



Série INTÉGRÉE

Manuel du propriétaire

BI32 BI12 & BI10 | BIG32-1, BIG38-1 & BIG44-1

BIB10 BIB12 & BIB18.

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



Nous souhaitons recevoir vos commentaires !

Rendez-vous sur [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) pour rédiger une critique.



Appliquer le numéro de série



FÉLICITATIONS POUR VOTRE BARBECUE NAPOLEON !

Vous venez de rehausser votre jeu en matière de grillades.

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

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

Retirez tout matériau d'emballage, étiquettes promotionnelles et cartes du gril avant utilisation.

BARBECUE À GAZ D'EXTÉRIEUR. UTILISER UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE BIEN AÉRÉ. NE PAS UTILISER DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE, OU TOUT AUTRE ESPACE CLOS.

DANGER !

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

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



ATTENTION !

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

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

Une bouteille de gaz non raccordée à l'utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Si les informations de ces instructions ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut survenir et causer des dommages matériels, des blessures personnelles, voire la mort.



Avertissez les adultes et les enfants du danger lié aux températures élevées de la surface. Surveillez les jeunes enfants à proximité du gril.

AVIS À L'INSTALLATEUR :

Laissez ces instructions avec le propriétaire du gril pour référence future.

AVIS AU CONSOMMATEUR :

Conservez ces instructions pour référence future.

Bienvenue chez NAPOLEON !

SÉCURITÉ D'ABORD



AVERTISSEMENT ! INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce gril doit être installé conformément aux codes locaux.



ATTENTION ! PRÉCAUTIONS ÉLECTRIQUES

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

Connectez d'abord tous les composants électriques à l'appareil, puis branchez-le sur la prise. Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre (GFI) avec cet appareil de cuisson en plein air.

Ne retirez jamais la fiche de mise à la terre. Utilisez uniquement des rallonges qui ont été évaluées pour la puissance de l'équipement et approuvées pour une utilisation en extérieur avec la marque W-A.

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



ATTENTION ! INSTALLATION ET ASSEMBLAGE

Assemblez ce gril exactement comme indiqué dans le guide d'assemblage. Si le gril a été assemblé en magasin, examinez les instructions d'assemblage pour vous assurer qu'il est fait correctement.

Effectuez le test de fuite requis avant d'utiliser le gril.

Ne modifiez en aucun cas ce gril.

Utilisez uniquement le régulateur de pression et l'ensemble tuyau fournis avec ce gril ou les pièces de rechange spécifiquement recommandées par NAPOLEON.



ATTENTION ! OPÉRATION

Lisez l'intégralité de ce manuel du propriétaire avant d'utiliser ce gril.

Effectuez un test de fuite sur ce gril avant chaque utilisation, annuellement et lors du remplacement de tout composant de gaz.

Suivez attentivement les instructions d'allumage.



ATTENTION ! STOCKAGE ET NON-UTILISATION

Coupez le gaz à la vanne d'approvisionnement.

Débranchez le tuyau entre la bouteille de gaz et le gril.

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

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



ATTENTION !

ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT

Cette marque indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine résultant d'une

élimination non contrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour 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 en charge ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

TABLE DES MATIÈRES

Bienvenue chez Napoleon! 3

Sécurité d'abord

Caractéristiques complètes du système 4

Premiers pas 5

Pratiques d'exploitation sûres supplémentaires

Dimensions de découpe

Connexions de gaz

Test de fuite

Opération 11

Allumer votre gril

Instructions de grillade

Comment utiliser le brûleur arrière et la rôtière

La liste de contrôle de l'expérience de grillade

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

Guide de grillade infrarouge 19

Instructions de nettoyage 20

Instructions d'entretien 23

Aspect des flammes

Données techniques

L'acier inoxydable dans des environnements difficiles

Dépannage 26

Schéma des connexions électriques

Garantie 30



+31 345 588655



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Caractéristiques complètes du système

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

Double brûleur arrière infrarouge pour rôtisserie. Parfait pour saisir à haute température et rôtir lentement à la broche.

Construction en acier inoxydable sans soudure pour une installation sans faille et une qualité durable.

Éclairage intérieur pour des soirées divertissantes tardives.

Brûleur(s) supérieur(s) infrarouge(s) pour des options de grillades polyvalentes afin de créer des accompagnements délicieux, des sauces, et plus encore.

Grille de maintien au chaud large chromée pour une surface de cuisson accrue.

Grandes grilles de cuisson en acier inoxydable emblématiques **WAVE™** avec double position pour des marques de saisissage distinctives.

Plaques de saisissage en acier inoxydable à deux niveaux pour un chauffage uniforme et une vaporisation des sucs de cuisson, offrant ainsi une nourriture plus savoureuse.

Système de cuisson avec brûleur infrarouge double dédié **SIZZLE ZONE™** pour des steaks parfaitement grillés.

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

Brûleurs en acier inoxydable de calibre lourd pour une qualité durable.

Les fourches de rôtisserie pliables se rangent soigneusement dans le compartiment de rangement.

Rangement intégré pour les kits de rôtisserie, offrant plus de commodité.

Supports de montage pour rôtisserie pour un assemblage pratique des deux côtés du gril.

Boutons de commande rétroéclairés pour des soirées divertissantes tardives.

Accès facile au bac d'égouttage avec des roulements à billes en acier inoxydable pour un entretien efficace.



Les grils illustrés dans ce manuel du propriétaire peuvent différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté : BIG 44-1

Pour commencer



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



ATTENTION ! Avertissement d'un danger pouvant entraîner des blessures physiques mineures ou des dommages matériels.



Portez des gants de protection.



Portez des lunettes de sécurité.



ATTENTION ! Surface chaude.



Information importante.



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



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



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

PRATIQUES D'EXPLOITATION SÛRES SUPPLÉMENTAIRES

- Ne faites pas passer le tuyau sous le bac d'égouttage. Assurez-vous de maintenir un dégagement adéquat du tuyau par rapport au bas de l'unité.
- Vérifiez que les plaques de saisissage sont positionnées correctement conformément aux instructions d'installation des plaques de saisissage.
- Les commandes des brûleurs doivent être éteintes lors de l'ouverture de la vanne de la bouteille de gaz.
- N'allumez pas les brûleurs avec le couvercle fermé.
- N'utilisez pas le(s) brûleur(s) arrière avec les brûleurs principaux.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud.
- N'utilisez pas le brûleur latéral pour la friture.
- N'ajustez pas les grilles de cuisson lorsqu'elles sont en fonctionnement ou chaudes.
- 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 le gril est refroidi.
- Ne stockez pas des briquets, des allumettes ou tout autre combustible à l'intérieur de l'enceinte ou du bac à condiments.
- Éloignez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le bac à graisse, le bac d'égouttage et les plaques de saisissage pour éviter l'accumulation et les incendies de graisse.
- Maintenez les tubes d'injecteur d'air du brûleur infrarouge et du brûleur principal exempts de toiles d'araignée et d'autres obstructions en les inspectant et en les nettoyant régulièrement.
- N'autorisez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) à entrer en contact avec le gril chauffé. Un changement de température immédiat écaillera la porcelaine et fissurera les brûleurs en céramique.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression pour nettoyer une partie quelconque du gril.
- Ne placez pas ce gril là où il pourrait être exposé à des vents forts, surtout lorsque le vent peut venir directement derrière le gril.
- N'utilisez pas l'appareil sous une construction combustible.
- Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson avec du métal solide.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables lors de son utilisation.
- Maintenez toujours une distance minimale de 17 po (431 mm) par rapport aux matériaux combustibles à l'arrière et de 9 po (228,6 mm) sur les côtés.
- Le modèle BIB18PB nécessite un minimum de 17 po (431 mm) à l'arrière et de 20 po (508 mm) sur les côtés.
- Maintenez toujours une distance minimale de 17 po (431 mm) entre d'autres appareils supplémentaires.

ATTENTION ! Le raccordement et l'installation du gaz ainsi que la connexion du tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz agréé et testés pour les fuites avant de mettre en service le gril.

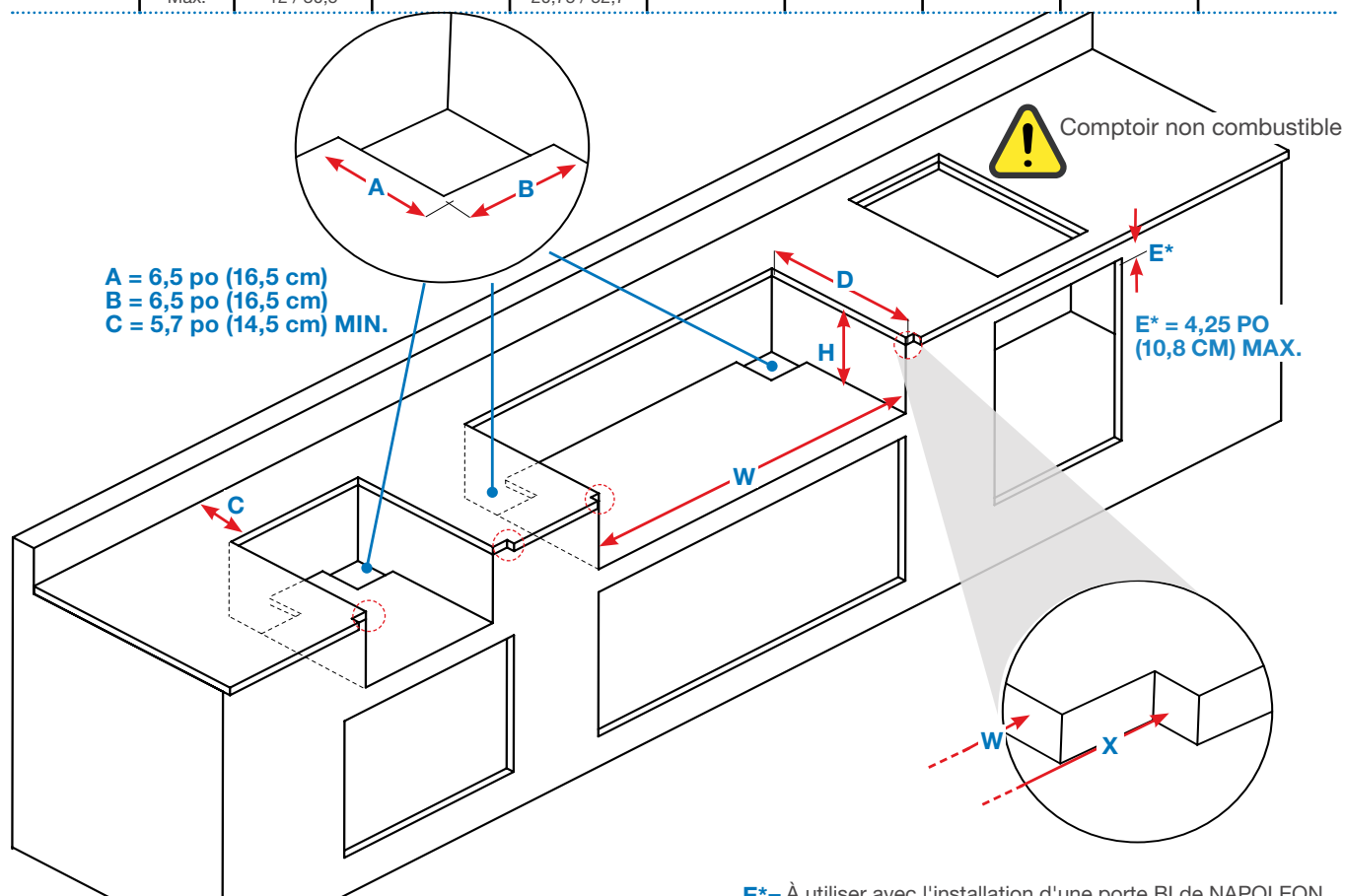
ATTENTION ! Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas en contact avec des surfaces à haute température du gril.

AVERTISSEMENT ! Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les jeunes enfants à l'écart.



DIMENSIONS DE DÉCOUPE

MODÈLE		DIMENSIONS D'OUVERTURE (PO / CM)				DIMENSIONS D'OUVERTURE (PO / CM) INSTALLATION DU REVÊTEMENT SANS DÉGAGEMENT			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32-1 / BI32	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	-	-	-	-	-
BIG38-1	Min.	36 / 91,4	39,50 / 100,3	19,4 / 49,3	10,25 / 26,0	40 / 101,6	41,38 / 105,1	21,38 / 54,3	10,38 / 26,4
	Max.	38 / 96,5	-	19,75 / 50,2	-	-	-	-	-
BIG44-1	Min.	42 / 106,7	45,50 / 115,6	19,4 / 49,3	10,25 / 26,0	46 / 116,8	47,38 / 120,3	21,38 / 54,3	10,38 / 26,4
	Max.	44 / 111,8	-	19,75 / 50,2	-	-	-	-	-
BIB18	Min.	18 / 45,7	21,50 / 54,6	19,4 / 49,3	10,25 / 26,0	22 / 55,9	23,38 / 59,4	21,38 / 54,3	10,38 / 26,4
	Max.	20 / 50,8	-	19,75 / 50,2	-	-	-	-	-
BIB12 / BI12	Min.	12 / 30,5	15,50 / 39,4	19,4 / 49,3	10,25 / 26,0	16 / 40,6	17,38 / 44,1	21,38 / 54,3	10,38 / 26,4
	Max.	14 / 35,6	-	19,75 / 50,2	-	-	-	-	-
BIB10 / BI10	Min.	10 / 25,4	-	18,75 / 47,6	6 / 15,2	-	-	-	-
	Max.	12 / 30,5	-	20,75 / 52,7	-	-	-	-	-



AVERTISSEMENT ! Le cadre du meuble et le meuble DOIVENT être fabriqués à partir d'un matériau non combustible lorsque l'appareil n'est pas installé avec le revêtement sans dégagement correspondant à votre unité. Consultez la liste des pièces dans votre guide d'assemblage pour des informations spécifiques.

ATTENTION ! Si l'enceinte abrite une bouteille de gaz propane, cette construction doit être conforme aux instructions de l'enceinte intégrée pour la bouteille. Reportez-vous à la section 'Connexions de gaz'.



GRILS ENCASTRÉS – DÉGAGEMENTS AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES DE L'APPAREIL

UNIT	BTU'S	DISTANCE ENTRE LES APPAREILS SUPPLÉMENTAIRES ET LA		DISTANCE ENTRE LES APPAREILS SUPPLÉMENTAIRES ET LE	
		POIGNÉE DE LA RÔTISSOIRE (LE CAS ÉCHÉANT)		MOTEUR DE LA RÔTISSOIRE (LE CAS ÉCHÉANT)	
BI32		Se reporter à l'appareil secondaire.		Se reporter à l'appareil secondaire.	
BIR32RB		Se reporter à l'appareil secondaire.		Se reporter à l'appareil secondaire.	
BIG32RB		Se reporter à l'appareil secondaire.		Se reporter à l'appareil secondaire.	
BIG38RB		Se reporter à l'appareil secondaire.		Se reporter à l'appareil secondaire.	
BIG44RB		Se reporter à l'appareil secondaire.		Se reporter à l'appareil secondaire.	
BIG32FT	24,000	4 in	102 mm	11 in	279 mm
BI/BIB10	10,000	1 in	25 mm	8 in	203 mm
BI/BIB12	30,000	5 in	127 mm	12 in	305 mm
BIB18IR	30,000	5 in	127 mm	12 in	305 mm
BIB18RT	30,000	5 in	127 mm	12 in	305 mm
BIB18PB	60,000	13 in	330 mm	17 in	432 mm

Les dégagements ont été testés avec les appareils Napoleon et les valeurs nominales correspondantes.

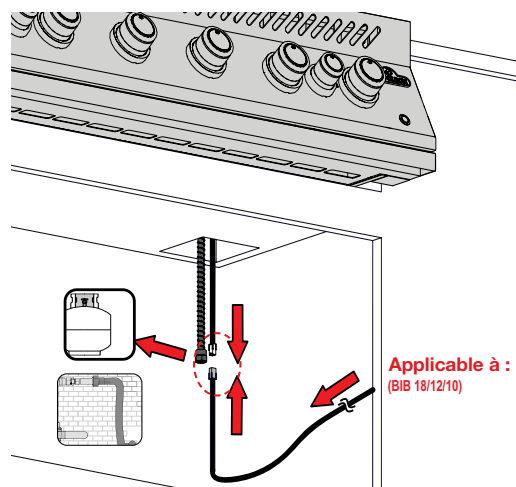
CONNEXIONS DE GAZ

Bouteille de gaz

Utilisez une bouteille de propane d'un minimum de 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 carburant pour faire fonctionner l'appareil. En cas de doute, consultez votre fournisseur de gaz local.

Remarque : Pour des performances optimales, utilisez le gril au gaz propane.

Seules les bouteilles connectées à l'appareil peuvent être stockées dans l'enceinte. Placez uniquement les bouteilles ayant les dimensions maximales en largeur et en hauteur dans l'enceinte encastrée. Les bouteilles de rechange ne doivent pas être stockées dans l'enceinte, ni à proximité d'une unité en fonctionnement.



Vers une conduite d'alimentation en gaz domestique

Ce gril doit fonctionner avec une pression d'alimentation en gaz telle qu'indiquée sur la plaque signalétique (Gaz naturel 18,5 mbar / Propane 24,5 mbar). Si l'alimentation en gaz dépasse ces exigences, un régulateur doit être installé en amont des composants du gril. Si l'alimentation en gaz est inférieure aux exigences, l'unité sera sous-alimentée et n'atteindra pas les températures maximales.

Utilisez un régulateur de pression de gaz et un tuyau fournis par Napoleon ; s'ils ne sont pas 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 les déchirures, la fonte ou l'usure. Remplacez-le si nécessaire. La tuyauterie jusqu'au gril relève de la responsabilité de l'installateur.

Remarque : Le tuyau doit être remplacé avant la date d'expiration imprimée dessus.

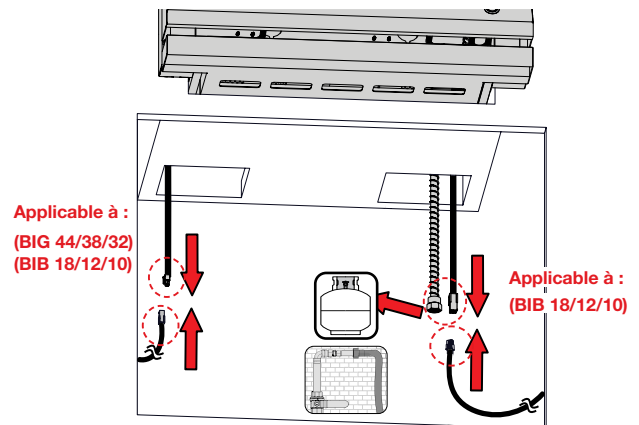
- Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir la puissance en kilowatts spécifiée sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur du tuyau.
 - Si vous installez un brûleur latéral, une ligne de gaz distincte doit être dérivée vers l'unité par le biais d'une ouverture spécifique à cet endroit.
- Une vanne d'arrêt manuelle 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 à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de scellant pour filetage ou de pâte à joint.
 - Assurez-vous que le connecteur ne traverse pas un mur, un plancher, un plafond ou une cloison, et qu'il est protégé contre les dommages.
 - Testez toutes les joints pour les fuites avant de mettre en service le gril. Consultez la section "Test de fuite".

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



Raccordement et installation

1. Vérifiez que la bouteille de gaz n'a pas de bosses ni de rouille et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais une bouteille avec une valve endommagée.
2. Placez la bouteille dans son emplacement désigné dans l'enceinte.
3. Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz n'a pas de torsion ni de pli.
4. Retirez le bouchon ou le bouchon de la valve de carburant de la bouteille.
5. Serrez le régulateur sur la valve de la bouteille.
6. Assurez-vous que le tuyau ne touche pas le bac d'égouttage ni aucune surface à haute température du gril, car il fondrait et provoquerait un incendie.
7. Veillez à ce que la bouteille ne soit pas exposée à une chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
8. Testez tous les joints pour les fuites avant de mettre en service le gril. Consultez la section "**Test de fuite**".



AVERTISSEMENT ! Ne stockez pas une bouteille de gaz de rechange sous la tête du gril ou les brûleurs latéraux.

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

AVERTISSEMENT ! Suivez toutes les spécifications et instructions à la lettre pour éviter incendie, explosion, dommages matériels, blessures personnelles, ou décès.

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



Enceinte intégrée

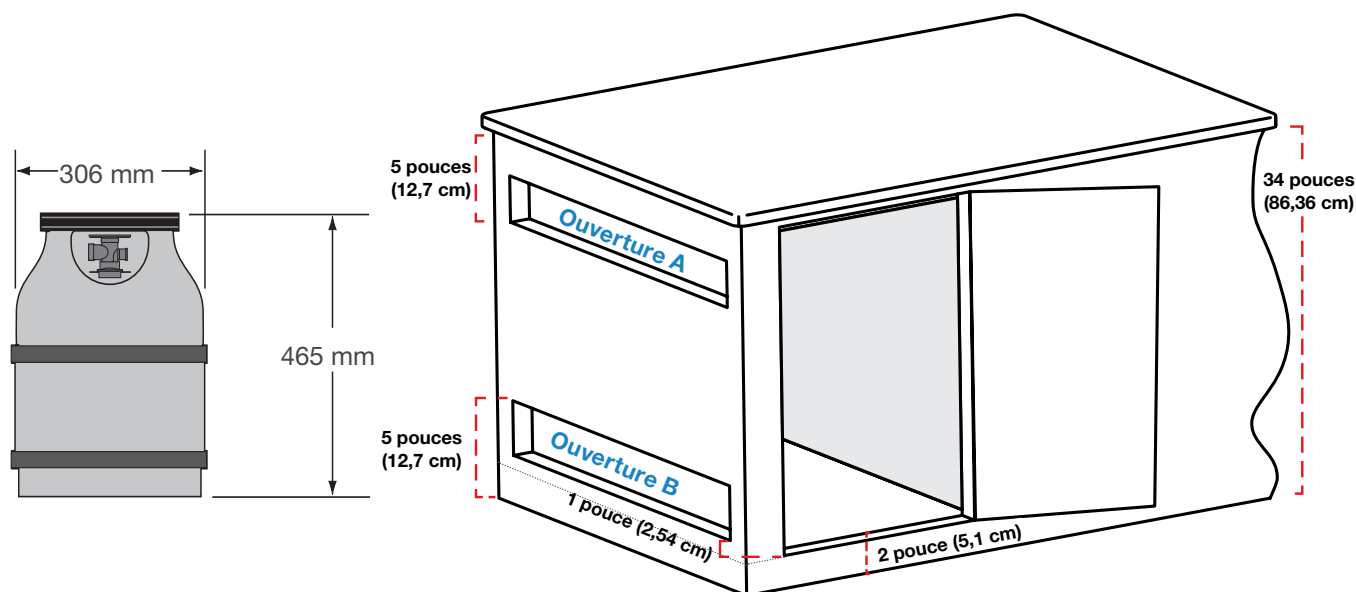
- La conception de l'enceinte devrait permettre au cylindre de gaz d'être connecté, déconnecté et que les connexions puissent être inspectées et testées à l'extérieur de celle-ci. Les connexions qui pourraient éventuellement être perturbées lors de l'installation du cylindre dans l'enceinte peuvent être testées pour les fuites à l'intérieur.
- Le cylindre doit être isolé de l'enceinte du grill et protégé contre les radiations, les flammes, les égouttements chauds et autres matériaux étrangers ou dangereux.
- Une porte sur l'enceinte permettant d'accéder au cylindre est acceptable si elle n'est pas verrouillable et peut être ouverte sans utiliser d'outils.
- Il doit y avoir un dégagement minimum de 2 pouces (5,08 cm) entre le sol de l'enceinte du cylindre et le sol.
- Assurez-vous qu'il y a au moins deux ouvertures de ventilation non obstruées du côté extérieur exposé de

l'enceinte, l'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 du cylindre.

- L'ouverture supérieure doit avoir une surface libre totale de plus de 20 pouces carrés (130 cm²) pour un cylindre de 20 lb (9,1 kg) et 30 pouces carrés (195 cm²) pour un cylindre de 30 lb (13,6 kg).
- L'ouverture inférieure doit avoir une surface libre totale de plus de 10 pouces carrés (65 cm²) pour un cylindre de 20 lb (9,1 kg) et 15 pouces carrés (100 cm²) pour un cylindre de 30 lb (13,6 kg).
- Le bord supérieur ne doit pas être à plus de 5 pouces (127 mm) au-dessous du niveau du sol.
- Chaque ouverture doit être suffisamment grande pour permettre l'entrée d'une tige de 1/8 pouce (3,2 mm).
- L'ouverture doit avoir une surface libre en fonction de la taille du cylindre :

Taille du cylindre	Surface de l'ouverture A	Surface de l'ouverture B
20 lb (9,1 kg)	20 pouces carrés (130 cm ²)	10 pouces carrés (65 cm ²)
30 lb (13,6 kg)	30 pouces carrés (195 cm ²)	15 pouces carrés (100 cm ²)

Dimensions maximales du cylindre



AVERTISSEMENT ! Vérifiez le tuyau à la recherche de signes d'abrasion excessive, de fusion, de coupures ou de fissures. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécifiquement recommandé par NAPOLEON.



TEST DE FUITE

Pourquoi et quand effectuer un test de fuite ?

Un test de fuite 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 de la connexion du régulateur au réservoir.

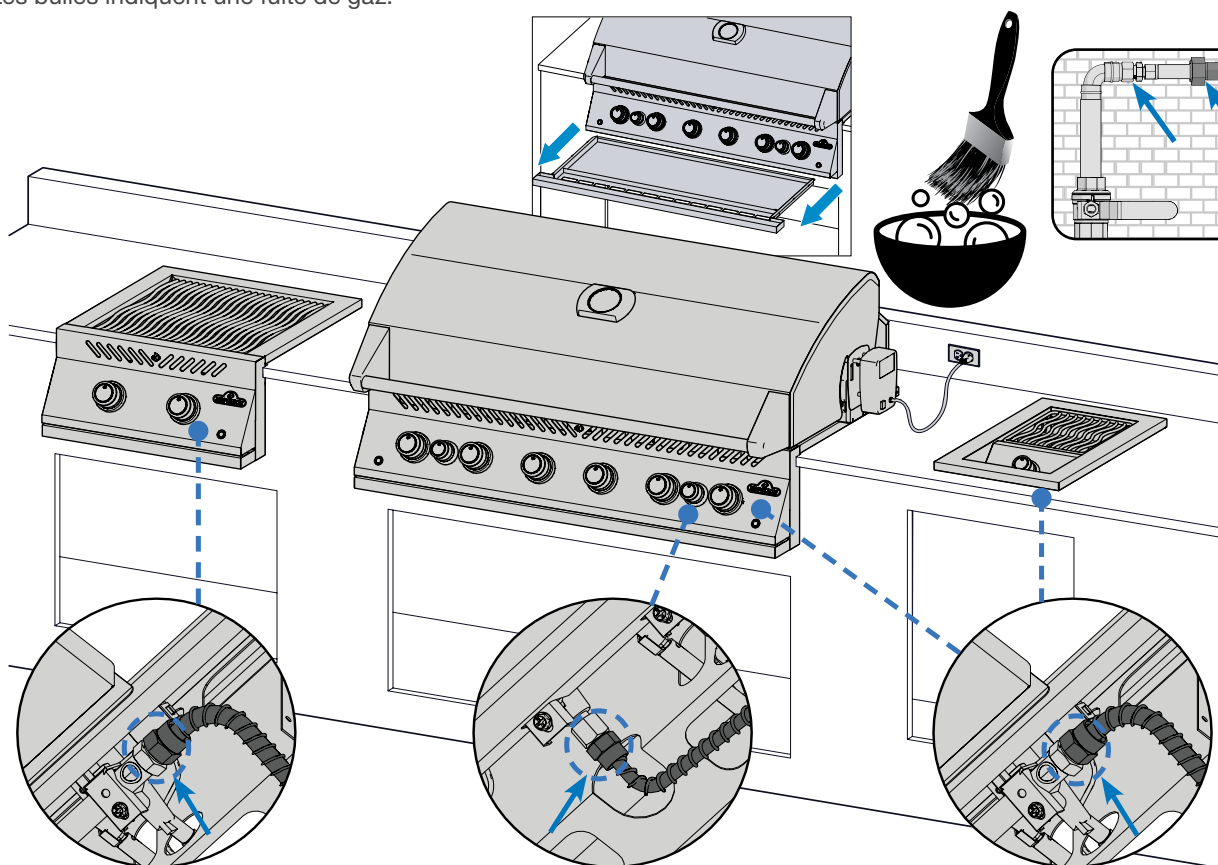
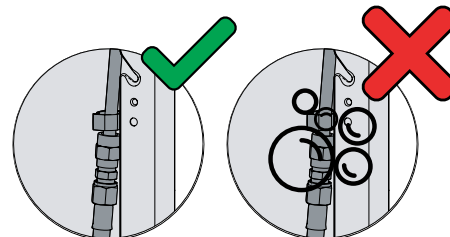
Effectuez un test de fuite sur ce gril avant utilisation, annuellement, et lorsque des composants de gaz sont remplacés.

Étapes du test de fuite

1. Ne fumez pas pendant le test.
2. Éliminez toutes les sources d'inflammation.
3. Tournez tous les contrôles de brûleur en position éteinte.
4. Ouvrez la vanne d'alimentation en gaz.
5. Appliquez une solution liquide savonneuse moitié-moitié sur toutes les articulations et connexions du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. Les bulles indiquent une fuite de gaz.

Si vous trouvez une fuite

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



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

AVERTISSEMENT ! Utiliser uniquement le régulateur de pression et le montage de tuyau fournis avec le gril, ou un ensemble conforme aux codes locaux.



Utilisation

ALLUMAGE DE VOTRE GRIL

Est-ce la toute première fois ?

Effectuez un brûlage initial.

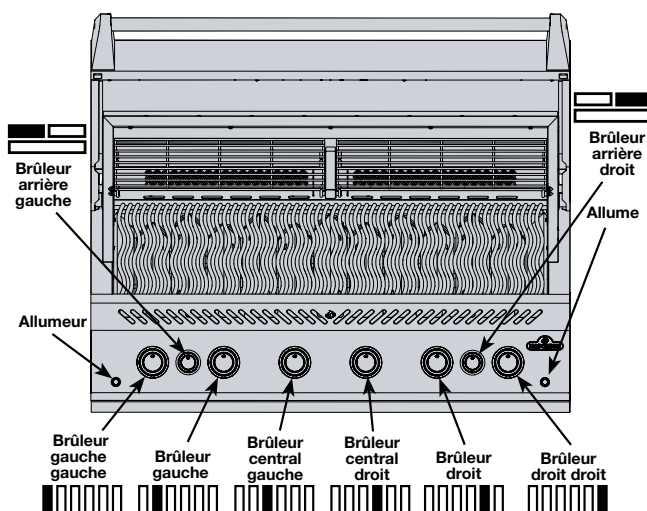
Retirez la grille de réchauffement et allumez les brûleurs principaux à puissance maximale pendant

30 minutes. Il est normal que le gril dégage une odeur la première fois qu'il est allumé. Cette odeur est causée par la "combustion initiale" des peintures internes et des lubrifiants utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira pas.

Allumage des brûleurs principaux

1. Ouvrez le couvercle du gril.
2. Appuyez et tournez lentement le bouton de n'importe quel brûleur principal dans le sens antihoraire jusqu'à la position MAXIMUM jusqu'à ce que le pilote s'allume. Continuez à appuyer sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez.
3. Si le pilote ne s'allume pas - tournez immédiatement le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position OFF. Répétez l'étape 2.
4. Si le pilote et le brûleur ne s'allument pas en 5 secondes - tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position OFF. Attendez 5 minutes que le gaz se dissipe. Répétez les étapes 2 et 3, ou allumez avec un allumette. (Fig. 1).

WARNING! Do not use the rear burner while operating the main burner.



Allumage du brûleur arrière (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du gril.
2. Retirez la grille de réchauffement.
3. Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière dans le sens antihoraire jusqu'à la position MAXIMUM.
4. Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez-le avec une allumette.
5. Si le brûleur ne s'allume pas - tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position OFF. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 3 et 4. (Fig. 1)

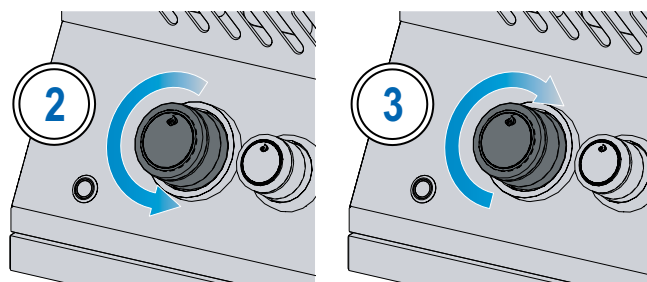


Fig. 1

Allumage du brûleur latéral (si équipé)

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

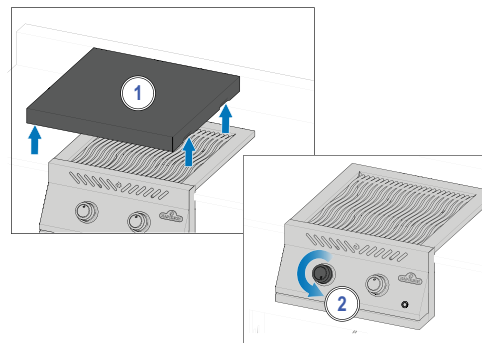


Fig. 2

Allumage avec une allumette

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

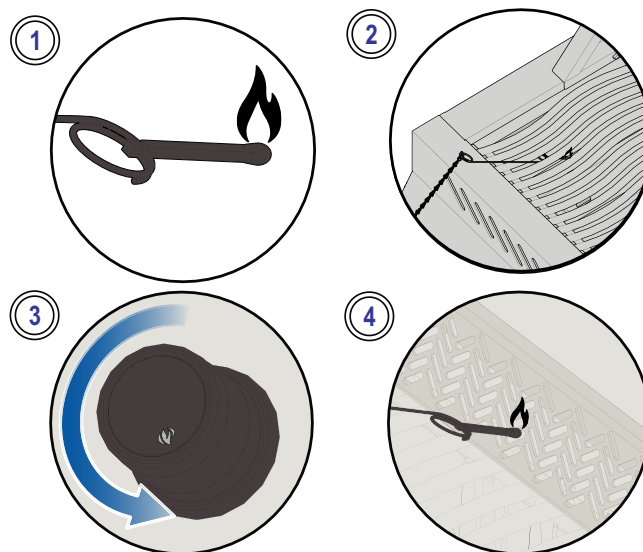
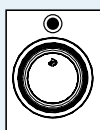


Fig. 3



AVERTISSEMENT ! Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF avant d'ouvrir lentement la vanne d'alimentation en gaz.

AVERTISSEMENT ! Suivez attentivement les instructions d'allumage.

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

AVERTISSEMENT ! N'ajustez pas les grilles de cuisson lorsque le gril est chaud ou en fonctionnement.



INSTRUCTIONS POUR GRILLER

Utilisation des brûleurs principaux

- Préchauffez le gril avant de saisir les aliments en faisant fonctionner tous les brûleurs principaux à puissance maximale avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes.
- Les aliments cuits pendant une courte période, tels que le poisson et les légumes, peuvent être grillés avec le couvercle ouvert.
- Griller avec le couvercle fermé assure des températures plus élevées et constantes qui cuisent la viande de manière plus uniforme et peuvent réduire les temps de cuisson.

- Les grilles de cuisson peuvent être huilées avant le préchauffage pour réduire le collage lors de la cuisson de viandes maigres telles que le blanc de poulet ou le porc.
- Les aliments nécessitant plus de 30 minutes de cuisson, tels que les rôtis, peuvent être cuits de manière indirecte avec le brûleur allumé en face des aliments. Voir 'Cuisson indirecte'.
- Retirez l'excès de graisse de la viande pour éviter les flambées, ou réduisez la température du gril.
- Flambées - éloignez les aliments des flammes et réduisez la chaleur. Laissez le couvercle ouvert.

Cuisson directe

Cette méthode est souvent utilisée pour saisir les aliments, ou pour cuire des aliments pendant une courte période, tels que des hamburgers, des steaks, du poulet ou des légumes.

Placez les aliments directement sur les grilles de cuisson au-dessus de la chaleur.

Saisissez d'abord la viande pour emprisonner les jus et la saveur.

Réduisez la température du gril pour terminer la cuisson selon vos préférences.

Cuisson indirecte

Cette méthode utilise des températures plus basses et fait circuler la chaleur autour des aliments, les cuisant lentement et uniformément. Utilisez cette méthode pour cuire des coupes de viande plus importantes, ou des aliments sujets aux flambées tels que rôtis, poulet ou dinde.

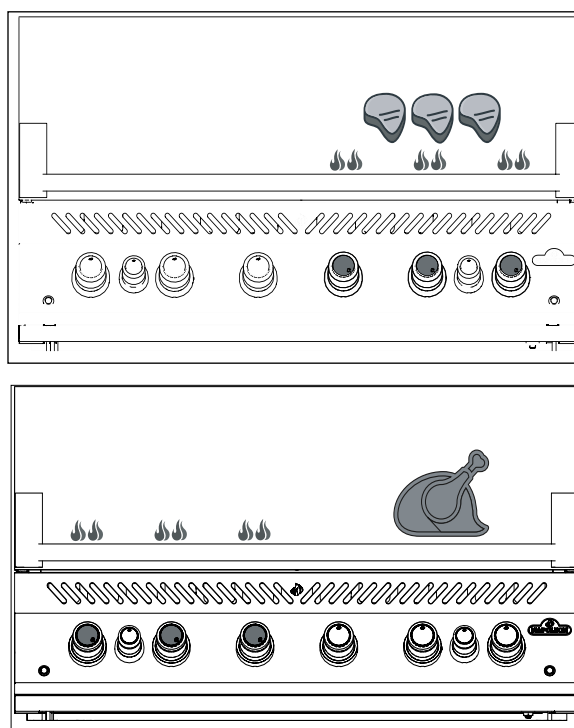
Allumez un ou plusieurs brûleurs et placez les aliments sur la grille de cuisson là où il n'y a pas de flamme ou de brûleur allumé.

Griller à une température plus basse et à une durée de cuisson plus lente donne une viande plus tendre.

Utilisation du brûleur principal infrarouge (si équipé)

Suivez les instructions d'"**Allumage des brûleurs principaux**" et faites fonctionner à puissance maximale pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique rougeoient.

Cuisez les aliments directement sur la (les) grille(s) en suivant les indications du "**Guide de cuisson infrarouge**". Les aliments peuvent être saisis sur le brûleur infrarouge puis transférés sur les brûleurs principaux du gril pour terminer la cuisson avec une chaleur directe ou indirecte, selon vos goûts et préférences.



FAITES ATTENTION !

Le couvercle du gril et l'ensemble de la chambre de combustion peuvent devenir très chauds lors de l'utilisation.



AVERTISSEMENT ! Ne jamais griller les aliments directement sur le brûleur latéral à flamme. Il est conçu uniquement pour être utilisé avec des casseroles et des poêles.

AVERTISSEMENT ! Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il fonctionne ou qu'il est chaud.

AVERTISSEMENT ! Ne faites pas frire les aliments sur le brûleur latéral. Cuisiner avec de l'huile peut être dangereux.

AVERTISSEMENT ! Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris du bac à graisse et des plaques de saisie, pour éviter les accumulations et les incendies de graisse.

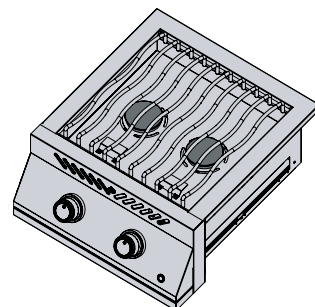


Brûleur latéral à flamme (si équipé)

Le brûleur latéral à flamme peut être utilisé comme une plaque de cuisson pour faire des sauces ou des soupes.

Le diamètre recommandé pour la casserole ou la poêle est de 10 po (25 cm).

Assurez-vous que votre gril est dans un endroit protégé du vent, sinon les performances du brûleur latéral seront affectées.



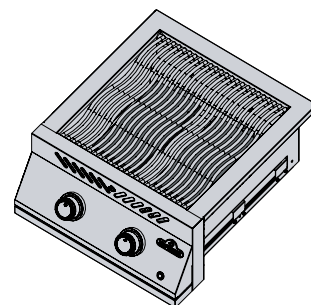
Brûleur latéral infrarouge (si équipé)

Pour le faire fonctionner, suivez les instructions d'"**Allumage du brûleur latéral**".

La chaleur infrarouge fournit une zone de cuisson uniforme pour saisir les aliments lorsqu'elle est réglée à puissance maximale.

Faites attention de ne jamais couvrir plus de 75 % de la surface de cuisson.

Certains modèles de brûleur latéraux ont une grille de cuisson réglable en hauteur.

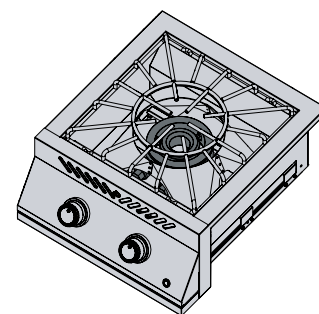


Brûleur haute puissance (si équipé)

Le brûleur haute puissance a 2 brûleurs concentriques. Utilisez des casseroles avec un diamètre minimum de 10 po (25 cm) lors de l'utilisation du brûleur central, et un diamètre minimum de 14 po (35,5 cm) lors de l'utilisation du brûleur extérieur.

Pour la cuisson au wok, retirez l'anneau central de la grille de cuisson. Respectez les tailles minimales de casseroles pour les brûleurs intérieur et extérieur.

Note : Ne laissez jamais un brûleur allumé sans casserole ou poêle remplie au-dessus.



Cuisiner la nuit (si applicable)

Illuminez les boutons de commande et l'intérieur du gril (si applicable) en appuyant sur l'icône de l'ampoule sur le panneau de commande.

Lorsqu'un brûleur fonctionne, le bouton correspondant s'illuminera en rouge, tandis que les autres resteront bleus.

ASTUCE DE PRO POUR LE BARBECUE !

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

ASTUCE DE PRO POUR LE BARBECUE !

Ajoutez un accessoire fumoir NAPOLEON à votre gril pour donner du goût à votre viande.

AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas de la nourriture sans surveillance sur des brûleurs allumés.

AVERTISSEMENT ! Laissez le couvercle ouvert si le brûleur infrarouge principal est réglé sur une puissance maximale pour éviter de brûler accidentellement la nourriture.



COMMENT UTILISER LE BRÛLEUR ARRIÈRE ET LA RÔTISSOIRE

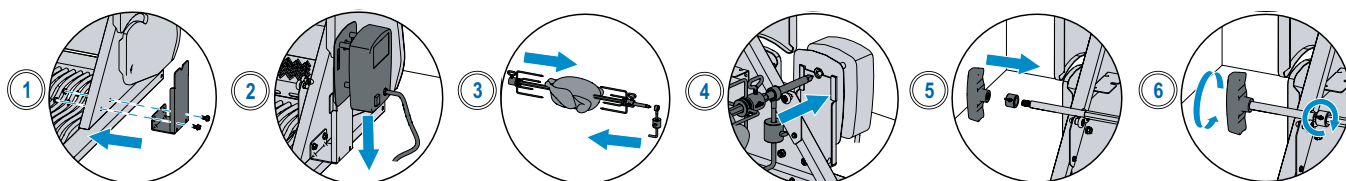
Assemblage de votre kit de rôtisserie (si équipé)

Remarque : Retirez la grille de réchauffement avant d'utiliser le brûleur arrière et la broche. La chaleur extrême endommagera la grille de réchauffement.

1. Installez le moteur de la rôtisserie sur le côté du gril à l'aide du support de montage. Certains modèles ont des supports préinstallés.
2. Une fois que le support a été fixé au gril, faites glisser le moteur de la rôtisserie sur le support.
3. Faites glisser la première fourche de la rôtisserie juste après le milieu de la broche et serrez-la en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez la viande dans la fourche. Faites glisser la deuxième fourche de la rôtisserie à l'extrémité opposée de la broche et poussez la fourche dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit sécurisée. Serrez la fourche en place.
4. Insérez soigneusement l'extrémité pointue de la broche dans le moteur de la rôtisserie et placez l'extrémité opposée sur les crochets. Le côté lourd de la viande descendra naturellement pour équilibrer la charge.
5. Faites glisser la bague d'arrêt sur la broche jusqu'à ce qu'elle soit passée à l'intérieur du capot. Cela sécurisera le mouvement latéral de la broche.
6. Serrez la bague d'arrêt et la poignée de la broche. Placez une assiette métallique sous la viande pour recueillir les jus.

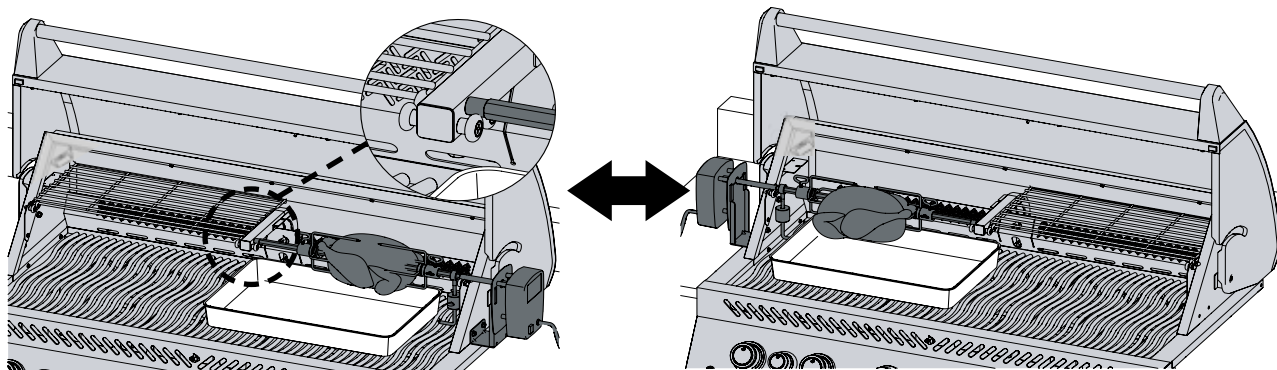


IMPORTANT ! Portez toujours des gants lors de la manipulation des composants du gril.



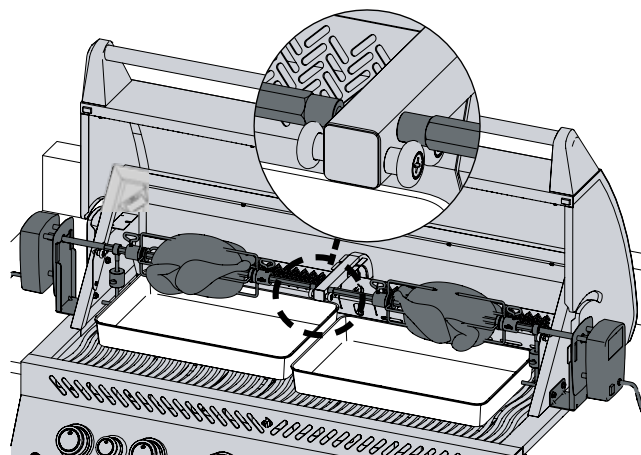
Tige de broche BIG 44-1: Option 1

- Le moteur de la rôtisserie peut être monté de chaque côté du gril à l'aide du support de montage.
- Assurez-vous de retirer la grille de réchauffement en fonction du côté sur lequel vous souhaitez cuisiner.
- Suivez les instructions 3-4 de 'Utilisation du brûleur arrière et du kit de rôtisserie'.
- Placez une assiette métallique sous la viande pour recueillir les jus.



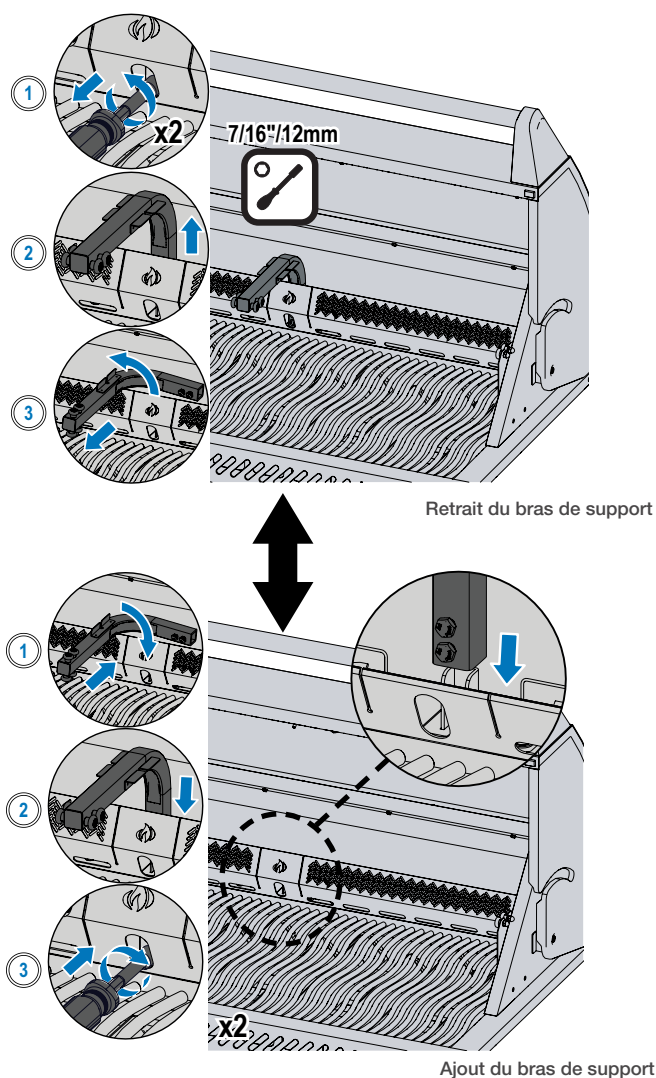
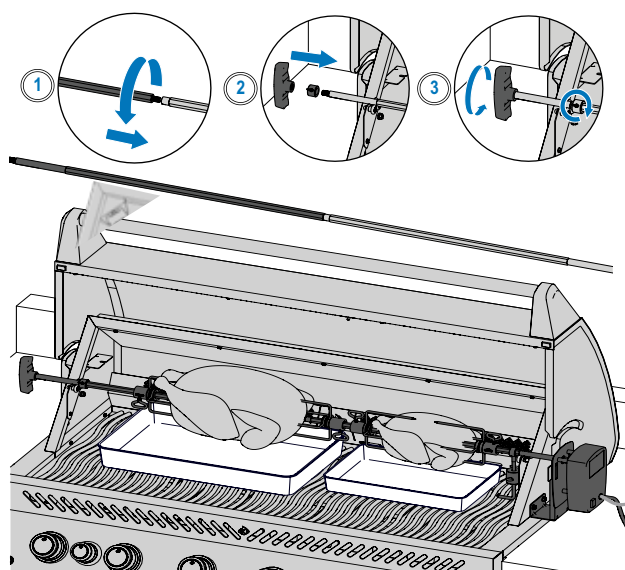
BIG 44-1 Tige de broche: Option 2

- Avec l'achat de l'accessoire optionnel de rôtisserie, vous avez la possibilité d'avoir deux rôtissoires en fonctionnement simultané pour plus de commodité lors de la cuisson.
- Assurez-vous de retirer les deux grilles de réchauffement et d'installer le moteur de rôtisserie supplémentaire du côté opposé.
- Suivez les instructions 3-4 de 'l'utilisation du brûleur arrière et du kit de rôtisserie' pour charger les deux broches de rôtisserie.
- Placez une assiette métallique sous la viande pour recueillir les jus.



Tige de broche: Option 3

- Après avoir retiré les deux grilles de réchauffement et installé le moteur de la rôtisserie, vous devez retirer le bras de support de la rôtisserie.
- Retirez soigneusement les deux fixations maintenant le bras de support de la rôtisserie sur le gril.
- Une fois que le bras de support de la rôtisserie a été retiré, installez l'extension de la tige en insérant l'extrémité fileté et en tournant dans le sens horaire dans l'extrémité correspondante de la broche.
- Suivez les étapes 3 à 6 de 'Utilisation du brûleur arrière et du kit de rôtisserie'.



Conseils sur l'utilisation de la rôtissoire :

- Faites fonctionner le brûleur arrière à puissance maximale jusqu'à ce que la viande brunisse. Réduisez la chaleur. Gardez le couvercle fermé.
- Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent brunir à l'extérieur et rester tendres à l'intérieur.
- Utilisez les sucs de cuisson pour arroser et faire de la sauce.
- Un poulet de 3 livres prend environ 1 ½ heures à feu moyen à élevé.
- Soyez conscient de la capacité de votre moteur de rôtisserie.
- Ne surchargez jamais votre équipement.
- Assurez-vous toujours de placer une charge uniformément équilibrée sur votre rôtisserie.

Comment cuire plusieurs poulets :

1. Attachez ou fixez les ailes au corps des poulets.
2. Faites glisser la fourche de rôtisserie sur la broche.
3. Enfilez le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourche de rôtisserie. Serrez-le.
4. Enfilez les 2 poulets suivants sur la broche de manière à ce que tous les poulets soient proches les uns des autres.
5. Faites glisser la deuxième fourche de rôtisserie sur la broche et poussez-la dans le poulet jusqu'à ce que les 3 poulets soient serrés ensemble. Serrez.

SAVIEZ-VOUS ?

Vous pouvez retirer les grilles de cuisson si elles gênent la cuisson de morceaux de viande plus importants.

AVERTISSEMENT ! Démontez les composants de la rôtissoire après la cuisson, lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rangez-les à l'intérieur.

AVERTISSEMENT ! Utilisez des gants de gril résistants à la chaleur lors de la manipulation des composants chauds de la rôtissoire.

AVERTISSEMENT ! Débranchez la prise de la rôtissoire de la prise murale lorsque le gril n'est pas utilisé.



AVERTISSEMENT ! Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



LA LISTE DE CONTRÔLE DE L'EXPÉRIENCE DU BARBECUE

Consultez cette liste à chaque fois que vous faites un barbecue.

- | | |
|---|---|
| <p>☐ Lisez le manuel du propriétaire
Assurez-vous d'avoir lu le manuel du propriétaire et toutes les consignes de sécurité.</p> <p>☐ Nettoyez le bac à graisse
Assurez-vous toujours de nettoyer le bac à graisse avant de faire un barbecue pour éviter les incendies et les flambées.</p> <p>☐ Vérifiez le tuyau
Assurez-vous que le gril est éteint et refroidi. Vérifiez le tuyau à la recherche de signes d'abrasions excessives ou de coupures. Remplacez le tuyau s'il est endommagé avant de l'utiliser.</p> <p>☐ Préchauffez et nettoyez les grilles
Enduisez les grilles de saindoux végétal et préchauffez votre gril pour éliminer les résidus excessifs et éviter que les aliments ne collent. Nettoyez les grilles en fonte avec une brosse en laiton et les grilles en acier inoxydable avec une brosse en acier inoxydable. Voir "Instructions de nettoyage".</p> | <p>☐ Préparez la zone
Assurez-vous d'avoir tout ce dont vous avez besoin pendant la cuisson, tels que vos ustensiles, assaisonnements, sauces et plats, à portée de main. Ne laissez pas votre nourriture sans surveillance, sinon elle risque de brûler.</p> <p>☐ Retournez une fois et ne regardez pas
Essayez de ne pas ouvrir le couvercle et de regarder trop souvent, sinon la chaleur s'échappera et perturbera votre température et vos temps de cuisson. Retournez votre nourriture une seule fois, surtout les steaks et le poulet.</p> <p>☐ Laissez de l'espace
Laissez un espace sur le gril et entre les aliments pour pouvoir déplacer les aliments si nécessaire.</p> <p>☐ Utilisez un thermomètre
Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les aliments sont cuits à fond. Suivez les directives appropriées de température pour tous les types de viande, en particulier la volaille.</p> |
|---|---|

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

ASTUCE DE PRO POUR LE BARBECUE !

Laissez-vous inspirer pour créer des repas délicieux et découvrir des techniques de grillades grâce aux recettes disponibles sur www.napoleon.com et dans les livres de cuisine de NAPOLEON.

ASTUCE DE PRO POUR LE BARBECUE !

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

SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE !

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

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

COMMENT ASSAISONNER LES GRILLES DE CUISSON EN FONTE (SI APPLICABLE)

Cette procédure **DOIT** être effectuée avant la première utilisation et répétée toutes les 3 à 4 utilisations pour conserver l'aspect neuf des grilles.

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

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

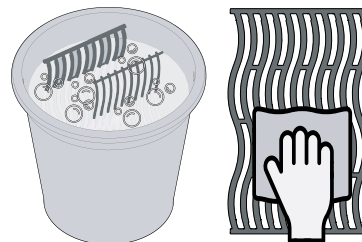
Guide de Grillades Infrarouge

ALIMENT	RÉGLAGE DU BOUTON DE CONTRÔLE	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
 Steak 1 pouce (2,54 cm) d'épaisseur	ÉLEVÉ – 2 minutes de chaque côté.	Saignant – 4 minutes	Demandez une coupe avec un bon persillage de gras. Le gras est un agent attendrissant naturel qui maintient la viande juteuse.
	ÉLEVÉ 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 ½ pouce (1,27 cm) d'épaisseur	ÉLEVÉ – 2 minutes de chaque côté.	Saignant – 4 minutes	Maintenez des galettes de la même épaisseur pour des temps de cuisson égaux. Les galettes d'au moins 1 pouce d'épaisseur doivent être grillées avec une chaleur indirecte.
	ÉLEVÉ – 2 ½ minutes de chaque côté.	À point – 5 minutes	
	ÉLEVÉ – 3 minutes de chaque côté.	Bien cuit – 6 minutes	
 Poulet	ÉLEVÉ, MOYEN, FAIBLE – 2 minutes de chaque côté, puis réduisez à feu moyen-doux à doux.	20 – 25 minutes	Tranchez l'articulation entre la cuisse et la patte aux trois quarts pour que la viande repose à plat sur le brûleur et cuise uniformément.
 Côtelettes de porc	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre. Retirez l'excès de gras.
 Travers de porc	ÉLEVÉ à FAIBLE – Chauffez à feu vif pendant 5 minutes, puis passez à feu doux jusqu'à la fin.	20 minutes de chaque côté en tournant souvent	Optez pour des côtes maigres et charnues. Faites griller jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
 Côtelettes d'agneau	ÉLEVÉ à MOYEN – Chauffez à feu vif pendant 5 minutes, puis à feu moyen jusqu'à la fin.	15 minutes de chaque côté	Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre. Retirez l'excès de gras.
 Hot dogs	MOYEN à FAIBLE	4 – 6 minutes	Sélectionnez des saucisses plus grosses et fendez-les dans le sens de la longueur avant de les griller.

Instructions de nettoyage

Première utilisation

1. Lavez les grilles à la main avec de l'eau et un savon doux pour éliminer tout résidu du processus de fabrication. NE PAS laver au lave-vaisselle.
2. Rincez abondamment à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux pour éviter que l'humidité n'entre dans la fonte.

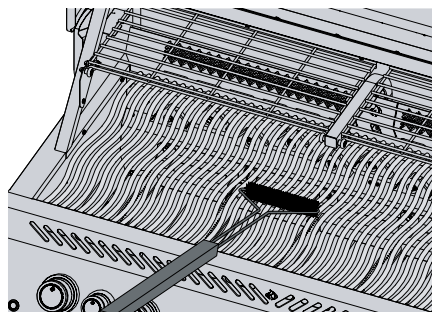


Grilles en fonte

- Assaisonnez vos grilles pour ajouter un revêtement protecteur et éviter la corrosion. Voir Conseils de grillades - **Comment assaisonner vos grilles de cuisson en fonte.**

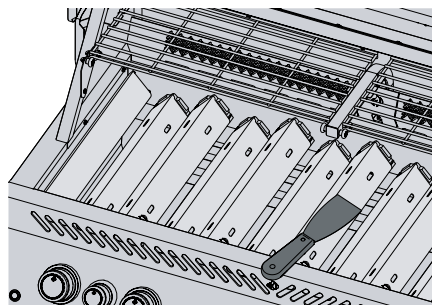
Grilles en acier inoxydable

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



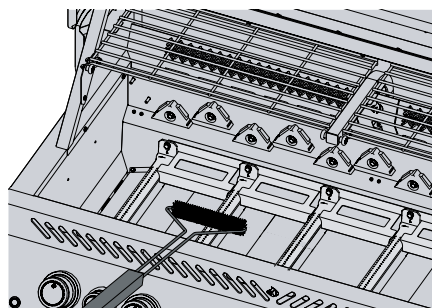
Brûleur latéral infrarouge

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



À l'intérieur du gril

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



ATTENTION ! Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lors du nettoyage de votre gril.

ATTENTION ! La graisse accumulée représente un risque d'incendie.

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



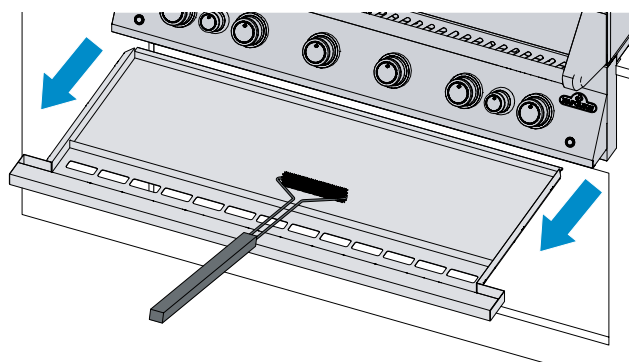
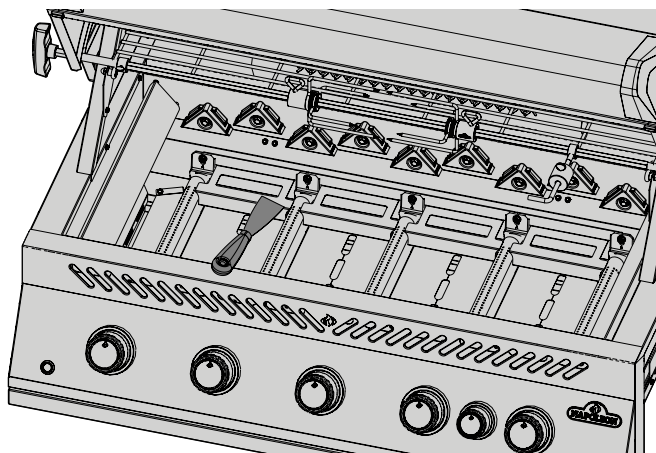
Bac à graisse

Chaque tête de gril, brûleur latéral et brûleur encastré a un bac à graisse correspondant. Il est facilement accessible à travers des portes ou des ouvertures.

- La graisse et les gouttes excessives collectent dans le bac à graisse situé sous le gril et s'accumulent dans le bac à graisse jetable en dessous du bac à graisse (le cas échéant).
- Utilisez uniquement des doublures approuvées par Napoleon dans le bac à graisse. N'utilisez jamais de papier d'aluminium, de sable ou tout autre matériau non approuvé. Cela peut empêcher la graisse de s'écouler correctement.
- Nettoyez fréquemment pour éviter l'accumulation de graisse, environ toutes les 4 à 5 utilisations.

Étapes de nettoyage :

1. Faites glisser le bac à graisse du gril pour accéder au bac à graisse jetable ou pour nettoyer le bac à graisse.
2. Grattez le bac à graisse avec un couteau à mastic ou une spatule.
3. Remplacez le bac à graisse jetable toutes les 2 à 4 semaines en fonction de l'utilisation du gril (le cas échéant).
4. Consultez votre revendeur de grils NAPOLEON pour obtenir des fournitures.



Panneau de contrôle

Utilisez UNIQUEMENT de l'eau tiède et du savon.

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

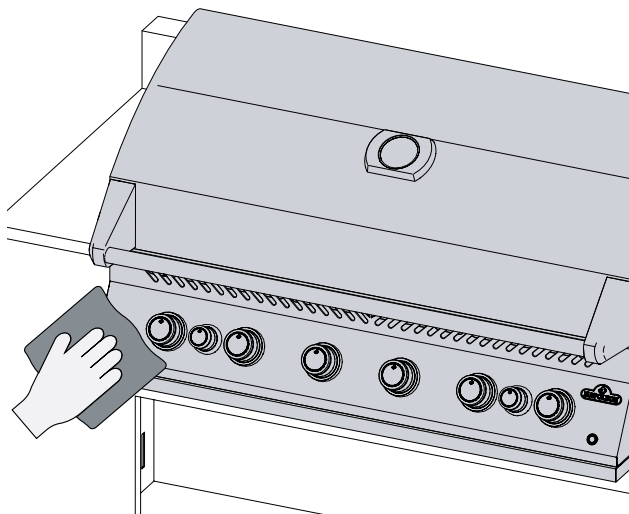
Un nettoyage approprié du panneau de contrôle garantira que le texte reste sombre et lisible.

Moulages en aluminium

Nettoyez avec de l'eau tiède et du savon.

L'aluminium ne rouille pas, mais les températures élevées et les intempéries peuvent provoquer une oxydation à la surface des moulages qui ressemble à des taches blanches.

Consultez les "**Instructions d'entretien**" pour plus d'informations sur la prévention de l'aluminium oxydé.



ATTENTION ! Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que le gril est refroidi avant le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyant pour four pour nettoyer une partie quelconque du gril. Ne mettez pas les grilles de cuisson ni aucune autre partie du gril dans un four à auto-nettoyage. Nettoyez le gril dans un endroit où la solution de nettoyage ne nuira pas aux terrasses, pelouses ou patios.

ATTENTION ! La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et provoquer une détérioration rapide des composants du gril à moins d'être nettoyés régulièrement.



Surface extérieure du gril

- 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 émaillée cuite au four est semblable à du verre et s'écaillera en cas de choc.

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

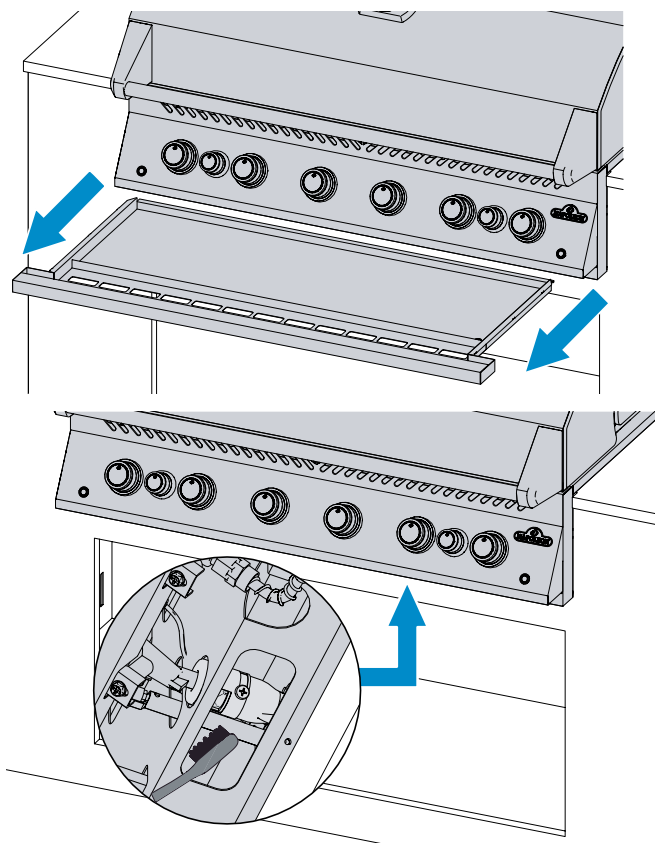
Écran anti-insectes et ports du brûleur

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

NAPOLEON a équipé le brûleur d'un écran anti-insectes autour la goulotte d'air. Cela réduit la probabilité que les insectes construisent des nids à l'intérieur du brûleur, mais n'élimine pas le problème.

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

1. Retirez la ou les vis qui fixent le brûleur au mur arrière du gril. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer.
2. Utilisez une brosse flexible pour tuyau de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur.
3. Secouez les débris lâches du brûleur par l'entrée de gaz.
4. Vérifiez les ports du brûleur et les orifices de la vanne pour tout blocage : les ports du brûleur peuvent se fermer avec le temps en raison de débris de cuisson et de corrosion.
5. Utilisez un trombone ou le petit outil d'entretien des ports fourni pour nettoyer les ports du brûleur.
6. Percez les ports bloqués à l'aide de la petite mèche fournie dans une petite perceuse sans fil : cela peut être fait avec le brûleur attaché au gril, mais c'est plus facile s'il est retiré du gril.
7. Ne pliez pas la mèche de perceuse lors du perçage des ports, car elle se cassera.
8. Cette mèche de perceuse est destinée aux ports du brûleur, PAS aux orifices en laiton qui régulent le débit de gaz vers le brûleur.
9. Ne agrandissez pas les trous.
10. Assurez-vous que l'écran anti-insectes est propre, serré et exempt de peluches ou d'autres débris.
11. Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur.
12. Assurez-vous que la vanne entre dans le brûleur lors de l'installation.
13. Remplacez le support de plaque de cuisson et serrez les vis pour terminer la réinstallation.



SÉCURITÉ AVANT TOUT !

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

ATTENTION ! Il est très important que la valve/orifice entre dans le tube du brûleur lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage et avant d'allumer votre gril, sinon un incendie ou une explosion pourrait se produire.

ATTENTION ! Évitez tout contact non protégé avec des surfaces chaudes.

ATTENTION ! N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier sur les parties peintes, émaillées ou en acier inoxydable de votre gril, car cela pourrait rayer la finition.



Instructions d'entretien

Recommandations

Ce gril doit être minutieusement inspecté et entretenu chaque année par une personne qualifiée.

- Ne bloquez pas le flux d'air de ventilation et d'air de combustion.
- Maintenez les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre situées sur le côté du chariot ou de l'enceinte et à l'avant et à l'arrière de l'étagère inférieure dégagées de tout débris.

AVERTISSEMENT ! Éloignez la grille des matériaux combustibles, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.



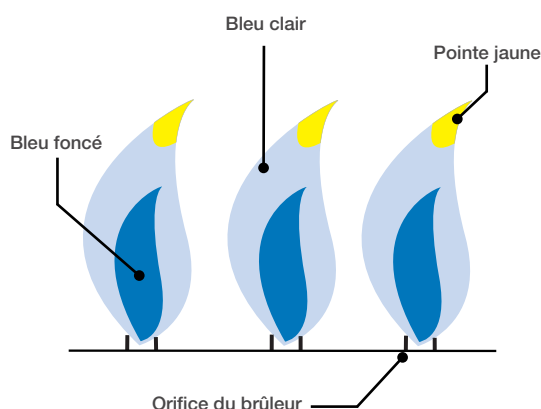
APPARENCE DE LA FLAMME



IMPORTANT ! Les changements d'orifice et les ajustements du volet d'air doivent toujours être effectués par un installateur de gaz qualifié.

- Les flammes doivent toujours apparaître d'un bleu foncé, bordées de bleu clair et parfois de jaune.
- Un débit d'air insuffisant vers le brûleur produira de la suie et des flammes jaunes léthargiques.
- Un débit d'air excessif vers le brûleur fera s'élever les flammes de manière erratique et causera des difficultés d'allumage. Voir "Dépannage".
- Le volet d'air est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'ajustement dans des conditions normales.

Note: Les brûleurs infrarouges n'ont pas d'ajustement d'air.



NOUS VOULONS AIDER!

Contactez le service client de NAPOLEON
Département des solutions pour les clients pour obtenir des pièces de rechange recommandées.
+31 345 588655.

DONNÉES TECHNIQUES

Le tableau suivant répertorie les valeurs d'entrée de chaleur brute et d'utilisation de gaz par unité :

		TAILLE DE L'ORIFICE	ENTRÉE DE CHALEUR BRUTE (TOTALE)	UTILISATION DE GAZ (TOTALE)
		I	I	I
BIG 32-1 RB	FLAMME PRINCIPALE	#60	16 kW	1164 g/h
	ARRIÈRE	1,25mm	5,5 kW	400 g/h
BIG 38-1 RB	FLAMME PRINCIPALE	#60	20 kW	1455 g/h
	ARRIÈRE	1,25mm	5,5 kW	400 g/h
BIG 44-1 RB	FLAMME PRINCIPALE	#60	24 kW	1747 g/h
	ARRIÈRE	1,25mm	11 kW	800 g/h
BIB 10 RT & BIB 10 IR	FLAMME PRINCIPALE	#64	3 kW	255 g/h
BIB 12 RT	FLAMME PRINCIPALE	1,20 mm	10 kW	728 g/h
BIB 18 RT & BIB 18 IR	FLAMME PRINCIPALE	1,20 mm	10 kW	728 g/h
BIB 18 PB (Anneau Extérieur)	FLAMME PRINCIPALE	1,35 mm	7 kW	509 g/h
BIB 18 PB (Anneau Intérieur)	FLAMME PRINCIPALE	1,15 mm	5 kW	364 g/h
BI 32	FLAMME PRINCIPALE	#60	16 kW	1164 g/h
BI 12 RT	FLAMME PRINCIPALE	1,20 mm	10 kW	728 g/h
BI 10 RT	FLAMME PRINCIPALE	#64	3 kW	255 g/h

Le tableau suivant répertorie tous les gaz certifiés et les pressions associées. Vérifiez que les informations figurant sur la plaque signalétique correspondent à cette liste. Remarque : n'utilisez que des régulateurs qui fournissent la pression indiquée ici.

Catégorie de gaz	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Tailles des orifices	I	I	I	I
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

ACIER INOXYDABLE DANS DES ENVIRONNEMENTS DIFFICILES

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

Entretien des brûleurs

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

Entretien et protection des brûleurs infrarouges

Vos brûleurs infrarouges sont conçus pour offrir une longue durée de vie, mais vous devez prendre soin d'éviter toute fissuration de leurs surfaces en céramique. Les fractures peuvent provoquer un dysfonctionnement des brûleurs.

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

Étapes pour éviter d'endommager les surfaces en céramique

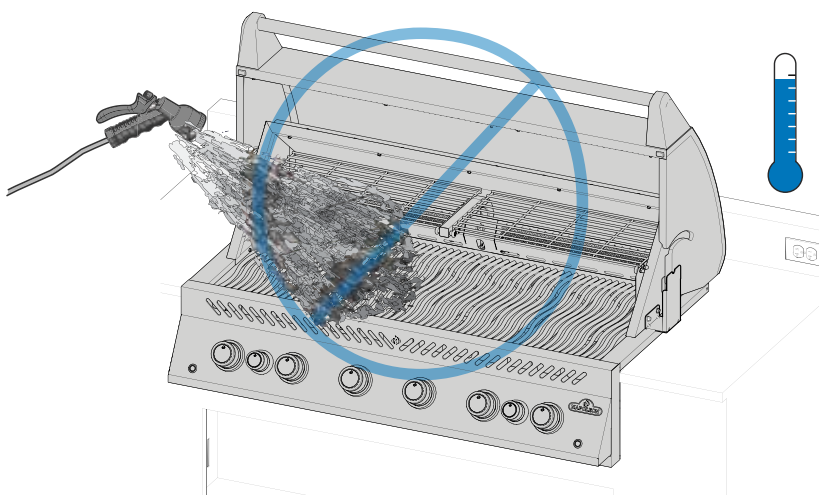
1. Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler des flambées avec de l'eau.
2. N'autorisez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) à entrer en contact avec les brûleurs en céramique

chauds. Un changement immédiat de température provoquera la fissuration de la tuile en céramique.

3. Un brûleur en céramique qui devient humide avant utilisation créera de la vapeur lorsqu'il sera utilisé ultérieurement, produisant une pression qui fissurera la céramique.
4. Le trempage répété de la céramique peut provoquer un gonflement et une expansion produisant une pression qui fera fissurer et s'effriter la céramique.
5. Inspectez la céramique pour détecter une possible absorption d'eau si vous trouvez de l'eau stagnante dans le barbecue. Retirez le brûleur si la céramique est mouillée. Retournez-le pour évacuer l'excès d'eau. Apportez la céramique à l'intérieur pour la faire sécher complètement.
6. N'autorisez pas les objets durs à impacter le brûleur. Faites attention lors de l'insertion ou du retrait des grilles de cuisson et lors de l'utilisation d'accessoires.

Ventilation de l'air chaud

- L'air chaud doit avoir un moyen de s'échapper du barbecue pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Les brûleurs peuvent être privés d'oxygène si l'air chaud n'est pas autorisé à s'échapper, ce qui peut provoquer des contre-flammes. La céramique peut se fissurer si cela se produit de manière répétée.



SÉCURITÉ AVANT TOUT !

Ne jamais recouvrir plus de 75 % de la surface de cuisson d'un brûleur principal ou latéral avec un métal solide (par exemple, des plaques de cuisson ou des poêles).

AVERTISSEMENT ! Coupez le gaz à la source et déconnectez l'appareil avant toute opération d'entretien.

AVERTISSEMENT ! L'entretien ne doit être effectué que lorsque le barbecue est refroidi pour éviter tout risque de brûlures.

AVERTISSEMENT ! Un test de fuite doit être effectué annuellement et lorsqu'un composant du circuit de gaz est remplacé, ou en cas d'odeur de gaz.



Dépannage

Problèmes d'allumage

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

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	JETFIRE™ la sortie est sale ou obstruée.	Nettoyez la sortie JETFIRE™ avec une brosse à poils doux.
	Supports de croisement sales ou corrodés.	Nettoyez ou remplacez selon les besoins.
Brûleurs arrière et latéraux	Pile déchargée ou mal installée.	Remplacez par une pile de qualité supérieure et à longue durée de vie.
	Fil d'électrode lâche ou fils de borne de commutateur.	Vérifiez que le fil de l'électrode est fermement enfoncé sur la borne à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils de raccordement du module à l'interrupteur d'allumage (si équipé) sont fermement enfoncés sur leurs bornes respectives.
	Flammes s'élevant sur le brûleur.	Fermez l'évent d'air selon les "Instructions d'entretien" - Section d'ajustement de l'air de combustion dans ce manuel du propriétaire. IMPORTANT ! Cela doit être fait par un installateur de gaz qualifié.

Bruit et flambées excessives

- Régulateur vrombissant.
- Flambées excessives et chaleur inégale.

Causes possibles	Solution
Bruit de bourdonnement normal par temps chaud.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Cela est causé par des vibrations internes dans le régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité du barbecue. Les régulateurs qui émettent un bourdonnement NE seront PAS remplacés.
La vanne du cylindre a été ouverte trop rapidement.	Ouvrez la vanne du cylindre lentement.
Plaques de saisie installées incorrectement.	Assurez-vous que les plaques de saisie sont installées avec les trous orientés vers l'avant et les fentes en bas. Consultez le Guide d'instructions de montage.
Chauffage incorrect.	Préchauffez le barbecue avec tous les brûleurs principaux allumés au maximum pendant 10 à 15 minutes.
Excès de graisse et de cendres accumulés sur les plaques de saisie et dans le bac d'égouttement.	Nettoyez régulièrement les plaques de saisie et le bac d'égouttement. Ne recouvrez pas le bac de papier d'aluminium. Consultez les "Instructions de nettoyage" .

Flux de gaz

- Chaleur faible ou flamme basse lorsque la vanne est réglée sur élevé.
- 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 de possibles difficultés d'allumage.
- Sortie du brûleur à HAUT, mais le réglage est sur BAS. Bruit sourd et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane - Procédure d'allumage incorrecte.	Assurez-vous de suivre attentivement la procédure d'allumage. 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. Voir la section Opération - " Instructions d'allumage ".
Gaz naturel - Conduite d'alimentation sous-dimensionnée.	La taille de la conduite doit être conforme au code d'installation.
Joint d'étanchéité entourant la tuile en céramique qui fuit, ou défaillance de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour détecter d'éventuelles fissures. Contactez votre revendeur agréé NAPOLEON pour commander un ensemble de brûleurs de remplacement si des fissures sont trouvées.
Gaz propane et gaz naturel - Préchauffage incorrect.	Préchauffez le barbecue avec les deux brûleurs principaux allumés au maximum pendant 10 à 15 minutes.
Toile d'araignée possible ou autres débris.	Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles d'araignée dans l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Consultez la " Vérification de fuite ".
Réglage incorrect du volet d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement le volet d'air selon les instructions de ce manuel. Voir les " Instructions d'entretien ". IMPORTANT ! Cela doit être fait 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.	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 le barbecue. Assurez-vous de suivre attentivement la procédure d'allumage à chaque cuisson. Toutes les vannes de gaz doivent être fermées lorsque la vanne du réservoir est ouverte. Ouvrez toujours la vanne du réservoir lentement.

Le brûleur infrarouge produit un retour de flamme

- Pendant le fonctionnement, le brûleur produit brusquement un son fort de type "whoosh", suivi d'un son continu de type chalumeau et devient faible ou a une grande flamme au démarrage.

Causes possibles	Solution
Les carreaux en céramique sont surchargés de graisses et d'accumulations. Les orifices sont obstrués.	Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Relancez le brûleur et faites-le fonctionner au MAX pendant au moins 5 minutes, ou jusqu'à ce que les carreaux en céramique soient uniformément rouges incandescents.
Le brûleur a surchauffé en raison d'une ventilation insuffisante. Trop de surface du barbecue est couverte par une plaque de cuisson ou une poêle.	Assurez-vous que pas plus de 75 % de la surface du barbecue est couverte par des objets ou des accessoires. Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Relancez-le.
Joint d'étanchéité entourant la tuile en céramique qui fuit, ou défaillance de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour détecter d'éventuelles fissures. Contactez votre revendeur agréé Napoleon pour commander un ensemble de brûleurs de remplacement si des fissures sont trouvées.
Chauffage incorrect.	Préchauffez le barbecue avec les deux brûleurs principaux allumés au maximum pendant 10 à 15 minutes.
Excès de graisse et de cendres accumulés sur les plaques de saisie et dans le bac d'égouttement.	Nettoyez régulièrement les plaques de saisie et le bac d'égouttement. Ne recouvrez pas le bac de papier d'aluminium. Consultez les " Instructions de nettoyage ".

Décollement de la peinture

- La peinture semble se décoller à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.

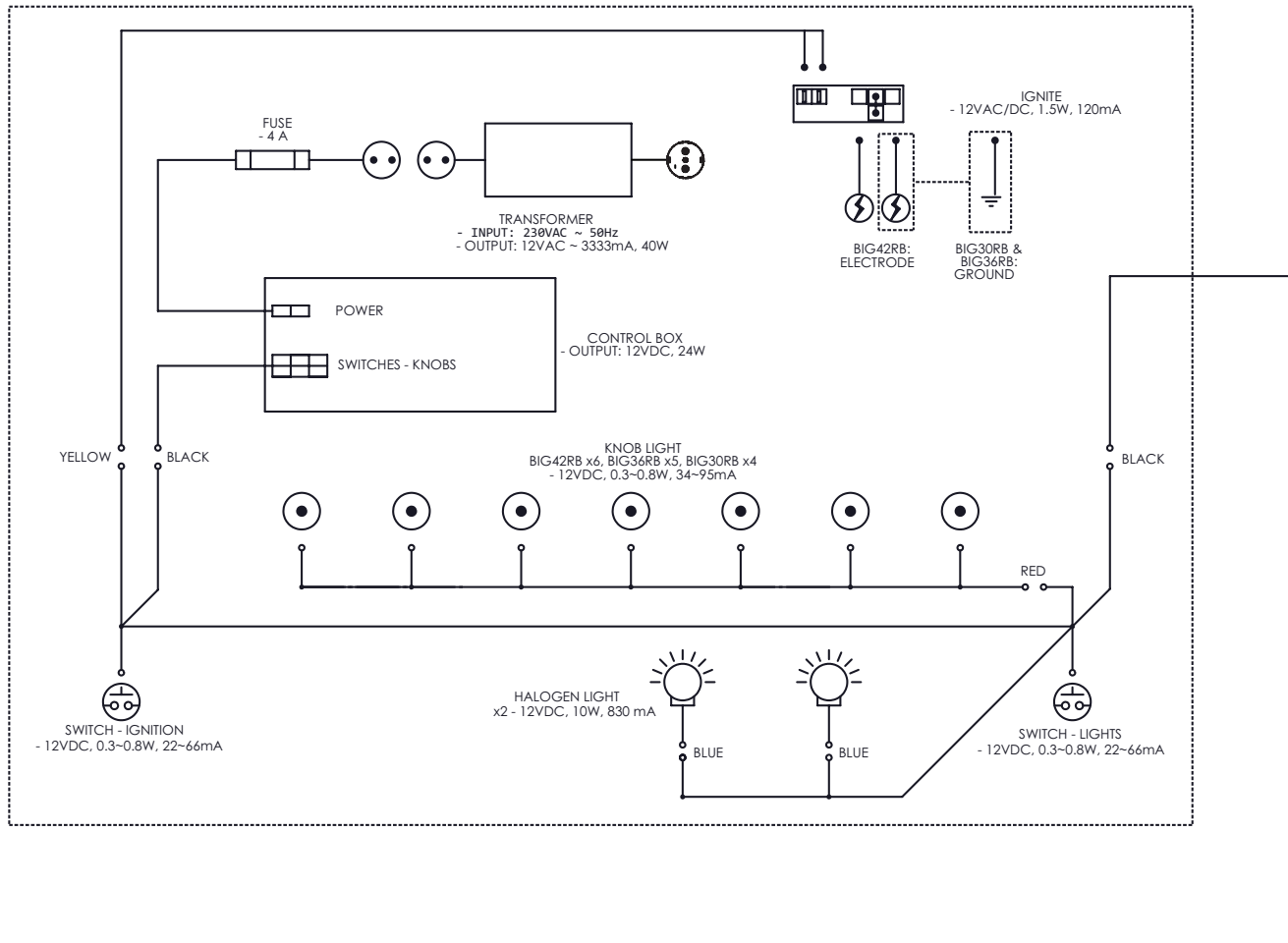
Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures. .	Ceci n'est pas un défaut. La finition du couvercle et de la hotte est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne s'écaillera pas. L'écaillage est causé par de la graisse durcie, qui se dessèche en morceaux ressemblant à de la peinture, et qui s'écaille. Un nettoyage régulier préviendra cela. Voir les "Instructions de nettoyage" .

Problèmes d'éclairage

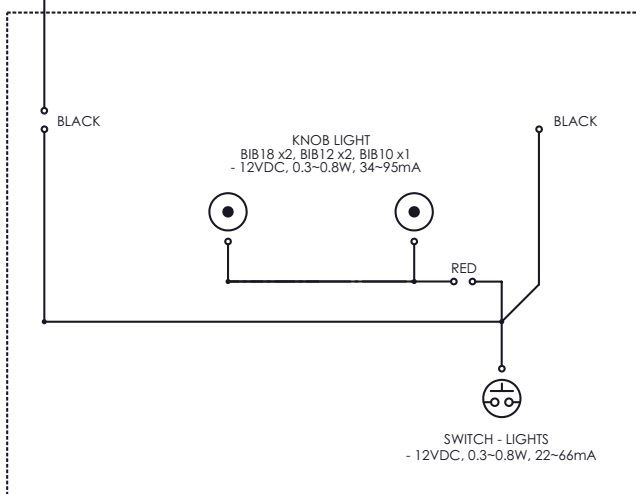
- Les ampoules halogènes du four ne fonctionnent pas.
- Les voyants du panneau de commande ne fonctionnent pas.

Causes possibles	Solution
L'unité n'est pas connectée à l'alimentation électrique.	Branchez le cordon d'alimentation (à partir d'une prise de courant fonctionnelle protégée par un dispositif de coupure de courant) dans la boîte électrique à l'arrière du barbecue. 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 doit être de 12 VCA. Remplacez si nécessaire.
Les bornes sur l'interrupteur ou la carte de circuit sont corrodées ou desserrées.	Nettoyez les connexions et assurez-vous que les connecteurs sont bien enfoncés l'un dans l'autre. L'accès à la carte de circuit se fait sous le couvercle électrique sur le côté gauche du boîtier.
Ampoules halogènes grillées (uniquement pour les lumières du four).	Remplacez les ampoules selon les instructions dans la section "Instructions d'entretien" - Remplacement des ampoules halogènes du four du manuel du propriétaire.

BIG44RB-1, BIG38RB-1, BIG32RB-1



BIB18, BIB12, BIB10



GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON

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

Veuillez 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

☎ +31 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

50 YEARS
ANS



50 ans de solutions de
confort à domicile.



Les produits **NAPOLEON®** sont protégés par un ou plusieurs brevets américains.É.-U. et par des brevets canadiens et/ou étrangers ou des brevets en instance.



Adresse

Wolf Steel Ltd.

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



Téléphone

Europe

+31 (0) 88 588 66 55

En ligne

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com