



GRIL INTÉGRÉ

Manuel d'utilisation

Les produits présentés dans ce manuel peuvent différer du modèle acheté.



Nous souhaitons recevoir vos commentaires !

Visitez Napoleon.com et laissez votre évaluation



Appliquez le numéro de série.



FÉLICITATIONS POUR VOTRE PLAQUE DE CUISSON NAPOLEON !

Vous venez de rehausser votre expérience de grillade.

NOUS SOUHAITONS QUE VOTRE EXPÉRIENCE DE GRILLADE SOIT MÉMORABLE ET SÉCURISÉE.

Veillez lire et suivre ce manuel du propriétaire avant d'utiliser votre appareil pour éviter tout dommage matériel, blessure personnelle ou décès.

Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes promotionnelles et les cartes de l'appareil avant utilisation.

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ.

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

DANGER !

SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

- Coupez l'alimentation en 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 !

Ne tentez pas d'allumer cet appareil sans avoir lu la section des instructions D'ALLUMAGE de ce manuel.

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence, ni d'autres liquides inflammables ou de vapeurs à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Un cylindre de propane non connecté pour une utilisation ne doit pas être stocké à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Si les instructions ne sont pas suivies à la lettre, cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures personnelles, voire la mort.

Avertissez les adultes et les enfants des dangers liés aux températures élevées de la surface. Surveillez les jeunes enfants près de l'appareil.

AVIS À L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions avec le propriétaire de l'appareil pour référence future.

AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence future.

Bienvenue chez Napoleon !

LA SÉCURITÉ D'ABORD



AVERTISSEMENT ! Informations générales

Cet appareil doit être installé conformément aux codes locaux.



AVERTISSEMENT ! Précautions électriques

Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux de carburant éloignés de toutes les surfaces chauffées.

Connectez d'abord tous les composants électriques à l'appareil, puis branchez-les dans la prise. Utilisez uniquement un circuit protégé par un interrupteur différentiel (GFI) avec cet appareil de cuisson extérieur.

Ne retirez jamais la prise de terre. Utilisez uniquement des rallonges qui ont été conçues pour la puissance de l'équipement et approuvées pour un usage extérieur avec le marquage W-A.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, remplacez-le par un cordon d'alimentation complet et un ensemble transformateur recommandé par Napoleon.



AVERTISSEMENT ! Installation et assemblage

Assemblez cet appareil exactement comme indiqué dans le Guide de Montage. Si l'appareil a été assemblé en magasin, consultez les instructions de montage pour vous assurer qu'il a été correctement monté.

Effectuez le test d'étanchéité requis avant d'utiliser l'appareil.

Ne modifiez en aucun cas cet appareil.

Utilisez uniquement le régulateur de pression et l'ensemble de tuyaux fournis avec cet appareil ou des pièces de rechange spécifiquement recommandées par Napoleon.



AVERTISSEMENT ! Fonctionnement

Lisez entièrement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser cet appareil.

Testez l'étanchéité de cet appareil avant chaque utilisation, chaque année et lorsque des composants de gaz sont remplacés.

Suivez attentivement les instructions d'allumage.



AVERTISSEMENT ! Stockage et non-utilisation

Débranchez le tuyau entre la bouteille de gaz et l'appareil.

Retirez la bouteille de gaz et stockez-la à l'extérieur dans un espace bien ventilé, à l'écart des enfants.

NE PAS stocker les bouteilles de gaz dans un bâtiment, un garage, un abri ou tout autre espace fermé.



AVERTISSEMENT ! Élimination Correcte du Produit

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE.

Pour prévenir les éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

CONTENU

Bienvenue chez Napoleon !	3
La sécurité d'abord	
Caractéristiques complètes	4
Pour commencer	5
Pratiques supplémentaires pour une utilisation sécuritaire	
Localisation de votre appareil	
Dimensions de découpe	
Raccordements de gaz	
Dimensions maximales de la bouteille	
Test d'étanchéité	
Fonctionnement	11
Allumage de votre appareil	
Instructions de cuisson	
Utilisation des brûleurs	
La liste de contrôle de l'expérience de cuisson	
Peut-on assaisonner une plaque de cuisson en acier inoxydable ?	
Guide de cuisson	14
Instructions de nettoyage	15
Instructions d'entretien	18
Réglage de la combustion à l'air	
Données Techniques	
Acier inoxydable dans des environnements difficiles	
Dépannage	20
Schéma des Connexions Électriques	
Guide d'assemblage	23
Pièces de rechange	29
Vue d'ensemble éclatée	
Garantie	34

Caractéristiques complètes

Détection automatique et arrêt du flux de gaz en cas d'extinction du brûleur.

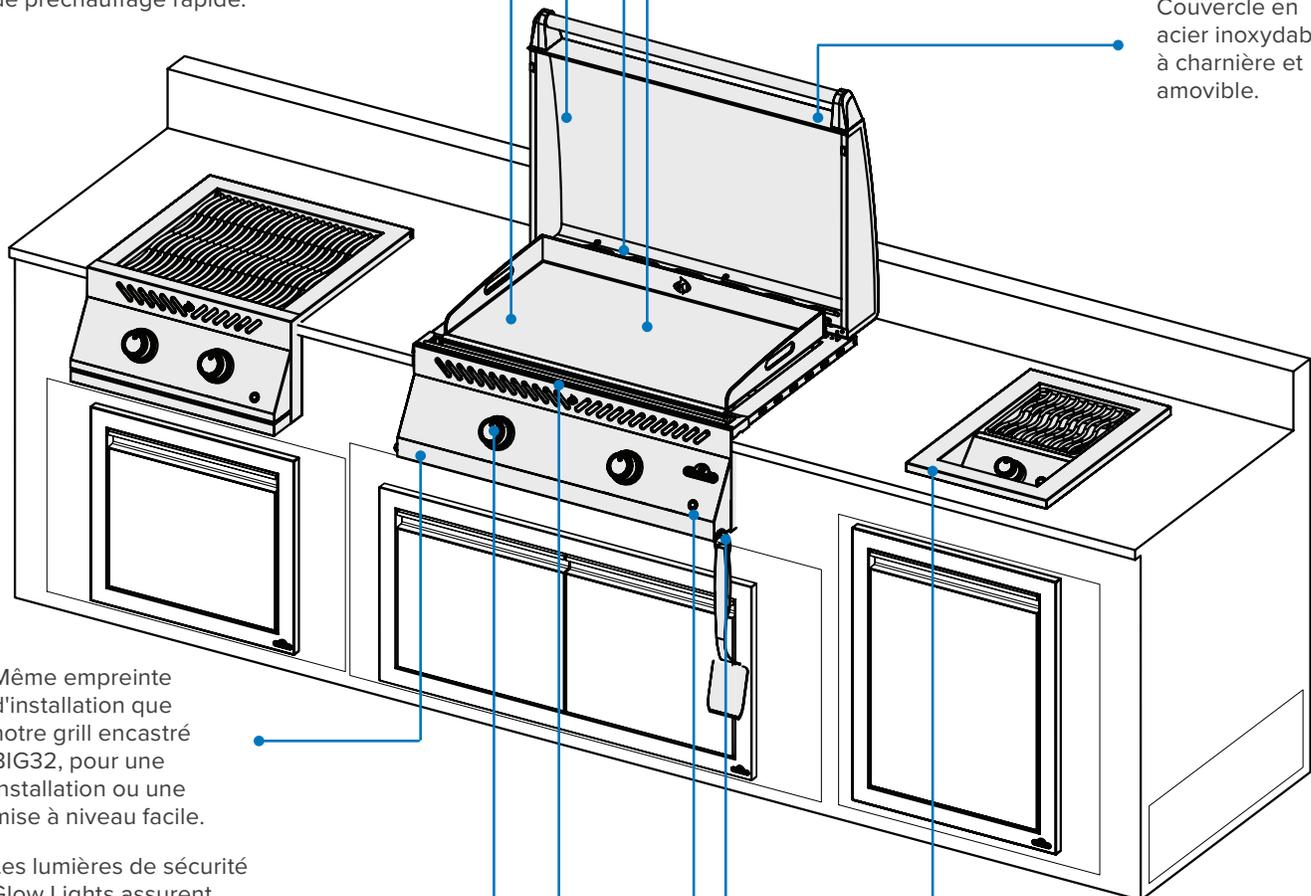
Construction en acier inoxydable de qualité supérieure conçue pour une qualité et une durabilité durables.

Répartition de chaleur uniforme de premier plan dans l'industrie et temps de préchauffage rapide.

Grande surface de cuisson en acier inoxydable.

Cuisson précise avec contrôle de double zone pour cuire une variété d'aliments à des températures différentes simultanément.

Couvercle en acier inoxydable à charnière et amovible.



Même empreinte d'installation que notre grill encastré BIG32, pour une installation ou une mise à niveau facile.

Les lumières de sécurité Glow Lights assurent la sécurité et créent une ambiance avec des lumières bleues qui passent au rouge lorsque les brûleurs sont en cours d'utilisation.

Nettoyage sans tracas avec un bac à graisse amovible chargé à l'avant et un système intégré de raclage des outils, maintenant un espace de cuisson propre.

Comprend la commodité d'une source d'alimentation intégrée pour se connecter aux brûleurs latéraux BIB (en option).

Crochet à outils intégré.

Démarrage d'un simple toucher avec un système d'allumage électrique intégré.

L'appareil illustré dans ce manuel d'utilisation peut différer du modèle que vous avez acheté. Modèle présenté : BIG32FT

Pour commencer



DANGER / AVERTISSEMENT ! Avertissement d'un danger pouvant entraîner un incendie, une explosion, la mort ou de graves blessures physiques.



AVERTISSEMENT / ATTENTION ! Avertissement d'un risque pouvant entraîner des blessures légères ou des dommages matériels.



Portez des gants de protection.



Portez des lunettes de sécurité.



ATTENTION ! Surface chaude.



Information importante.



Ne fumez pas pendant l'exécution du test de fuite de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures physiques graves, voire la mort.



Ne jamais utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures physiques graves, voire la mort.



DANGER ! Coupez immédiatement l'alimentation en gaz et débranchez.

PRATIQUES SUPPLÉMENTAIRES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

- Les commandes des brûleurs doivent être éteintes lors de l'ouverture de la vanne de la bouteille de gaz.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec le couvercle fermé.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Coupez l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque l'appareil est froid.
- Ne stockez pas de briquets, d'allumettes ou tout autre produit combustible à l'intérieur de l'enceinte.
- Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux de carburant éloignés de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le bac de récupération pour éviter l'accumulation et les incendies de graisse.
- Gardez les tubes venturi des brûleurs exempts de toiles d'araignée et autres obstructions en les inspectant et les nettoyant régulièrement.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer une partie quelconque de l'appareil.
- Ne placez pas cet appareil là où il pourrait être exposé à de forts vents, en particulier lorsque le vent peut venir directement derrière l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous une construction combustible.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé ou raccordé à des bateaux ou véhicules de loisirs.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Maintenez toujours un dégagement adéquat par rapport aux matériaux combustibles de 24" (610 mm) à l'arrière de l'unité, 7" (178 mm) sur les côtés.
- Un dégagement supplémentaire de 24" (610 mm) est recommandé près du revêtement en vinyl ou des panneaux de verre.
- Maintenez toujours une distance murale minimale de 17" (431 mm) par rapport aux matériaux combustibles à l'arrière et de 9" (228,6 mm) sur les côtés.
- Maintenez toujours une distance minimale de 17" (431 mm) entre d'autres appareils supplémentaires.
- La température ambiante minimale de fonctionnement pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil est de 0°F (-17,8°C).
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

ATTENTION! Le raccordement et l'installation de la connexion de gaz et du tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz agréé, et un test d'étanchéité doit être réalisé avant de faire fonctionner l'appareil.

ATTENTION! Assurez-vous que les tuyaux ne touchent aucune surface à haute température de l'appareil.

AVERTISSEMENT! Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les jeunes enfants à distance.



LOCALISATION DE VOTRE APPAREIL

Il est important, lors du choix d'un emplacement pour votre appareil à gaz, de s'assurer que les distances de dégagement avec les matériaux combustibles adjacents soient respectées. Cet appareil est destiné à être installé sur une terrasse extérieure ou dans votre jardin.

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

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

- Un appareil est considéré comme étant en extérieur s'il est installé sous un abri ne comportant pas plus de trois côtés fermés, sans toit. (Fig. 1)
 - » Toutes les ouvertures doivent être définitivement ouvertes.
 - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures avec moustiquaire **ne sont pas considérées** comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant en extérieur s'il est installé sous un abri partiel comportant un toit et pas plus de deux murs latéraux.
 - » Les murs latéraux peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou à angle droit l'un par rapport à l'autre. (Fig. 2 & Fig. 3)
 - » Toutes les ouvertures doivent être définitivement ouvertes.
 - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures avec moustiquaire **ne sont pas considérées** comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant en extérieur s'il est installé sous un abri partiel comportant un toit et trois murs latéraux, tant que 30 % ou plus du périmètre horizontal de l'enceinte est définitivement ouvert. (Fig. 4 & Fig. 5)
 - » Toutes les ouvertures doivent être définitivement ouvertes.
 - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures avec moustiquaire **ne sont pas considérées** comme des ouvertures permanentes.

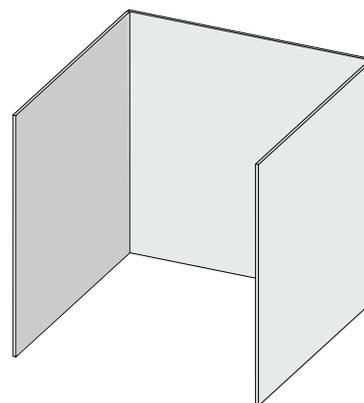


Fig. 1

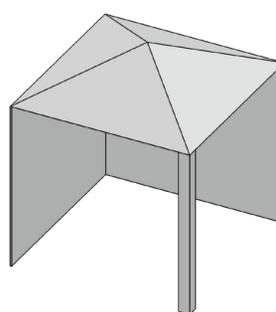


Fig. 2

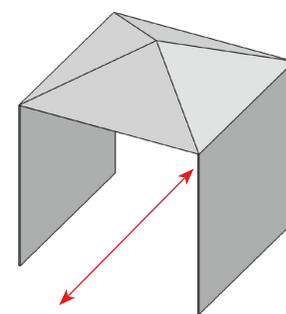


Fig. 3

Les deux extrémités ouvertes.

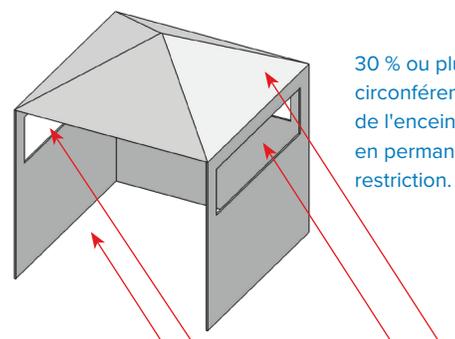


Fig. 4

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

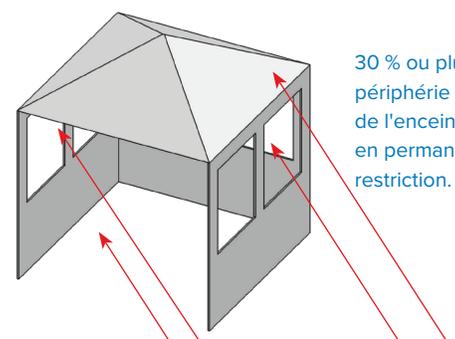
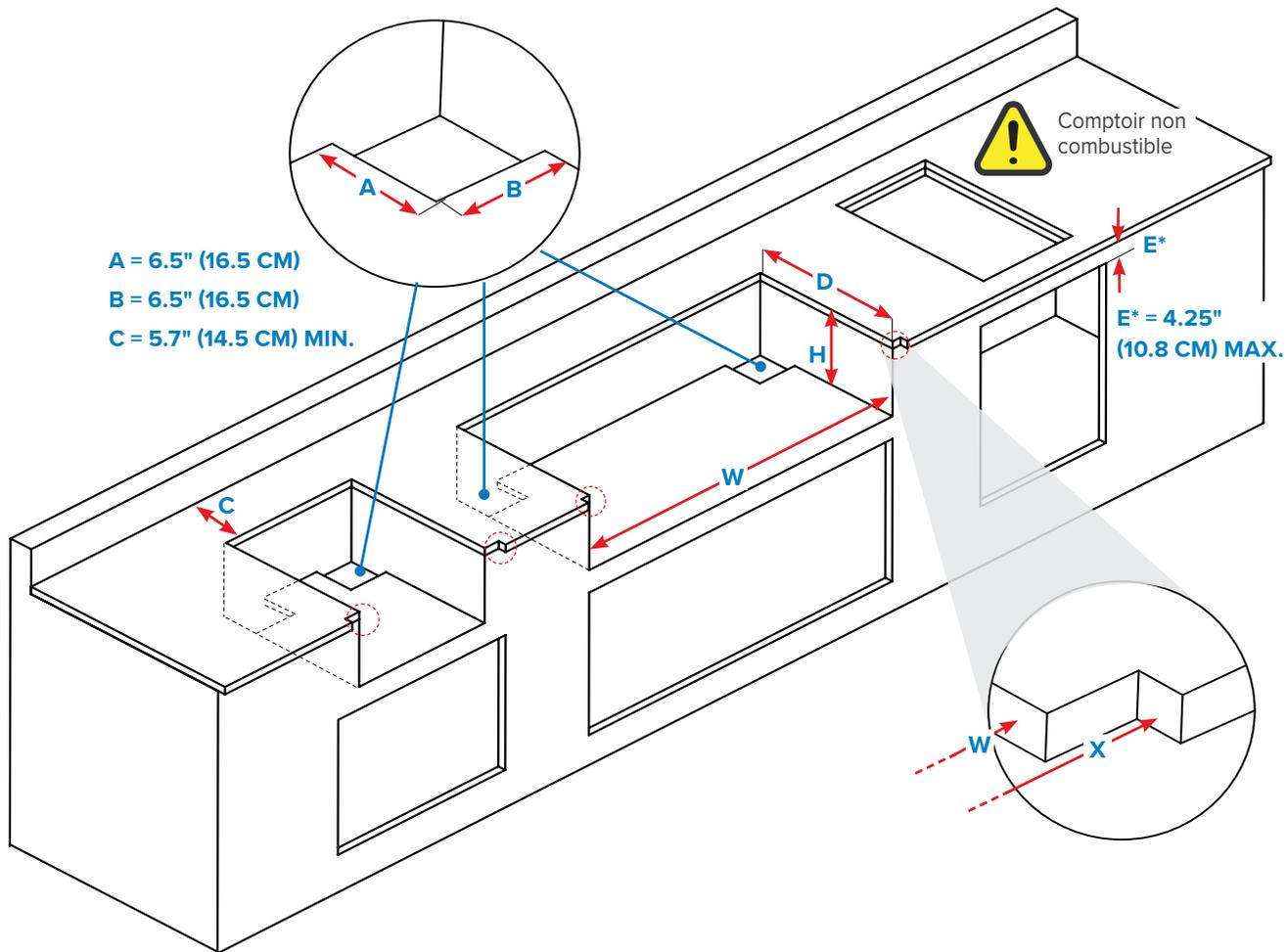


Fig. 5

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

DIMENSIONS DE DÉCOUPE

MODÈLE		DIMENSIONS D'OUVERTURE (POUCES / CM)				DIMENSIONS D'OUVERTURE (POUCES / CM) INSTALLATION D'UN REVÊTEMENT À JEU NUL			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32FT	Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-



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

AVERTISSEMENT! Le cadre et l'armoire DOIVENT être faits de matériaux incombustibles lorsque l'appareil n'est pas installé avec le revêtement de dégagement zéro correspondant à votre unité. Consultez la liste des pièces dans votre guide d'assemblage pour des informations spécifiques.

ATTENTION! Fixez solidement une housse de protection à l'appareil pour le protéger des intempéries sévères.

ATTENTION! Si l'enceinte abrite une bouteille de GPL, cette construction doit respecter les instructions relatives à l'enceinte de la bouteille encastrée. Reportez-vous aux **Connexions de gaz**.



RACCORDEMENTS DE GAZ

Utilisez une bouteille de propane d'au moins 6 kg ou une bouteille de butane de 13 kg, construite et marquée conformément aux codes nationaux et régionaux. Il est recommandé de placer la bouteille de gaz dans une enceinte encastrée. Consultez la section : **Si vous placez la bouteille dans une enceinte encastrée** pour plus d'informations. Assurez-vous que la bouteille peut fournir suffisamment de carburant pour faire fonctionner l'appareil. En cas de doute, consultez votre fournisseur de gaz local. **Note** : Pour des performances optimales, faites fonctionner l'appareil au gaz propane.

Seules les bouteilles connectées à l'appareil peuvent être stockées dans l'enceinte. Ne placez que des bouteilles respectant les dimensions maximales de largeur et de hauteur dans l'enceinte encastrée. Les bouteilles de rechange ne doivent pas être stockées dans l'enceinte ou à proximité d'une unité en fonctionnement. Le changement de bouteille de gaz doit être effectué à l'écart de toute source d'inflammation.

Pour une ligne d'alimentation en gaz de ville

Cet appareil doit fonctionner avec une pression d'alimentation en gaz comme indiqué sur la plaque signalétique (Propane = 24,5 mbar). Si la pression d'alimentation en gaz dépasse ces exigences, un régulateur doit être installé en amont des composants de l'appareil. Si la pression d'alimentation est inférieure aux exigences, l'unité sera sous-alimentée et ne atteindra pas les températures maximales.

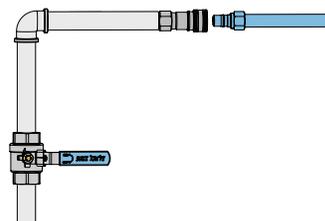
Utilisez un régulateur de pression de gaz et un tuyau fournis par Napoleon ; si non inclus, utilisez un régulateur et un tuyau conformes aux codes nationaux et régionaux.

La longueur recommandée du tuyau est de 0,9 m. Le tuyau ne doit jamais dépasser 1,5 m. Vérifiez régulièrement le tuyau pour détecter des déchirures, une fusion ou une usure. Remplacez-le si nécessaire. La tuyauterie jusqu'à l'appareil est de la responsabilité de l'installateur.

Note : Le tuyau doit être remplacé avant la date d'expiration imprimée dessus ou conformément aux exigences nationales.

- Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir les kW spécifiés sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur du parcours de la tuyauterie.

- Si vous installez un brûleur latéral, une ligne de gaz séparée doit être dérivée vers l'unité par une ouverture spécifique à cet emplacement.
 - Une vanne manuelle de coupure facilement accessible doit être installée en amont de l'unité. Un connecteur métallique flexible est inclus pour simplifier l'installation. Connectez l'autre extrémité du connecteur à la tuyauterie de gaz.
 - Serrez en utilisant deux clés. N'utilisez pas de joint d'étanchéité ou de pâte à joint.
 - Assurez-vous que le connecteur ne passe pas à travers un mur, un sol, un plafond ou une cloison, et qu'il est protégé des dommages.
 - Testez l'étanchéité de tous les joints avant de faire fonctionner l'appareil. Voir le **Test d'étanchéité**.



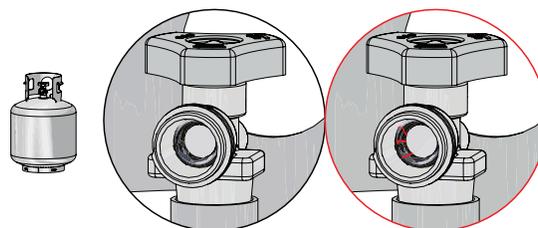
AVERTISSEMENT ! Les connecteurs doivent être en tuyau rigide, en tube de cuivre ou en métal flexible approuvé, conformément aux codes nationaux et régionaux.

AVERTISSEMENT ! Déconnectez l'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression.



Raccordement et installation

- Vérifiez la bouteille pour détecter des bosses ou de la rouille, et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais une bouteille avec une vanne endommagée.
- Placez la bouteille dans son emplacement désigné dans l'enceinte.
- Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz n'a pas de torsions ni de plis.
- Retirez le capuchon ou le bouchon de la vanne de carburant de la bouteille.
- Serrez le régulateur à la vanne de la bouteille.
- Assurez-vous que le tuyau ne touche pas le bac de récupération ou toute surface à haute température de l'appareil, car cela pourrait le faire fondre et provoquer un incendie.
- Assurez-vous que la bouteille n'est pas exposée à une chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
- Testez l'étanchéité de tous les joints avant de faire fonctionner l'appareil. Voir le **Test d'étanchéité**.



AVERTISSEMENT ! Ne stockez pas de bouteille de gaz de rechange sous l'appareil.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.

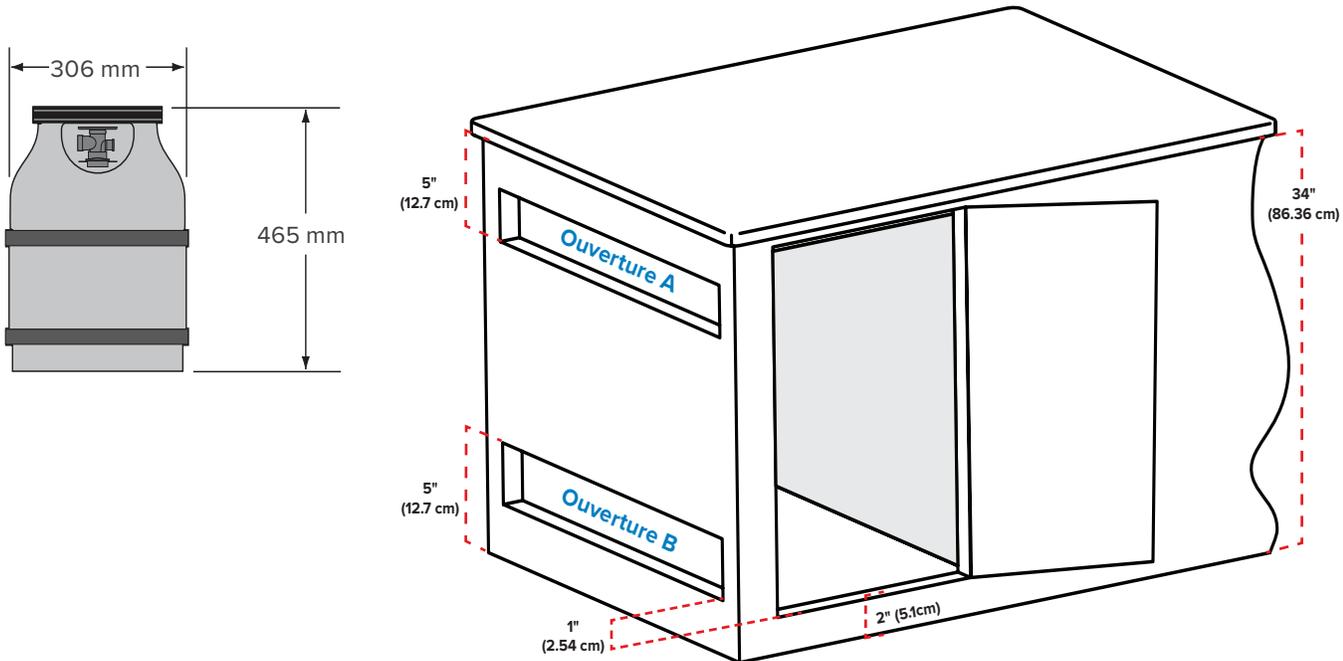


Si vous placez la bouteille dans une enceinte encastrée

- La conception de l'enceinte doit permettre que la bouteille de gaz soit connectée, déconnectée et que les connexions soient inspectées et testées à l'extérieur de celle-ci. Les connexions qui pourraient éventuellement être dérangées lors de l'installation de la bouteille dans l'enceinte peuvent être testées à l'intérieur pour les fuites.
- La bouteille doit être isolée de l'enceinte de l'appareil et protégée des radiations, des flammes, des gouttes chaudes et d'autres matériaux étrangers ou dangereux.
- Une porte sur l'enceinte pour accéder à la bouteille est acceptable si elle n'est pas verrouillée et peut être ouverte sans utiliser d'outils.
- Il doit y avoir un dégagement minimum de 2 po (5,08 cm) entre le sol de l'enceinte de la bouteille et le sol.
- Assurez-vous qu'il y ait au moins deux ouvertures de ventilation dégagées sur le côté extérieur exposé de l'enceinte, une à moins de 5 pouces (12,7 cm) du haut de l'enceinte et une autre à moins de 1 pouce (2,54 cm) de la surface inférieure de l'ouverture de la bouteille.
- L'ouverture supérieure doit avoir une superficie libre totale de plus de 20 po² (130 cm²) pour une bouteille de 20 lb (9,1 kg) et de 30 po² (195 cm²) pour une bouteille de 30 lb (13,6 kg).
- L'ouverture inférieure doit avoir une superficie libre totale de plus de 10 po² (65 cm²) pour une bouteille de 20 lb (9,1 kg) et de 15 po² (100 cm²) pour une bouteille de 30 lb (13,6 kg). Le bord supérieur ne doit pas être à plus de 5 po (127 mm) au-dessus du niveau du sol.
- Chaque ouverture doit être suffisamment grande pour permettre l'entrée d'une tige de 1/8 po (3,2 mm).
- L'ouverture doit avoir une superficie libre en fonction de la taille de la bouteille :

TAILLE DU CYLINDRE	SUPERFICIE DE L'OUVERTURE A	SUPERFICIE DE L'OUVERTURE B
20 lb (9.1 kg)	20 pouces ² (130 cm ²)	10 pouces (65 cm ²)
30 lb (13.6 kg)	30 pouces ² (195 cm ²)	15 pouces ² (100 cm ²)

DIMENSIONS MAXIMALES DE LA BOUTEILLE



Note : Consultez le **Guide d'assemblage** pour des informations supplémentaires sur le stockage du propane.

AVERTISSEMENT! Suivez toutes les spécifications et instructions précisément pour éviter un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT! Inspectez le tuyau pour vérifier qu'il n'y a pas 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.



TEST D'ÉTANCHÉITÉ

Pourquoi et quand effectuer un test d'étanchéité ?

Un test d'étanchéité confirme qu'aucun gaz ne s'échappe après avoir connecté le tuyau à l'alimentation en gaz.

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

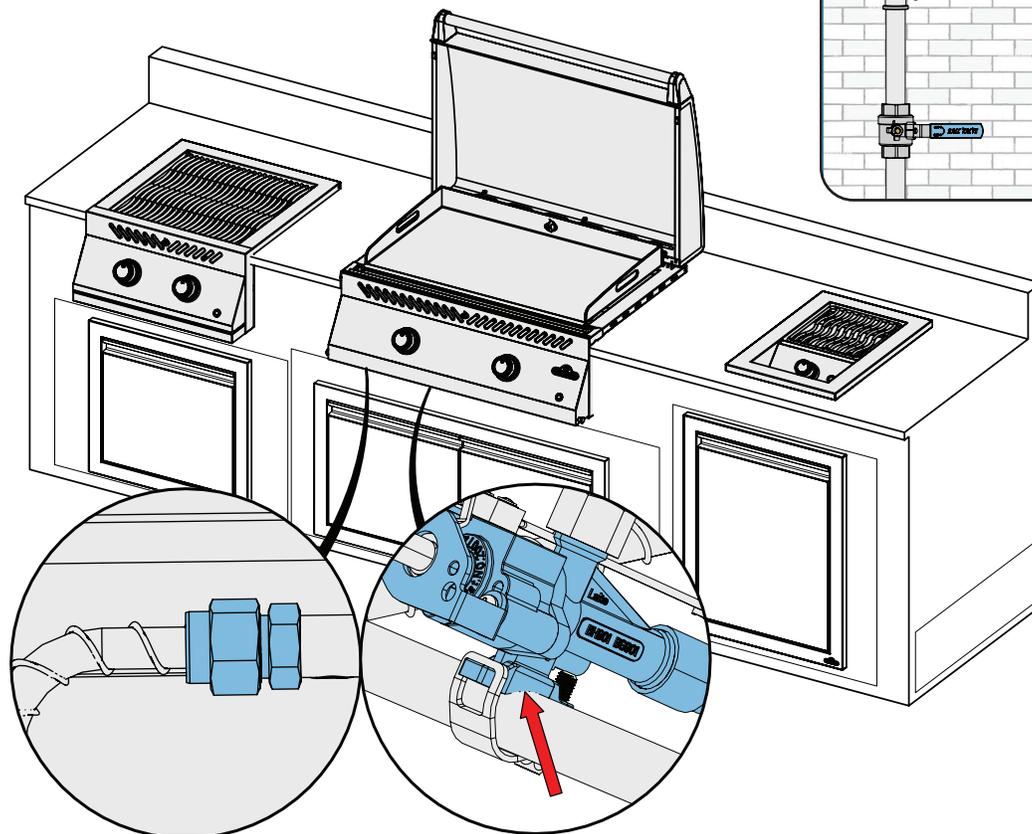
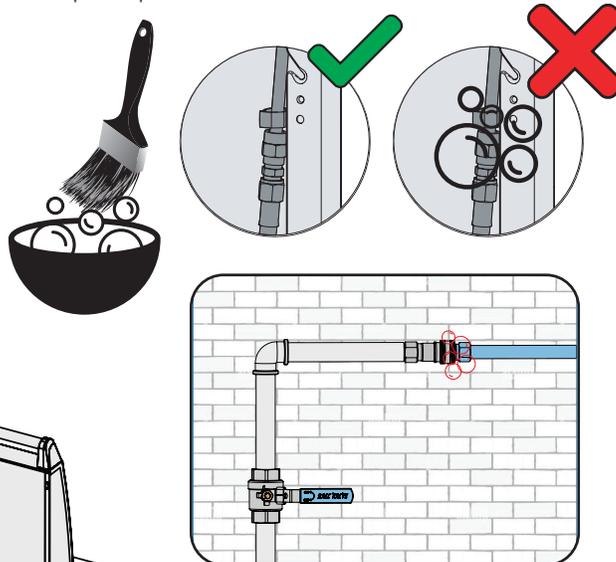
Testez l'étanchéité de cet appareil avant utilisation, chaque année, et lorsque des composants de gaz sont remplacés.

Étapes du test d'étanchéité

1. Ne fumez pas pendant l'exécution du test.
2. Retirez toutes les sources d'inflammation.
3. Tournez tous les contrôles des brûleurs en position fermée.
4. Ouvrez la vanne d'alimentation en gaz.
5. Appliquez une solution moitié-moitié de savon liquide et d'eau sur tous les joints et connexions du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. Des bulles indiquent une fuite de gaz.

Si Vous Trouvez une Fuite

1. Coupez l'alimentation en gaz.
2. Serrez tous les joints desserrés.
3. Ouvrez l'alimentation en gaz.
4. Refaites un test d'étanchéité avec une solution de savon et d'eau.
5. Si la fuite persiste, coupez l'alimentation en gaz et déconnectez l'appareil.
6. Faites inspecter l'appareil par un installateur certifié ou un revendeur. N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'est pas réparée.



AVERTISSEMENT! Ne jamais utiliser une flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz. Des étincelles ou des flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT! N'utilisez que le régulateur de pression et l'ensemble tuyau fournis avec l'appareil, ou un en conformité avec les codes locaux.



Fonctionnement

ALLUMAGE DE VOTRE APPAREIL

Oui, c'est la toute première fois ? Effectuez un burn-off

Faites fonctionner les brûleurs à haute température pendant 30 minutes avec le couvercle ouvert. Il est normal que l'appareil dégage une odeur la première fois qu'il est allumée. Cette odeur est causée par la combustion des peintures internes et des lubrifiants utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira pas par la suite.

Allumage des brûleurs

1. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
2. En poussant le bouton, vous activez l'allumeur, vous entendrez un déclic rapide. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUTE. Continuez à enfoncer le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume (le voyant du bouton deviendra rouge lorsque le brûleur s'allumera). Relâchez le bouton de commande. (Fig. 1)
3. Si le brûleur ne s'allume pas, le voyant du bouton clignotera en rouge jusqu'à ce qu'il détecte une flamme. Si aucune flamme n'est détectée, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. (Fig. 1)
4. Répétez l'étape 2 ou allumez avec une allumette.

Note : Les boutons clignoteront également en cas d'extinction ou de dysfonctionnement. Voir **Dépannage**.

Allumage avec une allumette

1. Fixez l'allumette dans la tige d'allumage fournie.
2. Insérez l'allumette allumée sur le côté sous la plaque de la plaque de cuisson.
3. Tout en tournant le bouton du brûleur correspondant à haute intensité. (Fig. 2)

Note : En cas de panne de courant, l'appareil peut être allumé avec une allumette.

Retrait du couvercle (optionnel)

Pour votre commodité, le couvercle de l'appareil est conçu pour être facilement retiré. Consultez le **Guide d'assemblage**.

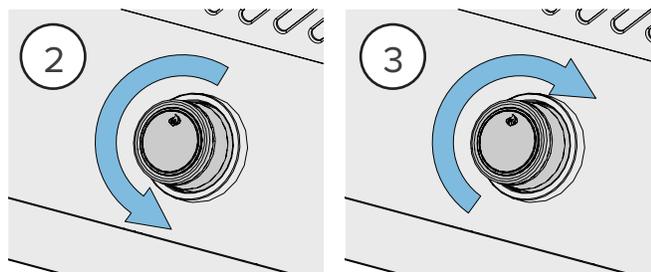
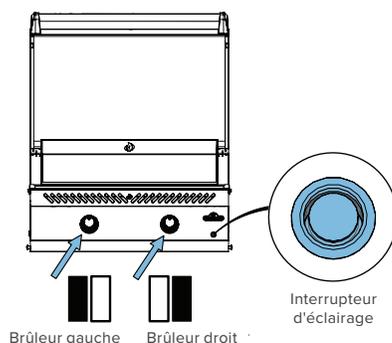


Fig. 1

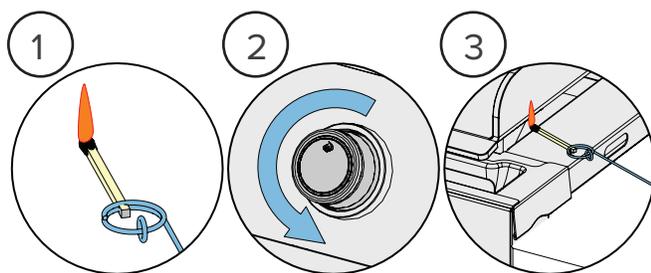


Fig. 2

NOUS VOULONS AIDER !

Napoleon est là pour garantir que votre expérience culinaire soit mémorable. Contactez-nous si vous avez besoin d'aide supplémentaire.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que tous les contrôles des brûleurs sont en position ARRÊT avant d'ouvrir lentement la vanne d'alimentation en gaz.

AVERTISSEMENT! Suivez attentivement les instructions d'allumage.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le couvercle de l'appareil est OUVERT lors de l'allumage.

AVERTISSEMENT! Ne réglez pas la plaque de cuisson lorsque l'appareil est chaud ou en fonctionnement.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Utilisation des brûleurs

- Préchauffez l'appareil pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la surface de cuisson atteigne la température désirée.
- Gardez toujours le couvercle ouvert pendant le préchauffage et la cuisson.
- Utilisez les deux zones de cuisson pour cuire une variété d'aliments à différentes températures. (Fig. 1)
- Les aliments risquent davantage de coller à la plaque de cuisson si elle n'est pas assez chaude. Utilisez un thermomètre conçu pour mesurer la température de surface des plaques de cuisson pour vous assurer que la surface de cuisson est à la température optimale.
- La plaque de la plaque de cuisson doit être huilée avant la cuisson pour éviter que les aliments ne collent. Voir **Peut-on graisser une plaque de cuisson en acier inoxydable ?** (Fig. 2)
- Utilisez la plaque de cuisson pour faire fondre ou réchauffer des sauces. Placez les casseroles ou poêles sur le côté, à feu doux à moyen. (Fig. 3)

SOYEZ PRUDENT !

La plaque de cuisson et l'ensemble du foyer peuvent devenir très chauds lorsqu'ils sont en cours d'utilisation.

CONSEIL DE CUISSON DE PRO !

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

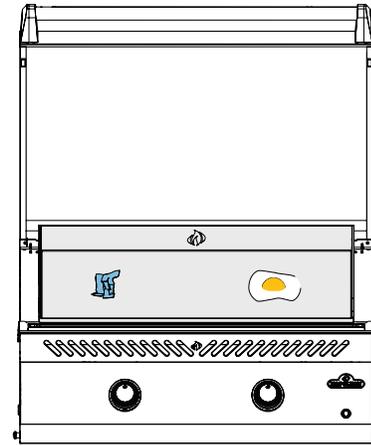


Fig. 1

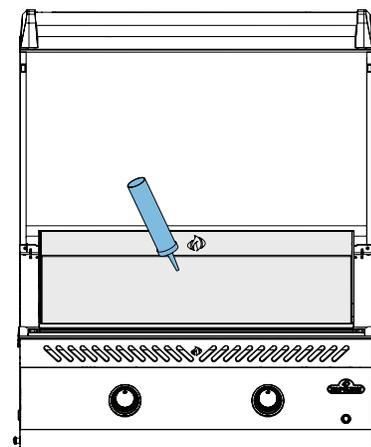


Fig. 2

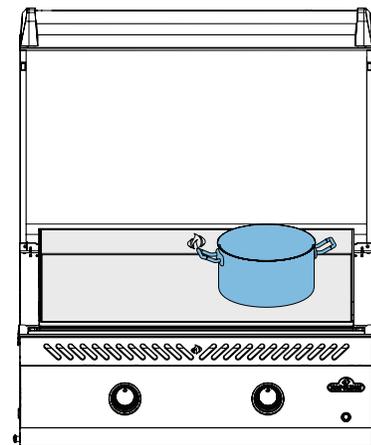


Fig. 3

AVERTISSEMENT! Ne fermez jamais le couvercle de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de fermer le couvercle.

AVERTISSEMENT! Nettoyez régulièrement la graisse dans tout l'appareil pour éviter l'accumulation et les feux de graisse.

AVERTISSEMENT! Ne laissez pas les aliments sans surveillance.



LA LISTE DE CONTRÔLE DE L'EXPÉRIENCE DE CUISSON

Référez-vous à cette liste à chaque fois que vous cuisinez.

Lisez le manuel d'utilisation

Assurez-vous d'avoir lu le manuel du propriétaire et toutes les instructions de sécurité.

Nettoyez le bac à graisse

Assurez-vous toujours de nettoyer le bac à graisse avant de cuisiner pour éviter les incendies et les flambées.

Vérifiez le tuyau

Assurez-vous que l'appareil soit éteint et refroidi. Vérifiez le tuyau pour détecter tout signe d'abrasion excessive ou de coupures. Remplacez le tuyau avant utilisation s'il est endommagé.

Préchauffez l'appareil

Préchauffez votre appareil à sa température la plus basse et appliquez une petite quantité d'huile de cuisson sur la plaque de la plaque de cuisson. Voir **Peut-on graisser une plaque de cuisson en acier inoxydable ?**

Note : Il est recommandé de nettoyer la plaque de la plaque de cuisson après chaque utilisation. Voir les **Instructions de nettoyage**.

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 votre nourriture sans surveillance, car elle pourrait brûler.

Laissez de l'espace

Laissez un peu d'espace sur la plaque de cuisson et entre les aliments, afin d'avoir de la place pour déplacer les aliments si nécessaire.

Utilisez un thermomètre

Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Suivez les directives appropriées concernant les températures pour tous les types de viande, en particulier la volaille.

CONSEIL DE CUISSON DE PRO !



Inspirez-vous pour créer des repas délicieux grâce aux recettes et techniques de cuisson disponibles sur www.napoleon.com et dans les livres de cuisine de Napoleon.

SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE !



- Huile de pépins de raisin
- Huile de tournesol
- Huile de soja
- Huile de sésame
- Huile d'avocat

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

PEUT-ON GRAISSER UNE PLAQUE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE ?

Oui ! L'acier inoxydable a des pores microscopiques. Graisser la surface de cuisson permet de remplir ces pores avec de l'huile et aide à empêcher les aliments de coller, vous offrant ainsi des résultats dignes des professionnels. Voici comment faire :

1. Lavez la surface de cuisson avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux. Séchez-la avec un chiffon propre et laissez la plaque de la plaque de cuisson sécher complètement.
2. Préchauffez l'appareil à sa température la plus basse.
3. Appliquez une petite quantité d'huile de cuisson à point de fumée élevé au centre de la plaque de cuisson et étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule ou d'un chiffon propre. Évitez les coins.
4. Chauffez à 350°F (176°C) jusqu'à ce que l'huile commence à fumer, puis ÉTEIGNEZ la plaque de cuisson et laissez-la refroidir.
5. Une fois que la surface de cuisson a refroidi, essuyez l'excès d'huile.
6. La plaque de cuisson est maintenant assaisonnée. Répétez après chaque nettoyage.



Guide de cuisson

NOURRITURE	RÉGLAGE DU BOUTON DE COMMANDE	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
 Steak Épaisseur de 1 pouce (2,54 cm)	HAUTE - 2 minutes de chaque côté	Saignant – 4 minutes	Demandez une coupe avec du gras marbré. Le gras est un agent attendrisseur naturel et garde la viande juteuse.
	HAUTE à MOYEN - Chauffez à feu vif pendant 2 minutes de chaque côté, puis passez à feu moyen	À point – 6 minutes Bien cuit – 8 minutes	
 Hamburger Épaisseur de ½ pouce (1,27 cm)	HAUTE - 2 minutes de chaque côté	Saignant – 4 minutes	Gardez les steaks de la même épaisseur pour une cuisson uniforme.
	HAUTE - 2 minutes 30 de chaque côté	À point – 5 minutes	
	HAUTE - 3 minutes de chaque côté	Bien cuit – 6 minutes	
 Côtelettes de porc	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre. Éliminez l'excès de gras.
 Côtelettes d'agneau	HAUTE à MOYEN – Élevé pendant 5 minutes, puis moyen jusqu'à la fin	15 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Retirez l'excès de gras.
 Saucisses chaudes	MOYEN à BAS	4 à 6 minutes	Sélectionnez des saucisses plus grosses et fendez-les dans le sens de la longueur avant la cuisson.

CONSEIL DE CUISSON DE PRO !



Choisissez les bons types d'aliments à cuisiner. Votre plaque de cuisson excelle dans la cuisson rapide et à haute température. Bien que vous puissiez cuire de gros morceaux de viande sur une plaque de cuisson à feu doux, un gril à gaz ou à charbon Napoleon produira de meilleurs résultats.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson après chaque utilisation pour éviter que la graisse ou les particules alimentaires ne durcissent sur la surface de cuisson.

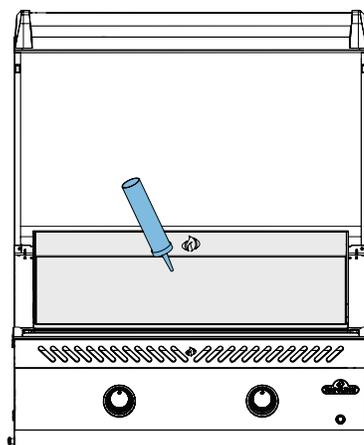
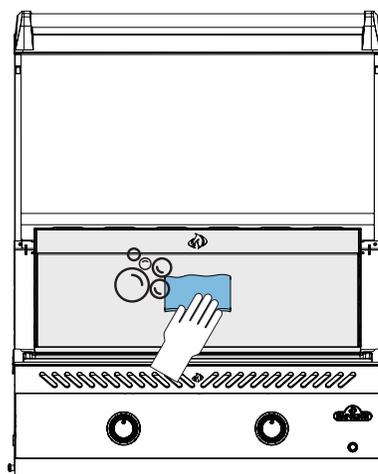
Instructions de nettoyage

Première utilisation

1. Lavez la plaque de cuisson à la main avec de l'eau et un savon doux pour éliminer tout résidu du processus de fabrication.
2. Rincez abondamment à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux.

Plaque de cuisson

- Après chaque utilisation et une fois refroidie, essuyez soigneusement la plaque à l'aide d'un chiffon pour éliminer les particules alimentaires et les résidus de cuisson. Essayez toujours dans le sens du grain.
- Pour enlever les résidus tenaces, appliquez de l'eau savonneuse chaude avec une éponge abrasive. Des nettoyeurs spéciaux pour plaques de cuisson, sûrs pour les aliments, peuvent également être appropriés. Essayez toujours dans le sens du grain.
- Rincez soigneusement la plaque de cuisson à l'eau après avoir utilisé des agents nettoyants.
- Séchez soigneusement la plaque de cuisson avec un chiffon propre. Appliquez légèrement votre huile de cuisson préférée sur la plaque. Voir **Peut-on graisser une plaque de cuisson en acier inoxydable ?**
- Attendez-vous à ce que la plaque de cuisson en acier inoxydable change de couleur de manière permanente avec une utilisation régulière à des températures élevées. C'est normal et cela n'affectera pas les performances de l'appareil.



CONSEIL DE CUISSON DE PRO !



Appliquer une fine couche d'huile de cuisson sur la plaque de cuisson aidera à éviter que des aliments délicats comme les œufs ou le poisson ne collent à la surface de cuisson.

AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre appareil.

AVERTISSEMENT! La graisse accumulée est un risque d'incendie.

AVERTISSEMENT! Le nettoyage doit être effectué uniquement lorsque l'appareil est froid pour éviter les risques de brûlures.



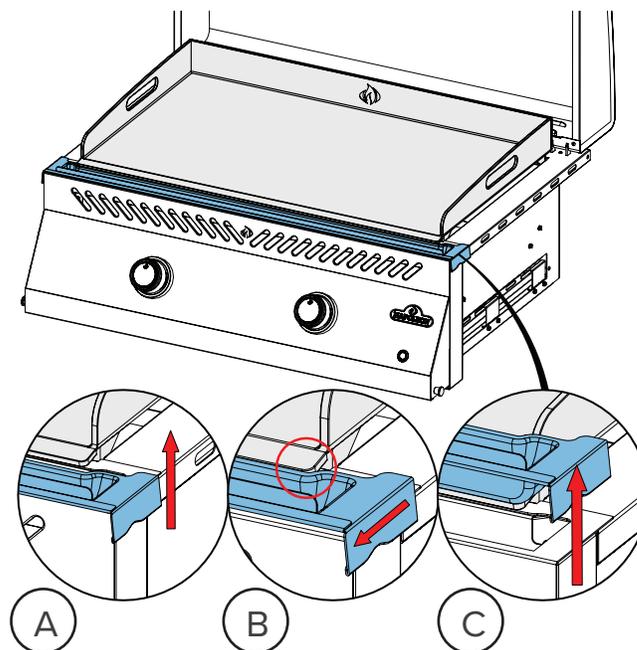
Bac de récupération

Nettoyez le bac de récupération après chaque utilisation.

1. Une fois l'appareil complètement refroidi, retirez le bac de récupération de l'appareil :
 - A. Saisissez le plateau des deux côtés et soulevez-le légèrement.
 - B. Tirez-le vers vous, juste au-delà du bord de la plaque de cuisson.
 - C. Continuez à soulever et à tirer légèrement en angle sans le basculer.

Note : Incliner le bac de récupération peut entraîner l'entrée d'huile ou de débris à l'intérieur de l'appareil.

2. Nettoyez le bac avec de l'eau chaude savonneuse. Si vous utilisez des produits chimiques, assurez-vous de suivre attentivement les instructions du fabricant pour éviter d'endommager l'acier inoxydable.
3. Réinsérez complètement le bac de récupération dans l'appareil.



Panneau de contrôle

Utilisez uniquement de l'eau savonneuse tiède.

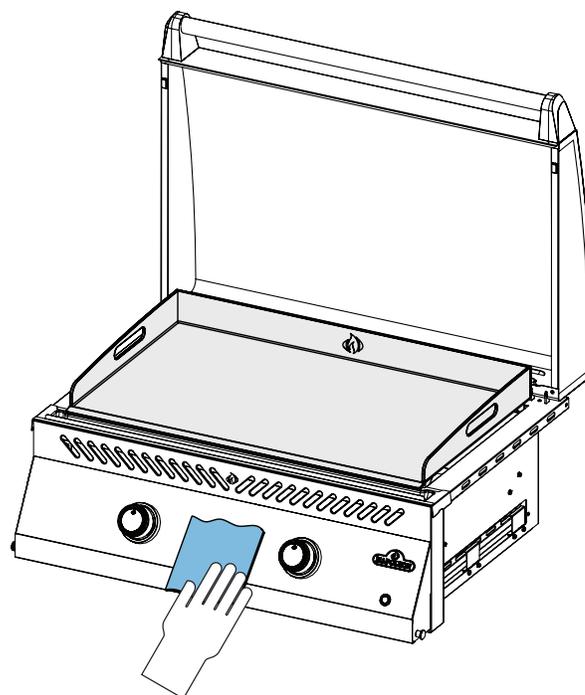
Le texte est imprimé directement sur le panneau de contrôle et s'effacera progressivement si des nettoyants abrasifs ou en acier inoxydable sont utilisés.

Un nettoyage approprié du panneau de contrôle garantira que le texte reste sombre et lisible.

Surface extérieure du grill

- Utilisez uniquement un nettoyant non abrasif. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier vont rayer la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les composants en émail de porcelaine avec précaution. La finition en émail cuit est semblable au verre et s'écaillera en cas de choc.
- Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec le temps lorsqu'elles sont chauffées et prendront une teinte dorée ou brune. C'est normal et cela n'affectera pas les performances de l'appareil.

Note : N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de laine d'acier sur les parties peintes, émaillées ou en acier inoxydable de votre appareil, car cela risquerait de rayer la surface.



AVERTISSEMENT! Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que l'appareil est froid avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyant pour four pour nettoyer une partie de l'appareil. Ne mettez pas les plaques de cuisson ou toute autre partie de l'appareil dans un four autonettoyant pour les nettoyer. Nettoyez l'appareil dans une zone où la solution de nettoyage ne risque pas d'endommager les terrasses, les pelouses ou les patios.

AVERTISSEMENT! La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et provoquer une détérioration rapide des composants de l'appareil, à moins d'un nettoyage régulier.



Écran anti-insectes et orifices des brûleurs

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces clos.

Napoleon a équipé le brûleur d'un écran anti-insectes sur la bride d'air. Cela réduit la probabilité que les insectes construisent des nids à l'intérieur du brûleur, mais ne résout pas complètement le problème.

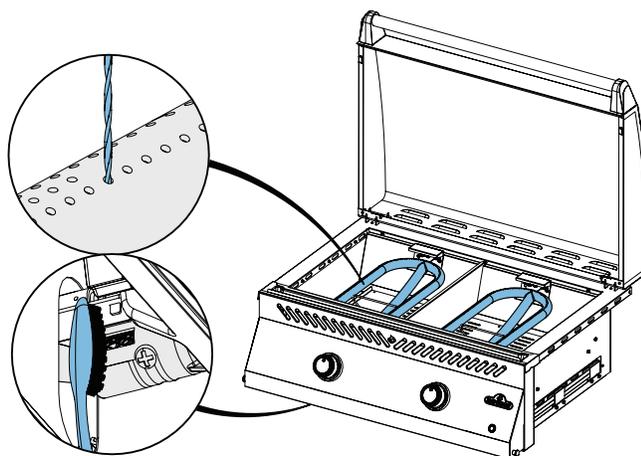
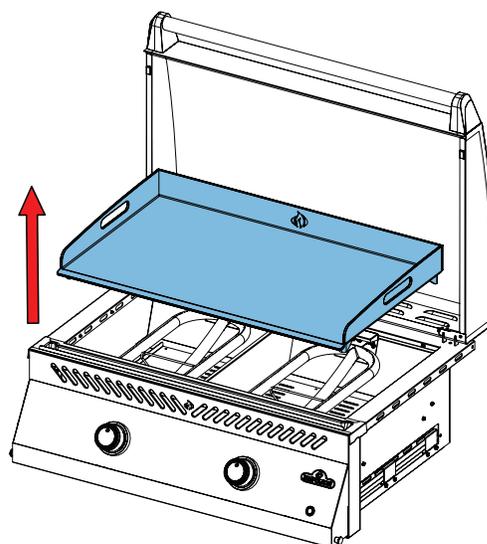
Un nid ou une toile peut provoquer une flamme du brûleur de couleur jaune doux ou orange et entraîner un incendie ou un retour de flamme au niveau de la bride d'air sous le panneau de contrôle.

1. Retirez la plaque de cuisson en la soulevant directement vers le haut et en la retirant.

ATTENTION! La plaque de cuisson est lourde, il est recommandé de la déplacer à deux personnes.



2. Vérifiez les orifices des brûleurs pour d'éventuels blocages : les orifices des brûleurs peuvent se boucher avec le temps en raison des débris de cuisson et de la corrosion.
3. Utilisez un trombone ou l'outil de maintenance des ports fourni pour nettoyer les orifices des brûleurs.
4. Percez les ports bloqués à l'aide du foret fourni dans une petite perceuse sans fil : cela peut être fait avec le brûleur fixé à l'appareil.
5. Ne pas plier le foret lors du perçage des ports, car le foret risque de se casser.
6. Ce foret est destiné aux ports des brûleurs et non aux orifices en laiton qui régulent le débit de gaz vers le brûleur.
7. Ne pas agrandir les trous.
8. Assurez-vous que l'écran anti-insectes est propre, tendu et exempt de toute peluche ou autre débris.



SÉCURITÉ AVANT TOUT !



Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lorsque vous entretenez votre appareil.

NOUS VOULONS AIDER !



Contactez le Service Client de Napoleon pour les pièces de rechange recommandées.
+31 345 588655

AVERTISSEMENT! Il est très important que la vanne / l'orifice entre dans le tube du brûleur lors du remontage du brûleur après nettoyage et avant l'allumage de l'appareil, sinon un incendie ou une explosion pourrait survenir.

AVERTISSEMENT! Évitez tout contact non protégé avec les surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT! Fermez le gaz à la source et déconnectez l'unité avant l'entretien.



Instructions d'entretien

Recommandations

Cet appareil doit être inspectée et entretenue en profondeur chaque année par une personne qualifiée.

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

AVERTISSEMENT! Gardez l'appareil à l'écart des matériaux combustibles, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

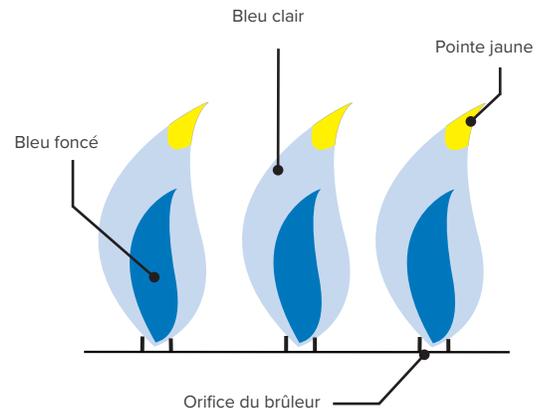


RÉGLAGE DE LA COMBUSTION À L'AIR



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

- Le volet d'air est réglé en usine et ne devrait normalement pas nécessiter d'ajustement. Des ajustements pourraient être nécessaires dans des conditions extrêmes sur le terrain.
- Les flammes du volet d'air seront de couleur bleu foncé, avec des pointes de bleu clair et parfois de jaune lorsqu'elles sont correctement réglées.
- Un débit d'air insuffisant vers le brûleur produira de la suie et des flammes jaunes paresseuses.
- Un excès de débit d'air vers le brûleur fera que les flammes s'élèveront de manière irrégulière et causera des difficultés d'allumage.



Réglage du volet d'air

1. Retirez la plaque du gril. Laissez le couvercle ouvert.
2. Desserrez la vis de verrouillage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon les besoins.
3. Allumez les brûleurs à haute intensité.
4. Inspectez visuellement les flammes du brûleur.
5. Éteignez les brûleurs, serrez les vis de verrouillage et remplacez les pièces retirées une fois que les volets sont correctement réglés.
6. Assurez-vous que les grilles anti-insectes sont installées.

DONNÉES TECHNIQUES

Le tableau suivant énumère les valeurs d'Entrée thermique brute et de Consommation de gaz par unité :

TAILLE DE L'ORIFICE	ENTRÉE THERMIQUE BRUTE (TOTALE)	CONSOMMATION DE GAZ (TOTALE)
1.02mm	8 kW	582 g/hr

Le tableau suivant répertorie tous les gaz et pressions certifiés. Vérifiez que les informations sur la plaque signalétique correspondent à cette liste. **Note :** Utilisez uniquement des régulateurs qui fournissent la pression indiquée ici.

Catégorie de gaz	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(37)	3B/P(50)
Gaz / Pressions	Butane / Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane / Propane 37mbar	Butane / Propane 50mbar
Pays	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	PL	DE, AT, CH, SK

ATTENTION! Les particules alimentaires et la graisse ne doivent pas rester sur la plaque de cuisson car elles attirent les rongeurs, qui sont insalubres et peuvent ronger les fils, causant des dommages permanents aux composants électriques.



ACIER INOXYDABLE DANS DES ENVIRONNEMENTS DIFFICILES

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

Entretien des brûleurs

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

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

Évitez d'endommager les surfaces chaudes de la plaque chauffante.

- Ne jamais arroser une plaque chauffante chaude avec de l'eau froide. Cela peut provoquer des déformations ou des dommages.
- Ne jamais frapper ou taper avec des outils ou des ustensiles en métal sur la surface de la plaque chauffante.

Ventilation du dégagement de l'air chaud

- L'air chaud doit avoir un moyen de s'échapper de la plaque chauffante pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Les brûleurs peuvent manquer d'oxygène si l'air chaud n'est pas autorisé à s'échapper, ce qui peut provoquer un retour de flamme.



SÉCURITÉ AVANT TOUT !

Ne jamais préchauffer ou cuisiner sur la plaque chauffante avec le couvercle fermé.

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier sur les parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre appareil, car cela rayerait la finition.

AVERTISSEMENT! L'entretien doit être effectué uniquement lorsque l'appareil est froid pour éviter les risques de brûlures.

AVERTISSEMENT! Un test d'étanchéité doit être effectué chaque année et chaque fois qu'un composant du circuit de gaz est remplacé ou lorsque l'odeur de gaz est présente.

Dépannage

Problèmes d'allumage

- Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur, mais s'allument avec une allumette.

Causes possibles	Solution
Le fil de l'électrode ou les fils des bornes de l'interrupteur sont desserrés.	Vérifiez que le fil de l'électrode est fermement enfoncé sur la borne à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils de liaison du module à l'interrupteur d'allumage (si équipé) sont fermement enfoncés sur leurs bornes respectives.
Flammes qui s'élèvent sur le brûleur.	Fermez le volet d'air selon les Instructions d'entretien - section Réglage de l'air de combustion - dans ce Manuel d'utilisation IMPORTANT ! Cela doit être effectué par un installateur de gaz qualifié.
Le brûleur ne s'allume pas, les boutons clignotent.	Les boutons clignoteront jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée. Voir Éclairage du gril . Vérifiez l'alimentation en combustible.
Le brûleur est allumé mais les boutons clignotent.	Assurez-vous que le capteur est en contact avec la flamme et qu'il n'y a pas d'accumulation de carbone sur le capteur. Nettoyez-le si nécessaire.
L'allumeur ne fonctionne pas, les voyants des boutons ne s'allument pas.	Vérifiez l'alimentation électrique. En cas de panne de courant, l'appareil peut être allumé avec une allumette.

Bruit et chaleur inégale

- Régulateur bourdonnant
- Chaleur inégale

Causes possibles	Solution
Bruit de bourdonnement normal les jours chauds.	Ceci n'est pas un défaut. C'est causé par les vibrations internes dans le régulateur et cela n'affecte pas les performances ou la sécurité de la plaque chauffante. Les régulateurs qui bourdonnent NE SERONT PAS remplacés.
La vanne du cylindre a été ouverte trop rapidement.	Ouvrez la vanne du cylindre lentement.
Chauffage incorrect	Préchauffez la plaque chauffante avec les brûleurs réglés sur élevé pendant 10 à 15 minutes.

Problèmes d'allumage

- Les voyants du panneau de contrôle ne fonctionnent pas.

Causes possibles	Solution
L'appareil n'est pas connecté à l'alimentation électrique.	Branchez le cordon d'alimentation (à partir d'une prise protégée par disjoncteur différentiel) dans la boîte électrique à l'arrière de la plaque chauffante. Branchez le cordon du transformateur dans la boîte d'alimentation.
Fusible grillé	Remplacez le fusible situé sur la ligne de sortie du transformateur.
Transformateur défectueux	Vérifiez la sortie du transformateur - elle devrait être de 12VCA. Remplacez-le si nécessaire.
Les bornes sur l'interrupteur ou sur la carte de circuit sont corrodées ou desserrées.	Nettoyez les connexions et assurez-vous que les connecteurs sont bien enfoncés ensemble. L'accès à la carte de circuit se fait sous le couvercle électrique sur le côté gauche de l'armoire.

Débit de gaz

- Chaleur faible ou flamme basse lorsque la vanne est tournée au maximum.
- Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune, accompagnée d'une odeur de gaz.
- Les flammes s'éloignent du brûleur, accompagnées d'une odeur de gaz, et peuvent causer des difficultés d'allumage.
- La sortie du brûleur est réglée sur HAUT, mais le réglage est sur BAS. Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane : procédure d'allumage incorrecte	Assurez-vous de suivre la procédure d'allumage avec soin. Toutes les vannes de gaz doivent être en position OFF lorsque la vanne du réservoir est ouverte. Ouvrez lentement la vanne du réservoir pour permettre à la pression de s'équilibrer. Consultez le manuel d'utilisation pour les Instructions d'allumage .
Gaz naturel : ligne d'alimentation sous-dimensionnée	Le tuyau doit être dimensionné selon le code d'installation en vigueur.
Défaillance de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le très attentivement à la recherche de fissures. Contactez votre revendeur autorisé Napoleon pour commander un ensemble de brûleur de remplacement si des fissures sont trouvées.
Propane et gaz naturel : préchauffage incorrect	Préchauffez la plaque chauffante avec les deux brûleurs réglés sur élevé pendant 10 à 15 minutes.
Possibilité de toile d'araignée ou d'autres débris.	Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles d'araignée de l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions dans ce manuel. Voir les Instructions de nettoyage .
Réglage incorrect du volet d'air.	Ouvrez ou fermez le volet d'air en suivant les instructions du manuel. Voir Entretien . IMPORTANT ! Cela doit être effectué par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de gaz dans le cylindre de propane.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire.
Régulateur de propane en état de faible débit.	Éteignez les brûleurs et fermez la vanne du réservoir, attendez 5 minutes avant de rouvrir complètement la vanne. Laissez quelques secondes pour que la pression s'équilibre avant de suivre les instructions d'allumage pour démarrer la plaque chauffante. Assurez-vous de suivre soigneusement la procédure d'allumage à chaque fois que vous cuisinez. Toutes les vannes de gaz doivent être fermées lorsque la vanne du réservoir est ouverte. Ouvrez toujours la vanne du réservoir lentement.

Peinture qui s'écaille

- Il semble que la peinture s'écaille.

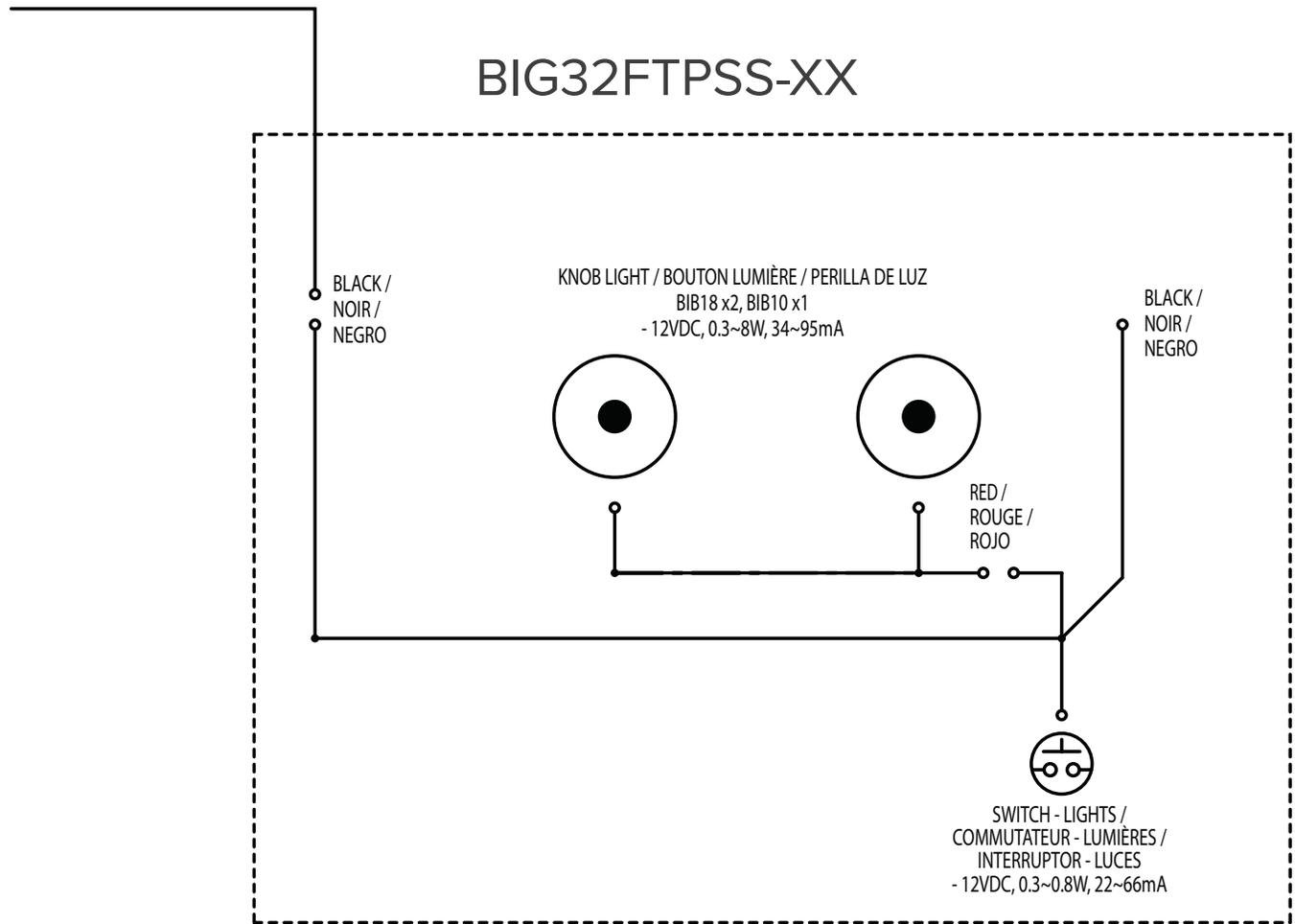
Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Il ne s'agit pas d'un défaut. La finition est en acier inoxydable et ne s'écaille pas. L'écaillage est causé par la graisse durcie, qui se dessèche en éclats ressemblant à de la peinture, et qui s'écaille. Un nettoyage régulier préviendra cela. Consultez les Instructions de nettoyage .

Bombage

- La plaque du gril est irrégulière au centre.

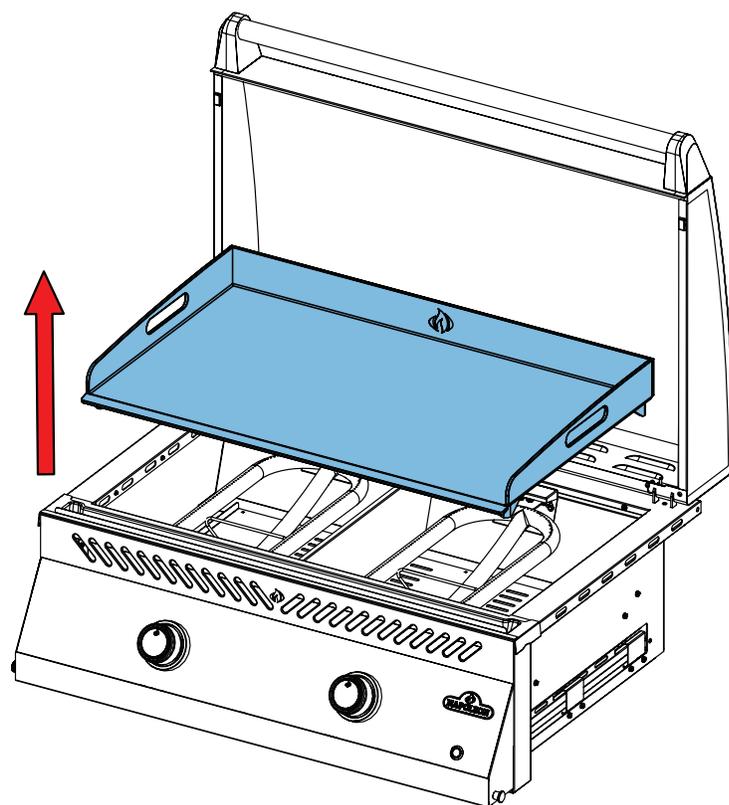
Causes possibles	Solution
Expansion thermique	Il est normal que la plaque de la plaque cuisson en acier inoxydable se bombe légèrement au centre. Cela est causé par la contraction et l'expansion naturelles du métal et est attendu dans le processus d'expansion thermique qui se produit sous la plaque chauffante.

SCHÉMA DES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES



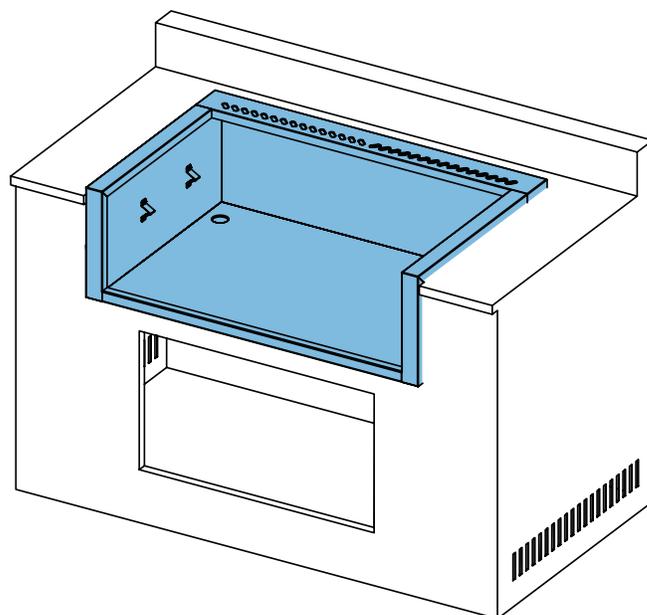
Guide d'assemblage

1

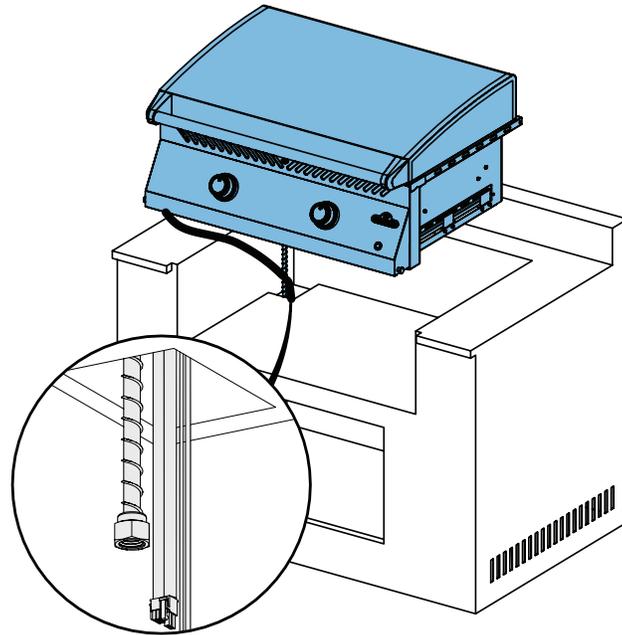


2

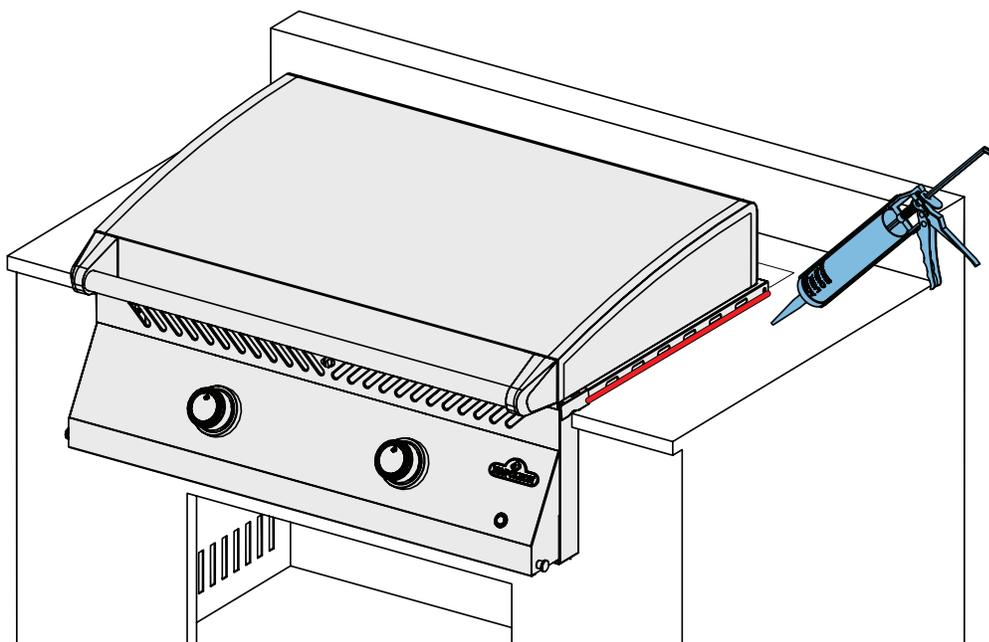
Revêtement à zéro dégagement en option.



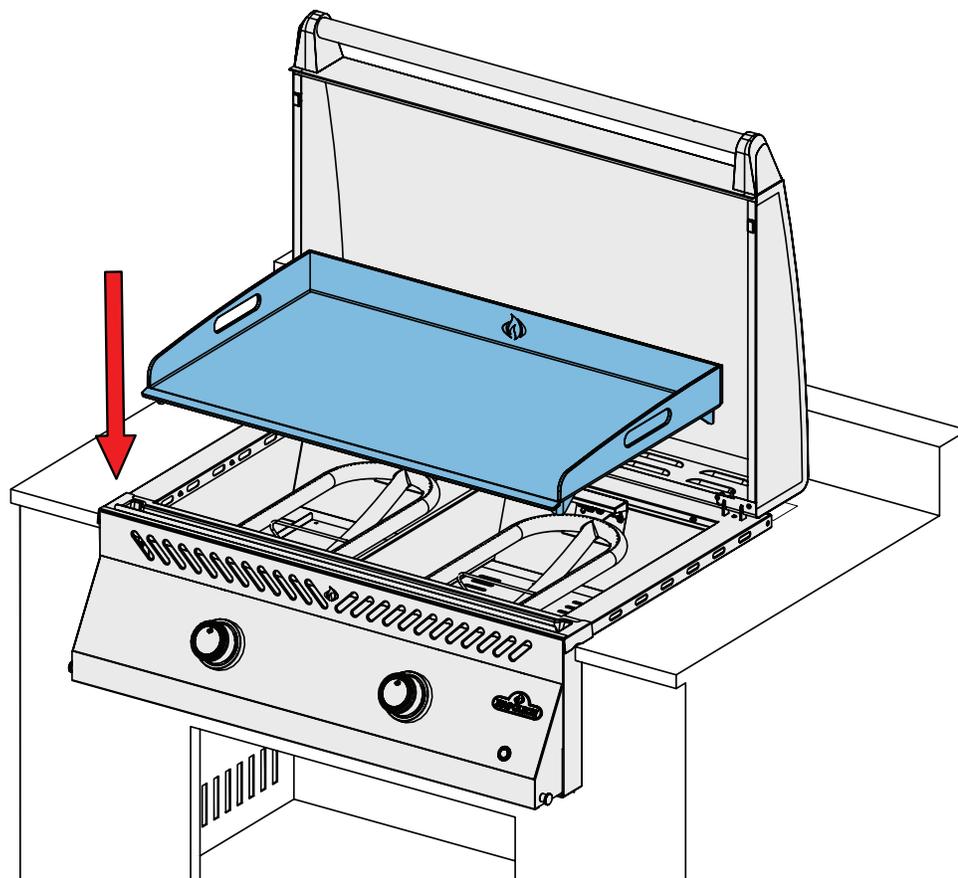
3



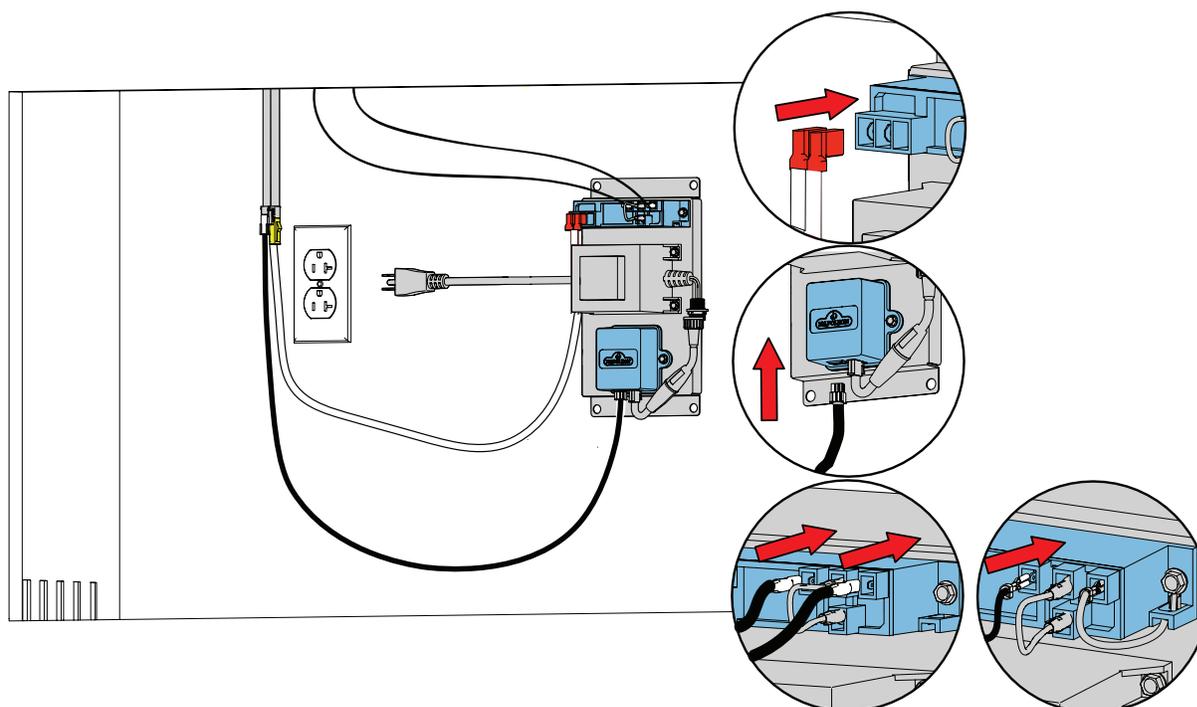
4



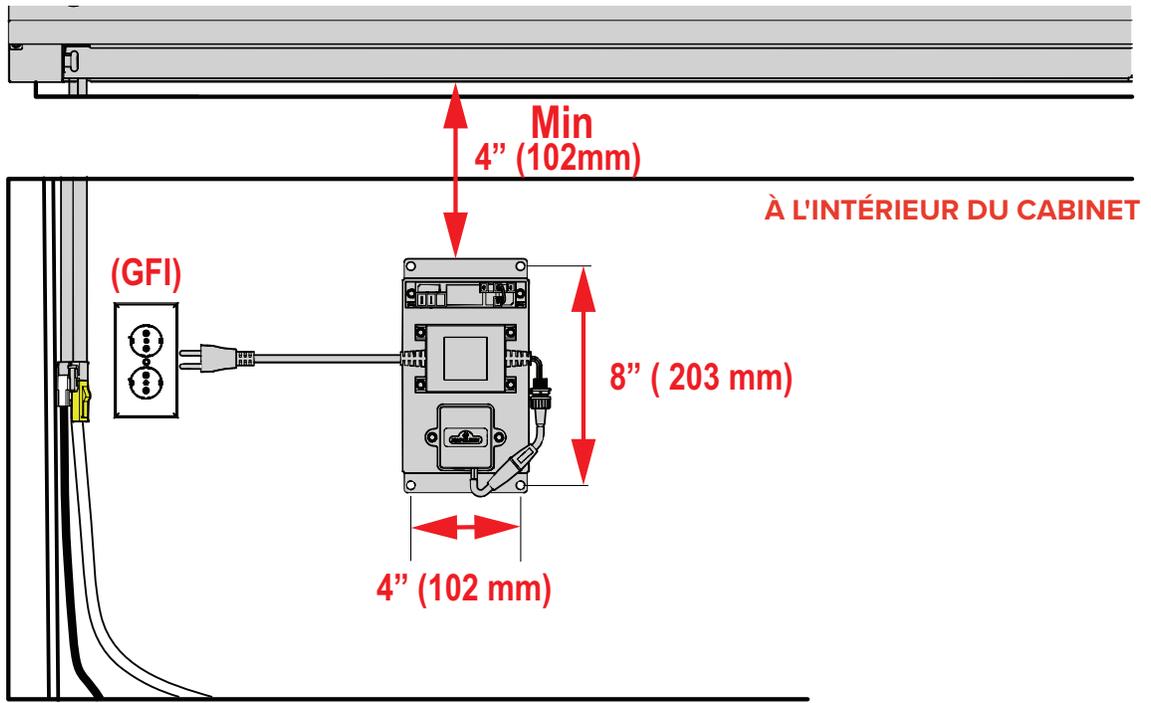
5



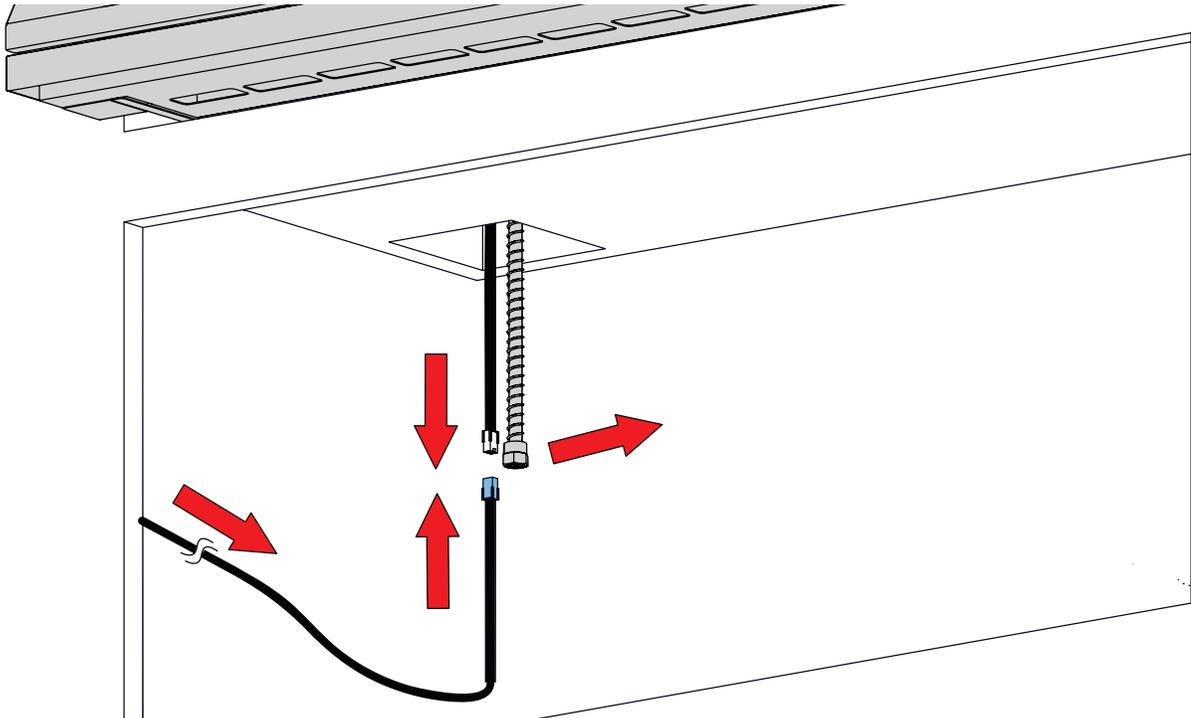
6



7

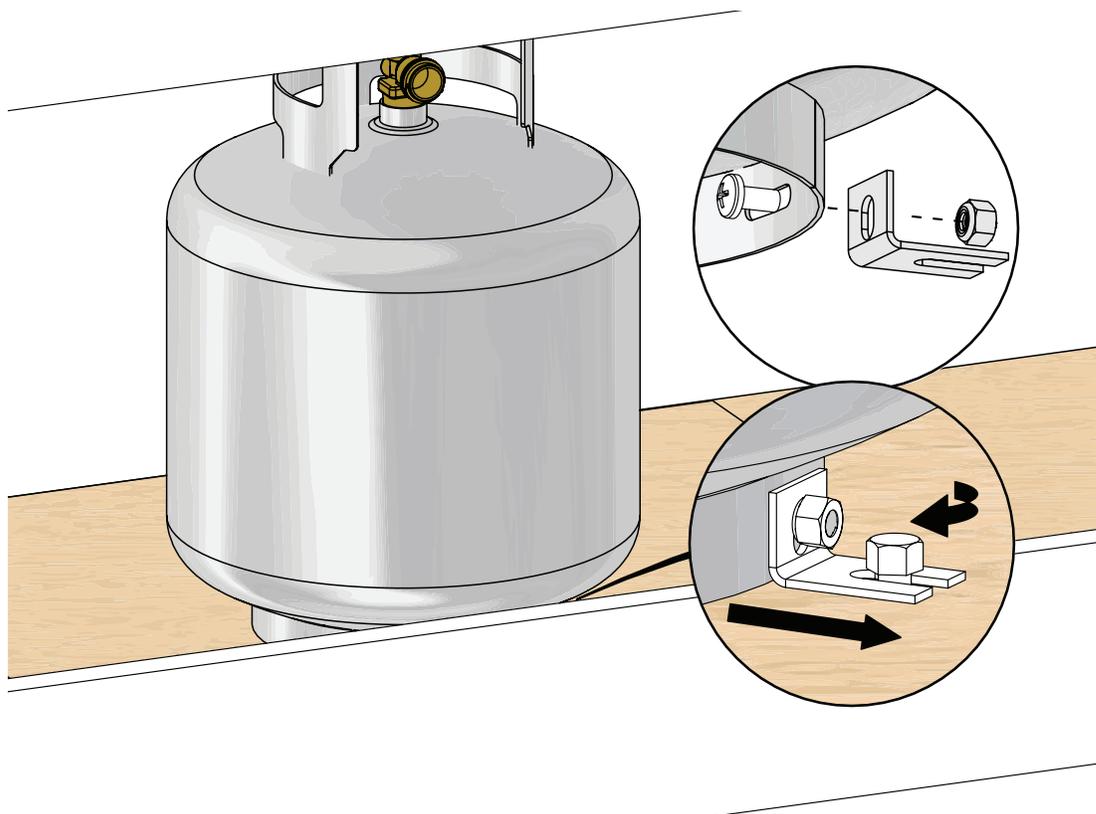


8

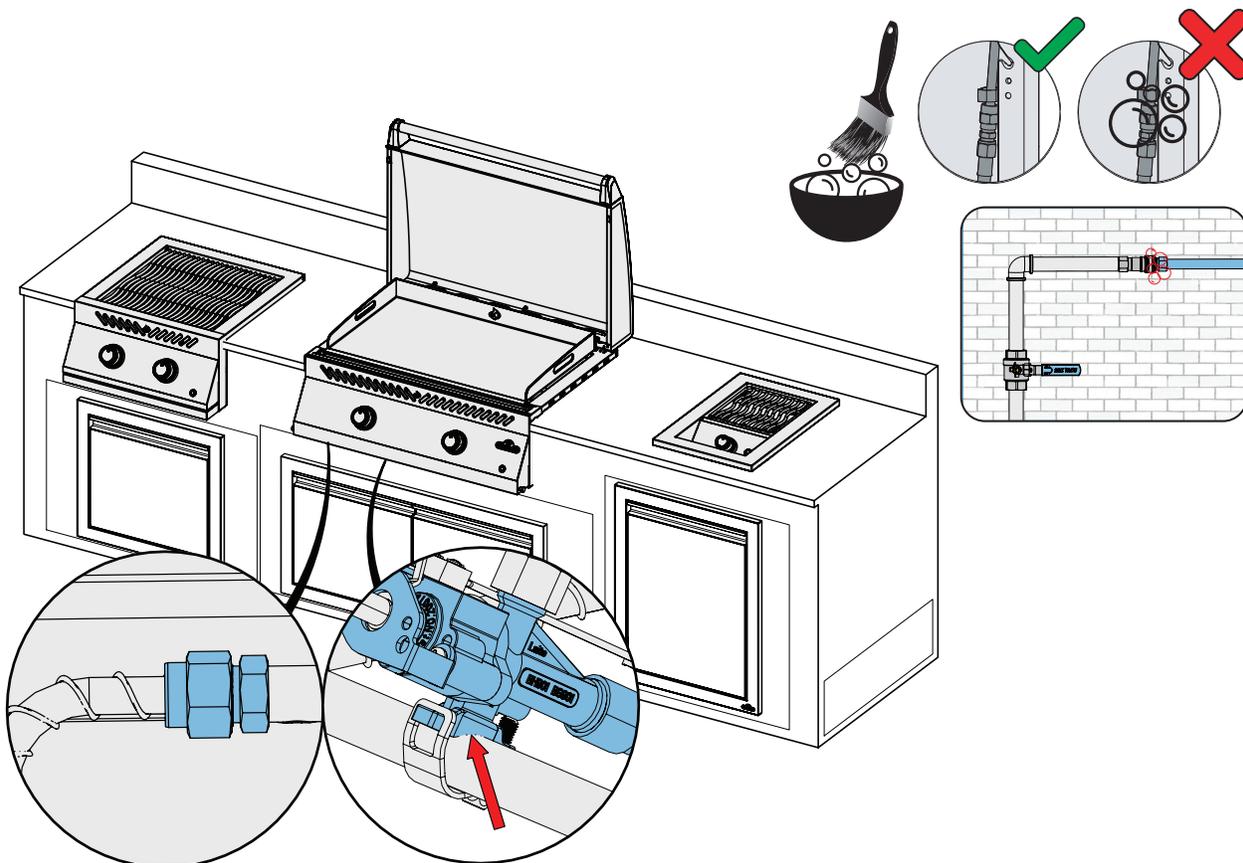




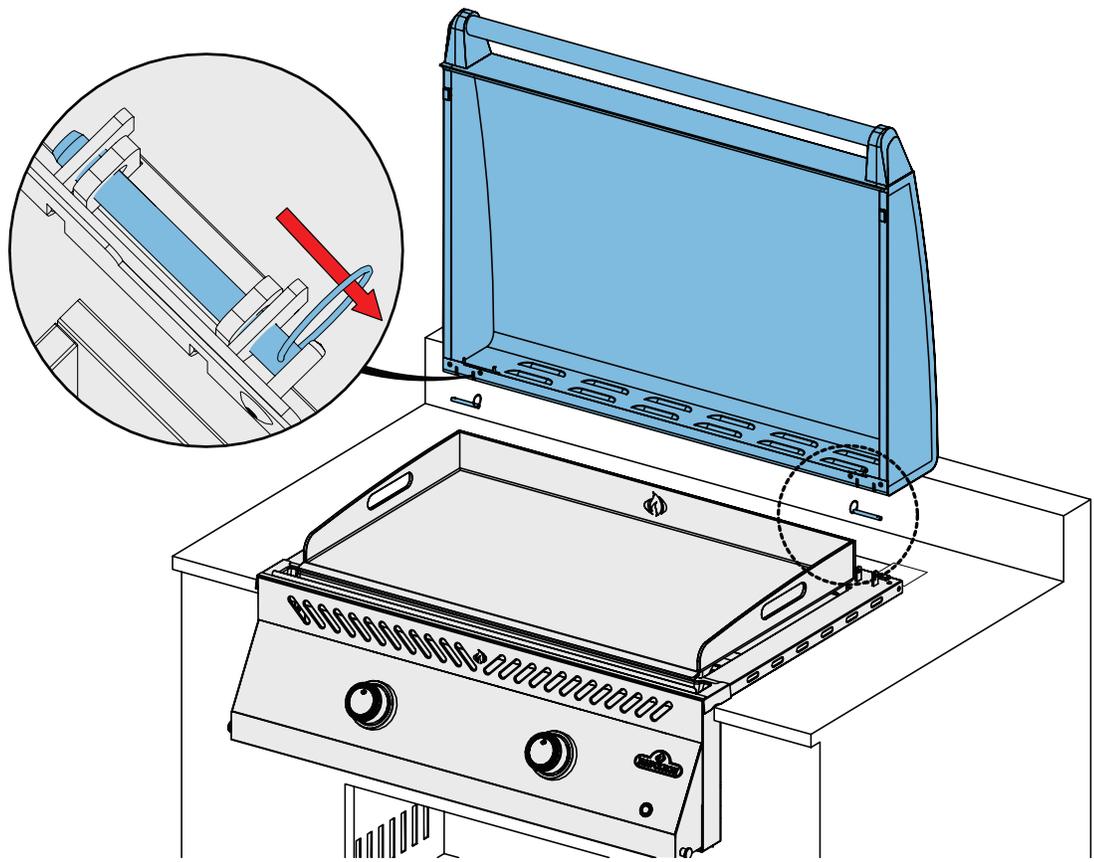
9



10



11

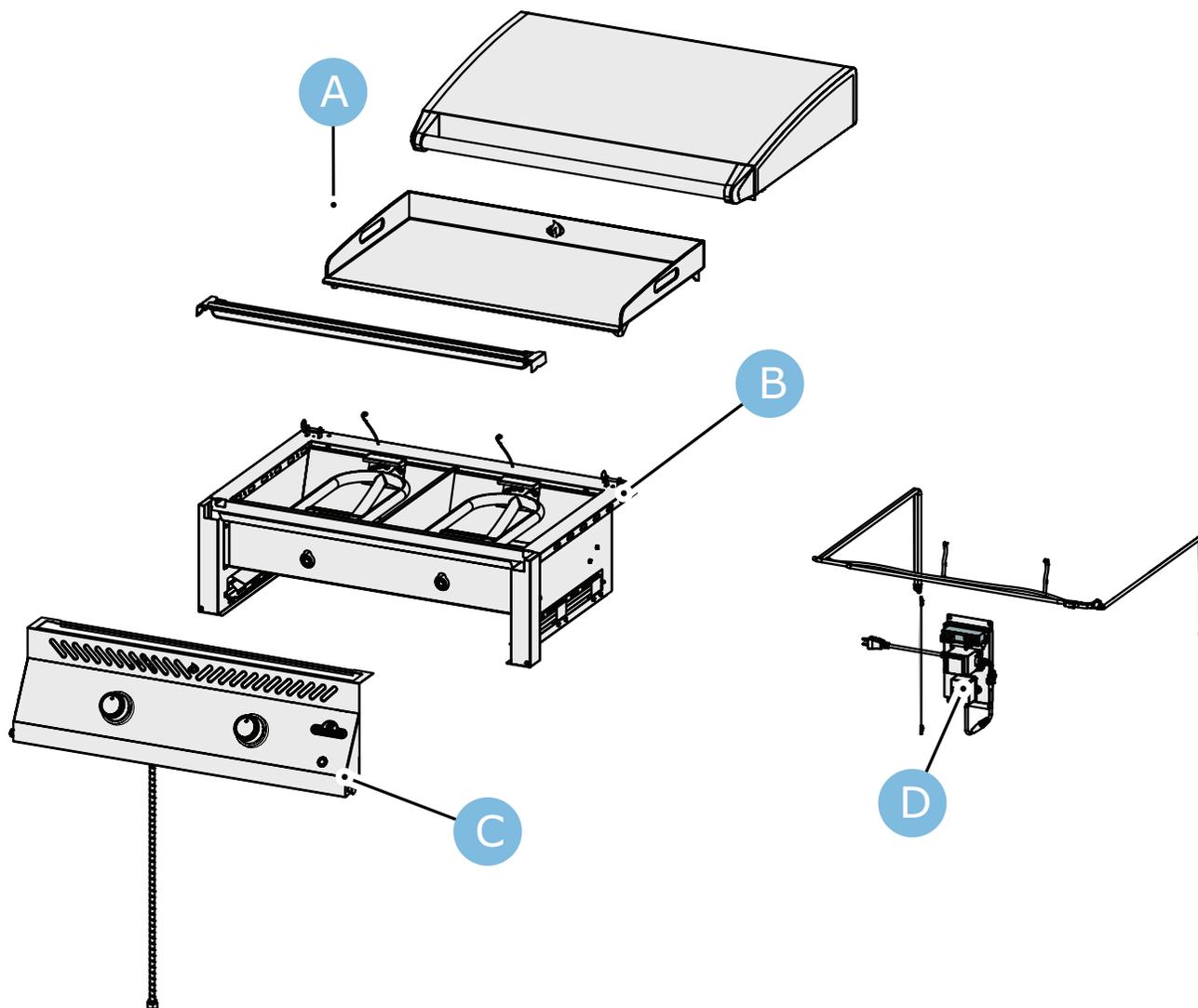


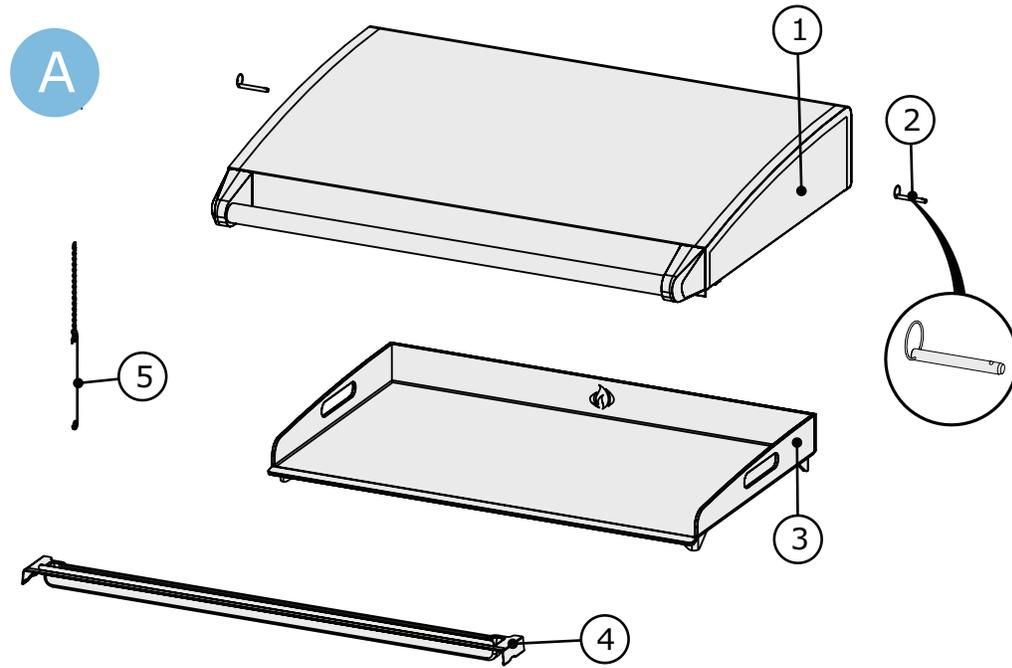
Pièces de rechange

VUE D'ENSEMBLE ÉCLATÉE

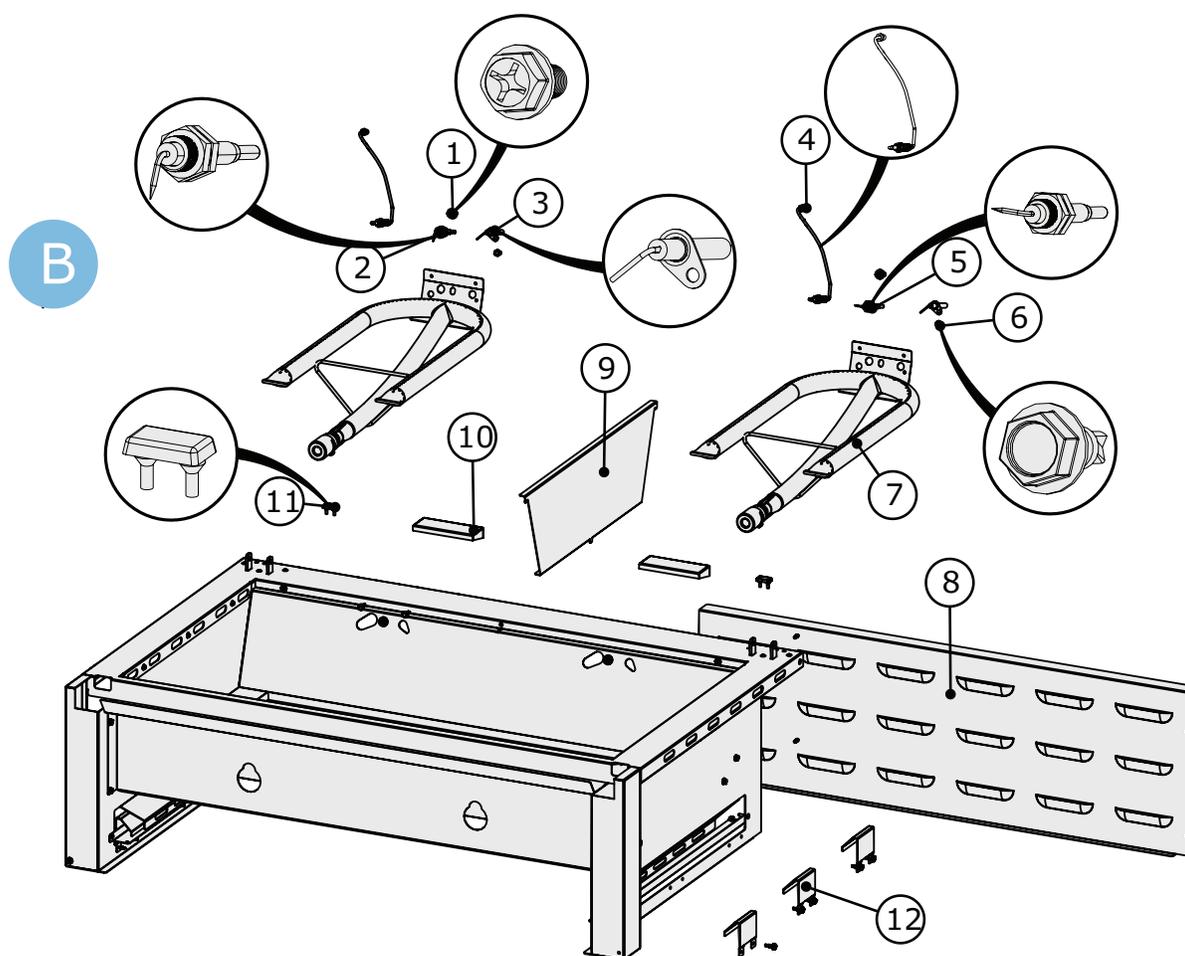
	Description
A	Composants
B	Assemblage de la base
C	Assemblage du panneau de contrôle
D	Composants de câblage

Pour la ventilation des pièces d'assemblage, veuillez vous référer aux listes spécifiques des pièces d'assemblage.

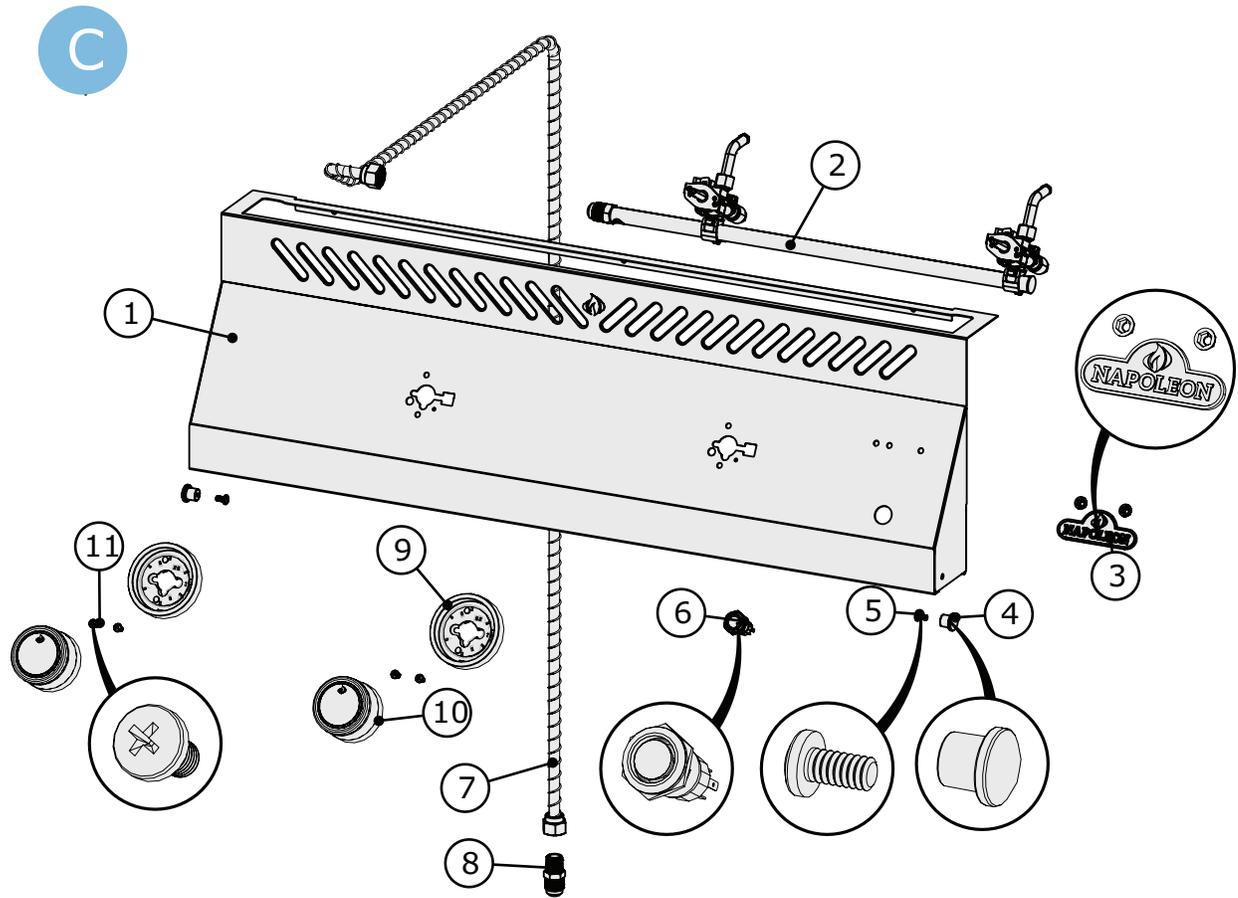




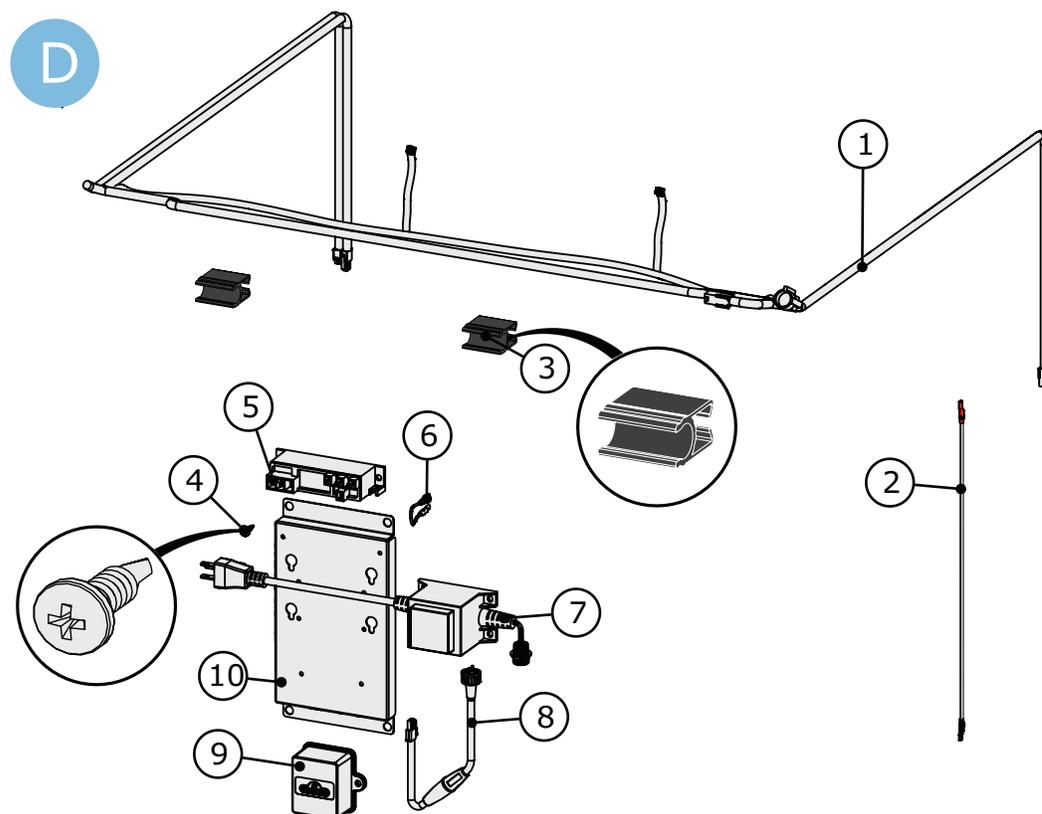
	Pièce n°	Description
A	-	Composants
1	Z010-0120-SER	Assemblage, couvercle
2	Z485-0004	Goupille de verrouillage de la chape
3	Z010-0118	Assemblage, grill soudé
4	Z710-0006	Plateau d'égouttage, acier inoxydable
5	Z555-0010	Bâton, Allumeur, Fixé



	Pièce n°	Description
B	Z010-0117-SER	Assemblage de la base
1	N570-0038	Vis, 1/4-20 x 1/2 acier inoxydable hexagonale
2	Z680-0001	Capteur de flamme, gauche (rouge)
3	N240-0032	Électrode d'allumeur
4	N680-0001	Thermocouple
5	Z680-0002	Capteur de flamme, droit (vert)
6	N570-0008	Vis, #8 X 1/2 tête hexagonale Tek en acier inoxydable
7	Z100-0007	Brûleur, tube en U
8	Z200-0001	Panneau arrière
9	Z035-0022	Panneau de séparation des zones de chaleur
10	Z350-0001	Boîtier, allumeur/capteur
11	N510-0013	Pare-chocs en silicone noir
12	N080-0462	Support de collier de serrage



	Pièce n°	Description
C	N010-1790-LP	Panneau de commande (Propane)
	N010-1790-NG	Assemblage du panneau de contrôle (gaz naturel)
1	Z475-0025	Panneau de contrôle, acier inoxydable
2	Z010-0119	Collecteur (Propane)
	Z010-0121	Collecteur (gaz naturel)
3	N385-0513-SER	Logo, Napoléon avec pinces
4	Z340-0001	Crochet à outils
5	N570-0042	Vis, 10-24 X 3/8 tête ronde en acier inoxydable Philip
6	N660-0005	Interrupteur d'éclairage
7	N720-0094	Tube flexible en acier inoxydable 60" X 1/2"
8	N255-0026	Raccord union 1/2 - 3/8"
9	Z387-0001	Lunette DEL, rouge/bleu large
10	N380-0035-CL	Bouton de commande avec aimant
11	N570-0078	Vis, M4 X 8mm tête cylindrique Philip Zinc



	Pièce n°	Description
D	Z370-0208-CE	Composants de câblage
1*	Z750-0002	Harnais de câbles principal
2*	N750-0038	Fil d'allumeur de 75 pouces
3*	N160-0048	Pince, Fils du panneau de contrôle
4	N570-0013	Vis #8 X 5/8 In Pan Head Philip en acier inoxydable
5	N357-0022	Igniteur, Bloc d'allumage 4 étincelles 12V CA/CC"
6	N750-0034	Fil de pontage de l'allumeur
7	N707-0020	Transformateur, entrée 230VAC, sortie 12VDC CE
8	N750-0086	Fil, Connexion de transformateur
9	Z190-0001	Boîte de commande
10	N475-0532	Panneau, Composants électriques

*Non inclus dans le kit Z370-0208-CE.

GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON

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

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



POUR LES CHARIOTS ET LES GRILS ENCASTRABLES PRESTIGE®/PRO™ Garantie limitée à vie sur les grils à gaz Napoleon

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

Caissons en aluminium/structure en acier inoxydable.....	À vie*
Couvercle en acier inoxydable.....	À vie*
Couvercle en porcelaine émaillée.....	À vie*
Grilles de cuisson en acier inoxydable.....	À vie*
Tablette latérale en acier inoxydable.....	À vie*
Brûleur tubulaire en acier inoxydable.....	Garantie 10 ans plus durée de vie
Grilles de cuisson en fonte émaillée de porcelaine.....	Garantie 10 ans plus durée de vie
Coupe-flammes en acier inoxydable.....	Garantie 5 ans plus durée de vie
Brûleur infrarouge en acier inoxydable pour rôtissoire.....	Garantie 5 ans plus durée de vie
Brûleur infrarouge inférieur en céramique ou brûleur latéral infrarouge en céramique (écran exclu).....	Garantie 5 ans plus durée de vie
Brûleur infrarouge en céramique pour rôtissoire (écran exclu).....	Garantie 5 ans plus durée de vie
Toutes les autres pièces.....	Garantie 2 ans

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

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

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

CONDITIONS ET RESTRICTIONS DE LA GARANTIE

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

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

L'installation du gril à gaz doit être effectuée par un technicien ou un prestataire autorisé et agréé. L'installation doit

* La **durée de vie** correspond à une période de garantie de 30 ans.

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

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

être réalisée conformément aux instructions d'installation fournies et doit répondre à tous les Codes régionaux et nationaux de construction et d'incendie.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien, d'un feu de graisse, d'une exposition environnementale, d'accidents, de modifications, d'abus ou de négligence. L'installation de pièces détachées provenant d'autres fabricants rend la présente garantie nulle et non avenue. La décoloration des éléments en plastique due à l'application de produits de net-

toyage chimiques ou à l'exposition au soleil n'est pas couverte par cette garantie.

Cette garantie exclut également les éléments suivants : éraflure, bosse, défaut de peinture, revêtement, corrosion ou décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou aux nettoyants abrasifs et chimiques, ainsi que tout éclat sur les pièces en porcelaine émaillée et tout composant utilisé pour l'installation du gril à gaz.

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

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

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

Nonobstant toute réglementation en vertu de la présente garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), la responsabilité de NAPOLEON sous cette garantie est définie

par ce qui précède, et ne couvre en aucun cas les dommages collatéraux ou indirects.

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

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

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

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

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

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

GARANT:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gueldre
Pays-Bas

Téléphone : +31 345 588 655

Fax : +31 345 588 655

E-mail : eu.info@napoleon.com

NAPOLEON - CÉLÉBRATION DE PLUS DE 40 ANS DE PRODUITS DE CONFORT À DOMICILE



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

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada

PHONE: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com



N415-0804CE-FR