



PLANCHA ROGUE®

Manuel d'utilisation

RP30FT

L'appareil illustré dans ce manuel peut différer du modèle acheté.



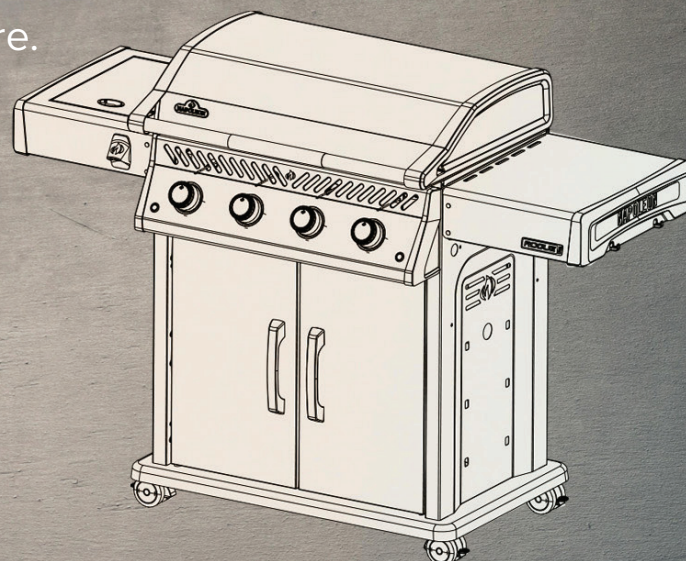
Nous voulons vos commentaires !
Visitez Napoleon.com pour écrire un commentaire



Appliquer le numéro de série

FÉLICITATIONS POUR VOTRE PLANCHA NAPOLEON®

Vous venez d'améliorer votre jeu culinaire.



**NOTRE OBJECTIF EST DE RENDRE VOTRE EXPÉRIENCE CULINAIRE
À LA FOIS MÉMORABLE ET SÛRE.**

🔥 Veuillez lire ce manuel du propriétaire avant d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout dommage matériel, corporel ou mortel.

🔥 Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes promotionnelles et les cartes de la plaque avant de l'utiliser.

UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.

⚠️ DANGER ! ⚠️

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

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

⚠️ AVERTISSEMENT ! ⚠️

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

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

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

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



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



Surveillez les jeunes enfants à proximité du la plancha.

AVIS A L'INSTALLATEUR :

Laissez ces instructions au propriétaire de la plancha pour qu'il puisse s'y référer ultérieurement.

AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

Bienvenue chez Napoléon !

La sécurité avant tout

ATTENTION !

Informations générales

Cette plancha doit être installée conformément aux réglementations locales. Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil doit également être mis à la terre conformément aux codes locaux.

ATTENTION !

Installation et assemblage

Assemblez la plancha exactement comme indiqué dans le guide d'assemblage. Si la plaque a été assemblée en magasin, relisez les instructions d'assemblage pour vous assurer que tout a été fait correctement. Ne pas installer dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux. Effectuez le test d'étanchéité requis avant d'utiliser la plancha.

Ne modifiez en aucun cas cette plancha. N'utilisez pas une bouteille qui n'est pas équipée du type de raccord approprié. N'utilisez que le régulateur de pression et le tuyau fournis avec cette plancha ou les pièces de rechange spécifiquement recommandées par Napoléon.

ATTENTION !

Stockage et mise hors service

Coupez le gaz au niveau de la bouteille de gaz ou du robinet d'alimentation. Débranchez le tuyau entre la bouteille de propane et la plancha. Retirez la bouteille de propane et rangez-la à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, hors de portée des enfants.

NE PAS stocker les bouteilles de gaz dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos.

ATTENTION !

Précautions électriques

Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart de toutes les surfaces chauffées. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.

ATTENTION !

Opération

Lisez l'intégralité du manuel d'utilisation avant d'utiliser cet appareil. Testez l'étanchéité de la plancha avant chaque utilisation, chaque année et lors du remplacement de tout composant à gaz. Suivez attentivement les instructions d'allumage.

ATTENTION !

Mise au rebut correcte du produit

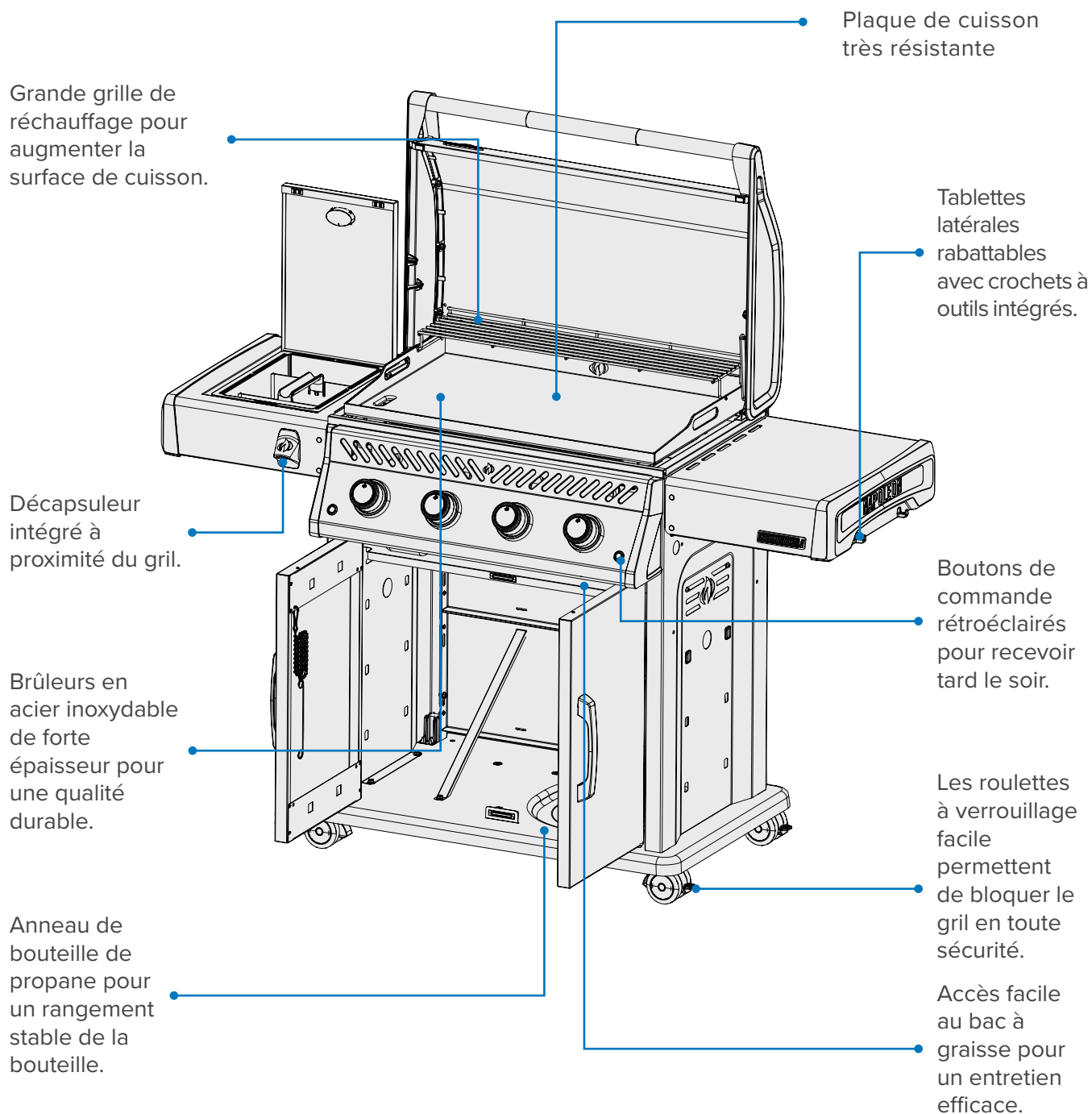


Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, il convient de les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation 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. Il peut prendre ce produit en charge pour le recycler dans le respect de l'environnement.

CONTENU

Bienvenue chez Napoléon !	3
La sécurité avant tout	3
Caractéristiques complètes du système	5
Pour commencer	6
Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires	6
Emplacement de la plancha	8
Raccordements au gaz	9
Données techniques	11
Test d'étanchéité	12
Fonctionnement	13
Comment graisser votre plancha en acier inoxydable pour la première fois ?	13
Allumage de l'appareil	14
Instructions de cuisson	15
Liste de contrôle de l'expérience culinaire	16
Guide culinaire	18
Instructions de nettoyage	19
Première utilisation	19
Plaque de cuisson	19
Plateau d'égouttage	20
Goulotte à graisse	20
Panneau de contrôle	21
Surface extérieure de l'appareil	21
Moustiquaire et orifices des brûleurs	22
Instructions d'entretien	23
Réglage de la combustion dans l'air	23
L'acier inoxydable dans les environnements difficiles	24
Dépannage	25
Garantie	28

Caractéristiques complètes du système



La plaque illustrée dans ce manuel d'utilisation peut différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté : ROGUE RP30FT

Pour commencer



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



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



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



ATTENTION ! Surface chaude.



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



Porter des lunettes de sécurité.



Porter des gants de protection.



Informations importantes.

Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires

- N'acheminez pas le tuyau sous la lèchefrite. Maintenez un espace suffisant entre le tuyau et le fond de l'appareil.
- Les commandes des brûleurs doivent être éteintes lorsque le robinet de la bouteille de gaz est ouvert.
- N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est fermé.
- Ne faites pas frire d'aliments sur le brûleur latéral.
- Ne réglez pas la plancha lorsqu'elle est en fonctionnement ou chaude.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Couper l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne pas modifier l'appareil. Les pièces scellées par Napoléon ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque la plaque est froide.
- Ne rangez pas de briquets, d'allumettes ou d'autres combustibles à l'intérieur de l'enceinte ou du bac à condiments.
- Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en combustible à l'écart de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le bac de récupération pour éviter les accumulations et les incendies de graisse.

- Veillez à ce que les tubes venturi du brûleur ne soient pas obstrués par des toiles d'araignée ou d'autres obstacles, en les inspectant et en les nettoyant régulièrement.
- N'utilisez pas de nettoyeur à pression pour nettoyer une partie quelconque de la plancha.
- Ne placez pas cette plancha dans un endroit où elle peut être exposée à des vents violents, en particulier lorsque le vent peut venir directement de l'arrière de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une construction combustible.
- N'obstruez jamais la zone ouverte entourant la plancha.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables lorsqu'il est utilisé.
- Maintenez toujours un dégagement adéquat par rapport aux matériaux combustibles : 660,4 mm à l'arrière de l'appareil et 254 mm sur les côtés.
- Un dégagement supplémentaire de 24" (610 mm) est recommandé à proximité d'un revêtement en vinyle ou d'une vitre.
- La température ambiante minimale pour une utilisation sûre de l'appareil est de 0 °F (-17,8 °C).



AVERTISSEMENT !

- Le raccordement et l'installation du gaz et du tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz agréé, et l'étanchéité doit être testée avant d'utiliser la plancha.
- Veillez à ce que les tuyaux n'entrent pas en contact avec les surfaces à haute température de la plancha.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.

Emplacement de la plancha

Assurez-vous que l'emplacement de votre plancha à gaz respecte toutes les exigences en matière de dégagement par rapport aux matériaux combustibles adjacents. Cet appareil est destiné à être utilisé sur une terrasse ou dans votre jardin.

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

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

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



IMPORTANT !

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

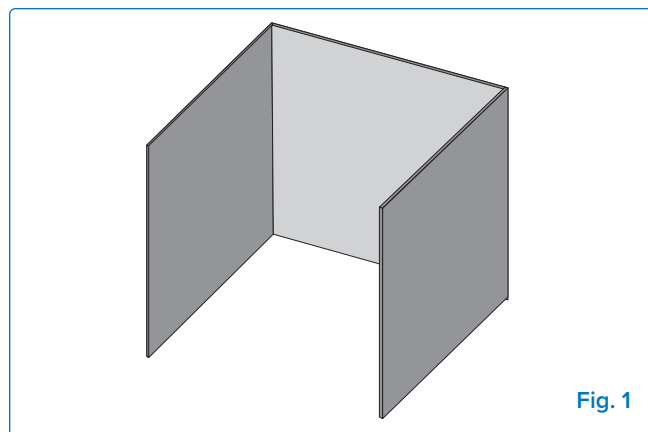


Fig. 1

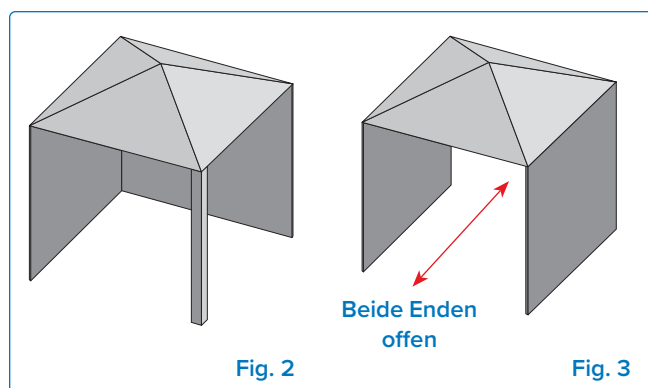


Fig. 2

Fig. 3

Beide Enden
offen

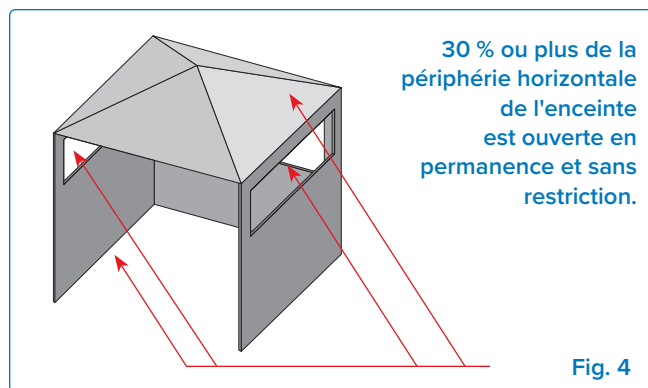


Fig. 4

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

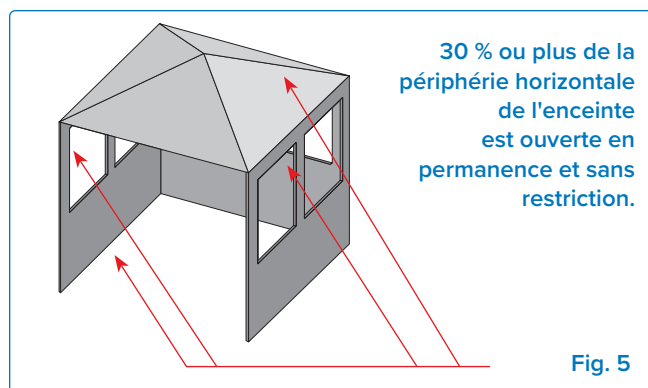


Fig. 5

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

Raccordements au gaz

Vers une bouteille de propane

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. Assurez-vous que la bouteille peut fournir suffisamment de combustible pour faire fonctionner l'appareil. En cas de doute, vérifiez auprès de votre fournisseur de gaz local.

Utilisez un détendeur et un tuyau de gaz fournis par Napoléon ; s'ils ne sont pas fournis, utilisez un détendeur et un tuyau conformes aux normes européennes et aux codes régionaux. Le détendeur doit être conforme à la norme EN 16129-2013. Le type de tuyau flexible reliant l'appareil à la bouteille de gaz est de classe 2. La longueur recommandée du tuyau est de 0,9 m. La longueur du tuyau ne doit jamais dépasser 1,5 m.

REMARQUE : Le tuyau doit être remplacé lorsque les conditions nationales l'exigent, et au moins avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

Ne placez les bouteilles que dans les dimensions maximales de largeur et de hauteur à l'intérieur de l'enceinte, sur l'étagère inférieure. Les bouteilles qui dépassent les dimensions maximales doivent être placées à l'extérieur de l'enceinte, sur un sol plat. Se référer au schéma pour les mesures spécifiques.



IMPORTANT !

- Les précautions à prendre lors du remplacement de la bouteille de gaz, qui doit être effectué à l'écart de toute source d'inflammation.

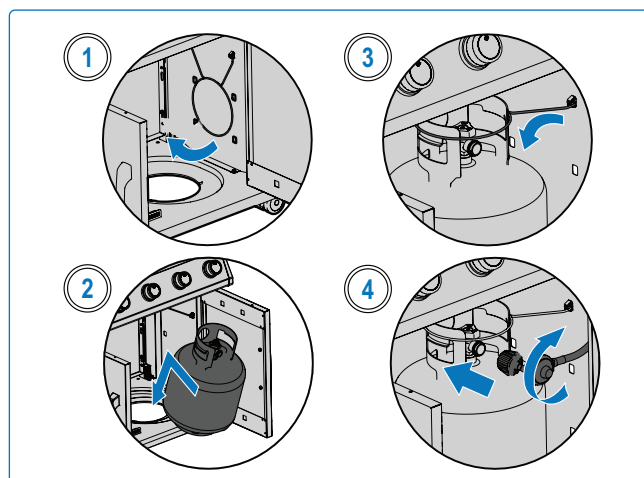


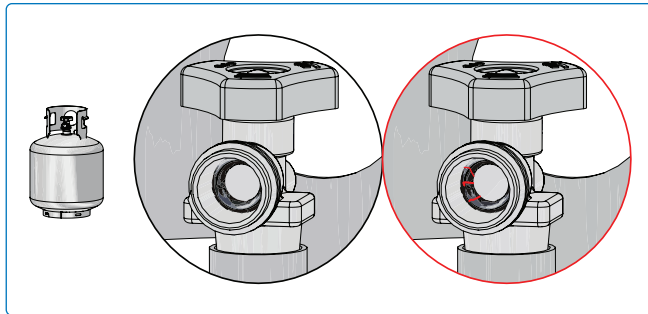
AVERTISSEMENT !

- Respectez scrupuleusement toutes les spécifications et instructions afin d'éviter tout risque d'incendie, d'explosion, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.
- Déconnectez la plancha et son robinet d'arrêt individuel du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression supérieur à ½ psi (3,5 kPa).

Raccordement et installation

- Vérifiez que la bouteille n'est pas cabossée ou rouillée et faites-la inspecter par votre fournisseur de gaz.
- N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé.
- Placez la bouteille dans l'emplacement prévu à cet effet sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que le tuyau du détendeur de gaz n'est pas plié.
- Retirez le capuchon ou le bouchon du robinet de la bouteille.
- Serrez le détendeur sur le robinet de la bouteille.
- Veillez à ce que le tuyau n'entre pas en contact avec la lèchefrite ou toute autre surface à haute température de la plancha, car il fondrait et provoquerait un incendie.
- Veillez à ce que la bouteille ne soit pas exposée à une chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
- Testez l'étanchéité de tous les joints avant de faire fonctionner la plancha. Voir la section "Test d'étanchéité".

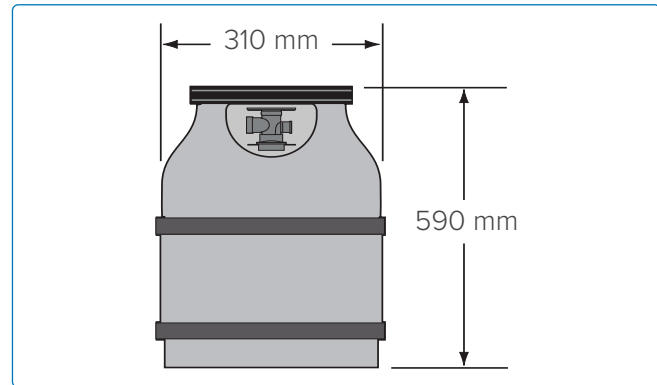




REMARQUE : Inspectez le joint du robinet de la bouteille de gaz à la recherche de fissures, d'usure ou de détérioration chaque fois que la bouteille est remplacée ou rechargée.

Toute bouteille de gaz présentant des signes de dommages ou de détérioration, y compris des fissures et des piqûres visibles, doit être retournée au vendeur sans avoir été utilisée.

Dimensions maximales des bouteilles



AVERTISSEMENT !

- Fermez le robinet d'arrêt individuel pour isoler la plancha du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression égal ou inférieur à ½ Psi (3,5 kPa).
- Vérifiez que le tuyau ne présente pas de signes d'abrasion excessive, de fonte, de coupures ou de fissures. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécifiquement recommandé par Napoléon.



ATTENTION !

La plancha et l'ensemble du foyer peuvent être endommagés la totalité de la chambre de combustion peuvent être endommagées les plaques de cuisson deviennent très chaudes lorsqu'elles sont utilisées.

Données techniques

Le tableau suivant indique l'apport calorifique brut, les valeurs d'utilisation du gaz et les diamètres d'orifice correspondant à chaque brûleur par catégorie de gaz :

	Taille de l'orifice / Marqué		Puissance calorifique brute (totale)	Consommation de gaz (totale)
	I	II	I / II	I / II
Principal	0.77 mm / 0.77	0.70 mm / 0.70	10.8 kW	786 g/h

Le tableau suivant répertorie tous les gaz et pressions certifiés. Vérifiez que les informations figurant sur la plaque signalétique correspondent à cette liste.



REMARQUE : N'utilisez que des détendeurs qui fournissent la pression indiquée ici.

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



ENREGISTRER VOTRE APPAREIL !

Consultez le site napoleon.com ou votre guide d'assemblage pour les pièces de rechange l'étiquette.

Test d'étanchéité

Pourquoi et quand effectuer un test d'étanchéité ?

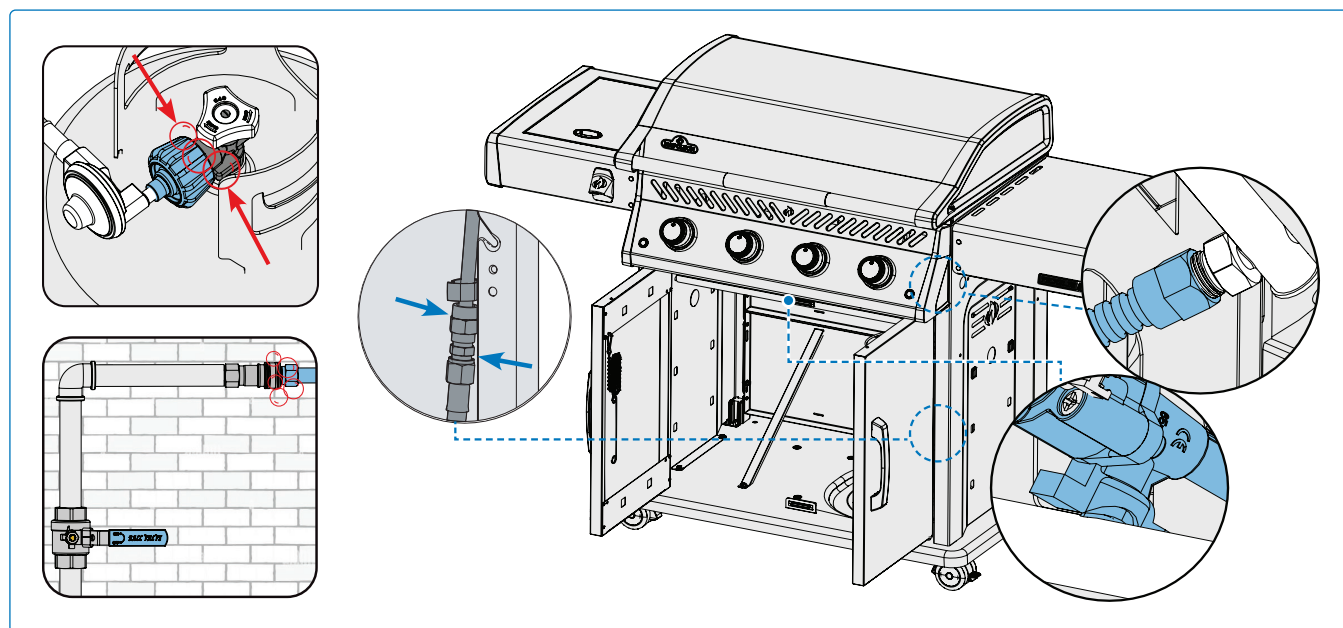
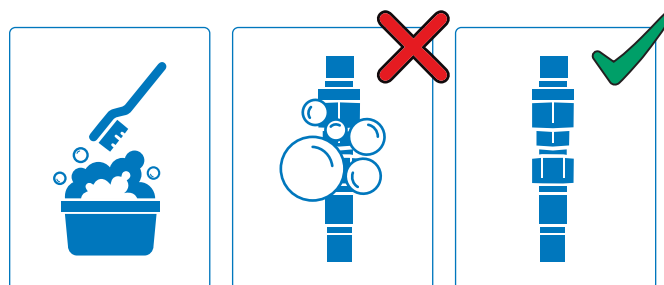
Un test d'étanchéité confirme qu'il n'y a pas de fuite de gaz après avoir raccordé le tuyau à l'alimentation en gaz. Chaque fois que le réservoir est rempli et réinstallé, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord du régulateur au réservoir. Testez l'étanchéité de cette plancha avant de l'utiliser, une fois par an et lorsque vous remplacez des composants de gaz.

Étapes du test d'étanchéité

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

Si vous trouvez une fuite

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



DANGER !

- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer

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

- N'utilisez que le régulateur de pression et le tuyau fournis avec la plancha, ou un régulateur conforme aux normes locales.

Fonctionnement

Comment graisser votre plancha en acier inoxydable pour la première fois ?

Avant la première utilisation

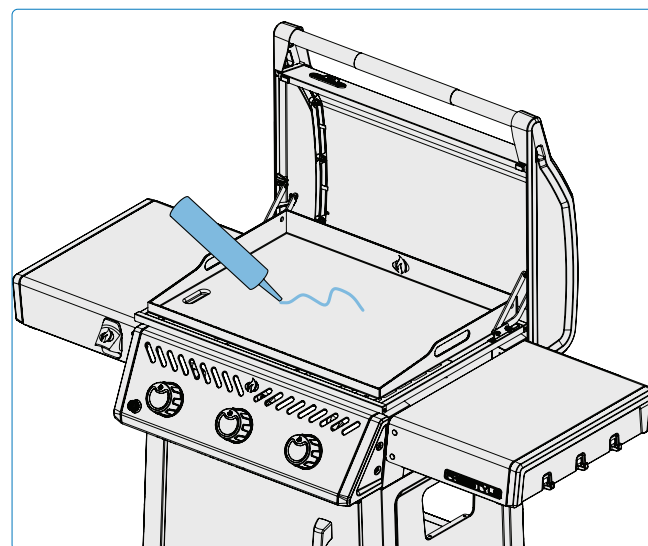
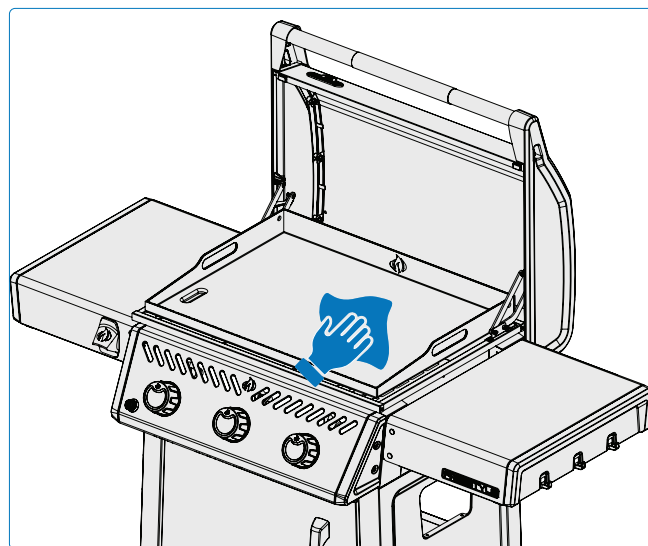
Il est important de graisser correctement votre plancha pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et prolonger sa durée de vie.

1. Lavez la plaque avec de l'eau chaude savonneuse pour éliminer les éventuels résidus d'usine. Rincez et séchez complètement.
2. Choisissez une huile à point de fumée élevé, comme l'huile d'avocat. Appliquez avec parcimonie une quantité suffisante d'huile pour recouvrir légèrement la surface de la plaque.
3. Une fois la plancha installée, suivez les instructions de la section « **Allumage de l'appareil** ».
4. Faites chauffer la plaque à feu moyen jusqu'à ce que l'huile fume et que sa surface s'assombrisse, ce qui indique qu'elle adhère à l'acier inoxydable. Laissez la fumée se dissiper naturellement (10 à 15 minutes), puis éteignez tous les brûleurs et laissez la plaque refroidir complètement.
5. Une fois la plaque refroidie, utilisez une serviette en papier pour essuyer tout excès d'huile ou de résidus. Veillez à ce qu'il ne reste qu'une couche fine et régulière afin d'éviter qu'elle ne colle.
6. Répétez le processus d'huilage et de brûlage 2 à 4 fois pour obtenir une couche protectrice durable et antiadhésive. Le graissage se renforce avec chaque couche, ce qui facilite la cuisson et le nettoyage ultérieurs.



EN SAVOIR PLUS

Scannez le code QR pour visionner un guide vidéo étape par étape sur le graissage de votre plancha.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Avant le stockage, appliquez une très légère couche d'huile pour maintenir la protection et éviter la décoloration.



NOUS VOULONS VOUS AIDER

Napoléon est ici pour vous assurer que votre expérience culinaire soit mémorable. Contact si vous avez besoin d'une aide supplémentaire.

Allumage de l'appareil

C'est la toute première fois ? Effectuer un brûlage

Faites fonctionner les brûleurs à feu vif pendant 30 minutes avec le couvercle ouvert. Il est normal que l'appareil dégage une odeur la première fois qu'il est allumé. Cette odeur est due à l'élimination des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus.

Allumage du brûleur

1. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
2. Poussez et tournez le bouton de commande souhaité en position haute. Appuyez sur le bouton de l'allumeur électronique et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez-le à l'aide d'une allumette. **(Fig. 6).**
3. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF et attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. **(Fig. 6).**
4. Répétez l'étape 2 ou allumez avec une allumette.

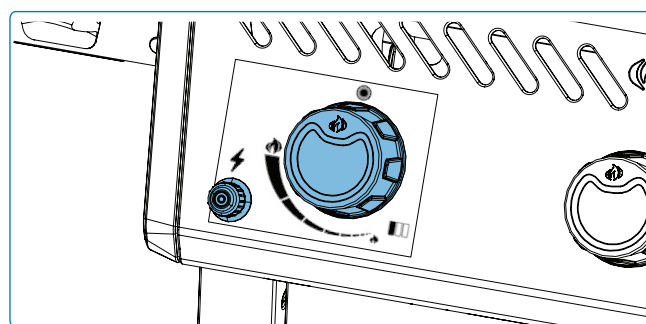
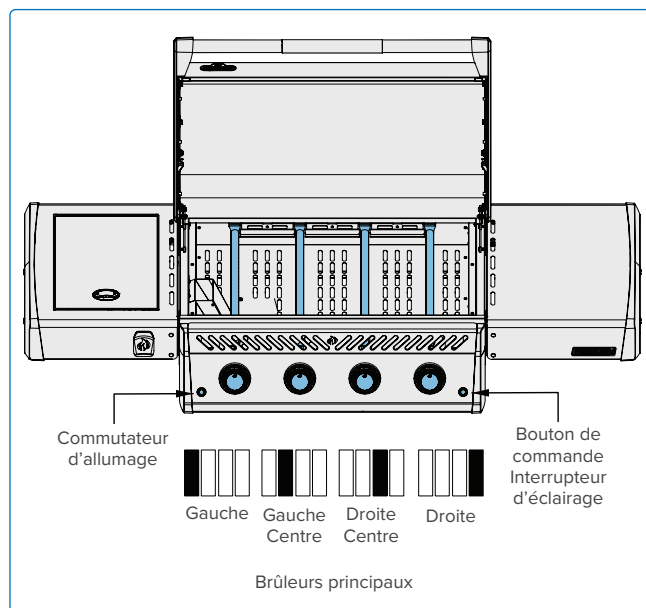


Fig. 6

Allumer avec une allumette

1. Fixez l'allumette dans la tige d'allumage fournie.
2. Insérez l'allumette allumée sur le côté, sous la plancha.
3. Tout en tournant le bouton du brûleur correspondant en position haute. **(Fig. 7).**

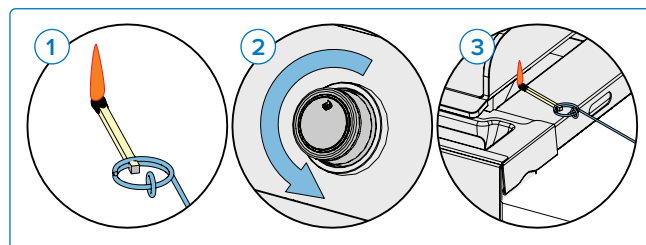


Fig. 7

REMARQUE : En cas de panne de courant, l'appareil peut être allumé à l'aide d'une allumette.

AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont en position d'arrêt avant d'ouvrir lentement le robinet d'arrivée de gaz.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage.
- Assurez-vous que le couvercle de la plancha est **OUVERT** lors de l'allumage.
- Ne pas régler la plancha lorsqu'il est chaud ou en fonctionnement.
- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse, afin d'éviter les accumulations et les incendies de graisse.



Porte-accessoires

Gardez les sauces, les assaisonnements et les ustensiles de cuisine à portée de main pendant la cuisson grâce au porte-condiments intégré à la tablette latérale. (Fig. 8).

Instructions de cuisson

Utilisation du brûleur

- Reportez-vous à la section "**Comment graisser votre gril en acier inoxydable pour la première fois**".
- Laissez toujours le couvercle ouvert pendant le préchauffage et la cuisson.
- Réglez les différents brûleurs à différents niveaux de chaleur pour créer des zones de température spécifiques. Surveillez la température de la surface de la plancha à l'aide d'un thermomètre infrarouge pour vous assurer que chaque zone atteint le niveau de chaleur souhaité. Utilisez la chaleur directe (placée directement au-dessus des brûleurs allumés) pour les aliments qui nécessitent une cuisson rapide, tandis que la chaleur indirecte (placée sur le côté) peut être utilisée pour une cuisson plus lente ou pour maintenir les aliments au chaud. (Fig. 8)
- Les aliments risquent de coller à la plaque si elle n'est pas assez chaude. La température de la plancha peut être déterminée à l'aide d'un thermomètre infrarouge sans contact. Vous pouvez également verser quelques gouttes d'eau sur la plancha.
 - » Une flaque d'eau et une évaporation lente indiquent une chaleur faible.
 - » De l'eau qui grésille et s'évapore rapidement indique une chaleur moyenne.
 - » Des gouttes flottant à la surface indiquent une chaleur élevée.

DANGER !

- Ne fermez jamais le couvercle de l'appareil lorsqu'il est en marche ou chaud. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de refermer le couvercle.
- Ne laissez pas les aliments sans surveillance.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.
- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse, afin d'éviter les accumulations et les incendies de graisse.

CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE !

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

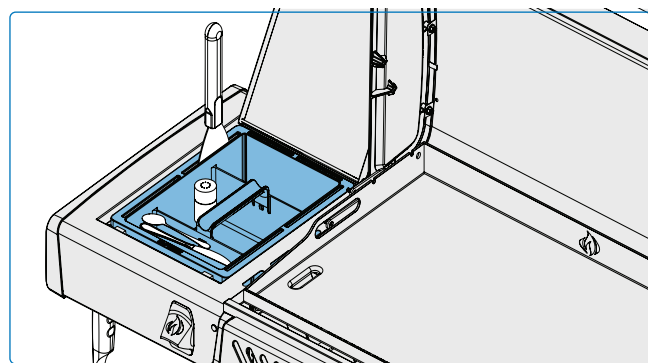


Fig. 8

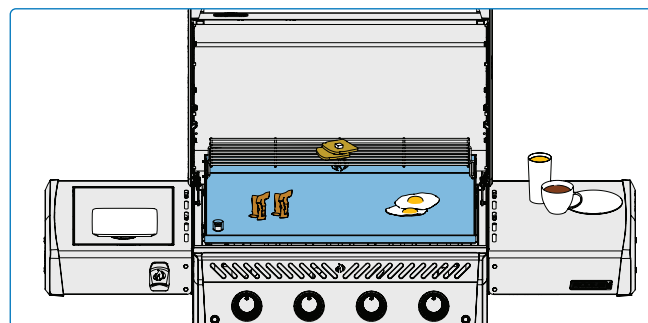


Fig. 9

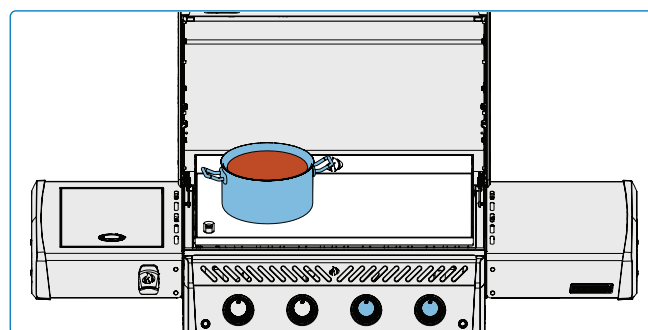


Fig. 10

- La plancha doit être huilée avant la cuisson pour éviter que les aliments ne collent.
- Utilisez la plaque de la plancha pour faire fondre ou réchauffer les sauces. Placez les casseroles ou les poêles sur le côté, à feu doux ou moyen. (Fig. 10).

Liste de contrôle de l'expérience culinaire

Reportez-vous à cette liste chaque fois que vous cuisinez

Lire le manuel d'utilisation

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

Nettoyer le bac à graisse

Veillez à toujours nettoyer le bac à graisse avant de faire griller vos aliments afin d'éviter les incendies et les flambées.

Vérifier le tuyau

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

Préchauffer l'appareil

Préchauffez votre appareil à son niveau le plus bas et appliquez une petite quantité d'huile de cuisson sur la plancha.

Zone de préparation

Assurez-vous que tous les ustensiles, assaisonnements, sauces et plats dont vous avez besoin pour la cuisson à la plancha sont à portée de main. Ne laissez pas vos aliments sans surveillance, car ils pourraient brûler.

Laissez de l'espace

Laissez de l'espace sur la plaque et entre les aliments, afin de pouvoir les déplacer si nécessaire.

Utilisez un thermomètre

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



NOTE :

Il est recommandé de nettoyer la plancha après chaque utilisation. Voir la section "Instructions de nettoyage".



IMPORTANT !

- N'abusez pas de l'huile : Trop d'huile peut rendre le graissage collant ou inégal, qui s'écaille au lieu d'adhérer à la surface de la plaque.



SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE !

- Huile de pépins de raisin,
- Huile de tournesol,
- Huile de lin,
- Huile d'avocat
- Huile de canola.

Si elle n'est pas disponible, choisissez une huile ou une graisse dont le point de fumée est élevé.

N'utilisez pas de graisses salées comme le beurre ou la margarine.



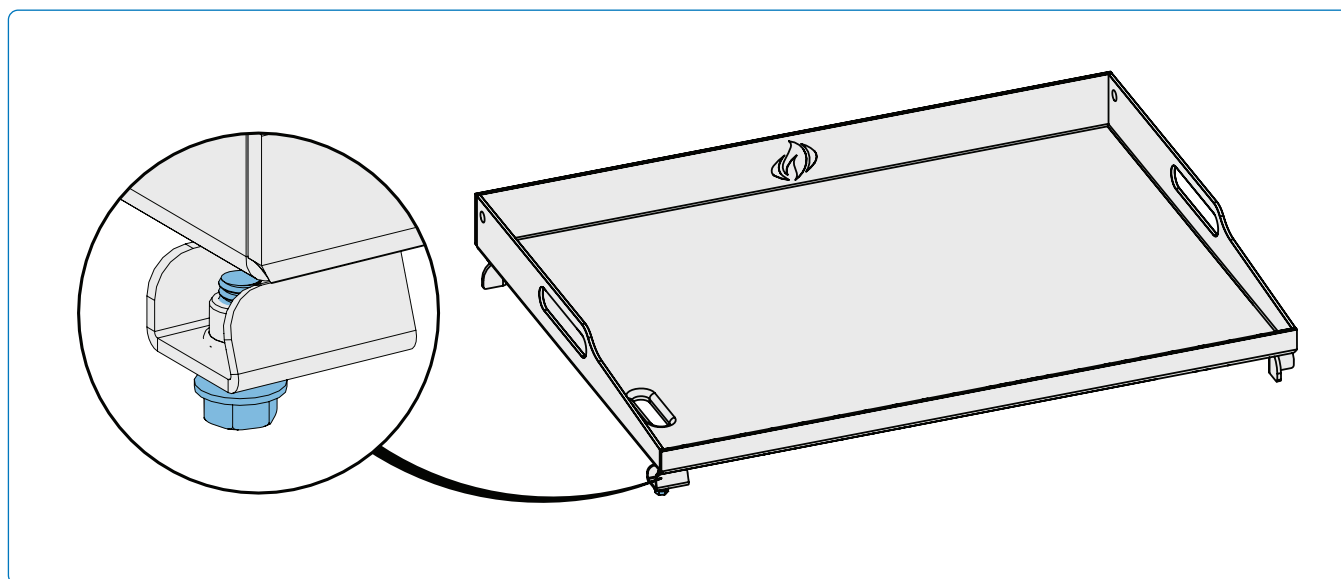
CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE !

Découvrez des recettes inspirantes et des techniques de cuisson à la plancha dans les livres de cuisine Napoléon ou visitez le site suivant www.napoleon.com

Réglage de la plaque de cuisson pour l'égouttage

Une bonne évacuation de la graisse permet de maintenir des performances de cuisson constantes. Assurez-vous que la plancha est froide et exempte de graisse avant d'effectuer des réglages.






1. **Localisez la vis de réglage :** Repérez la vis située dans le coin avant gauche de la plancha. Cette vis permet de régler l'inclinaison de la plancha et de contrôler la direction de l'écoulement de la graisse.
2. **Déterminez le niveau souhaité :** Pour assurer une évacuation optimale des graisses, la plancha doit être légèrement inclinée vers le coin avant gauche. Cela permet de diriger l'excès de graisse vers le système de collecte.
3. **Ajustez le niveau :** Une fois la plancha retirée de l'appareil, utilisez une clé ou un tournevis pour tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre afin de relever le coin gauche de la plancha, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'abaisser. Effectuez de petits ajustements. Une fois le réglage effectué, réinstallez la plaque dans l'appareil.
4. **Testez l'écoulement :** Faites chauffer la plancha et testez l'écoulement de la graisse pour confirmer le réglage. L'excès de graisse doit s'écouler lentement et en douceur vers la zone d'évacuation, sans former de flaques. Répétez le processus de réglage si nécessaire.



AVERTISSEMENT !

- La plancha est lourde et doit être manipulée avec précaution lors de son retrait et de son installation afin d'éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil. Demandez l'aide d'une autre personne si nécessaire.

Guide culinaire

Alimentation	Bouton de commande Réglage	Temps de cuisson	Suggestions
 Steak de 2,54 cm d'épaisseur.	HAUT 2 minutes de chaque côté.	Saignant - 4 minutes	Demandez de la graisse marbrée dans la découpe. La graisse est un attendrisseur naturel qui permet à la viande de rester juteuse.
	HAUT à MOYEN Feu vif 2 minutes de chaque côté, puis passer à feu moyen.	Moyen - 6 minutes	
		Bien cuit - 8 minutes	
 Hamburger de ½ pouce (1,27 cm) d'épaisseur	HAUT 2 minutes de chaque côté.	Saignant - 4 minutes	Veillez à ce que les galettes aient toutes la même épaisseur pour que les temps de cuisson soient identiques. Les galettes de 1 pouce d'épaisseur ou plus doivent être cuites à la chaleur indirecte.
	HAUT 2 ½ minutes de chaque côté.	Moyen - 5 minutes	
	HAUT 3 minutes de chaque côté.	Bien cuit - 6 minutes	
 Côtelettes de porc	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de graisse.
 Côtelettes d'agneau	HAUT à MOYEN Élevé pendant 5 minutes, puis moyen jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.	15 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de graisse.
 Hot dogs	MOYEN à FAIBLE	4 à 6 minutes	Choisir des saucisses plus grosses et les fendre dans le sens de la longueur avant la cuisson.

Il s'agit de directives générales. Veuillez vous référer aux recommandations des autorités sanitaires pour des informations plus détaillées.



CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE !

Choisissez les bons types d'aliments à cuire. Votre plancha excelle dans la cuisson rapide et chaude des aliments. Bien que vous puissiez cuire de gros morceaux de viande sur une plaque à feu doux, une plaque à gaz ou à charbon Napoléon donnera de meilleurs résultats.



CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE !

L'application d'une fine couche d'huile de cuisson sur la plaque de la plancha permet d'éviter que les aliments délicats, tels que les œufs ou le poisson, ne collent à la surface de cuisson.

Instructions de nettoyage

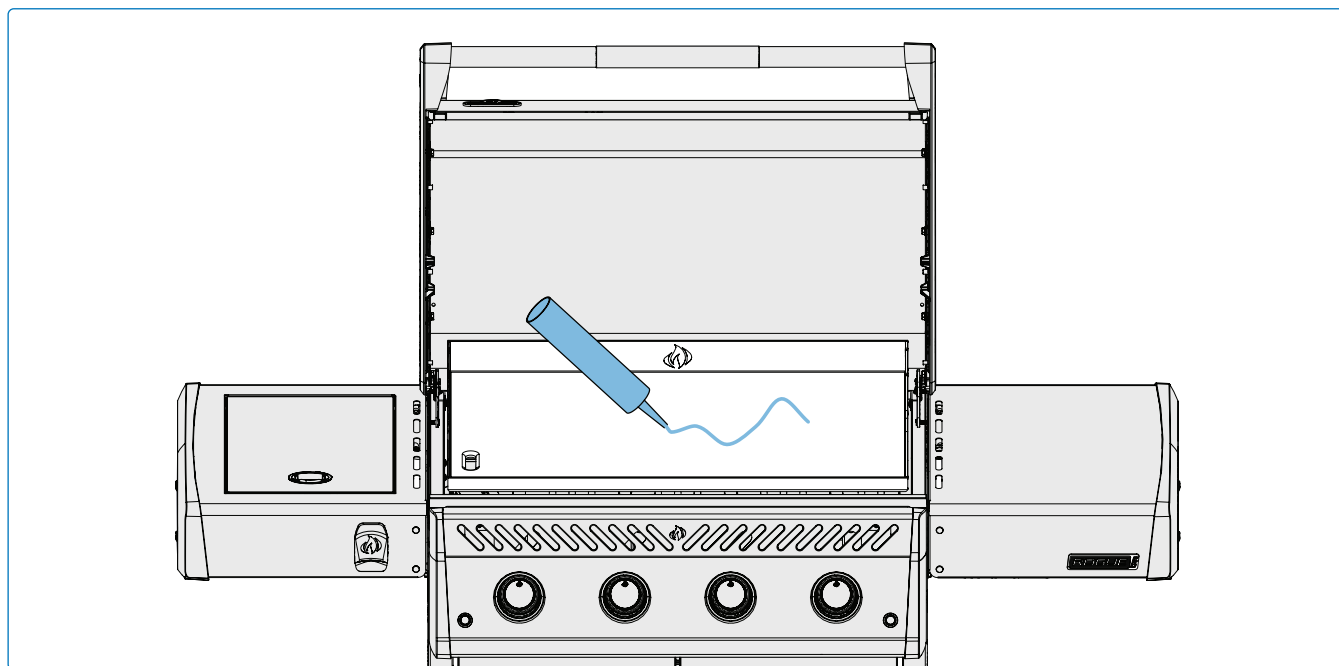
Première utilisation

1. Lavez la plancha à la main avec de l'eau et du produit vaisselle 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

- Nettoyez la plaque après chaque utilisation pendant qu'elle est encore chaude.
- Évitez d'utiliser du savon, car il peut décaper la couche de graisse.
- Retirez les débris d'aliments en les raclant dans le conduit de graisse à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir.

- Pour les résidus importants, utilisez un tampon à récurer avec de l'eau tiède ou un produit de nettoyage pour plancha adapté aux aliments.
- Détachez les accumulations tenaces en appliquant une petite quantité d'eau avant de gratter.
- Essuyez toujours dans le sens du grain pour éviter d'endommager la surface.
- Une fois la surface sèche, appliquez une couche fine et régulière d'huile végétale à point de fumée élevé pour maintenir le graissage.
- La décoloration due à des températures de cuisson élevées est normale et n'affecte pas les performances.



DANGER !

- Portez toujours des gants et des lunettes de protection lorsque vous nettoyez votre plancha.
- L'accumulation de graisse constitue un risque d'incendie.



LE SAVIEZ-VOUS ?

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

Plateau d'égouttage

Nettoyez le bac de récupération après chaque utilisation.

1. Une fois que l'appareil a complètement refroidi, retirez avec précaution le plateau d'égouttage du chariot de l'appareil, sans le faire basculer. (Fig. 11).
2. Nettoyez le bac à l'eau chaude savonneuse. Si vous utilisez des produits chimiques, veillez à suivre scrupuleusement les instructions du fabricant pour éviter d'endommager le bac.
3. Réinsérez complètement le plateau d'égouttage dans l'appareil.



NOTE :

L'inclinaison du plateau d'égouttage peut entraîner la pénétration d'huile ou de débris à l'intérieur de l'appareil.

Goulotte à graisse

Nettoyez le bac à graisse toutes les 6 à 8 utilisations.

1. Une fois que l'appareil a complètement refroidi, retirez la plaque pour accéder au bac à graisse (canal métallique) situé en dessous.
2. Retirez les deux attaches pour détacher la goulotte.
3. Utilisez un grattoir ou une brosse à gril en nylon pour retirer la graisse et les débris de l'intérieur de la goulotte. Essuyez tout résidu à l'aide d'un chiffon ou nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse.
4. Réinstallez la goulotte.

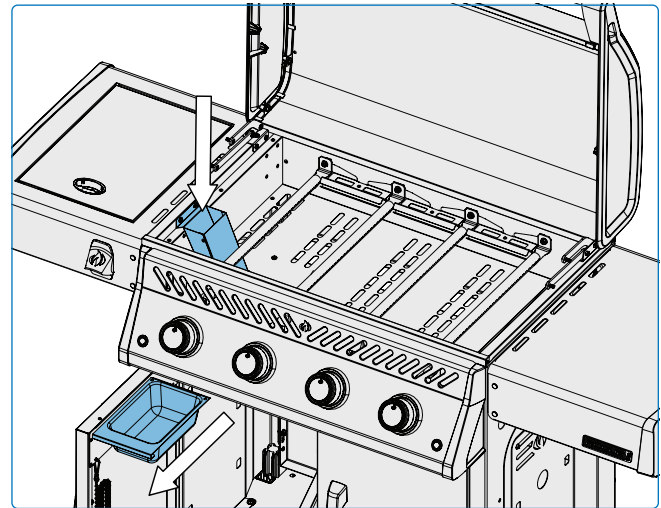


Fig. 11

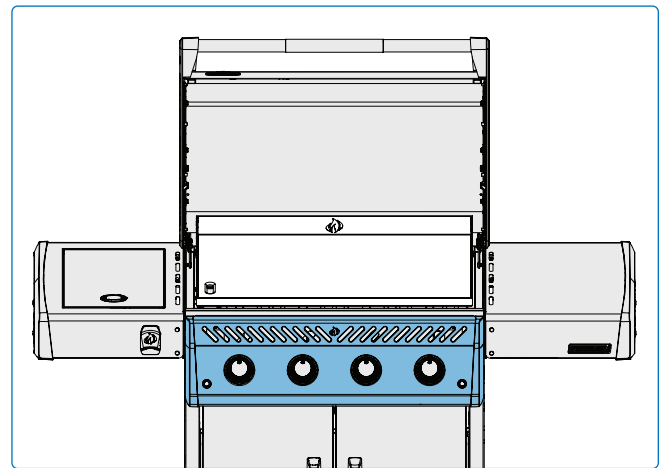


Fig. 12



AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que la plancha est froide avant de la nettoyer.
- Ne mettez pas les plaques de cuisson ou toute autre partie de la plaque dans un four autonettoyant pour les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four pour nettoyer une quelconque partie de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil dans un endroit où la solution de nettoyage ne risque pas d'endommager les terrasses, les pelouses ou les patios.
- La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et entraîner une détérioration rapide des composants de la plancha s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement.

Panneau de contrôle

Nettoyer au besoin UNIQUEMENT avec de l'eau chaude savonneuse. Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande et s'effacera progressivement si des nettoyants abrasifs ou pour acier inoxydable sont utilisés. Un nettoyage adéquat du panneau de commande permet de conserver un texte contrasté et lisible. **(Fig. 12).**

Surface extérieure de l'appareil

- N'utilisez qu'un nettoyant non abrasif. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier rayent la finition.
- Essayez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les éléments en porcelaine émaillée 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 au fil du temps lorsqu'elles sont chauffées et prennent une teinte dorée ou brune. Ce phénomène est normal et n'affecte pas les performances de l'appareil.



NOTE :

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. **(Fig. 13).**

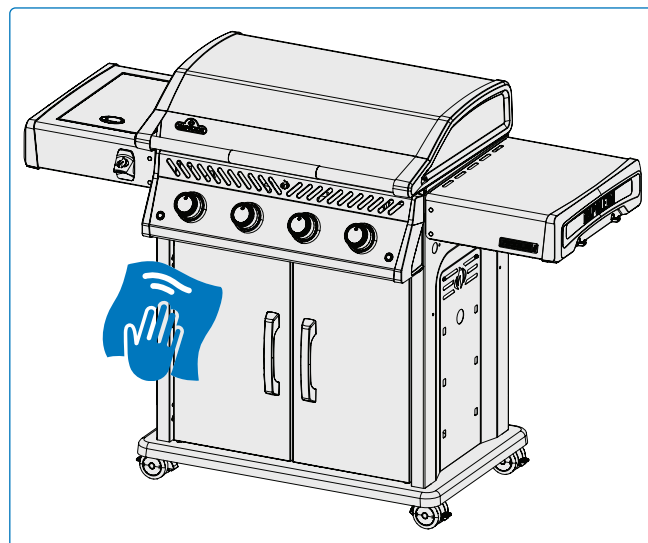


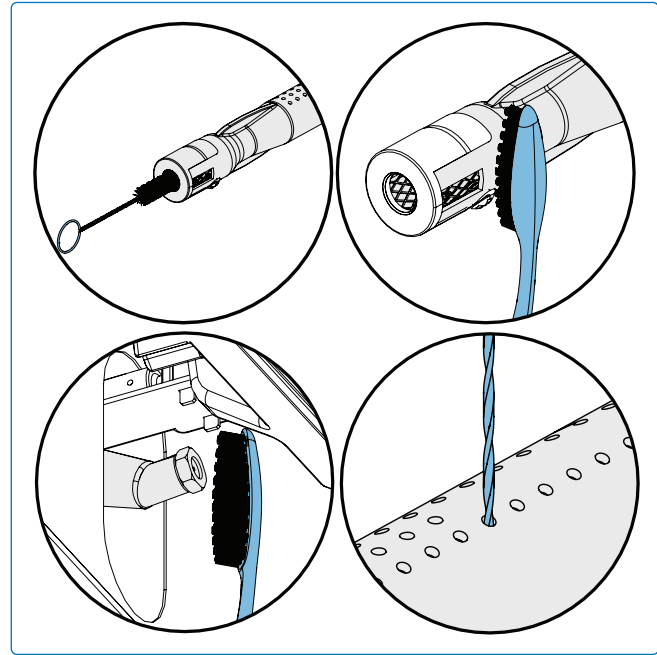
Fig. 13

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 donner à la flamme du brûleur une teinte jaune ou orange et provoquer un incendie ou un retour de flamme au niveau de l'obturateur d'air situé sous le panneau de commande.

1. Retirez la plancha en la soulevant et en l'enlevant.
2. Vérifiez que les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués : les orifices des brûleurs peuvent se fermer avec le temps à cause des débris de cuisson et de la corrosion.
3. Utilisez un trombone ouvert ou l'embout d'entretien des orifices fourni pour nettoyer les orifices du brûleur.
4. Percez les orifices obstrués à l'aide de la mèche fournie dans une petite perceuse sans fil : cette opération peut être effectuée avec le brûleur fixé à l'appareil.
5. Ne fléchissez pas la mèche lorsque vous percez les orifices, car elle se briserait.
6. Cette mèche est destinée aux orifices du brûleur et NON aux orifices en laiton qui régulent le flux de gaz vers le brûleur.
7. N'agrandissez pas les trous.
8. Veillez à ce que la grille anti-insectes soit propre, étanche et exempte de peluches ou d'autres débris.



NOTE :

En cas d'obstruction du venturi du brûleur, utilisez un outil d'entretien du venturi ou un goupillon pour dégager l'obstruction.

DANGER !

- Il est très important que la soupape/l'orifice pénètre dans le tube du brûleur lorsque vous réinstallez le brûleur après l'avoir nettoyé et avant d'allumer votre plancha, faute de quoi un incendie ou une explosion pourrait se produire.
- Coupez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant toute intervention.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier sur les parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre plancha, car cela rayerait la finition.
- Évitez tout contact non protégé avec les surfaces chaudes.



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Portez toujours des gants et des lunettes de protection lors de l'entretien de votre appareil.

Instructions d'entretien

RECOMMANDATIONS

Cette plancha doit être inspectée et entretenue chaque année par un technicien qualifié.

- N'obstruez pas le flux de ventilation et d'air de combustion.
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre, situées sur le côté du chariot ou de l'enceinte, ainsi qu'à l'avant et à l'arrière de l'étagère inférieure, ne soient pas obstruées par des débris.

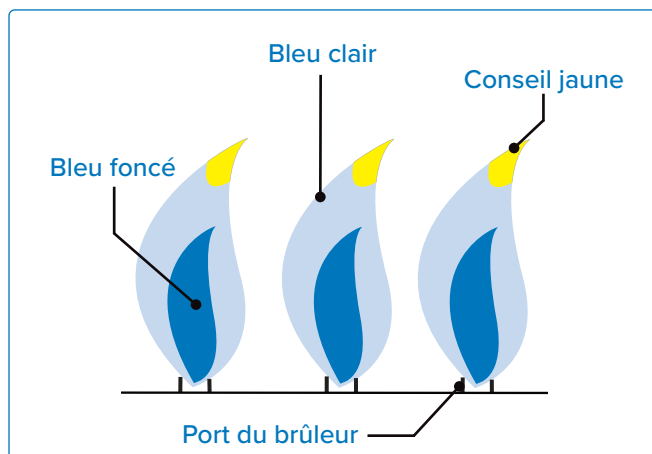


IMPORTANT !

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

Réglage de la combustion dans l'air

- 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. Retirer la plancha. Laissez le couvercle ouvert.
2. Il peut être nécessaire d'ouvrir la porte de l'armoire ou de retirer le tiroir supérieur (si l'appareil en est équipé) pour accéder à la vis de l'obturateur d'air située à l'embouchure du brûleur.
3. Desserrez la vis de blocage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon les besoins. **(Tableau 1)**.
4. D'allumer les brûleurs à feu vif.
5. Inspectez visuellement les flammes des brûleurs.
6. Éteignez les brûleurs, serrez les vis de verrouillage et réinstallez les pièces une fois que les obturateurs sont correctement réglés.
7. Veillez à ce que les moustiquaires soient installées.

Réglages de l'obturateur d'air

RP30FTPk-PHM	Brûleur à tube principal
13B/P(30)	1 -20.5mm X 3/8" (10mm)
13+(28-30/37)	1 -20.5mm X 3/8" (10mm)
13B/P(37)	1 -20.5mm X 3/8" (10mm)
13B/P(50)	1 -20.5mm X 3/16" (5mm)

Tableau 1



NOUS VOULONS VOUS AIDER !

Communiquez avec le service des solutions à la clientèle de Napoléon pour obtenir les pièces de rechange recommandées au +31 (0) 88 588 66 55

L'acier inoxydable dans les 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 entraîner une corrosion de la surface, même si le brûleur est fabriqué en acier inoxydable 304 à parois épaisses.

Éviter d'endommager les surfaces chaudes de la plancha

- N'inondez jamais une plaque de grill chaude avec de l'eau froide. Cela pourrait la déformer ou l'endommager.
- Ne jamais frapper ou taper des outils ou des ustensiles de cuisine en métal sur la surface de la plaque.

Ventilation de l'air chaud

- L'air chaud doit pouvoir s'échapper de l'appareil pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Les brûleurs peuvent être privés d'oxygène si l'air chaud n'est pas évacué, ce qui peut provoquer un retour de flamme.



IMPORTANT !

- Les dommages résultant du non-respect de ces instructions ne sont PAS couverts par la garantie de votre plancha.



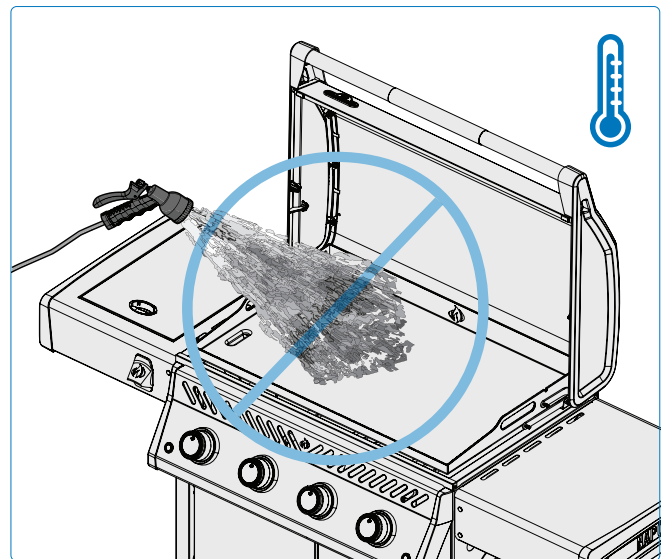
DANGER !

- Coupez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant toute intervention.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque la plaque est froide
- afin d'éviter tout risque de brûlure.
- 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.

Restauration de votre plancha

Utilisez les techniques suivantes pour restaurer une plaque très sale ou modérément rouillée.

- Mettez tous les brûleurs en position haute et laissez la plancha chauffer pendant 10 à 15 minutes.
- Laissez refroidir complètement.
- Utilisez un grattoir pour décoller tous les débris et les diriger vers la goulotte de récupération des graisses. Essayez de gratter à différents angles sur les endroits tenaces.
- Appliquez de l'huile et frottez avec une brique à griller en effectuant des mouvements circulaires pour lisser la surface.
- Essuyez, puis assaisonnez en appliquant une fine couche d'huile et en chauffant jusqu'à ce qu'elle brûle.
- Répétez ce processus deux fois de plus.



Dépannage

Problèmes d'éclairage

- Les brûleurs 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
Les supports d'éclairage croisé sont sales ou corrodés.	Nettoyez-les ou remplacez-les si nécessaire.
Flammes soulevées sur le brûleur.	Fermez l'obturateur d'air conformément à la section "Instructions d'entretien" Réglage de l'air de combustion de ce manuel d'utilisation. IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
Le fil de l'électrode ou les fils de la borne de l'interrupteur sont lâches.	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 reliant le module au commutateur d'allumage (le cas échéant) sont fermement enfoncés dans leurs bornes respectives.
Batterie déchargée ou mal installée.	Remplacer par des piles 1,5V D-cell premium heavy-duty. 3 nécessaires. (Fig. 14).

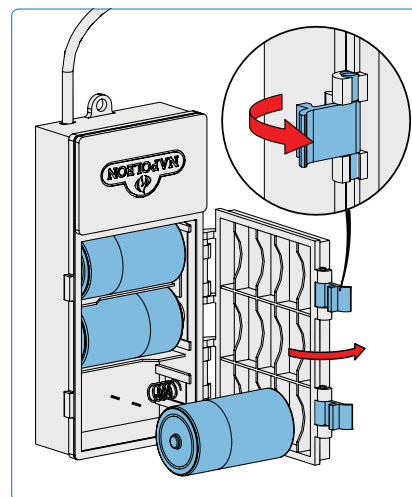


Fig.14

AVERTISSEMENT !

- Tenez la plancha éloignée des matériaux combustibles, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Les particules d'aliments et la graisse ne doivent pas être laissées sur la plancha, car elles attirent les rongeurs, qui ne sont pas hygiéniques et peuvent ronger les fils, ce qui peut endommager de façon permanente les composants électriques.



ENREGISTREZ VOTRE PLAQUE DE CUISSON !

Visitez le site napoleon.com ou votre guide d'assemblage pour obtenir des instructions sur les pièces de rechange.



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.

Bruits et chaleur inégale

- Ronflement du régulateur.
- Chaleur inégale.

Causes possibles	Solution
Bruit de ronronnement normal les jours de chaleur.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Il est causé par les vibrations internes du régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité de la plancha. 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.
Chauffage incorrect.	Préchauffez l'appareil avec les brûleurs à feu vif pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur la lèchefrite.	Nettoyez régulièrement la lèchefrite. Ne recouvrez pas la lèchefrite de papier d'aluminium. Reportez-vous à la section " Instructions de nettoyage ".

Peinture écaillée

- La peinture semble s'écailler.

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 dû à la graisse durcie qui, en séchant, forme des éclats ressemblant à de la peinture et qui s'écaillent. Un nettoyage régulier permet d'éviter ce phénomène. Voir la section " Instructions de nettoyage ".

Couronnement

- La plaque du gril est inégale au centre.

Causes possibles	Solution
Dilatation thermique.	Il est normal que la plaque de gril en acier inoxydable se couronne (devienne légèrement inégale) au centre. Ce phénomène est dû à la contraction et à la dilatation naturelles du métal et est attendu dans le cadre du processus de dilatation thermique qui se produit sous la plancha.

Débit de gaz

- Chaleur faible ou flamme faible lorsque le robinet est réglé sur la position haute.
- Les brûleurs brûlent avec 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.	Veillez à ce que la procédure d'allumage soit suivie scrupuleusement. Tous les robinets de gaz doivent être en position d'arrêt lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez lentement le robinet du réservoir pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir Fonctionnement - section " Instructions d'allumage ".
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.
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 " section.
Mauvais réglage de l'obturateur d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement le volet d'air conformément à ce manuel. Voir la section " 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 le robinet de la bouteille, attendez 5 minutes avant de rouvrir complètement le robinet, laissez la pression s'équilibrer pendant quelques secondes avant de suivre les instructions d'allumage pour démarrer la plancha. 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.

GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON



POUR LE, LEX (CHARIOT DE BARBECUE ET TÊTES), ROGUE® ET PRO 605 CSS

Garantie limitée de 15 ans sur les grils à gaz Napoléon

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

Fonte d'aluminium / Base en acier inoxydable	15 ans
Couvercle en acier inoxydable	15 ans
Couvercle émaillé de porcelaine	15 ans
Grilles de cuisson en acier inoxydable	15 ans
Brûleur tubulaire en acier inoxydable	10 ans ^{plus 15}
Inserts de protection de la flamme en acier inoxydable	5 ans ^{plus 15}
Grilles de cuisson en fonte émaillées de porcelaine	5 ans ^{plus 15}
Brûleur infrarouge en céramique (sans grillage)	5 ans ^{plus 15}
Toutes les autres pièces	2 ans

Plus 1d: se réfère à une période de garantie étendue, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50% du prix de détail actuel pendant toute la durée de vie* du gril.

Plus 15: fait référence à une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente au détail actuel pendant 15 années supplémentaires.

Plus 10: se réfère à une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50% du prix de vente au détail actuel pendant 10 ans supplémentaires.

***Durée de vie :** se réfère 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 légaux du client en cas de défaut conformément à la loi WKRL - (EU) 2019/711 ne sont pas affectés, restreints ou modifiés par la présente garantie. L'exercice des droits légaux est gratuit.

CONDITIONS ET LIMITES DE LA GARANTIE

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

La présente garantie du fabricant n'est ni transférable ni susceptible d'être prolongée en aucune circonstance ni par aucun de nos représentants. Le gril à gaz doit être installé par un

technicien ou un entrepreneur agréé et autorisé.

L'installation doit se faire conformément aux instructions d'installation fournies, ainsi qu'à tous les codes de construction et de prévention des incendies locaux et nationaux. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un mauvais fonctionnement, un manque d'entretien, un feu de graisse, une exposition à l'environnement, un accident, une modification, un abus ou une négligence.

L'installation de pièces détachées d'autres fabricants annule la présente garantie. La décoloration des éléments en plastique due à l'application de produits de nettoyage chimiques ou à l'exposition au soleil n'est pas couverte par la présente garantie.

La présente garantie exclut également les éléments suivants : Les rayures, les bosses, les défauts de peinture, les revêtements, la corrosion ou la décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou à des nettoyants abrasifs et chimiques, ainsi que les éclats sur les pièces recouvertes de porcelaine et tous les composants utilisés lors de l'installation du gril à gaz. Si une pièce se détériore au point de devenir inutilisable (à cause de la rouille ou de la combustion) pendant la période de garantie, le client recevra une pièce de remplacement.

Après la première année, NAPOLEON a le pouvoir, en vertu de cette garantie, de renoncer à toute obligation de garantie à sa libre discrétion en remboursant l'acheteur d'origine à hauteur du prix de gros des pièces défectueuses concernées par la garantie.

NAPOLEON n'accepte aucune responsabilité pour toute installation, heures de travail ou autres coûts ou dépenses associés à la réinstallation d'une pièce sous garantie. Les coûts de cette nature ne sont pas couverts par la présente garantie.

Nonobstant toute réglementation en vertu de la présente garantie, la responsabilité de NAPOLEON en vertu de la présente garantie est définie par ce qui précède, et ne couvre pas les dommages accessoires, consécutifs ou indirects dans quelque cas que ce soit.

GARANT :

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com

La présente garantie définit les obligations et la responsabilité de NAPOLEON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLEON. NAPOLEON n'assume aucune autre responsabilité en rapport avec la vente de ce produit et n'autorise aucune tierce partie à assumer toute autre responsabilité en son nom.

NAPOLEON n'assume aucune responsabilité pour : La surchauffe, l'extinction de la flamme par des facteurs environnementaux tels que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

NAPOLEON n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés au gril à gaz par les intempéries, la grêle, une manipulation brutale, des produits chimiques agressifs ou des produits de nettoyage. Les demandes de garantie doivent être accompagnées de la preuve d'achat ou d'une copie de celle-ci indiquant le numéro de série et le numéro 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.

NAPOLEON®

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



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



Adresse
Wolf Steel Ltd. /
Napoleon Appliance Corporation

214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, L4N 4Y8, Canada



Téléphone
Europe
+31 (0) 88 588 66 55

En ligne
✉ eu.info@napoleon.com
🌐 www.napoleon.com



N415-0828CE-FR

N415-0828CE-FR | A-0 | May 12, 2025

Napoleon.com | PLANCHA ROGUE®