



PRESTIGE® PRO

Manuel du propriétaire

PRO665VX

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

Nous voulons vos commentaires!
Visitez [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) pour écrire un commentaire.



Appliquer le numéro de série



P139

FÉLICITATIONS POUR VOTRE BARBECUE NAPOLEON®!

Vous venez d'améliorer votre
expérience de grillade.



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

⚠ DANGER! ⚠

SI VOUS SENTEZ

UNE ODEUR DE GAZ :

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

⚠ AVERTISSEMENT! ⚠

N'essayez pas d'allumer cet appareil sans avoir lu la section "ALLUMAGE" de ce manuel.

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

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

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



NOTRE OBJECTIF EST D'AMÉLIORER VOTRE EXPÉRIENCE DE GRILLADE À LA FOIS MÉMORABLE ET SÛRE.



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



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



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



Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

AVIS À L'INSTALLATEUR:

Laissez ces instructions au propriétaire du barbecue pour référence future.

AVIS AU CONSOMMATEUR:

Conservez ces instructions pour référence future.

Bienvenue chez NAPOLEON®!

La sécurité avant tout

ATTENTION!

Informations générales

Ce barbecue doit être installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, installez selon le Code d'installation du gaz naturel et du propane CSA B149.1 au Canada, ou le National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 aux États-Unis.

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 canadien de l'électricité CSA C22.1 au Canada, ou le National Electrical Code NSI/NFPA 70 aux États-Unis.

ATTENTION!

Stockage et mise hors service

Fermez le gaz à la bouteille de propane ou à la vanne d'alimentation en gaz naturel. Débranchez le tuyau entre la bouteille de propane et le barbecue. Retirez la bouteille de propane et rangez-la à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, hors de portée des enfants.

Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. **NE STOCKEZ PAS** les bouteilles de propane dans un bâtiment, un garage, un abri ou tout autre espace fermé. Débranchez le raccordement au gaz naturel de l'alimentation lorsque vous rangez le barbecue à l'intérieur.

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

ATTENTION!

Opération

Testez l'étanchéité de ce barbecue avant chaque utilisation, une fois par an et lorsque des composants de gaz sont remplacés. Suivez attentivement les instructions d'allumage. N'utilisez pas ce barbecue à des fins autres que celles prévues.

N'utilisez pas ce barbecue avec un cordon ou une fiche endommagés, ou après un dysfonctionnement ou tout dommage, quelle qu'en soit la nature. Contactez un concessionnaire agréé NAPOLEON pour la réparation.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

ATTENTION!

Installation et assemblage

Assemblez ce barbecue exactement comme indiqué dans le guide d'assemblage. Si le barbecue a été assemblé en magasin, consultez les instructions d'assemblage pour vous assurer qu'il a été correctement monté. Ce barbecue n'est pas destiné à être installé dans ou sur des bateaux, ni dans ou sur des véhicules récréatifs.

Effectuez le test d'étanchéité requis avant d'utiliser le barbecue. Ne modifiez en aucun cas ce barbecue. Laissez le barbecue refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces. N'utilisez pas de bouteille qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1. N'utilisez que le détendeur et le tuyau fournis avec ce barbecue ou des pièces de rechange spécifiquement recommandées par NAPOLEON.

 ATTENTION!**Précautions électriques**

Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon ou les fiches dans l'eau ou tout autre liquide. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes. Lors du branchement, connectez d'abord la fiche au barbecue, puis branchez le barbecue à la prise. Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (GFI) avec ce barbecue.

Ne retirez jamais la fiche de mise à la terre et n'utilisez jamais d'adaptateur à deux broches. Cet appareil est équipé d'une connexion à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.

Utilisez uniquement des rallonges avec une fiche de mise à la terre à trois broches, adaptées à la puissance du gril et homologuées pour une utilisation en extérieur avec le marquage W-A.

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un revendeur agréé Napoleon, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.

 ATTENTION!**Proposition 65 de la Californie**

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris la suie, qui sont reconnus par l'État de Californie comme causant le cancer, et à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui sont reconnus par l'État de Californie comme causant des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.p65warnings.ca.gov

CONTENU

Bienvenue chez NAPOLÉON!	72
La sécurité avant tout	72
Caractéristiques complètes du système	76
Pour commencer	78
Symboles de sécurité à connaître	78
Pratiques d'utilisation sûres	78
Emplacement de votre gril	80
Raccordements au gaz	81
Test d'étanchéité	84
Instructions de démarrage rapide	85
Connectivité Napoleon	86
Guide d'activation du mode d'appairage	88
Aperçu et fonctionnement du système	89
Fonctionnalités de contrôle (si équipé)	89
Allumage de votre gril	96
Comment utiliser la rôtissoire	100
Stockage	101
Liste de contrôle pour une expérience de grillade réussie	102
Assistance de cuisson ACCU-PROBE®	103
Appareils compatibles	103
Aperçu de l'affichage	103
Fonctionnement de l'affichage	104
Mesures de sécurité	106
Dégagement	106
Guide de grillade infrarouge	107
Guide du fumoir	109
Conseils rapides pour le fumage	109
Fonctionnement	113
Porte	113
Vue d'ensemble des outils	113
Plateau à bois	114
Installation de votre fumoir	114

Instructions de nettoyage	115
Nettoyage de la boîte à fumée	115
Première utilisation	116
Grilles en acier inoxydable	116
Brûleur latéral infrarouge	116
Intérieur du gril	117
Bac de récupération	118
Thermocouples	118
Panneau de contrôle	119
Pièces moulées en aluminium	119
Surface extérieure du gril	119
Moustiquaire et orifices des brûleurs	120
Sondes de température	121
Instructions d'entretien	122
Exigences générales	122
Réglage de l'air de combustion	122
Inox dans des environnements difficiles	123
Dépannage	125
Problèmes d'éclairage	125
Débit de gaz	126
Peinture écaillée	127
Fumoir	128
Appairage de l'application avec l'appareil	130
Schéma des connexions électriques	132
Conformité	133
Garantie	134

Caractéristiques complètes du système

Plaques de cuisson en acier inoxydable à deux niveaux pour une cuisson uniforme et une vaporisation des jus de cuisson pour des aliments plus savoureux.

Brûleur infrarouge arrière pour rôti pour déguster de succulents plats à la rôti.

Comprend un tapis en silicone durable

Écran Wi-Fi et Bluetooth® de 5 pouces avec réglages personnalisés de surveillance de la température.

Portes d'armoire facilement réglables.

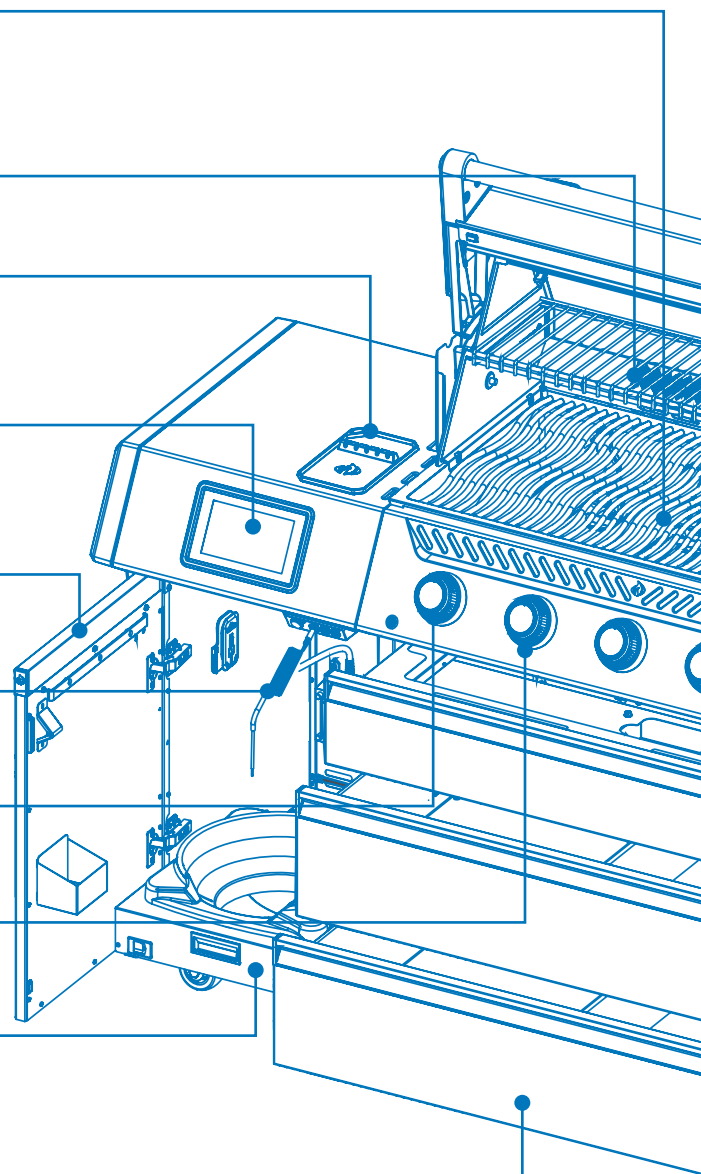
Portes d'armoires facilement réglables.

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

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

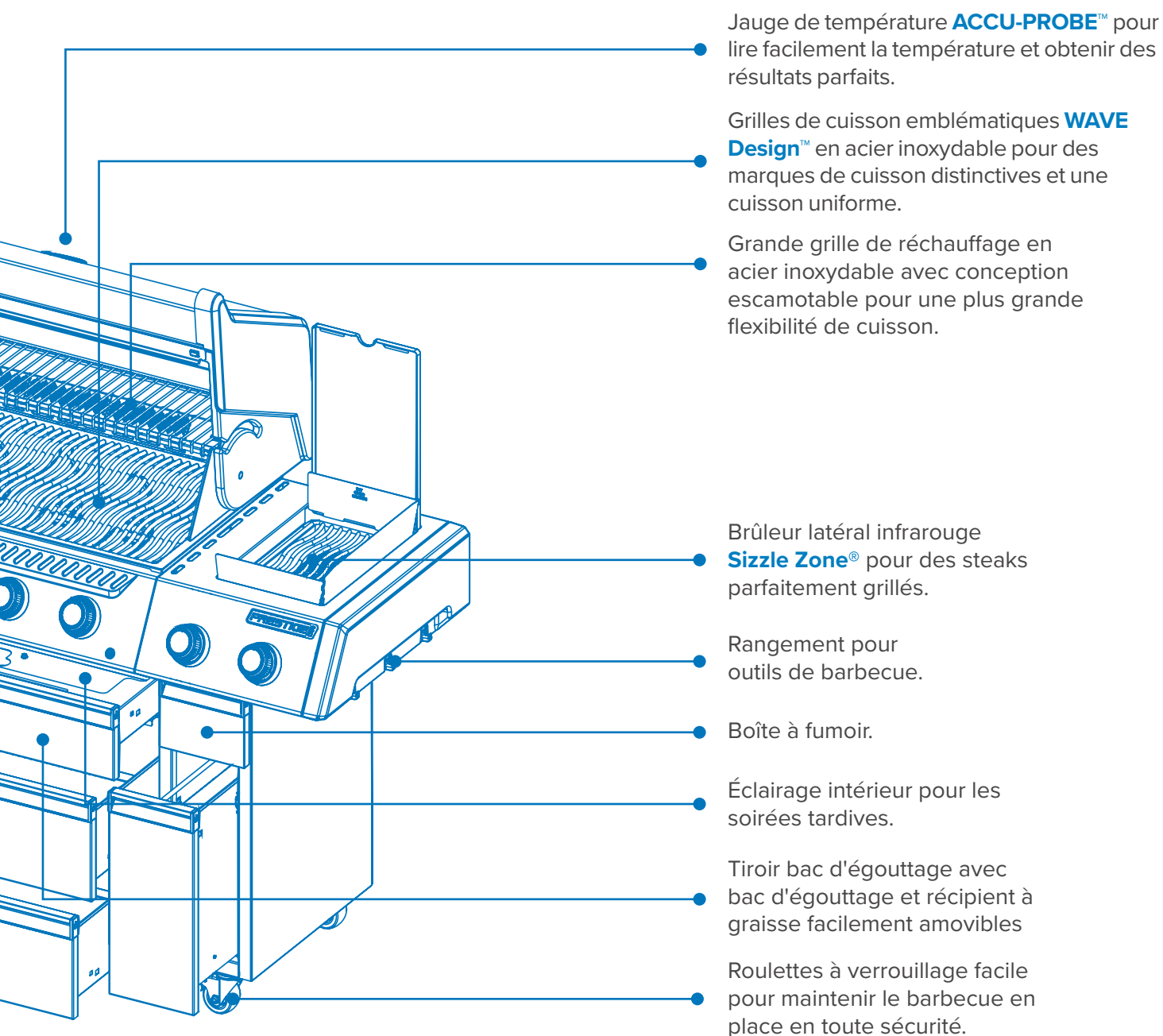
Plateau de rangement pour bouteille de propane **ULTRA-GLIDE™** (modèles au propane uniquement)

Tiroirs spacieux équipés de séparateurs réglables



IMPORTANT!

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



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

Grilles de cuisson emblématiques **WAVE Design™** en acier inoxydable pour des marques de cuisson distinctives et une cuisson uniforme.

Grande grille de réchauffage en acier inoxydable avec conception escamotable pour une plus grande flexibilité de cuisson.

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

Rangement pour outils de barbecue.

Boîte à fumeur.

Éclairage intérieur pour les soirées tardives.

Tiroir bac d'égouttage avec bac d'égouttage et récipient à graisse facilement amovibles

Roulettes à verrouillage facile pour maintenir le barbecue en place en toute sécurité.

Pour commencer

Symboles de sécurité à connaître



DANGER!

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



AVERTISSEMENT!

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



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



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



ATTENTION! Surface chaude.



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



Porter des lunettes de sécurité.



Porter des gants de protection.



Informations importantes.

Pratiques d'utilisation sûres

- N'acheminez pas le tuyau sous la lèchefrite. Maintenez un dégagement adéquat du tuyau par rapport au bas de l'appareil.
- Assurez-vous que les plaques de saisie sont positionnées conformément aux instructions d'installation des plaques de saisie.
- Éteignez les commandes des brûleurs avant d'ouvrir la vanne de la bouteille de gaz.
- N'allumez pas les brûleurs avec le couvercle fermé.
- N'utilisez pas le brûleur arrière en même temps que les brûleurs principaux.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral pendant l'utilisation ou lorsqu'il est chaud.
- Ne faites pas frire d'aliments sur le brûleur latéral.
- N'ajustez pas les grilles de cuisson pendant que le barbecue fonctionne ou lorsqu'il est chaud.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Couper l'alimentation en gaz à la source après utilisation.



ATTENTION!

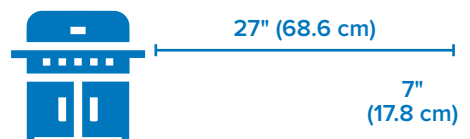
Le couvercle du barbecue et toute la chambre de combustion peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation.

- Ne pas modifier l'appareil.
- N'effectuez l'entretien que lorsque le barbecue est froid.
- Ne rangez pas de briquets, allumettes ou autres combustibles à l'intérieur de l'enceinte ou du plateau à condiments.
- Gardez tous les câbles d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant éloignés des surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le bac à graisse, le plateau d'égouttement et les plaques de saisie pour éviter l'accumulation et les feux de graisse.
- Inspectez et nettoyez régulièrement le brûleur infrarouge et les tubes venturi du brûleur principal pour les garder exempts de toiles d'araignées et autres obstructions.
- Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) entrer en contact avec le barbecue chaud. Un changement immédiat de température endommagera la porcelaine et fissurera les brûleurs en céramique.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer une partie quelconque du barbecue.
- Ne placez pas le barbecue là où il pourrait être exposé à de forts vents, surtout si le vent peut venir directement de l'arrière du barbecue.
- Assurez-vous que l'appareil est maintenu à une distance de sécurité des constructions inflammables.
- Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson avec du métal solide.
- Tenez l'appareil éloigné des matériaux inflammables pendant l'utilisation.
- La température ambiante minimale de fonctionnement pour une utilisation en toute sécurité est de 0 °F (-17,8 °C).
- Ne rangez rien à l'intérieur du boîtier à fumée, à l'exception du plateau à copeaux de bois.



IMPORTANT!

- Maintenez toujours des distances de sécurité appropriées par rapport aux matériaux combustibles :



AVERTISSEMENT!

- Le raccordement et l'installation du gaz et du tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz agréé, et un test d'étanchéité doit être réalisé avant d'utiliser le barbecue.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.
- Éloignez les tuyaux d'alimentation en carburant des surfaces à haute température, des arêtes vives et des gouttes de graisse.

Emplacement de votre grill

Assurez-vous que l'emplacement de votre barbecue à gaz respecte toutes les exigences de dégagement par rapport aux matériaux combustibles adjacents.

Toujours respecter les distances de sécurité appropriées par rapport aux matériaux combustibles : 68,6 cm (27 po) à l'arrière et 17,8 cm (7 po) sur les côtés.

Cet appareil est destiné à être utilisé sur une terrasse ou dans votre jardin.

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

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

- L'appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri avec des murs sur trois côtés mais sans couverture (**Fig. 1**).
- Un appareil est considéré comme étant à l'air libre s'il est installé dans un abri doté d'un toit et de deux parois latérales au maximum.
 - » Les parois peuvent être parallèles, comme dans le cas d'un parpaing, ou perpendiculaires l'une à l'autre (**Fig. 2 et Fig. 3**).
- Un appareil est considéré comme étant à l'air libre s'il est installé dans un abri comportant trois parois latérales et un couvercle, à condition que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence (**Fig. 4 et Fig. 5**).



IMPORTANT!

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

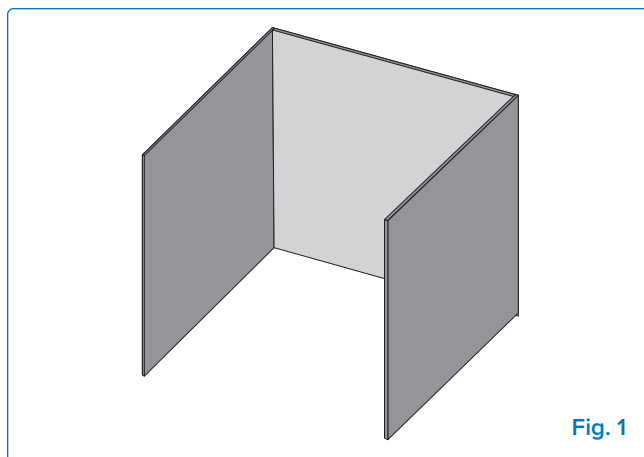


Fig. 1

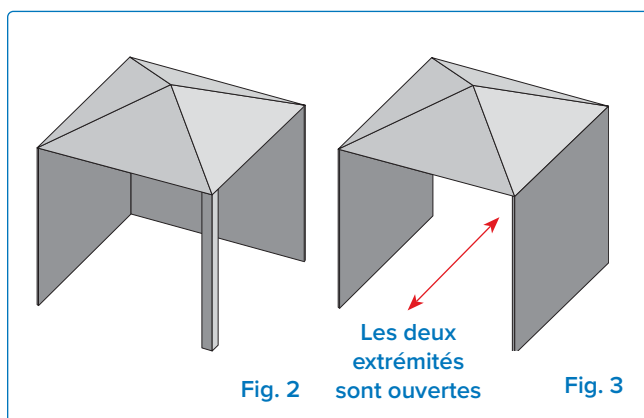
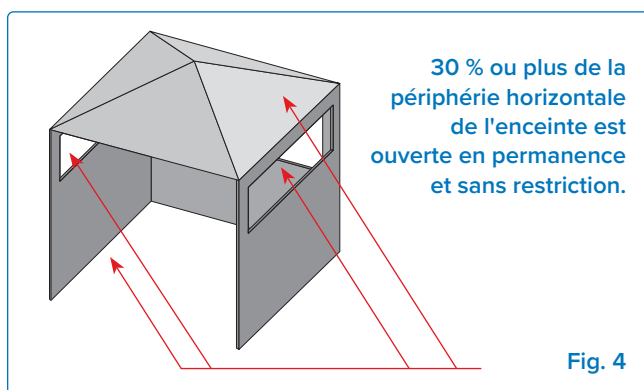


Fig. 2

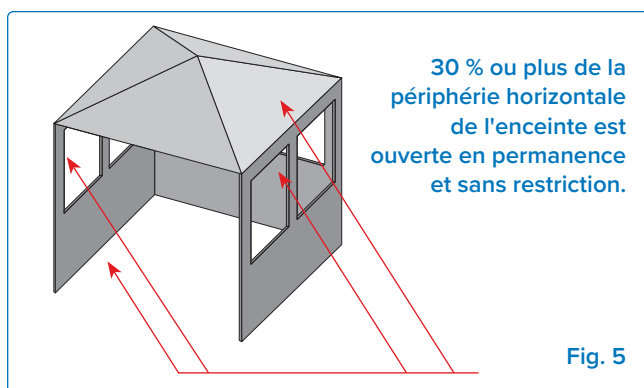
Les deux extrémités sont ouvertes

Fig. 3



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

Fig. 4



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

Fig. 5

Raccordements au gaz

Vers une bouteille de propane : Option 1

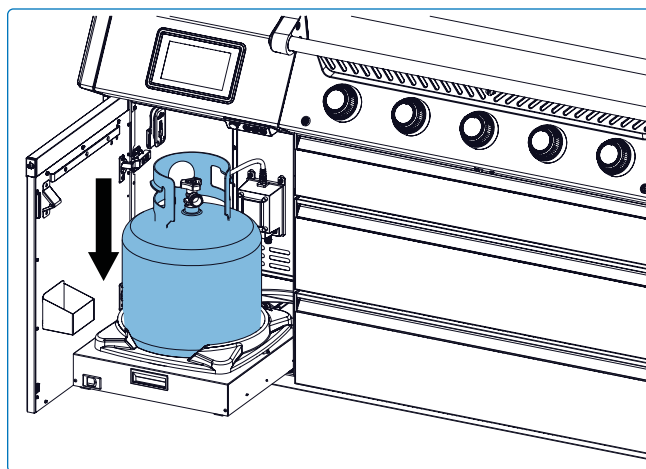
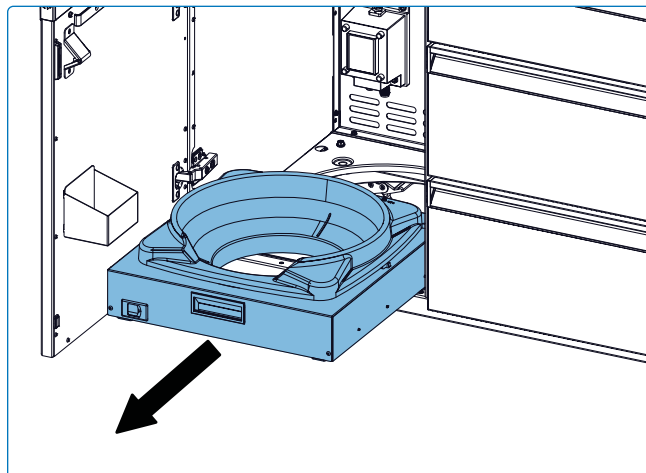
N'utilisez qu'une bouteille de propane de 20 lb (9,1 kg) construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du Département des Transports des États-Unis (D.O.T.) ou à la norme pour les bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et la Commission, CAN/CSA-B339, selon le cas.

N'utilisez qu'un régulateur de pression de gaz spécifié par Napoleon. Le régulateur doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau (0,39 psi) et être équipé d'un raccord de type QCC1.

Le dispositif de connexion de la bouteille doit être compatible avec le raccordement de cet appareil extérieur.

La bouteille de propane doit avoir :

- Une vanne d'arrêt avec un raccord QCC1.
- Un dispositif de sécurité de surpression.
- Un collier pour protéger la vanne.
- Un dispositif de protection contre le trop-plein homologué.



AVERTISSEMENT!

- Ne pas entreposer de bouteille de gaz de rechange sous ou à proximité de l'appareil.
- Ne pas utiliser une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.
- Respectez scrupuleusement toutes les spécifications et instructions afin d'éviter tout incendie, explosion, dommage matériel, blessure ou décès.
- Débranchez le barbecue et sa vanne d'arrêt individuelle du système de tuyauterie de gaz lors de tout test de pression supérieur à ½ psi (3,5 kPa).

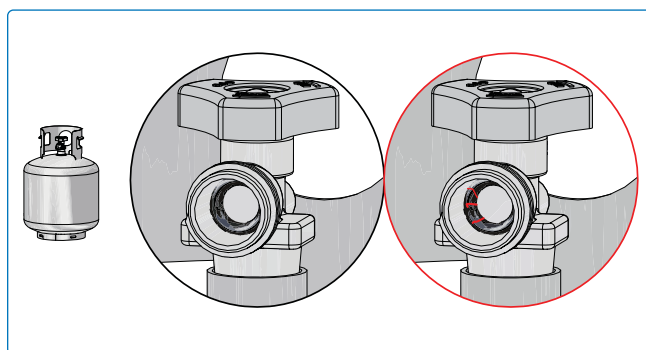
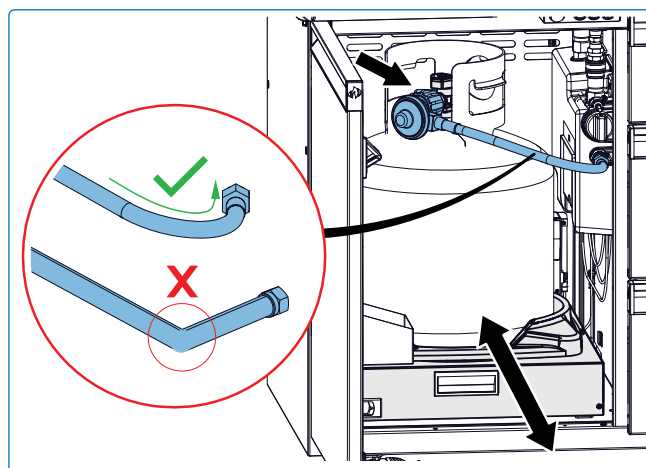
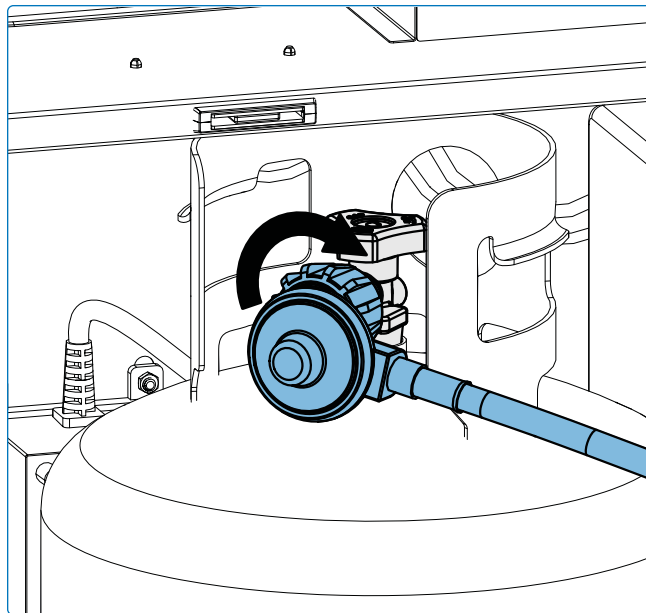
Raccordement et installation

- Vérifiez la bouteille pour détecter les bosses ou la rouille, et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.
- N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé.
- Placez la bouteille dans l'emplacement prévu à cet effet sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est droit et exempt de plis ou de courbures, car ceux-ci peuvent restreindre le débit de gaz.
- Retirez le capuchon ou le bouchon du robinet de la bouteille.
- Insérez le mamelon du régulateur QCC1 noir sur la vanne de carburant QCC1. Serrer à la main vers la droite. Ne pas utiliser d'outils.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec le bac d'égouttement ou toute surface à haute température du barbecue, car il pourrait fondre et provoquer un incendie.
- Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser le barbecue. Voir « **Test d'étanchéité** ».
- Le cylindre doit être monté de façon à ce que la sortie de la soupape de décharge de pression ne soit pas orientée vers la position normale d'utilisation de l'utilisateur.



NOTE :

- Inspectez le joint de la valve de la bouteille de gaz LP pour détecter toute fissure, usure ou détérioration à chaque remplacement ou remplissage de la bouteille.
- Toute bouteille de gaz LP présentant des signes de dommage ou de détérioration, y compris des fissures ou des piqûres visibles, doit être retournée inutilisée au vendeur.



À une conduite de gaz domestique : Option 2

- Si le barbecue doit être raccordé directement à une conduite de gaz propane domestique, débranchez et jetez le tuyau et le détendeur fournis, puis suivez les instructions de raccordement à la conduite de gaz domestique. Un tuyau homologué est disponible chez votre revendeur de barbecues Napoleon.
 - Un tuyau d'alimentation en gaz et un raccord rapide conçus pour le gaz naturel et certifiés pour une utilisation en extérieur sont inclus avec les barbecues au gaz naturel.
 - La plomberie de gaz naturel doit fournir une pression de 7 pouces de colonne d'eau à l'entrée du barbecue. La plomberie de gaz propane doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau à l'entrée du barbecue.
 - La tuyauterie et les vannes en amont du raccord rapide ne sont pas fournies.
 - Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir le nombre de BTU/h indiqué sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la tuyauterie.
 - Voir « **AVERTISSEMENT! Informations générales** » de ce manuel pour les codes d'installation.
1. Le raccordement à une conduite de gaz doit être effectué par un installateur agréé et testé pour les fuites avant d'utiliser le barbecue.
 2. Ne pas faire passer le tuyau à proximité du bac d'égouttement ou au-dessus du panneau arrière.
 3. Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec des surfaces à haute température.

Raccord rapide

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



AVERTISSEMENT!

- Fermez la vanne d'arrêt individuelle pour isoler le barbecue du système de tuyauterie de gaz lors de tout test de pression égal ou inférieur à ½ psi (3,5 kPa).
- Vérifiez que le tuyau ne présente pas de signes d'abrasion

excessive, de fonte, de coupures ou de fissures. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécifiquement recommandé par NAPOLEON.



ATTENTION!

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

Test d'étanchéité

Pourquoi et quand effectuer un test d'étanchéité ?

Un test d'étanchéité confirme qu'il n'y a pas de fuite de gaz après avoir raccordé le tuyau à l'alimentation en gaz.

Chaque fois que la bouteille est remplie et réinstallée, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord où le détendeur se connecte à la bouteille.

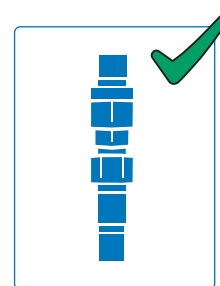
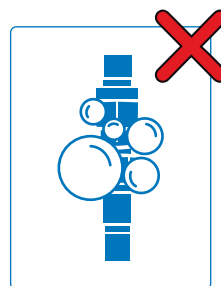
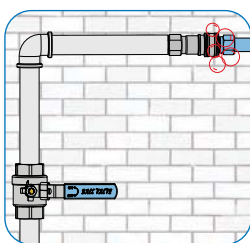
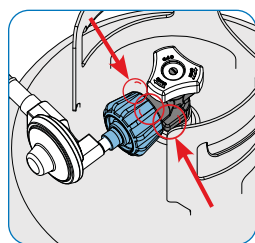
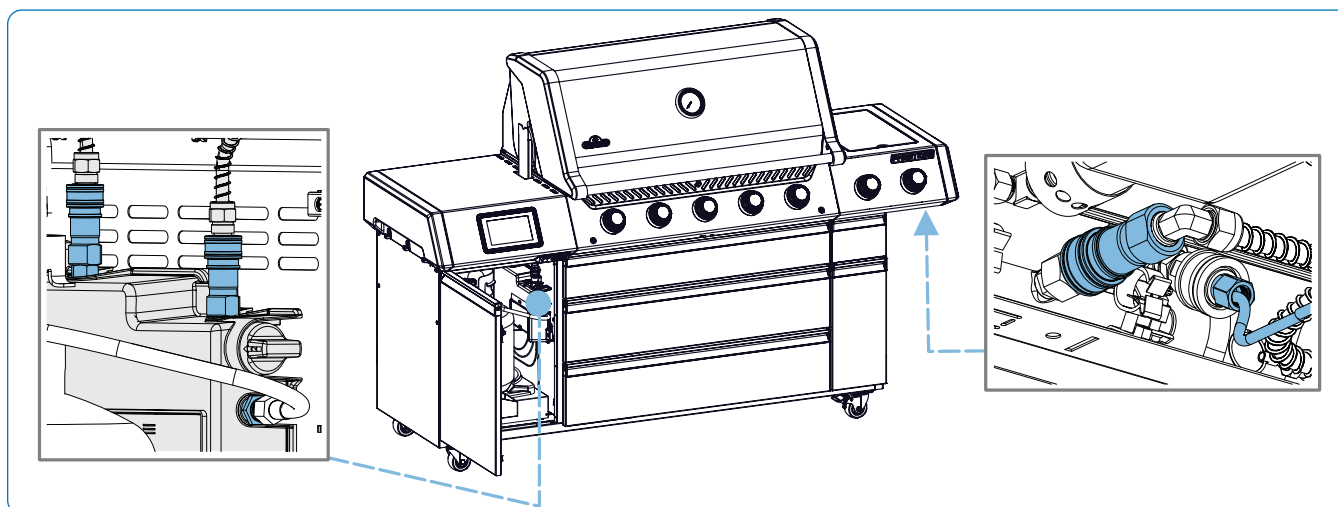
Testez l'étanchéité de ce barbecue avant utilisation, chaque année et lors du remplacement de tout composant de gaz.

Étapes du test d'étanchéité

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

Si vous trouvez une fuite

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



DANGER!

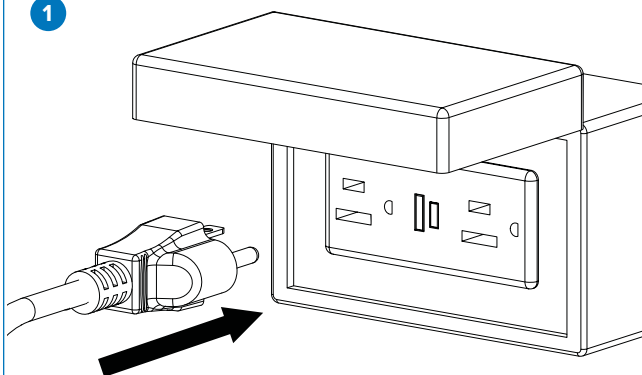
- Ne jamais utiliser une flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer

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

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

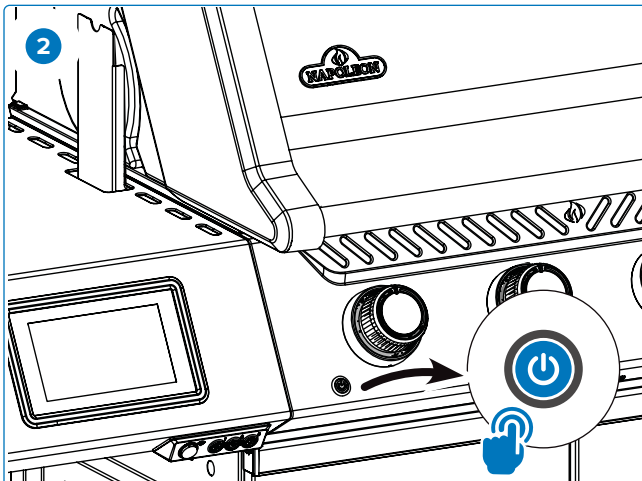
Instructions de démarrage rapide

1



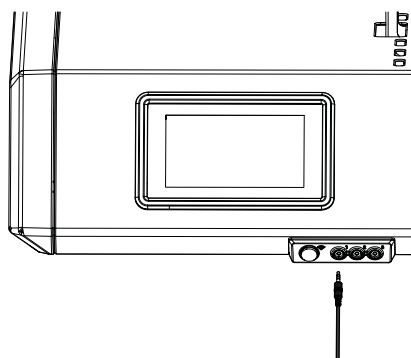
Branchez directement dans une prise GFI (disjoncteur différentiel) mise à la terre. Consultez un électricien en cas de doute.

2



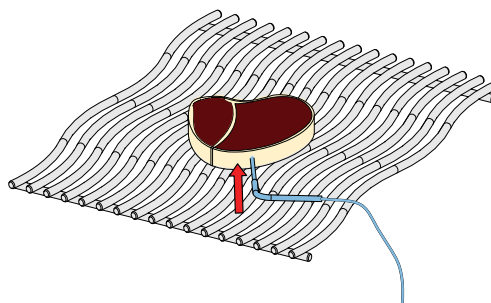
Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer l'appareil.

3



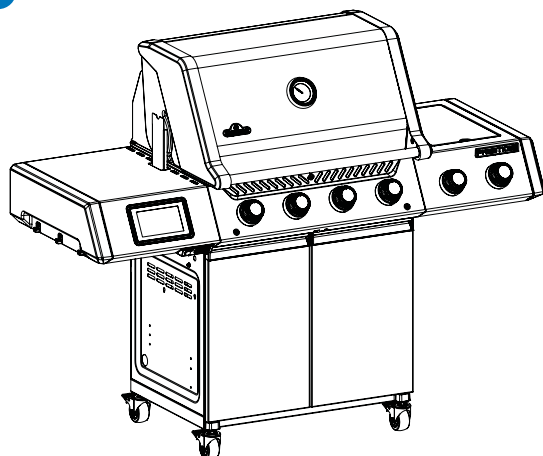
Retirez le plastique de protection et branchez une ou plusieurs sondes dans votre appareil.

4



Lorsque vous utilisez des sondes à viande, assurez-vous que la pointe de la sonde est insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment, en évitant les os ou la graisse.

5



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

Connectivité Napoleon

NAPOLEON HOME APP COMMENT ÇA FONCTIONNE?

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

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

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

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

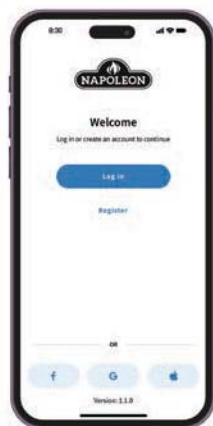


Scannez ce code QR pour accéder directement au site web de l'**application Napoleon Home**.



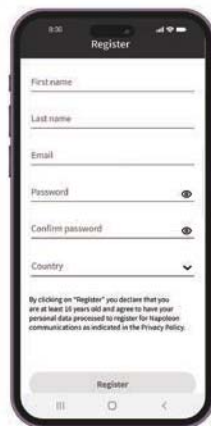
COMMENÇONS

1 S'inscrire



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

2 Créer



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

3 Vous y êtes presque

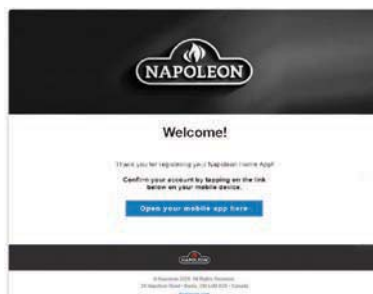


Les informations saisies à l'étape 3 seront enregistrées dans l'**application Napoleon Home** et une confirmation sera envoyée à l'adresse e-mail fournie.

4 Confirmer

Ouvrez votre boîte de réception et cliquez sur le lien de confirmation.

Note: Le lien de confirmation doit être ouvert sur l'appareil où l'application Napoleon Home est installée.



5 Re-confirmer



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

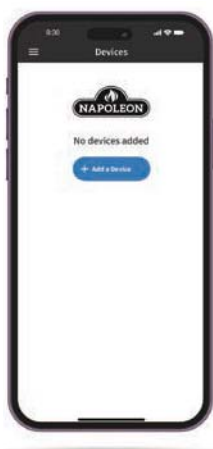
AJOUT D'UN APPAREIL

6 Allumer

Assurez-vous que votre appareil est allumé en appuyant brièvement sur le bouton d'alimentation du panneau de commande. Consultez le guide d'activation du mode d'appairage pour les étapes suivantes.



7 Ajouter un appareil



Sélectionnez « Ajouter un appareil » et acceptez les autorisations.

8 Rechercher



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

9 Connexion réseau



Sélectionnez le réseau Wi-Fi et saisissez vos identifiants.

10 Ajouter un surnom



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

11 Succès!



Guide d'activation du mode d'appairage

Pour activer le mode d'appairage sur le gril, suivez l'une des deux options ci-dessous. Le mode d'appairage vous permet de configurer le gril en utilisant une application mobile pour le connecter au cloud/à l'application. Le bouton du panneau de commande clignotera en blanc lorsque le mode d'appairage sera activé avec succès.

Option 1 : Réinitialiser le réseau via les paramètres Wi-Fi

Action :

Activez le mode d'appairage en réinitialisant le réseau dans les paramètres Wi-Fi.

Étapes à suivre :

1. Allumez l'écran d'affichage et attendez que le processus de démarrage soit terminé.
2. Réinitialisez le réseau à l'aide de l'icône Wi-Fi : Appuyez sur l'icône Wi-Fi sur l'écran d'affichage. Dans le menu Wi-Fi, sélectionnez **Réinitialiser le réseau**.

Résultat :

Le bouton du panneau de commande commencera à clignoter en blanc, indiquant que le système est en mode d'appairage. Vous pouvez maintenant configurer l'appareil à l'aide de l'application mobile pour terminer l'installation.

Option 2 : Activation par pression longue

Action :

Activez le mode d'appairage en maintenant le bouton d'alimentation du panneau de commande enfoncé.

Étapes à suivre :

1. Assurez-vous que l'écran d'affichage est actif.
2. Maintenez le bouton d'alimentation du panneau de commande enfoncé pendant **10 secondes**.

Résultat :

Le bouton du panneau de commande commencera à clignoter en blanc, indiquant que



NOTE :

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

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

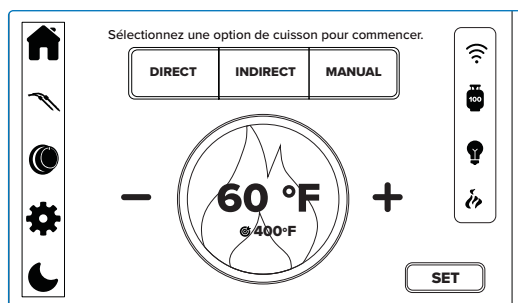
Aperçu et fonctionnement du système

Fonctionnalités de contrôle (si équipé)

Les fonctionnalités de contrôle modernes améliorent la cuisson de précision en automatisant la gestion de la chaleur, en optimisant l'efficacité énergétique et en garantissant des résultats constants. Ces fonctionnalités avancées vous permettent de personnaliser votre expérience en fonction de vos besoins culinaires. Que vous saissiez à haute température, maintenez une cuisson lente et douce, ou utilisiez des pré-réglages pour différents aliments, ces commandes avancées apportent commodité et précision à votre cuisine en plein air.

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

Avant de commencer à utiliser le barbecue, familiarisez-vous avec les différentes fonctionnalités de l'affichage.



Pour votre sécurité, les fonctions de cuisson ne peuvent pas être démarrées à distance. Vous devez être physiquement présent devant le barbecue pour activer un brûleur ou un mode de cuisson. Cela garantit une supervision adéquate lors de l'allumage et aide à prévenir toute activation accidentelle ou non surveillée de l'appareil.

Initialisation

Branchez le barbecue sur une prise électrique extérieure correctement mise à la terre pour utiliser les commandes numériques et les fonctionnalités électroniques périphériques.



Appuyez brièvement sur le bouton d'alimentation situé sur le côté gauche du panneau de commande pour lancer la séquence de démarrage.

Modes automatiques

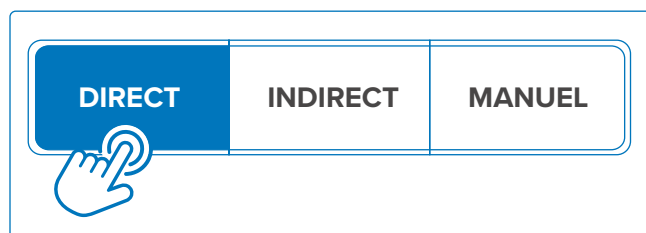
Mode direct

Saisie à haute température pour les aliments à cuisson rapide.

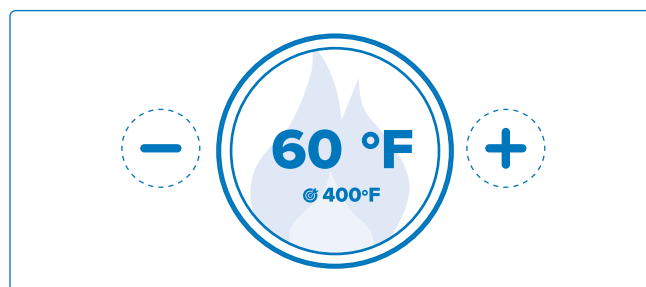
Placez les aliments directement au-dessus de la chaleur sur les grilles de cuisson pour une saisie parfaite, en retenant les jus et la saveur. Idéal pour les hamburgers, steaks, poulet et légumes. Pour les morceaux plus épais, saisissez d'abord, puis baissez la température du barbecue ou passez en mode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

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

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



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



3. Appuyez sur Valider.



4. Attendez que l'affichage indique que les brûleurs sont prêts à être allumés. Tous les boutons de commande des brûleurs principaux commenceront à clignoter en blanc, indiquant que tous les brûleurs principaux doivent être allumés manuellement.



5. Suivez les instructions de la section « **Allumer votre barbecue** » pour allumer tous les brûleurs principaux. Réglez tous les boutons de commande précisément sur leur position la plus élevée.



IMPORTANT!

- Si un brûleur est réglé sur autre chose que sa position maximale, le système reviendra en **mode manuel**.

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

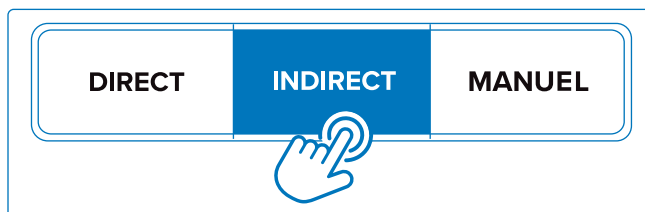
Mode indirect

Cuisson lente et homogène à basse température avec chaleur circulante.

Ce mode est idéal pour les grosses pièces de viande ou les aliments sujets aux flambées, comme les rôtis, les poulets entiers et les dindes. La température plus basse et le temps de cuisson prolongé permettent d'obtenir des résultats tendres et savoureux.

Certains brûleurs principaux s'ajustent automatiquement pour maintenir une plage de température cible de 220°F à 380°F (110°C – 190°C) pour un contrôle constant de la chaleur.

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



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



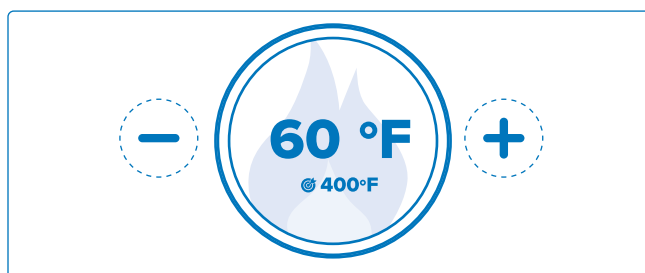
2. Suivez les instructions de la section « **Allumer votre barbecue** » pour allumer les brûleurs principaux indiqués. Réglez tous les boutons de commande précisément sur leur position la plus élevée.



IMPORTANT!

- Si un brûleur est réglé sur autre chose que sa position maximale, le système reviendra en **mode manuel**.

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



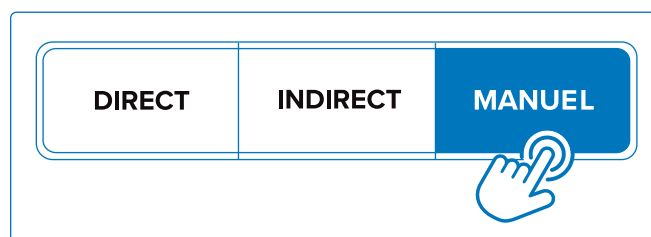
4. Placez vos aliments sur une zone sans brûleur allumé en dessous. Fermez le couvercle.
5. Si vous le souhaitez, effectuez une saisie à haute température à la fin de votre cuisson indirecte en passant en mode direct. Vous pouvez également utiliser le brûleur latéral infrarouge.

Mode manuel

Gardez un contrôle total sur chaque brûleur.

Utilisez les boutons de commande pour régler indépendamment les niveaux de chaleur, en les positionnant selon vos besoins culinaires. Ce mode est parfait pour des grillades personnalisées et la gestion de plusieurs zones de chaleur pour différents aliments. Le mode manuel offre une flexibilité maximale, vous permettant d'ajuster précisément votre expérience de grillade sans automatisation de la température prédéfinie, tout en accédant aux fonctions auxiliaires intelligentes et autres fonctionnalités alimentées.

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



2. Le voyant du bouton de commande du brûleur principal le plus à gauche commencera à clignoter en blanc, indiquant qu'il doit être allumé manuellement.



IMPORTANT!

- Ce brûleur doit rester allumé pendant toute l'utilisation du mode manuel, sinon le système s'éteindra.



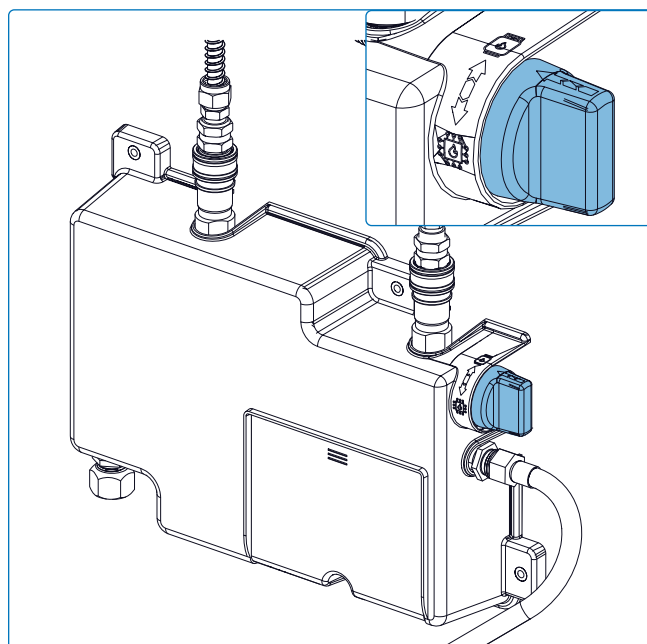
3. Suivez les instructions de la section « **Allumage de votre barbecue** » pour allumer le brûleur principal indiqué.
4. Suivez la même procédure pour allumer les autres brûleurs principaux selon vos besoins. Modifiez les réglages des boutons de commande pour obtenir vos zones de chaleur préférées.

Mode traditionnel

Une expérience de grillade simplifiée sans assistance électronique.

Le barbecue peut fonctionner comme un gril à gaz traditionnel entièrement manuel, sans commandes de gaz numériques. Bien que des fonctions telles que les réglages automatiques soient désactivées, les fonctions principales de grillade restent entièrement opérationnelles. Vous assurant ainsi de pouvoir cuisiner en toute confiance, même en cas de panne de courant. Les fonctionnalités électroniques périphériques peuvent toujours être utilisées en mode bypass tant que l'appareil est alimenté.

1. Pour activer la vanne bypass des brûleurs principaux, localisez le module de commande (installé à l'intérieur du chariot du barbecue), puis appuyez et tournez le bouton sur la position ON.



2. Suivez les instructions de la section « **Allumage de votre barbecue** » pour allumer les brûleurs souhaités.

Fumoir

Améliorez votre expérience de grillade avec une saveur riche de bois fumé grâce au système de fumoir intégré*. Lorsque le mode fumée est sélectionné, le boîtier du fumoir s'active automatiquement et diffuse la fumée aromatique dans la chambre de cuisson principale pour des résultats authentiques de style barbecue. Cette fonctionnalité apporte de la profondeur aux viandes, légumes et plus encore. Parfait pour les cuissons lentes et à basse température..

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

Allumage

1. Remplissez le boîtier du fumoir – Ajoutez des copeaux de bois, ou un mélange de copeaux, de morceaux ou de granulés, jusqu'à ce que le boîtier soit presque plein. N'utilisez pas de charbon de bois. Voir la section « **Installation de votre fumoir** » pour plus de détails.
2. Sélectionnez l'icône Fumée sur l'écran d'affichage. Suivez les instructions à l'écran pour allumer le feu.

Après la séquence d'allumage, l'élément d'allumage des copeaux de bois s'éteindra et le ventilateur soufflant produira de la fumée en continu jusqu'à épuisement de l'approvisionnement en copeaux de bois ou jusqu'à ce qu'une heure se soit écoulée sans qu'aucune séquence de réallumage n'ait été déclenchée.



Une fois l'allumage lancé, le ventilateur ne peut pas être éteint. Il s'agit d'une fonction de sécurité importante conçue pour éviter toute combustion incontrôlée à l'intérieur du fumoir. Le ventilateur du fumoir s'éteindra automatiquement après la fin du cycle de refroidissement (environ 2 heures), ou après 3 heures d'inactivité.

Ré-allumage

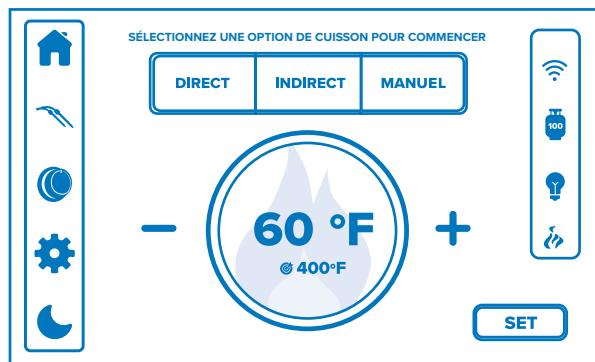
L'option de ré-allumage n'est disponible que 15 minutes après la fin de la séquence d'allumage. Lorsque l'approvisionnement en copeaux de bois est épuisé, mais que vous souhaitez prolonger la session :

1. Ouvrez la porte du fumoir pour accéder au bac à copeaux de bois. L'accès à la porte du fumoir est équipé d'un interrupteur de sécurité pour empêcher le fonctionnement de l'élément chauffant lorsque la porte est ouverte.
2. Déverrouillez l'outil et engagez-le avec la face avant du plateau à copeaux de bois. Déverrouillez l'outil et faites glisser délicatement le plateau à copeaux de bois pour le remplir facilement sans le retirer de l'appareil. Voir la section « **Aperçu de l'outil** » .
3. Utilisez des pinces métalliques pour redistribuer les copeaux de bois usagés, en les déplaçant vers l'avant et l'arrière du bac. Dégager un espace sur la grille métallique facilitera le ré-allumage des nouveaux copeaux de bois. Ne retirez pas de copeaux chauds de la chambre. Voir la section « **Installation de votre fumoir** » .
4. Ajoutez une nouvelle couche de copeaux de bois, en veillant à un bon contact avec la source de chaleur pour un allumage plus rapide et une fumée régulière.
5. Utilisez l'outil pour réinstaller le bac à copeaux de bois. Fermez et verrouillez la porte du fumoir.
6. Maintenez le bouton-poussoir du fumoir enfoncé pendant 2 secondes. Le bouton clignotera en rouge pour indiquer que la phase de ré-allumage est en cours (~4 minutes).

**NOTE :**

- L'utilisateur doit attendre 15 minutes avant que l'option de ré-allumage ne soit à nouveau disponible. Ce minuteur de 15 minutes est en place pour éviter les cycles thermiques excessifs du fumoir.
 - L'allumage et le ré-allumage peuvent être annulés à tout moment en sélectionnant cette option sur l'écran, ou en maintenant le bouton-poussoir enfoncé pendant 5 secondes (selon votre modèle).
7. Pour effectuer l'arrêt complet du fumoir, vous devez le laisser inactif (sans ré-allumage) pendant 1 heure afin de lancer le processus d'arrêt complet (3 heures au total). Durant les 2 dernières heures, le ventilateur restera en fonctionnement pour éviter le refoulement de fumée.
 8. Une fois que le fumoir a complètement refroidi, videz le bac à copeaux de bois et jetez les restes de copeaux dans un récipient ignifuge muni d'un couvercle hermétique.

Fonctions de contrôle supplémentaires



Arrêt automatique du gaz

Le barbecue arrête automatiquement le gaz lorsque la température dépasse 850 °F (454 °C), ce qui empêche les incendies causés par les graisses. Lorsque ce dispositif se déclenche, tous les brûleurs s'arrêtent, des voyants rouges clignotent et une notification s'affiche à l'écran et dans l'application Napoleon Home.



NOTE :

- La fonction d'arrêt est désactivée lorsque le système est en mode bypass.
- La couleur rouge de sécurité a été supprimée de toutes les sélections de couleurs et animations afin d'éviter toute confusion avec un brûleur allumé.
- L'arrêt programmé ne se produit qu'après la fin de la cuisson ou du fumage, suivi d'un rappel de nettoyage et d'un arrêt standard.

Verrouillage/Déverrouillage de l'écran

Pour des raisons de sécurité et afin d'éviter toute modification accidentelle, l'écran peut se verrouiller automatiquement. Pour verrouiller ou déverrouiller l'écran, appuyez pendant 3 secondes sur l'icône en forme de lune affichée à l'écran. L'écran ne répondra alors plus à aucune autre commande.



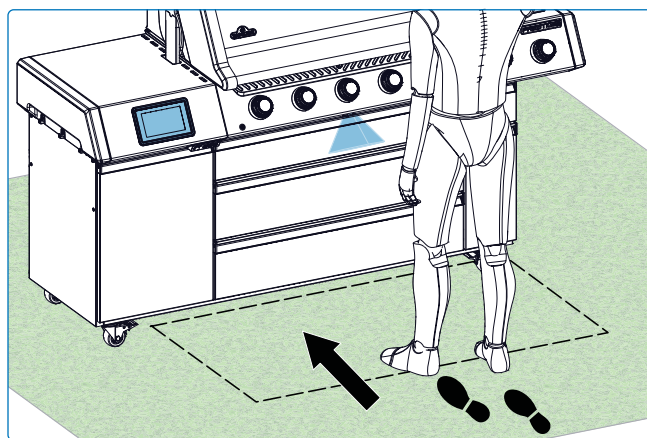
IMPORTANT!

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

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

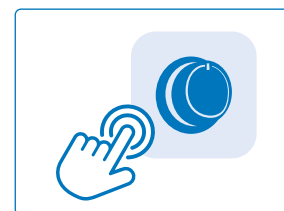
Détection de proximité

Un capteur de proximité intégré détecte les mouvements à proximité et active automatiquement l'écran. Cette fonctionnalité mains libres garantit que l'écran n'est actif que lorsque cela est nécessaire, économisant ainsi l'énergie tout en offrant un accès instantané aux commandes et aux informations du barbecue à votre approche. Utilisez l'icône en forme d'engrenage sur l'écran d'affichage pour régler la durée d'activation de l'affichage, de 15 à 60 minutes (par paliers de 5 minutes).



Éclairage et animations

Des animations lumineuses dynamiques des boutons de commande ajoutent du style et de la personnalité à votre expérience de grillade. Sélectionnez l'icône du bouton de commande sur l'écran pour choisir parmi une variété d'effets dynamiques. Ajustez la luminosité à l'aide du curseur.



Activez les lumières de rangement via le menu d'éclairage. Sélectionnez ON pour activer les lumières de rangement blanches. Sélectionnez OFF pour faire correspondre la couleur actuelle des lumières des boutons de commande. Sélectionnez la luminosité minimale pour éteindre complètement les lumières. Activez ou désactivez les lumières de l'armoire et du capot pour assurer une visibilité optimale.

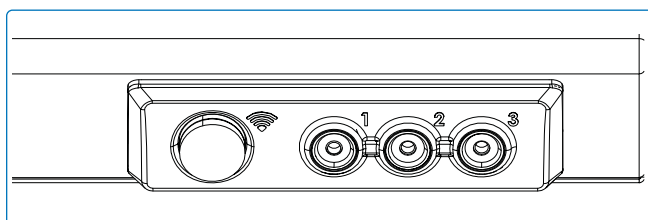
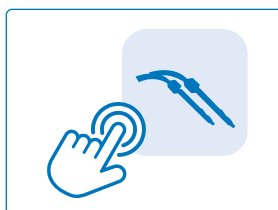
Boutons de commande réactifs

Lorsque vous réglez un brûleur, la partie intérieure de son bouton de commande affiche un dégradé de couleurs fluide, indiquant visuellement le réglage actuel du brûleur. Ce retour intuitif permet de contrôler facilement l'intensité de la flamme d'un seul coup d'œil, même dans des conditions de faible luminosité. Pour plus de sécurité, l'éclairage périphérique est doté de la technologie SafetyGlow™, qui s'allume en rouge dès qu'un brûleur est allumé afin de fournir un repère visuel instantané.



Sondes de température des aliments

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



NOTE:

Le couplage des sondes sans fil s'effectue à l'aide des invites à l'écran. Suivez les instructions affichées pour connecter facilement vos sondes.

Balance de réservoir

Restez informé grâce à la balance intégrée, conçue pour afficher avec précision la quantité de propane restante dans votre réservoir. Grâce à des capteurs de poids précis, le système vous donne un aperçu en temps réel des niveaux de carburant en indiquant le pourcentage de remplissage actuel. Pour garantir la précision des mesures, saisissez le poids à vide et à plein de votre réservoir à l'aide de l'application Napoleon Home lors de la configuration initiale. Pour plus de commodité, l'application propose également une fonction de sélection régionale des réservoirs, qui vous permet de choisir rapidement parmi une liste de types de réservoirs courants pour une configuration facile.



Allumage de votre gril

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

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

AVERTISSEMENT!

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

Allumage du brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Appuyez et tournez lentement n'importe quel bouton du brûleur principal dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUTE jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Continuez à appuyer sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez (**Fig. 6A & Fig. 7**).
3. Si la veilleuse ne s'allume pas – tournez immédiatement le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Répétez l'étape 2.
4. Si la veilleuse et le brûleur ne s'allument pas en 5 secondes – tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper. Répétez les étapes 2 et 3, ou allumez avec une allumette.

Allumage du brûleur arrière

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Retirez la grille de réchauffement.
3. Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUTE.
4. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez avec une allumette.

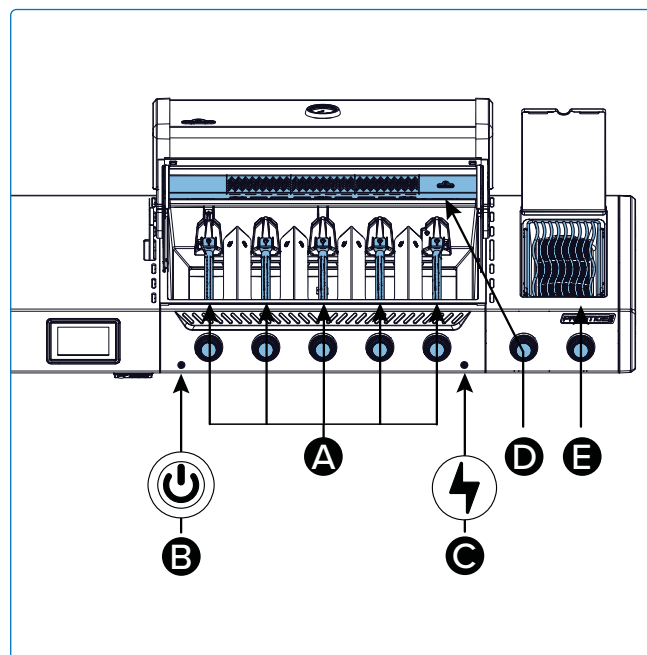


Fig. 6

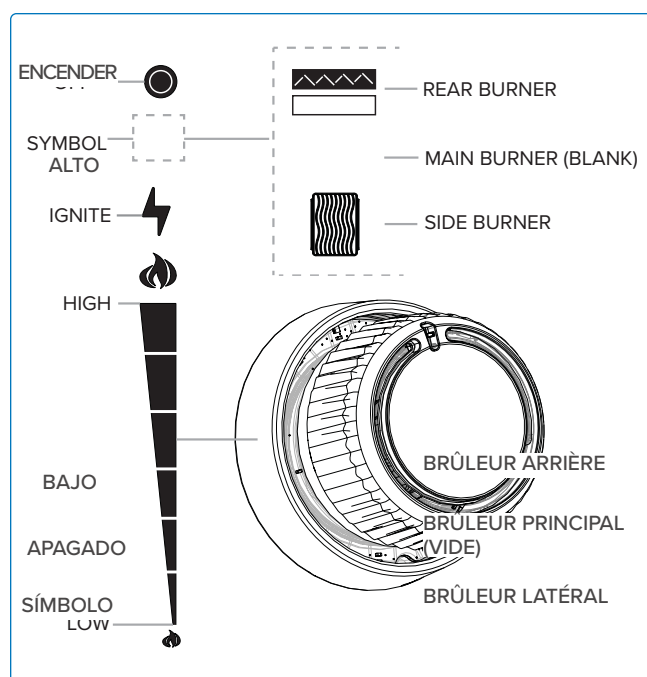


Fig. 7

AVERTISSEMENT!

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

- Si le brûleur ne s'allume pas – tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 3 et 4 (**Fig. 6**).

Allumage du brûleur latéral

- Ouvrez le couvercle du brûleur.
- Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur latéral dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUTE.
- Appuyez et maintenez le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez avec une allumette.
- Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes – tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 2 et 3 (**Fig. 6E & Fig. 7**).

Instructions alternatives d'allumage

- Ouvrez le couvercle du gril.
- Allumez une longue allumette ou un briquet au butane et placez-le près des orifices du brûleur.
- Tournez le bouton du brûleur correspondant dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUTE jusqu'à ce qu'il s'allume (**Fig. 8**).

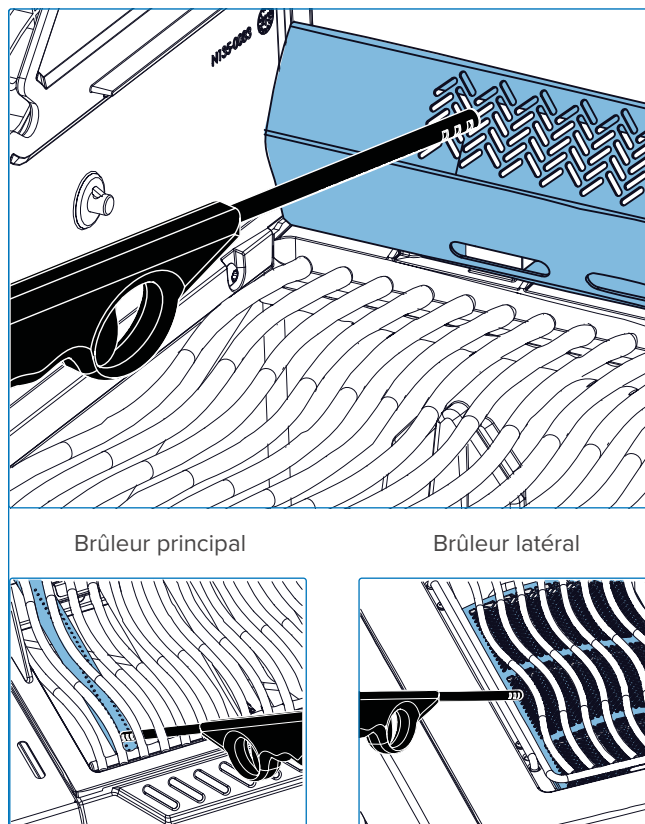
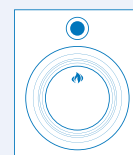


Fig. 8



AVERTISSEMENT!

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont en position d'arrêt avant d'ouvrir lentement le robinet d'arrivée de gaz.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage.
- Assurez-vous que le couvercle du gril est OUVERT lors de l'allumage.
- 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 saisie, pour éviter l'accumulation et les feux de graisse.



Surveillance des températures du gril

Tous les 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 constitue la référence privilégiée pour la cuisson indirecte.

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

Placement des aliments et des accessoires

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

Brûleurs en fonctionnement

- Les relevés de température sont affectés par les réglages des brûleurs, ainsi que par la proximité du capteur monté à la base par rapport aux brûleurs du gril en fonctionnement.

Temps écoulé

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

Pour de meilleurs résultats, utilisez la fonction de capteur de température ainsi que l'indicateur 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 - brûleur principal infrarouge (si équipé)

Suivez les « **Instructions d'allumage du brûleur principal** » et faites fonctionner à puissance maximale pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique deviennent rouges.

Faites cuire les aliments directement sur la grille en suivant les instructions du « **Guide de cuisson infrarouge** ». Les aliments peuvent être saisis sur le brûleur infrarouge puis transférés sur les brûleurs principaux du barbecue pour terminer la cuisson à chaleur directe ou indirecte, selon vos goûts et préférences.

Utilisation du brûleur latéral infrarouge

Suivez les instructions « **Allumage du brûleur latéral** » et faites fonctionner à puissance maximale pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le brûleur en céramique devienne rouge.

Faites cuire les aliments directement sur la grille en suivant les instructions du « **Guide de cuisson infrarouge** ». Les aliments peuvent être saisis sur le brûleur infrarouge puis transférés sur les brûleurs principaux du barbecue pour terminer la cuisson à chaleur directe ou indirecte, selon vos goûts et préférences.

Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsque le brûleur fonctionne ou est chaud.



DANGER !

- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse et les plaques de saisie, pour éviter l'accumulation et les feux de graisse.
- Ne faites pas de friture sur le brûleur latéral. Cuisiner avec de l'huile peut être dangereux.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsque le brûleur infrarouge est en marche ou encore chaud. Cela pourrait causer des dommages ou présenter un risque pour la sécurité.

Pare-vent

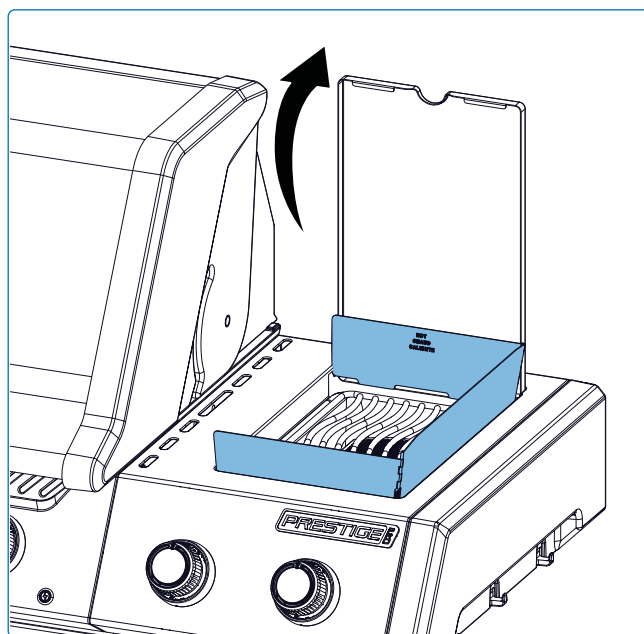
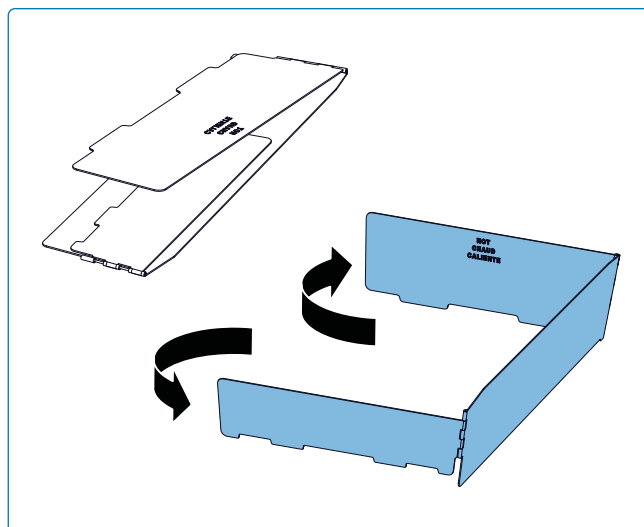
Assurez une cuisson régulière de votre barbecue même par vent jusqu'à 16 km/h (10 mi/h). Conçu pour s'attacher facilement à votre barbecue, ce pare-vent agit comme un bouclier contre les rafales de vent, aidant à maintenir une chaleur constante pour des cuissons homogènes.

Ajustez-le simplement pour l'adapter à votre gril, et vous êtes prêt à griller en toute confiance, quelle que soit la météo. La protection peut être repliée et rangée sous le couvercle du brûleur latéral pour un stockage 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.



CONSEIL DE PRO!

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

Comment utiliser la rôtissoire

Assemblage de votre kit rôtissoire



NOTE :

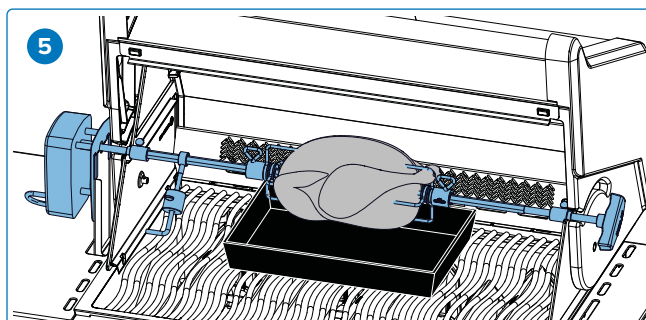
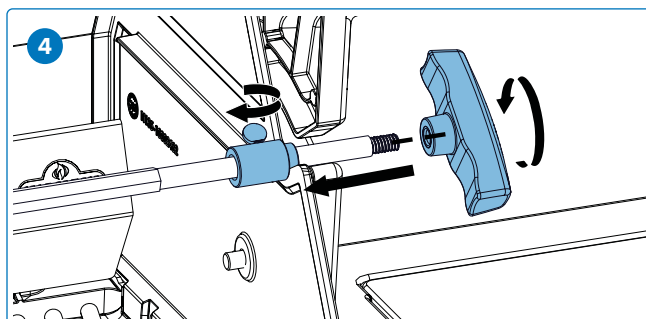
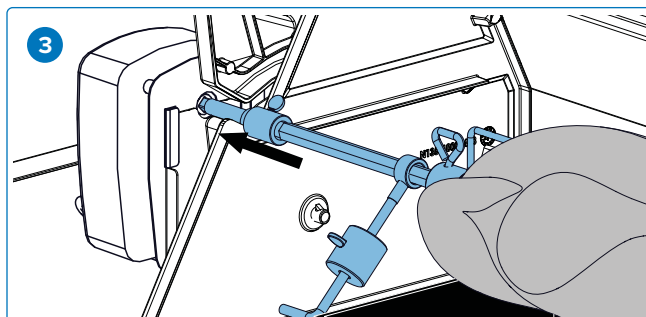
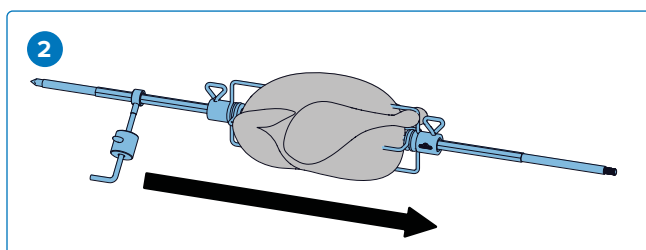
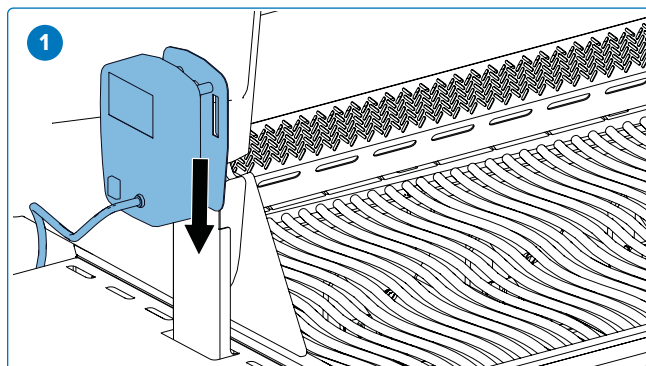
- Pour le cycle de brûlage initial, retirez complètement la grille de réchauffage. Lorsque vous utilisez la rôtissoire, la grille de réchauffage peut être rangée dans la position supérieure afin de laisser de la place pour la broche.
- Ne retirez la grille que si vous avez besoin d'espace supplémentaire.
- Installez le moteur de la rôtissoire sur le côté du gril à l'aide du ou des supports de montage. Certains modèles sont équipés de supports préinstallés.

1. Une fois le support fixé au barbecue, faites glisser le moteur de la rôtissoire sur le support.
2. Faites glisser la première fourchette de la rôtissoire juste après le milieu de la broche et serrez-la en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez-la dans la fourchette. Faites glisser la deuxième fourchette de la rôtissoire à l'autre extrémité de la broche et poussez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Serrez la fourchette en place.
3. Fixez le contrepoids à la broche, à l'opposé du côté le plus lourd de la viande. Ajustez jusqu'à ce que la charge soit équilibrée, puis serrez fermement.
4. Insérez soigneusement l'extrémité pointue de la broche dans le moteur de la rôtissoire et placez l'autre extrémité sur les supports. Le côté le plus lourd de la viande pendra naturellement vers le bas pour équilibrer la charge.
5. Faites glisser la bague d'arrêt sur la broche jusqu'à ce qu'elle dépasse l'intérieur du couvercle. Cela empêchera le mouvement latéral de la broche.
6. Serrez la bague d'arrêt et la poignée de la broche. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les jus de cuisson.



IMPORTANT!

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



Conseils pour l'utilisation de la rôtissoire :

- Faites fonctionner le brûleur arrière à puissance maximale jusqu'à ce que la viande soit dorée. Réduisez la chaleur. Gardez le couvercle fermé.
- Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent dorer à l'extérieur et rester tendres à l'intérieur.
- Utilisez les jus de cuisson pour arroser et préparer la sauce.
- Un poulet de 1,5 kg prend environ 1 heure et demie à feu moyen à fort.
- Respectez la capacité du moteur de votre rôtissoire (7 kg). Ne surchargez jamais votre équipement.
- Veillez toujours à équilibrer la charge sur votre rôtissoire.

Comment cuire plusieurs poulets

Attachez ou embrochez les ailes sur le corps des poulets.

1. Faites glisser la fourchette de la rôtissoire sur la broche.
2. Enfilez le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette de la rôtissoire. Serrez.
3. Enfilez les 2 poulets suivants sur la broche afin que tous les poulets soient rapprochés.
4. Faites glisser la deuxième fourchette de la rôtissoire sur la broche et poussez-la dans le poulet jusqu'à ce que les 3 poulets soient bien serrés ensemble. Serrez.

Stockage

- Rangez les sondes sur l'étagère latérale avant la cuisson et rentrez-les après usage pour les protéger des intempéries (**Fig. 9**).
- Rangez les composants de la rôtissoire sur les crochets prévus à cet effet à l'intérieur du meuble du chariot et la broche à l'arrière du gril lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Cela les protège, les garde accessibles et évite la corrosion s'ils sont propres et secs (**Fig. 10 & Fig.11**).

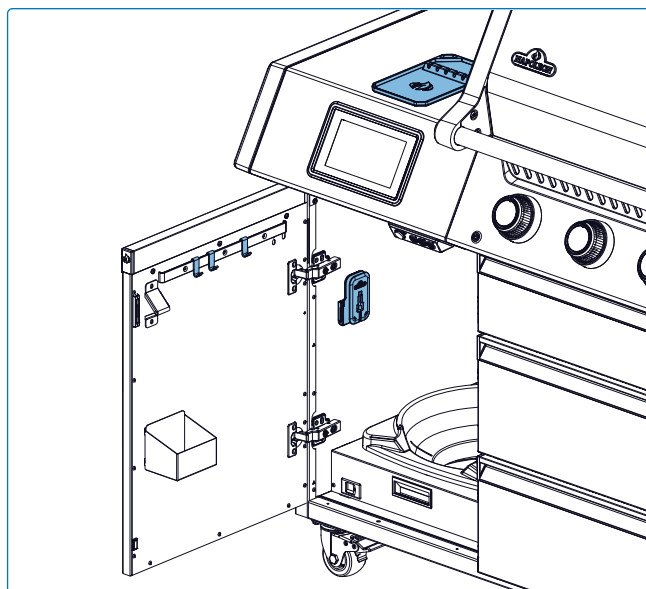


Fig. 9

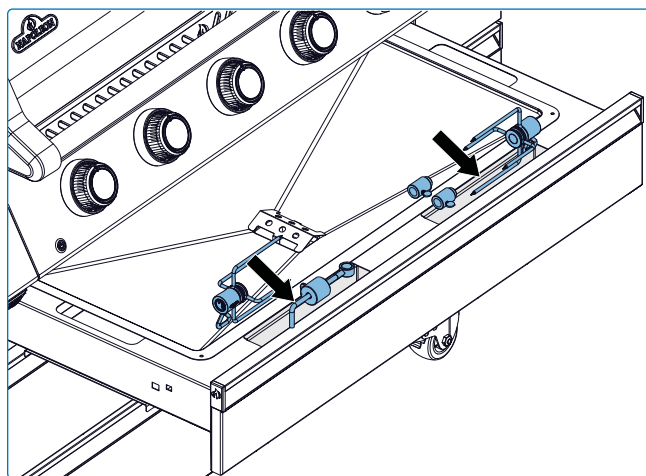


Fig.10

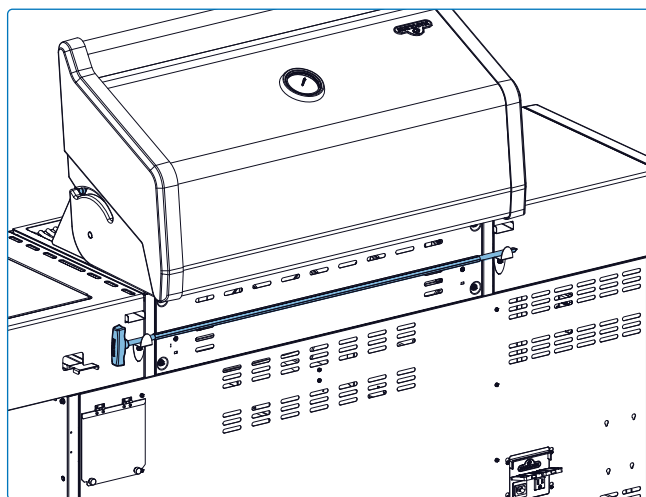


Fig.11

Liste de contrôle pour une expérience de grillade réussie

Consultez cette liste chaque fois que vous faites un barbecue

☐ Lire le manuel d'utilisation

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

☐ Nettoyer le bac à graisse

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

☐ Vérifier le tuyau

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

☐ Nettoyez les grilles et préchauffez

Utilisez un grattoir en bois ou une brosse à gril en fibres naturelles pour nettoyer les grilles en fonte et en acier inoxydable. Voir « **Instructions de nettoyage** ». Enduisez les grilles de graisse végétale et préchauffez votre gril pour brûler les résidus et éviter que les aliments n'attachent.



NOTE :

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

☐ Zone de préparation

Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pendant la cuisson, comme vos ustensiles, assaisonnements, sauces et plats, soit à portée de main. Ne laissez pas vos aliments sans surveillance, car ils pourraient brûler.

☐ Retournez une fois et ne soulevez pas le couvercle

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

☐ Laissez de l'espace

Laissez de l'espace sur le gril et entre les aliments afin de pouvoir les déplacer si nécessaire.

☐ Utilisez un thermomètre

Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Respectez les consignes de température appropriées pour tous les types de viande, en particulier la volaille.



CONSEIL DE PRO!

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



CONSEIL DE PRO!

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



SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE!

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

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