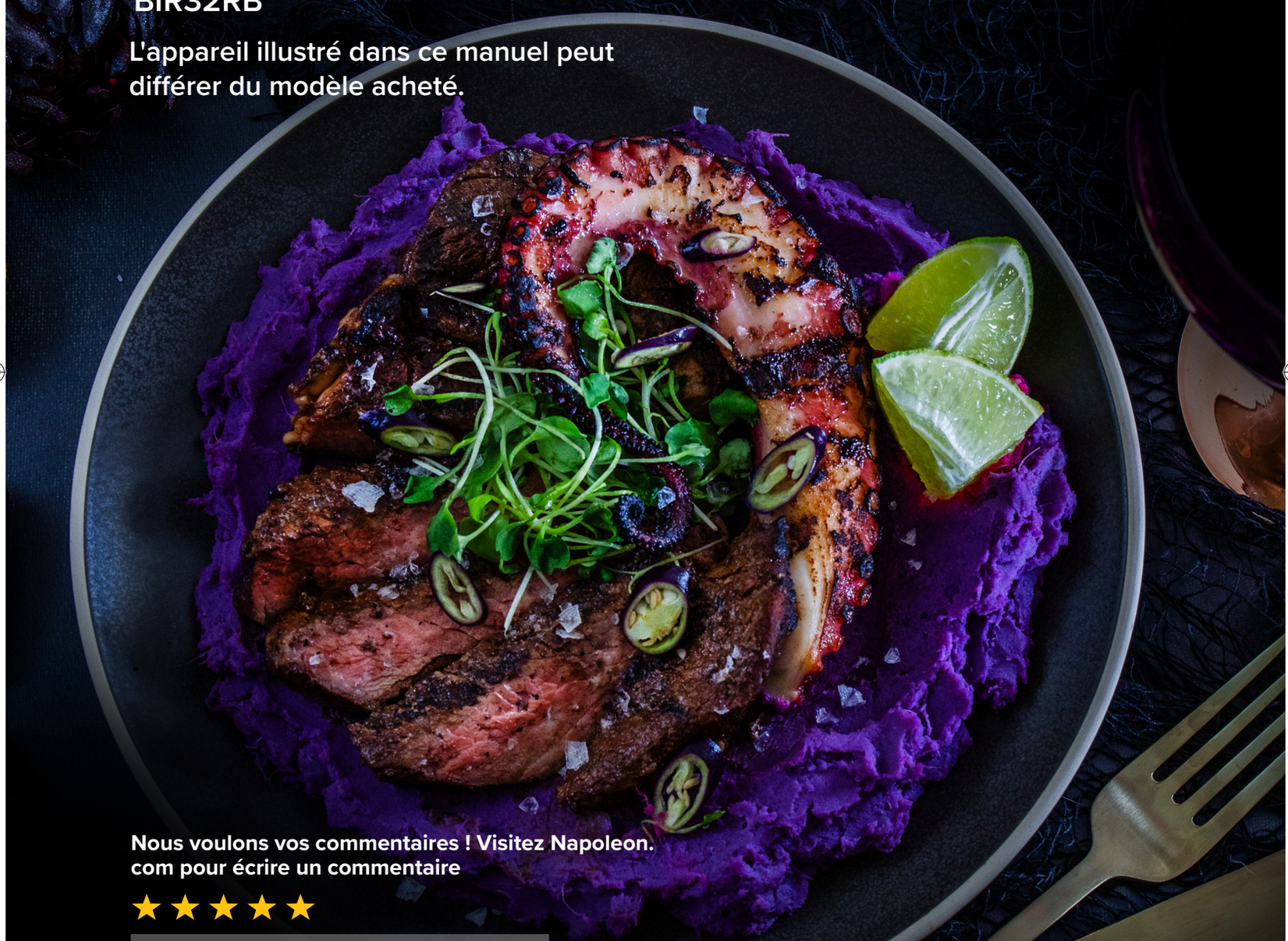
ENCASTRÉ SÉRIE

Manuel du propriétaire

BIR32RB

L'appareil illustré dans ce manuel peut différer du modèle acheté.



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

★★★★★

Appliquer le numéro de série

FÉLICITATIONS POUR VOTRE BARBECUE NAPOLÉON® !

Vous venez d'améliorer votre jeu culinaire.



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

- Veuillezlire ce manuel du propriétaire avant d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout dommage matériel, corporel ou mortel.
- Retirez tous les matériaux d'emballage, étiquettes promotionnelles et cartes du barbecue avant utilisation.

NE PAS UTILISER DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUTE AUTRE ZONE FERMÉE.

⚠ DANGER ! ⚠

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

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

⚠ AVERTISSEMENT ! ⚠

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

Une bouteille de gaz non raccordée pour l'utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut survenir et causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

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

Surveillez les jeunes enfants à proximité du la gril intégré.

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

Bienvenue chez Napoléon !

La sécurité avant tout

⚠ ATTENTION !

Informations générales

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

⚠ ATTENTION !

Installation et assemblage

Assemblez le barbecue exactement comme indiqué dans le guide d'assemblage. Si votre barbecue a été assemblé en magasin, consultez les instructions pour confirmer qu'il a été assemblé correctement. Effectuez le test d'étanchéité requis avant d'utiliser le barbecue.

Ne modifiez jamais le barbecue. N'utilisez que le détendeur et l'ensemble de tuyau fournis avec le barbecue, ou des pièces de rechange approuvées par Napoleon.

⚠ ATTENTION !

Opération

Lisez entièrement le manuel du propriétaire avant d'utiliser le barbecue. Ceci est un barbecue à gaz d'extérieur et doit être utilisé uniquement à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.

Ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé.

Effectuez un test d'étanchéité avant chaque utilisation, chaque année et chaque fois que des composants de gaz sont remplacés. Suivez attentivement les instructions d'allumage.

⚠ ATTENTION !

Précautions électriques

Gardez tous les câbles électriques et tuyaux d'alimentation en carburant éloignés des surfaces chauffées. Branchez tous les composants électriques à l'appareil avant de le brancher à une prise électrique. N'utilisez qu'un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (GFI) avec cet appareil de cuisson extérieur. Ne retirez jamais la fiche de mise à la terre. N'utilisez que des rallonges adaptées à la puissance de l'appareil et approuvées pour une utilisation extérieure avec un marquage W-A.

⚠ ATTENTION !

Stockage et mise hors service

Fermez le gaz à la vanne d'alimentation. Débranchez le tuyau entre la bouteille de gaz et le barbecue. Retirez la bouteille de gaz et rangez-la à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, hors de portée des enfants. NE PAS stocker les bouteilles de gaz dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos.

⚠ ATTENTION !

Mise au rebut correcte du produit



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

CONTENU

Bienvenue chez Napoléon ! 3

La sécurité avant tout 3

Caractéristiques complètes du système 5

Pour commencer 6

Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires 6
Dimensions de découpe 8
Raccordements au gaz 9
Enceinte encastrée 11
Test d'étanchéité 12

Fonctionnement 13

Allumer votre barbecue 13
Instructions de cuisson au barbecue 15
Comment utiliser le brûleur arrière et la rôtissoire 16
Liste de contrôle de l'expérience culinaire 18
Assaisonnement des grilles de cuisson en fonte 18

Guide culinaire 19

Instructions de nettoyage 20

Première utilisation 20
Grilles en fonte 20
Grilles en acier inoxydable 20
Brûleur latéral infrarouge 20
Intérieur du gril 21
Plateau d'égouttage 21
Panneau de contrôle 22
Pièces moulées en aluminium 22
Surface extérieure de l'appareil 22
Moustiquaire et orifices des brûleurs 23

Instructions d'entretien 24

Recommandations 24
Aspect de la flamme 24
Données techniques 25
L'acier inoxydable dans les environnements difficiles 26

Dépannage 27

Garantie 30

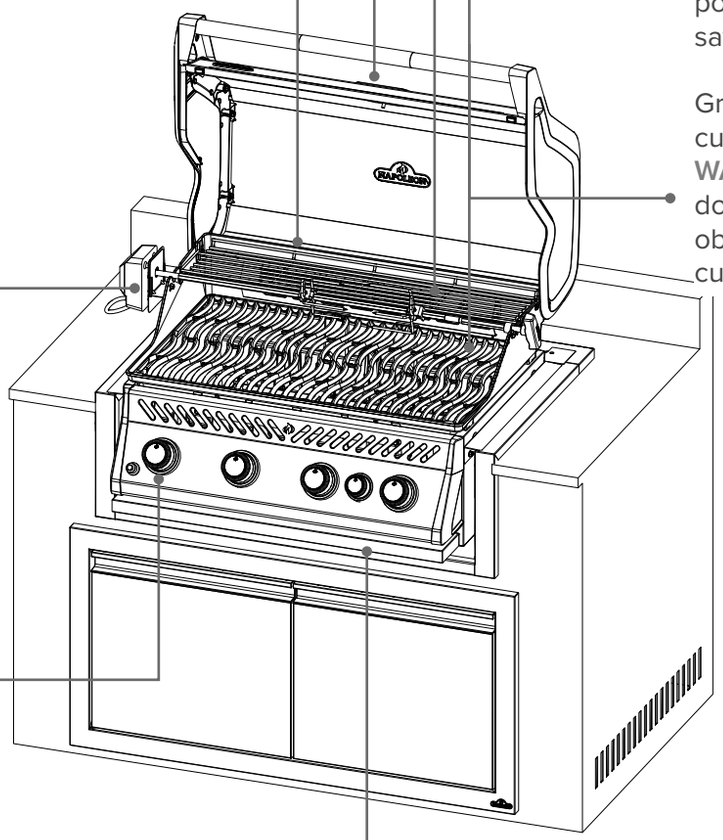
Caractéristiques complètes du système

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

Brûleur arrière infrarouge unique pour rôtissoire. Parfait pour la saisie à haute température et la cuisson lente à la broche.

Supports de montage pour rôtissoire pour un assemblage pratique des deux côtés du barbecue.

Allumage instantané JETFIRE™ pour un démarrage rapide et facile



Grande grille de réchauffement en acier inoxydable pour augmenter la surface de cuisson.

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

Grandes grilles de cuisson emblématiques **WAVE™** en fonte avec double position pour obtenir ces marques de cuisson caractéristiques.

Accès facile au bac de récupération pour un entretien efficace.

Le barbecue illustré dans ce manuel du propriétaire peut différer du modèle que vous avez acheté. Modèle présenté : ENCASTRÉ BIR32RB

Pour commencer

DANGER !

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

AVERTISSEMENT !

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

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

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

ATTENTION ! Surface chaude.

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

Porter des lunettes de sécurité.

Porter des gants de protection.

Informations importantes.

Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires

- NE PAS faire passer le tuyau sous le bac de récupération. Laissez un espace suffisant entre le tuyau et le bas de l’appareil.
- Assurez-vous que les plaques de saisie sont correctement positionnées selon les instructions d’installation.
- Assurez-vous que les commandes des brûleurs sont sur OFF avant d’ouvrir la vanne de la bouteille de gaz.
- NE PAS allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- NE PAS utiliser le(s) brûleur(s) arrière en même temps que les brûleurs principaux.
- NE PAS fermer le couvercle du brûleur latéral pendant l’utilisation ou lorsqu’il est chaud.
- NE PAS faire frire des aliments dans l'huile sur le brûleur latéral.
- NE PAS ajuster les grilles de cuisson pendant le fonctionnement ou lorsqu'elles sont chaudes.
- NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Fermez l'alimentation en gaz à la source après chaque utilisation.
- NE PAS modifier l'appareil.
- Effectuez l'entretien uniquement lorsque le barbecue est froid.
- NE PAS entreposer des briquets, des allumettes ou tout autre matériau combustible à l'intérieur de l'enceinte ou du plateau à condiments.
- Gardez tous les câbles électriques et les tuyaux d'alimentation en carburant éloignés des surfaces chauffées.

- Nettoyez régulièrement le plateau à graisse, le bac d'égouttement et les plaques de cuisson afin d'éviter l'accumulation de graisse et les incendies.
- Gardez les brûleurs infrarouges et les tubes venturi du brûleur principal exempts de toiles d'araignées et d'autres obstructions en les inspectant et en les nettoyant régulièrement.
- NE PAS laisser l'eau froide (pluie, arroseur ou tuyau) entrer en contact avec le barbecue chauffé. Des changements brusques de température peuvent endommager les surfaces en porcelaine et fissurer les brûleurs en céramique.
- NE PAS utiliser de nettoyeur haute pression pour nettoyer une partie quelconque du barbecue.
- NE PAS placer ce barbecue là où il peut être exposé à des vents forts, en particulier venant directement de l'arrière.
- NE PAS utiliser cet appareil sous une construction combustible.
- NE PAS couvrir plus de 75 % de la surface de cuisson avec du métal solide.
- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables pendant son utilisation. Maintenez un dégagement d'au moins 24” (610 mm) à l'arrière et 7” (178 mm) sur les côtés.
- Laissez au moins 24” (610 mm) de dégagement près d'un revêtement en vinyle ou de panneaux de verre.
- Maintenez toujours un dégagement minimal par rapport aux matériaux combustibles de 17” (431 mm) à l'arrière et 9” (229 mm) sur les côtés.
- Pour les modèles BIB18PB, maintenez un dégagement minimal de 17” (431 mm) à l'arrière et 20” (508 mm) sur les côtés.
- Maintenez au moins 17” (431 mm) de dégagement entre ce barbecue et tout autre appareil.

AVERTISSEMENT !

- Le raccordement et l’installation du gaz et du tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz agréé, et un test d’étanchéité doit être réalisé avant d’utiliser le barbecue.
- Assurez-vous que les tuyaux n’entrent pas en contact avec les surfaces à haute température du barbecue.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.

Dimensions de découpe

Modèle		Dimensions d'ouverture (po/cm)				Dimensions d'ouverture (po/cm) Installation du revêtement à dégagement nul			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIR32	Min	30,5 po 77,4 cm	N/A	20,81 po 52.8 cm	9,5 po 24 cm	34 po 86,4 cm	35,38 po 89,9 cm	21,38 po 54,3 cm	10,38 po 26,4 cm
	Max	32 po 81 cm	N/A	--	--	--	--	--	--

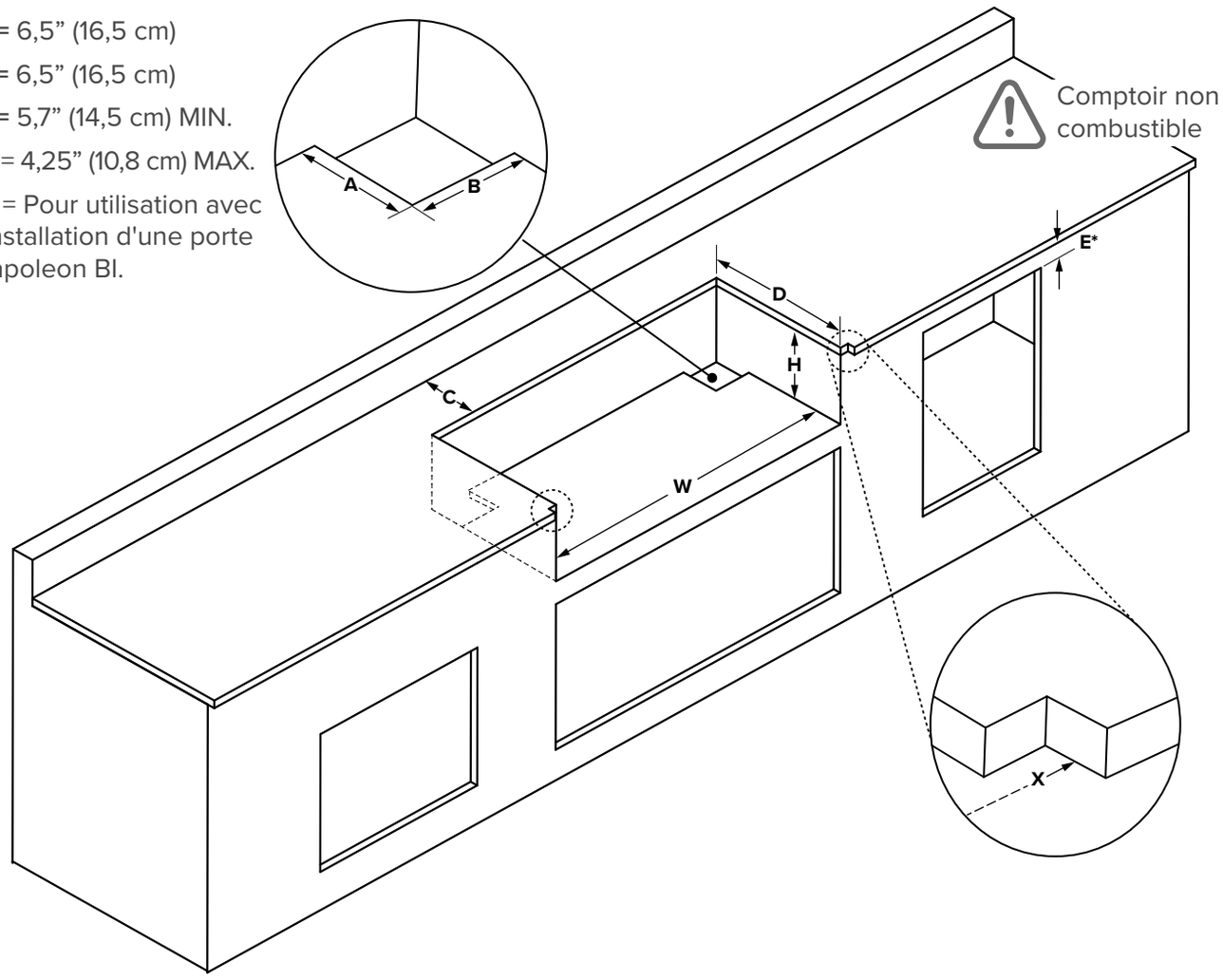
A = 6,5” (16,5 cm)

B = 6,5” (16,5 cm)

C = 5,7” (14,5 cm) MIN.

E* = 4,25” (10,8 cm) MAX.

E* = Pour utilisation avec l'installation d'une porte Napoleon BI.



AVERTISSEMENT !

- Le cadre et l'armoire doivent être fabriqués en matériau non combustible si l'appareil n'est pas installé avec le revêtement à dégagement nul conçu pour votre unité. Consultez la liste des pièces dans le guide d'assemblage pour plus de détails.
- Si l'enceinte contient une bouteille de GPL, elle doit être construite conformément aux instructions relatives à l'enceinte de la bouteille. Pour plus d'informations, consultez la section Raccordements au gaz.

Raccordements au gaz

Bouteille de gaz

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

NOTE : Pour des performances optimales, utilisez le barbecue avec du gaz propane.

Seules les bouteilles reliées à l'appareil peuvent être entreposées dans l'enceinte. Les bouteilles doivent s'adapter aux dimensions maximales de largeur et de hauteur de l'enceinte encastrée. NE PAS entreposer de bouteilles de rechange dans l'enceinte ou à proximité d'un appareil en fonctionnement.

Raccordement à une conduite d'alimentation en gaz

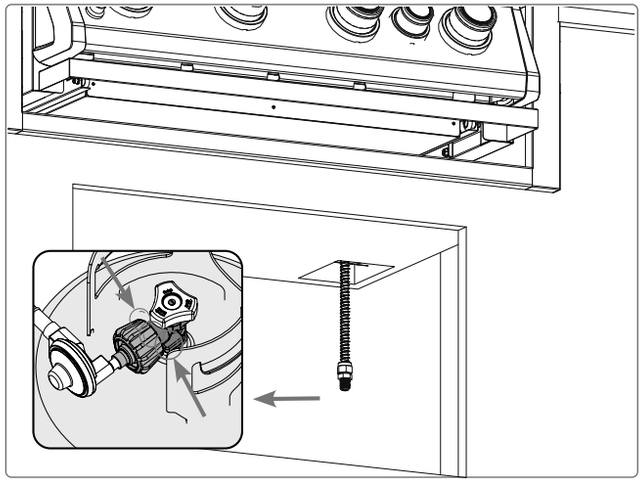
Ce barbecue doit fonctionner à la pression de gaz indiquée sur la plaque signalétique. Si la pression d'alimentation est supérieure, un régulateur doit être installé en amont du barbecue. Si la pression d'alimentation est inférieure, l'appareil sera sous-alimenté et n'atteindra pas les températures maximales.

Utilisez le régulateur de pression de gaz et le tuyau fournis par Napoleon. Si ceux-ci ne sont pas inclus, utilisez un régulateur et un tuyau conformes aux codes nationaux et régionaux. La longueur recommandée du tuyau est de 0,9 m (36"). Le tuyau ne doit jamais dépasser 1,5 m (60"). Inspectez régulièrement le tuyau pour détecter des coupures, des signes de fonte ou d'usure, et remplacez-le si nécessaire.

NOTE : Remplacez le tuyau avant la date d'expiration indiquée dessus.

AVERTISSEMENT !

- Les raccords doivent être en tuyau rigide, en tube de cuivre ou en métal flexible approuvé, et conformes aux codes nationaux et régionaux.



- Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir la puissance (kW) indiquée sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la conduite.
- Si vous installez un brûleur latéral, faites passer une conduite de gaz séparée par l'ouverture prévue à cet effet.

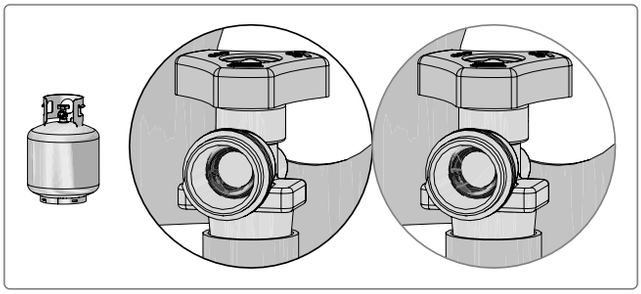
1. Installez une vanne d'arrêt manuelle facilement accessible en amont de l'appareil. Un raccord métallique flexible est inclus pour faciliter l'installation. Raccordez l'autre extrémité du connecteur à la conduite de gaz.
2. Serrer toutes les connexions à l'aide de deux clés. NE PAS utiliser de produit d'étanchéité pour filetage ou de pâte à joint.
3. Assurez-vous que le connecteur ne traverse pas un mur, un plancher, un plafond ou une cloison, et qu'il est protégé contre les dommages.
4. Effectuez un test d'étanchéité sur tous les raccords avant d'utiliser le barbecue. Voir **« Test d'étanchéité ».**

Raccordement et installation

- Vérifiez que la bouteille ne présente pas de bosses ou de rouille, et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane. NE PAS utiliser une bouteille dont la valve est endommagée.
- Placez la bouteille dans la zone prévue à cet effet dans l'enceinte.
- Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz n'est ni tordu ni plié.
- Retirez le capuchon ou le bouchon du robinet de la bouteille.
- Serrer fermement le régulateur à la valve de la bouteille.
- Assurez-vous que le tuyau ne touche pas le bac de récupération ou toute surface chaude du barbecue. Le contact avec la chaleur peut faire fondre le tuyau et provoquer un incendie.
- NE PAS laisser la bouteille exposée à une chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
- Effectuez un test d'étanchéité sur tous les raccords avant d'utiliser le barbecue. Voir la section **"Test d'étanchéité"** .

NOTE : Inspectez le joint du robinet de la bouteille de gaz à la recherche de fissures, d'usure ou de détérioration chaque fois que la bouteille est remplacée ou rechargée.

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



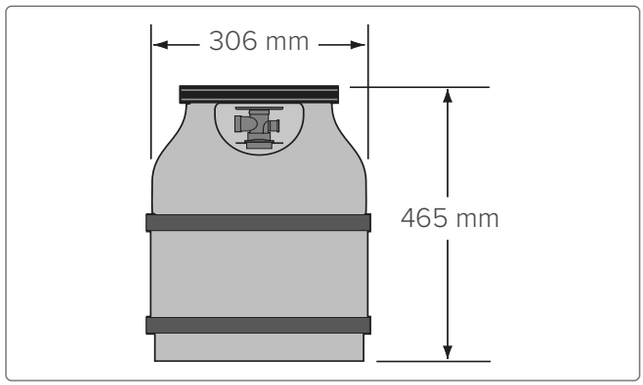
AVERTISSEMENT !

- NE PAS entreposer une bouteille de gaz de rechange sous la tête du barbecue ou les brûleurs latéraux.
- Débranchez le barbecue et sa vanne d'arrêt du système de tuyauterie de gaz lors de tout test de pression.
- 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.
- Respectez scrupuleusement toutes les spécifications et instructions afin d'éviter tout risque d'incendie, d'explosion, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.

Enceinte encastrée

- L'enceinte doit permettre de raccorder, déconnecter, inspecter ou tester la bouteille pour les fuites à l'extérieur. Les raccords perturbés lors de l'installation peuvent être testés à l'intérieur.
- La bouteille doit être isolée de l'enceinte du barbecue et protégée de la chaleur, des flammes, des coulures chaudes et d'autres matériaux dangereux.
- Une porte sur l'enceinte est acceptable si elle n'est pas verrouillable et peut être ouverte sans outils.
- Maintenez un espace libre minimum de 2 po (5,08 cm) entre le plancher de l'enceinte de la bouteille et le sol.
- Assurez-vous qu'il y ait au moins deux ouvertures de ventilation non obstruées sur le côté extérieur exposé de l'enceinte : une à moins de 5 po (12,7 cm) du haut et une autre à moins de 1 po (2,54 cm) de la surface inférieure de l'ouverture de la bouteille.
- L'ouverture supérieure doit offrir une surface libre de plus de 20 po^2 (130 cm^2) pour une bouteille de 20 lb (9,1 kg) et de plus de 30 po^2 (195 cm^2) pour une bouteille de 30 lb (13,6 kg).
- L'ouverture inférieure doit offrir une surface libre de plus de 10 po^2 (65 cm^2) pour une bouteille de 20 lb (9,1 kg) et de plus de 15 po^2 (100 cm^2) pour une bouteille de 30 lb (13,6 kg).
- Le bord supérieur des ouvertures inférieures ne doit pas se trouver à plus de 5 po (127 mm) au-dessus du sol **(Fig. 0).**
- Chaque ouverture doit être suffisamment grande pour permettre le passage d'une tige de 3/16 po (4,8 mm).
- La taille des ouvertures doit correspondre à la taille de la bouteille.

Dimensions maximales des bouteilles



Taille de la bouteille	Surface de l'ouverture A (haut)	Surface de l'ouverture B (bas)
20 lb (9,1 kg)	20 po^2 (130 cm^2)	10 po (65 cm^2)
30 lb (13,6 kg)	30 po^2 (195 cm^2)	15 po^2 (100 cm^2)

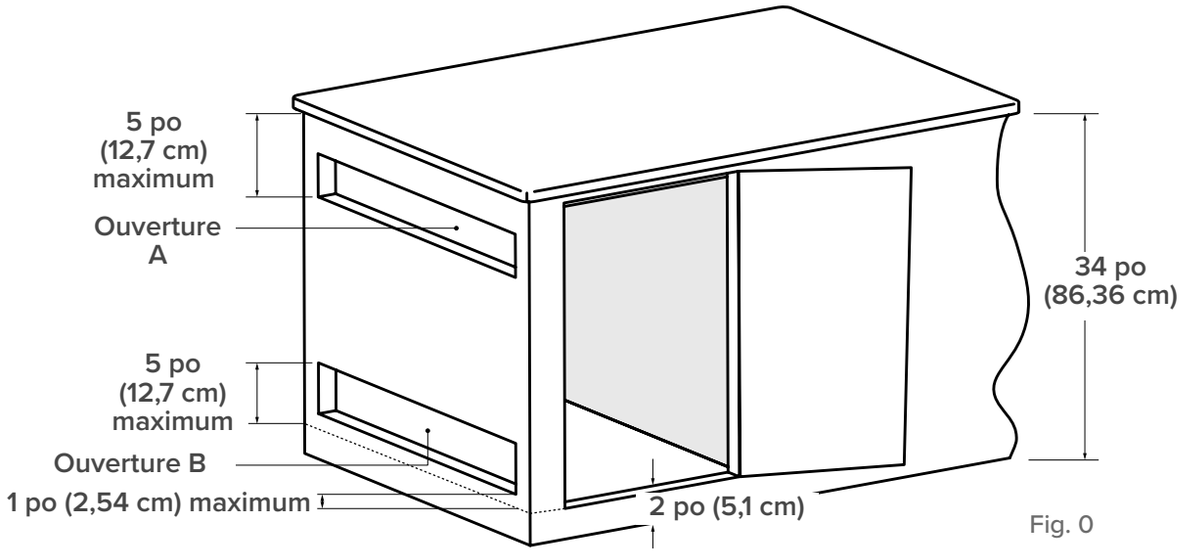


Fig. 0

Test d'étanchéité

Pourquoi et quand effectuer un test d'étanchéité ?

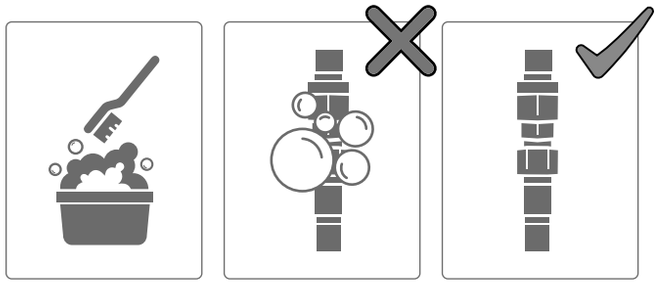
Un test d'étanchéité confirme qu'il n'y a pas de fuite de gaz après avoir raccordé le tuyau à l'alimentation en gaz. Chaque fois que le réservoir est rempli et réinstallé, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord du régulateur au réservoir. Effectuez un test d'étanchéité de ce barbecue avant utilisation, chaque année et lors du remplacement de tout composant à gaz.

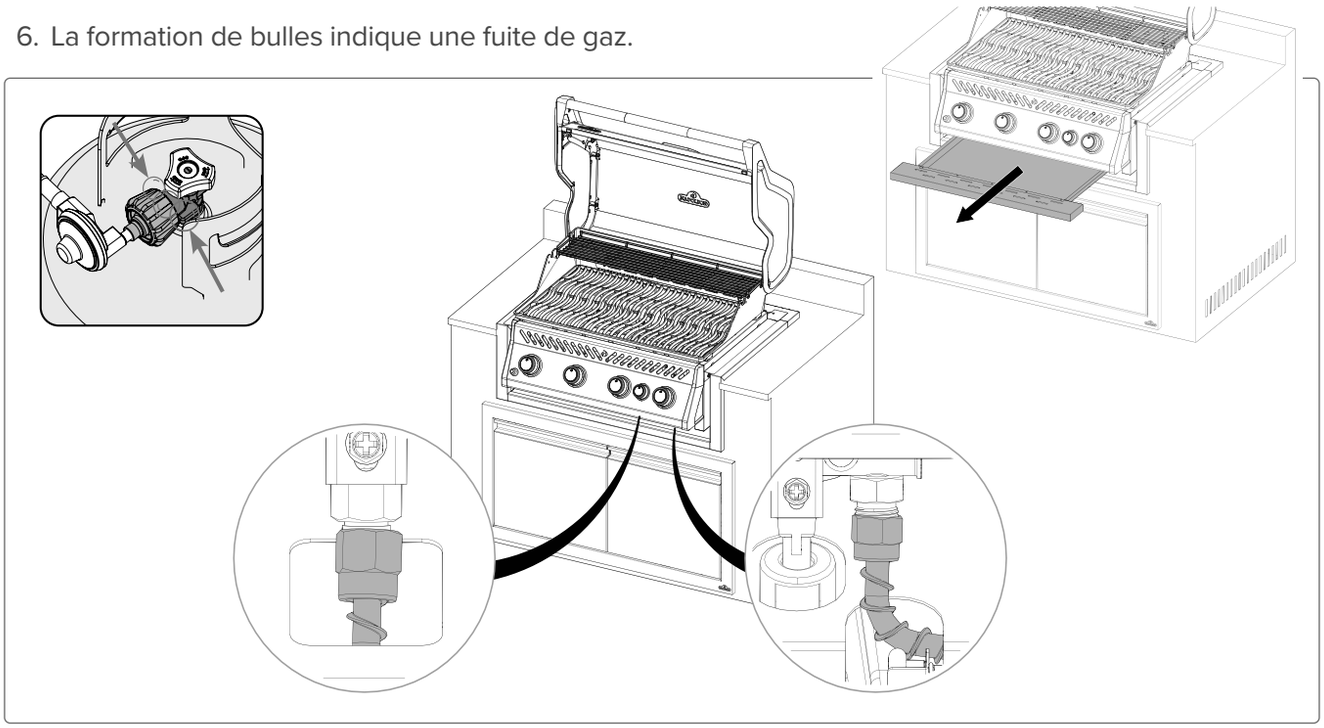
Étapes du test d'étanchéité

1. Ne fumez pas pendant le test.
2. Éliminez toutes les sources d'allumage.
3. Mettez tous les brûleurs en position d'arrêt.
4. Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz.
5. Appliquez au pinceau une solution moitié-moitié de savon liquide et d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. La formation de bulles indique une fuite de gaz.

Si vous trouvez une fuite

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





DANGER !

- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dégâts matériels, des blessures physiques graves ou la mort.
- N'utilisez que le détendeur et le tuyau fournis avec le barbecue, ou un ensemble conforme aux codes locaux.

Fonctionnement

Allumer votre barbecue

C'est la toute première fois ? Effectuer un brûlage

Retirez la grille de maintien au chaud et faites fonctionner les brûleurs principaux à puissance maximale pendant 30 minutes. Il est normal que le barbecue dégage une odeur lors de la première utilisation. Cette odeur est due à l'élimination des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus.

Allumage du brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Appuyez et tournez lentement n'importe quel bouton du brûleur principal dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUTE jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Continuez à appuyer sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez **(Figure 1A).**
3. Si la veilleuse ne s'allume pas – tournez immédiatement le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Répétez l'étape 2.
4. Si la veilleuse et le brûleur ne s'allument pas en 5 secondes – tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper. Répétez les étapes 2 et 3, ou allumez avec une allumette.

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

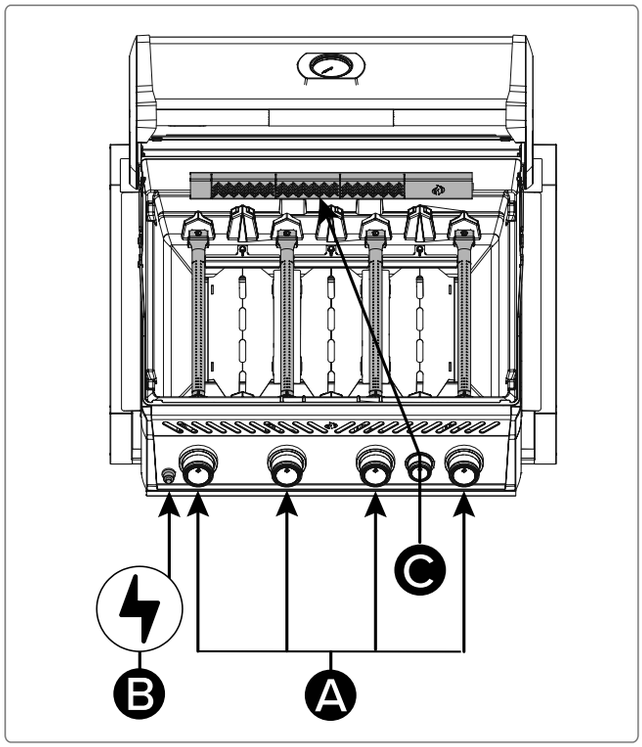
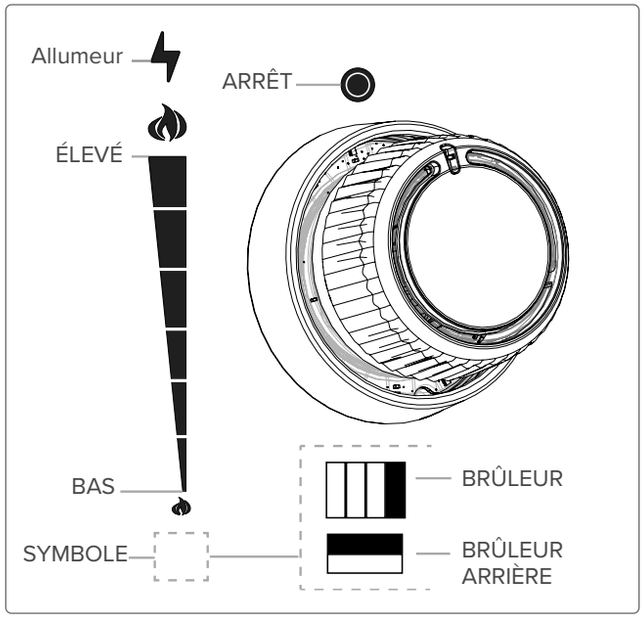


Fig. 1



Allumage du brûleur arrière (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Retirez la grille de réchauffement.
3. Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUT **(Fig 1 C).**
4. Appuyez et maintenez le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez avec une allumette **(Fig 1 B).**
5. Si le brûleur ne s'allume pas – tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 3 et 4.

Instructions alternatives d'allumage

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

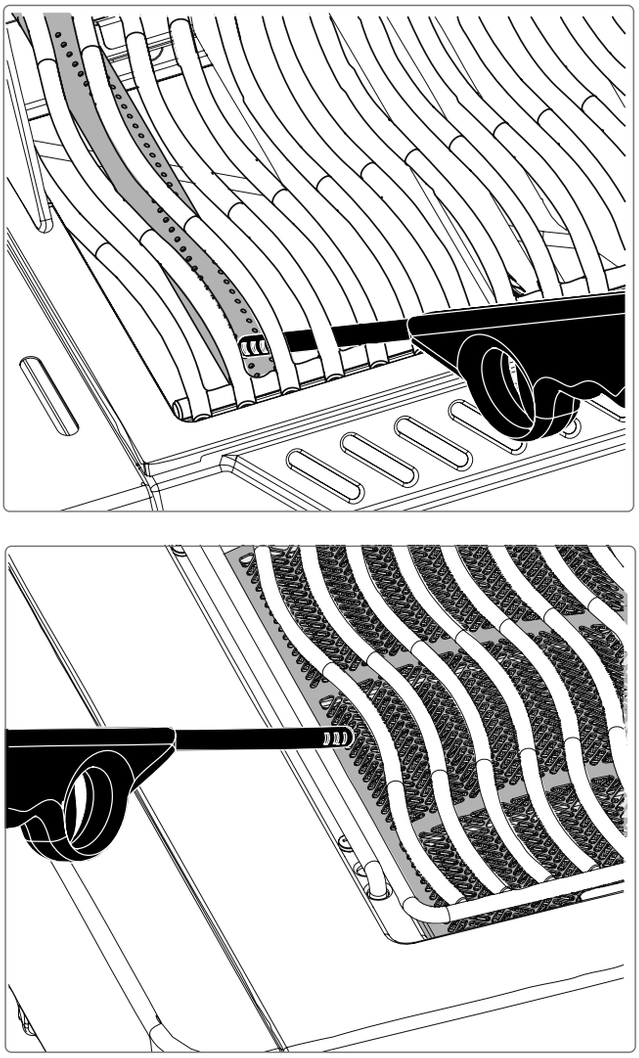


Fig. 2

⚠ AVERTISSEMENT !

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



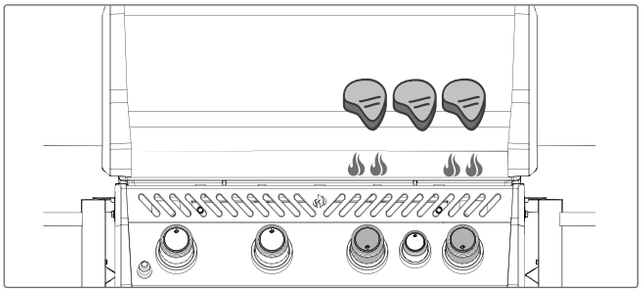
Instructions de cuisson au barbecue

Utilisation du brûleur principal

- Préchauffez le barbecue pour la saisie en faisant fonctionner tous les brûleurs principaux à HAUT avec le couvercle fermé pendant environ 10 min.
- Faites cuire au barbecue les aliments qui cuisent rapidement, comme le poisson et les légumes, avec le couvercle ouvert.
- Cuire avec le couvercle fermé assure une température plus élevée et constante, pour une cuisson uniforme et plus rapide.
- Huilez légèrement les grilles de cuisson avant le préchauffage pour réduire l'adhérence lors de la cuisson au barbecue de viandes maigres comme la poitrine de poulet ou le porc.
- Pour les aliments cuisant plus de 30 min (ex. rôtis), utilisez la cuisson indirecte : allumez le brûleur opposé à l'aliment.
- Enlevez l'excès de gras de la viande pour éviter les flambées, ou baissez la température du barbecue.
- En cas de flambées, éloignez les aliments des flammes et réduisez la chaleur. Laissez le couvercle ouvert.

Cuisson au barbecue directe

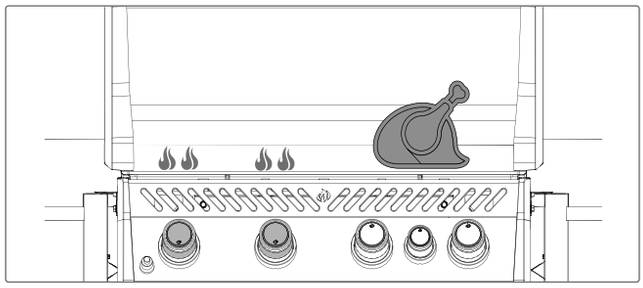
Méthode idéale pour saisir ou cuire rapidement (hamburgers, steaks, poulet, légumes). Placez les aliments sur les grilles au-dessus de la chaleur, saisissez la viande pour conserver jus et saveur, puis baissez la température pour terminer la cuisson selon votre préférence.



Cuisson au barbecue indirecte

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

Allumez un ou plusieurs brûleurs et placez les aliments sur la grille de cuisson là où il n'y a pas de flamme ou de brûleur allumé. La cuisson au barbecue à basse température et plus lente donne des viandes plus tendres.



Utilisation du brûleur principal infrarouge (si équipé)

Suivez les instructions d'allumage du brûleur principal et laissez fonctionner à puissance maximale 5 min, couvercle fermé, jusqu'à ce que les brûleurs céramiques rougissent.

Faites cuire sur les grilles selon le "Guide de cuisson infrarouge". Les aliments peuvent être saisis sur le brûleur infrarouge puis transférés sur les brûleurs principaux pour terminer en cuisson directe ou indirecte, selon vos préférences

DANGER !

- Ne grillez jamais d'aliments directement sur le brûleur latéral à flamme : il est conçu pour casseroles et poêles.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il fonctionne ou est chaud.
- N'utilisez pas de bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.
- Nettoyez régulièrement la graisse, y compris le bac, pour éviter les accumulations et les feux.

ATTENTION !

Le barbecue et la chambre de combustion peuvent être endommagés; les plaques de cuisson deviennent très chaudes en cours d'utilisation.

Comment utiliser le brûleur arrière et la rôtissoire

Assemblage de votre kit rôtissoire (si équipé)

NOTE :

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

1. Installez le moteur de rôtissoire sur le côté du gril à l'aide du ou des supports de fixation. Certains modèles sont équipés d'un support prémonté **(Fig. 3).**
2. Une fois le support fixé au barbecue, faites glisser le moteur de la rôtissoire sur le support **(Fig. 3).**
3. Connectez la rallonge de la broche. Faites glisser la première fourchette de la rôtissoire juste après le milieu de la broche et serrez-la en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez la viande dans la fourchette. Faites glisser la deuxième fourchette de la rôtissoire à l'autre extrémité de la broche et poussez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Serrez la fourchette en place **(Fig. 4).**
4. Insérez soigneusement l'extrémité pointue de la broche dans le moteur de la rôtissoire et placez l'autre extrémité sur les supports. Le côté le plus lourd de la viande pendra naturellement vers le bas pour équilibrer la charge **(Fig. 5).**
5. Faites glisser la bague d'arrêt sur la broche jusqu'à ce qu'elle dépasse l'intérieur du couvercle. Cela empêchera le mouvement latéral de la broche **(Fig. 5).**
6. Serrez la bague d'arrêt et la poignée de la broche. Placez un plat métallique sous la viande pour recueillir les jus **(Fig. 5).**

IMPORTANT !

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

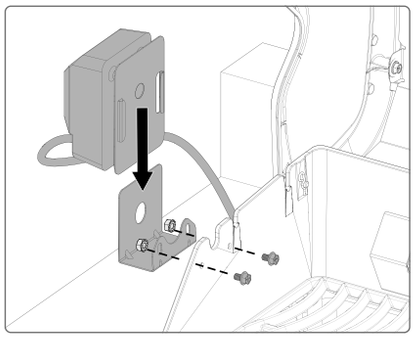


Fig. 3

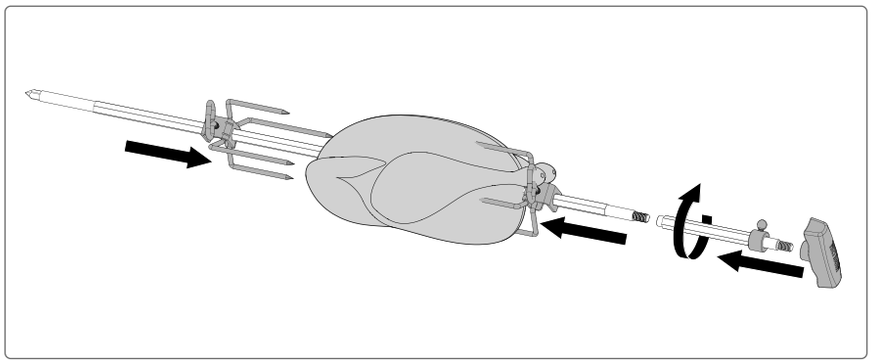


Fig. 4

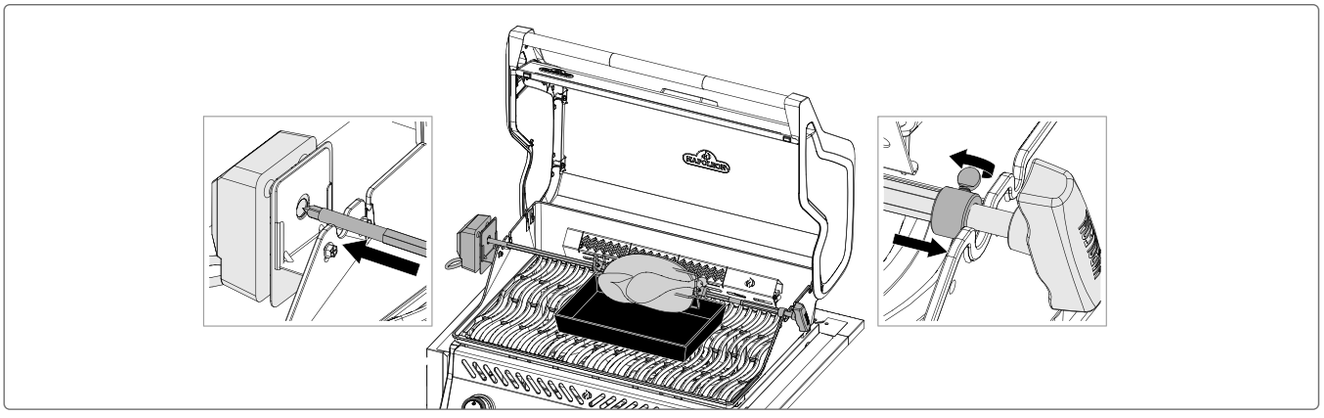


Fig. 5

Conseils pour l'utilisation de la rôtissoire :

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

Comment cuire plusieurs poulets

1. Attachez ou embrochez les ailes au corps des poulets
2. Faites glisser la fourchette de rôtissoire sur la broche.
3. Enfilez le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette de la rôtissoire. Serrez.
4. Enfilez les 2 poulets suivants sur la broche afin que tous les poulets soient rapprochés.
5. Faites glisser la deuxième fourchette de la rôtissoire sur la broche et poussez-la dans le poulet jusqu'à ce que les 3 poulets soient bien serrés ensemble. Serrez **(Fig. 6).**

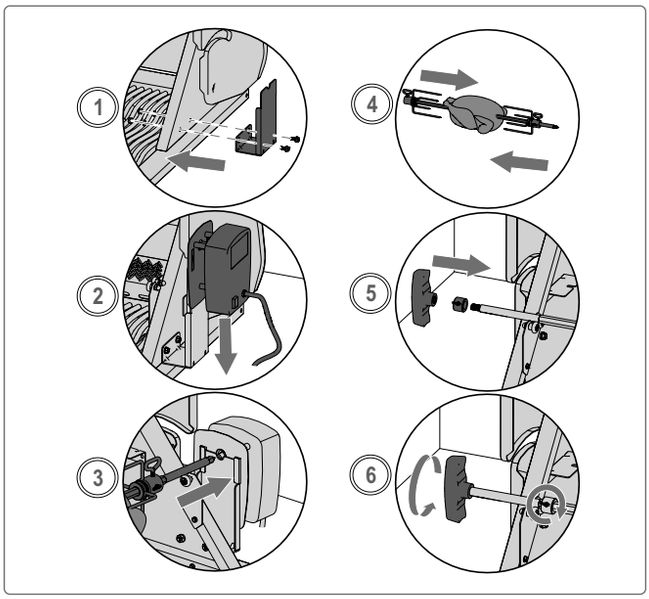


Fig. 6

AVERTISSEMENT !

- Démontez les composants de la rôtissoire après la cuisson, lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rangez-les à l'intérieur.
- Utilisez des gants de cuisson résistants à la chaleur lors de la manipulation des composants chauds de la rôtissoire.
- Débranchez la prise de la rôtissoire de la prise électrique lorsque le barbecue n'est pas utilisé.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Vous pouvez retirer les grilles de cuisson si elles gênent la cuisson de grosses pièces de viande.

Liste de contrôle de l'expérience culinaire

Reportez-vous à cette liste chaque fois que vous cuisinez

- ☐ **Lire le manuel d'utilisation**

  Lisez le manuel du propriétaire et toutes les consignes de sécurité avant utilisation.

- ☐ **Nettoyer le bac à graisse**

  Nettoyez toujours le bac à graisse avant la cuisson à la plaque pour éviter les incendies et les flambées.

- ☐ **Vérifier le tuyau**

  Assurez-vous que le gril est éteint et refroidi. Inspectez le tuyau pour coupures ou abrasions et remplacez-le s'il est endommagé.

- ☐ **Préchauffer l'appareil**

  Enduisez les grilles de matière grasse végétale et préchauffez pour brûler les résidus et éviter qu'elles n'attachent.

- ☐ **Nettoyer les grilles**

  Utilisez une brosse en laiton pour les grilles en fonte et une brosse en acier inoxydable pour celles en inox. Voir **"Instructions de nettoyage"**.

- ☐ **Zone de préparation**

  Gardez les ustensiles, assaisonnements, sauces et plats à portée de main. Ne laissez jamais les aliments sans surveillance.

- ☐ **Retournez une seule fois – Ne soulevez pas le couvercle inutilement**

  Évitez d'ouvrir le couvercle trop souvent et retournez les aliments une seule fois pour maintenir la température et le temps de cuisson.

- ☐ **Laissez de l'espace**

  Laissez de l'espace entre les aliments pour pouvoir les déplacer facilement pendant la cuisson.

- ☐ **Utilisez un thermomètre**

  Vérifiez la cuisson avec un thermomètre et respectez les températures recommandées, surtout pour la volaille.

NOTE :

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

Assaisonnement des grilles de cuisson en fonte

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

1. Retirez les grilles en fonte du barbecue.
2. Lavez les grilles à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux, puis séchez-les complètement.
3. Appliquez une fine couche uniforme de graisse ou d'huile des deux côtés à l'aide d'un pinceau en silicone.
4. Préchauffez le barbecue à 350°F–400°F (176°C–204°C).
5. Installez les grilles de cuisson et faites cuire pendant 30 min.
6. Appliquez une deuxième couche uniforme de graisse ou d'huile sur les grilles et faites cuire encore 30 min.
7. Les grilles sont maintenant assaisonnées et prêtes à l'emploi.

NOTE :

Si de la rouille se forme sur les grilles en fonte, retirez-la avec une éponge à récurer ou une brosse en laiton et répétez le processus d'assaisonnement.

CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE !

Appliquez une fine couche d'huile sur la plaque pour éviter que les aliments délicats (œufs, poisson) ne collent.

CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE !

Découvrez des recettes inspirantes et des techniques de cuisson à la plancha dans les livres de cuisine Napoléon ou visitez le site suivant **www.napoleon.com**

Guide culinaire

Alimentation	Bouton de commande Réglage	Temps de cuisson	Suggestions
 **Steak de** 2,54 cm d'épaisseur.	HAUT 2 minutes de chaque côté.	Saignant - 4 minutes	Demandez de la graisse marbrée dans la découpe. La graisse est un attendrisseur naturel qui permet à la viande de rester juteuse.
	HAUT à MOYEN Feu vif 2 minutes de chaque côté, puis passer à feu moyen.	Moyen - 6 minutes	
		Bien cuit - 8 minutes	
 **Hamburger** de ½ pouce (1,27 cm) d'épaisseur	HAUT 2 minutes de chaque côté.	Saignant - 4 minutes	Veillez à ce que les galettes aient toutes la même épaisseur pour que les temps de cuisson soient identiques. Les galettes de 1 pouce d'épaisseur ou plus doivent être cuites à la chaleur indirecte.
	HAUT 2 ½ minutes de chaque côté.	Moyen - 5 minutes	
	HAUT 3 minutes de chaque côté.	Bien cuit - 6 minutes	
 **Côtelettes de porc**	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de graisse.
 **Côtelettes d'agneau**	HAUT à MOYEN Élevé pendant 5 minutes, puis moyen jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.	15 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de graisse.
 **Hot dogs**	MOYEN à FAIBLE	4 à 6 minutes	Choisir des saucisses plus grosses et les fendre dans le sens de la longueur avant la cuisson.

Il s'agit de directives générales. Veuillez vous référer aux recommandations des autorités sanitaires pour des informations plus détaillées.



CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE !

Choisissez les bons types d'aliments à cuire. Votre barbecue excelle dans la cuisson des aliments à feu vif et rapide. Bien que vous puissiez cuire de gros morceaux de viande sur un barbecue à feu doux, un barbecue à gaz ou au charbon de bois Napoleon donnera de meilleurs résultats.



SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE !

- Huile de pépins de raisin,
- Huile de tournesol,
- Huile de lin,
- Huile d'avocat
- 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.

Instructions de nettoyage

Première utilisation

1. Lavez les grilles de cuisson à la main avec de l'eau et un savon à vaisselle doux pour éliminer tout résidu de fabrication. NE PAS laver les grilles dans un lave-vaisselle.
2. Rincez soigneusement à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux pour empêcher l'humidité de pénétrer dans la fonte **(Fig. 7).**

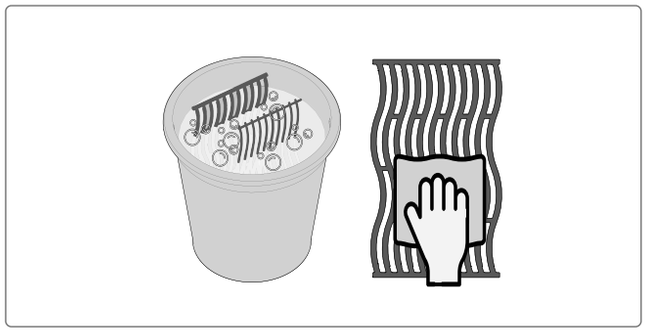


Fig. 7

Grilles en fonte

- Assaisonnez les grilles pour créer un revêtement protecteur contre la corrosion. Voir "Conseils de cuisson – Assaisonner les grilles en fonte".

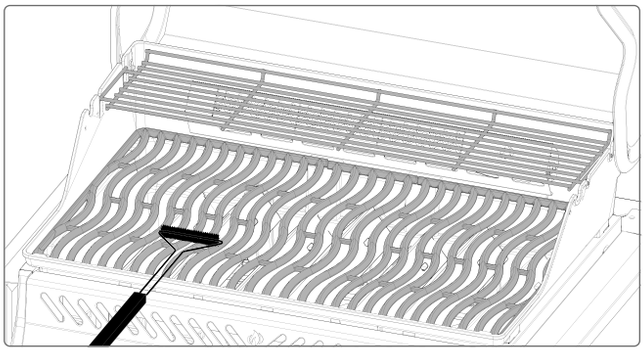


Fig. 8

Grilles en acier inoxydable

- Nettoyez les grilles de cuisson en acier inoxydable en préchauffant le barbecue et en utilisant une brosse métallique pour enlever les résidus **(Fig. 8).**
- Les grilles en acier inoxydable se décoloreront de façon permanente à cause des températures élevées de cuisson au barbecue.

Brûleur latéral infrarouge

- La plupart des gouttes et des particules alimentaires qui tombent sur la surface du brûleur infrarouge s'incinèrent immédiatement en raison de la chaleur élevée.
- NE PAS nettoyer la tuile en céramique avec une brosse métallique.
- NE PAS utiliser d'eau ni de liquides pour nettoyer le brûleur : un choc thermique peut fissurer la tuile en céramique.
- Allumez le brûleur et faites-le fonctionner à puissance maximale pendant 5 à 10 minutes pour éliminer tout résidu restant **(Fig. 9).**



Fig. 9

DANGER !

- Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lors du nettoyage de votre gril.
- L'accumulation de graisse constitue un risque d'incendie.

Intérieur du gril

1. Retirez les grilles de cuisson.
2. Utilisez une brosse en laiton pour nettoyer les débris détachés sur les côtés et sous le couvercle.
3. Raclez les plaques de cuisson avec un couteau à mastic ou un grattoir, puis utilisez une brosse métallique pour enlever la cendre.
4. Retirez les plaques de cuisson et brossez les débris des brûleurs avec une brosse métallique **(Fig. 10)**
5. Balayez tous les débris à l'intérieur du barbecue dans le bac de récupération.



Fig. 10

Plateau d'égouttage

Chaque tête de barbecue, brûleur latéral et encastré possède un bac de récupération, accessible par des portes ou ouvertures.

- La graisse et les excès de jus s'accumulent dans le bac de récupération sous le barbecue et s'écoulent dans le bac à graisse jetable (le cas échéant).
- Utilisez uniquement des doublures approuvées par Napoléon dans le bac de récupération. NE PAS utiliser de papier aluminium, de sable ou tout autre matériau non approuvé, car cela empêche la graisse de s'écouler correctement.
- Nettoyez le bac de récupération régulièrement — environ toutes les 4 à 5 utilisations — pour éviter l'accumulation de graisse **(Fig. 11).**

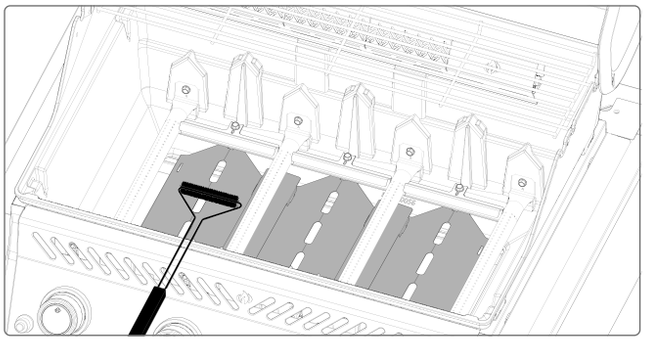


Fig. 11

Étapes de nettoyage

1. Faites glisser le bac de récupération hors du barbecue pour accéder au bac à graisse jetable ou pour nettoyer le bac de récupération **(Fig. 12).**

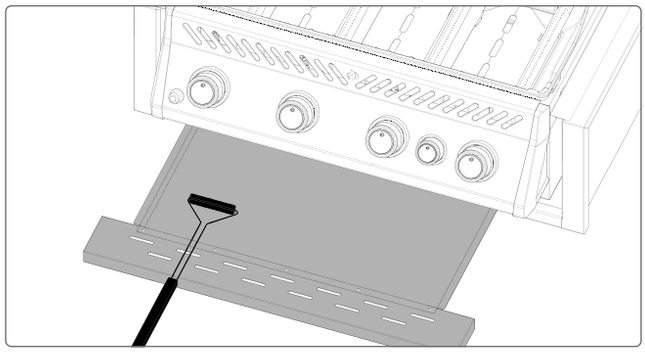


Fig. 12

⚠ AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que le barbecue est complètement refroidi avant le nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four sur aucune partie du barbecue.
- Ne placez pas les grilles de cuisson ni aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant.
- Nettoyez le barbecue dans un endroit où les solutions de nettoyage ne risquent pas d'endommager les terrasses, pelouses ou patios.
- La sauce barbecue et le sel sont corrosifs et provoqueront une détérioration rapide des composants du barbecue à moins d'être nettoyés régulièrement.

2. Raclez le bac de récupération avec un couteau à mastic ou un grattoir.
3. Remplacez le bac à graisse jetable toutes les 2 à 4 semaines, selon l'utilisation du barbecue (le cas échéant).
4. Contactez votre revendeur Napoleon pour les fournitures de remplacement.

Panneau de contrôle

Nettoyez uniquement avec de l'eau tiède savonneuse. Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande et s'effacera progressivement si des nettoyants abrasifs ou en acier inoxydable sont utilisés. Un nettoyage approprié gardera le texte foncé et lisible **(Fig. 13).**

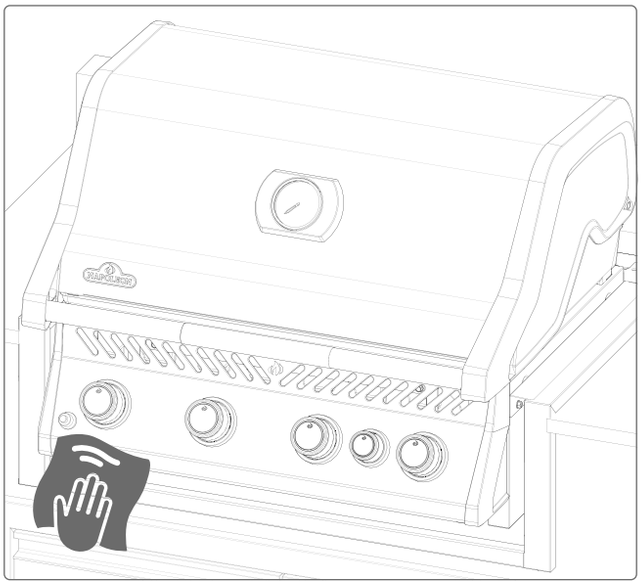


Fig. 13

Pièces moulées en aluminium

Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse. L'aluminium ne rouille pas, mais des températures élevées et les intempéries peuvent provoquer une oxydation de surface qui apparaît sous forme de taches blanches. Voir **« Instructions d'entretien »** pour des conseils sur la prévention de l'oxydation de l'aluminium.

Surface extérieure de l'appareil

- Utilisez uniquement un nettoyant non abrasif : les produits abrasifs ou la laine d'acier rayent la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les éléments en porcelaine émaillée avec précaution. La finition émaillée cuite au four ressemble à du verre et s'écaille en cas de choc.
- Les pièces en acier inoxydable se décolorent à la longue lorsqu'elles sont chauffées et prennent une teinte dorée ou brune. Ce phénomène est normal et n'affecte pas les performances de l'appareil.

DANGER !

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de laine d'acier sur les parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre barbecue, car cela rayerait la finition.
- Évitez tout contact non protégé avec les surfaces chaudes.

LA SÉCURITÉ D'ABORD !

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

Moustiquaire et orifices des brûleurs

Les araignées et les insectes sont souvent attirés par les petits espaces clos. Pour réduire ce risque, Napoleon équipe les brûleurs d'une grille anti-insectes sur le volet d'air. Cela aide à empêcher la formation de nids à l'intérieur du brûleur, mais n'élimine pas complètement le problème.

Un nid ou une toile peut faire jaunir ou rougir la flamme du brûleur et peut entraîner un incendie ou un retour de flamme au niveau du volet d'air sous le panneau de commande.

1. Retirez la ou les vis fixant le brûleur à la paroi arrière du barbecue. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer **(Fig. 14)**
2. Nettoyez l'intérieur du brûleur avec une brosse flexible pour tube venturi, puis secouez les débris par l'entrée de gaz **(Fig. 15).**
3. Inspectez les orifices des brûleurs et des soupapes pour détecter les obstructions. Les débris de cuisson et la corrosion peuvent obstruer les orifices avec le temps.
4. Nettoyez les orifices de brûleur obstrués avec un trombone ouvert ou l'outil d'entretien fourni.
5. Si nécessaire, percez les orifices obstrués à l'aide du foret fourni dans une perceuse sans fil. Cela peut être fait avec le brûleur en place, mais le retirer facilite la tâche.
6. Ne pliez pas le foret pendant l'utilisation, sinon il pourrait se casser.
7. Utilisez le foret uniquement pour les orifices du brûleur. Ne l'utilisez pas sur les orifices en laiton qui régulent le débit de gaz.
8. Ne pas agrandir les trous des orifices du brûleur.
9. Assurez-vous que la grille anti-insectes est propre, bien fixée et exempte de peluches ou de débris.
10. Réinstallez le brûleur en inversant les étapes de retrait.

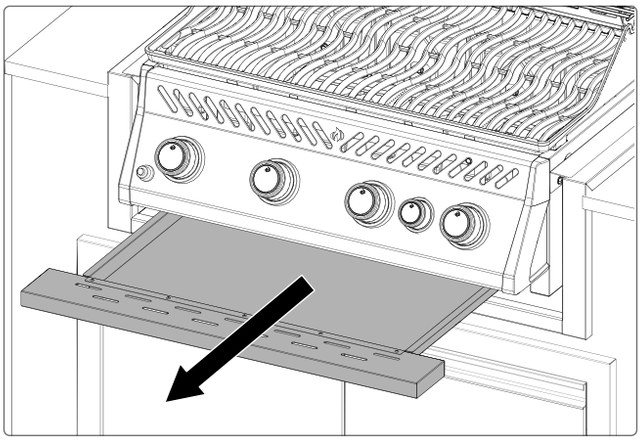


Fig. 14

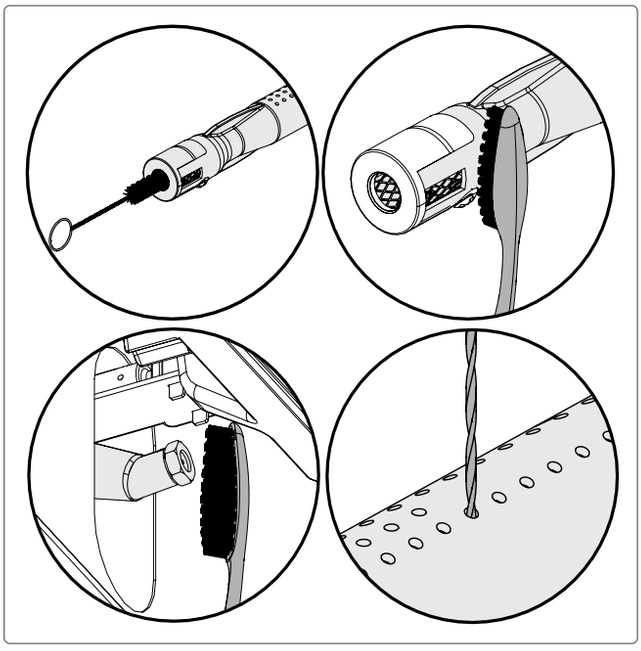


Fig. 15

11. Assurez-vous que la valve s'insère correctement dans le brûleur lors de l'installation.
12. Réinstallez le support de la plaque de cuisson et serrez les vis pour terminer le remontage.

⚠ DANGER !

- Il est très important que la valve/ l'orifice s'insère dans le tube du brûleur lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage et avant d'allumer votre barbecue, sinon un incendie ou une explosion pourrait se produire.
- Coupez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant toute intervention.

Instructions d'entretien

Recommandations

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

- N'OBSTRUEZ PAS le flux d'air de ventilation ou de combustion.
- Gardez toutes les ouvertures de ventilation dans l'enceinte du cylindre dégagées de tout débris. Ces ouvertures sont situées sur les côtés du chariot ou de l'enceinte, ainsi qu'à l'avant et à l'arrière de l'étagère inférieure.

Aspect de la flamme

- Les flammes doivent apparaître bleu foncé avec des pointes bleu clair et parfois jaunes **(Fig. 16)**
- Un flux d'air insuffisant provoquera une accumulation de suie et des flammes jaunes paresseuses.
- Un flux d'air excessif fera soulever les flammes de manière irrégulière et rendra l'allumage difficile. Voir Dépannage.
- Le volet d'air est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'ajustement dans des conditions normales. Des ajustements peuvent être nécessaires uniquement dans des situations extrêmes.

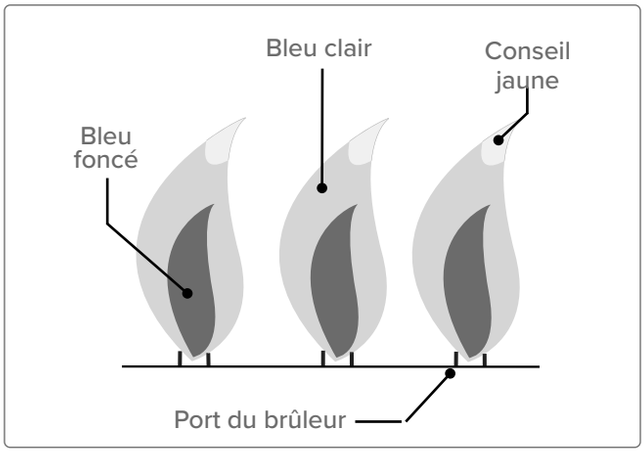


Fig. 16

NOTE :

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

IMPORTANT !

- Les changements d'orifice et les réglages du volet d'air doivent uniquement être effectués par un installateur de gaz qualifié.

AVERTISSEMENT !

- Gardez le barbecue à l'écart des matériaux combustibles, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne laissez pas de particules alimentaires ou de graisse sur le barbecue. Elles peuvent attirer des rongeurs, qui sont insalubres et peuvent ronger les fils, causant des dommages permanents aux composants électriques.

NOUS VOULONS VOUS AIDER !

Contactez le service solutions clients Napoleon pour les pièces de rechange recommandées +31 (0) 88 588 66 55.

Données techniques

Le tableau suivant indique les valeurs de puissance calorifique brute et de consommation de gaz par unité, ainsi que tous les gaz et pressions certifiés. Vérifiez que les informations sur la plaque signalétique correspondent à cette liste.

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

Catégorie de gaz	Orifice du brûleur principal	Orifice du brûleur arrière	Puissance calorifique brute (totale)	Consommation de gaz (totale)	Gaz / Pressions	Pays
I 3B/P(30)	0.91 mm	1.0 mm	Brûleur principal 13,6 kW Brûleur arrière 3,7 kW	Brûleur principal 989 g/h Brûleur arrière 269 g/h	Butane 30 mbar Propane 30 mbar	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR
I 3+(28-30/37)	0.91 mm	1.0 mm			Butane 28–30 mbar, Propane 37 mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR
I 3P(37)	0.91 mm	1.0 mm			Propane 37 mbar	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL PT, RO, SI, SK, TR
I 3B/P(50)	0.79 mm	0.88 mm			Butane 50 mbar, Propane 50 mbar	AT, CH, CZ, DE, SK

ENREGISTRER VOTRE APPAREIL !

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

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.

L'acier inoxydable dans les environnements difficiles

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

Entretien du brûleur

- Une chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent entraîner une corrosion de la surface, même si le brûleur est fabriqué en acier inoxydable 304 à parois épaisses.

Entretien et protection des brûleurs infrarouges

Les brûleurs infrarouges sont conçus pour des performances durables. Pour qu'ils fonctionnent correctement, protégez les surfaces en céramique contre les fissures. Une surface fissurée entraînera un dysfonctionnement du brûleur.

IMPORTANT !

- Les dommages causés par le non-respect de ces instructions ne sont pas couverts par la garantie.

Ventilation de l'air chaud

- L'air chaud doit pouvoir s'échapper de l'appareil pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Les brûleurs peuvent être privés d'oxygène si l'air chaud n'est pas évacué, ce qui peut provoquer un retour de flamme.

Étapes pour éviter d'endommager les surfaces en céramique

1. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les flammes ou contrôler les flambées **(Fig. 17)**
2. Gardez l'eau froide (pluie, arroseurs, tuyaux, etc.) à l'écart des brûleurs en céramique chauds. Les changements brusques de température fissureront la plaque en céramique.
3. N'utilisez pas le brûleur si la céramique est mouillée. L'accumulation de vapeur peut créer une pression qui fissure la céramique.
4. Évitez les trempages répétés. Un excès d'eau fait gonfler, fissurer et s'effriter la céramique.
5. Si vous trouvez de l'eau stagnante dans le barbecue, vérifiez la céramique pour détecter l'humidité. Retirez le brûleur, retournez-le pour le vider et laissez-le sécher complètement à l'intérieur.
6. Protégez le brûleur des chocs. Faites attention lors de la manipulation des grilles de cuisson et des accessoires près de la céramique.

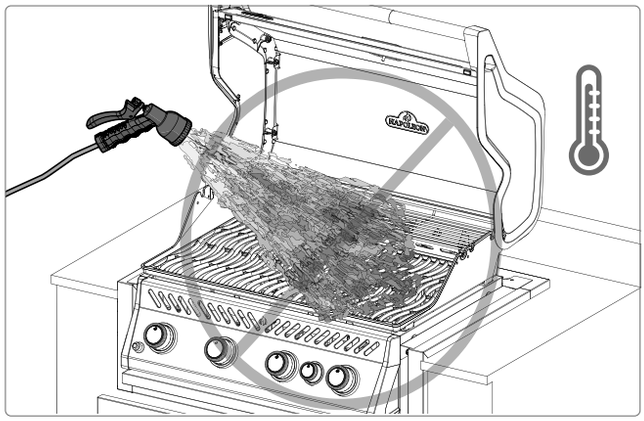


Fig. 17

DANGER !

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

LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson de tout brûleur principal ou latéral avec un métal solide (par exemple barbecues ou poêles)

Dépannage

Problèmes d'éclairage

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

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	La sortie JETFIRE™ est sale ou obstruée	Nettoyez la sortie JETFIRE™ avec une brosse à poils souples.
	Supports transversaux pour lumière sales ou corrodés	Nettoyez-les ou remplacez-les si nécessaire.
Brûleurs arrière et latéraux	Flammes qui se soulèvent sur le brûleur	Fermez le volet d'air comme décrit dans la section **« Instructions d'entretien – Réglage de l'air de combustion »** de ce manuel du propriétaire. **IMPORTANT !** Ce réglage doit être effectué par un installateur de gaz qualifié.
	Fil d'électrode ou fils de borne de l'interrupteur desserrés.	Vérifiez que tous les fils conducteurs du module à l'interrupteur d'allumage (si équipé) sont bien fixés à leurs bornes respectives. Assurez-vous que le fil de l'électrode est fermement connecté à la borne à l'arrière de l'allumeur.

Peinture écaillée

- La peinture semble s'écailler.

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Il ne s'agit pas d'un défaut. La finition du couvercle et du capot est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne s'écaillera pas. Ce qui semble s'écailler est en fait de la graisse durcie qui sèche en flocons semblables à de la peinture. Un nettoyage régulier permet d'éviter ce phénomène. Voir la section « Instructions de nettoyage » pour plus de détails.

Bruits et chaleur inégale

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

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

Retour de flamme du brûleur infrarouge

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

Causes possibles	Solution
Tuiles en céramique surchargées de graisse et de dépôts. Les orifices sont obstrués.	Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir 2 min. Rallumez-le et laissez fonctionner à HAUTE pendant 5 min ou jusqu’à ce que les carreaux céramiques rougissent uniforméme.
Brûleur en surchauffe en raison d’une ventilation insuffisante. Trop de surface du barbecue couverte par un barbecue ou une poêle.	Assurez-vous que pas plus de 75 % de la surface du gril n’est couverte par des objets ou accessoires. Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez.
Joint d’étanchéité défectueux autour de la tuile en céramique, ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir 2 min. Rallumez-le et laissez fonctionner à HAUTE pendant 5 min ou jusqu’à ce que les carreaux céramiques rougissent uniformément.
Chauffage incorrect.	Préchauffez le barbecue avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 min.
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de saisie et dans le bac de récupération.	Nettoyez régulièrement les plaques de saisie et le bac de récupération. Ne pas recouvrir la poêle d'une feuille d'aluminium. Reportez-vous à « **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, ce qui s'accompagne d'une odeur de gaz et d'éventuelles difficultés d'allumage.
- La sortie du brûleur est sur HIGH, mais le réglage est sur LOW. Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane - procédure d'allumage incorrecte.	Veillez à ce que la procédure d'allumage soit suivie scrupuleusement. Tous les robinets de gaz doivent être en position d'arrêt lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez lentement le robinet du réservoir pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir **Fonctionnement** - section **"Instructions d'allumage"** .
Préchauffage incorrect.	Préchauffez le barbecue avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes.
Possibilité de toile d'araignée ou d'autres débris.	Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles de l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir la section **"Instructions de nettoyage"** .
Mauvais réglage de l'obturateur d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement le volet d'air conformément à ce manuel. Voir la section **"Instructions d'entretien"** . **IMPORTANT !** Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de propane.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionner le tuyau d'alimentation si nécessaire.
Le régulateur de propane a un faible débit.	Éteignez les brûleurs et fermez la vanne de la bouteille, attendez 5 minutes avant de rouvrir complètement la vanne, laissez quelques secondes pour que la pression s'équilibre avant de suivre les instructions d'allumage pour démarrer le gril. Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie avec soin à chaque fois que vous cuisinez. Tous les robinets de gaz doivent être fermés lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez toujours le robinet du réservoir lentement.

GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON®



POUR LE, LEX (CHARIOT DE BARBECUE ET TÊTES), ROGUE® ET PRO 605 CSS
Garantie limitée de 15 ans sur les grils à gaz Napoleon®

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

Fonte d'aluminium / Base en acier inoxydable	15 ans
Couvercle en acier inoxydable	15 ans
Couvercle émaillé de porcelaine	15 ans
Grilles de cuisson en acier inoxydable	15 ans
Brûleur tubulaire en acier inoxydable	10 ans plus 15
Inserts de protection de la flamme en acier inoxydable	5 ans plus 15
Grilles de cuisson en fonte émaillées de porcelaine	5 ans plus 15
Brûleur infrarouge en céramique (sans grillage)	5 ans plus 15
Toutes les autres pièces	2 ans

Plus ld: se réfère à une période de garantie étendue, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50% du prix de détail actuel pendant toute la durée de vie* du gril.
Plus 15: fait référence à une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente au détail actuel pendant 15 années supplémentaires.
Plus 10: se réfère à une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50% du prix de vente au détail actuel pendant 10 ans supplémentaires.

***Durée de vie** : se réfère à une période de garantie de 30 ans.

Cette garantie est valable dans : l'Union européenne, en Suisse, en Andorre, à Saint-Marin, en Norvège, en Islande et au Liechtenstein.

Les droits légaux du client en cas de défaut conformément à la loi WKRL - (EU) 2019/711) ne sont pas affectés, restreints ou modifiés par la présente garantie. L'exercice des droits légaux est gratuit.

CONDITIONS ET LIMITES DE LA GARANTIE

NAPOLEON® garantit que ses produits sont exempts de défauts exclusivement à l'acheteur d'origine, et uniquement dans la mesure où l'achat a été effectué par l'intermédiaire d'un revendeur officiel de NAPOLEON®. Les conditions et restrictions suivantes s'appliquent :

La présente garantie du fabricant n'est ni transférable ni susceptible d'être prolongée en aucune circonstance ni par aucun de nos représentants. Le gril à gaz doit être installé par un technicien ou un entrepreneur agréé et autorisé.

L'installation doit se faire conformément aux instructions d'installation fournies, ainsi qu'à tous les codes de construction et de prévention des incendies locaux et nationaux. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un mauvais fonctionnement, un manque d'entretien, un feu de graisse, une exposition à l'environnement, un accident, une modification, un abus ou une négligence.

L'installation de pièces détachées d'autres fabricants annule la présente garantie. La

décoloration des éléments en plastique due à l'application de produits de nettoyage chimiques ou à l'exposition au soleil n'est pas couverte par la présente garantie.

La présente garantie exclut également les éléments suivants : Les rayures, les bosses, les défauts de peinture, les revêtements, la corrosion ou la décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou à des nettoyants abrasifs et chimiques, ainsi que les éclats sur les pièces recouvertes de porcelaine et tous les composants utilisés lors de l'installation du gril à gaz. Si une pièce se détériore au point de devenir inutilisable (à cause de la rouille ou de la combustion) pendant la période de garantie, le client recevra une pièce de remplacement.

Après la première année, NAPOLEON® a le pouvoir, en vertu de cette garantie, de renoncer à toute obligation de garantie à sa libre discrétion en remboursant l'acheteur d'origine à hauteur du prix de gros des pièces défectueuses concernées par la garantie.

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

Nonobstant toute réglementation en vertu de la présente garantie, la responsabilité de NAPOLEON® en vertu de la présente garantie est définie par ce qui précède, et ne couvre pas les dommages accessoires, consécutifs ou indirects dans quelque cas que ce soit.

La présente garantie définit les obligations et la responsabilité de NAPOLEON® en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLEON®. NAPOLEON® n'assume aucune autre responsabilité en rapport avec la vente de ce produit et n'autorise aucune tierce partie à assumer toute autre responsabilité en son nom.

NAPOLEON® n'assume aucune responsabilité pour : La surchauffe, l'extinction de la flamme par des facteurs environnementaux tels que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

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

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

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

GARANT :

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

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



50 ans de solutions de confort à domicile.

NAPOLEON

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

Adresse

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Pays-Bas

10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, Royaume-Uni

24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada

Téléphone

Europe

+31 (0) 88 588 66 55

En ligne

eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com