

Assistance de cuisson ACCU-PROBE®

Surveillez le gril et vos invités en toute confiance grâce à la technologie intégrée ACCU-PROBE®. Surveillez la température interne du gril. Programmez facilement le type d'aliment, 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 vos aliments seront cuits à la perfection. ACCU-PROBE® prend en charge la connectivité Wi-Fi et Bluetooth®. Si votre Wi-Fi par défaut n'est pas disponible, la fonction Bluetooth® vous permet de vous connecter facilement à ACCU-PROBE®. L'appareil doit d'abord être configuré à l'aide du Wi-Fi. Une fois la configuration terminée, le Bluetooth® sera disponible pour la connectivité, et le Wi-Fi pourra toujours être utilisé s'il est pris en charge.

Consultez les sections « Instructions de démarrage rapide » et « Application Napoleon Home » pour plus d'informations sur la connexion.

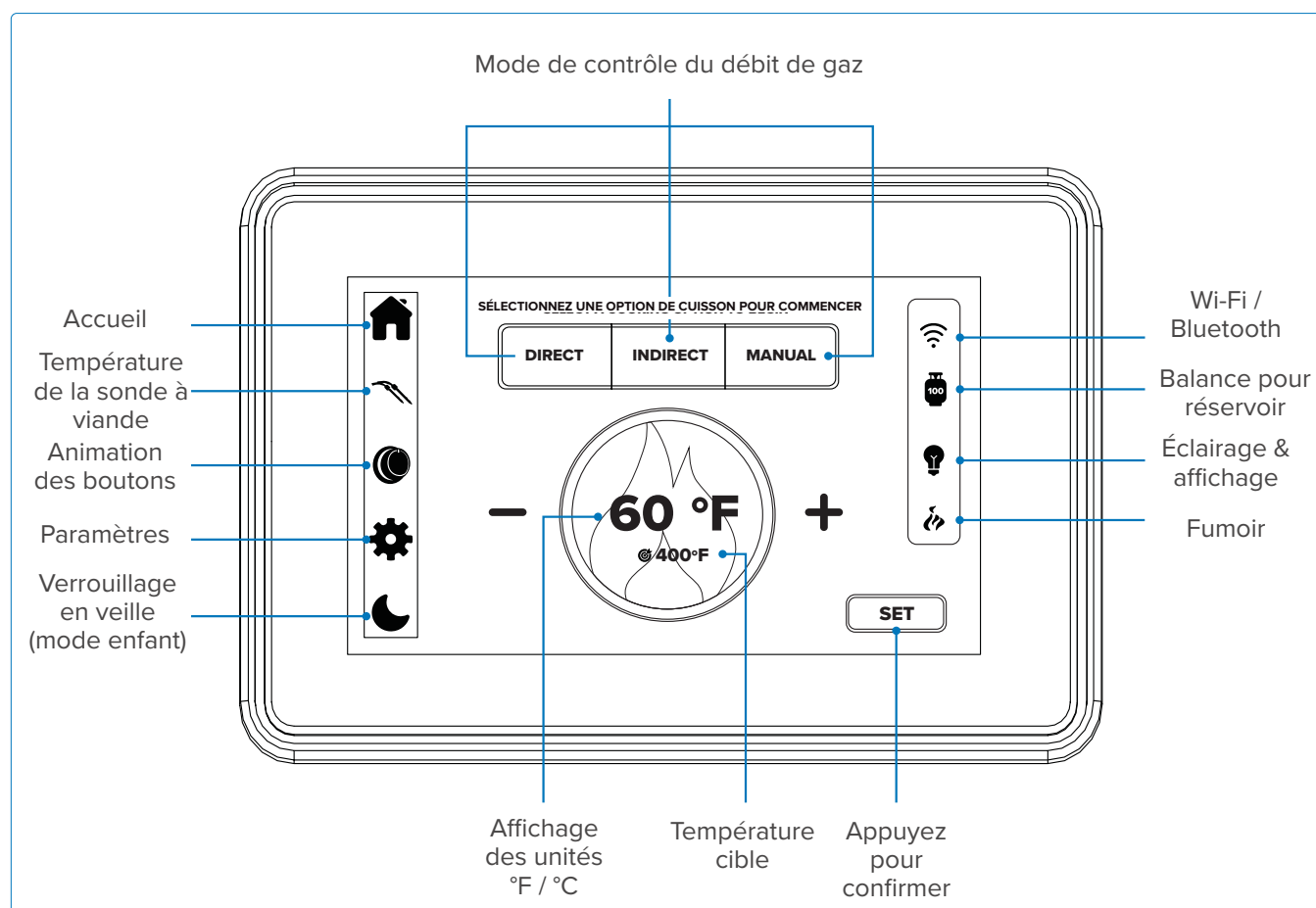
Téléchargez l'application Napoleon Home et profitez d'une cuisson intelligente.

Toute utilisation de ces marques et logos, comme indiqué, appartient à leurs propriétaires respectifs et toute utilisation par Wolf Steel Ltd. se fait sous licence : Bluetooth® par Bluetooth SIG, Inc. Les 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.

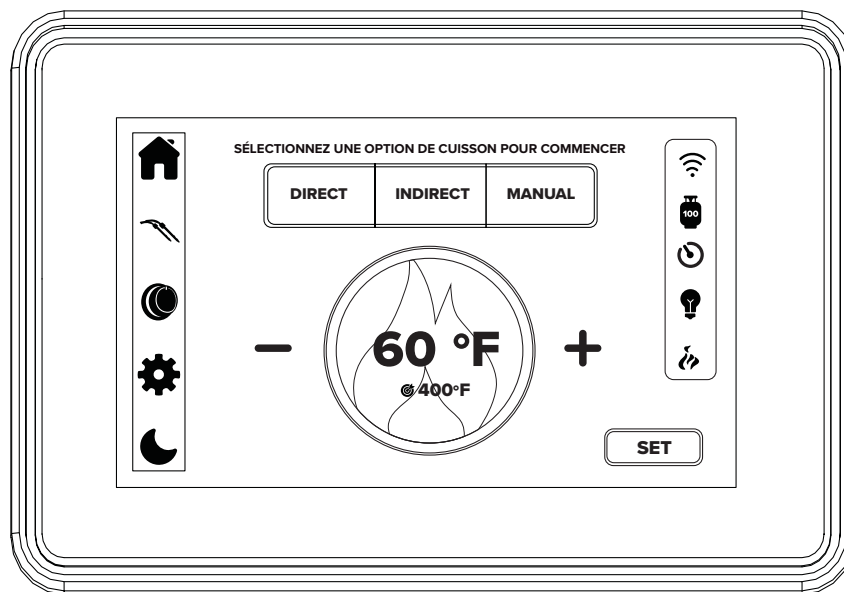
Appareils compatibles

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 du grand nombre de modèles et de normes de fabrication différents.

Aperçu de l'affichage



Fonctionnement de l'affichage



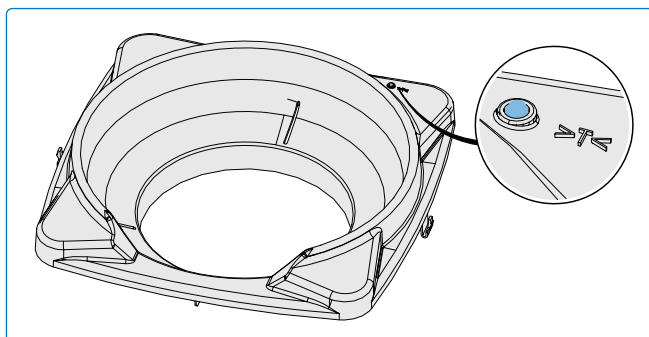
Fonction	Action	Durée	Description
Mode d'appairage	Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes OU appuyez sur l'icône Wi-Fi, puis sélectionnez Réinitialiser le réseau dans la fenêtre contextuelle pour rendre le système appairé.	10 secondes	Lorsque le système redémarre, le logo Napoleon apparaît. Les icônes Wi-Fi et Bluetooth® clignotent, indiquant que l'appareil est en mode d'appairage (point d'accès). Vous devrez reconfigurer l'appareil à l'aide de l'application Napoleon Home. Ce processus doit être effectué lorsque l'écran est actif. Si l'écran est éteint ou en veille, continuez à maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que le mode Point d'accès soit atteint. Vous pouvez également lancer le mode d'appairage en appuyant sur l'icône Wi-Fi et en sélectionnant Réinitialiser le réseau dans le menu contextuel.
Réveil de l'affichage	Appuyez une fois sur l'écran ou sur l'icône en forme de lune	N/A	Après le réveil, l'écran reviendra automatiquement à son état précédent. Appuyez sur l'icône en forme de lune pour mettre l'écran en mode veille ; appuyez à nouveau au même endroit pour réactiver l'écran.
Changement d'unité de température	Sélectionnez l'icône en forme d'engrenage.	N/A	Basculer entre Celsius et Fahrenheit.

Comment remettre à zéro la balance de la bouteille de propane

1. Retirez la bouteille de propane vide.
2. Appuyez sur le bouton Zéro pour lancer le processus de tare.
3. Attendez 20 secondes pour que la balance se calibre.
4. Placez la nouvelle bouteille de propane sur la balance.

Sélection d'une nouvelle bouteille de propane

- Ouvrez l'application Napoleon Home et allez dans la section Balance de la bouteille (Fig. 9).
- Choisissez l'une des options suivantes :
 - » **Amérique du Nord** : Poids de bouteille par défaut présélectionnés.
 - » **Europe** : Sélectionnez parmi les spécifications de bouteilles disponibles.
 - » **Bouteille personnalisée (optionnel)** : Saisissez le poids d'une bouteille vide et pleine pour un suivi précis (Fig. 11).



NOTE :

La mise à jour des données dans l'application peut prendre environ 1 minute.

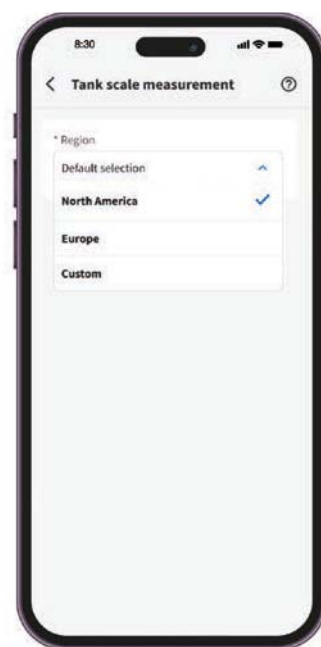


Fig. 9

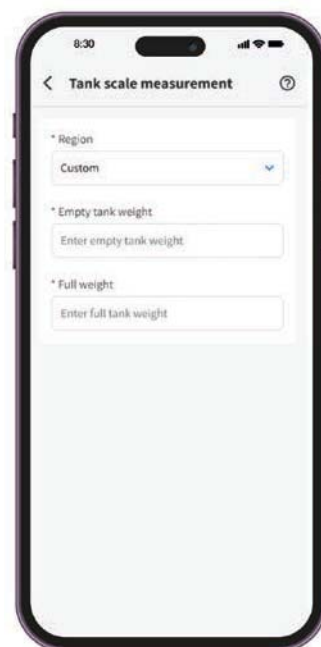


Fig. 10

Mesures de sécurité

- Évitez une humidité élevée ou des températures extrêmes.
- Évitez l'exposition prolongée au soleil ou à une forte lumière UV.
- Ne démontez pas et n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- N'exposez pas l'appareil ou ses accessoires à des liquides inflammables, des gaz ou d'autres explosifs.
- Les sondes peuvent fonctionner de -4 °F (-20 °C) à 572 °F (300 °C).
- Les câbles des sondes peuvent fonctionner de -4 °F (-20 °C) à 716 °F (380 °C).
- **IMPORTANT:** Ne laissez pas les sondes être exposées directement aux flammes ou à des températures dépassant 572 °F (300 °C).
- Pour des relevés précis, 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 laissez pas les pointes toucher les grilles de cuisson. Essayez également de vous assurer que les sondes ne touchent pas le corps du gril.
- Placez la viande du côté du gril le plus proche du thermomètre.
- Positionnez le câble à un point de sortie élevé afin qu'il reste suffisamment au-dessus des grilles de cuisson lorsque le couvercle est fermé.
- Sinon, placez les poignées des sondes sous le joint du couvercle et assurez-vous que les côtés du gril ne dépassent pas leur température de fonctionnement maximale.
- Utilisez des anneaux de couleur pour identifier plusieurs sondes. Glissez chaque anneau jusqu'au support de base.

Dégagement

- Vérifiez que la zone de cuisson ne dépasse pas la température maximale et que les câbles ne sont pas pliés ou endommagés par des portes ou couvercles fermés.
- Vérifiez d'abord le dégagement du câble à température ambiante avec le couvercle fermé. Examinez le câble pour détecter tout pli ou courbure prononcés. Puis allumez le gril et vérifiez les points chauds où le câble pourrait entrer en contact avec une surface.

Guide de grillade infrarouge

Alimentation	Température interne	Réglage du bouton de commande	Temps de cuisson	Conseils de cuisson
 Steak 2,54 cm (1 pouce) d'épaisseur.	Saignant à point 63 °C (145 °F)	ÉLEVÉ pendant 2 min de chaque côté, puis MOYEN	4 à 6 minutes de chaque côté, selon l'épaisseur.	Demandez une coupe persillée. Saisir à feu vif pour conserver les jus, puis réduire la chaleur pour la cuisson désirée. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.
	À point 60 °C (140 °F)			
	Bien cuit 77 °C (170 °F)			
 Hamburger 1,27 cm (½ pouce) d'épaisseur.	Saignant à point 54 °C (129 °F)	ÉLEVÉ pendant 2 à 3 min de chaque côté	5 à 7 minutes au total.	Façonnez les steaks hachés à une épaisseur égale pour une cuisson homogène. Les steaks hachés de 2,54 cm (1 pouce) d'épaisseur ou plus doivent être grillés à chaleur indirecte.
	À point 60 °C (140 °F)			
	Bien cuit 77 °C (170 °F)			
 Volaille	74 °C (165 °F)	ÉLEVÉ, puis BAS	90 minutes au total (selon la taille)	Coupez aux trois quarts l'articulation entre la cuisse et la jambe pour que la viande repose à plat sur le brûleur pour une cuisson uniforme.
 Côtelettes de porc	64 °C (147 °F)	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de graisse.
 Poisson	70 °C (158 °F)	MOYEN	5 à 10 minutes, selon l'épaisseur	Cuire jusqu'à ce que la chair soit opaque et s'effrite facilement.

Alimentation	Température interne	Réglage du bouton de commande	Temps de cuisson	Conseils de cuisson
 Fruits de mer/ Crevettes	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	ÉLEVÉ	3 à 5 minutes	Jetez tout fruit de mer qui ne s'ouvre pas pendant la cuisson.
 Travers de porc	74 °C (165 °F)	ÉLEVÉ pendant 5 min, puis BAS	25 à 30 minutes au total	Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
 Côtelettes d'agneau	64 °C (147 °F)	ÉLEVÉ pendant 5 min, puis MOYEN	10 à 15 minutes par côté	Choisissez des morceaux épais pour plus de tendreté. Enlevez l'excès de gras pour éviter les flambées.
 Saucisses	74 °C (165 °F)	MOYEN à BAS	5 à 7 minutes au total	Grillez ou faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes.

Guide du fumoir

Conseils rapides pour le fumage

Pour vous aider à tirer le meilleur parti de votre fumoir, nous avons créé ce guide de référence rapide rempli de conseils pratiques pour de meilleurs résultats. Ces techniques éprouvées rehaussent la saveur, améliorent l'adhérence de la fumée et vous aident à obtenir des cuissons plus uniformes—pour que vous profitiez de la meilleure saveur à chaque fois et tiriez le maximum de votre expérience culinaire.



Commencez avec la fumée Démarrez le fumoir à l'avance et attendez qu'il produise une fumée propre avant de placer des aliments sur le gril ou d'allumer les brûleurs.



Viande froide = meilleur anneau de fumée Placez la viande directement du réfrigérateur dans le fumoir. La surface plus froide absorbe davantage de fumée au début.



Gardez-la humide Vaporisez la viande avec une bouteille à vaporiser toutes les 45 à 60 minutes. N'en faites pas trop—juste assez pour garder la surface collante, pas détrempée.



Utilisez un plateau d'eau Un bac d'eau maintient l'humidité. L'air humide aide la fumée à mieux adhérer et garde la viande juteuse.



Rugueux = plus de saveur de fumée Incisez la surface ou appliquez un assaisonnement grossier (ex. : poivre concassé, herbes). Créer une texture rugueuse—par incision ou assaisonnement—améliore l'absorption de la fumée. La plus grande surface et les irrégularités aident à piéger les particules de fumée plus efficacement, ce qui donne une saveur fumée plus profonde, plus riche et plus complexe.



Évitez la fumée blanche épaisse Une fumée blanche épaisse indique une combustion incomplète. Utilisez des copeaux ou des morceaux de bois de qualité pour une combustion plus propre.



Les zones de température sont importantes Comprenez les zones chaudes et froides de votre BBQ. Faites pivoter la viande au besoin pour une cuisson uniforme et éviter les zones sèches.



La patience porte fruit Ne vous précipitez pas. Gardez le couvercle fermé—chaque coup d'œil ajoute 10 à 15 minutes au temps de cuisson. Faites confiance au processus!



CONSEILS DE PRO POUR LE FUMAGE!

- Laissez reposer la viande après le fumage pour permettre aux jus de se redistribuer. Cela peut faire une grande différence au niveau de la tendreté et de la saveur.
- Si vous ne le nettoyez pas, votre fumoir peut accumuler de la créosote—un résidu semblable au goudron qui donne aux aliments un goût amer et désagréable.
- Utilisez un thermomètre à viande pour plus de précision. Ne vous fiez pas seulement au temps—la température interne est essentielle.
- C'est en pratiquant qu'on devient expert. Chaque pièce de viande réagit différemment. Restez patient et continuez d'expérimenter.

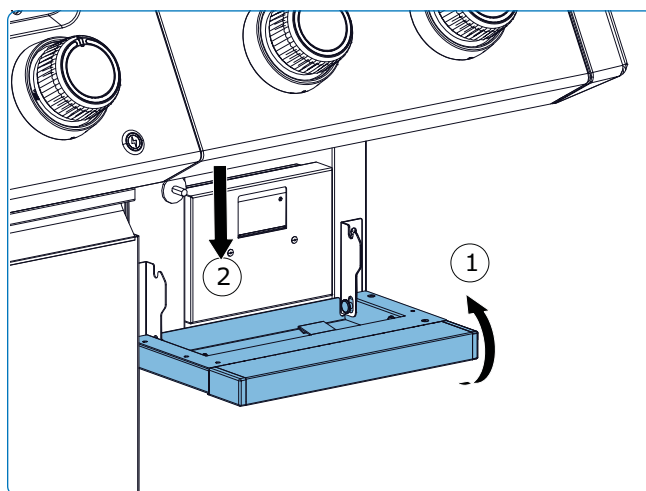
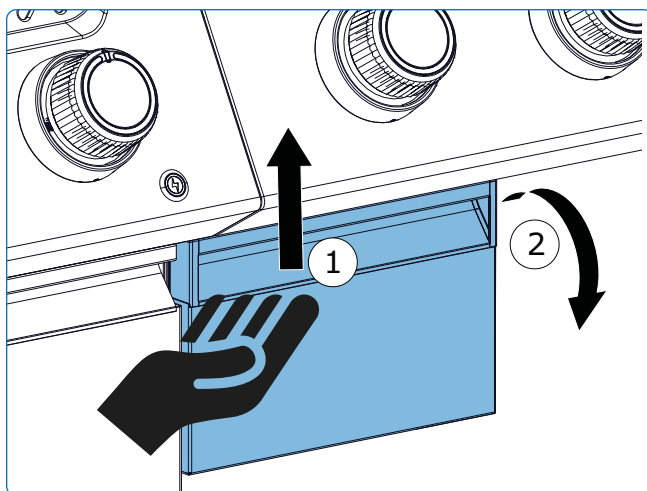
Type d'aliment	Type(s) de bois	Température de fumage °C (°F)	Temps de fumage	Conseils de cuisson	
 Bœuf	Poitrine de bœuf	Noyer, chêne, mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (jusqu'à l'emballage, à 74 °C / ~165 °F)	Temps de cuisson : 12–18 h au total. Utilisez un plat d'eau pour l'humidité; enveloppez dans du papier d'aluminium après la stagnation.
	Côtes courtes		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 h (jusqu'à l'emballage)	Temps de cuisson : 6–8 h au total. Laissez le côté os vers le bas; laissez reposer 1 h après la cuisson.
	Pain de viande	Noyer, chêne, pommier, pacanier	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 h	Laissez reposer le pain de viande 10 à 15 minutes avant de trancher pour conserver l'humidité.
 Porc	Épaule de porc (Boston Butt)	Pommier, cerisier, pacanier	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 h	Fumez jusqu'à 90–95 °C (195–203 °F) pour effilocher.
	Côtes levées de dos	Pommier, cerisier, noyer		~5 h (méthode 3-2-1)	Emballez à la 3e heure, finissez sans pour la croûte.
	Côtes levées			~6 h	Vaporisez avec du jus de pomme chaque heure pour l'humidité.
	Filet	Pommier, cerisier, chêne		~2–4 h	Ne pas trop cuire — retirer à 63 °C (145 °F)
 Poulet	Entier	Pommier, cerisier, érable	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Attachez les pattes et repliez les ailes; fumez jusqu'à 74 °C (165 °F)
	Pattes/Cuisses	Pommier, érable, pacanier	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h	Haute température : peau croustillante, pas besoin de retourner.
	Ailes	Pommier, cerisier, érable	121–135 °C (250–275 °F)	1,5 à 2 h	Huile/épices avant fumage, feu direct pour croustillant.
	Poitrine	Pommier, cerisier, érable	107 °C (225° F)	~1 h	Utilisez un thermomètre à viande, retirez à 71 °C (160 °F), laissez reposer jusqu'à 165 °F.

Type d'aliment	Type(s) de bois	Température de fumage °C (°F)	Temps de fumage	Conseils de cuisson
 Dinde	Entier	Pommier, cerisier, pacanier 116 °C (240 °F)	5–7 h	Utilisez un bac à eau; ouvrez le dos pour une cuisson uniforme.
	Poitrine		~ 4 h	Arrosez chaque heure pour garder le moelleux.
 Gibier (chevreuil)	Filet	Chêne, cerisier, noyer 107 °C (225 °F)	~45 min/lb	Le bois doux préserve la saveur du gibier; ne pas trop fumer.
 Oiseaux sauvages	Canard – entier	Pommier, cerisier, pacanier 121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Incisez la peau pour faire fondre le gras; terminez à feu vif pour rendre la peau croustillante.
	Canard – poitrine	Pommier, érable, aulne 107 °C (225 °F)	~ 1,5 h	Fumez côté peau vers le haut; retirez à 135–140 °F / 57–60 °C pour une cuisson saignante.
	Caille	Bois de pommier, cerisier, pacanier 107 °C (225 °F)	1–1,5 h	Vaporisez légèrement avec du jus de pomme ou du bouillon pendant le fumage pour garder l'humidité et améliorer l'adhérence de la fumée.
 Fruits de mer	Saumon – filet	Aulne, cerisier, érable 104 °C (220 °F)	1 h	Le saumon peut être fumé à froid en le salant et en l'exposant à la fumée à 68–86 °F (30 °C–20 °F) sans cuisson. Utilisez des filets avec la peau; terminez avec un glaçage au citron.
	Truite – entière	Aulne, chêne, cerisier 107 °C (225 °F)	1 h	Farctissez la cavité avec du citron/des herbes; fumez dans un panier
	Queues de homard	Aulne, pommier, cerisier	~ 45 min	Fendez les queues pour une meilleure pénétration de la fumée.

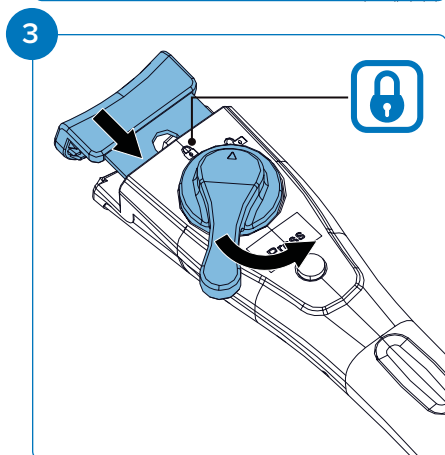
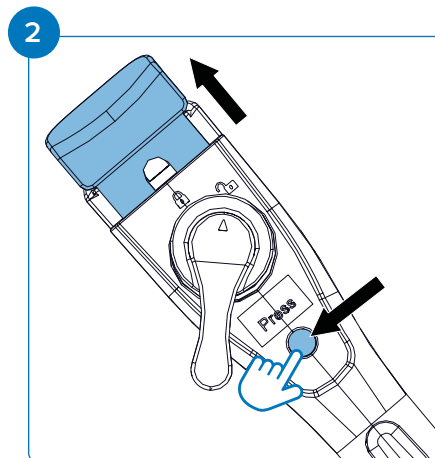
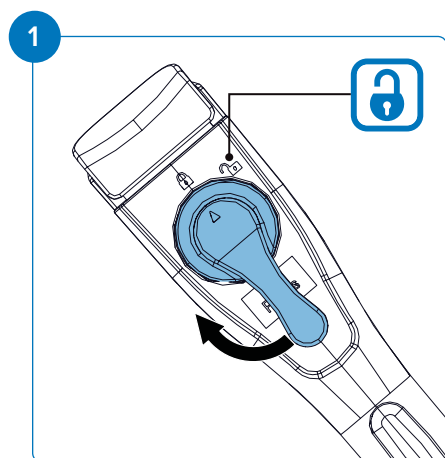
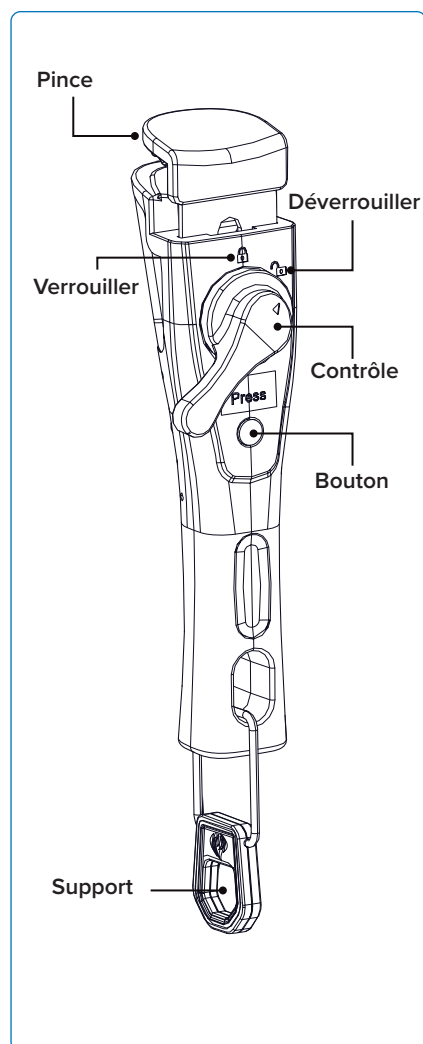
Type d'aliment	Type(s) de bois	Température de fumage °C (°F)	Temps de fumage	Conseils de cuisson
 Légumes	Poivrons	Pommier, cerisier	1,5 à 2 h	Coupez en deux ou en grosses lanières; huilez légèrement.
	Pommes de terre – entières	Pommier, cerisier, pacanier	2–3 h	Piquez des trous et frottez avec de l'huile/du sel; enveloppez dans du papier d'aluminium pour une peau tendre.
	Carottes		1,5 à 2 h	Fumez avec une touche de miel ou de cassonade pour la douceur.
	Tomates (Romas)	Cerisier, pommier	1,5 à 2 h	Coupez en deux; idéal pour les sauces ou la salsa.
 Fromage	Cheddar (affiné)	Pommier, cerisier, érable	1,5 à 2 h	Laisser reposer non emballé au réfrigérateur pendant 24 à 48 h après le fumage pour adoucir
	Gouda	Pomme, pacane		Couper en petits blocs ou fumer entier; laisser reposer 48 h.
	Mozzarella (faible humidité)	Pommier, cerisier	~ 1 h	Utiliser des blocs fermes; fumer doucement sinon il pourrait fondre.
	Suisse / Jarlsberg	Pomme, aulne	2 h	Refroidir avant de fumer; laisser reposer 2 jours pour une saveur optimale
	Fromage à la crème (bloc)	Pomme, érable	1–2 h	Inciser le dessus en croissons; assaisonner ou enrober d'un mélange d'épices avant de fumer.
	Brie		~ 1 h	Congeler brièvement avant de fumer pour aider à garder la forme.
	Halloumi (fumé à froid)	Pommier, cerisier, pacanier	1–1,5 h	Couper en tranches de ¼ à ¾ po d'épaisseur; utiliser une configuration indirecte avec un plateau de glace; reposer 24–48 h
	Halloumi (fumé à chaud)		30–45 min	Laisser entier ou couper en tranches épaisses; la texture ferme tient bien; servir chaud ou poêlé.

Fonctionnement

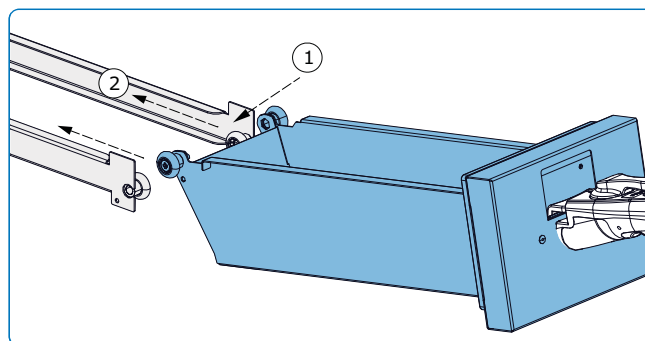
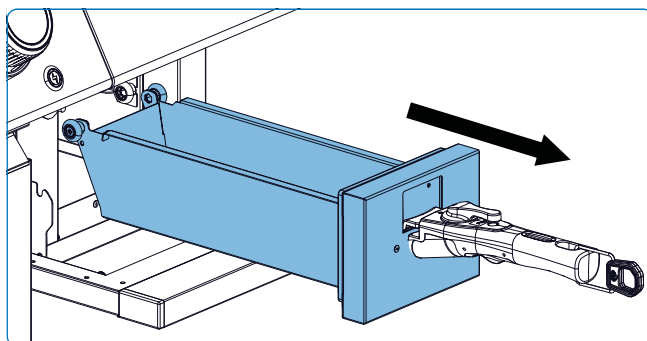
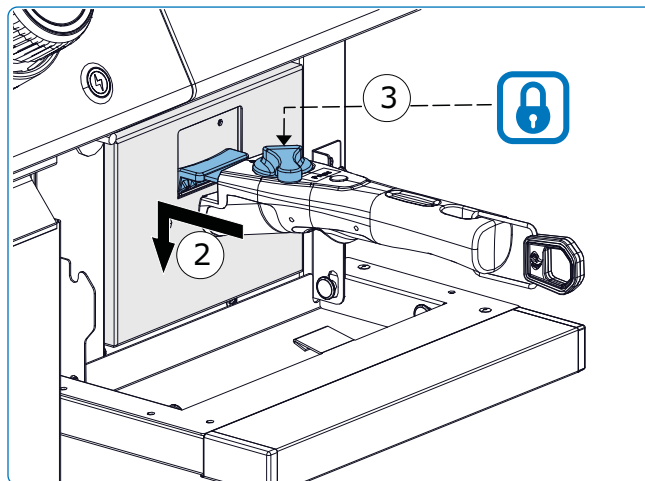
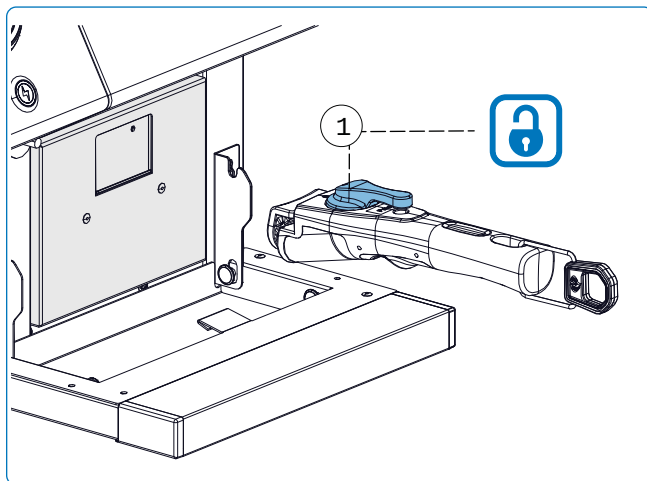
Porte



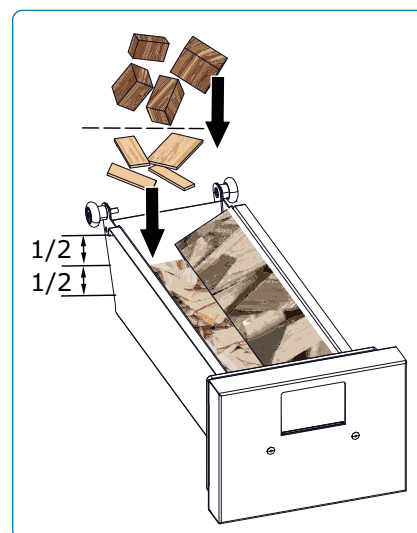
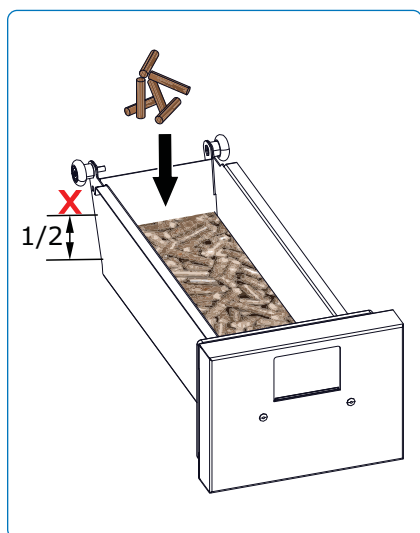
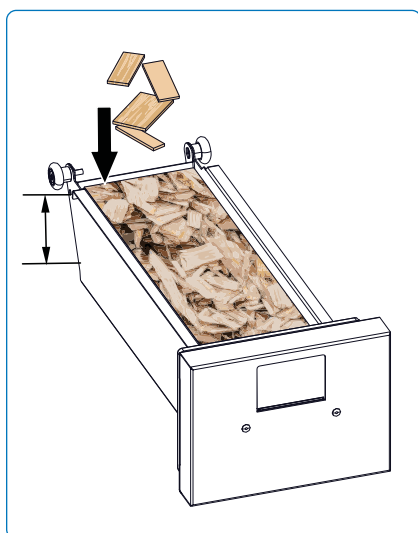
Vue d'ensemble des outils



Plateau à bois



Installation de votre fumoir



- Remplir de copeaux de bois jusqu'au bord du plateau. Environ 480 g. ou 6 tasses.

- Remplissez avec des copeaux de bois jusqu'à mi-hauteur maximum. Environ 180 g ou 2 tasses.

- Superposer des copeaux de bois sans dépasser la moitié du plateau. Déposer des morceaux de bois sur les copeaux de bois.

Instructions de nettoyage

Nettoyage de la boîte à fumée

Pour garder votre boîte à fumée en bon état et assurer la meilleure saveur fumée à vos aliments grillés, suivez ces étapes simples de nettoyage après chaque utilisation :

1. **Laisser refroidir complètement** – Laissez refroidir le fumoir et le gril avant de les manipuler afin d'éviter les brûlures et de faciliter l'élimination des cendres. Les cendres et la créosote peuvent s'accumuler à l'intérieur, en particulier près de l'élément chauffant.
2. **Débranchez avant le nettoyage** – Pour des raisons de sécurité, débranchez toujours le fumoir avant de nettoyer près de l'élément chauffant.
3. **Vider les cendres** – Retirez le plateau à bois du gril et videz les copeaux de bois ou les cendres restants dans un récipient métallique.
4. **Retirer et nettoyer la grille** – Retirez le tamis qui retient les copeaux de bois. Secouez les débris restants et brossez-le pour le nettoyer (**Fig. 11**).
5. **Le tuyau de sortie du fumoir** – peut être dévissé pour être nettoyé. Insérez un tournevis dans les trous situés à l'extrémité pour obtenir un effet de levier supplémentaire (**Fig. 12 et 13**).
6. **Grattez les résidus**– Utilisez une brosse à barbecue ou un grattoir métallique pour retirer les morceaux de bois carbonisés ou les débris collés sur les surfaces intérieures, la coque intérieure et le bac à copeaux de bois.
7. **Essuyez la boîte à fumée** – Nettoyez les surfaces intérieures et extérieures avec un mélange à parts égales d'eau chaude et de vinaigre de cidre à l'aide d'une éponge. Cela permet d'éliminer la créosote. Utilisez une brosse métallique ou un tampon abrasif pour les accumulations tenaces. Évitez toute humidité excessive à proximité des pièces électriques (**Fig. 14**).
8. **Remontez et rangez** - Une fois sec, remplacez le bac à bois sur le barbecue.



ASTUCE PRO !

Un nettoyage régulier préserve la saveur et prolonge la durée de vie du fumoir !

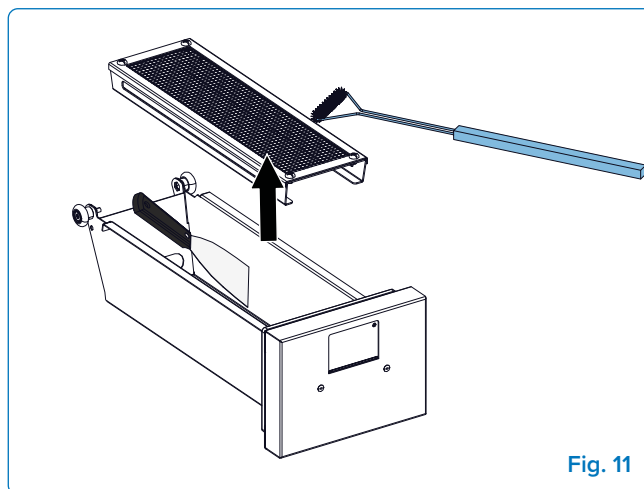


Fig. 11

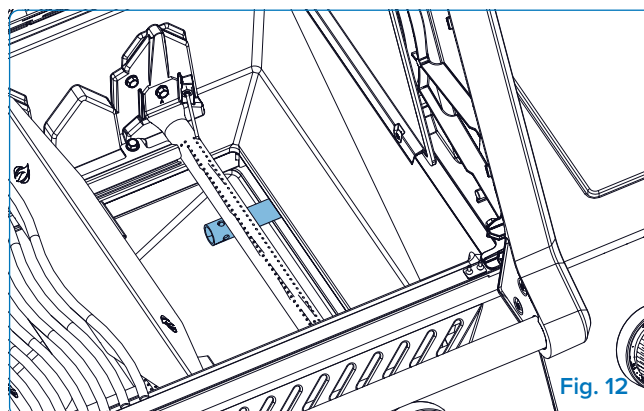


Fig. 12

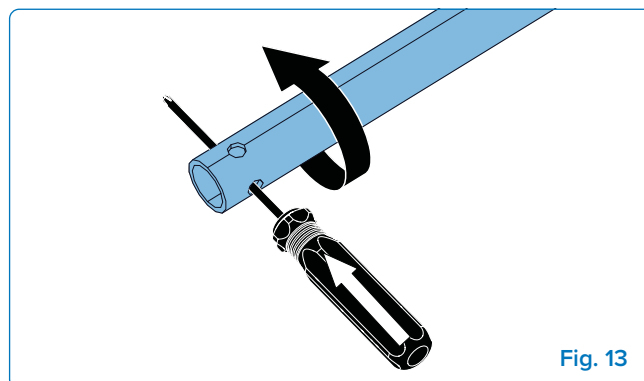


Fig. 13

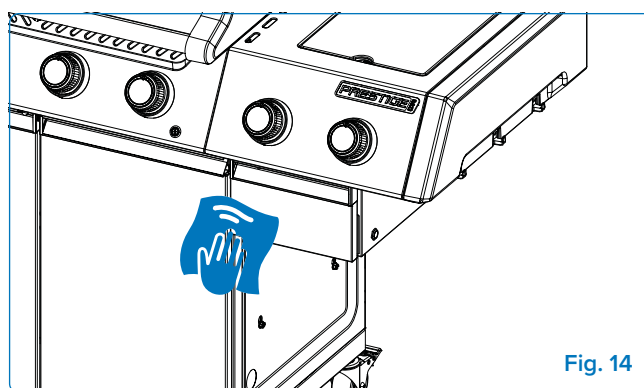
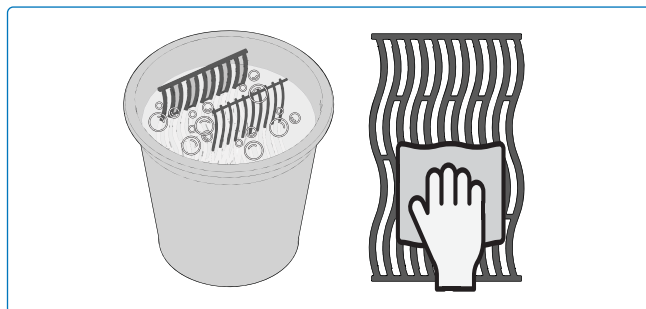


Fig. 14

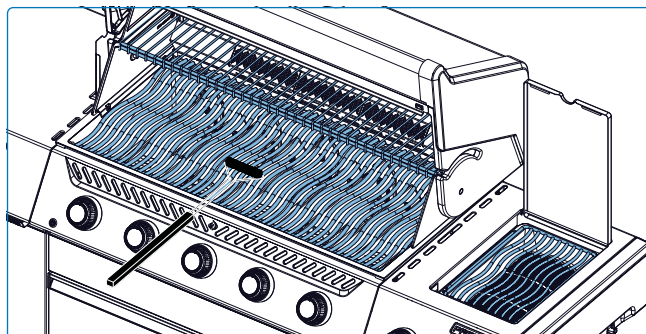
Première utilisation

1. Laver les grilles à la main avec de l'eau et du 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.



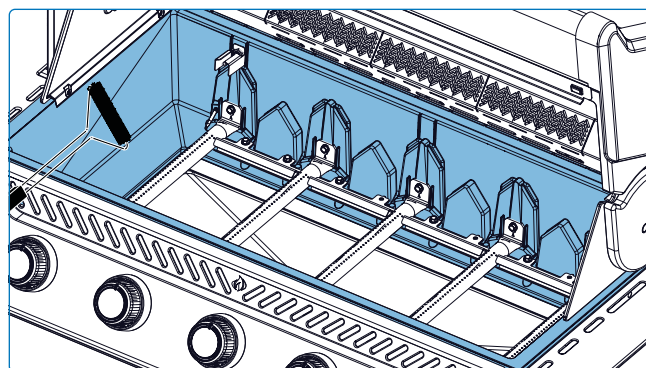
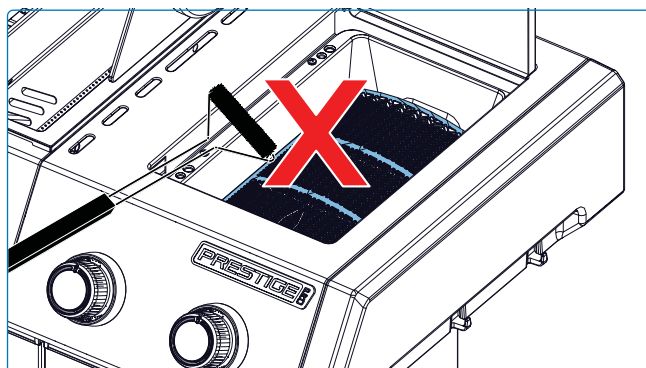
Grilles en acier inoxydable

- Les grilles de cuisson en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le barbecue et en utilisant une brosse métallique pour enlever les résidus.
- Les grilles en acier inoxydable se décoloreront de façon permanente à cause des températures élevées lors de l'utilisation régulière.



Brûleur latéral infrarouge

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



NOTE:

Para limpiar la cubierta de malla de acero inoxidable del quemador lateral, utilice un cepillo de cerdas suaves. No utilice el cepillo en las baldosas de cerámica..

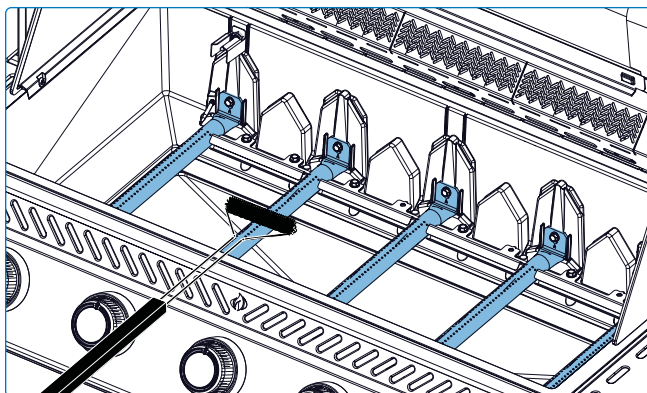
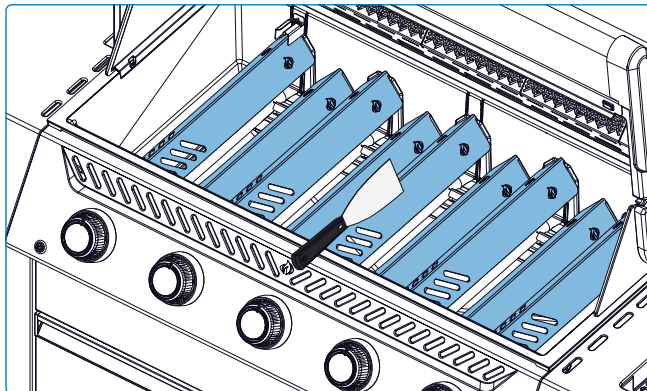


DANGER!

- Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lors du nettoyage de votre gril.
- Le nettoyage doit être effectué uniquement lorsque le gril est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.
- L'accumulation de graisse constitue un risque d'incendie.

Intérieur du gril

1. Retirez les grilles de cuisson.
2. Brossez les débris du couvercle et des côtés avec une brosse en laiton.
3. Grattez les plaques de saisie avec un couteau à mastic, puis brossez les cendres.
4. Retirez les plaques de saisie et nettoyez les brûleurs avec une brosse métallique.
5. Balayez les débris dans le bac d'égouttement.



Bac de récupération

Chaque tête de gril, brûleur latéral et brûleur encastrable dispose d'un bac d'égouttement correspondant. Il est facilement accessible par des portes ou des ouvertures

- La graisse et les excès de jus s'accumulent dans le bac d'égouttement situé sous le gril et s'accumulent dans le plateau à graisse jetable sous le bac d'égouttement (le cas échéant).
- N'utilisez que des doublures approuvées par Napoleon sur le bac d'égouttement. 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 toutes les 4 à 5 utilisations.

Étapes de nettoyage :

1. Faites glisser le bac d'égouttement du gril pour accéder au bac à graisse jetable ou pour nettoyer le bac d'égouttement.
2. Grattez le bac d'égouttement à l'aide d'un grattoir en plastique dur pour éviter les rayures qui pourraient entraîner de la rouille.
3. Remplacez le bac à graisse jetable toutes les 2 à 4 semaines, selon l'utilisation du gril (le cas échéant).
4. Consultez votre revendeur Napoleon Grill pour vous procurer les fournitures nécessaires.

Thermocouples

Le capteur de flamme et les thermocouples, situés près des brûleurs principaux (**Fig.15**), doivent être nettoyés délicatement en cas de graisse. Essuyez les pointes métalliques avec un chiffon doux ou, si nécessaire, du papier de verre fin. N'utilisez ni eau, ni produits agressifs, ni pression excessive, car ces pièces sont fragiles. Assurez-vous qu'elles soient sèches avant de remonter.

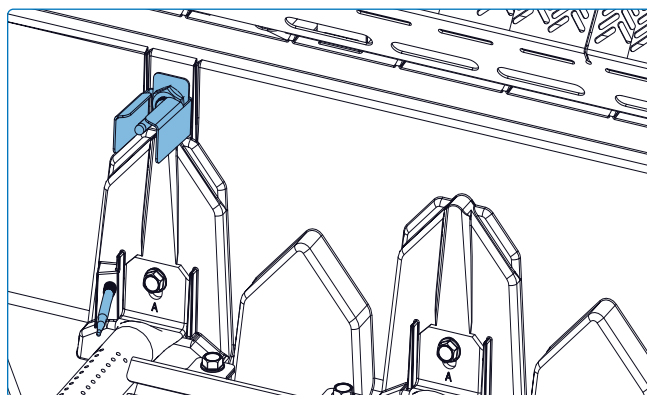
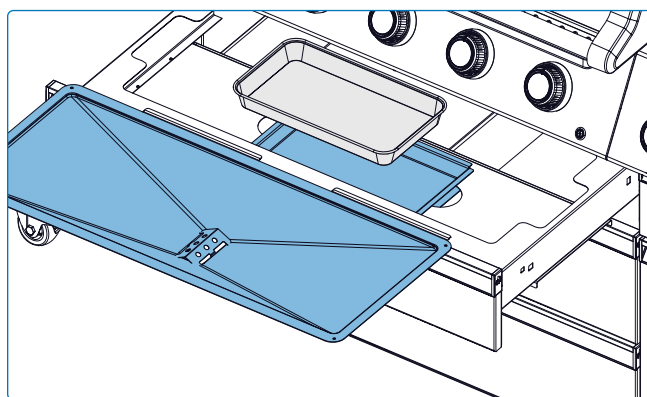
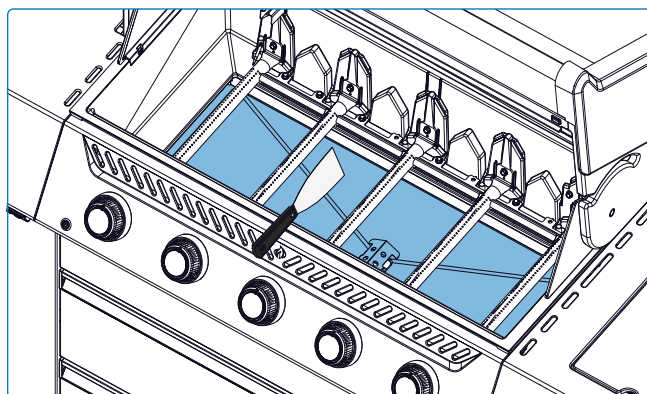
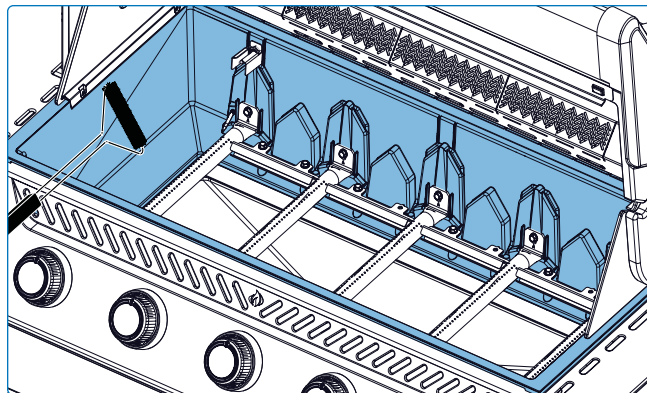


Fig. 15

Panneau de contrôle

Utilisez UNIQUEMENT de l'eau chaude savonneuse. Le texte est imprimé directement sur les cadres. Un nettoyage adéquat garantira que le texte reste sombre et lisible. Évitez les nettoyeurs abrasifs ou pour acier inoxydable, car ils peuvent endommager la finition et le texte imprimé..

Pièces moulées en aluminium

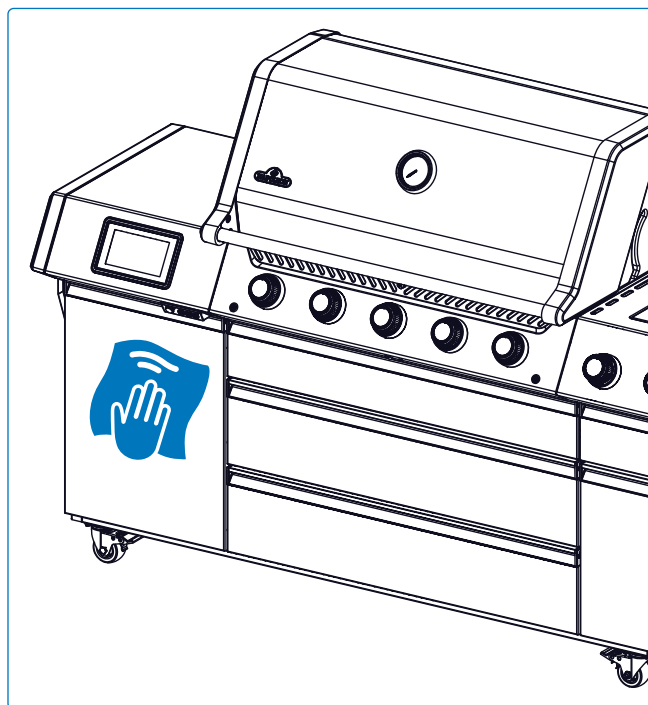
Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse. L'aluminium ne rouille pas, mais des températures élevées et les intempéries peuvent provoquer une oxydation à la surface des pièces moulées, qui apparaît sous forme de taches blanches.

Voir « **Instructions d'entretien** » pour plus d'informations sur la prévention de l'oxydation de l'aluminium.

Surface extérieure du gril

- N'utilisez qu'un nettoyant non abrasif. Les nettoyeurs abrasifs ou la laine d'acier rayent la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les composants en émail de porcelaine avec précaution.
- La finition émaillée cuite au four ressemble à du verre et s'écaille en cas de choc.

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



AVERTISSEMENT!

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints, que la bouteille de gaz est fermée et que le gril est refroidi avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyeur pour four sur aucune partie du gril.
- Ne mettez pas les grilles de cuisson ni aucune autre pièce du barbecue dans un four autonettoyant pour les nettoyer. Nettoyez le barbecue dans un endroit où la solution de nettoyage ne risque pas d'endommager les terrasses, pelouses ou patios.
- La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et provoquer une détérioration rapide des composants du barbecue s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement.

Moustiquaire et orifices des brûleurs

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces clos. Napoléon a équipé le brûleur d'une grille anti-insectes sur l'obturateur d'air. Cela réduit la probabilité que des insectes construisent des nids à l'intérieur du brûleur, mais n'élimine pas le problème. Un nid ou une toile peut faire brûler la flamme du brûleur en jaune ou orange pâle et provoquer un incendie ou un retour de flamme au niveau du volet d'air sous le panneau de commande.

1. Retirez la ou les vis qui fixent le brûleur à la paroi arrière du barbecue. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer (**Fig.16**).
2. Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'une brosse flexible pour tube venturi ou, pour les zones délicates, d'une brosse à poils souples pour enlever délicatement les débris.
3. Secouez les débris libres du brûleur par l'entrée de gaz.
4. Vérifiez que les orifices du brûleur et des valves ne sont pas obstrués : les orifices du brûleur peuvent se boucher avec le temps à cause des résidus de cuisson et de la corrosion.
5. Utilisez un trombone ouvert ou un foret pour nettoyer les orifices du brûleur. Bien que cela puisse être fait avec le brûleur en place, il est plus facile de le retirer du barbecue.
6. Ne fléchissez pas la mèche lorsque vous percez les orifices, car elle se briserait.
7. Cette mèche est destinée aux orifices du brûleur et **NON** aux orifices en laiton qui régulent le flux de gaz vers le brûleur.
8. N'agrandissez pas les trous.
9. Assurez-vous que la grille anti-insectes est propre, bien fixée et exempte de peluches ou d'autres débris.
10. Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur.
11. Assurez-vous que la valve s'insère dans le brûleur lors de l'installation.
12. Remettez le support de la plaque de saisie en place et serrez les vis pour terminer la réinstallation.

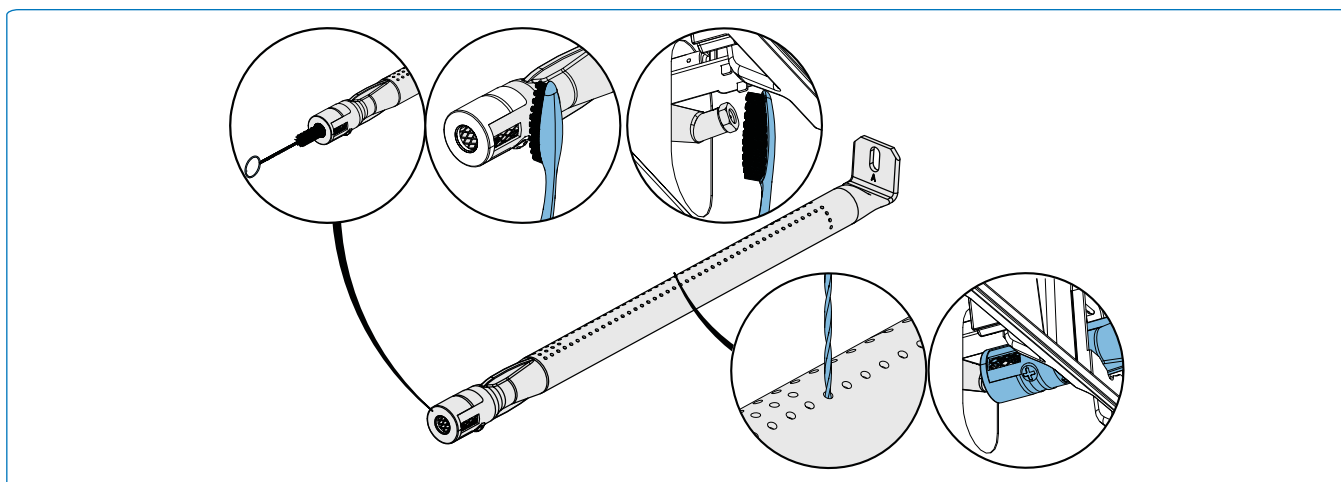


Fig. 16



DANGER!

- Il est très important que la valve/l'orifice s'insère dans le tube du brûleur lors de la réinstallation du brûleur après nettoyage et avant d'allumer votre barbecue, 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 parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre barbecue, car cela rayerait la finition.



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Portez toujours gants et lunettes de protection lors de l'entretien du barbecue

Sondes de température

- Nettoyez les sondes avant la première utilisation.
- Lavez à la main la partie métallique des sondes et séchez-les soigneusement après chaque utilisation. Ne lavez pas au lave-vaisselle.
- Les sondes sont inoxydables et résistantes à la corrosion. N'utilisez aucun produit chimique ou solution de nettoyage pour nettoyer les sondes, à l'exception d'un savon doux.



NOTE :

Les prises de sonde, les câbles de sonde 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.



AVERTISSEMENT!

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



NOUS VOULONS VOUS AIDER!

Contactez le service solutions clients de Napoleon pour les pièces de rechange recommandées au 1-866-820-8686.

Instructions d'entretien

Exigences générales

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

- N'obstruez pas le flux de ventilation et d'air de combustion.
- Gardez les ouvertures de ventilation du compartiment de la bouteille, situées sur le côté du chariot ou de l'enceinte ainsi qu'à l'avant et à l'arrière de l'étagère inférieure, dégagées de tout débris.

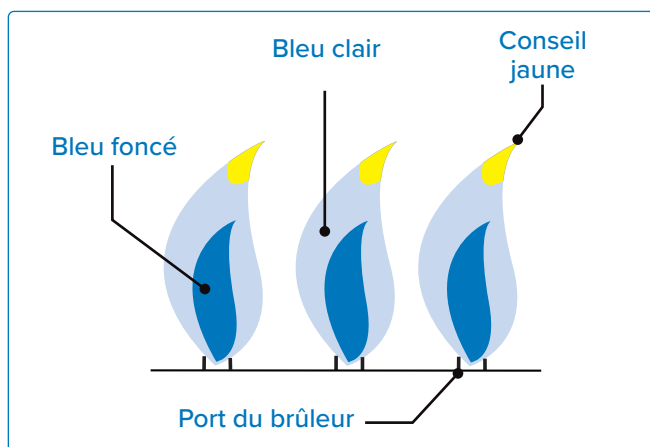
Réglage de l'air de combustion



IMPORTANT!

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

- L'obturateur d'air est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter de réglage dans des conditions normales. Des ajustements peuvent être nécessaires dans des conditions extrêmes sur le terrain.
- Les flammes de l'obturateur d'air sont bleu foncé, teintées de bleu clair et parfois de jaune lorsqu'elles sont correctement réglées.
- Un débit d'air trop faible vers le brûleur produira de la suie et des flammes jaunes paresseuses.
- Un débit d'air trop important vers le brûleur entraîne une élévation irrégulière des flammes et 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 devez retirer le brûleur pour accéder à la vis du volet d'air et la régler, car elle n'est pas accessible autrement.
3. Retirez le couvercle arrière pour régler l'obturateur d'air du brûleur à tube arrière.
4. Desserrez la vis de verrouillage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon les besoins.
5. D'allumer les brûleurs à feu vif.
6. Inspectez visuellement les flammes des brûleurs.
7. Éteignez les brûleurs, serrez les vis de verrouillage et remettez les pièces retirées une fois les volets correctement réglés.
8. Veillez à ce que les moustiquaires soient installées.



NOTE :

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

Réglages de l'obturateur d'air			
Modèle	Type de gaz	Brûleur principal	Brûleur tubulaire arrière
PRO665	Propane	Ouvert	*1/4" (6 mm)
	Gaz naturel	*1/8" (3 mm)	* 1/16" (2 mm)
* Chaque côté du volet d'air			

Tableau 1

Inox dans des environnements difficiles

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

Entretien du brûleur

- Une chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent provoquer 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 en céramique. Des fissures 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.

Ventilation de l'air chaud

- L'air chaud doit pouvoir s'échapper du gril pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Les brûleurs peuvent manquer d'oxygène si l'air chaud ne peut pas s'échapper, ce qui peut provoquer un retour de flamme. La céramique peut se fissurer si cela se produit de façon répétée.



DANGER!

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

Étapes pour éviter d'endommager les surfaces en céramique

1. N'éteignez jamais une flamme ni ne contrôlez les flambées avec de l'eau (**Fig. 17**).
2. Évitez que de l'eau froide (pluie, tuyau, etc.) touche les brûleurs chauds — cela peut fissurer la céramique.
3. Si la céramique est humide avant usage, la vapeur générée peut créer une pression et provoquer des fissures.
4. Le trempage répété de la céramique peut la faire gonfler et se dilater, produisant une pression qui fera fissurer et s'effriter la céramique.
5. Si vous trouvez de l'eau stagnante dans le gril, vérifiez si la céramique est humide. Retirez le brûleur, retournez-le pour évacuer l'eau et rentrez la céramique pour un séchage complet.
6. Évitez que des objets durs heurtent le brûleur. Soyez prudent en manipulant les grilles et accessoires.

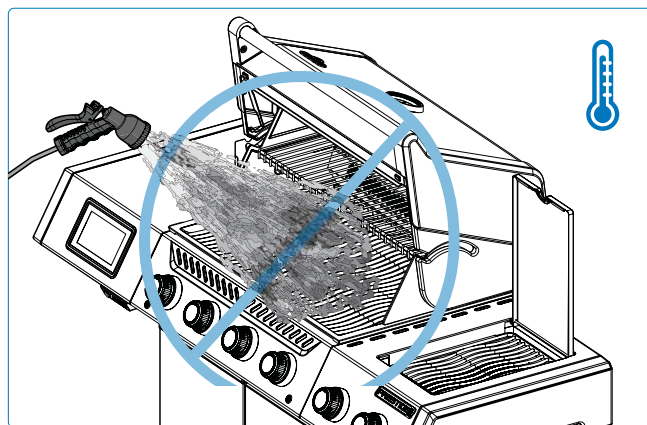


Fig. 17



LA SÉCURITÉ D'ABORD!

Ne couvrez jamais plus de 75% de la surface de cuisson d'un brûleur principal ou latéral avec du métal plein (ex.: plaque, poêle)

Réglage de la porte

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

1. Trouvez le support de réglage en haut de la porte. **(Fig. 18).**
2. À l'aide d'un tournevis, tournez la vis de réglage de la porte dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever la porte, ou dans le sens inverse pour l'abaisser.
3. Après un ou deux tours de tournevis, ouvrez et fermez la porte et vérifiez l'alignement en haut des portes.
4. Ajustez les vis de charnière pour aligner les portes du meuble afin qu'elles soient au même niveau **(Fig.18).**
5. Si nécessaire, répétez ces étapes jusqu'à ce que les portes soient alignées.

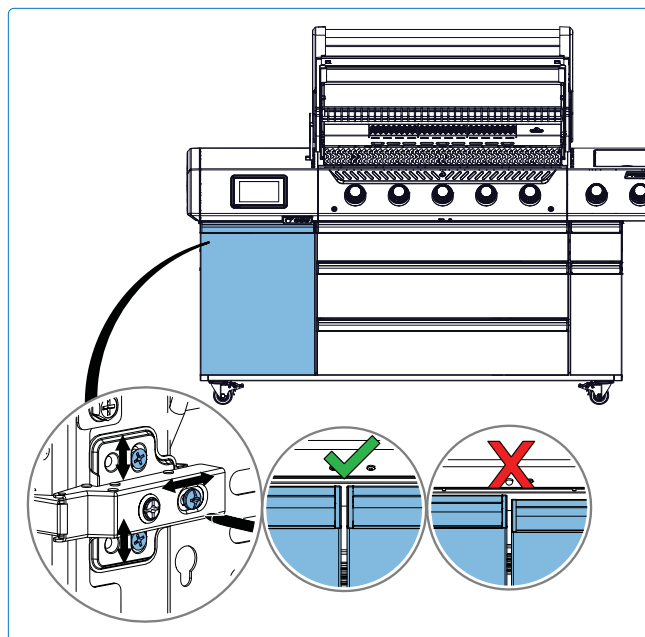


Fig. 18



AVERTISSEMENT!

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

Dépannage

Problèmes d'éclairage

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

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	La sortie JETFIRE™ est sale ou obstruée.	Nettoyez la sortie JETFIRE™ avec une brosse à dents à poils souples.
	Les supports d'éclairage croisé sont sales ou corrodés.	Nettoyez-les ou remplacez-les si nécessaire.
Brûleurs arrière et latéraux	Fil d'électrode ou fils de borne de l'interrupteur desserrés.	Vérifiez que le fil de l'électrode est bien enfoncé dans la borne située à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils conducteurs du module à l'interrupteur d'allumage (si équipé) sont bien enfoncés sur leurs bornes respectives.
	Flammes soulevées sur le brûleur.	Fermez le volet d'air conformément à la section « Instructions d'entretien » - Réglage de l'air de combustion dans ce manuel du propriétaire. IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.

Bruits et flambées

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

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

Débit de gaz

- Chaleur ou flamme faible lorsque la vanne est ouverte au maximum.
- Les brûleurs produisent une flamme jaune, accompagnée d'une odeur de gaz.
- Les flammes s'éloignent du brûleur, ce qui s'accompagne d'une odeur de gaz et d'éventuelles difficultés d'allumage.
- La sortie du brûleur est sur HIGH, mais le réglage est sur LOW. Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane - procédure d'allumage incorrecte.	Suivez bien la procédure d'allumage : tous les robinets doivent être fermés avant d'ouvrir lentement celui du réservoir pour équilibrer la pression. Voir "Instructions d'allumage" .
Gaz naturel – conduite d'alimentation sous-dimensionnée.	Le tuyau doit être dimensionné conformément au code d'installation.
Joint d'étanchéité défectueux autour de la tuile en céramique, ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures. Contactez votre revendeur Napoléon agréé pour commander un brûleur de remplacement si vous constatez des fissures.
Gaz propane et gaz naturel – préchauffage inadéquat.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 min.
Possibilité de toile d'araignée ou d'autres débris.	Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles de l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir "Instructions de nettoyage" .
Mauvais réglage de l'obturateur d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement le volet d'air conformément à ce manuel. Voir "Instructions d'entretien" . IMPORTANT! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de propane.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionner le tuyau d'alimentation si nécessaire.
Le régulateur de propane a un faible débit.	Éteignez les brûleurs et fermez la vanne de la bouteille, attendez 5 minutes avant de rouvrir complètement la vanne, laissez quelques secondes pour que la pression s'équilibre avant de suivre les instructions d'allumage pour démarrer le gril. Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie avec soin à chaque fois que vous cuisinez. Tous les robinets de gaz doivent être fermés lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez toujours le robinet du réservoir lentement.

Peinture écaillée

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

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Il ne s'agit pas d'un défaut. La finition du couvercle et de la hotte est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne s'écaille pas. L'écaillage est causé par la graisse durcie (appelée créosote), qui sèche et forme des éclats semblables à de la peinture, qui se détachent. Un nettoyage régulier permettra d'éviter ce phénomène. Voir « Instructions de nettoyage ».

Retour de flamme du brûleur infrarouge

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

Causes possibles	Solution
Tuiles en céramique surchargées de graisse et de dépôts. Les orifices sont obstrués.	Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez le brûleur et laissez-le fonctionner à puissance maximale pendant au moins 5 minutes, ou jusqu'à ce que les tuiles en céramique soient uniformément rouges.
Le brûleur a surchauffé en raison d'une ventilation insuffisante. Une trop grande partie de la surface du gril était recouverte par la plaque ou la poêle.	Assurez-vous que pas plus de 75 % de la surface du gril n'est couverte par des objets ou accessoires. Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez.



NOUS VOULONS VOUS AIDER!

Napoleon est là pour s'assurer que votre expérience de grillade soit mémorable. Contactez-nous si vous avez besoin d'aide supplémentaire.

Fumoir

- Ne démarre pas, n'atteint pas ou ne maintient pas la température, produit peu ou pas de fumée, ou cuit les aliments de façon inégale
- Émet des bruits inhabituels, affiche des codes d'erreur, produit trop de fumée ou a des problèmes d'alimentation en combustible.

Causes possibles	Cause	Solution
Le fumoir ne s'allume pas	• Le faisceau n'est pas connecté au port COMM	• Branchez solidement le faisceau; vérifiez s'il y a des dommages
	• L'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT sur la boîte électronique est à ARRÊT.	• Mettez l'interrupteur à MARCHÉ
	• Le câble d'alimentation n'est pas branché au fumoir	• Branchez le câble d'alimentation au fumoir
	• Le câble d'alimentation n'est pas branché à la prise du BBQ	• Branchez le câble d'alimentation à la prise du BBQ
Les copeaux de bois ne s'enflamment pas	• Les copeaux de bois sont mouillés	• Utilisez des copeaux secs
	• Accumulation de copeaux brûlés	• Nettoyez le plateau
	• La porte n'est pas bien fermée	• Fermez complètement la porte
Fumée blanche épaisse	• Système Venturi obstrué ou ventilateur ne fonctionne pas	• Nettoyez le système et vérifiez le ventilateur
	• Copeaux de bois mouillés	• Remplacez par des copeaux secs
	• La porte n'est pas bien fermée	• Assurez une fermeture adéquate
	• Joint de porte endommagé ou manquant	• Inspectez et remplacez le joint
La porte ne se ferme pas	• Copeaux coincés entre le plateau et la paroi intérieure	• Enlevez l'obstruction
	• Accumulation de cendres/débris	• Nettoyez la chambre
	• Plateau mal aligné	• Réajustez le plateau sur la glissière
Fumée blanche, épaisse ou âcre	• Combustion incomplète due à un Venturi obstrué	• Nettoyez soigneusement le système Venturi
	• Combustion incomplète parce que le ventilateur ne fonctionne pas	• Vérifiez le ventilateur. En cas d'erreur, suivez les étapes de diagnostic ou contactez le support.
	• Mauvaise circulation d'air ou trop de combustible	• Réduisez la quantité de combustible et améliorez la ventilation
	• Bois/copeaux humides qui couvent	• Utilisez des copeaux ou des granules de bois secs

Causes possibles	Cause	Solution
Panne du fumoir intégré (via l'écran tactile ACL)	• Gril non branché à l'alimentation	• Vérifiez la connexion électrique
	• Fonction fumoir désactivée dans les paramètres de l'écran tactile	• Activez la fonction fumoir via les commandes ACL
	• Fil COMM non branché	• Branchez solidement le fil COMM
	• Fusible grillé	• Remplacez le fusible
	• Problèmes de câblage	• Inspectez les connexions
	• Connexions filaires lâches ou défectueuses derrière l'écran tactile ACL.	• Vérifiez et sécurisez le câblage de l'écran tactile
	• Le système doit être réinitialisé	• Suivez les instructions de réinitialisation du fabricant via l'écran tactile
Pas de fumée ou très peu de fumée	• Température trop élevée	• Réglez la température à un niveau inférieur.
	• Copeaux de bois humides ou de mauvaise qualité	• Utilisez des copeaux secs et de haute qualité
	• Combustion incomplète parce que le ventilateur ne fonctionne pas	• Vérifiez le ventilateur. En cas d'erreur, suivez le diagnostic ou contactez le support.
	• Mauvaise circulation d'air due à un venturi obstrué	• Nettoyez soigneusement le système Venturi
	• Accumulation de cendres dans le plateau à copeaux	• Nettoyez régulièrement le plateau à copeaux

Appairage de l'application avec l'appareil

- Sur l'affichage, assurez-vous toujours que les icônes Bluetooth® et Wi-Fi clignotent, indiquant qu'elles sont prêtes à être appairées avec un appareil intelligent.

Problème d'application	Causes possibles / Solution
L'application n'est pas installée ou n'est pas correctement installée.	• Connectez-vous à Internet via Wi-Fi et téléchargez l'application depuis l'Apple App Store ou Google Play™. • Suivez les instructions pour installer et ouvrir automatiquement l'application. • Désinstallez et réinstallez l'application si nécessaire (voir « Napoleon Home App » pour plus de détails). • Étendez les autorisations de l'application. • Vérifiez l'icône de l'app sur l'écran d'accueil.
L'application est installée mais affiche un écran avec le texte « sonde non connectée ».	• Assurez-vous que les sondes sont correctement insérées dans les emplacements de votre appareil. • Orientez l'affichage de l'appareil vers le dispositif pour optimiser la réception. • Fermez puis relancez l'application (assurez-vous de connaître les opérations et paramètres de base de l'appareil). • Fermez les apps inutiles, elles consomment de la mémoire.
L'application fonctionnait auparavant, mais le nom de l'appareil n'apparaît pas dans la liste des appareils de l'application.	• 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 retour sur la page « appareils trouvés » pour relancer la recherche. • Éteignez puis rallumez l'affichage en maintenant le bouton d'alimentation 5 s. Vérifiez que le Bluetooth® est activé sur votre appareil. • Approchez le dispositif 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.

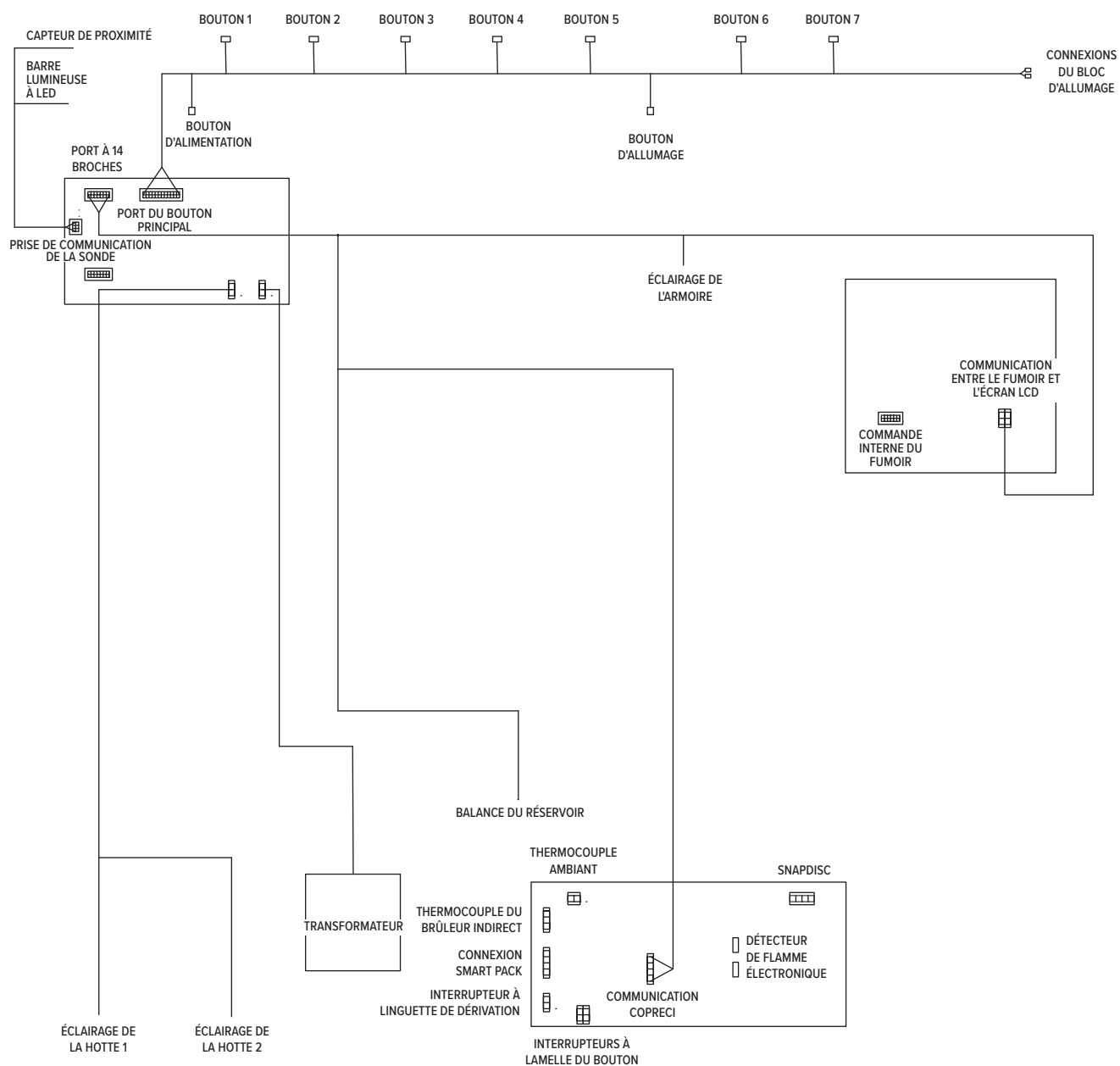
Problème d'application	Causes possibles / Solution
L'appareil a perdu la connexion pendant le fonctionnement et affiche une page « connexion perdue ».	• Tentez d'identifier la cause des interférences de fréquence ou d'un obstacle physique. • Assurez-vous que l'appareil et le smartphone ont accès à Internet, et que le Bluetooth® est activé sur votre smartphone. • Éteignez puis rallumez l'unité d'affichage. • Forcez la fermeture et la réouverture de l'application en dernier recours.
Les alarmes ne fonctionnent pas.	• Vérifiez la connexion de l'appareil. • Vérifiez que les sons ou notifications appropriés sont activés dans les paramètres de votre appareil intelligent. • Vérifiez que la notification d'alarme (ou vibration) est sélectionnée dans l'application Napoleon Home.
L'appareil ne se connecte pas au Wi-Fi.	• L'appareil prend uniquement en charge la bande Wi-Fi 2,4 GHz. Vérifiez les paramètres de votre routeur. Assurez-vous que votre routeur diffuse en 2,4 GHz. Certains routeurs peuvent diffuser sur plusieurs bandes. • Vérifiez les paramètres de votre routeur pour vous assurer que la bande 2,4 GHz est activée. • D'autres appareils peuvent interférer avec le Wi-Fi. Éloignez l'appareil des sources possibles d'interférences.



RESSOURCES POUR LES PIÈCES DE RECHANGE

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

Schéma des connexions électriques



Conformité

Nom du produit	Numéro de modèle	FCC ID	IC ID
Napoleon Prestige Pro	PRO665VX	VA8-PRO665VX	7114A-PRO665VX

Ce dispositif est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles.
2. L'appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles pouvant provoquer un fonctionnement indésirable. Les modifications ou changements non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur à utiliser cet équipement.

Conformité FCC:

Ce matériel a été testé et jugé conforme aux limites imposées aux appareils numériques 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.

Ce matériel génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'est pas garanti qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière.

Si ce matériel provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et éteignant l'appareil, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes:

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

Déclaration sur l'exposition aux RF

Pour respecter les directives FCC sur l'exposition RF, l'antenne de ce transmetteur doit être installée

à au moins 20 cm de toute personne et ne doit pas être utilisée avec une autre antenne ou un autre transmetteur.

Déclaration d'ISED Canada:

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

1. Ce dispositif ne doit pas provoquer d'interférences ; et
2. Ce dispositif doit accepter toute interférence, y compris celles pouvant provoquer un fonctionnement indésirable de l'appareil.

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

Exposition aux radiations: Ce matériel est conforme aux limites d'exposition aux radiations du Canada établies pour un environnement non contrôlé.

Déclaration sur l'exposition aux RF :

Pour respecter les directives d'IC sur l'exposition RF, l'antenne de ce transmetteur doit être installée à au moins 20 cm de toute personne et ne doit pas être utilisée avec une autre antenne ou un autre transmetteur.

Ce transmetteur radio [7114A-PRO665VX] est approuvé par ISDE Canada pour fonctionner uniquement avec les types d'antennes listés ci-dessous, avec le gain maximal indiqué. Tout type d'antenne non listé avec un gain supérieur est strictement interdit avec cet appareil.

Antenne détachable :

–0,65 dBi à 2,4 GHz, 50 Ω , antenne externe
L'antenne BT/WiFi de l'appareil est détachable.

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 Itée, 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. Dans des applications 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'œuvre 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.

Notes

[illegible]