 L/h
	Arrière	1.25 mm	#50	5.7 kW G30 5.0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Côté	#56	1.65 mm	5.0 kW G30 4.5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/h

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



NOTE : N'utilisez que des détendeurs qui fournissent la pression indiquée ici.

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



AVERTISSEMENT !

- Vérifiez 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 de fuite

Pourquoi et quand effectuer un test de fuite?

Un test de fuite confirme qu'aucun gaz ne s'échappe après avoir connecté le tuyau à l'alimentation en gaz. Chaque fois que la bouteille est remplie et réinstallée, assurez-vous qu'il n'y a aucune fuite à l'endroit où le régulateur est connecté à la bouteille.

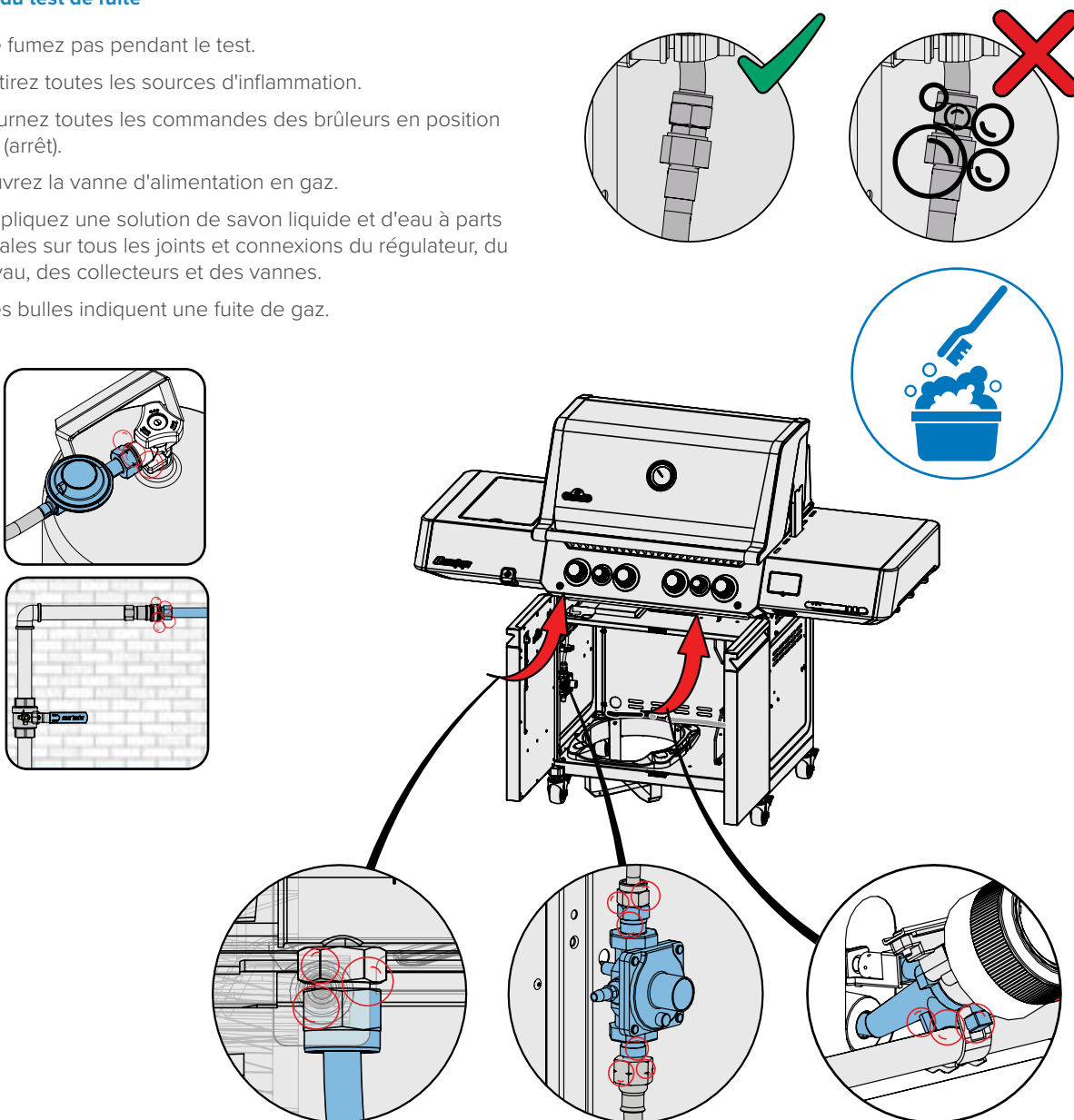
Effectuez un test de fuite sur ce gril avant utilisation, chaque année et lorsque des composants de gaz sont remplacés.

Étapes du test de fuite

1. Ne fumez pas pendant le test.
2. Retirez toutes les sources d'inflammation.
3. Tournez toutes les commandes des brûleurs en position off (arrêt).
4. Ouvrez la vanne d'alimentation en gaz.
5. Appliquez une solution de savon liquide et d'eau à parts égales sur tous les joints et connexions du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. Des bulles indiquent une fuite de gaz.

Si vous trouvez une fuite

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



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

une explosion, des dommages matériels, des blessures physiques graves, voire la mort.

- N'utilisez que le régulateur de pression et le tuyau de pression et le tuyau fournis avec le gril, ou un ensemble conformes aux normes locales.

Fonctionnement

Allumage de votre gril

Est-ce la toute première fois ? Effectuez une brûlure d'élimination

Retirez la grille de réchauffement et faites fonctionner les brûleurs principaux à haute température pendant 30 minutes. Il est normal que le gril émette une odeur lors de son premier allumage. Cette odeur est causée par la « brûlure d'élimination » des peintures internes et des lubrifiants utilisés dans le processus de fabrication, et ne se reproduira pas.



AVERTISSEMENT !

- Ne pas faire fonctionner le brûleur arrière ou latéral pendant l'exécution d'un Burn-Off.

Allumage des brûleurs principaux

1. Ouvrez le couvercle du gril.
2. Appuyez et tournez lentement n'importe quel bouton de brûleur principal dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HIGH (élevée) jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Continuez à appuyer sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez-le.
3. Si la veilleuse ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF (arrêt). Répétez l'étape 2.
4. Si la veilleuse et le brûleur ne s'allument pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF (arrêt). Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. Répétez les étapes 2 et 3, ou allumez avec une allumette. (**Fig. 6**).



AVERTISSEMENT !

- Ne pas utiliser le brûleur arrière pendant que le brûleur principal fonctionne.

Allumage du brûleur arrière (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du gril.
2. Retirez la grille de réchauffement.
3. Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HIGH (élevée).
4. Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez avec une allumette.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF (arrêt). Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 3 et 4. (**Fig. 6**).

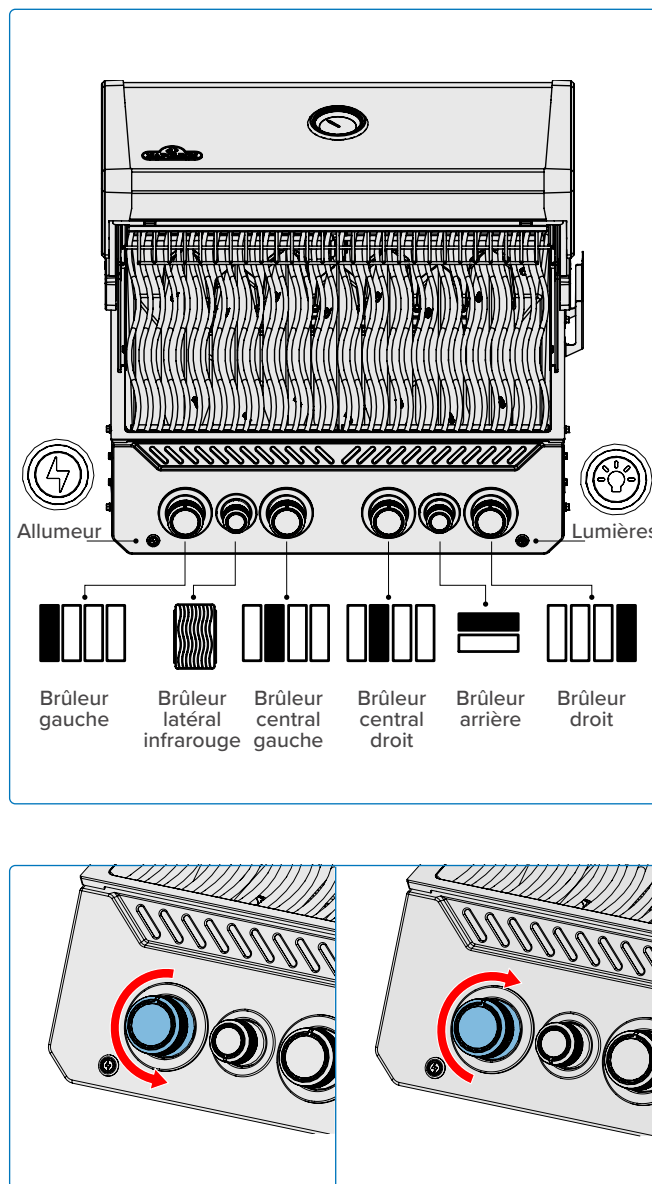


Fig. 6

Allumage du brûleur latéral (si l'appareil en est équipé)

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

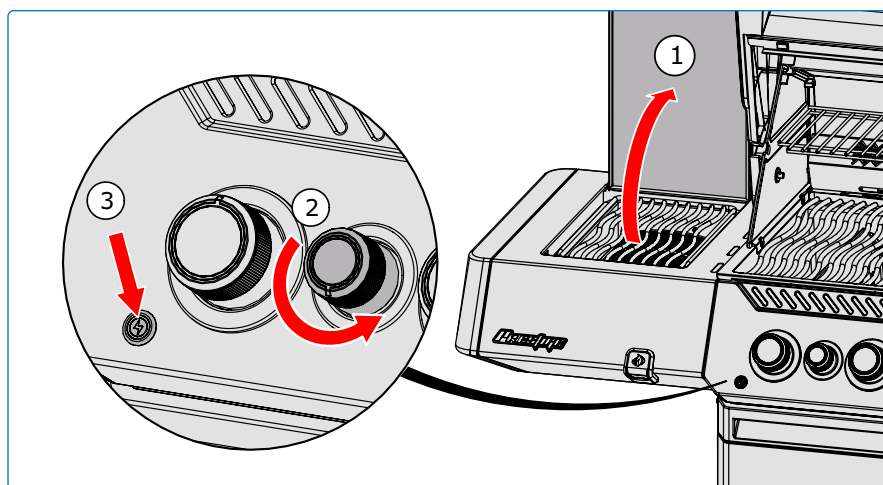


Fig. 7

Allumage à l'aide d'un briquet de barbecue

1. Insérez l'allumette dans l'allume-barbecue fourni.
2. Insérez l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et les plaques de saisie.
3. Tout en tournant le bouton du brûleur correspondant en position haute. **(Fig. 8).**

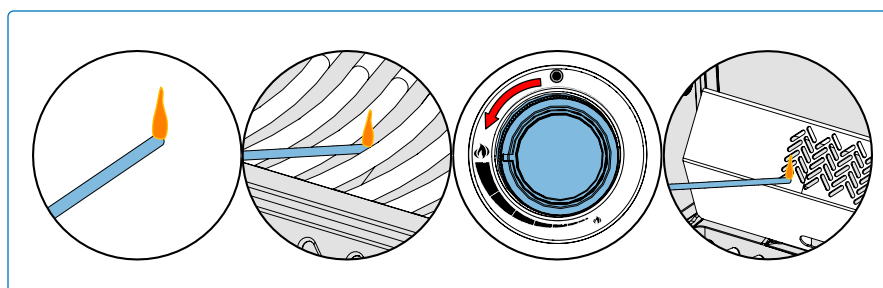


Fig. 8



AVERTISSEMENT !

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



Instructions pour la cuisson au grill

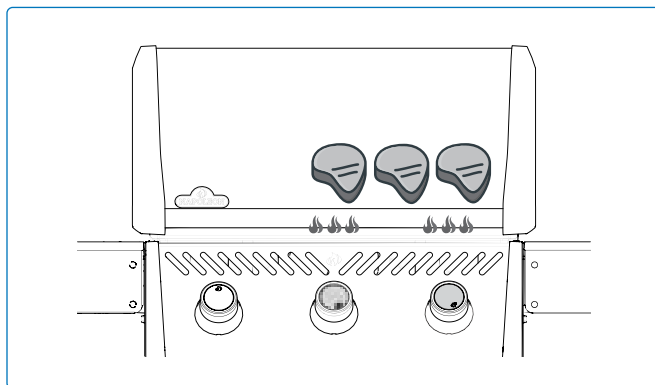
Utilisation du brûleur principal

- Préchauffez le grill avant de saisir les aliments en faisant fonctionner tous les brûleurs principaux à puissance élevée avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes.
- Les aliments cuits peu de temps, comme le poisson et les légumes, peuvent être grillés avec le couvercle ouvert.
- Le fait de griller avec le couvercle fermé permet d'obtenir des températures plus élevées et constantes qui cuisent la viande plus uniformément et peuvent réduire les temps de cuisson.
- Les grilles de cuisson peuvent être huilées avant le préchauffage pour réduire l'adhérence lors de la cuisson de viandes maigres telles que le blanc de poulet ou le porc.
- Les aliments qui prennent plus de 30 minutes, comme les rôtis, peuvent être cuits indirectement avec le brûleur allumé en face de l'aliment. Voir Grillade indirecte.
- Enlevez l'excès de graisse de la viande pour éviter les flambées ou réduisez la température du grill.
- Les flambées - éloignez les aliments des flammes et réduisez la chaleur. Laissez le couvercle ouvert.

Grillade directe

Cette méthode est souvent utilisée pour saisir les aliments ou pour les cuire brièvement, comme les hamburgers, les steaks, le poulet ou les légumes.

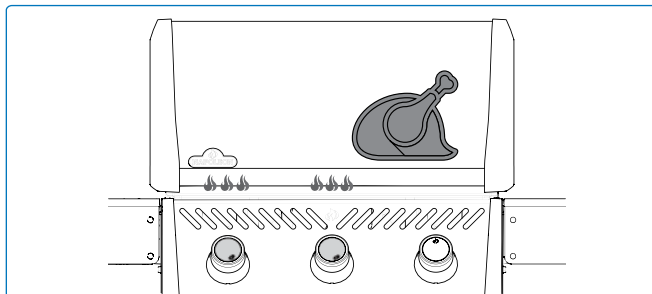
Placez les aliments sur les grilles de cuisson, directement sur le feu. Saisissez d'abord la viande pour emprisonner les jus et les saveurs. Baissez la température du grill pour terminer la cuisson selon vos préférences.



Grillade indirecte

Cette méthode utilise des températures plus basses et fait circuler la chaleur autour des aliments, les cuisant lentement et uniformément. Utilisez cette méthode pour cuire des morceaux de viande plus gros ou des aliments susceptibles de s'enflammer, comme le rôti, le poulet ou la dinde.

Allumez un ou plusieurs brûleurs et placez les aliments sur la grille de cuisson où il n'y a pas de flamme, ni de brûleur allumé. La cuisson au grill à une température plus basse et un temps de cuisson plus lent permet d'obtenir des viandes plus tendres.



Contrôle de la température du grill

Certains modèles sont équipés de deux indicateurs de température. Une jauge montée sur le couvercle indique la température de l'air à l'intérieur de l'enceinte de cuisson et constitue la référence privilégiée pour la méthode de cuisson indirecte. Un capteur monté sur le socle mesure la température au niveau des grilles de cuisson et constitue la référence privilégiée pour la méthode de cuisson directe. Bien que l'optimisation de la circulation de l'air dans l'enceinte de cuisson permette de maximiser les taux de chauffage et l'uniformité de la température, plusieurs facteurs influencent les relevés de température, notamment :

Placement des aliments et des accessoires

- Les aliments de grande taille ou les accessoires de cuisson, tels que les plaques à griller et les planchas, peuvent retenir la chaleur au-dessus du capteur de température de la grille de cuisson. Cela peut conduire à des relevés élevés de la sonde tout en réduisant les relevés de la jauge de température du couvercle car la chaleur est 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 des brûleurs du grill en fonctionnement.



DANGER !

- Ne grillez jamais d'aliments directement sur le brûleur côté flamme. Il est conçu pour être utilisé avec des casseroles et des poêles uniquement.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud.
- Ne faites pas frire d'aliments sur le brûleur latéral. La cuisson à l'huile peut être dangereuse.
- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse et les plaques de cuisson, afin d'éviter les accumulations et les incendies de graisse.



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

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

Temps écoulé

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

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le capteur de température et l'indicateur de température du couvercle pour comparer l'environnement de cuisson à votre objectif. Laissez le temps pour que les températures se stabilisent et ajustez les réglages des brûleurs en conséquence.

Infrared Main Burner Use (if equipped)

Suivez les instructions relatives à l'allumage du brûleur principal et faites-le fonctionner à puissance élevée pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique s'allument en rouge.

Faites cuire les aliments directement sur la (les) grille(s) en suivant les instructions du « **Guide des grillades à l'infrarouge** ». Les aliments peuvent être saisis sur le brûleur infrarouge, puis transférés sur les brûleurs principaux du gril pour terminer la cuisson à la chaleur directe ou indirecte, selon votre goût et vos préférences.

Brûleur latéral à flamme (si l'appareil en est équipé)

Le brûleur latéral à flamme peut être utilisé comme une cuisinière pour préparer des sauces ou des soupes. Le diamètre maximal d'une casserole est de 25 cm (10"). Veillez à ce que votre gril soit placé à l'abri du vent, sinon les performances du brûleur latéral seront affectées.

Brûleur latéral à infrarouge (si l'appareil en est équipé)

Pour le faire fonctionner, suivez les instructions de la section « **Allumage du brûleur latéral** ». La chaleur infrarouge fournit une zone de cuisson uniforme pour saisir les aliments lorsqu'elle est réglée à un niveau élevé. Certains modèles de brûleurs latéraux sont équipés d'une grille de cuisson réglable en hauteur. Le diamètre maximum recommandé pour les casseroles est de 25 cm (10").

Griller la nuit (le cas échéant)

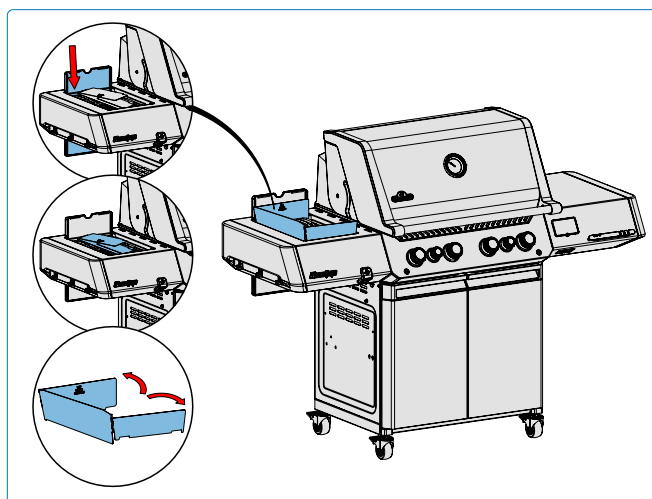
Allumez les boutons de commande en appuyant sur l'icône de l'ampoule sur le panneau de commande. Lorsqu'un brûleur fonctionne, le bouton correspondant s'allume en rouge, tandis que les autres restent bleus.

Protection contre le vent

Maintenez la cuisson de votre gril dans des conditions de vent allant jusqu'à 11 km/h (6,8 mph). Conçue pour se fixer facilement à votre gril, cette protection agit comme un bouclier contre les rafales de vent, aidant à maintenir une chaleur constante pour des repas cuits uniformément. Il suffit de l'ajuster à votre gril et vous êtes prêt à faire des grillades en toute confiance, quel que soit le temps. Le pare-vent peut être plié et rangé sous le couvercle du brûleur latéral pour faciliter le stockage lorsque le brûleur latéral n'est pas utilisé..



NOTE : Le pare-vent doit être installé lorsque vous utilisez le brûleur latéral. lorsque vous utilisez le brûleur latéral. Cela améliore la sécurité et réduit les temps de cuisson. sécurité et réduit les temps de cuisson.



AVERTISSEMENT !

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



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

Tournez le gril perpendiculairement à la direction du vent pour en minimiser les effets.

Comment utiliser la rôtissoire

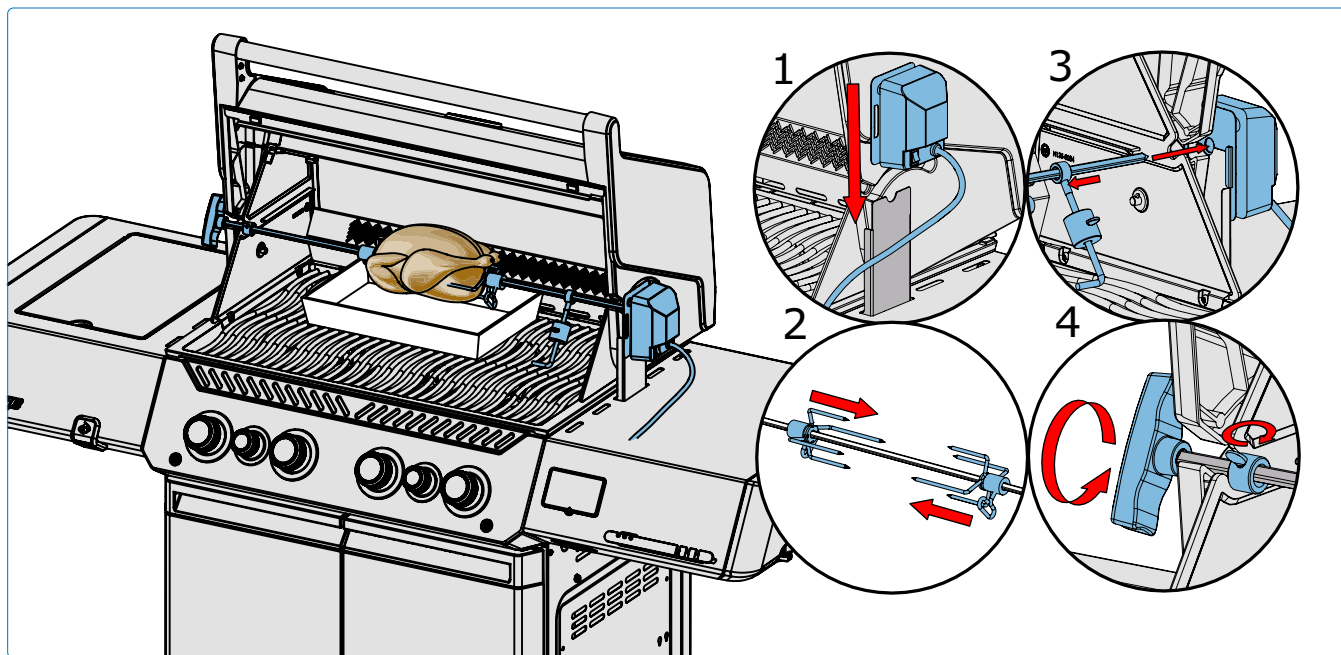
Assemblage du kit de rôtisserie (si l'appareil en est équipé)

Note : Retirez la grille de maintien au chaud avant d'utiliser le brûleur arrière et la broche. Une chaleur extrême endommagerait le support chauffant. Installez le moteur de la rôtissoire sur le côté du gril à l'aide du ou des supports de montage. Certains modèles ont des supports prémontés.

1. Une fois le support fixé au gril, faites glisser le moteur de la rôtissoire sur le support.
2. Faites glisser la première fourchette de la rôtisserie juste au-delà du milieu de la tige 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 rôtisserie à l'extrémité opposée de la tige de broche et enfoncez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Serrez la fourchette en place.
3. Insérez délicatement l'extrémité pointue de la broche dans le moteur de la rôtissoire et placez l'extrémité opposée en travers des cintres. Le côté lourd de la viande pendra naturellement vers le bas pour équilibrer la charge.
4. Faites glisser la douille d'arrêt sur la tige du tournebroche jusqu'à ce qu'elle dépasse l'intérieur du capot. Cela permet de bloquer le mouvement latéral de la tige du tournebroche.
5. Serrez la bague d'arrêt et la poignée du tournebroche. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les gouttes.



IMPORTANT ! Portez toujours des gants lorsque vous manipulez des éléments du gril.



Conseils pour l'utilisation de la rôtissoire :

- Faites fonctionner le brûleur arrière à feu vif jusqu'à ce que la viande brunisse. Réduire le feu. Garder le couvercle fermé.
- Utiliser un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent brunir à l'extérieur et rester tendres à l'intérieur. rester tendres à l'intérieur.
- Utilisez le jus de cuisson pour arroser et faire de la sauce. La cuisson d'un poulet de 3 livres dure environ 1 ½ heure à température moyenne ou élevée.
- Tenez compte de la capacité du moteur de votre rôtissoire (15 lb). Ne surchargez jamais votre appareil.
- Veillez à toujours placer une charge équilibrée sur votre rôtissoire.

Comment cuire plusieurs poulets

Attacher ou embrocher les ailes au corps des poulets.

1. Glisser la fourchette à rôtisserie sur la tige de la broche
2. Enfiler le premier poulet sur la tige de la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette de rôtisserie. Serrer.
3. Enfiler les deux poulets suivants sur la broche de façon à ce que tous les poulets soient proches les uns des autres.
4. Glisser la deuxième fourchette à rôtisserie sur la tige de la broche et l'enfoncer dans le poulet jusqu'à ce que les 3 poulets soient bien serrés les uns contre les autres. Serrer.

Liste de contrôle pour l'expérience de grillade

Consultez cette liste chaque fois que vous faites des grillades

- | | |
|---|---|
| <p>☐ Lire le manuel du propriétaire
Assurez-vous d'avoir lu le manuel du propriétaire et toutes les instructions de sécurité.</p> <p>☐ Nettoyer le bac à graisse
Assurez-vous toujours de nettoyer le bac à graisse avant de griller pour éviter les incendies et les flambées.</p> <p>☐ Vérifiez le tuyau
Assurez-vous que le gril est éteint et froid. Vérifiez que le tuyau ne présente pas d'abrasions ou de coupures excessives. Faites remplacer le tuyau avant utilisation s'il est endommagé.</p> <p>☐ Préchauffer et nettoyer les grilles
Enduisez les grilles de graisse végétale et préchauffez votre gril pour brûler les résidus excessifs et prévenir le collage. Nettoyez les grilles en fonte avec une brosse en laiton et les grilles en acier inoxydable avec une brosse en acier inoxydable. Voir les «Instructions de nettoyage».</p> | <p>☐ Préparez la zone
Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pendant la grillade, comme vos ustensiles, assaisonnements, sauces et plats, est à portée de main. Ne laissez pas vos aliments sans surveillance, sinon ils pourraient brûler.</p> <p>☐ Retournez une seule fois et ne regardez pas
Essayez de ne pas ouvrir le couvercle et de ne pas trop regarder, sinon la chaleur s'échappera et cela perturbera la température et les temps de cuisson. Retournez vos aliments une seule fois, en particulier les steaks et le poulet.</p> <p>☐ Laissez de l'espace
Laissez de l'espace sur le gril et entre les aliments, afin de pouvoir les déplacer si nécessaire.</p> <p>☐ Utilisez un thermomètre
Pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Suivez les consignes de température appropriées pour tous les types de viande, en particulier la volaille.</p> |
|---|---|



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



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

Découvrez des recettes inspirantes et des techniques de grillade dans les livres de cuisine Napoléon ou visitez le site www.napoleon.com



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

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



HUILE ET GRAISSE SUGGESTION !

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



ATTENTION !

Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte

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

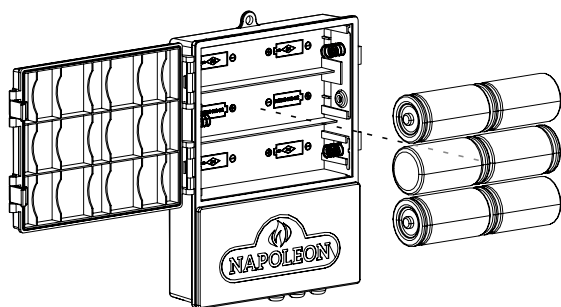
- Retirez les grilles en fonte du gril.
- Lavez les grilles avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux. Séchez en tamponnant et laissez les grilles sécher complètement.
- Appliquez uniformément de la graisse/huile des deux côtés à l'aide d'un pinceau en silicone.
- Préchauffez l'appareil à 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
- Installez les grilles de cuisson et faites cuire pendant 30 min.
- Appliquez une deuxième couche uniforme de graisse/huile sur les grilles de cuisson et continuez à cuire pendant 30 minutes supplémentaires.
- Les grilles sont maintenant assaisonnées.



NOTE : Si de la rouille s'est formée sur les grilles en fonte, enlever la rouille à l'aide d'un tampon à récurer ou d'une brosse en laiton et répéter le processus d'assaisonnement.

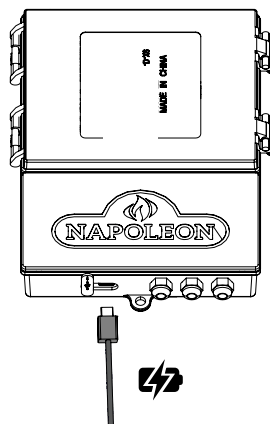
Instructions de démarrage rapide

1



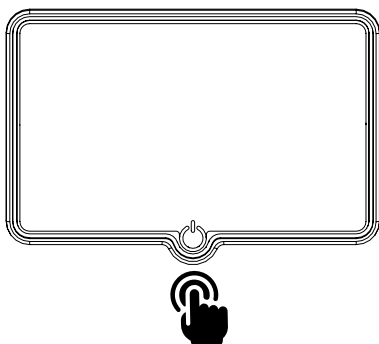
Insérez les piles dans le compartiment.

2



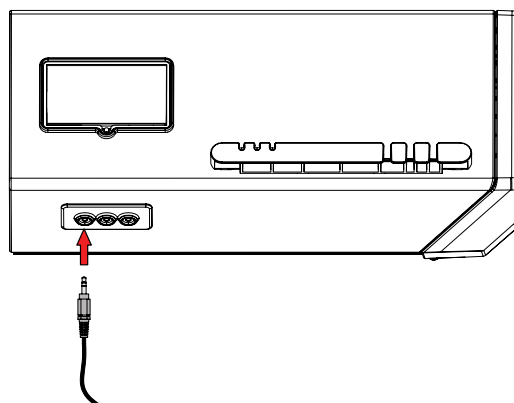
Il est également possible d'alimenter l'appareil en utilisant une alimentation directe via le port USB de type C. Pour ce faire, utilisez un adaptateur 5V 1A. Il est recommandé de retirer les piles en cas d'alimentation directe afin d'éviter la corrosion et de prolonger la durée de vie des piles.

3



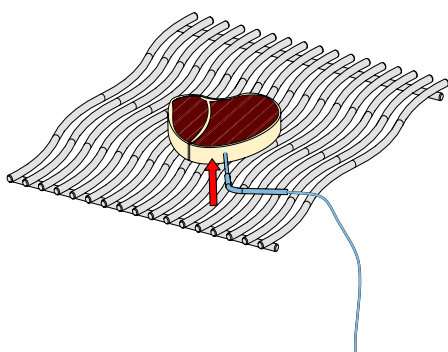
Assurez-vous que votre appareil est allumé.

4



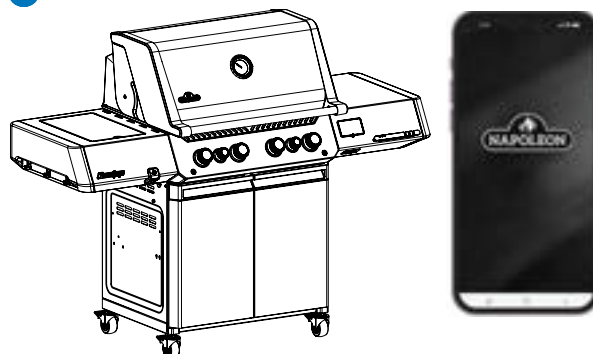
Retirez le plastique de protection et branchez une ou plusieurs sondes sur votre appareil.

5



Lorsque vous utilisez des sondes à viande, veillez à ce que la pointe de la sonde soit insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment, en évitant les os et la graisse.

6



Suivez les instructions de la section suivante pour vous connecter à l'application Napoléon Home. Profitez de votre repas !

Connectivité Napoléon

NAPOLÉON HOME APP

COMMENT CELA FONCTIONNE-T-IL ?

Accédez à votre appareil à distance en téléchargeant l'application **Napoléon Home App** à partir de l'App Store ou de Google Play.

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

En associant votre appareil à l'application **Napoléon Home** par Wi-Fi, vous pouvez contrôler tous les modes et toutes les fonctions de l'appareil.

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



Scannez ce code QR pour accéder directement au site web de **Napoléon Home App**.



COMMENÇONS

1 S'inscrire



Créez un compte sur **l'application Napoléon Home** ou connectez-vous à l'aide des informations de votre compte Facebook, Google ou Apple.

2 Créer



Saisissez les informations relatives à l'utilisateur et créez un mot de passe pour le compte. Sélectionnez le pays dans lequel se trouve l'appareil.

3 Presque là



Les informations saisies à l'étape 3 seront enregistrées dans **l'application Napoléon Home** et une confirmation sera envoyée à l'adresse électronique fournie.

4 Confirmer



Ouvrez la boîte aux lettres électronique et sélectionnez le lien de confirmation. **Note :** Le lien de confirmation doit être ouvert sur l'appareil sur lequel l'application Napoléon Home est installée.

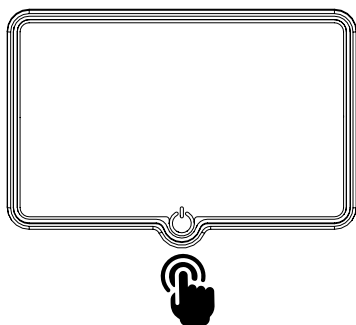
5 Confirmer à nouveau



Si aucun courriel n'est trouvé, cliquez sur « Renvoyer le lien de confirmation » et vérifiez le dossier des courriels indésirables.

AJOUTER UN DISPOSITIF

6 Activer



Assurez-vous que votre appareil est allumé.
Pour finaliser l'appairage initial avec votre appareil intelligent, appuyez sur votre écran pendant 10 secondes jusqu'à ce qu'il redémarre.

7 Ajouter un appareil



Select "Add Device" and accept the permissions.

8 Rechercher



Rechercher des appareils et sélectionner l'appareil dans la liste.

9 Connexion réseau



Sélectionnez le réseau Wi-Fi et entrez vos informations d'identification.

10 Ajouter un pseudo



Saisissez un nom personnalisé pour votre appareil ou utilisez le nom par défaut fourni.

11 Réussite



Vous êtes maintenant **connecté**.

ACCU-PROBE® Cook Assist

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

Vous recevrez des notifications sur votre appareil lorsque vos aliments seront cuits à la perfection. ACCU-PROBE® prend en charge la connectivité Wi-Fi et Bluetooth®. Si votre Wi-Fi par défaut n'est pas disponible, la fonction Bluetooth® vous permet de vous connecter facilement à l'ACCU-PROBE®. L'appareil doit d'abord être approvisionné en Wi-Fi, puis seul le Bluetooth® sera disponible.

Voir les sections « Instructions de démarrage rapide » et « Napoleon Home App » pour plus d'informations sur la connexion. Téléchargez l'application Napoléon Home et

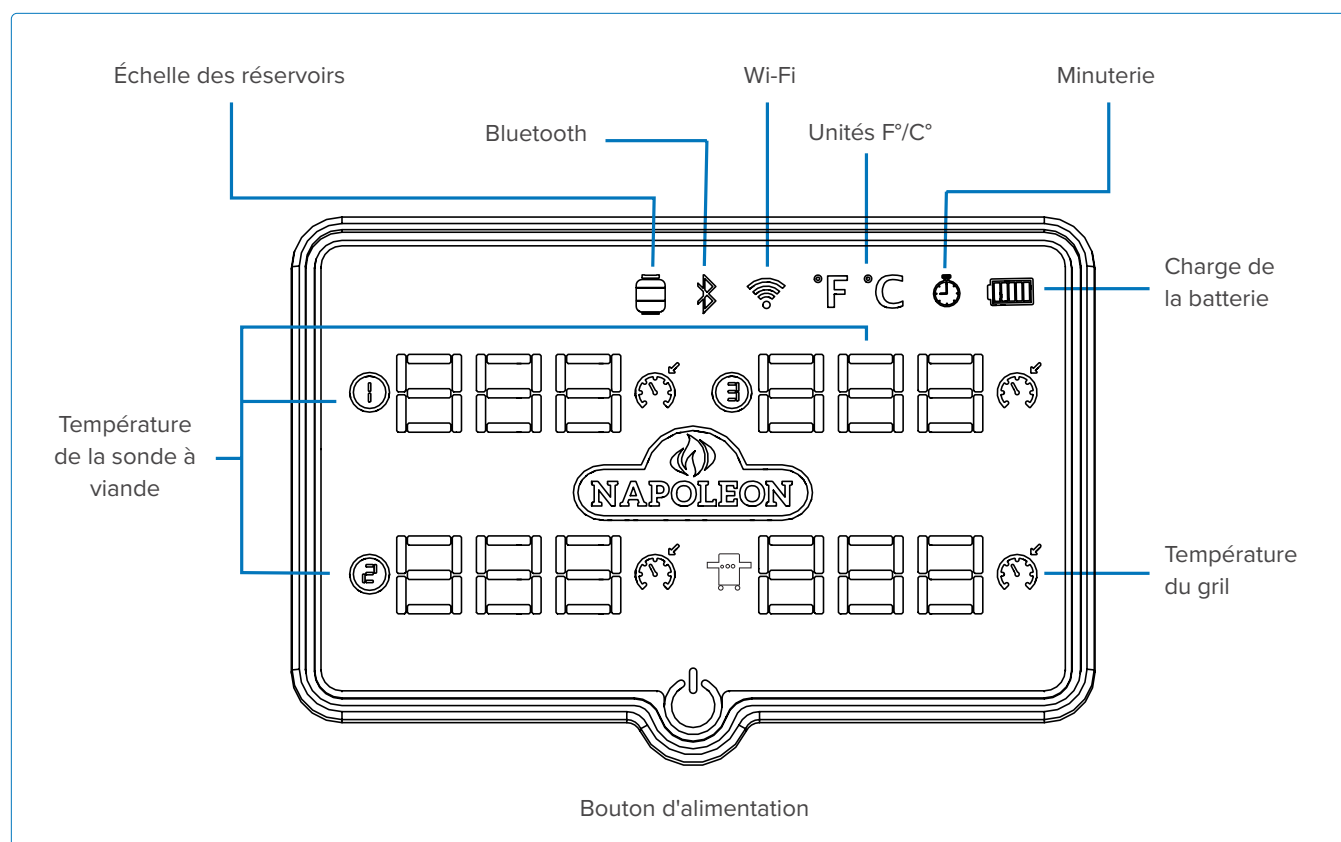
profitez de la cuisine intelligente.

Toute utilisation des marques et logos indiqués appartient aux propriétaires respectifs et toute utilisation par Wolf Steel Ltd. est sous licence : Bluetooth® par Bluetooth SIG, Inc. Les autres marques et noms commerciaux sont ceux des propriétaires respectifs : Android™ et Google Play™ sont des marques commerciales de Google Inc ; Apple, iPhone®, et l'Apple App Store est une marque commerciale d'Apple Inc ; iOS est une marque commerciale ou une marque déposée de Cisco Inc.

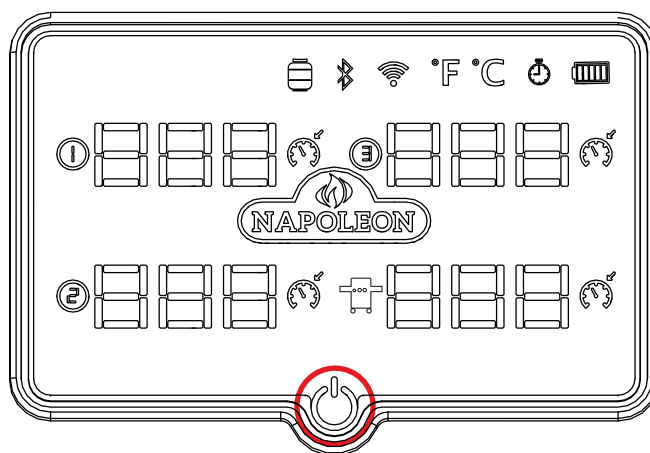
Appareils compatibles

L'application Napoléon 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 différents et des normes de fabrication.

Vue d'ensemble de l'écran



Fonctionnement de l'écran



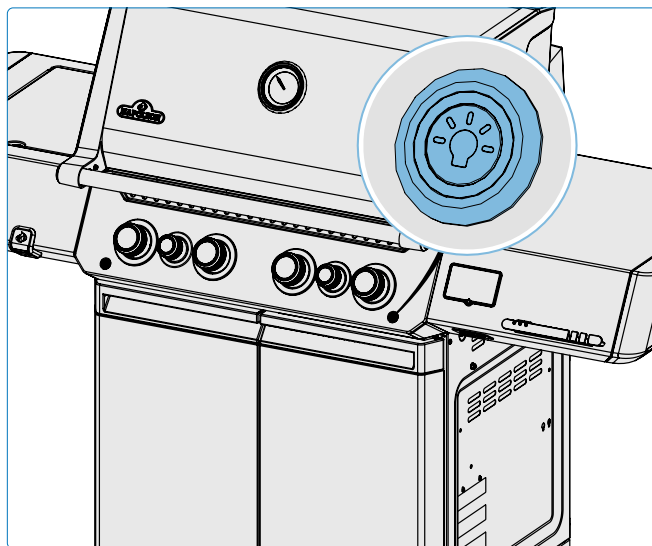
Fonction	Action	Durée	Description
Mode d'épuration	Appuyer et maintenir	10 secondes	Lorsque le système redémarre, le logo Napoléon apparaît. Les icônes Wi-Fi et Bluetooth® clignotent, indiquant que l'appareil est en mode d'appairage (mode point d'accès). Vous devrez réapprovisionner l'appareil à l'aide de l'application Napoleon Home App. Ce processus doit être terminé lorsque l'écran est actif. Si l'écran est éteint ou en temporisation, continuez à appuyer sur le bouton et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le mode Point d'accès soit atteint.
Activation/désactivation de l'affichage	Appuyer et maintenir	3 secondes	Le logo Napoléon apparaît, accompagné d'une alerte sonore. L'écran s'allume ou s'éteint en fonction de son état actuel.
Affichage de réveil (sur batterie uniquement)	Robinet simple	N/A	Après le réveil, l'écran revient en douceur à son état antérieur.
Température Changement d'unité	Robinet simple	N/A	Basculer entre Celsius et Fahrenheit.

Dans des conditions hivernales

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



NOTE : L'écran s'éteint après 5 minutes d'inactivité et revient à la luminosité par défaut lorsque l'utilisateur le demande. Si une activité se produit pendant cette période, le délai de 5 minutes est réinitialisé, la période de 5 minutes est réinitialisée.



Surveillance du système

Lueur de sécurité

Illuminez les boutons de commande en appuyant sur l'icône de l'ampoule sur le panneau de commande. Lorsqu'un brûleur fonctionne, le bouton correspondant s'allume en rouge, tandis que les autres restent bleus. Afin de préserver la durée de vie des piles, les boutons qui s'allument en bleu s'éteignent par défaut au bout d'une heure, tandis que les autres restent rouges. Le temps d'arrêt d'une heure pour le fonctionnement sur batterie peut être ajusté dans l'application. Lors de l'utilisation d'une source d'alimentation USB, la minuterie d'extinction des lumières sera annulée.



Batterie faible

Surveillez l'état de la batterie via l'application et l'écran. Lorsque le système est alimenté par une source de batterie, les boutons clignotants indiquent que la batterie est faible. Le système transmet une alerte à votre appareil et s'éteint une fois que la batterie est presque épuisée. Remplacez les piles si nécessaire. Les indicateurs suivants représentent les niveaux approximatifs de charge restants dans les piles :



Green – Full



Orange – 50%



Red - Low



Alertes de température

Le système peut émettre des alertes sonores lorsque les températures cibles sont atteintes. L'écran indique les sondes pour lesquelles une température cible a été définie.



Alertes de minuterie

L'écran indique lorsqu'une minuterie a été réglée. Le système peut émettre des alertes sonores lorsqu'une minuterie s'est terminée.



Balance pour réservoir de propane

Le système peut surveiller en permanence le propane restant dans la citerne et fournir l'état d'un coup d'œil rapide, d'un coup d'œil.



Green – 100%



Orange – 50%



Red – 20%



Flashing Red – Low

Mise à zéro de la balance

Avant l'étalonnage :

- Retirez le réservoir vide de la balance. Appuyez sur le bouton désigné pour lancer le tarage du zéro.
- Attendez 20 secondes pour le processus de tarage.
- Placez le nouveau réservoir sur la balance une fois la tare zéro terminée.

Sélectionnez le réservoir

- Lancez l'application Napoléon Home.
- Naviguez jusqu'à la section de l'échelle du réservoir.

Sélectionnez le réservoir et la région :

- Sélectionnez « New Tank Scale ».
- Choisissez votre région (Amérique du Nord, Europe ou personnalisée).
- Pour l'Amérique du Nord, les poids sont sélectionnés.
- Pour l'Europe, sélectionnez dans la liste des spécifications des réservoirs disponibles.

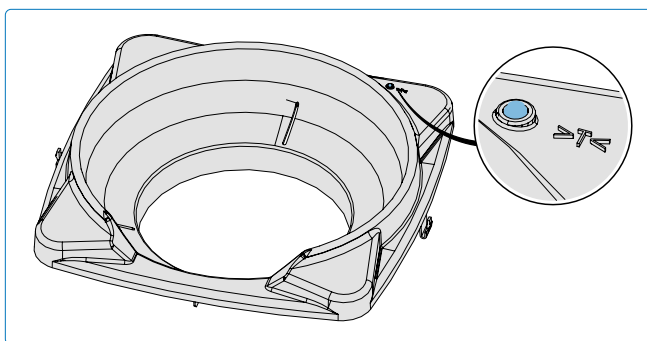


Réservoir personnalisé (en option) :

- Si vous choisissez un réservoir personnalisé, indiquez le poids du réservoir vide et son poids total. Cela permet d'obtenir des mesures précises.
 - Poids du réservoir vide (lb/kg) : Entrez le poids du réservoir vide.
 - Poids du réservoir plein (lbs/kg) : Entrez le poids du réservoir plein.
- Assurez-vous que les valeurs sont exactes avant de placer le réservoir dans le support.



NOTE : La mise à jour des données dans l'application peut prendre environ une minute.



Mesures de protection

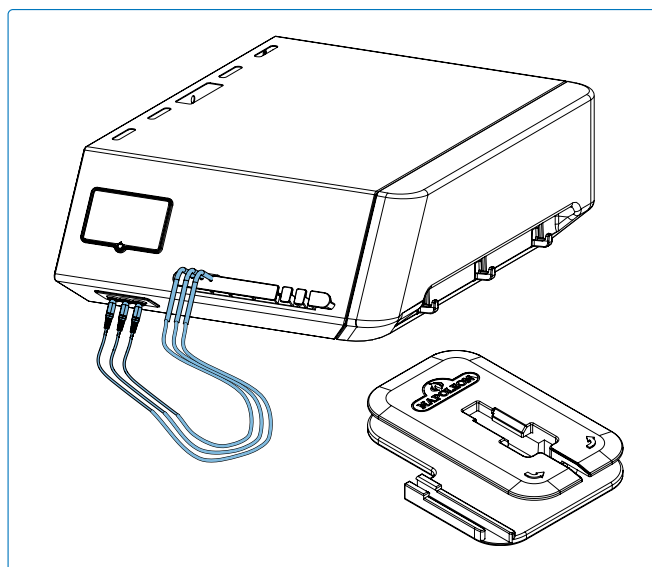
- Éviter l'humidité élevée et les températures extrêmes
- Évitez toute exposition prolongée à la lumière directe du soleil ou à une forte lumière ultraviolette.
- Ne démontez pas l'appareil et n'essayez pas de le réparer vous-même.
- N'exposez pas l'appareil ou ses accessoires à des liquides inflammables, des gaz ou d'autres explosifs
- Les sondes peuvent fonctionner de -4°F (-20°C) à 572°F (300°C).
- Les cordons de sonde peuvent fonctionner de -4°F (-20°C) à 716°F (380°C).
- **IMPORTANT :** Ne laissez pas les sondes être directement exposées à des flammes ou à des températures supérieures à 572°F (300°C).
- Pour obtenir des mesures précises, insérez les sondes au centre de la viande, de préférence avant de la placer sur le gril.
- **IMPORTANT :** Dirigez les pointes des sondes vers le bas, mais ne les laissez pas toucher les grilles de cuisson. Veillez également à ce que les sondes ne touchent pas le corps du gril.
- Placez la viande sur le côté du gril le plus proche du thermomètre.
- Placez le cordon à un point de sortie élevé de manière à ce qu'il reste suffisamment au-dessus des grilles de cuisson lorsque le couvercle est fermé.
- Les poignées de la sonde peuvent également être placées sous le joint du couvercle. Veillez à ce que les côtés du gril ne dépassent pas la température de fonctionnement la plus élevée de la sonde.
- Lorsque vous utilisez plus d'une sonde, des anneaux de couleur permettent d'identifier le numéro de chaque sonde. Placez chaque anneau autour de la pointe de la sonde et poussez-la jusqu'à ce qu'elle atteigne le support de base.

Dégagement

- Check that the cooking area does not exceed the maximum temperature and cords are not kinked or frayed by closed doors or lids.
- First check the cord clearance at ambient temperature with the lid closed. Examine the cord for any severe kinking or bending. Then turn the grill ON and check for hot spots where the cord may make surface contact.

Rangement

- Utilisez les dispositifs de rangement de la sonde sur l'étagère latérale lorsque vous vous préparez à cuisiner. Débranchez les sondes et rentrez-les à l'intérieur lorsque vous ne les utilisez pas pour les protéger des intempéries.



AVERTISSEMENT !

- Après la cuisson, ne remettez pas les sondes dans le support avant qu'elles ne refroidissent.

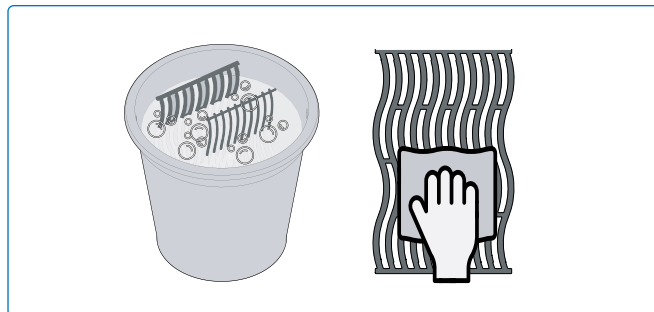
Guide des grillades à l'infrarouge

Alimentation	Réglage du bouton de commande	Temps de cuisson	Suggestions
 Steak 1 pouce (2,54 cm) d'épaisseur.	HIGH 2 minutes de chaque côté.	Rare – 4 minutes	Demander de la graisse marbrée en coupe. Le gras est un attendrisseur naturel et garde la viande juteuse.
	HAUT à MOYEN Chauder à feu vif 2 minutes de chaque côté, puis passer à feu moyen.	Moyen – 6 minutes	
		Bien cuit – 8 minutes	
 Hamburger ½ pouce (1,27 cm) d'épaisseur	HAUT 2 minutes de chaque côté.	Rare – 4 minutes	Garder les galettes de la même épaisseur pour des temps de cuisson égaux. Les galettes de 1 pouce d'épaisseur ou plus doivent être grillées à la chaleur indirecte.
	HAUT 2 ½ minutes de chaque côté.	Moyen – 5 minutes	
	HAUT 3 minutes de chaque côté.	Bien cuit – 6 minutes	
 Poulet	HAUT, MOYEN, BAS 2 minutes de chaque côté, puis à feu moyen à doux..	20 – 25 minutes	Trancher l'articulation reliant la cuisse et la cuisse ¾ à travers pour que la viande repose à plat sur le brûleur et cuire uniformément.
 Côtelettes de porc	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre Enlever l'excès de gras.
 Côtes levées	HAUT à BAS Haut pendant 5 minutes puis à feu doux jusqu'à la fin.	20 minutes de chaque côté en tournant souvent	Choisissez des côtes levées maigres et charnues. Griller jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
 Côtelettes d'agneau	HAUT à MOYEN Haute pendant 5 minutes puis Moyenne jusqu'à la fin.	15 minutes de chaque côté	Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre Enlever l'excès de gras.
 Hot dogs	MOYEN à FAIBLE	4 – 6 minutes	Choisir des saucisses fumées plus grosses et les fendre dans le sens de la longueur avant de les griller.

Instructions de nettoyage

Première utilisation

1. Lavez les grilles à la main avec de l'eau et du savon à vaisselle doux pour enlever 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 empêcher l'humidité de pénétrer dans la fonte.

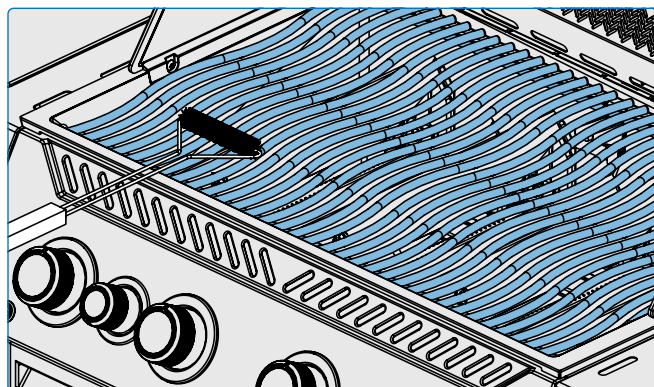


Grilles en fonte

- Assaisonnez vos grilles toutes les 3 à 4 utilisations pour ajouter un revêtement protecteur et prévenir la corrosion. Voir Conseils de cuisson – **Comment assaisonner vos grilles de cuisson en fonte.**

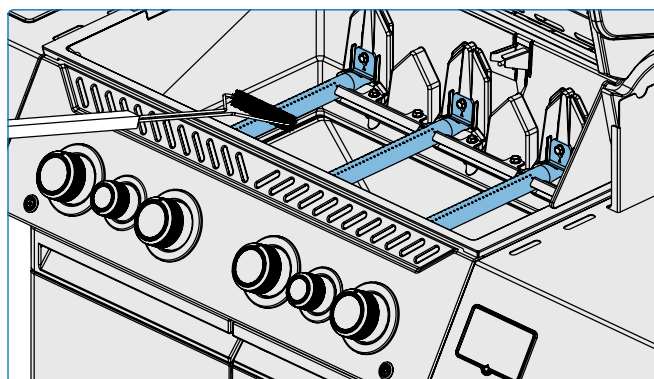
Grilles en acier inoxydable

- Les grilles en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le gril à chaque utilisation et en utilisant une brosse métallique pour enlever les résidus.
- Les grilles en acier inoxydable se décolorent de manière permanente avec l'utilisation régulière en raison des températures élevées lors de la cuisson.



Brûleur latéral infrarouge

- La plupart des gouttes et des particules alimentaires qui tombent sur la surface du brûleur infrarouge sont incinérées immédiatement 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.
- Toutes les 3 à 4 utilisations, allumez le brûleur et faites-le fonctionner à haute intensité pendant 5 à 10 minutes pour éliminer tout résidu restant.



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

- La graisse accumulée constitue un risque d'incendie.
- Le nettoyage ne doit être effectué que lorsque le gril est froid pour éviter tout risque de brûlure.

Intérieur du grill

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

Pièces en aluminium moulé

Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse au moins une fois par saison. L'aluminium ne rouille pas, mais les hautes températures et les intempéries peuvent provoquer une oxydation à la surface des pièces moulées, apparaissant sous forme de taches blanches. Consultez les « **Instructions d'entretien** » pour plus d'informations sur la prévention de l'oxydation de l'aluminium.

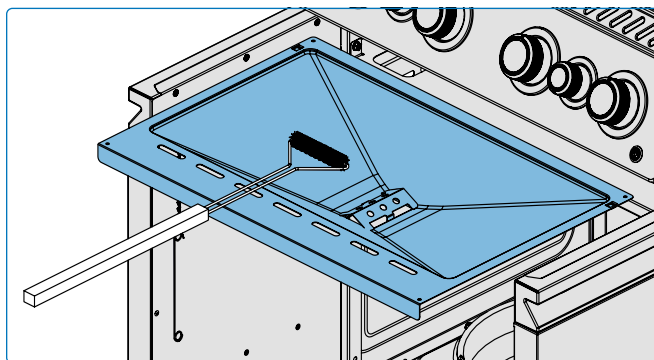
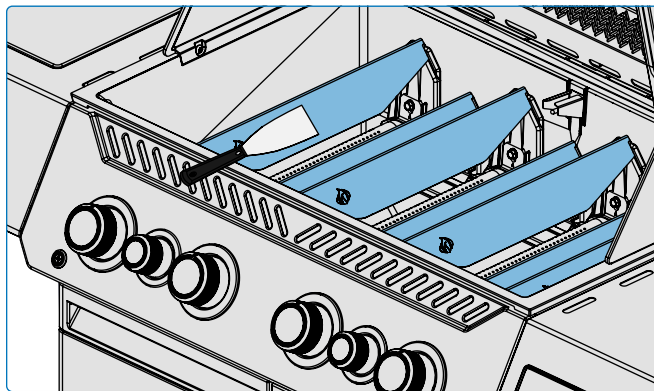
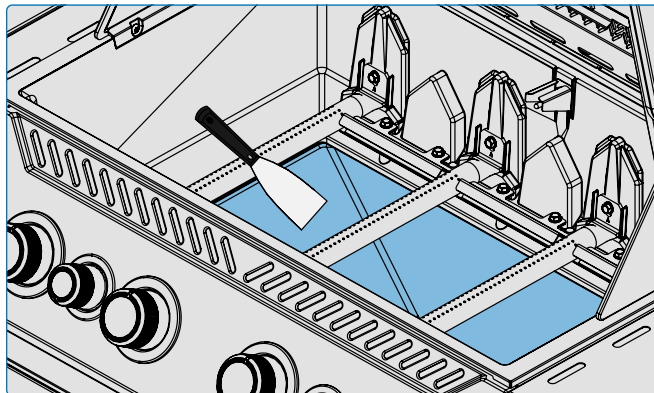
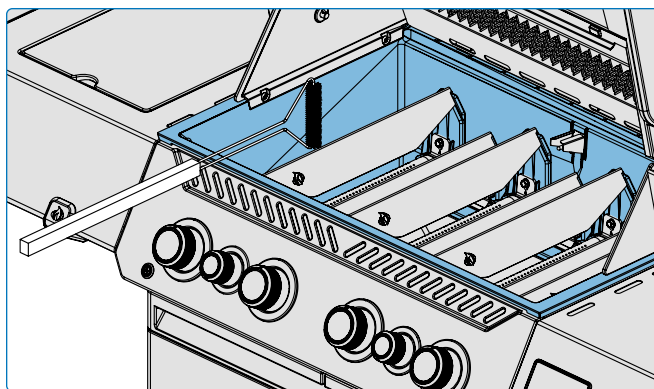
Plaque d'égouttement

Chaque tête de grill, brûleur latéral et brûleur encastré possède une plaque d'égouttement correspondante. Elle est facilement accessible via des portes ou des ouvertures.

- La graisse et les gouttes en excès s'accumulent dans la plaque d'égouttement située sous le grill et se collectent dans le bac à graisse jetable situé en dessous (le cas échéant).
- Utilisez uniquement des doublures approuvées par Napoleon sur la plaque d'égouttement. N'utilisez jamais de papier d'aluminium, de sable ou tout autre matériau non approuvé. Cela pourrait empêcher l'écoulement correct de la graisse.
- Nettoyez fréquemment pour éviter l'accumulation de graisse, environ toutes les 4 à 5 utilisations.

Étapes de nettoyage :

1. Faites glisser la plaque d'égouttement hors du grill pour accéder au bac à graisse jetable ou pour nettoyer la plaque d'égouttement.
2. Grattez la plaque d'égouttement avec un couteau à mastic ou un grattoir.
3. Remplacez le bac à graisse jetable toutes les 2 à 4 semaines en fonction de l'utilisation du grill (le cas échéant).
4. Consultez votre revendeur de grills Napoleon pour les fournitures.



Panneau de commande

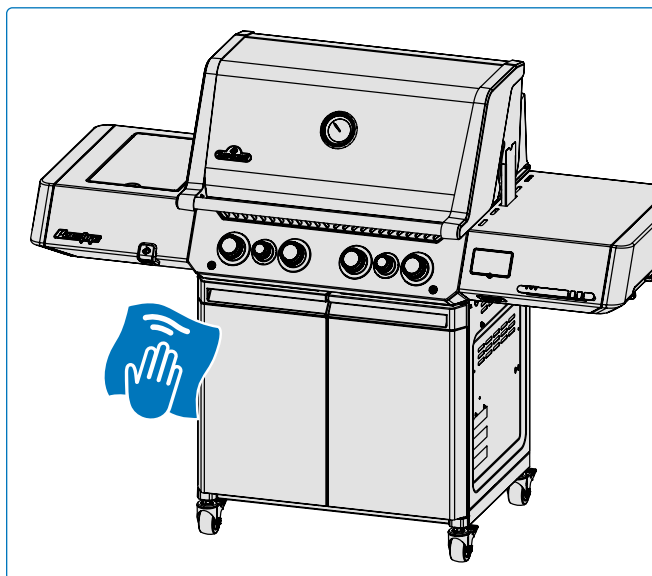
Utilisez UNIQUEMENT de l'eau chaude savonneuse. Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande et s'effacera progressivement si des nettoyeurs abrasifs ou pour acier inoxydable sont utilisés. Un nettoyage approprié du panneau de commande chaque fois qu'il est sale garantira que le texte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

Surface extérieure du gril

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

- Utilisez uniquement un nettoyeur non abrasif. Les nettoyeurs abrasifs ou la laine d'acier rayeront la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les composants en émail porcelaine avec précaution.
- La finition en émail vitrifié est semblable à du verre et peut s'écailler si elle est frappée.

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



AVERTISSEMENT !

- La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et entraîner une détérioration rapide des composants du gril, à moins d'être nettoyés régulièrement.
- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que le gril est froid avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyeur pour four pour nettoyer une partie quelconque du gril.
- Ne mettez pas les grilles de cuisson ou toute autre pièce du gril dans un four à nettoyage automatique pour les nettoyer. Nettoyez le gril dans une zone où la solution de nettoyage ne nuira pas aux terrasses, pelouses ou patios.

Écran anti-insectes et orifices des brûleurs

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces fermés. Napoleon a équipé le brûleur d'un écran anti-insectes sur le volet d'aération. Cela réduit les risques d'insectes construisant des nids à l'intérieur du brûleur, mais n'élimine pas complètement le problème.

Un nid ou une toile peut entraîner une flamme jaune ou orange douce et provoquer un incendie ou un retour de flamme au niveau du volet d'aération sous le panneau de commande. Consultez les étapes suivantes si cela se produit.

1. Retirez les vis qui fixent le brûleur à la paroi arrière du gril. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer. **(Fig.9)**
2. Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'une brosse flexible pour tube venturi ou, pour les zones délicates, d'une brosse à poils doux pour enlever délicatement les débris.
3. Secouez les débris du brûleur par l'entrée de gaz.
4. Vérifiez les orifices des brûleurs et des vannes pour toute obstruction : les orifices des brûleurs peuvent se fermer avec le temps à cause des débris de cuisson et de la corrosion.
5. Utilisez un trombone ouvert ou le foret d'entretien fourni pour nettoyer les orifices des brûleurs.
6. Percez les orifices obstrués à l'aide du foret fourni dans une petite perceuse sans fil : cela peut être fait avec le brûleur fixé au gril, mais c'est plus facile si le brûleur est retiré du gril.
7. Ne pliez pas le foret lors du perçage des orifices, car le foret pourrait se casser.
8. Ce foret est destiné aux orifices des brûleurs, PAS aux orifices en laiton qui régulent le flux de gaz vers le brûleur.
9. N'agrandissez pas les trous.
10. Assurez-vous que l'écran anti-insectes est propre, bien serré et exempt de peluches ou d'autres débris.
11. Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur.
12. Assurez-vous que la vanne entre bien dans le brûleur lors de l'installation.
13. Remettez en place le support de la plaque de saisie et serrez les vis pour compléter la réinstallation.

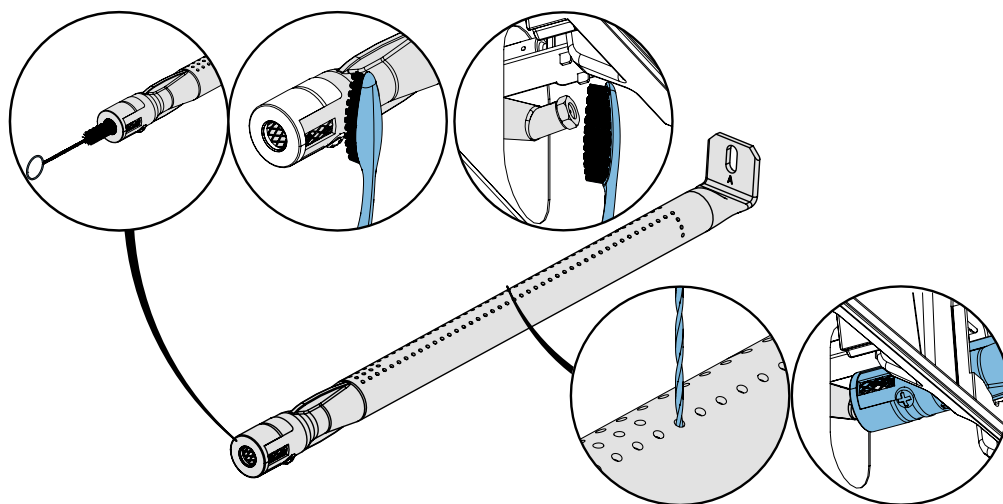


Fig. 9

Sondes de température

- Nettoyez les sondes avant de les utiliser pour la première fois.
- Lavez à la main la partie métallique des sondes et séchez-les soigneusement après chaque utilisation. Ne pas laver 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.



DANGER !

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



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

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

Maintenance Instructions

Conditions générales

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

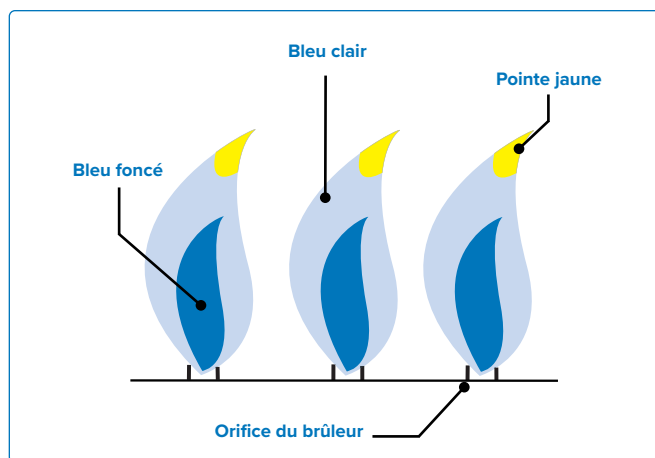
- Ne pas obstruer le flux de ventilation et l'air de combustion.
- Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre situées sur les côtés du chariot ou de l'enceinte ainsi que à l'avant et à l'arrière de l'étagère inférieure dégagées de tout débris.
- Les pièces scellées ne doivent pas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

Combustion dans l'air Ajustement



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

- Le registre d'air est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter de réglage dans des conditions normales. Des ajustements pourraient être nécessaires dans des conditions extrêmes sur le terrain.
- Les flammes du registre d'air seront d'un bleu foncé, avec des pointes bleu clair et parfois jaune lorsqu'elles sont correctement réglées.
- Un débit d'air insuffisant vers le brûleur produira de la suie et des flammes jaunes paresseuses.
- Un débit d'air excessif vers le brûleur provoquera un soulèvement erratique des flammes et des difficultés d'allumage.



Ajustement du registre d'air

1. Retirez les grilles de cuisson et les plaques à griller. Laissez le couvercle ouvert.
2. Vous devrez peut-être ouvrir la porte du placard ou retirer le tiroir supérieur (si équipé) pour accéder à la vis du registre d'air située à l'entrée du brûleur.
3. Retirez le couvercle arrière pour ajuster le registre d'air du brûleur à tube arrière.
4. Desserrer la vis de verrouillage du registre d'air et ouvrir ou fermer le registre d'air selon les besoins.
5. Allumez les brûleurs à pleine puissance.
6. Inspectez visuellement les flammes des brûleurs.
7. Éteignez les brûleurs, serrez les vis de verrouillage et remplacez les pièces retirées lorsque les registres sont correctement réglés.
8. Assurez-vous que les écrans anti-insectes sont installés.



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



AVERTISSEMENT !

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



NOUS VOULONS VOUS AIDER !

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

L'inox dans des environnements difficiles

Le stainless steel (acier inoxydable) peut s'oxyder ou se tacher en présence de chlorures et de sulfures, surtout dans les régions côtières, les zones chaudes et très humides, ainsi qu'autour des piscines et des spas. Ces taches ressemblent à de la rouille, mais elles peuvent être facilement enlevées ou évitées. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable et en chrome toutes les 3-4 semaines avec de l'eau tiède savonneuse.

Maintenance des Brûleurs

- La chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent provoquer de la corrosion superficielle même si le brûleur est fabriqué en acier inoxydable 304 de forte épaisseur.

Maintenance et Protection des Brûleurs Infra-rouges

Vos brûleurs infra-rouges sont conçus pour offrir une longue durée de vie, mais vous devez veiller à éviter les fissures sur leurs surfaces en céramique. Les fractures entraîneront un dysfonctionnement des brûleurs.



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

Réglage de la Porte

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

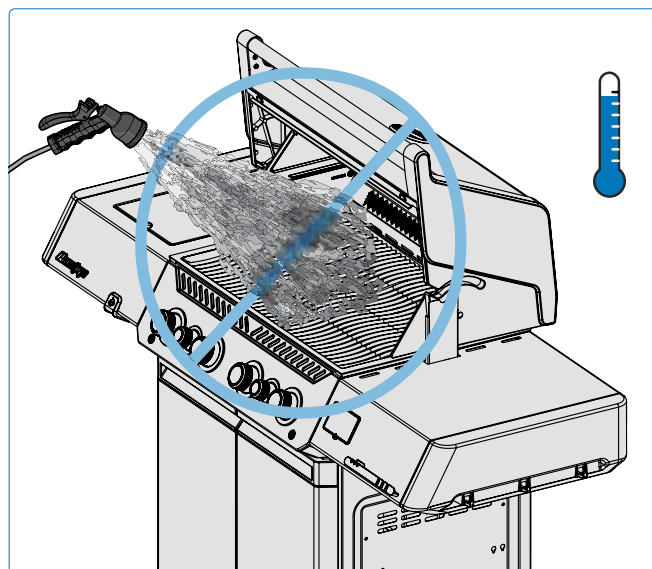
- Localisez le support de réglage en haut de la porte.
- À l'aide d'un tournevis, tournez la vis de réglage de la porte dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever la porte, ou dans le sens inverse pour l'abaisser.
- Après une ou deux tours de tournevis, ouvrez et fermez la porte et vérifiez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

Ventilation des Airs Chauds

- 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 n'est pas évacué, ce qui peut provoquer des retours de flamme. La céramique peut se fissurer si cela se produit de manière répétée.

Étapes pour Éviter d'Endommager les Surfaces en Céramique

- Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flambées avec de l'eau.
- Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arrosage, tuyau, etc.) entrer en contact avec les brûleurs en céramique chauds. Un changement immédiat de température provoquera des fissures dans la céramique.
- Un brûleur en céramique qui devient mouillé avant utilisation produira de la vapeur lors de son utilisation ultérieure, ce qui créera une pression pouvant fissurer la céramique.
- Un trempage répété de la céramique peut provoquer son gonflement et son expansion, produisant une pression qui fera fissurer et s'effriter la céramique.
- Inspectez la céramique pour vérifier un éventuel trempage si vous trouvez de l'eau stagnante dans le barbecue. Retirez le brûleur si la céramique est mouillée. Retournez-le pour drainer l'excès d'eau. Ramenez la céramique à l'intérieur pour la sécher complètement.
- Ne laissez pas les objets durs impacter le brûleur. Prenez soin lors de l'insertion ou du retrait des grilles de cuisson et de l'utilisation des accessoires.



DANGER !

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



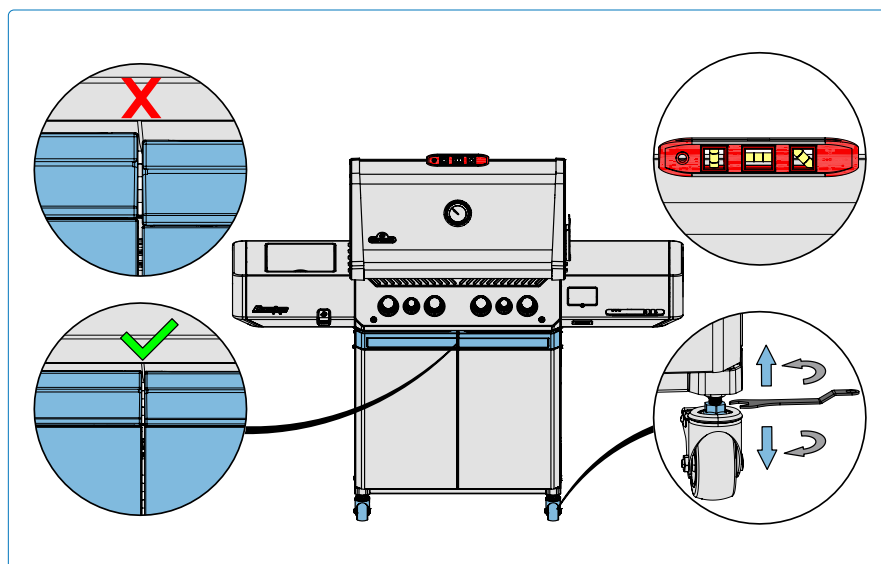
LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Ne jamais couvrir plus de 75 % de la surface de cuisson d'un brûleur principal ou d'un brûleur latéral avec un métal solide (par exemple, des plaques de cuisson ou des casseroles).

Niveler Votre Appareil

Les roulettes ajustables facilitent le nivellement de l'appareil.

1. Engagez les freins des roues sur les roulettes opposées à celle que vous ajustez.
2. Soulevez et soutenez soigneusement le côté approprié de la base de l'appareil pour permettre à la roulette de tourner librement.
3. Desserrer l'écrou de maintien au sommet du tige de la roulette.
4. Utilisez une clé pour tourner l'écrou inférieur de la tige de la roulette dans le sens antihoraire pour abaisser ce coin de l'appareil, ou dans le sens horaire pour le soulever.
5. Une fois la hauteur souhaitée atteinte, serrez l'écrou de maintien contre la base de l'appareil pour sécuriser la roulette dans sa nouvelle position. Répétez cette procédure sur les autres roulettes jusqu'à ce que le barbecue soit de niveau et entièrement supporté sur chaque coin.



AVERTISSEMENT !

- Ne soulevez qu'un seul côté de l'appareil à la fois. Ne pas incliner l'appareil vers l'avant ou vers l'arrière.



SOYEZ PRUDENTS !

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

Dépannage

Problèmes d'allumage

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

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	La sortie JETFIRE™ est sale ou obstruée.	Nettoyez la sortie JETFIRE™ avec une brosse à poils doux.
	Supports de lumière croisée sales ou corrodés.	Nettoyez ou remplacez selon les besoins.
Brûleurs arrière et latéraux	Batterie déchargée ou mal installée.	Remplacez par une batterie lourde de qualité supérieure.
	Fil d'électrode lâche ou fils des borne de l'interrupteur.	Vérifiez que le fil de l'électrode est bien en place sur la borne à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils de raccordement du module à l'interrupteur d'allumage (si équipé) sont correctement en place sur leurs bornes respectives.
	Flamme montante sur le brûleur.	Fermez le registre d'air selon la section « Instructions d'entretien » - Réglage de l'air de combustion dans ce Manuel du propriétaire. IMPORTANT ! Cela doit être fait par un installateur de gaz qualifié.

Bruits et flambées

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

Causes possibles	Solution
Bruit de bourdonnement normal par temps chaud.	Ce n'est pas un défaut. Il est causé par des vibrations internes dans le régulateur et n'affecte pas la performance ou la sécurité du barbecue. Les régulateurs qui bourdonnent NE SERONT PAS remplacés.
La vanne du cylindre a été ouverte trop rapidement.	Ouvrez la vanne du cylindre lentement.
Plaques à griller mal installées.	Assurez-vous que les plaques à griller sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes vers le bas. Consultez le Guide des Instructions d'Assemblage.
Chauffage inapproprié.	Préchauffez le barbecue avec tous les brûleurs principaux à haute température pendant 10 à 15 minutes.
Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to "Cleaning Instructions" .



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.



ENREGISTREZ VOTRE GRILL !

Consultez le site Napoleon.com ou votre guide d'assemblage pour obtenir des instructions sur les pièces de rechange.

Peinture écaillée

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

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ce n'est pas un défaut. La finition du couvercle et de la hotte est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne s'écaille pas. L'écaillage est causé par la graisse durcie, qui se dessèche en morceaux semblables à de la peinture et se détache. Un nettoyage régulier préviendra cela. Voir « Instructions de nettoyage ».

Débit de gaz

- Chaleur faible ou flamme faible lorsque le robinet est réglé sur la position haute.
- Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune, accompagnée d'une odeur de gaz.
- Les flammes s'éloignent du brûleur, accompagnées 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.	Assurez-vous de suivre attentivement la procédure d'allumage. Tous les robinets de gaz doivent être en position OFF lorsque la vanne du réservoir est ouverte. Ouvrez le réservoir lentement pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir Opération – « Instructions d'allumage ».
Gaz naturel – ligne d'alimentation sous-dimensionnée.	Le tuyau doit être dimensionné conformément au code d'installation.
Joint d'étanchéité fuyant autour du carrelage en céramique, ou défaillance de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez refroidir le brûleur et inspectez de très près pour détecter des fissures. Contactez votre revendeur autorisé Napoleon pour commander un ensemble de brûleur de remplacement si des fissures sont trouvées.
Gaz propane et gaz naturel – préchauffage incorrect.	Préchauffez le barbecue avec les deux brûleurs principaux à haute température pendant 10 à 15 minutes.
Possible toile d'araignée ou autres débris.	Nettoyez soigneusement les nids ou toiles d'araignée dans l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir « Test de fuite ».
Réglage incorrect du registre d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement le registre d'air selon ce manuel. Voir « Instructions d'entretien ». IMPORTANT ! Cela doit être fait par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de gaz dans le cylindre de propane.
Tuyau d'alimentation pincé.	Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire.
Régulateur de propane en état de faible débit.	Éteignez les brûleurs et fermez la vanne du réservoir, attendez 5 minutes avant de rouvrir complètement la vanne, laissez quelques secondes pour que la pression s'équilibre avant de suivre les Instructions d'allumage pour démarrer le barbecue. Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie attentivement chaque fois que vous cuisinez. Tous les robinets de gaz doivent être OFF lorsque la vanne du réservoir est ouverte. Ouvrez toujours la vanne du réservoir lentement.

Le brûleur infrarouge clignote en arrière

- En cours de fonctionnement, le brûleur émet brusquement un bruit fort, suivi d'un bruit continu de type chalumeau, et devient peu lumineux ou présente une grande flamme au démarrage.

Causes possibles	Solution
Carreaux en céramique surchargés de gouttes de graisse et d'accumulation. Les ports sont obstrués.	Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez le brûleur et faites-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 inadéquate. Trop de surface de grill recouverte par une plaque ou une casserole.	Assurez-vous que pas plus de 75 % de la surface du grill est recouverte d'objets ou d'accessoires. Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez.
Joint d'étanchéité fuyant autour du carrelage en céramique, ou défaillance de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez refroidir le brûleur et inspectez de très près pour détecter des fissures. Contactez votre revendeur autorisé Napoleon pour commander un ensemble de brûleur de remplacement si des fissures sont trouvées.
Chauffage inapproprié.	Préchauffez le barbecue avec les deux brûleurs principaux à haute température pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques à griller et dans le bac de récupération.	Nettoyez régulièrement les plaques à griller et le bac de récupération. Ne tapissez pas le bac de papier aluminium. Référez-vous aux « Instructions de nettoyage ».

Appairage de l'application avec l'appareil

- Sur l'écran, vérifiez toujours que l'icône du logo Bluetooth® et Wi-Fi clignote, indiquant que l'appareil est prêt à être apparié avec un appareil intelligent. à s'appairer avec un appareil intelligent.

Problème de l'application	Causes possibles / Solution
L'application n'est pas installée ou n'est pas correctement installée.	- Connectez-vous à Internet via Wi-Fi et téléchargez l'application depuis l'Apple App Store ou Google Play™. - Suivez les instructions pour installer et ouvrir automatiquement l'application. - Vérifiez l'icône de l'application sur l'écran d'accueil. - Désinstallez et réinstallez l'application si nécessaire (voir « Napoleon Home App » pour plus de détails). - Étendez les autorisations de l'application.
L'application est installée mais affiche un écran avec le texte "sonde non connectée".	- Assurez-vous que les sondes sont correctement insérées dans les emplacements de votre appareil. - Maximisez la réception en orientant l'affichage de l'appareil avec le dispositif intelligent à proximité. - Fermez complètement l'application et redémarrez-la (connaissez les opérations et les paramètres de base de votre appareil). - Fermez les programmes inutiles sur le dispositif intelligent qui peuvent consommer de la mémoire.
L'application fonctionnait auparavant, mais le nom de l'appareil n'est pas listé dans la liste des appareils de l'application.	- L'application ne recherche pas ou n'est pas capable de trouver l'appareil. - Cliquez sur "Réessayer" sur la page "aucun appareil trouvé" ou appuyez sur le bouton de retour sur la page "appareils trouvés" pour redémarrer la recherche. - Éteignez et rallumez l'affichage en maintenant le bouton d'alimentation pendant 5 secondes. Assurez-vous que le Bluetooth® est activé dans les paramètres de votre dispositif mobile. - Amenez le dispositif intelligent près de l'unité d'affichage. - Rafraîchissez le cache mémoire en fermant et en rouvrant l'application. - Assurez-vous que le paramètre de localisation de votre dispositif est activé. - Attendez entre 30 et 60 secondes entre les étapes.
L'appareil a perdu la connexion pendant son fonctionnement et affiche une page "connexion perdue".	- Essayez de localiser la cause des interférences de fréquence ou des obstacles physiques. - Assurez-vous que l'appareil et le smartphone ont accès à Internet et que le Bluetooth® est activé sur votre smartphone. - Basculer l'unité d'affichage hors tension puis sous tension. - Fermez et rouvrez l'application en dernier recours.
Les alarmes ne fonctionnent pas.	- Vérifiez la connexion de l'appareil. - Vérifiez que les sons ou notifications appropriés sont activés dans les paramètres de votre dispositif intelligent. - Vérifiez que la notification d'alarme (ou de vibration) est sélectionnée dans l'application Napoleon Home App.
L'appareil ne se connecte pas au Wi-Fi.	- L'appareil ne prend en charge que la bande Wi-Fi 2,4 GHz. Vérifiez les paramètres de votre routeur. Assurez-vous que votre routeur émet en 2,4 GHz. Certains routeurs ont la capacité d'émettre 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 de déplacer l'appareil loin des appareils électroniques qui pourraient causer des interférences.

Respect de la réglementation

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

Cet appareil est conforme à la Partie 15 des Règlements de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles.
2. L'appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable. Les modifications ou changements non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

Conformité FCC :

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites pour un dispositif numérique de Classe B, conformément à la Partie 15 des Règlements de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

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

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites pour un dispositif numérique de Classe A, conformément à la Partie 15 des Règlements de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles lorsque l'équipement est utilisé dans un environnement commercial. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Le fonctionnement de cet équipement dans une zone résidentielle est susceptible de provoquer des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger les interférences à ses propres frais.

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC établies pour un environnement non contrôlé. L'utilisateur final doit suivre les instructions spécifiques pour satisfaire aux exigences de conformité aux expositions RF. Cet émetteur ne doit pas être co-localisé ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur. Le dispositif mobile est conçu pour répondre aux exigences d'exposition aux ondes radio établies par la Federal Communications Commission (USA). Ces exigences fixent une limite SAR de 1,6 W/kg en moyenne sur un gramme de tissu. La valeur SAR la plus élevée signalée sous cette norme pendant la certification du produit pour une utilisation lorsqu'il est correctement porté sur le corps est de 0,515 W/kg.

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC établies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé avec une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps. Cet émetteur ne doit pas être co-localisé ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Déclaration d'ISED Canada :

Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exempts de licence qui sont conformes aux RSS exempts de licence d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1. Cet appareil ne doit pas causer d'interférences ;
2. Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles qui pourraient entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Directive sur les équipements radio :

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

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

Déclaration sur l'exposition aux RF :

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

Cet appareil et ses antennes ne doivent pas être co-localisés ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON

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



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

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

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

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

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

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

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

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

CONDITIONS ET LIMITATIONS DE LA GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANT :

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Pays-Bas

Téléphone : +31 345 588 655

Fax : +31 345 588 655

courriel : de.info@napoleon.com

NAPOLEON®

CÉLÉBRANT PLUS DE 40 ANS DE FOURNITURE DE PRODUITS DE CONFORT À DOMICILE



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



Adresse

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Pays-Bas
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell,
CV7 7SL, Royaume-Uni
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada



Téléphone

Europe
+31 345 588655

En ligne

Courriel : eu.info@napoleon.com
Site web : www.napoleon.com



N415-0800CE-FR