



BARBECUE AU CHARBON DE BOIS

Manuel d'utilisation

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C

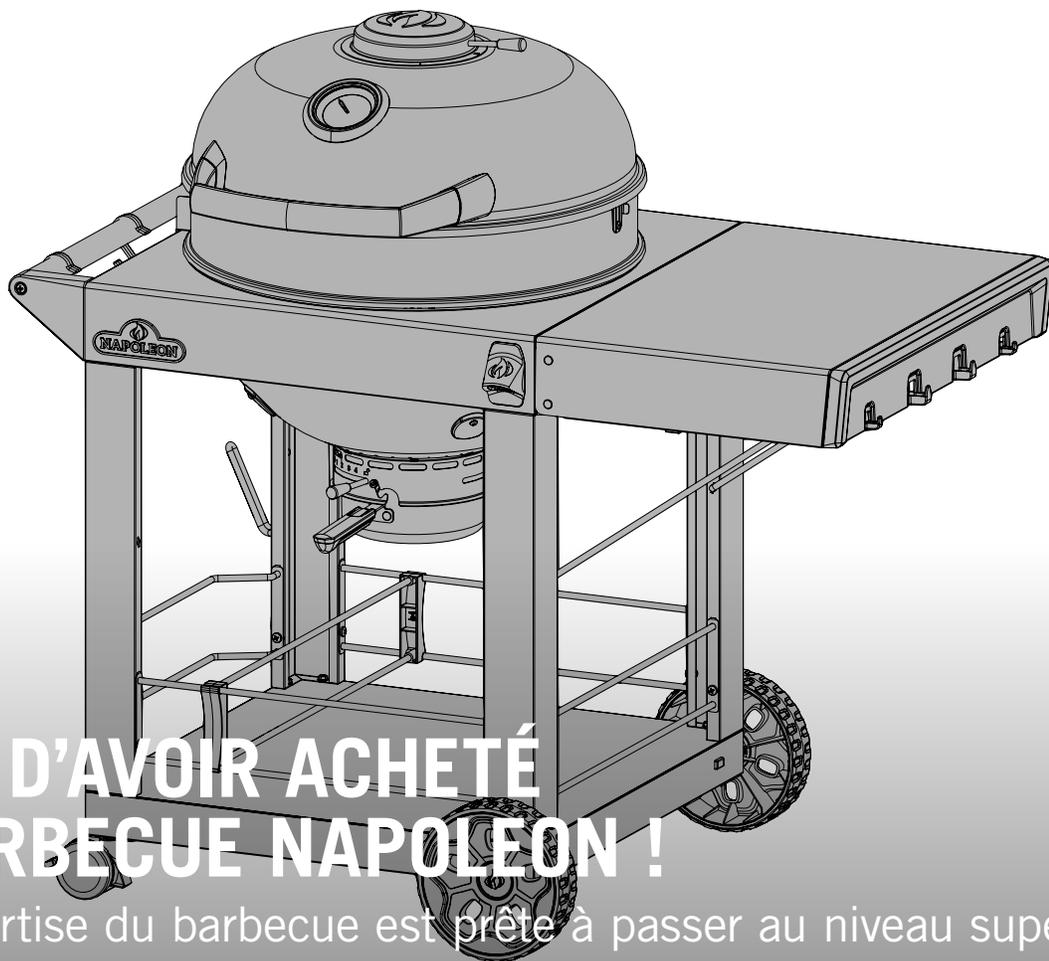
Les illustrations de barbecues présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté.

Nous sommes curieux de connaître votre avis !

Rendez-vous sur [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) pour laisser un avis

★★★★★ et enregistrer votre barbecue.

Appliquer le numéro de série



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN BARBECUE NAPOLEON !

Votre expertise du barbecue est prête à passer au niveau supérieur.

NOUS SOUHAITONS VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE SÉCURISÉE, QUI MARQUERA LES MÉMOIRES.

Suivre et respecter scrupuleusement les instructions de ce manuel d'utilisation lors de l'utilisation du barbecue pour éviter tout dommage matériel, blessure voire décès.

Retirer tous les emballages, étiquettes, cartes et autocollants du barbecue avant utilisation.

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE VENTILÉ.

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

DANGER!

- La combustion du charbon de bois dégage du monoxyde de carbone.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès



par empoisonnement au monoxyde de carbone.

- Éteindre toutes les flammes

AVERTISSEMENT!

Ne pas allumer cet appareil avant d'avoir lu les instructions d'allumage de ce manuel.

Ne pas stocker ou utiliser du carburant ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Si les informations présentées dans ces instructions ne



si elles ne sont pas scrupuleusement suivies, un incendie ou une explosion pourrait se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures voire la mort.

**Prévenir les adultes et les enfants du danger de brûlure représenté par les surfaces très chaudes.
Tenir les enfants sous surveillance à proximité du barbecue.**

**INSTALLATEUR : Laisser ces instructions au propriétaire du barbecue pour une référence ultérieure.
UTILISATEUR : Conserver ces instructions pour une référence ultérieure.**

Bienvenue chez Napoleon!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT! Informations Générales

N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides volatils pour allumer le charbon de bois. Utiliser **UNIQUEMENT** de l'allume-feu liquide approuvé pour le charbon de bois, conforme à la norme EN 1860-3. Avant d'allumer les briquettes, veillez à essuyer tout liquide ayant coulé de la base du barbecue.



AVERTISSEMENT! Installation et Montage

Pour assembler ce barbecue, suivre scrupuleusement les instructions du guide de montage. Si le barbecue a déjà été monté en magasin, consulter, les instructions de montage pour vérifier que tout est correct.

Ce barbecue ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.

Ce barbecue ne devra être modifié en aucun cas.



AVERTISSEMENT! Fonctionnement

Lire l'intégralité du manuel d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue.

Ne placez pas le barbecue sous une construction combustible non protégée.

Suivre soigneusement les instructions d'allumage.

Ne pas utiliser à l'intérieur.

Tenez les enfants et les animaux éloignés du barbecue chaud.

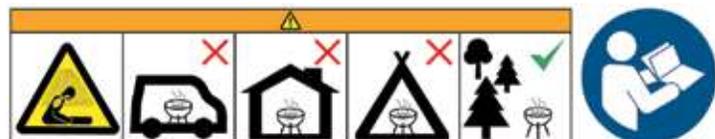
Ne pas déplacer le barbecue pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.



AVERTISSEMENT! Stockage

Après utilisation et avant l'allumage, le contenant d'allume-briquettes liquide doit être refermé et

entreposé à une distance sécuritaire du barbecue, au moins 25 pieds (7.6m).



CONTENU

Bienvenue chez Napoleon!	21
Consignes de sécurité	
Fonctionnalités	22
Démarrage	24
Bonnes pratiques de sécurité additionnelles	
Pratiques d'utilisation sûres du démarreur à charbon de bois	
Utilisation	25
Allumez le barbecue	
Instructions de cuisson	
Comment utiliser la chambre arrière et la rôtissoire	
Les conditions d'une bonne expérience de barbecue	
Préparation des grilles de cuisson en fonte	
Guide des grillades au charbon de bois	31
Instructions de Nettoyage	32
Instructions de Maintenance	33
Dépannage	35
Garantie	36



1-866-820-8686
+31 345 588655



grills@napoleon.com
eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Fonctionnalités

Peu encombrant, le couvercle en porcelaine **Lift Ease™** est doté de la jauge de température **ACCU-PROBE™**.

Les orifices d'aération contrôlent la vitesse de combustion pour vous permettre de choisir entre une chaleur intense, une torréfaction lente ou un fumage.

Construction solide en acier inoxydable.

Bac à cendres amovible en acier lourd de grande capacité avec système de contrôle de l'air supérieur.

Roulettes à verrouillage facile pour bloquer le barbecue en toute sécurité.

Grandes grilles de cuisson emblématiques en fonte **WAVE™** pour des marques de cuisson distinctives.

Trois réglages en hauteur pour une cuisson polyvalente et précise.

Diffuseur de chaleur en acier inoxydable.

Tablettes latérales pliantes enduites de poudre avec crochets à outils intégrés.

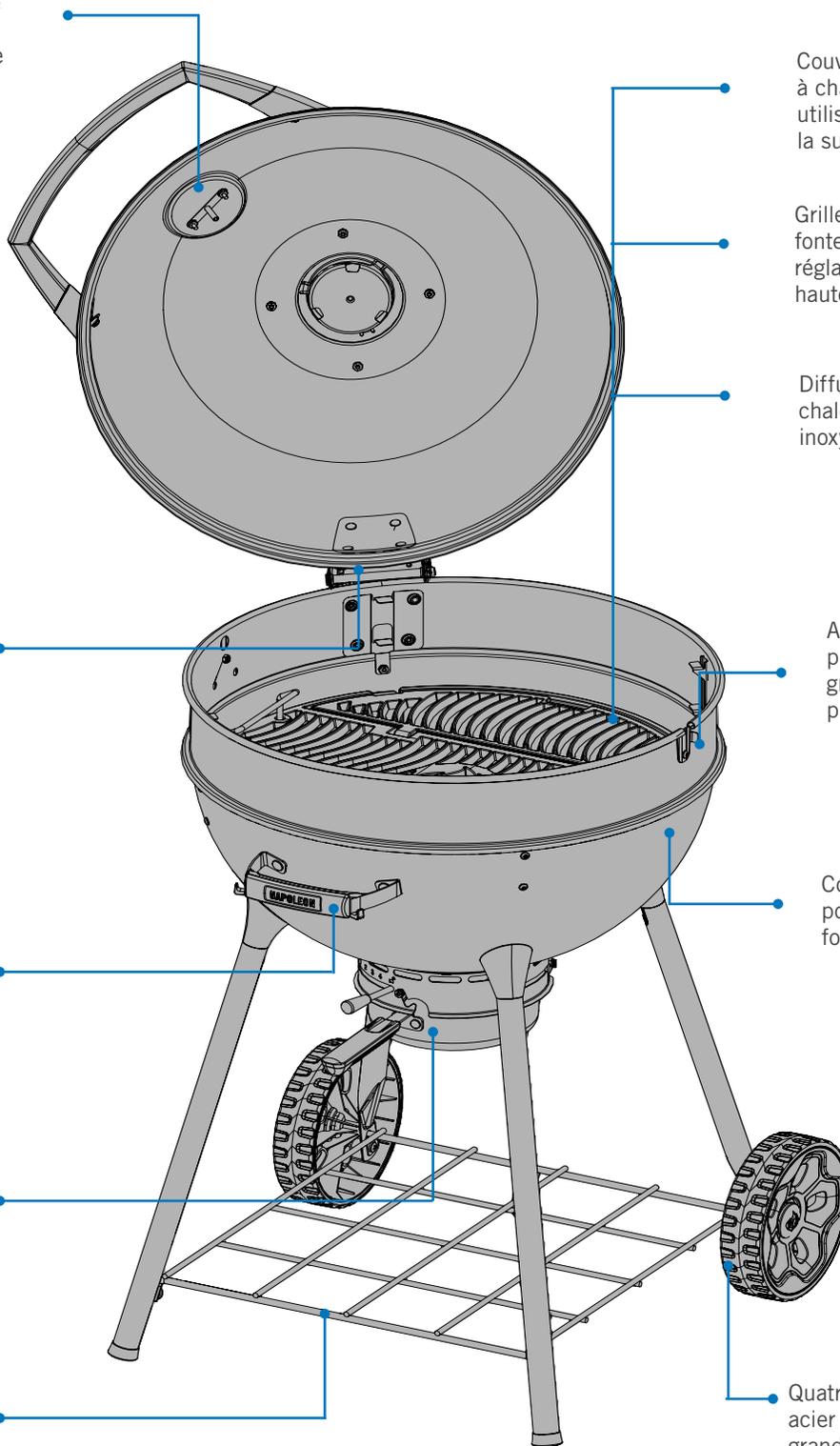
Ouvre-bouteille intégré pour servir à boire sans quitter le barbecue.

Espace de rangement pratique avec séparateur coulissant.



Les illustrations de barbecue présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté: PRO22K-CART-3

Peu encombrant, le couvercle en porcelaine **Lift Ease™** est doté de la jauge de température **ACCU-PROBE™**.



Couvercle ergonomique à charnière pour une utilisation sûre sur toute la surface de cuisson.

Grilles de cuisson en fonte à charnières, réglables en trois hauteurs.

Diffuseur de chaleur en acier inoxydable.

Anneau en inox prêt pour la rôtisserie avec grilles de cuisson à plusieurs positions.

Couvercle et bol en porcelaine noire de forte épaisseur.

Charnière réglable en aluminium moulé.

Poignée robuste, servant également de porte-outils.

Bac à cendres amovible en acier lourd de grande capacité avec système de contrôle de l'air supérieur.

Tablette de rangement de stockage pratique de gros calibre.

Quatre pieds robustes en acier inoxydable avec de grandes roues pour naviguer sur tous les terrains.

7" pour les modèles 18"

8" pour les modèles 22"



Les illustrations de barbecue présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté: PRO22K-CART-3

Démarrage



DANGER /AVERTISSEMENT! Attirez votre attention sur un danger lié à des risques d'incendie, d'explosion, de blessure grave voire de décès.



ATTENTION! Attirez votre attention sur un danger lié à des risques de blessure légère ou de dégâts matériels.



Porter des gants de protection.



Porter des lunettes de protection.



ATTENTION! Surface chaude.



Informations importantes.

BONNES PRATIQUES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES

- Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'une véranda avec paramoustique, d'un gazebo ou tout autre endroit fermé.
- Ne pas utiliser ce barbecue sous une installation couverte comme une couverture, un abri d'auto, un auvent ou tout ouvrage en surplomb.
- En tout temps, le barbecue doit être sur une surface de niveau.
- N'allumez pas les charbons de bois avec le couvercle fermé.
- Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lors de l'allumage.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du barbecue.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du barbecue chaud.
- Ne pas laisser les enfants grimper à l'intérieur ou sur le barbecue.
- Attendre le refroidissement complet du barbecue avant de procéder à la maintenance.
- Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant de le manipuler.
- N'utilisez pas les tablettes latérales pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.
- Tenez les cordons d'alimentation électriques loin de l'eau et Pour utilisation à l'extérieur seulement.
- N'utilisez pas la cheminée d'allumage à moins qu'elle soit placée sur une barbecue à niveau et que le barbecue soit placé sur une surface solide, à niveau et incombustible.
- Ne placez pas la cheminée d'allumage sur une surface combustible à moins que celle-ci soit complètement refroidie.
- N'utilisez pas d'essence à briquet, d'essence ni de briquettes auto-allumantes dans la cheminée d'allumage.
- Nous recommandons la cheminée d'allumage pour allumer des briquettes pour les barbecues au charbon de bois.
- Portez toujours des gants protecteurs lorsque vous manipulez la cheminée d'allumage.
- En tout temps, gardez les enfants et les animaux éloignés de des surfaces chaudes.
- En tout temps, gardez les ouvertures d'aération du cabinet libres et exemptes de débris.
- Le tiroir d'égouttement et à cendres doit être installé lors de l'utilisation du barbecue.
- Nettoyez régulièrement le tiroir d'égouttement et à cendres pour empêcher les accumulations qui pourraient causer des feux de graisse.
- Retirer le charbon et les cendres du barbecue et les stocker dans un récipient métallique incombustible rempli d'eau. Laissez reposer dans le récipient métallique pendant 24 heures avant de l'éliminer.
- Pour éviter la formation de moisissures, laissez les orifices d'aération supérieurs et inférieurs légèrement ouverts lors d'un stockage prolongé.
- Pour éviter d'endommager la finition de votre barbecue, n'utilisez pas d'eau pour contrôler les flambées ou pour éteindre les briquettes.
- Fermez légèrement les orifices de ventilation de votre barbecue pour contrôler les flammes. Fermez complètement tous les orifices de ventilation et le couvercle pour éteindre les charbons/le feu.
- PRO NK22K: Maintenez toujours une distance minimale de 3' (0,914 m) par rapport aux matériaux combustibles à l'arrière et sur les côtés du barbecue.

CHEMINÉE D'ALLUMAGE PRATIQUES D'UTILISATION SÛRES

la cheminée d'allumage.

- N'utilisez pas la cheminée d'allumage lorsqu'il y a de grands vents.
- Ne laissez pas la cheminée d'allumage en marche sans surveillance.
- N'utilisez jamais la cheminée d'allumage pour d'autres fins que celles prévues.
- N'utilisez pas la cheminée d'allumage pour cuire des aliments.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous versez les briquettes chaudes de la cheminée d'allumage.

ATTENTION! N'ajoutez jamais d'allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes.

ATTENTION! N'enlevez pas les cendres du barbecue avant que les briquettes soient complètement brûlées et éteintes. Laissez-les refroidir suffisamment.

ATTENTION! Ne pas déplacer le barbecue pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.



Utilisation

ALLUMER LE BARBECUE

Est-ce la première fois? Effectuer un Burn-off

Ajoutez du combustible au barbecue et maintenez-le brûlant pendant 30 minutes avec le couvercle et les événements de la base complètement ouverts. Il est normal que le barbecue émette une odeur particulière au premier allumage. Cette odeur provient de la mise en chauffe initiale des peintures et lubrificateurs internes de l'appareil utilisés lors de la fabrication, et ne se reproduira pas.

Utilisez la cheminée d'allumage (non comprise) en suivant les instructions fournies dans le manuel, ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné au-dessus et autour du déflecteur d'air.

Empilez les briquettes en forme de cône, au centre de l'unité (méthode de cuisson directe) ou dans les paniers à briquettes optionnels (méthode indirecte). **REMARQUE** : Ne pas cuire avant que le charbon de bois ne soit recouvert d'une couche de cendres.

Comment utiliser la Cheminée d'allumage

1. Voir les "Cheminée d'allumage Pratiques d'utilisation sûres" pour les meilleures pratiques d'utilisation de la cheminée d'allumage en toute sécurité.
2. Tournez la Cheminée d'allumage à l'envers.
3. Chiffonnez deux feuilles complètes de papier journal et placez-les dans le fond de la Cheminée d'allumage.
4. Replacez la Cheminée d'allumage à l'endroit et placez-la au centre de la grille à charbon de bois.
5. Ajoutez la quantité appropriée de briquettes sans trop remplir.
6. Allumez une allumette et insérez-la dans l'un des événements situés dans le bas afin d'allumer le papier journal.
7. Mettre des gants de protection (protection thermique minimale de classe II, DIN EN 407). Lorsque les briquettes sont recouvertes d'une légère couche de cendres grises, mettez des gants protecteurs et versez soigneusement les briquettes chaudes sur la grille à charbon de bois (méthode de cuisson directe) ou dans les paniers à briquettes (méthode indirecte).
8. Une fois les briquettes chaudes placées sur la grille, étalez-les uniformément à l'aide de pinces à long manche résistantes à la chaleur.



AVERTISSEMENT! Ne vous penchez pas sur le barbecue lorsque vous allumez le charbon de bois.

AVERTISSEMENT! De l'allume-feu liquide peut être utilisé pour allumer les briquettes, mais n'est pas recommandé. Cela peut être salissant et peut laisser un goût chimique sur les aliments s'il n'a pas complètement brûlé avant la cuisson.



Fonctionnement de l'évent de fond et du bac à cendres

Lorsque le couvercle du barbecue est fermé, les portes d'alimentation en air sur le couvercle doivent habituellement être ouvertes pour laisser l'air pénétrer dans le barbecue. L'air accroîtra la température de combustion des briquettes.

Vous pouvez régler la vitesse de combustion des charbons en déplaçant la poignée d'aération vers la droite (ouverte) ou vers la gauche (fermée).

Fermer les portes, partiellement ou complètement, aidera à faire refroidir les briquettes.

Ne fermez pas complètement les portes d'alimentation en air sur la base et le couvercle, à moins de vouloir refroidir les briquettes ou d'éteindre une flamme.

Le seau à cendres peut être retiré si nécessaire pendant et après le fonctionnement de l'appareil pour éliminer les dépôts de charbon de bois. Voir "Élimination du charbon de bois et des cendres" dans les "Instructions de Nettoyage".

CONSEIL DE PRO!



Utilisez des gants pour le barbecue ou des sous-plats pour protéger vos mains lors de la cuisson ou du réglage des portes d'alimentation en air.

Fonctionnement des conduits de cheminée

L'évent de cheminée est utilisé pour contrôler la température interne du barbecue. Il est généralement laissé ouvert pour permettre à la fumée de s'échapper et pour ajuster la température du barbecue lorsque le couvercle est fermé.

L'air accroîtra la température de combustion des briquettes. Vous pouvez contrôler la température du barbecue en ajustant les portes d'alimentation en air. Pour ce faire, glissez les portes vers la droite (ouverte) ou la gauche (fermée).

CONSEIL DE PRO!



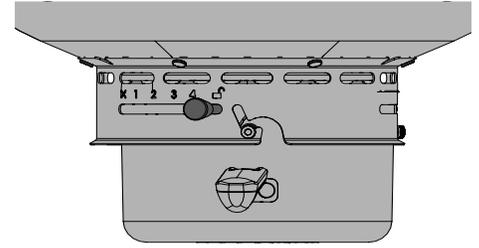
Il est préférable de contrôler la température en utilisant les différents réglages de l'évent inférieur. L'évent supérieur doit être positionné soit complètement ouvert, soit complètement fermé.

CONSEIL DE PRO!

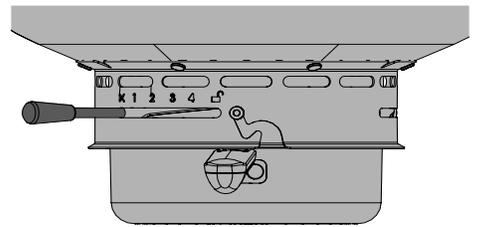


Appliquer de l'huile végétale pour faciliter le fonctionnement de l'évent.

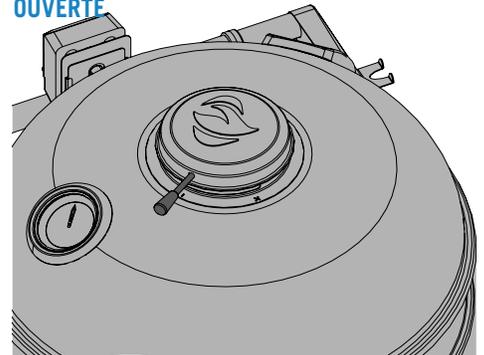
OUVERTE



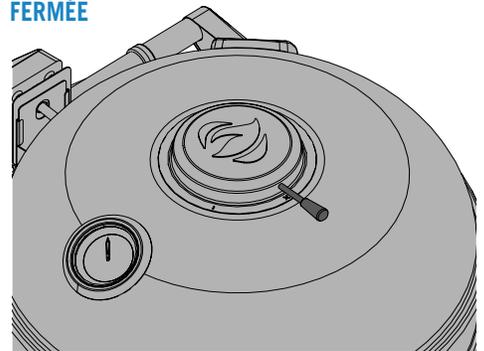
FERMÉE



OUVERTE



FERMÉE



AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs lorsque vous manipulez la cheminée d'allumage.

AVERTISSEMENT! N'installez pas le barbecue dans un endroit venteux. Les vents forts nuisent à la performance de cuisson de votre barbecue.



INSTRUCTIONS DE CUISSON

Griller au charbon de bois

Le charbon de bois est la méthode traditionnelle de cuisson à l'infrarouge avec laquelle nous sommes le plus familier. Les briquettes incandescentes émettent de l'énergie infrarouge à l'aliment qui se fait cuire et ce, avec très peu d'assèchement. Les jus ou les huiles qui s'échappent des aliments tombent sur le charbon de bois et se vaporisent en fumée pour donner un délicieux goût grillé aux aliments. Le barbecue au charbon de bois de Napoléon® produit un rayonnement intense qui vous donnera des steaks, des viandes et des hamburgers plus juteux et plus savoureux. Pour connaître les temps de cuisson et certains conseils, consultez le **“Guide des grillades au charbon de bois”**.

En règle générale, il faut prévoir environ 50 briquettes pour cuire 1 kg (2 lbs) de viande, ou 100 briquettes pour cuire 2 kg (4 lbs) de viande. Si la cuisson dure plus de 30 à 40 minutes, il faut ajouter des briquettes au feu. Par temps froid, vous aurez besoin de plus de briquettes pour atteindre les températures de cuisson idéales. Les temps de cuisson plus longs nécessitent l'ajout de plus de charbon de bois.

Faites attention en ajoutant le charbon de bois au barbecue. Soyez prudent, car les briquettes peuvent s'embraser au contact de l'air. Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du barbecue et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.

Des arômes de fumée supplémentaires peuvent être obtenus en ajoutant des copeaux de bois variés offerts chez votre détaillant Napoléon.

Usage du charbon de bois

Les recommandations concernant le charbon de bois sont approximatives.

Les temps de cuisson plus longs nécessitent du charbon de bois supplémentaire.

Modèle	Méthode de Cuisson	Recommandation concernant le poids des briquettes	Recommandation concernant les briquettes (nombre maximal de pièces)	Briquettes supplémentaires +1 heure
PRO18K / NK18K	Cuisson Directe	0.80 kg	40	8 par côté
PRO22K / NK22K	Cuisson Directe	0.98 kg	50	8 par côté
	Cuisson Indirecte	0.49 kg	25 par côté	8 par côté

PROTECTION



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

INFO UTILE



Des rabats situés de part et d'autre de la grille de cuisson permettent d'accéder à la grille à charbon de bois (le cas échéant).

AVERTISSEMENT! Le récipient à cendres doit être en place lors de l'allumage et en tout temps durant l'utilisation.

AVERTISSEMENT! Une fois le feu allumé, n'ajoutez jamais de liquide de démarrage supplémentaire au barbecue. Conservez la bouteille au moins 25 ft. (7.6m) loin du barbecue pendant son fonctionnement. Nul besoin d'ajouter de l'allume-briquettes liquide sur des charbons de bois déjà allumés.

AVERTISSEMENT! Faites attention en ajoutant le charbon de bois au barbecue. Soyez prudent, car les briquettes peuvent s'embraser au contact de l'air. Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du barbecue et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.



Utilisation du barbecue

- Le préchauffage du barbecue est recommandé en le faisant fonctionner une vingtaine de minutes, le couvercle fermé.
- Les charbons de bois sont prêts lorsqu'ils sont légèrement couverts de cendre grise.
- Les aliments qui cuisent rapidement (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert.
- La cuisson avec le couvercle fermé assurera des températures plus élevées et plus égales. Ceci réduira le temps de cuisson et les aliments seront cuits plus uniformément.
REMARQUE : Pour minimiser les pertes de chaleur lors de la vérification de la température des aliments, utilisez les portes de la sonde de température situées sur le côté de l'appareil.
- Pour que les viandes très maigres, comme de la poitrine de poulet ou du porc maigre, collent moins lors de la cuisson, vous pouvez huiler les grilles avant de préchauffer le barbecue.
- La cuisson de viandes très grasses peut causer des poussées de flamme. Pour les éviter, enlevez une partie du gras ou réduisez la température.
- Si une poussée de flamme survient, éloignez les aliments des flammes, réduisez la chaleur (en réduisant l'ouverture des portes d'alimentation en air). Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que la flambée soit maîtrisée.

CONSEIL DE PRO!

Utiliser un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande et la cuire à la perfection.

Cuisson directe

Cette méthode est souvent utilisée pour saisir les aliments, ou pour une cuisson rapide (burgers, steaks, poulet ou légumes, par exemple)

Placer les aliments sur les grilles de cuisson, directement au-dessus de la source de chaleur.

Commencer par saisir la viande pour conserver son jus et sa saveur.

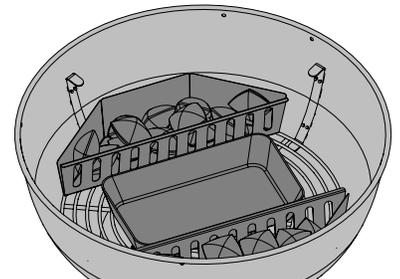
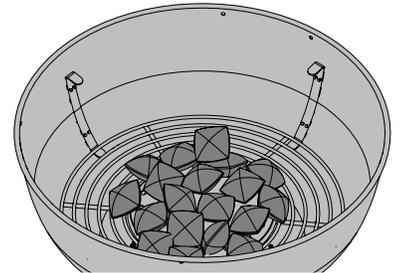
Diminuer la température du barbecue pour terminer la cuisson à votre goût.

Cuisson indirecte

Cette méthode cuit les aliments doucement et uniformément, à température moins élevée, grâce à la circulation de l'air chaud. Recourir à cette méthode pour cuire de gros morceaux de viande ou des aliments susceptibles de provoquer des flambées (les rôtis, le poulet et la dinde, par exemple).

Placez les aliments sur la grille de cuisson à un endroit où il n'y a pas de flamme.

Les viandes grillées lentement à basse température sont plus tendres.



Réglage de la hauteur de la grille

REMARQUE : PRO22K CART, PRO22K et PRO18K uniquement.

La hauteur de la grille de cuisson peut être réglée sur 3 niveaux différents pour s'adapter aux besoins de la cuisine. Ce réglage s'effectue en soulevant et en tournant la grille de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse tout en utilisant les poignées.

Le niveau le plus bas est le meilleur pour saisir les aliments (il est le plus proche des braises).

La partie centrale est destinée à la cuisson standard.

Le niveau le plus élevé est celui qui convient le mieux à la cuisson lente ou au maintien au chaud des aliments en laissant le couvercle ouvert.

! **ATTENTION ! Ne pas régler la grille de cuisson lorsqu'elle est en fonctionnement ou chaude.**

AVERTISSEMENT! Ne placez jamais vos mains à l'intérieur du barbecue lorsque vous réglez le plateau à charbon de bois. Gardez toujours les mains et les doigts à l'écart du mécanisme de levage.

AVERTISSEMENT! Faites attention en ajoutant le charbon de bois au barbecue. Soyez prudent, car les briquettes peuvent s'embraser au contact de l'air.

AVERTISSEMENT! Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du barbecue et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.

AVERTISSEMENT! Ne laissez pas sans surveillance un barbecue qui contient des charbons ou des cendres.

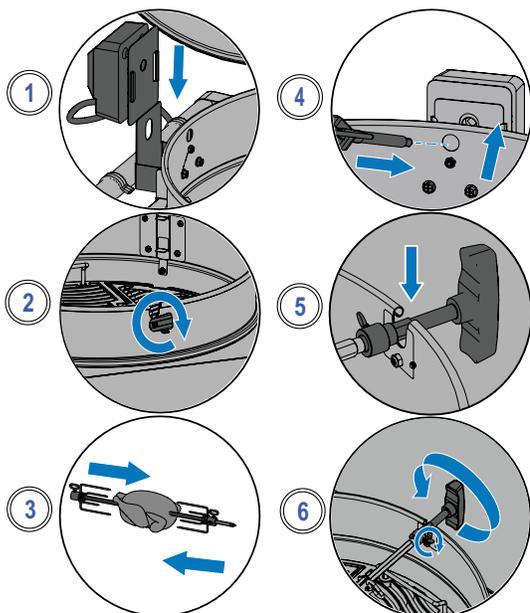


UTILISATION DU BRÛLEUR ARRIÈRE ET DE LA RÔTISSOIRE

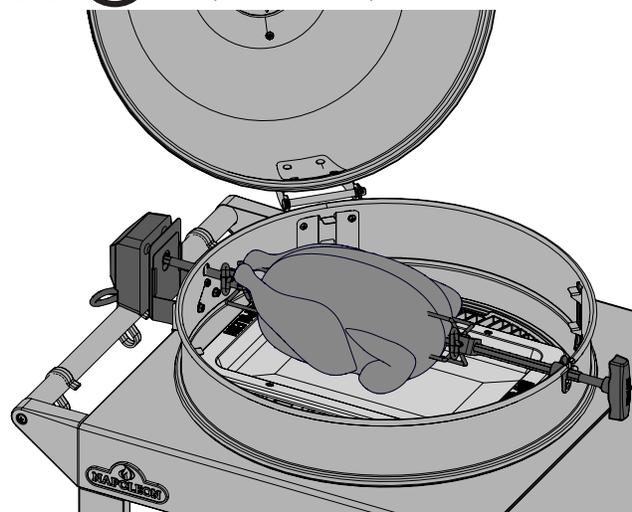
Assemblage de l'ensemble pour rôtissoire (si applicable)

REMARQUE : PRO22K CART, PRO22K et PRO18K uniquement.

1. Installer le moteur de la rôtissoire sur le côté du barbecue au moyen du/des support(s) de montage. Lorsque le support est fixé au barbecue, insérer le moteur de la rôtisserie dans le support.
2. Enfiler la première fourche sur la broche et la faire glisser un peu plus loin que la moitié de la tige, avant de la serrer pour la fixer. Enfiler la viande sur la broche et l'embrocher sur la fourche. Faire glisser la deuxième fourche depuis l'autre extrémité de la broche avant de l'embrocher sur la viande. Serrez la fourche en place, puis faites glisser le contrepoids sur la tige de crachat.
3. Insérer avec précaution l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture du bol inférieur et dans le moteur de la rôtissoire. Placez l'extrémité opposée en travers des cintres. Le côté lourd de la viande pendra naturellement vers le bas, il faut donc ajuster le contrepoids en conséquence pour équilibrer la charge. Fixez le contrepoids avec le bras orienté vers le haut.
4. Faire glisser le manchon de verrouillage sur la tige de la broche jusqu'à dépasser le capot du barbecue. Ce manchon a pour effet d'empêcher le mouvement latéral de la tige de la broche.
5. Serrer le manchon de verrouillage et la poignée de la broche. Disposer un plat en métal sous la viande pour récolter le jus.



IMPORTANT! Toujours porter des gants pour manipuler des composants du barbecue.



Conseils d'utilisation de la rôtissoire:

- Utiliser un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent brunir à l'extérieur et rester tendre à l'intérieur.
- Utiliser les jus pour arroser la viande et comme base de sauce.
- Un poulet de 1,4 kg devrait être cuit en une heure et demi environ à puissance moyenne ou élevée (« HIGH »).
- Garder à l'esprit la capacité du moteur. Ne jamais surcharger vos équipements.
- Vérifier que le poids de la viande est toujours réparti de façon uniforme sur la rôtissoire.

Cuire plusieurs poulets à la fois

1. Ficeler ou maintenir avec un pic les ailes contre le corps du poulet.
2. Enfiler une fourche à rôtir sur la tige de la broche.
3. Enfiler la viande sur la broche et l'embrocher sur la fourche pour le maintenir en place. Serrer pour verrouiller.
4. Enfiler deux autres poulets sur la broche de façon à rapprocher les volailles l'une de l'autre.
5. Enfiler la deuxième fourche à rôtir sur la broche, embrocher le poulet et le pousser jusqu'à ce que les trois volailles soient bien serrées l'une contre l'autre. Serrer pour verrouiller.

INFO UTILE



Vous pouvez retirer les grilles de cuisson si elles vous empêchent de cuire les plus gros morceaux de viande.

AVERTISSEMENT! Après usage de la rôtissoire, démonter les composants, les nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède avant de les ranger à l'abri.

AVERTISSEMENT! Utiliser des gants résistants à la chaleur pour manipuler les composants encore chauds de la rôtissoire.



LES CONDITIONS D'UNE BONNE EXPÉRIENCE DE BARBECUE

Cette « to-do list » est votre référence pour ne rien oublier à chaque grillade

Lire le manuel d'utilisation

Lire le manuel d'utilisation et l'intégralité des instructions et avertissements de sécurité.

Nettoyer le cendrier

Veillez toujours à nettoyer le cendrier avant de faire des grillades pour éviter les incendies et les flambées.

Allumage de charbon de bois

Ouvrez complètement les portes d'alimentation en air sur le couvercle et sur la base à chaque fois que vous allumez votre barbecue. Utilisez la cheminée d'allumage (non comprise), ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné au-dessus et autour du déflecteur d'air. Ne vous penchez pas sur le barbecue lorsque vous allumez le charbon de bois.

Préchauffer et nettoyer les grilles

Enduire toute la surface des grilles de shortening végétal PAS de graisses salées comme le beurre ou la margarine. Préchauffer votre barbecue pour brûler les résidus. Nettoyer les grilles avec une brosse à filaments en laiton. Voir « **Instructions de nettoyage** ».

REMARQUE : les grilles de cuisson en acier inoxydable ne rouillent pas et nécessitent moins d'entretien que les grilles en fonte.

Préparer les ustensiles

Préparer et installer à portée de main tout le nécessaire pour vos grillades, depuis les ustensiles aux sauces, en passant par les épices et les plats. Ne pas laisser de la nourriture sans surveillance pour éviter qu'elle ne brûle.

Résister à la curiosité

Résister à l'envie d'ouvrir le couvercle pour regarder les aliments trop souvent, car la chaleur s'échappe, la température diminue et la durée de cuisson est perturbée. Ne retourner les aliments qu'une fois, surtout le steak et le poulet.

Laisser de la place

Ménager de l'espace entre les aliments et sur le barbecue, de façon à pouvoir déplacer les aliments si nécessaire.

Utiliser un thermomètre

Utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments sont cuits correctement. Cuire tous les types de viande à la température recommandée, tout particulièrement la volaille.

CONSEIL DE PRO!



Trouvez l'inspiration pour préparer de délicieuses grillades et parfaire votre technique sur www.napoleon.com et dans les livres de recettes Napoleon.

CONSEIL DE PRO!



Toujours préchauffer le barbecue avant de commencer à cuire les aliments, pour brûler les derniers résidus et éviter que les aliments n'adhèrent à la grille.

HUILES RECOMMANDÉES



- Huile de pépins de raisin
- Huile de tournesol
- Huile de soja
- Huile d'olive extra vierge
- Huile de Canola

Si ce n'est pas le cas, 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.

PRÉPARATION DES GRILLES DE CUISSON EN FONTE

Cette procédure est **OBLIGATOIRE** avant la première utilisation, et doit être reproduite toutes les 3 ou 4 utilisations pour maintenir les grilles en bon état.

1. Retirer les grilles de cuisson en fonte du barbecue.
2. Nettoyer les grilles à l'eau savonneuse tiède au moyen d'un chiffon doux. Tamponner les grilles pour les essuyer, avant de les laisser sécher complètement.
3. Appliquer une couche uniforme de graisse ou d'huile sur les deux côtés.
4. Préchauffer l'appareil à 175 - 200 °C (350 - 400 °F).
5. Installer les grilles de cuisson et les chauffer pendant 30 minutes.
6. Badigeonner à nouveau les grilles de cuisson d'une couche uniforme de graisse ou d'huile et les chauffer pendant 30 minutes.
7. Les grilles ainsi graissées sont prêtes à utiliser.

Remarque : si des dépôts de rouille se sont formés sur les grilles en fonte, gratter la rouille au moyen d'un tampon à récurer ou d'une brosse à filaments en laiton avant de graisser les grilles.



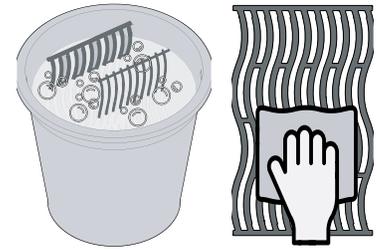
Guide des grillades au charbon de bois

ALIMENTS	MÉTHODE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
 <p>Bifteck Épaisseur 2.54 cm (1")</p>	Cuisson Directe	Saignant – 4 minutes	Demander des morceaux persillés. La graisse attendrit la viande naturellement et apporte une texture juteuse..
		À point – 6 minutes	
		Bien cuit – 8 minutes	
 <p>Burger 1.27 cm (½ pouce)</p>	Cuisson Directe	Saignant – 4 minutes	Façonner des burgers d'épaisseur homogène pour harmoniser les temps de cuisson. Ajoutez des copeaux de bois aromatisés au caryer aux briquettes pour plus de saveur.
		À point – 6 minutes	
		Bien cuit – 8 minutes	
 <p>Poulet</p>	Cuisson Directe - approx. 2 min. par côté	20 – 25 minutes	Trancher l'articulation qui relie la cuisse et la jambe aux trois quarts pour aplatir la viande sur le brûleur et réaliser une cuisson uniforme. Ajouter des copeaux de bois aromatisés au mesquite au charbon de bois pour plus de saveur.
	Cuisson Indirecte - pour les 18 à 20 min. restantes.		
 <p>Côtes de porc</p>	Cuisson Directe	10 - 15 minutes de chaque côté	Pour une viande plus tendre, choisir des morceaux épais. Retirer de la viande le gras en trop.
 <p>Côtes levées</p>	Cuisson Directe - 5 minutes	1,5 - 2 heures, en tournant souvent	Choisir des côtes riches en viande, pauvres en gras. Griller jusqu'à ce que la viande se détache de l'os sans effort.
	Cuisson Indirecte - pour terminer		
 <p>Côtes d'agneau</p>	Cuisson Directe	25 - 30 minutes each side	Pour une viande plus tendre, choisir des morceaux épais. Retirer de la viande le gras en trop.
 <p>Hot dogs</p>	Cuisson Directe	4 – 6 minutes	Choisir des saucisses de Francfort larges et fendre dans le sens de la longueur avant cuisson

Instructions de Nettoyage

Première utilisation

1. Nettoyer les grilles à la main avec de l'eau mélangée à du savon à vaisselle doux pour éliminer les résidus du processus de fabrication. NE PAS laver au lave-vaisselle.
2. Rincer abondamment à l'eau chaude et sécher soigneusement avec un chiffon doux pour éviter que l'humidité ne pénètre la fonte.

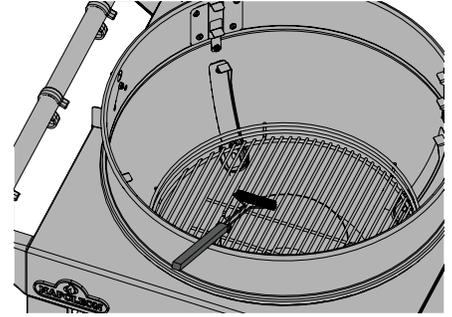


Grilles en fonte

- Graisser vos grilles pour ajouter une couche qui les protégera de la corrosion (voir section Conseils de cuisson – Préparation des grilles de cuisson en fonte).

Grilles en acier

- Nettoyer les grilles de cuisson en acier après préchauffage du barbecue, au moyen d'une brosse métallique qui permettra de gratter les résidus.
- Les grilles en acier perdront irréversiblement leur couleur au fil des utilisations, en raison des hautes températures de cuisson.



À l'intérieur du barbecue

1. Retirer les grilles de cuisson.
2. Utiliser une brosse à filaments en laiton pour nettoyer les résidus sur les côtés et sous le couvercle.
3. Gratter tout l'émail à l'aide d'un couteau à mastic en plastique ou d'un grattoir. Utiliser une brosse métallique pour enlever les cendres.
4. Balayer les résidus tombés dans le barbecue pour les transférer dans le bac à cendres.
5. Lavez l'intérieur du barbecue avec un détergent doux et de l'eau.
6. Rincez à l'eau claire et essuyez.

Élimination du charbon de bois et des cendres

AVERTISSEMENT! Respectez scrupuleusement les consignes de sécurité suivantes afin de vous protéger et de protéger vos biens contre les dommages.

- Assurez-vous que le charbon ou les cendres soient éteintes complètement avant de les enlever.
- Utiliser une spatule ou une pelle en métal pour retirer les braises et les cendres du barbecue.
- Placez les charbons restants et la cendre dans un contenant métallique incombustible, puis saturez le tout avec de l'eau. Attendez 24 heures avant de disposer du contenu.

BESOIN D'AIDE ?



Contactez le service des solutions client de Napoleon pour trouver des pièces de rechange recommandées.
+31 345 588655

AVERTISSEMENT! Toujours porter des gants et des lunettes de protection pendant le nettoyage du barbecue.

AVERTISSEMENT! Les dépôts de graisse sont susceptibles de provoquer un incendie.

AVERTISSEMENT! Attendre le refroidissement complet du barbecue avant de procéder au nettoyage pour éviter tout risque de brûlure.

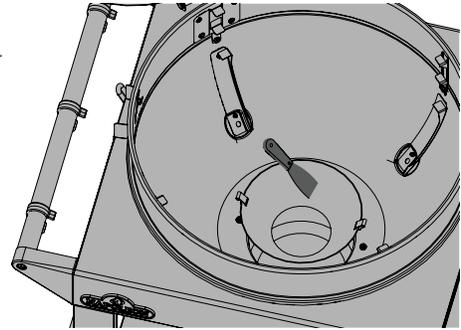
AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le barbecue soit froid avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyeur four sur les composants du barbecue. Ne mettez ni les grilles de cuisson ni aucun autre composant du barbecue dans un four auto-nettoyant. Nettoyer le barbecue dans un endroit où le produit de nettoyage ne risque pas d'abîmer une terrasse, une pelouse ou un patio.



Instructions de Maintenance

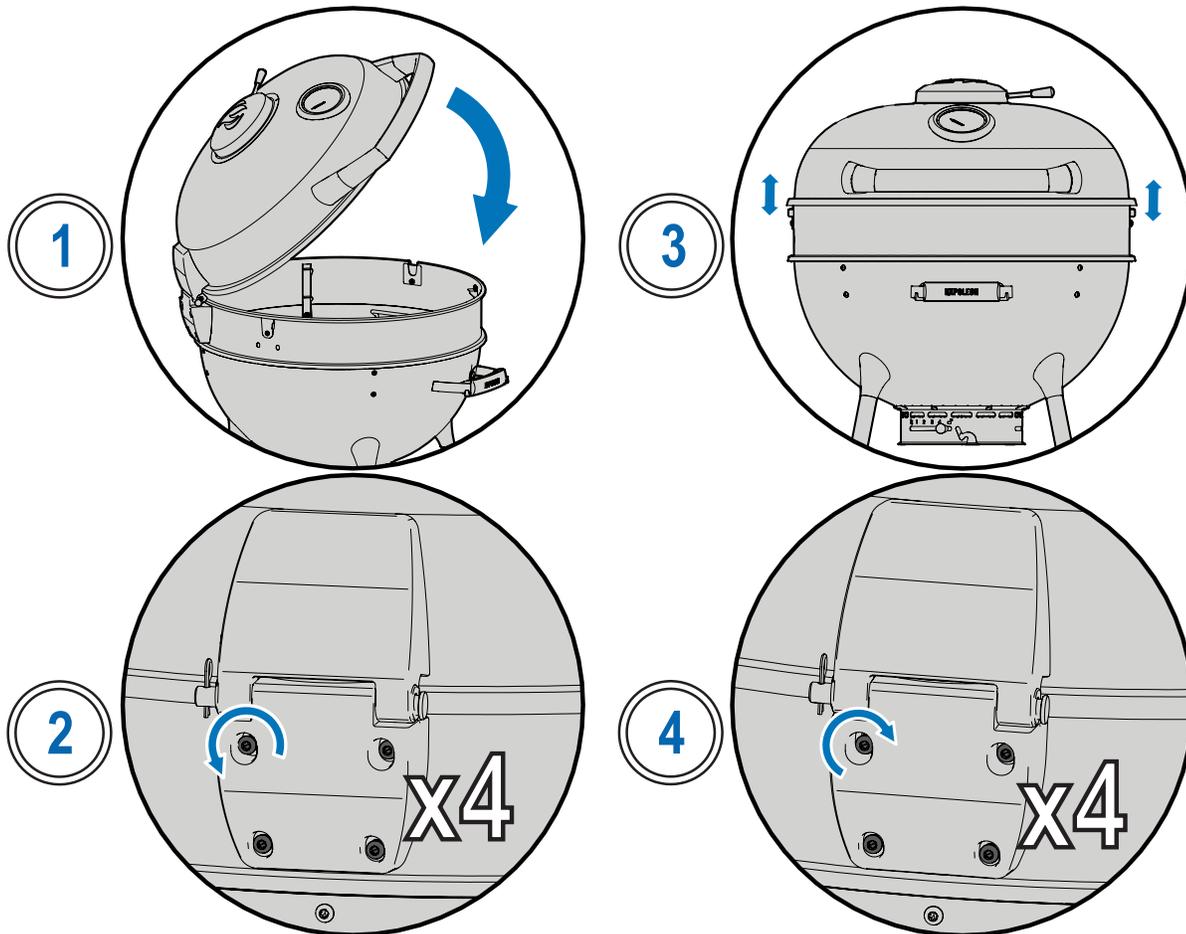
Bac à cendres

- Les cendres, la graisse et les gouttes excédentaires s'accumulent dans le cendrier situé sous le barbecue à charbon de bois et s'accumulent. Faites glisser le bac pour le dégager du barbecue et le nettoyer.
- Ne tapissez jamais l'intérieur du barbecue avec du papier d'aluminium, du sable ou tout autre matériau. Cela pourrait empêcher la graisse de s'écouler correctement.
- Le bac à cendres doit être nettoyé à l'aide d'un couteau à mastic en plastique ou d'un grattoir. Brossez tous les débris dans un récipient métallique non combustible.
- Nettoyez le tiroir d'égouttement et à cendres avec un détergent doux et de l'eau.
- Rincez à fond avec de l'eau claire et essuyez.



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

Réglage des charnières



1. Fermer le couvercle.
2. À l'aide de la clé Torx T25 fournie, desserrez les 4 vis Torx suffisamment pour que la charnière puisse se déplacer légèrement vers le haut et vers le bas.
3. Veillez à ce que le couvercle repose uniformément sur l'anneau en acier inoxydable.
4. Resserrer les vis à l'aide de la clé Torx T25.

Chariot en aluminium

Nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède.

L'aluminium ne rouille pas, mais des températures élevées et une exposition aux éléments peuvent oxyder la surface des caissons, et la consteller de points décolorés.

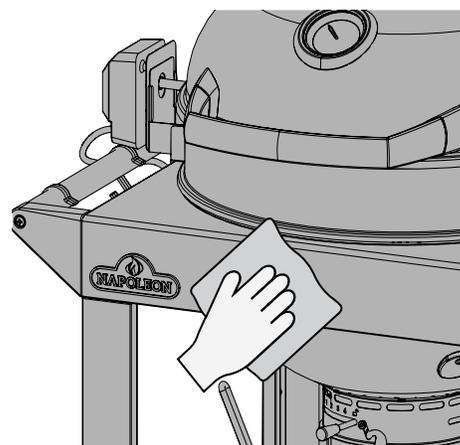
INOX ET ENVIRONNEMENT DIFFICILES

L'acier inoxydable risque de se tacher ou de s'oxyder au contact de composés chlorés ou soufrés, tout particulièrement dans les régions côtières, sous les climats chauds et très humides, ainsi qu'à proximité des piscines et des jacuzzis. Les tâches qui en résultent ressemblent à de la rouille, mais peuvent être aisément évitées ou nettoyées si nécessaire. Pour cela, nettoyer les surfaces chromées ou en acier inoxydable tout les 3 à 4 semaines.

Nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède

Surface extérieure du barbecue

- N'utilisez qu'un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable ou de l'eau. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier rayent la finition des parties peintes, porcelaine ou en acier inoxydable de votre barbecue.
- Toujours procéder à des mouvements doux, dans le sens du grain.
- Manipuler les composants en porcelaine avec soin.
- La finition en émail cuit est comparable à du verre, et s'écaillera en cas de choc. L'émail de retouche est disponible chez votre revendeur Napoleon Grill.
- Les éléments en acier inoxydable se décoloreront de façon inexorable au fil des cycles de chauffe, et prendront une teinte dorée ou brunâtre. C'est une évolution normale, qui n'affecte en rien la performance du barbecue.



PROTECTION



Toujours porter des gants et des lunettes de protection pendant l'entretien du barbecue.

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de tuyau d'arrosage pour nettoyer les parties du barbecue.

AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ou de laine de fer sur toute surface peinte, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre barbecue pour ne pas rayer la couche de finition.

AVERTISSEMENT! La sauce barbecue et le sel sont corrosifs et risquent de détériorer rapidement les composants du barbecue, à moins de les nettoyer régulièrement.



Dépannage

Flambées de chaleur et chaleur inégale

- Le barbecue ne s'enflamme pas.
- Feu doux ou flamme faible.

Causes potentielles	Solution
Mauvais préchauffage	Laissez brûler les briquettes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement couvertes de cendre grise. (Environ 20 minutes).
Circulation d'air insuffisante.	Ouvrez les portes d'alimentation en air.
Quantité de briquettes insuffisantes.	Ajoutez des briquettes dans le bac à charbon de bois.
Accumulation excessive de graisse et de cendre dans le tiroir d'égouttement et à cendres.	Nettoyez le tiroir régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir de papier d'aluminium. Consultez les Instructions de Maintenance .

Peinture écaillée

- La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.

Causes potentielles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en porcelaine et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les Instructions de Nettoyage .

BESOIN D'AIDE ?



Napoleon veut vous offrir une expérience agréable, avec des barbecuelades qui marqueront votre mémoire. Contactez-nous si vous avez besoin d'aide.

INSCRIVEZ-VOUS VOTRE Barbecue !



Enregistrez votre barbecue ! Consultez Napoleon.com ou votre guide d'assemblage pour obtenir des instructions sur les pièces de rechange.

GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON

Les détails de la présente garantie s'appliquent aux produits achetés après le 1er janvier 2022.

Veillez consulter le manuel d'utilisation de votre barbecue Napoleon pour obtenir des informations détaillées sur votre garantie.



POUR LES BARBECUES KETTLE AU CHARBON DE BOIS ET LES FUMOIRS APOLLO® Garantie limitée de 10 ans sur les barbecue au charbon de bois et les fumoirs Napoleon

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

Couvercle et cuve en porcelaine émaillée	Garantie 10 ans
Système de contrôle de l'air Garantie	5 ans ^{plus 10 ans}
Grilles de cuisson en fonte émaillée de porcelaine Garantie	5 ans ^{plus 10 ans}
Grilles chromées Garantie	3 ans ^{plus 10 ans}
Toutes les autres pièces	Garantie 2 ans

La mention **plus durée de vie** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant la durée de vie* du gril.

La mention **plus 15 ans** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant 15 années supplémentaires.

La mention **plus 10 ans** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant 10 années supplémentaires.

* La **durée de vie** correspond 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 juridiques du client en cas de défauts conformément à la directive européenne (EU) 2019/711 ne sont pas affectés, restreints ou modifiés par la présente garantie. L'exercice des droits statutaires doit être effectué à titre gratuit.

CONDITIONS ET RESTRICTIONS DE LA GARANTIE

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

La présente garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut en aucun cas être prolongée par l'un de nos représentants.

L'installation du barbecue à gaz doit être effectuée par un technicien ou un prestataire autorisé et agréé. L'installation doit être réalisée conformément aux instructions d'installation fournies et doit répondre à tous les Codes régionaux et nationaux de construction et d'incendie.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien, d'un feu de graisse, d'une exposition environnementale, d'accidents, de modifications, d'abus ou de négligence. L'installation de pièces détachées provenant d'autres fabricants rend la présente garantie nulle et non avenue. 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 cette garantie.

Cette garantie exclut également les éléments suivants : éraflure, bosse, défaut de peinture, revêtement, corrosion ou décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou aux nettoyeurs abrasifs et chimiques, ainsi que tout éclat sur

les pièces en porcelaine émaillée et tout composant utilisé pour l'installation du barbecue à gaz.

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

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

NAPOLEON décline toute responsabilité pour l'installation, les heures de mise en place et toute autre dépense liée à l'installation d'une pièce sous garantie. Les dépenses de ce type ne sont pas couvertes par la présente garantie.

Nonobstant toute réglementation en vertu de la présente garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), la responsabilité de NAPOLEON sous cette garantie est définie par ce qui précède, et ne couvre en aucun cas les dommages collatéraux ou indirects.

Cette garantie définit les obligations et la responsabilité de NAPOLEON à l'égard du barbecue à gaz NAPOLEON. NAPOLEON décline toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit et n'autorise aucun tiers à assumer toute autre responsabilité en son nom.

NAPOLEON décline toute responsabilité en cas de : surchauffe, extinction de la flamme par des facteurs environnementaux tels que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

NAPOLEON décline toute responsabilité pour les dommages causés au barbecue à gaz par des intempéries, de la grêle, une manipulation brutale, des produits chimiques ou des produits de nettoyage agressifs.

Les réclamations liées à la présente garantie doivent être accompagnées de la preuve d'achat ou d'une copie de celle-ci indiquant le numéro de série et 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 | Gueldre
Pays-Bas

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com