



PRESTIGE[®]

Manuel d'utilisation

P500V, P665V, P500VX, & P665VX.

Les illustrations de grils 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



Appliquer le numéro de série

MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN GRIL NAPOLEON® !

Votre expertise du barbecue est prête à passer au niveau.



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

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

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

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE VENTILÉ.

DANGER !

EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

- Fermer la source d'approvisionnement en gaz.
- Éteindre toutes les flammes.
- Ouvrir le couvercle.
- Si l'odeur de gaz persiste, rester à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

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.

Ne jamais stocker une bouteille de gaz propane qui n'est pas en cours d'utilisation ou raccordée pour un usage immédiat à proximité de cet appareil, ni de tout autre dispositif électrique.

Si les informations présentées dans ces instructions 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 gril.

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

AVIS AU CONSOMMATEUR : Conserver ces instructions pour une référence ultérieure.

Bienvenue chez NAPOLEON®!

Sécurité d'abord

AVERTISSEMENT

Informations Générales

Ce grill doit être installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, installez-le conformément au code d'installation actuel du gaz naturel et du propane CSA B149.1 au Canada, ou au code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 aux États-Unis.

Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux. Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil doit également être mis à la terre conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivez le code électrique canadien actuel CSA C22.1 au Canada, ou le code électrique national NSI/NFPA 70 aux États-Unis.

AVERTISSEMENT

Fonctionnement

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

Suivez attentivement les instructions d'allumage. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table. N'utilisez pas ce grill à d'autres fins que celles prévues.

N'utilisez pas ce grill avec un cordon, une fiche endommagée ou après un dysfonctionnement du grill ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez NAPOLEON pour une réparation.

AVERTISSEMENT

Installation et montage

Assemblez ce grill exactement comme indiqué dans le guide de montage. Si le grill a été assemblé en magasin, veuillez revoir les instructions de montage pour vous assurer qu'elles sont correctes. Ce grill n'est pas destiné à être installé sur des bateaux ou dans des véhicules récréatifs.

Effectuez le test de fuite requis avant de faire fonctionner le grill. Ne modifiez pas ce grill sous aucun prétexte. Laissez le grill refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.

N'utilisez pas une bouteille qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1. Utilisez uniquement le régulateur de pression et le tuyau d'alimentation fournis avec ce grill ou des pièces de rechange spécifiquement recommandées par NAPOLEON.

AVERTISSEMENT

Stockage et désaffectation

Éteignez le gaz au niveau de la bouteille de propane ou de la vanne d'alimentation en gaz naturel. Débranchez le tuyau entre la bouteille de propane et le grill. Retirez la bouteille de propane et rangez-la à l'extérieur, dans un espace bien ventilé, à l'écart des enfants.

Débranchez de la prise électrique lorsque le grill n'est pas utilisé et avant le nettoyage. NE PAS ranger les bouteilles de propane dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos. Déconnectez le raccordement au gaz naturel de l'alimentation lorsque le grill est rangé à l'intérieur.

Placez un bouchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de bouchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille qui est fourni avec la valve de la bouteille. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

AVERTISSEMENT

Proposition 65 de la Californie

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment de la suie, reconnus par l'État de Californie comme pouvant provoquer le cancer, ainsi qu'à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, reconnus par l'État de Californie comme pouvant provoquer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.p65warnings.ca.gov.

CONTENU

Bienvenue chez NAPOLEON®!	43
Fonctionnalités	45
Démarrage	46
Pratiques opérationnelles sûres supplémentaires	46
Localisation du gril	47
Connexions au gaz	48
Test de fuite	50
Fonctionnement	51
Allumage de votre barbecue	51
Instructions de cuisson	53
Comment utiliser la broche rotative	55
La liste de vérification de l'expérience de la cuisson au gril	56
Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte (si équipées)	56
Instructions de démarrage rapide	57
Napoleon connectivité	58
ACCU-PROBE® Aide à la cuisson	60
Opération de l'affichage	61
Surveillance du système	62
Sécurité	63
Dégagement	63
Stockage	63
Guide de cuisson infrarouge	64
Instructions de nettoyage	65
Instructions de maintenance	68
Recommandation	68
Réglage de l'air de combustion	68
L'inox dans les environnements difficiles	69
Dépannage	71
Conformité réglementaire	75
Garantie	76

Fonctionnalités

Brûleur arrière à infrarouge pour rôtisserie afin de savourer des repas juteux et tendres.

Plaques de saisie en acier inoxydable à deux niveaux pour une chauffe uniforme et une vaporisation des jus de cuisson, offrant ainsi des plats plus savoureux

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

Boutons de commande rétroéclairés pour des soirées animées.

Portes d'armoire facilement réglables.

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

Jauge de température **ACCU-PROBE** pour une lecture facile de la température et des résultats parfaits.results.

Grand support de maintien en acier inoxydable pour une surface de cuisson accrue.

Grilles de cuisson emblématiques **WAVE** pour une cuisson uniforme et des marquages inimitables sur la viande.

Affichage Wi-Fi et Bluetooth® de 5 pouces avec paramètres de surveillance de température personnalisés.

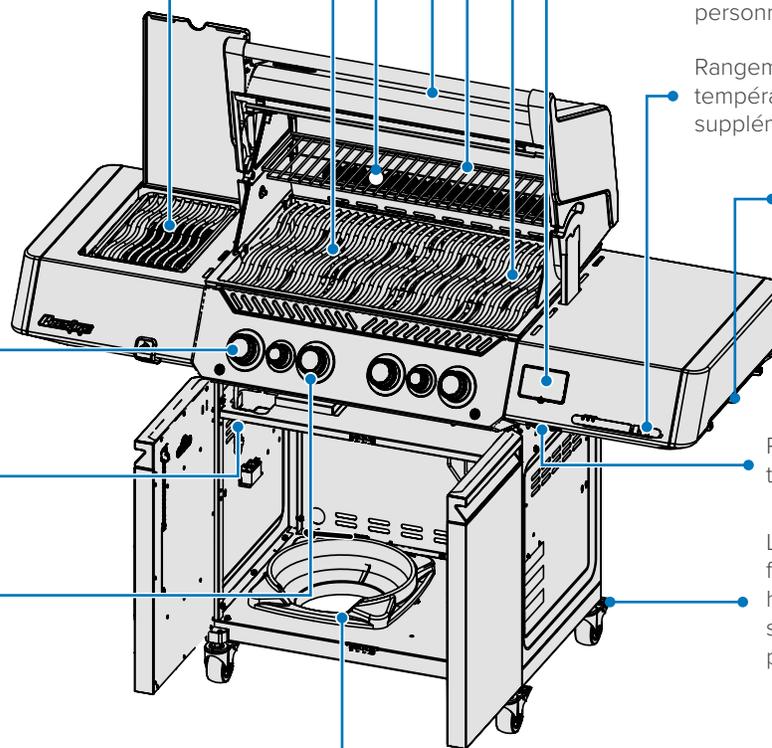
Rangement pour sonde de température et crochet à outils supplémentaire.

Crochets à outils intégrés.

Prises pour sonde de température.

Les roulettes à blocage facile réglables en hauteur sécurisent solidement le grill en position.

Échelle de réservoir de propane (modèles Propane VX uniquement)



Les illustrations de grils présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté : P500VX

Démarrage



DANGER! Avertissement d'un danger pouvant entraîner un incendie, une explosion, la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT ! Avertissement d'un danger pouvant entraîner des blessures légères ou des dommages matériels.



Portez des gants de protection.



Portez des lunettes de sécurité.



ATTENTION ! Surface chaude.



Information importante.



Ne fumez pas pendant le test de fuite de gaz. Des étincelles ou des flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.



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



Fermer immédiatement la source d'approvisionnement en gaz et débranchez-la.

Pratiques opérationnelles sûres supplémentaires

- Ne pas faire passer le tuyau sous le bac de récupération des graisses. Maintenir un dégagement approprié entre le tuyau et le bas de l'unité.
- S'assurer que les plaques de saisie sont positionnées correctement selon les instructions d'installation des plaques de saisie.
- Les commandes du brûleur doivent être éteintes lors de l'ouverture de la vanne du cylindre de gaz.
- Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Ne pas utiliser les brûleurs arrière avec les brûleurs principaux.
- Ne pas fermer le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en marche ou chaud.
- Ne pas frire des aliments sur le brûleur latéral.
- Ne pas ajuster les grilles de cuisson lorsqu'elles sont en marche ou chaudes.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Fermer l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne pas modifier l'appareil.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque le gril est refroidi.
- Ne pas stocker de briquets, d'allumettes ou tout autre combustible à l'intérieur de l'enceinte ou du plateau à condiments.
- Maintenir tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyer régulièrement le bac de récupération des graisses, le bac d'égouttement et les plaques de saisie pour éviter l'accumulation de graisse et les incendies de graisse.
- Garder le brûleur infrarouge et les tubes venturi des brûleurs principaux exempts de toiles d'araignée et autres obstructions en les inspectant et en les nettoyant régulièrement.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) de venir en contact avec le gril chauffé. Un changement de température immédiat écaillera la porcelaine et fissurera les brûleurs en céramique.
- Ne pas utiliser un nettoyeur haute pression pour nettoyer une partie quelconque du gril.
- Ne pas placer ce gril là où il peut être exposé à des vents forts, surtout lorsque le vent peut venir directement derrière le gril.
- Assurer une distance de sécurité par rapport aux constructions inflammables lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais couvrir plus de 75 % de la surface de cuisson avec du métal solide.
- Cet appareil doit être maintenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Toujours maintenir des dégagements adéquats par rapport aux matériaux combustibles : 27" (68,6 cm) à l'arrière de l'appareil et 7" (17,8 cm) sur les côtés.
- La température ambiante minimale de fonctionnement sécuritaire de l'appareil est de 0 °F (-17,8 °C).



AVERTISSEMENT !

- Le raccordement et l'installation de la connexion de gaz et de tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz agréé, et testés pour les fuites avant de faire fonctionner le gril.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont en contact avec aucune surface à haute température du gril.
- Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les jeunes enfants à l'écart.
- Éloignez les tuyaux d'alimentation en carburant de toutes les surfaces chauffées, des bords tranchants ou des égouttures de graisse.



PRUDENCE !

Le couvercle du gril et tout le foyer peuvent devenir très chauds lors de l'utilisation.

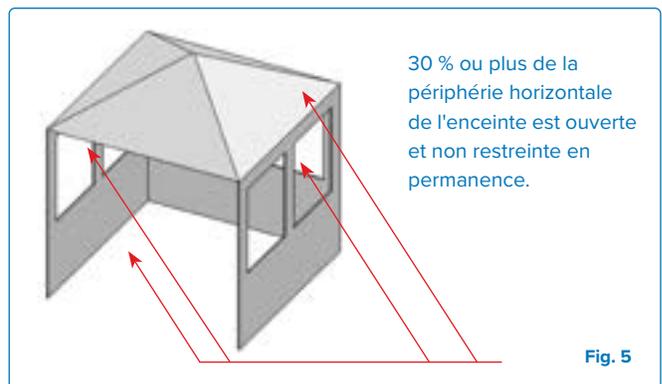
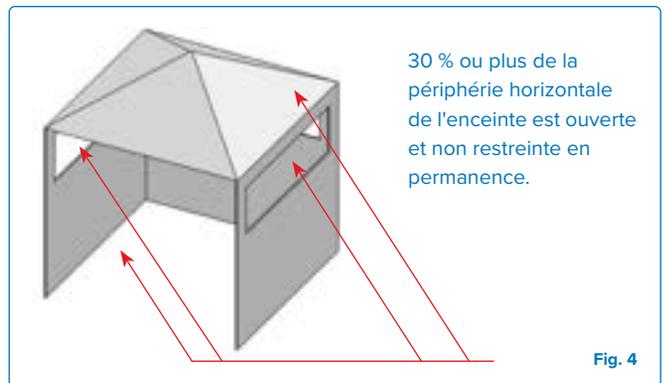
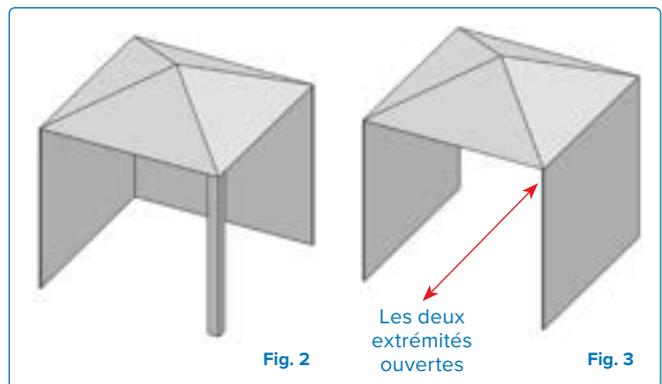
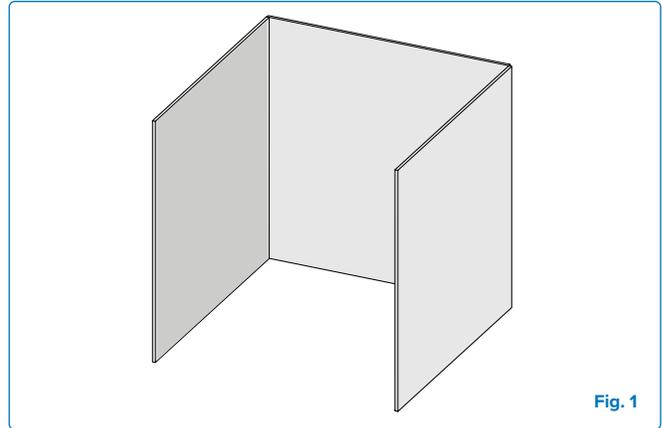
Localisation du grill

Lors du choix de l'emplacement de votre barbecue à gaz, il est important de s'assurer que les dégagements par rapport aux matériaux combustibles adjacents sont respectés. Cet appareil est destiné à être installé sur une terrasse extérieure ou dans votre jardin.

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

Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit être conforme à l'une des options suivantes :

- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne dépassant pas une configuration avec des murs sur trois côtés, mais sans couverture supérieure. **(Fig 1)**
 - » Toutes les ouvertures doivent être constamment ouvertes.
 - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées **ne sont pas considérées** comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne dépassant pas une configuration avec une enceinte partielle comprenant une couverture supérieure et pas plus de deux parois latérales.
 - » Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans une allée ou à angle droit les unes par rapport aux autres. **(Fig 2 & Fig 3)**
 - » Toutes les ouvertures doivent être constamment ouvertes.
 - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées **ne sont pas considérées** comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne dépassant pas une configuration avec une enceinte partielle comprenant une couverture supérieure et trois parois latérales, tant que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte est constamment ouverte. **(Fig 4 & Fig 5)**
 - » Toutes les ouvertures doivent être constamment ouvertes.
 - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.



Connexions au gaz

Vers une bouteille de propane : Option 1

Utilisez uniquement une bouteille de propane de 20 lb (9,1 kg) construite et marquée conformément aux spécifications pour les cylindres de gaz de pétrole liquéfié du Département des transports des États-Unis (D.O.T.) ou à la norme pour les cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et la Commission, CAN/CSA-B339, selon le cas.

Utilisez uniquement un régulateur de pression de gaz spécifié par Napoleon. Le régulateur doit fournir une pression de 11 pouces colonne d'eau (0,39 psi) et avoir un raccord de type QCC1.

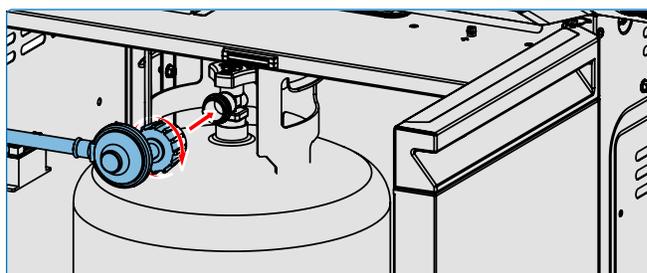
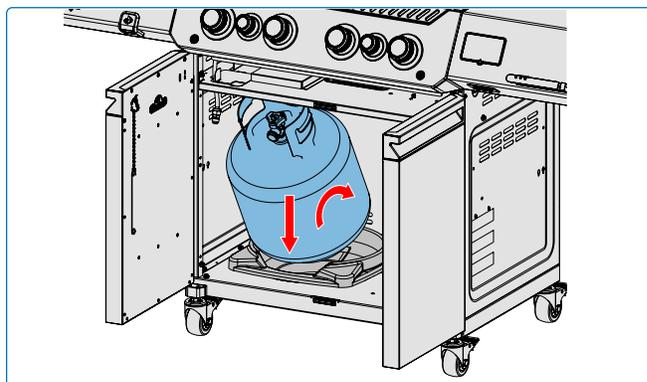
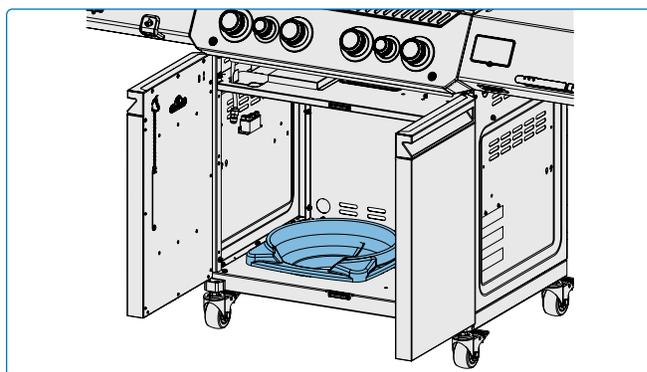
Le dispositif de connexion de la bouteille de propane doit être compatible avec la connexion pour cet appareil d'extérieur.

La bouteille de propane doit avoir :

- Une vanne d'arrêt avec un raccord de type QCC1.
- Un dispositif de sécurité anti-éclatement.
- Un collier de protection pour la valve.
- Un dispositif de protection contre les débordements répertorié.

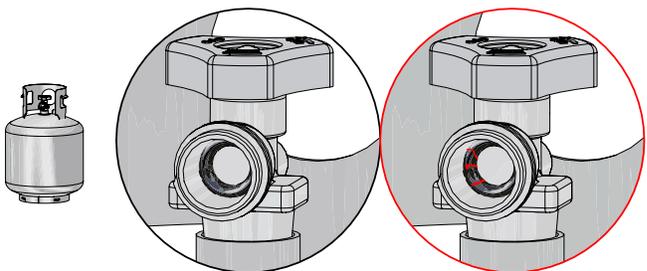
Raccordement et installation

- Vérifiez que la bouteille ne présente pas de bosses ou de rouille, et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.
- N'utilisez jamais une bouteille avec une valve endommagée.
- Placez la bouteille dans son emplacement désigné sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz ne présente aucun pli.
- Retirez le capuchon ou le bouchon de la valve de carburant de la bouteille.
- Insérez le mamelon de régulateur QCC1 noir sur la valve de carburant QCC1. Serrez à la main vers la droite. N'utilisez pas d'outils.
- Assurez-vous que le tuyau ne entre pas en contact avec le bac de récupération des graisses ou avec les surfaces de température élevée du grill, car il fondrait et pourrait provoquer un incendie.
- Testez les joints pour les fuites avant de mettre le grill en service. Voir "**Test de fuite**".
- La bouteille doit être montée de telle sorte que la sortie de la soupape de sécurité contre la surpression ne soit pas orientée vers la position de fonctionnement normale de l'utilisateur.



NOTE : Inspectez le joint d'étanchéité de la valve du cylindre de gaz propane pour vérifier les fissures, l'usure ou la détérioration chaque fois que le cylindre est remplacé ou rempli.

Tout cylindre de gaz propane présentant des signes de dommage ou de détérioration, y compris des fissures et des piqûres visibles, doit être retourné non utilisé au vendeur.



AVERTISSEMENT !

- Ne rangez pas de cylindre de gaz de rechange sous ou près de l'appareil.
- N'utilisez pas de cylindre de gaz rempli à plus de 80 %.
- Suivez toutes les spécifications et instructions précisément pour éviter les incendies, explosions, dommages matériels, blessures ou décès.
- Déconnectez le grill et sa vanne d'arrêt individuelle du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression dépassant ½ psi (3,5 kPa).

Vers la ligne d'alimentation en gaz domestique :

Option 2

- Si le gril doit être connecté directement à une ligne d'alimentation en gaz propane de la maison, déconnectez et jetez l'ensemble tuyau et régulateur fourni et suivez les instructions de raccordement de la ligne d'alimentation en gaz de la maison. Un tuyau approuvé est disponible chez votre revendeur de grils Napoléon.
 - Un tuyau d'alimentation en gaz et un raccord rapide conçus pour le gaz naturel et certifiés pour une utilisation en extérieur sont inclus avec les grils au gaz naturel.
 - La plomberie au gaz naturel doit fournir une pression de 7 pouces de colonne d'eau à l'entrée du gril. La plomberie au gaz propane doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau à l'entrée du gril.
 - La tuyauterie et les vannes en amont du raccord rapide ne sont pas fournies.
 - Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir les BTU/h spécifiés sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la conduite de tuyauterie.
 - Voir "**ATTENTION ! Informations générales**" de ce manuel pour les codes d'installation..
1. Le raccordement à une ligne d'alimentation en gaz doit être effectué par un plombier-gaz certifié et testé pour les fuites avant de faire fonctionner le gril.
 2. Ne pas faire passer le tuyau à proximité immédiate du bac d'égouttement ou au-dessus du panneau arrière.
 3. Assurez-vous que le tuyau ne touche aucune surface à haute température..

Raccordement rapide

- Ne pas installer le raccord rapide dans une direction ascendante.
- Une vanne d'arrêt manuelle facilement accessible doit être installée en amont du raccord rapide, et aussi près que possible de celui-ci.
- Raccordez l'extrémité évasée du tuyau à l'ajutage à l'extrémité du tube de collecteur ou du tube flexible (si applicable).
- Serrez à l'aide de deux clés. Ne pas utiliser de scellant à filet ou de pâte à joint.
- Testez toutes les joints pour les fuites avant de faire fonctionner le gril à gaz. Voir "**Test de fuite**".



AVERTISSEMENT !

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



PRUDENCE !

Le couvercle du gril et l'ensemble de la chambre de combustion peuvent devenir très chauds lorsqu'ils sont en cours d'utilisation.

Test de fuite

Pourquoi et quand effectuer un test de fuite?

Un test de fuite confirme qu'aucun gaz n'échappe après avoir connecté le tuyau à l'alimentation en gaz.

Chaque fois que le réservoir est rempli et réinstallé, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites au niveau du raccord où le régulateur se connecte au réservoir.

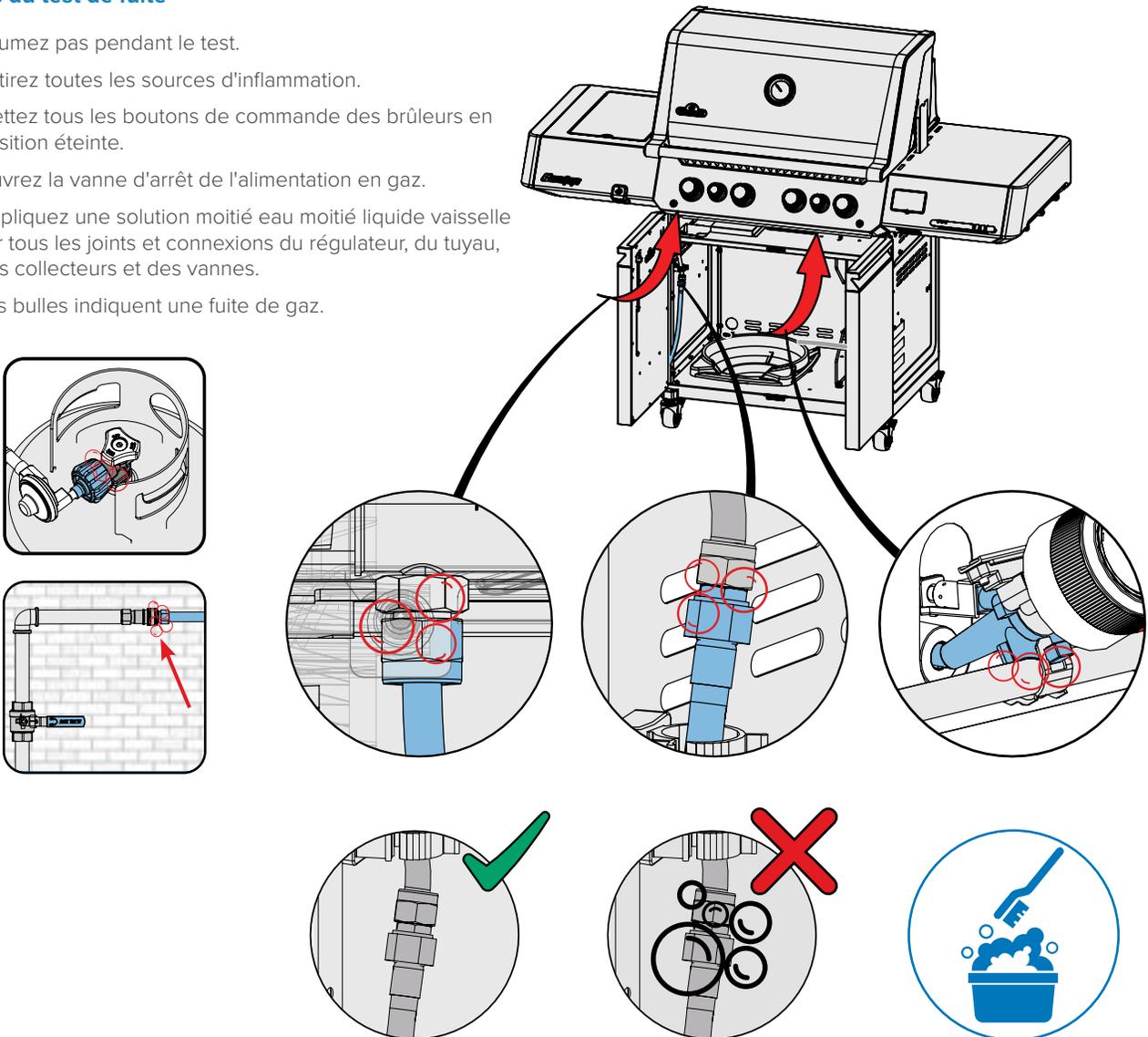
Testez cette grille de cuisson avant utilisation, annuellement, et lorsque des composants de gaz sont remplacés..

Si vous constatez une fuite

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

Étapes du test de fuite

1. Ne fumez pas pendant le test.
2. Retirez toutes les sources d'inflammation.
3. Mettez tous les boutons de commande des brûleurs en position éteinte.
4. Ouvrez la vanne d'arrêt de l'alimentation en gaz.
5. Appliquez une solution moitié eau moitié liquide vaisselle sur tous les joints et connexions du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. Les bulles indiquent une fuite de gaz.



DANGER!

- Ne jamais utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion,

des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

- Utilisez uniquement le régulateur de pression et le tuyau fournis avec la grille, ou ceux conformes aux codes locaux.

Fonctionnement

Allumage de votre barbecue

Est-ce la première fois ? Faites un rodage

Retirez le support de maintien et laissez les brûleurs principaux allumés à puissance maximale pendant 30 minutes. Il est normal que le barbecue dégage une odeur la première fois qu'il est allumé. Cette odeur est causée par le « rodage » des peintures et des lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira pas.



AVERTISSEMENT !

- N'utilisez pas le brûleur arrière ou latéral pendant le rodage.

Allumage des brûleurs principaux

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



AVERTISSEMENT !

- N'utilisez pas le brûleur arrière pendant que le brûleur principal est en fonctionnement.

Allumage du brûleur arrière (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Retirez le support de maintien.
3. Appuyez et tournez lentement le bouton de commande du brûleur arrière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUTE.
4. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez avec un match.
5. Si le brûleur ne s'allume pas - tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 3 et 4. **(Fig. 6).**

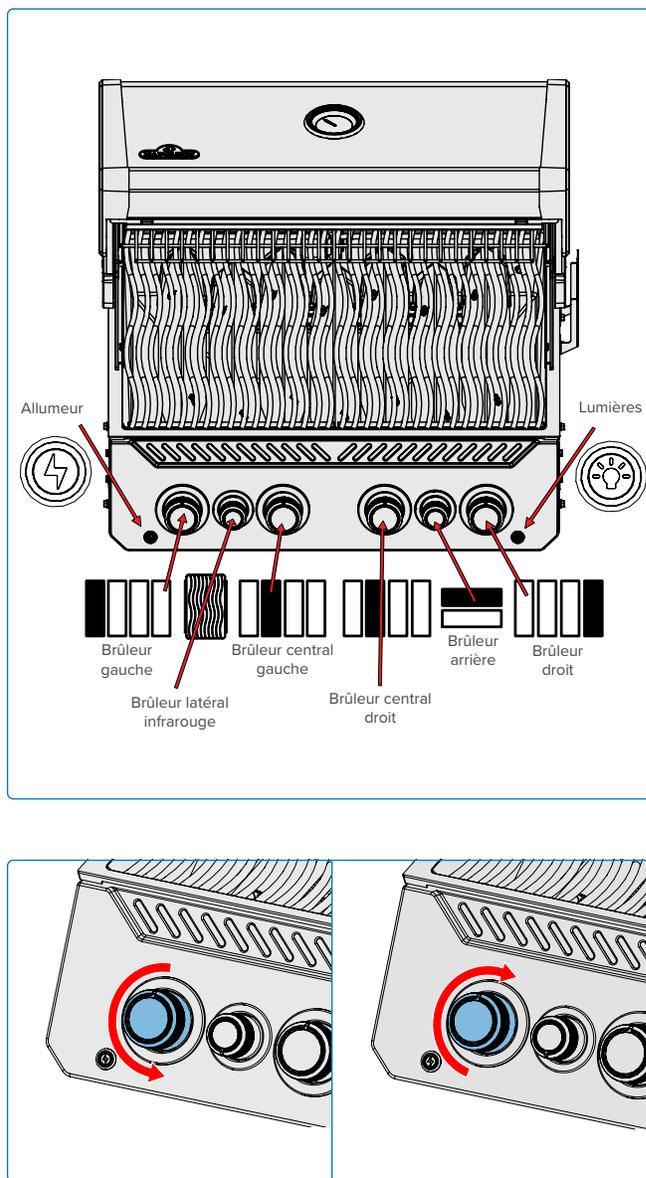


Fig. 6

Allumer le brûleur latéral (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur.
2. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur latéral dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUT.
3. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez-le avec une allumette.
4. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 2 et 3. (Fig. 7).

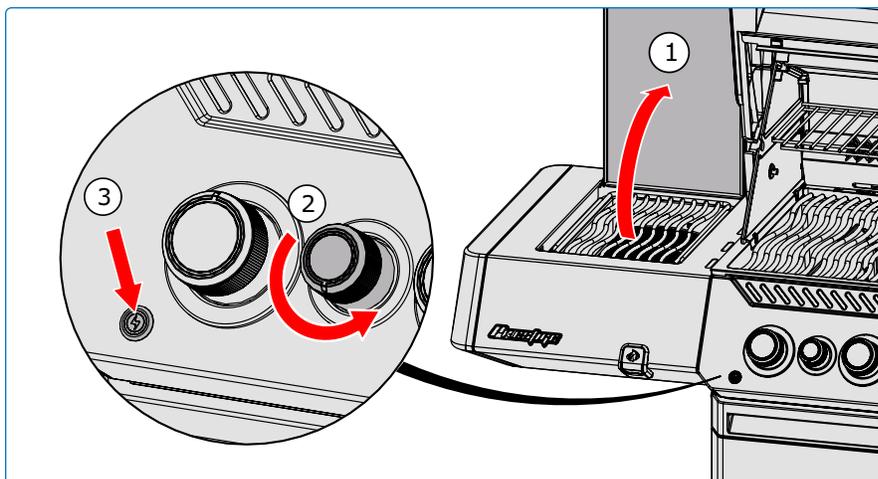


Fig. 7

Allumage avec une allumette

1. Attachez l'allumette à la tige d'allumage fournie.
2. Insérez l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et les plaques de saisie.
3. Tout en tournant le bouton du brûleur correspondant à la position haute. (Fig. 8).

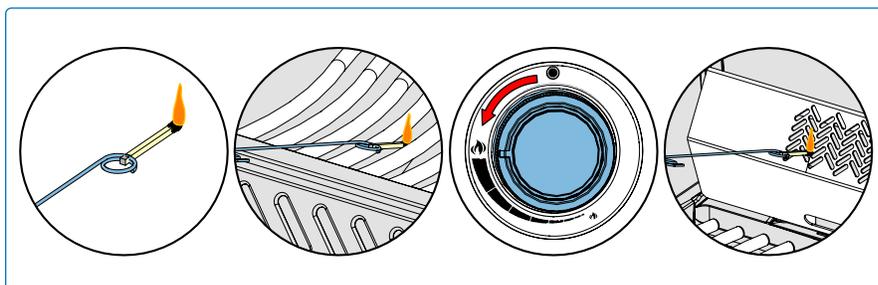


Fig. 8



AVERTISSEMENT !

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



Instructions de cuisson

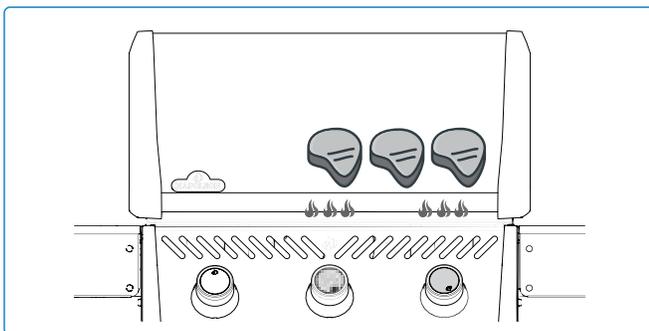
Utilisation du brûleur principal

- Préchauffez le grill avant de saisir les aliments en faisant fonctionner tous les brûleurs principaux à puissance maximale avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes.
- Les aliments cuits pendant une courte période, comme le poisson et les légumes, peuvent être grillés avec le couvercle ouvert.
- Griller avec le couvercle fermé assure des températures plus élevées et constantes qui cuisent la viande de manière plus uniforme et peuvent réduire les temps de cuisson.
- Les grilles de cuisson peuvent être huilées avant le préchauffage pour réduire les collages lors de la cuisson de viandes maigres comme les blancs de poulet ou de porc.
- Les aliments nécessitant plus de 30 minutes de cuisson, comme les rôtis, peuvent être cuits indirectement avec le brûleur allumé en face des aliments. Voir Grillade Indirecte.
- Retirez l'excès de graisse de la viande pour éviter les flambées, ou réduisez la température du grill.
- En cas de flambée, éloignez les aliments des flammes et réduisez la chaleur. Laissez le couvercle ouvert.

Grillade directe

Cette méthode est souvent utilisée pour saisir, ou pour les aliments cuits pendant une courte période comme les hamburgers, les steaks, le poulet ou les légumes.

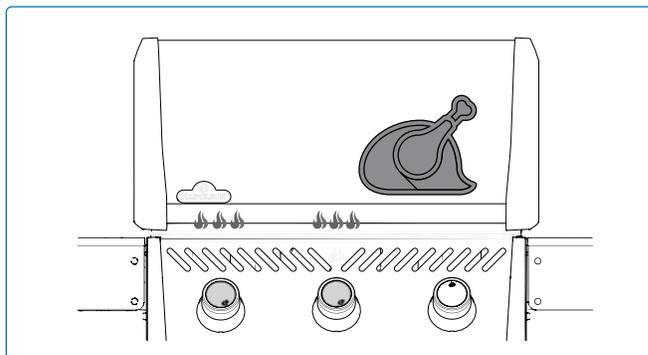
Placez les aliments sur les grilles de cuisson directement au-dessus de la chaleur. Saisissez d'abord la viande pour emprisonner les jus et la saveur. Baissez la température du grill pour terminer la cuisson selon vos préférences.



Cuisson indirecte

Cette méthode utilise des températures plus basses et fait circuler la chaleur autour des aliments en les cuisant lentement et uniformément. Utilisez cette méthode pour cuire de plus gros morceaux de viande ou des aliments sujets aux flambées telles que 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.

Griller à une température plus basse et à un temps de cuisson plus long donne une viande plus tendre.



Surveillance des températures du grill

Certains modèles sont équipés de deux indicateurs de température. Un indicateur monté sur le couvercle indique la température de l'air à l'intérieur de l'enceinte de cuisson et est la référence préférée pour la méthode de cuisson indirecte. Un capteur monté sur la base mesure la température au niveau des grilles de cuisson et est la référence préférée pour la méthode de cuisson directe. Bien que la circulation optimisée de l'air dans l'enceinte de cuisson maximise les taux de chauffage et l'uniformité de la température, plusieurs facteurs influent sur les relevés de température, notamment :

Placement des aliments et des accessoires

- Les gros articles alimentaires ou les accessoires de cuisson, tels que les plaques chauffantes et les planchas, peuvent piéger la chaleur au-dessus du capteur de température des grilles de cuisson. Cela peut entraîner des lectures de capteur élevées tout en réduisant également les lectures du thermomètre du couvercle car la chaleur est dirigée ailleurs.

DANGER!

- Ne jamais griller les aliments directement sur le brûleur latéral à flamme. Il est conçu pour être utilisé uniquement avec des casseroles et des poêles.
- Ne pas fermer le couvercle du brûleur latéral pendant son fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.
- Ne pas faire frire les aliments sur le brûleur latéral. Cuisiner avec de l'huile peut être dangereux.
- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse et les plaques de saisie, pour éviter l'accumulation de graisse et les incendies de graisse.



CONSEIL DE PRO !

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

Brûleurs en fonctionnement

- Les lectures de température sont affectées par les réglages des brûleurs, ainsi que par la proximité du capteur monté sur la base avec les brûleurs du grill qui sont en fonctionnement.

Temps écoulé

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

Pour de meilleurs résultats, utilisez la fonction de capteur de température avec la jauge de température du couvercle pour comparer pleinement l'environnement de cuisson à votre plage cible. Laissez le temps aux températures de se stabiliser et ajustez les réglages des brûleurs en conséquence.

Utilisation du brûleur principal infrarouge (si équipé)

Suivez les instructions "**Allumage du brûleur principal**" et faites fonctionner le brûleur à haute température pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique rougissent.

Cuisinez les aliments directement sur la ou les grilles en suivant les instructions du "**Guide de cuisson infrarouge**". Les aliments peuvent être saisis sur le brûleur infrarouge, puis transférés sur les brûleurs principaux du grill pour terminer la cuisson sur une chaleur directe ou indirecte, selon votre goût et vos préférences.

Brûleur latéral à flamme (si équipé)

Le brûleur latéral à flamme peut être utilisé comme une plaque de cuisson pour faire des sauces ou des soupes. Le diamètre maximum du pot ou de la poêle est de 10" (25 cm). Assurez-vous que votre grill est situé à l'abri du vent, sinon les performances du brûleur latéral seront affectées.

Brûleur latéral infrarouge (si équipé)

Pour le faire fonctionner, suivez les instructions "**Allumage du brûleur latéral**". La chaleur infrarouge fournit une zone de cuisson uniforme pour saisir les aliments lorsqu'elle est réglée sur élevé. Certains modèles de brûleurs latéraux ont une grille de cuisson réglable en hauteur. Le diamètre maximum recommandé du pot ou de la poêle est de 10" (25 cm).

Cuisson de nuit (si applicable)

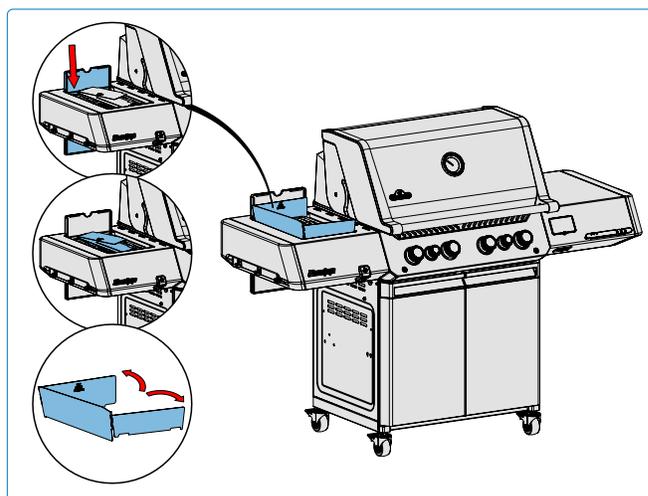
Illuminez les boutons de commande en appuyant sur l'icône de l'ampoule sur le panneau de commande. Lorsqu'un brûleur est en fonctionnement, le bouton correspondant brillera en rouge, tandis que les autres resteront bleus.

Pare-vent

Continuez à cuisiner sans problème par temps venteux jusqu'à 10 mph (16 km/h). Conçu pour se fixer facilement à votre grill, ce pare-vent agit comme un bouclier contre les rafales de vent, aidant à maintenir une chaleur constante pour des repas uniformément cuits. Il suffit de l'ajuster à votre grill, et vous êtes prêt à griller en toute confiance, quel que soit le temps. Le pare-vent peut être plié et rangé sous le couvercle du brûleur latéral pour un rangement facile lorsque le brûleur latéral n'est pas utilisé.



NOTE: Le pare-vent doit être installé lors de l'utilisation du brûleur latéral. Cela améliore la sécurité et réduit les temps de cuisson.



AVERTISSEMENT !

- Ne laissez pas les aliments sans surveillance sur les brûleurs allumés.
- Gardez le couvercle ouvert si le brûleur infrarouge principal est réglé sur élevé pour éviter de brûler accidentellement les aliments.



CONSEIL DE PRO !

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

Comment utiliser la broche rotative

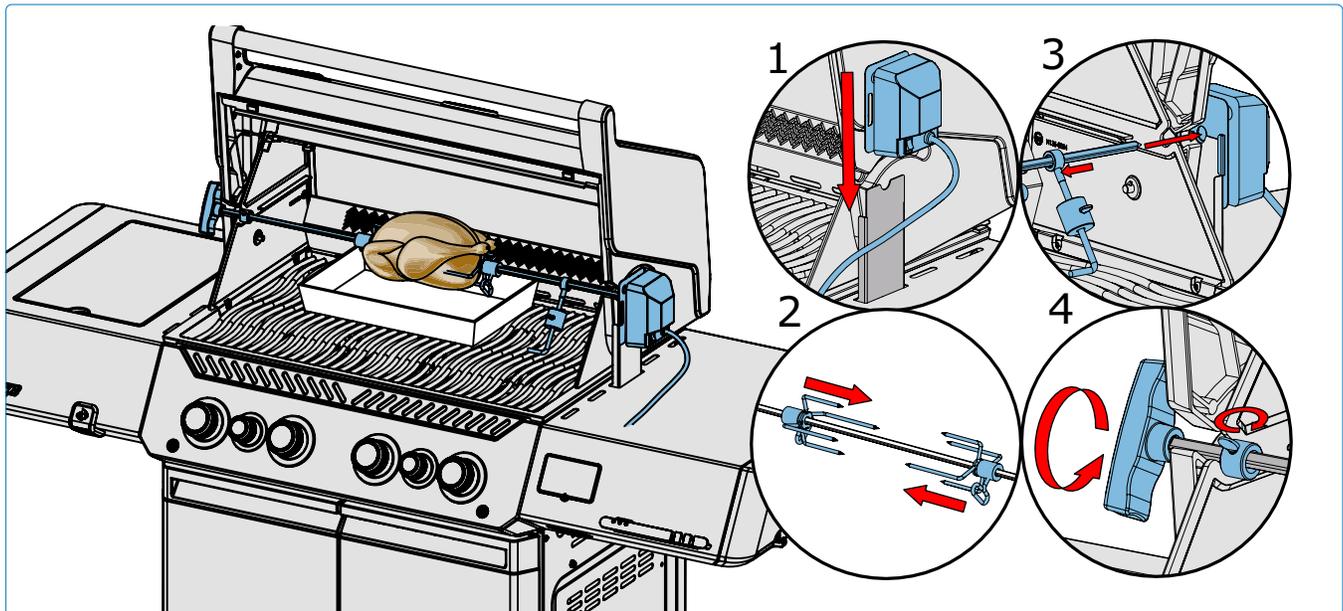
Assemblage de votre kit de broche rotative (si équipé)

Note : Retirez le porte-réchaud avant d'utiliser le brûleur arrière et la broche. Une chaleur extrême endommagera le porte-réchaud. Installez le moteur de la broche rotative sur le côté du grill en utilisant le(s) support(s) de montage. Certains modèles ont des supports préinstallés.

1. Une fois que le support a été fixé au grill, glissez le moteur de la broche rotative sur le support.
2. Glissez la première fourchette de la broche rotative juste au-delà du milieu de la tige de broche et serrez en place. Enfilez la viande sur la tige de broche et poussez la viande dans la fourchette. Glissez la deuxième fourchette de la broche rotative à l'extrémité opposée de la tige de broche et poussez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit sécurisée. Serrez la fourchette en place.
3. Insérez soigneusement l'extrémité pointue de la tige de broche dans le moteur de la broche rotative et placez l'extrémité opposée sur les crochets. Le côté lourd de la viande pendra naturellement pour équilibrer la charge.
4. Glissez la bague d'arrêt sur la tige de broche jusqu'à ce qu'elle soit passée à l'intérieur du capot. Cela sécurisera le mouvement latéral de la tige de broche.
5. Serrez la bague d'arrêt et la poignée de la tige de broche. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les jus de cuisson.



IMPORTANT ! Portez toujours des gants lorsque vous manipulez les composants du grill.



Conseils pour utiliser la broche rotative :

- Faites fonctionner le brûleur arrière à puissance maximale jusqu'à ce que la viande brunisse. Réduisez ensuite la chaleur et 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 faire de la sauce.
- Un poulet de 3 livres prend environ 1 heure et demie à cuire à feu moyen à élevé.
- Faites attention à la capacité de votre moteur de broche rotative (15 livres). Ne surchargez jamais votre équipement.
- Assurez-vous toujours de placer une charge équilibrée de manière uniforme sur votre broche rotative.

Comment cuire plusieurs poulets

Attachez ou piquez les ailes contre le corps des poulets.

1. Glissez la fourchette de la broche rotative sur la tige de broche.
2. Enfilez le premier poulet sur la tige de broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette de la broche rotative. Serrez.
3. Enfilez les 2 poulets suivants sur la tige de broche de manière à ce que tous les poulets soient proches les uns des autres.
4. Glissez la deuxième fourchette de la broche rotative sur la tige de broche et enfoncez-la dans le poulet jusqu'à ce que les 3 poulets soient bien serrés ensemble. Serrez.

La liste de vérification de l'expérience de la cuisson au grill

Consultez cette liste à chaque fois que vous faites griller :

- Lire le manuel du propriétaire**
Assurez-vous d'avoir lu le manuel du propriétaire et toutes les instructions de sécurité.
- Nettoyer le bac à graisse**
Assurez-vous toujours de nettoyer le bac à graisse avant de faire griller pour éviter les incendies et les flambées.
- Vérifier le tuyau**
Assurez-vous que le grill est éteint et refroidi. Vérifiez le tuyau pour détecter des signes d'abrasions excessives ou de coupures. Remplacez le tuyau s'il est endommagé avant utilisation.
- Préchauffer et nettoyer les grilles**
Recouvrez les grilles de matière grasse végétale et préchauffez votre grill pour brûler l'excès de résidus et éviter les collages. Nettoyez les grilles en fonte avec une brosse en laiton et les grilles en acier inoxydable avec une brosse en acier inoxydable. Voir les "Instructions de nettoyage".
- Préparer la zone**
Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pendant la cuisson, comme vos ustensiles, assaisonnements, sauces et plats, est à portée de main. Ne laissez pas votre nourriture sans surveillance, sinon elle risque de brûler.
- Retourner une fois et ne pas regarder**
Essayez de ne pas ouvrir le couvercle et de regarder trop souvent, sinon la chaleur s'échappera et déréglera votre température et vos temps de cuisson. Retournez votre nourriture une seule fois, en particulier les steaks et le poulet.
- Laisser de l'espace**
Laissez de l'espace sur le grill et entre les aliments, afin de pouvoir déplacer les aliments si nécessaire.
- Utiliser un thermomètre**
Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Suivez les directives appropriées de température pour tous les types de viande, en particulier 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.



CONSEIL DE PRO !

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



SUGGESTION D'HUILES ET DE GRAISSES !

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

Si elles ne sont pas disponibles, choisissez une huile ou une graisse ayant un point de fumée élevé. Ne pas utiliser de graisses salées comme le beurre ou la margarine.



CONSEIL DE PRO !

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



ATTENTION !

Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte (si équipées)

Cette procédure **DOIT** être effectuée avant la première utilisation et répétée toutes les 3 à 4 utilisations pour maintenir les grilles en bon état

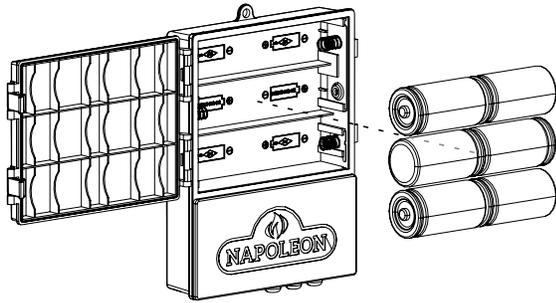
1. Retirez les grilles en fonte du grill.
2. Lavez les grilles avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Laissez les grilles sécher complètement.
3. Appliquez uniformément de la graisse/huile à l'aide d'un pinceau en silicone sur les deux côtés.
4. Préchauffez l'appareil à 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Installez les grilles de cuisson et faites cuire pendant 30 minutes.
6. Appliquez une deuxième couche uniforme de graisse/huile sur les grilles de cuisson et continuez à cuire pendant encore 30 minutes.
7. Les grilles sont maintenant assaisonnées.



NOTE : Si de la rouille s'est formée sur les grilles en fonte, retirez-la avec une éponge abrasive ou une brosse en laiton et répétez le processus d'assaisonnement.

Instructions de démarrage rapide

1



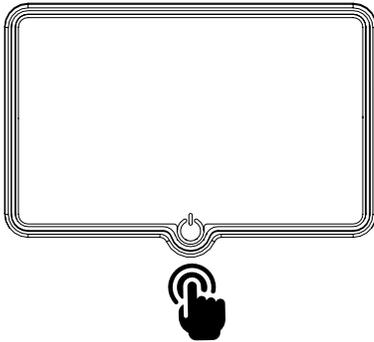
Insérez les piles dans le compartiment.

2



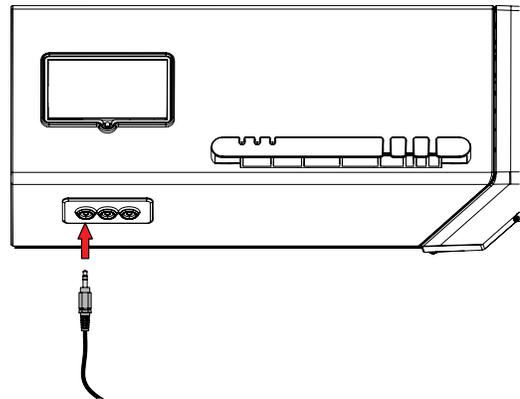
Alternativement, l'appareil peut être alimenté en utilisant une alimentation directe via le port USB de type C. Pour ce faire, utilisez un adaptateur 5V 1A. Il est recommandé de retirer les piles si vous utilisez une alimentation directe pour éviter la corrosion et prolonger la durée de vie des piles.

3



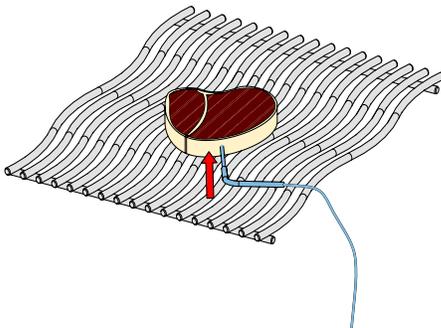
Assurez-vous que votre appareil est allumé.

4



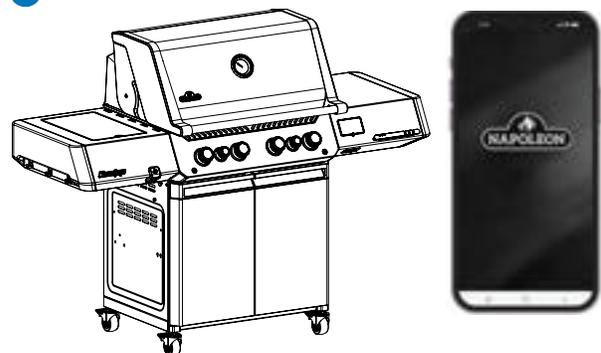
Retirez le plastique protecteur et branchez une ou plusieurs sondes dans votre appareil.

5



Lors de l'utilisation des sondes à viande, assurez-vous que la pointe de la sonde est insérée dans la section la plus épaisse de la nourriture, en évitant les os ou la graisse.

6



Suivez les instructions dans la section suivante pour vous connecter à l'application Napoleon Home. Bon appétit !

Napoleon connectivité

APP NAPOLEON HOME

COMMENT ÇA MARCHE ?

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

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

En associant votre appareil à l'**application Napoleon Home** via le WiFi, vous pouvez contrôler tous les modes et fonctions de l'appareil.

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



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



COMMENÇONS

1 Inscription



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

2 Créez votre profil



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

3 Presque là



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

4 Confirmer



Ouvrez votre boîte de réception e-mail et sélectionnez le lien de confirmation. **Note :** le lien de confirmation doit être ouvert sur l'appareil sur lequel l'application Napoleon Home est installée.

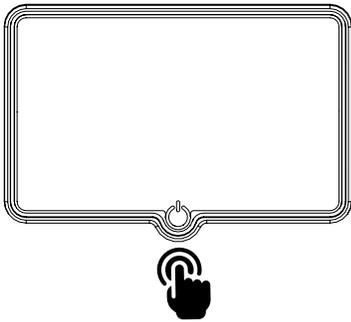
5 Reconfirmer



Si aucun e-mail n'est trouvé, cliquez sur « Re-Send Confirmation Link » et vérifiez le dossier spam.

AJOUT D'UN APPAREIL

6 Alimentation



Assurez-vous que votre appareil est allumé.

To finalize initial pairing with your smart device, press down on your display for 10 seconds until it restarts.

7 Ajouter un appareil



Sélectionnez « Ajouter un appareil » et acceptez les autorisations.

8 Recherche



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

9 Connexion au réseau



Sélectionnez le réseau Wi-Fi et entrez vos identifiants.

10 Ajouter un nom



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

11 Succès



Vous êtes maintenant **connecté**.

ACCU-PROBE® Aide à la cuisson

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

Vous recevrez des notifications sur votre appareil lorsque votre nourriture sera cuite à la perfection. ACCU-PROBE® prend en charge à la fois la connectivité Wi-Fi et Bluetooth®. Si votre Wi-Fi par défaut n'est pas disponible, la fonction Bluetooth® vous permet de vous connecter à ACCU-PROBE® facilement. L'appareil doit être initialement configuré en utilisant le Wi-Fi, puis seule la connexion Bluetooth® sera disponible.

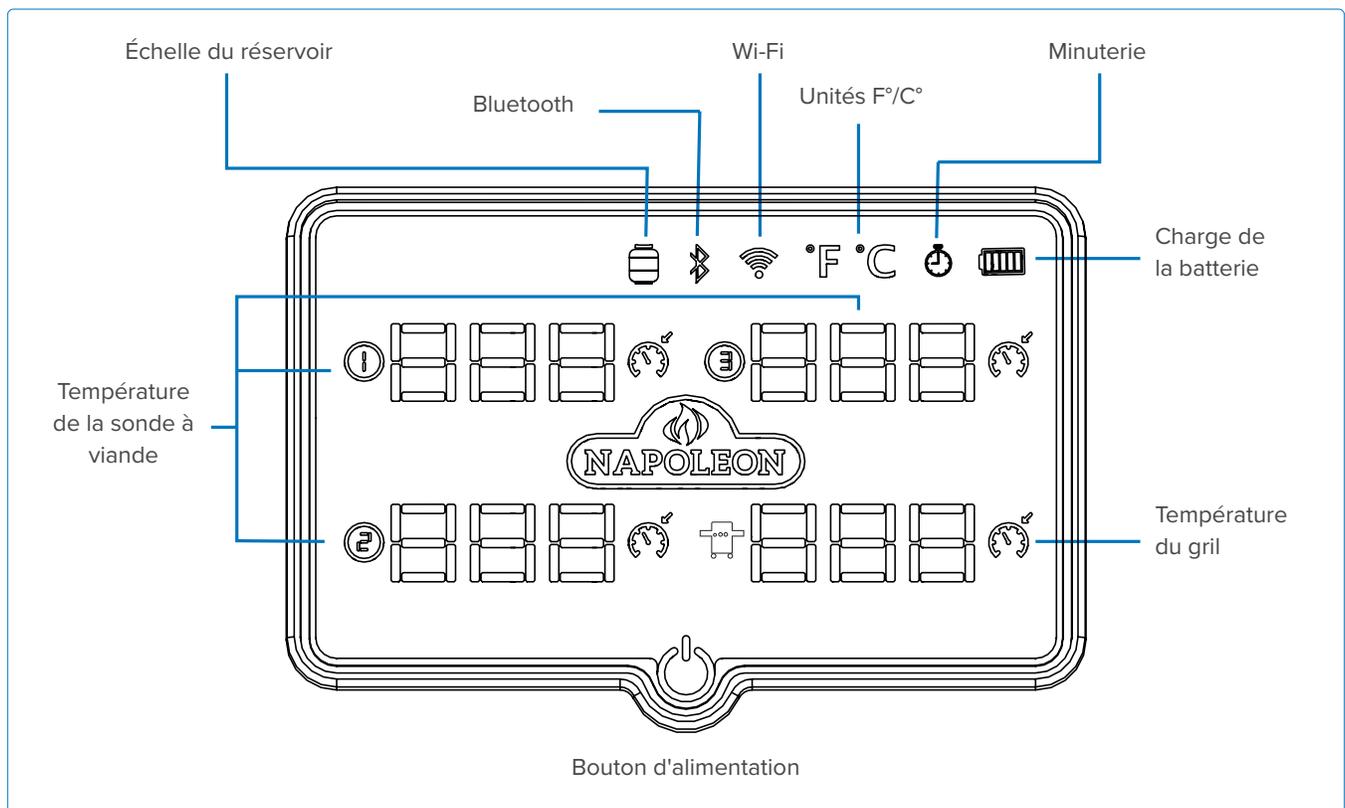
Consultez les sections "Instructions de Démarrage Rapide" et "Application Napoleon Home" pour plus d'informations sur la connexion. Téléchargez l'application Napoleon Home et profitez de la cuisine intelligente.

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

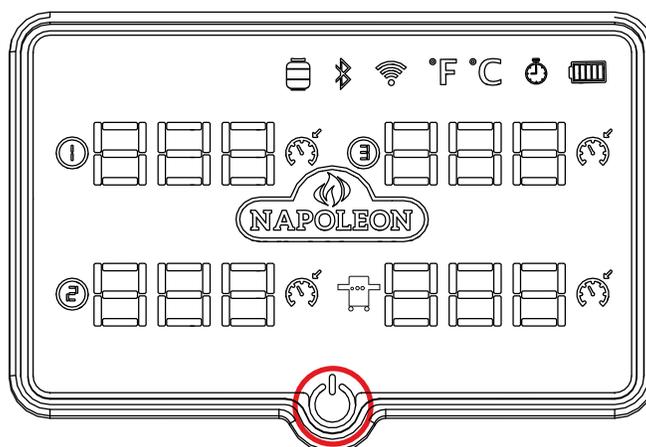
Appareils compatibles

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

Aperçu de l'affichage



Opération de l'affichage

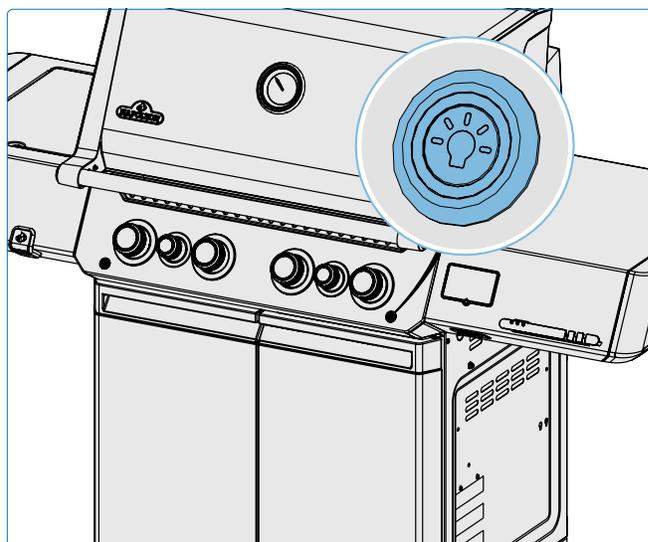


Fonction	Action	Durée	Description
Mode de synchronisation	Appuyez et maintenez	10 secondes	Lorsque le système redémarre, le logo de Napoleon apparaîtra. Les icônes Wi-Fi et Bluetooth® clignoteront, indiquant que l'appareil est en mode appariement (mode Point d'Accès). Vous devrez provisionner à nouveau l'appareil en utilisant l'application Napoleon Home. Ce processus doit être effectué lorsque l'affichage est actif. Si l'affichage est éteint ou en mode veille, continuez à appuyer et à maintenir le bouton jusqu'à ce que le Mode Point d'Accès soit atteint.
Activation/Désactivation de l'écran	Appuyez et maintenez enfoncé	3 secondes	Le logo de Napoleon apparaîtra, accompagné d'une alerte sonore. L'écran sera activé ou désactivé, selon son état actuel..
Activation de l'écran (sur batterie uniquement)	Appuyez une fois	N/A	Après son réveil, l'écran reviendra sans problème à son état précédent.
Changement d'unité de température	Appuyez une fois	N/A	Basculer entre Celsius et Fahrenheit.

Dans des conditions hivernales

Pour une meilleure expérience dans des conditions hivernales, utilisez le bouton du panneau de contrôle pour activer ou désactiver l'affichage. Cela permet de conserver la fonctionnalité sans avoir besoin de retirer les gants. Il suffit d'appuyer longuement sur le bouton du panneau de contrôle pendant plus de 3 secondes.

NOTE : L'affichage s'éteint après 5 minutes d'inactivité, revenant à la luminosité par défaut lorsqu'il est sollicité par l'utilisateur. Si une activité se produit pendant ce laps de temps, la période de 5 minutes est réinitialisée.



Surveillance du système

Éclairage de sécurité

Illuminez les boutons de commande en appuyant sur l'icône de l'ampoule sur le panneau de commande. Lorsqu'un brûleur est en fonctionnement, le bouton correspondant s'illuminera en rouge, tandis que les autres resteront bleus. Pour conserver la durée de vie de la batterie, les boutons bleus s'éteindront après 1 heure par défaut, tandis que les autres resteront rouges. Le délai d'arrêt d'1 heure pour le fonctionnement sur batterie peut être ajusté dans l'application. Lorsque vous utilisez une source d'alimentation USB, le minuteur d'arrêt pour les lumières sera annulé.



Batterie faible

Surveillez le niveau de la batterie via l'application et l'affichage. Lorsque le système tire son alimentation d'une source de batterie, des boutons clignotants indiquent une batterie faible. Le système envoie une alerte à votre appareil et s'arrête une fois que la batterie est presque épuisée. Remplacez les piles si nécessaire. Les indicateurs suivants représentent les niveaux approximatifs de charge restante dans les piles :



Green – Complet



Orange – 50%



Rou - Faible



Alertes de température

Le système peut émettre des alertes sonores lorsque les températures cibles sont atteintes. L'affichage indiquera quelles sondes ont une température cible définie.



Alertes de minuterie

L'écran doit indiquer qu'un réglage de l'heure a été effectué. Le système peut émettre des alertes sonores lorsque ce réglage est terminé.



Échelle de la bouteille de propane

Le système peut surveiller en continu le propane restant dans la bouteille et en indiquer le statut d'un simple coup d'œil.



Vert – 100%



Orange – 50%



Rouge – 20%



Rouge clignotant – Faible

Remise à zéro de l'échelle

Avant l'étalonnage :

- Retirez la bouteille vide de l'échelle. Appuyez sur le bouton désigné pour initier la remise à zéro.
- Attendez 20 secondes pour le processus de remise à zéro.
- Placez la nouvelle bouteille sur l'échelle après la fin de la remise à zéro.

Sélection de la bouteille

- Lancez l'application Napoleon Home.
- Accédez à la section de l'échelle de la bouteille.

Sélectionnez la bouteille et la région :

- Sélectionnez "Nouvelle Échelle de Bouteille".
- Choisissez votre région (Amérique du Nord, Europe ou Personnalisée).
- Pour l'Amérique du Nord, les poids de bouteille par défaut sont sélectionnés.
- Pour l'Europe, sélectionnez parmi la liste des spécifications de bouteilles disponibles.

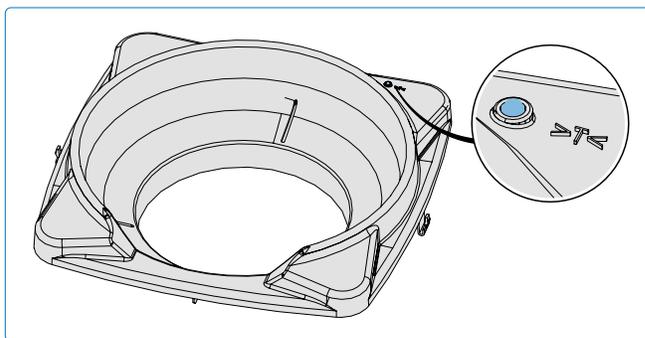


Bouteille personnalisée (optionnel) :

- Si vous choisissez une bouteille personnalisée, saisissez le poids de la bouteille vide et son poids total. Cela garantit des mesures précises.
 - » Poids de la Bouteille Vide (lbs/kg) : Entrez le poids de la bouteille vide.
 - » Poids de la Bouteille Pleine (lbs/kg) : Entrez le poids de la bouteille pleine.
- Assurez-vous de valeurs précises avant de procéder à la mise en place de la bouteille dans le support.



NOTE: Il peut falloir environ 1 minute pour que les données soient mises à jour dans l'application.



Sécurité

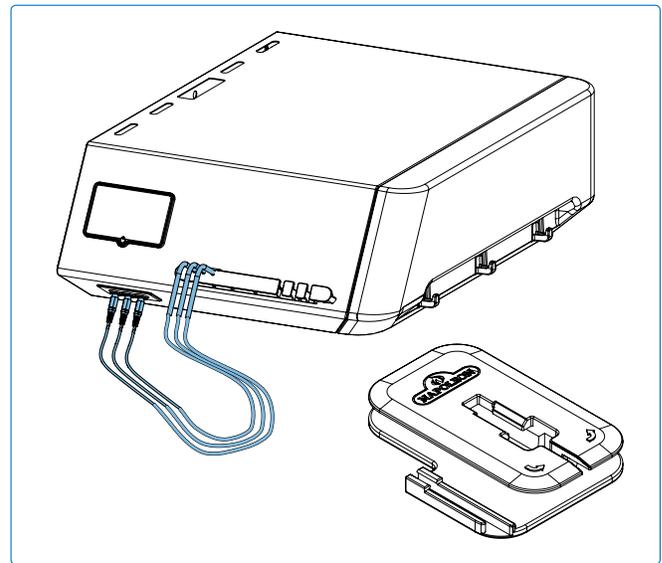
- Évitez les environnements à forte humidité ou aux températures extrêmes.
- Évitez une exposition prolongée à la lumière directe du soleil ou aux rayons ultraviolets intenses.
- Ne démontez pas ou n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Ne pas exposer l'appareil ou ses accessoires à des liquides inflammables, des gaz ou d'autres explosifs.
- Les sondes peuvent fonctionner de -4 °F (-20 °C) à 572 °F (300 °C).
- Les cordons de sonde peuvent fonctionner de -4 °F (-20 °C) à 716 °F (380 °C).
- **IMPORTANT :** Ne pas permettre aux sondes d'être directement exposées aux flammes ou à des températures dépassant 572 °F (300 °C).
- Pour des lectures précises, insérez les sondes au centre de la viande, idéalement avant de la placer sur le gril.
- **IMPORTANT :** Orientez les pointes des sondes vers le bas mais ne permettez pas aux pointes de toucher les grilles de cuisson. Assurez-vous également que les sondes ne touchent pas le corps du gril.
- Placez la viande du côté du gril le plus proche du thermomètre.
- Positionnez le cordon à un point de sortie élevé afin que le cordon reste suffisamment au-dessus des grilles de cuisson lorsque le couvercle est fermé.
- Alternativement, les poignées de sonde peuvent être positionnées sous le joint du couvercle. Assurez-vous que les côtés du gril ne dépassent pas la température de fonctionnement maximale de la sonde.
- Lors de l'utilisation de plusieurs sondes, des anneaux de couleur peuvent aider à identifier le numéro de chaque sonde. Placez chaque anneau autour de l'extrémité de la sonde et enfoncez-le jusqu'à ce qu'il atteigne le support de base.

Dégagement

- Vérifiez que la zone de cuisson ne dépasse pas la température maximale et que les cordons ne sont pas pliés ou effilochés par des portes ou des couvercles fermés.
- Vérifiez d'abord le dégagement du cordon à température ambiante avec le couvercle fermé. Examinez le cordon pour tout pliage ou pliage sévère. Ensuite, allumez le gril et vérifiez les points chauds où le cordon peut entrer en contact avec la surface.

Stockage

- Utilisez les dispositifs de rangement des sondes sur l'étagère latérale lors de la préparation de la cuisson. Débranchez les sondes et ramenez-les à l'intérieur lorsqu'elles ne sont pas utilisées pour les protéger des éléments extérieurs.



AVERTISSEMENT !

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

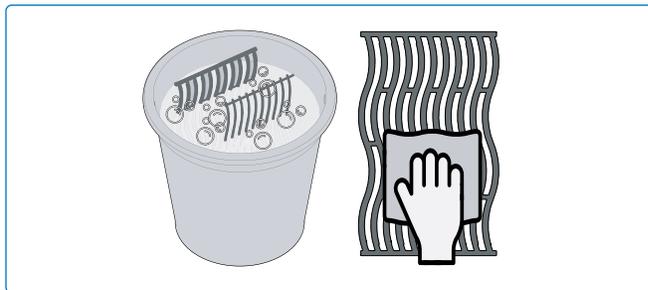
Guide de cuisson infrarouge

Aliments	Réglage du bouton de commande	Temps de cuisson	Suggestions
 Steak Épaisseur 2,50 cm (1")	HAUTE 2 minutes de chaque côté.	Saignant – 4 minutes	Demander des morceaux persillés. La graisse attendrit la viande naturellement et apporte une texture juteuse.
	HAUTE puis MOYENNE – 2 minutes de chaque côté à température élevée, puis réglage médium.	À point – 6 minutes	
		Bien cuit – 8 minutes	
 Burger 1,25 cm (½ pouce)	HAUTE 2 minutes de chaque côté.	Saignant – 4 minutes	Façonner des burgers d'épaisseur homogène pour harmoniser les temps de cuisson. Il est préférable de griller les burgers de plus de 2,5 cm d'épaisseur à une source de chaleur indirecte.
	HAUTE 2 minutes ½ de chaque côté.	À point – 5 minutes	
	HAUTE 3 minutes de chaque côté.	Bien cuit – 6 minutes	
 Poulet	HAUTE, MOYENNE, FAIBLE 2 minutes de chaque côté à température élevée, puis réglage médium-low et enfin low.	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.
 Côtes de porc	MOYENNE	6 minutes de chaque côté	Pour une viande plus tendre, choisir des morceaux épais. Retirer de la viande le gras en trop.
 Spare ribs	HAUTE puis FAIBLE 5 minutes à température élevée, puis intensité faible jusqu'à la fin.	20 minutes de chaque côté ; retourner régulièrement	Choisir des côtes riches en viande, pauvres en gras. Griller jusqu'à ce que la viande se détache de l'os sans effort.
 Côtes d'agneau	HAUTE puis MOYENNE 5 minutes à température élevée, puis intensité moyenne jusqu'à la fin.	15 minutes de chaque côté.	Pour une viande plus tendre, choisir des morceaux épais. Retirer de la viande le gras en trop.
 Hot dogs	MOYENNE puis FAIBLE	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. Lavez les grilles à la main avec de l'eau tiède et un savon doux pour éliminer tout résidu du processus de fabrication. NE PAS laver au lave-vaisselle.
2. Rincez abondamment à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux pour éviter que l'humidité ne pénètre dans la fonte.

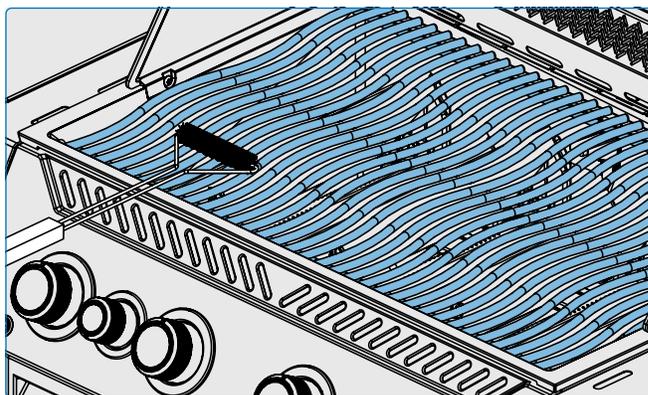


Grilles en fonte

- Assaisonnez vos grilles pour ajouter un revêtement protecteur et prévenir la corrosion. Voir Astuces de grillade - **Comment assaisonner vos grilles de cuisson en fonte.**

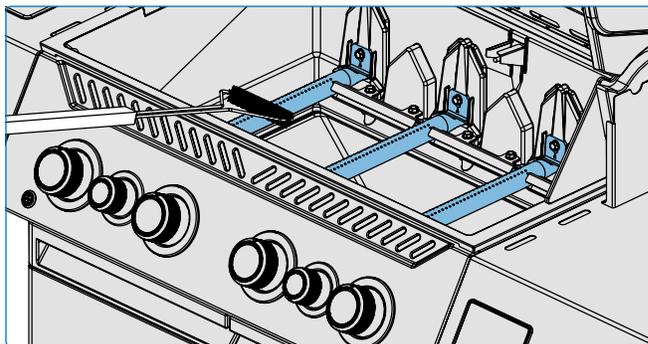
Grilles en acier inoxydable

- Les grilles de cuisson en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le gril et en utilisant une brosse métallique pour éliminer les résidus.
- Les grilles en acier inoxydable se décoloreront définitivement avec une utilisation régulière en raison des températures élevées lors de la grillade.



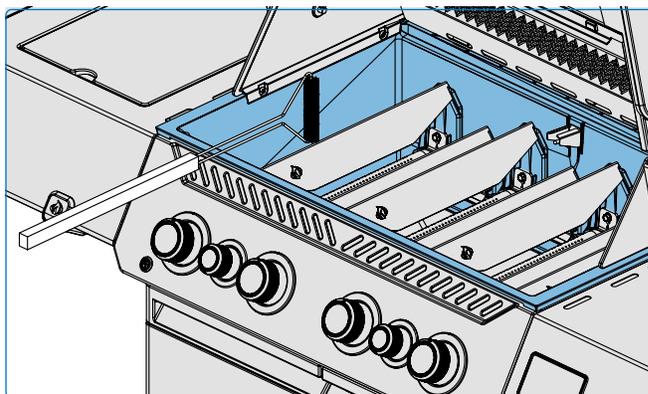
Brûleur latéral infrarouge

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



Inside of the grill

1. Retirez les grilles de cuisson.
2. Utilisez une brosse métallique en laiton pour nettoyer les débris lâches sur les côtés et sous le couvercle.
3. Grattez les plaques de cuisson avec un couteau à mastic ou un grattoir. Utilisez une brosse métallique pour éliminer la cendre.
4. Retirez les plaques de cuisson et brossez les débris des brûleurs avec une brosse métallique.
5. Balayez les débris à l'intérieur du gril dans le bac de récupération des graisses.



DANGER!

- Toujours porter des gants de protection et des lunettes de sécurité lors du nettoyage de votre gril.

- La graisse accumulée est un risque d'incendie.

- Le nettoyage ne doit être effectué que lorsque le gril est refroidi pour éviter tout risque de brûlures.

Goutte à goutte bac

Chaque tête de grill, brûleur latéral et brûleur encastrable possède un bac à graisse correspondant. Il est facilement accessible par des portes ou des ouvertures.

- La graisse et les écoulements excessifs s'accumulent dans le bac à graisse situé sous le grill et s'accumulent dans le plateau à graisse jetable sous le bac à graisse (le cas échéant).
- Utilisez uniquement des doublures approuvées par Napoleon sur le bac à graisse. N'utilisez jamais de papier aluminium, de sable ou tout autre matériau non approuvé. Cela peut empêcher la graisse de s'écouler correctement.
- Nettoyez fréquemment pour éviter l'accumulation de graisse - environ tous les 4-5 utilisations.

Étapes de nettoyage :

1. Faites glisser le bac à graisse du grill pour accéder au plateau à graisse jetable ou pour nettoyer le bac à graisse.
2. Grattez le bac à graisse avec un couteau à mastic ou une spatule.
3. Remplacez le plateau à graisse jetable tous les 2-4 semaines en fonction de l'utilisation du grill (le cas échéant).
4. Consultez votre revendeur de grills Napoleon pour les fournitures.

Panneau de contrôle

Utilisez UNIQUEMENT de l'eau tiède savonneuse. Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande et s'usera progressivement si des nettoyeurs abrasifs ou en acier inoxydable sont utilisés. Un nettoyage approprié du panneau de commande garantira que le texte reste sombre et lisible.

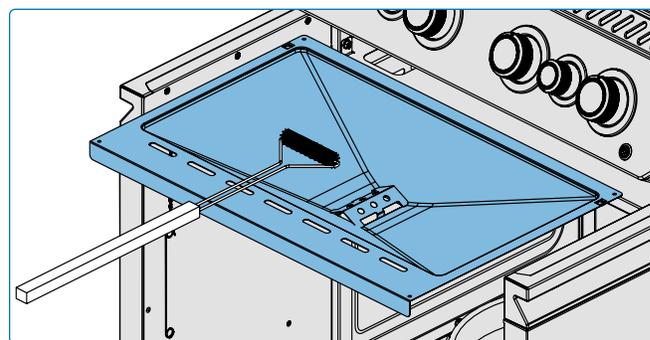
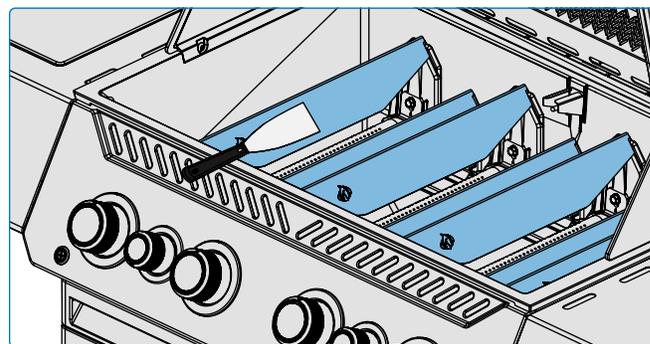
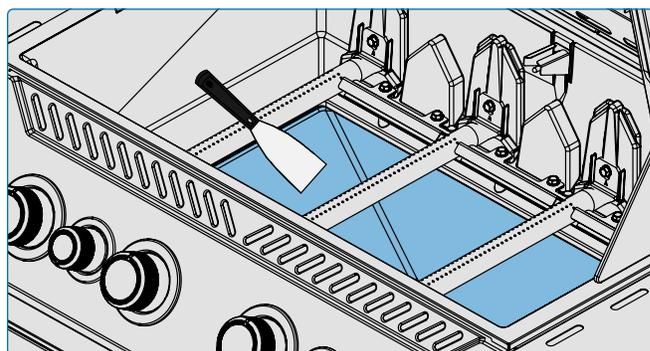
Moulages en aluminium

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

Consultez les **"Instructions de Maintenance"** pour plus d'informations sur la façon de prévenir l'aluminium oxydé.

Surface extérieure du grill

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



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

⚠ AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que le grill est refroidi avant le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeur pour four pour nettoyer une partie quelconque du grill.
- Ne mettez pas les grilles de cuisson ou toute autre partie du grill dans un four autonettoyant pour le nettoyage. Nettoyez le grill dans un endroit où la solution de nettoyage n'endommagera pas les terrasses, les pelouses ou les patios.
- La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et causeront une détérioration rapide des composants du grill à moins d'être nettoyés régulièrement.

Moustiquaire et orifices du brûleur

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces clos. Napoleon a équipé le brûleur d'un écran anti-insectes sur l'obturateur d'air. Cela réduit la probabilité que les insectes construisent des nids à l'intérieur du brûleur, mais ne résout pas entièrement le problème.

Un nid ou une toile peut provoquer une flamme de brûleur de couleur jaune ou orange et causer un incendie ou un retour de flamme au niveau de l'obturateur d'air sous le panneau de commande.

1. Retirez la ou les vis qui fixent le brûleur au mur arrière du gril. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer. **(Fig.9)**
2. Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'une brosse souple de type brosse de tube de venturi flexible ou, pour les zones délicates, une brosse à poils doux pour éliminer délicatement les débris.
3. Secouez les débris lâches du brûleur par l'entrée de gaz.
4. Vérifiez les orifices du brûleur et les de valve pour les obstructions : les orifices peuvent se fermer avec le temps en raison des débris de cuisson et de la corrosion.
5. Utilisez Utilisez un trombone ouvert ou une mèche pour nettoyer les orifices du brûleur. Bien que cette opération puisse être effectuée avec le brûleur en place, il est plus facile de la réaliser en le retirant du gril.
6. Ne fléchissez pas la mèche lorsque vous percez les orifices, car la mèche se briserait. la mèche se casserait.
7. Cette mèche est destinée aux orifices du brûleur et NON aux orifices en laiton qui régulent le débit de gaz vers le brûleur.
8. N'agrandissez pas les trous.
9. Veillez à ce que la grille anti-insectes soit propre, étanche et exempte de peluches ou d'autres débris. de peluches ou d'autres débris.
10. Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur.
11. Veillez à ce que la valve pénètre dans le brûleur lors de l'installation.
12. Remettre en place le support de la plaque d'obturation et serrer les vis pour terminer la réinstallation. pour achever la réinstallation.

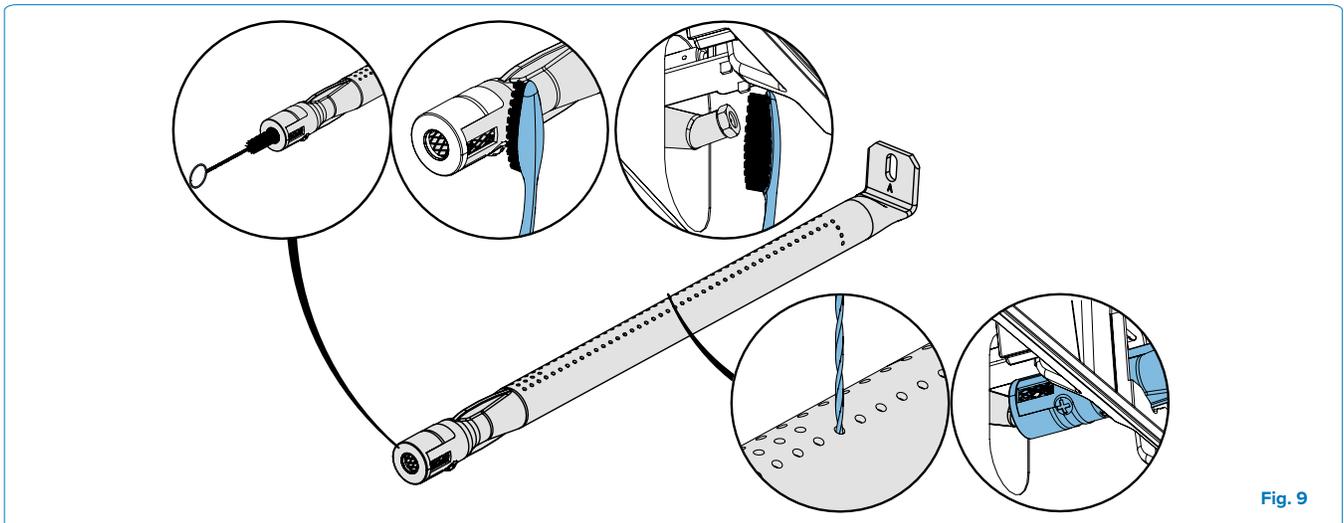


Fig. 9

Sondes de température

- Nettoyez les sondes avant de les utiliser pour la première fois.
- Lavez à la main la partie métallique des sondes et séchez-les soigneusement après chaque utilisation. Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Les sondes sont antirouille et résistantes à la corrosion. N'utilisez aucun produit chimique ou solution de nettoyage pour nettoyer les sondes, sauf du savon doux.



NOTE: Les prises de sondes, les câbles de sondes et l'unité d'affichage sont résistants à l'eau mais ne doivent pas être laissés sous la pluie. L'appareil ne doit jamais être immergé dans l'eau



DANGER !

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



LA SÉCURITÉ AVANT TOUT !

Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lorsque vous effectuez l'entretien de votre gril

Instructions de maintenance

Recommandation

Ce gril doit être inspecté et entretenu en profondeur une fois par an par un technicien qualifié.

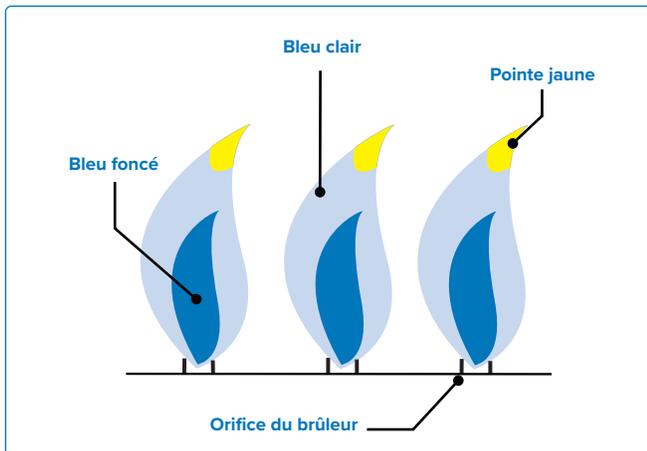
- Ne pas obstruer le flux d'air de ventilation et de combustion.
- Garder les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre situées sur le côté du chariot ou de l'enceinte ainsi que l'avant et l'arrière de l'étagère inférieure dégagées des débris.

Réglage de l'air de combustion



IMPORTANT ! Ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié.

- Le volet d'air est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'ajustement dans des conditions normales. Des ajustements pourraient être nécessaires dans des conditions extrêmes sur site.
- Les flammes du volet d'air seront bleu foncé, avec une pointe de bleu clair et occasionnellement jaunes lorsqu'elles sont correctement réglées.
- Un débit d'air insuffisant vers le brûleur produira de la suie et des flammes jaunes paresseuses.
- Un débit d'air excessif vers le brûleur fera que les flammes se soulèvent de manière erratique et causera des difficultés d'allumage..



Réglage du volet d'air

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



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

Réglages du volet d'air

Modèle	Type de gaz	Brûleur principal	Brûleur tubulaire arrière
P500V(X)	Propane	* 1/4" (6 mm)	* 1/16" (2 mm)
	Gaz naturel	* 1/8" (3 mm)	* Complètement fermé
P665V(X)	Propane	* 1/4" (6 mm)	* 1/16" (2 mm)
	Gaz naturel	* 1/8" (3 mm)	* Complètement fermé

* De chaque côté de l'obturateur d'air



AVERTISSEMENT !

- Gardez le gril à distance des matériaux combustibles, de l'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.



NOUS VOULONS AIDER !

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

L'inox dans les environnements difficiles

L'acier inoxydable s'oxyde ou se tache en présence de chlorures et de sulfures, surtout 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 enlevées ou évitées. Lavez les surfaces en acier inoxydable et chromées toutes les 3 à 4 semaines. Nettoyez avec de l'eau savonneuse tiède.

Entretien des brûleurs

- La chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent entraîner une corrosion de surface même si le brûleur est fabriqué en acier inoxydable 304 à paroi épaisse.

Entretien et protection des brûleurs infrarouges

Vos brûleurs infrarouges sont conçus pour offrir une longue durée de vie, mais vous devez veiller à éviter la fissuration de leurs surfaces céramiques. Les fractures entraîneront un dysfonctionnement des brûleurs.



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

Ajustement de la porte

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

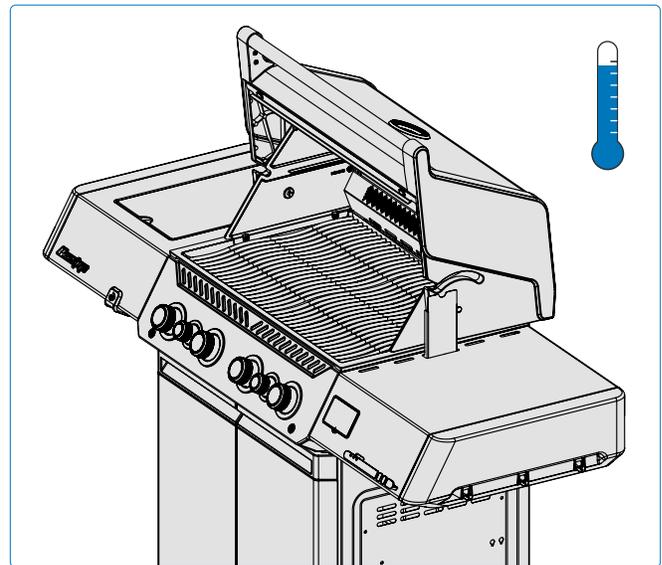
1. Repérez le support de réglage en haut de la porte.
2. À l'aide d'un tournevis, tournez la vis de réglage de la porte dans le sens des aiguilles d'une montre pour relever la porte, ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.
3. Après un ou deux tours de tournevis, ouvrez et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

Ventilation de l'air chaud

- L'air chaud doit avoir un moyen de s'échapper du gril pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Les brûleurs peuvent manquer d'oxygène si l'air chaud n'est pas autorisé à s'échapper, ce qui peut provoquer des retours de flamme. La céramique peut se fissurer si cela se produit à plusieurs reprises.

Étapes pour éviter d'endommager les surfaces en céramique

1. Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flambées avec de l'eau.
2. Ne permettez pas à de l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) d'entrer en contact avec des brûleurs en céramique chauds. Un changement de température immédiat provoquera une fissuration de la tuile en céramique.
3. Un brûleur en céramique qui devient humide avant utilisation créera de la vapeur lorsqu'il sera utilisé plus tard et produira une pression qui fissurera la céramique.
4. Un trempage répété de la céramique peut la faire gonfler et se dilater, produisant une pression qui fera fissurer et s'effriter la céramique.
5. Inspectez la céramique pour un trempage possible si vous trouvez de l'eau stagnante dans le gril. Retirez le brûleur si la céramique est mouillée. Retournez-le pour drainer l'eau en excès. Apportez la céramique à l'intérieur pour la sécher complètement.
6. Ne permettez pas aux objets durs de heurter le brûleur. Faites attention lorsque vous insérez ou retirez les grilles de cuisson et utilisez des accessoires.



DANGER !

- Fermez le gaz à la source et débranchez l'unité avant toute opération de maintenance.
- La maintenance ne doit être effectuée que lorsque le gril est froid pour éviter tout risque de brûlure.
- Un test de fuite doit être effectué chaque année et lorsque n'importe quel composant du circuit de gaz est remplacé, ou en cas de présence d'odeur de gaz.



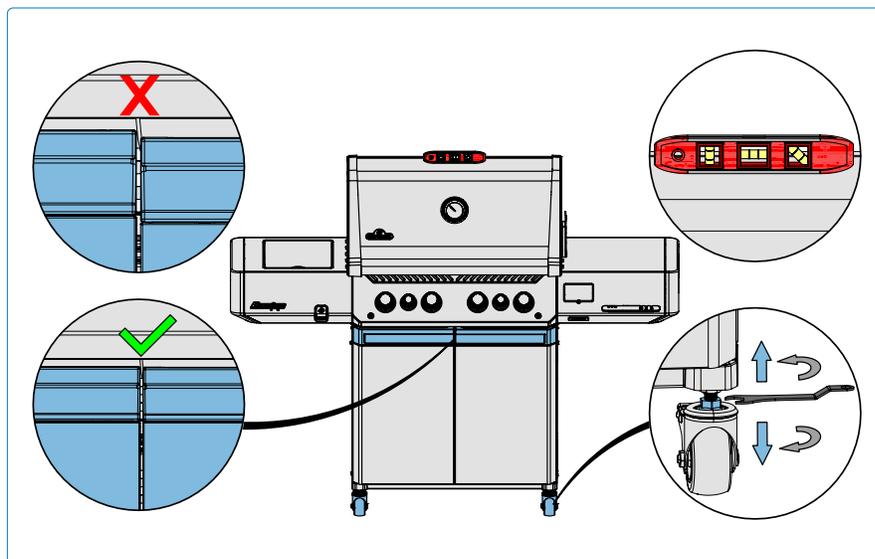
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT !

Ne jamais recouvrir plus de 75 % de la surface de cuisson de n'importe quel brûleur principal ou latéral avec un matériau métallique solide (par exemple, des plaques à griller ou des poêles).

Nivellement de votre appareil

Des roulettes réglables facilitent le nivellement de l'appareil.

1. Actionnez les freins des roulettes opposées à celle que vous souhaitez ajuster.
2. Soulevez soigneusement et soutenez le côté approprié de la base de l'appareil pour permettre à la roulette de tourner librement.
3. Desserrez l'écrou de retenue situé au sommet de la tige de la roulette.
4. Utilisez une clé pour tourner l'écrou de la tige de la roulette situé en bas dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour abaisser ce coin de l'appareil, ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour le soulever.
5. Une fois la hauteur souhaitée atteinte, resserrez l'écrou de retenue contre la base de l'appareil pour fixer la roulette dans sa nouvelle position. Répétez cette procédure sur les roulettes restantes jusqu'à ce que le grill soit de niveau et entièrement soutenu sur chaque coin.



AVERTISSEMENT !

- Élevez seulement un côté de l'appareil à la fois. Ne penchez pas l'appareil en avant ou en arrière.

Dépannage

Problèmes d'allumage

- Les brûleurs principal, arrière ou latéraux ne s'allument pas avec l'allumeur, mais s'allument avec une allumette.
- Les brûleurs ne s'allument pas les uns les autres en cascade.

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	La sortie JETFIRETM est sale ou obstruée.	Nettoyez la sortie JETFIRETM avec une brosse à dents à poils doux.
	Supports de croisement sales ou corrodés.	Nettoyez ou remplacez selon les besoins.
Brûleurs arrière et latéraux	Pile déchargée ou mal installée.	Remplacez par une pile premium à haute capacité.
	Fil d'électrode desserré ou fils terminaux de l'interrupteur.	Vérifiez que le fil d'électrode est fermement enfoncé sur la borne à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils de connexion du module à l'interrupteur d'allumage (le cas échéant) sont fermement enfoncés sur leurs bornes respectives.
Brûleurs arrière et latéraux	Flammes qui s'élèvent sur le brûleur.	Fermez l'obturateur d'air conformément à la section « Instructions de maintenance - Ajustement de l'air de combustion » de ce manuel du propriétaire. IMPORTANT ! Cela doit être fait par un installateur de gaz qualifié.

Bruit et flambées excessives

- Régulateur bourdonnant.
- Flambées excessives et chaleur inégale.

Causes possibles	Solution
Bruit de bourdonnement normal par temps chaud.	Ce n'est pas un défaut. Cela est causé par les vibrations internes du régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité du gril. Les régulateurs bourdonnants NE SERONT PAS remplacés.
La vanne du cylindre a été ouverte trop rapidement.	Ouvrez la vanne du cylindre lentement.
Plaques de saisie mal installées.	Assurez-vous que les plaques de saisie sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en bas. Voir le Guide d'instructions de montage.
Chauffage incorrect.	Préchauffez le gril avec tous les brûleurs principaux allumés au maximum pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de saisie et dans le bac d'égouttage.	Nettoyez régulièrement les plaques de saisie et le bac d'égouttage. Ne pas recouvrir le bac d'aluminium. Référez-vous aux " Instructions de nettoyage ".



ENREGISTREZ VOTRE GRIL !

Rendez-vous sur [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) ou consultez votre guide d'assemblage pour les instructions de remplacement des pièces



NOUS VOULONS AIDER !

Napoleon est à vos côtés pour faire de vos grillades une expérience mémorable. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez besoin d'aide.

Pellicule de peinture qui se décolle

- La peinture semble se décoller à l'intérieur du couvercle.

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Ce n'est pas un défaut. La finition du couvercle est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne se décollera pas. Le décollement est causé par la graisse durcie, qui se transforme en morceaux semblables à de la peinture, qui s'écaillent. Un nettoyage régulier préviendra cela. Voir les "Instructions de nettoyage" .

Écoulement du gaz

- Chaleur faible ou flamme basse lorsque la vanne est réglée sur haute.
- Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune, accompagnée de l'odeur de gaz.
- Les flammes s'éloignent du brûleur, accompagnées de l'odeur de gaz, et des difficultés de mise en marche possibles.
- Débit de gaz du brûleur réglé sur HAUT, mais le réglage est sur BAS. Bruits sourds et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane - procédure d'allumage incorrecte.	Veillez à suivre attentivement la procédure d'allumage. Toutes les vannes de gaz doivent être en position FERMÉE lorsque la vanne du réservoir est ouverte. Ouvrez le réservoir lentement pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir la section Fonctionnement - "Instructions d'allumage" .
Gaz naturel - ligne d'alimentation sous-dimensionnée.	La canalisation doit être dimensionnée selon le code d'installation.
Joint d'étanchéité entourant la tuile en céramique qui fuit, ou défaillance de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour détecter les fissures. Contactez votre revendeur autorisé de Napoléon pour commander un ensemble de brûleurs de remplacement en cas de fissures.
Gaz propane et gaz naturel - préchauffage incorrect.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux allumés à fond pendant 10 à 15 minutes.
Toile d'araignée possible ou autres débris.	Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles d'araignée de votre orifice de brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir "Test de fuite" .
Réglage incorrect de l'obturateur d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement l'obturateur d'air selon ce manuel. Voir "Instructions de maintenance" . IMPORTANT ! Cela doit être effectué par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de gaz dans le cylindre de propane.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire.
Régulateur de propane en état de faible débit..	Éteignez les brûleurs et fermez la vanne du réservoir, attendez 5 minutes avant de réouvrir 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 de suivre attentivement la procédure d'allumage à chaque cuisson. Toutes les vannes de gaz doivent être FERMÉES lorsque la vanne du réservoir est ouverte. Ouvrez toujours la vanne du réservoir lentement.

La flamme du brûleur infrarouge recule soudainement

- Pendant le fonctionnement, le brûleur émet soudainement un fort son de sifflement, suivi d'un son continu semblable à celui d'un chalumeau et devient terne ou présente une flamme importante au démarrage.

Causes possibles	Solution
Les carreaux de céramique sont surchargés de graisse et de dépôts. Les orifices sont obstrués..	Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Relancez le brûleur et faites-le fonctionner à puissance maximale pendant au moins 5 minutes, ou jusqu'à ce que les carreaux de céramique soient uniformément rouges.
Le brûleur a surchauffé en raison d'une ventilation insuffisante. Trop de surface de gril est couverte par une plaque chauffante ou une poêle.	Assurez-vous que pas plus de 75 % de la surface du gril ne sont recouverts par des objets ou des accessoires. Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Relancez.
Joint d'étanchéité entourant le carreau de céramique qui fuit, ou défaillance de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour détecter d'éventuelles fissures. Contactez votre revendeur autorisé Napoleon pour commander un ensemble de brûleurs de remplacement en cas de fissures.
Chauffage incorrect.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques à saisir et dans le bac d'égouttage.	Nettoyez régulièrement les plaques à saisir et le bac d'égouttage. Ne pas recouvrir le bac de papier d'aluminium. Reportez-vous aux "Instructions de nettoyage" .

Appariement de l'application avec l'appareil

- Sur l'écran, assurez-vous toujours que l'icône du logo Bluetooth® et du Wi-Fi clignote, ce qui indique qu'il est prêt à être associé à un appareil intelligent.

Problème d'application	Causes possibles / Solution
L'application n'est pas installée ou n'est pas correctement installée.	<ul style="list-style-type: none">• Connectez-vous à Internet via le Wi-Fi et téléchargez l'application depuis l'App Store d'Apple ou Google Play™.• Suivez les instructions pour installer automatiquement et ouvrir l'application.• Vérifiez l'icône de l'application sur l'écran d'accueil.• Désinstallez et réinstallez l'application si nécessaire (voir la section "Application Napoleon Home" pour plus de détails).• Accordez toutes les autorisations nécessaires à l'application.
L'application est installée mais affiche un écran avec le texte "la sonde n'est pas connectée"..	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que les sondes sont correctement insérées dans les emplacements sur votre appareil.• Maximisez la réceptivité en orientant l'affichage sur l'appareil avec l'appareil intelligent à proximité.• Fermez complètement l'application et redémarrez-la (soyez familier avec les opérations de base et les paramètres de votre appareil).• Fermez toutes les applications inutiles sur l'appareil intelligent qui pourraient consommer de la mémoire.
L'application fonctionnait auparavant, mais le nom de l'appareil n'est pas répertorié dans la liste des appareils de l'application.	<ul style="list-style-type: none">• L'application ne recherche pas ou ne parvient pas à trouver l'appareil.• Cliquez sur "Réessayer" sur la page "aucun appareil trouvé" ou appuyez sur le bouton de retour sur la page "appareils trouvés" pour relancer la recherche.• Allumez et éteignez l'affichage en maintenant le bouton d'alimentation enfoncé pendant 5 secondes. Assurez-vous que le Bluetooth® est activé dans les paramètres de votre appareil intelligent.• Approchez l'appareil intelligent de l'unité d'affichage.• Rafraîchissez le cache mémoire en fermant et en rouvrant l'application.• Assurez-vous que le paramètre de localisation de votre appareil est activé.• Attendez entre 30 et 60 secondes entre chaque étape.
L'appareil a perdu la connexion pendant son fonctionnement et affiche une page "connexion perdue".	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez la connexion de l'appareil.• Vérifiez que les sons ou notifications appropriés sont activés dans les paramètres de votre appareil intelligent.• Vérifiez que la notification d'alarme (ou de vibration) est sélectionnée dans l'application Napoleon Home.
Les alarmes ne fonctionnent pas..	<ul style="list-style-type: none">• Check the device connection.• Check appropriate sounds or notifications are turned on in your smart device settings.• Check that alarm (or vibrate) notification is selected in the Napoleon Home App.
L'appareil ne se connecte pas au Wi-Fi..	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil ne prend en charge que la bande Wi-Fi 2,4 GHz. Vérifiez les paramètres de votre routeur. Assurez-vous que votre routeur émet en 2,4 GHz. Certains routeurs ont la possibilité d'émettre sur plusieurs bandes. Vérifiez les paramètres de votre routeur pour vous assurer que la bande 2,4 GHz est activée.• D'autres appareils électroniques peuvent interférer avec le signal Wi-Fi. Essayez de déplacer l'appareil loin des appareils électroniques susceptibles de causer des interférences.

Conformité réglementaire

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

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

1. L'appareil ne génère pas d'interférences nuisibles.
2. Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de causer un fonctionnement indésirable. Des changements ou des modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Conformité FCC :

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radioélectriques et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

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

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

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe A, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles

lorsque l'équipement est utilisé dans un environnement commercial. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radioélectriques et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'utilisation, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. L'utilisation de cet équipement dans un quartier résidentiel est susceptible de causer des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger les interférences à ses propres frais.

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements de la FCC établies pour un environnement non contrôlé. L'utilisateur final doit suivre les instructions spécifiques d'utilisation pour respecter la conformité à l'exposition aux RF. Ce transmetteur ne doit pas être co-localisé ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur. L'appareil mobile est conçu pour répondre aux exigences d'exposition aux ondes radio établies par la Federal Communications Commission (USA). Ces exigences établissent une limite SAR de 1,6 W/kg en moyenne sur un gramme de tissu. La valeur SAR la plus élevée rapportée dans le cadre de cette norme lors de la certification du produit pour une utilisation correcte sur le corps est de 0,515 W/kg.

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

Déclaration de l'ISED Canada :

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

1. Cet appareil ne doit pas causer d'interférences.
2. Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris celles pouvant causer un fonctionnement non désiré de l'appareil.

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

Déclaration d'exposition aux RF :

Pour maintenir la conformité aux directives d'exposition aux RF de l'IC (Innovation, Sciences et Développement économique Canada), cet équipement doit être installé et utilisé avec une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et ses antennes ne doivent pas être placés ou utilisés conjointement avec d'autres antennes ou émetteurs.

GARANTIE À VIE LIMITÉE DE NAPOLEON®

POUR LES MODÈLES PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ ET ENCASTRÉS



Les produits Napoléon sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de contrôle de la qualité. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de Napoléon.

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

Hotte	À vie
Couvercle en acier inoxydable.....	À vie
Couvercle en porcelaine émaillée.....	À vie
Pièces en fonte d'aluminium	À vie
Grilles de cuisson en acier inoxydable	À vie
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable.....	À vie
Plaques de brûleur en acier inoxydable	15 ans
Grilles de cuisson en fonte émaillée	15 ans
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	15 ans
Brûleurs de cuve/latéral infrarouges.....	15 ans
Composants électriques	3 ans
Toutes les autres pièces.....	15 ans

Conditions et Limitations :

La présente garantie limitée couvre une période de garantie telle que spécifiée dans le tableau ci-dessus pour tout produit acheté par l'entremise d'un détaillant autorisé Napoléon, et donne droit à l'acheteur d'origine (ou au destinataire du cadeau dans le cas où un nouveau produit est offert en cadeau) à la couverture spécifiée relativement à tout composant remplacé durant la période de garantie, que ce soit par Napoléon ou un détaillant autorisé Napoléon, pour le remplacement de tout composant qui présente une défaillance dans le cadre d'un usage privé normal à la suite d'un défaut de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les accessoires ou les articles en prime. Il est entendu que l'« usage privé normal » d'un produit signifie que le produit : a été installé (le cas échéant) par un technicien de service ou entrepreneur certifié, conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes locaux et nationaux du bâtiment et de prévention des incendies; a été adéquatement nettoyé et entretenu conformément aux instructions; et n'a pas été utilisé dans une application à usage collectif ou commercial.

(lorsqu'elles sont approuvées), la garantie est réduite à une période de deux (2) ans.

De la même manière, « défaillance » n'inclut pas : les dommages causés par une surchauffe, les extinctions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les égratignures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finis peints et plaqués, la décoloration due à la chaleur, aux nettoyants abrasifs ou chimiques ou à l'exposition à des rayons UV, l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ou les dommages causés par un mauvais usage, un accident, la grêle, des feux de graisse, un manque d'entretien et de nettoyage, un environnement inadéquat tel que le sel ou le chlore, des altérations, des abus, des négligences ou des pièces installées par d'autres fabricants. Si vous vivez en zone côtière, ou que votre produit est situé près d'une piscine ou d'un spa, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes, comme indiqué dans le manuel d'utilisation du produit, afin de prévenir la corrosion de surface. Dans le cas d'une détérioration des composants causant le mauvais fonctionnement de

GARANTIE À VIE LIMITÉE DE NAPOLEON®

POUR LES MODÈLES PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ ET ENCASTRÉS

l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon. Les pièces remplacées en vertu de cette garantie, ne sont garanties que pour le reste de la période de garantie mentionnée dans le tableau ci-dessus.

Les composants de rechange relèvent de la seule responsabilité de Napoléon telle que définie par la présente garantie; en aucun cas, Napoléon ne saurait être tenu responsable de l'installation, de la main-d'oeuvre ou de tous autres coûts ou dépenses relatifs à la réinstallation d'une pièce garantie, de tous dommages accessoires, consécutifs ou indirects ni de tous frais de manutention et de transport, ou taxes d'exportation.

L'utilisation ou l'installation de pièces autres que des pièces d'origine Napoléon sur votre produit Napoléon annulera cette garantie, et tout dommage qui en résulterait n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion de gril à gaz non autorisée par Napoléon et effectuée par un technicien de service autorisé Napoléon annulera cette garantie.

La présente garantie limitée vient s'ajouter à tous les droits qui vous sont accordés par la législation locale. Ces droits et d'autres droits légaux ne sont pas affectés par les dispositions relatives à cette garantie. Par conséquent, la présente garantie limitée n'impose pas à Napoléon

l'obligation de garder des pièces en stock. En fonction de la disponibilité des pièces, Napoléon peut, à sa discrétion, se libérer de toute obligation en fournissant à un client un crédit au prorata applicable à un nouveau produit.

Napoléon peut de temps à autre améliorer la conception de ses produits. Aucune disposition de la présente garantie ne doit être interprétée comme une obligation pour Napoléon d'incorporer ces améliorations de conception dans des produits fabriqués antérieurement, et ces améliorations ne doivent pas être interprétées comme un aveu que les conceptions précédentes étaient défectueuses.

En enregistrant votre produit Napoléon, votre couverture de garantie est confirmée. Cela permet d'accélérer les réclamations de garantie et de fournir un lien entre vous et Napoléon dans l'éventualité où nous devons vous contacter. Lors d'une réclamation au titre de la garantie, les représentants de Napoléon peuvent vous demander de fournir la facture ou une copie ainsi qu'un numéro de série et un numéro de modèle. Napoléon se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'honorer toute réclamation. Pour pouvoir bénéficier de la couverture de garantie, vous devez contacter le service à la clientèle de Napoléon ou un détaillant autorisé Napoléon.

NAPOLEON®

CÉLÉBRANT PLUS DE 40 ANS DE LIVRAISON DE PRODUITS DE CONFORT DOMESTIQUE



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

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

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



Adresse

Wolf Steel Ltd.
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8
103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030
7200 Trans Canada Highway,
Montreal, Quebec H4T 1A3



Téléphone

Canada
1-866-820-8686

En ligne

Email : grills@napoleon.com
Site web : www.napoleon.com



N415-0800