



FREESTYLE[®] **PLAQUE DE CUISSON**

Manuel du propriétaire

F24DFT

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

Nous voulons votre avis !
Visitez Napoleon.com pour écrire un commentaire



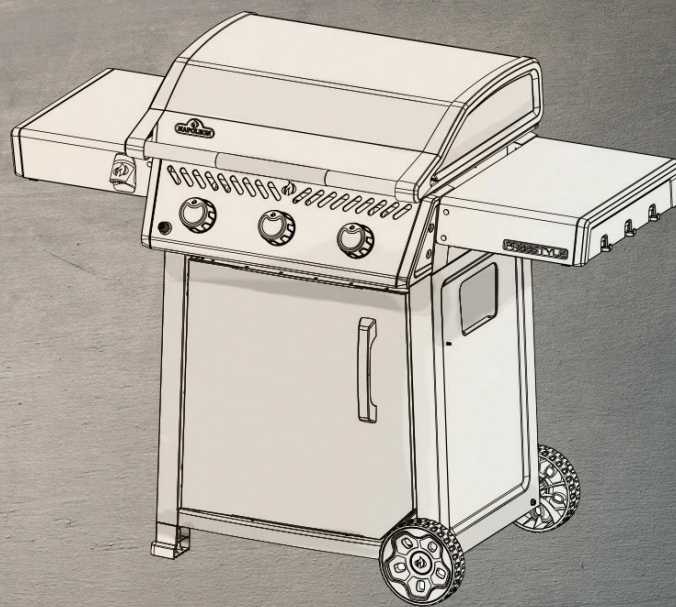
Appliquer le numéro de série



P.57

FÉLICITATIONS POUR VOTRE PLAQUE DE CUISSON NAPOLEON®!

Vous venez d'améliorer votre
jeu de grillades.



**NOTRE OBJECTIF EST DE RENDRE VOS GRILLADES PLUS AGRÉABLES
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
l'appareil avant de l'utiliser.

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ.

⚠️ DANGER! ⚠️

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

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

⚠️ AVERTISSEMENT! ⚠️

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

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

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

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



Alertez les adultes et les enfants sur les risques
liés aux températures de surface élevées.



Surveillez les jeunes enfants à proximité
de l'appareil.

AVIS À L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions au propriétaire pour référence ultérieure.
AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Bienvenue à Napoleon!

La sécurité d'abord

AVERTISSEMENT!

Informations générales

Cette plaque doit être installée conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme au code d'installation du gaz naturel et du propane CSA B149.1 au Canada, ou au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 aux États-Unis.

AVERTISSEMENT!

Installation et assemblage

Assemblez cette plaque de cuisson 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 plaque de cuisson. Ne modifiez en aucun cas cette plaque de cuisson. Ne pas utiliser une bouteille qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1. N'utilisez que le régulateur de pression et l'ensemble de tuyaux fournis avec cette plaque ou les pièces de rechange spécifiquement recommandées par Napoléon.

AVERTISSEMENT!

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. Lors du branchement, connectez d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez l'appareil dans la prise de courant.

AVERTISSEMENT!

Stockage et désaffectation

Coupez le gaz au niveau de la bouteille de propane ou du robinet d'alimentation en gaz naturel. Débranchez le tuyau entre la bouteille de propane et la plaque de cuisson. Retirez la bouteille de propane et stockez-la à l'extérieur, dans un espace bien ventilé, hors de portée des enfants. NE PAS stocker les bouteilles de propane dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos. Débranchez la prise de gaz naturel de l'alimentation lorsque vous rangez la plancha à l'intérieur.

AVERTISSEMENT!

Fonctionnement

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

AVERTISSEMENT!

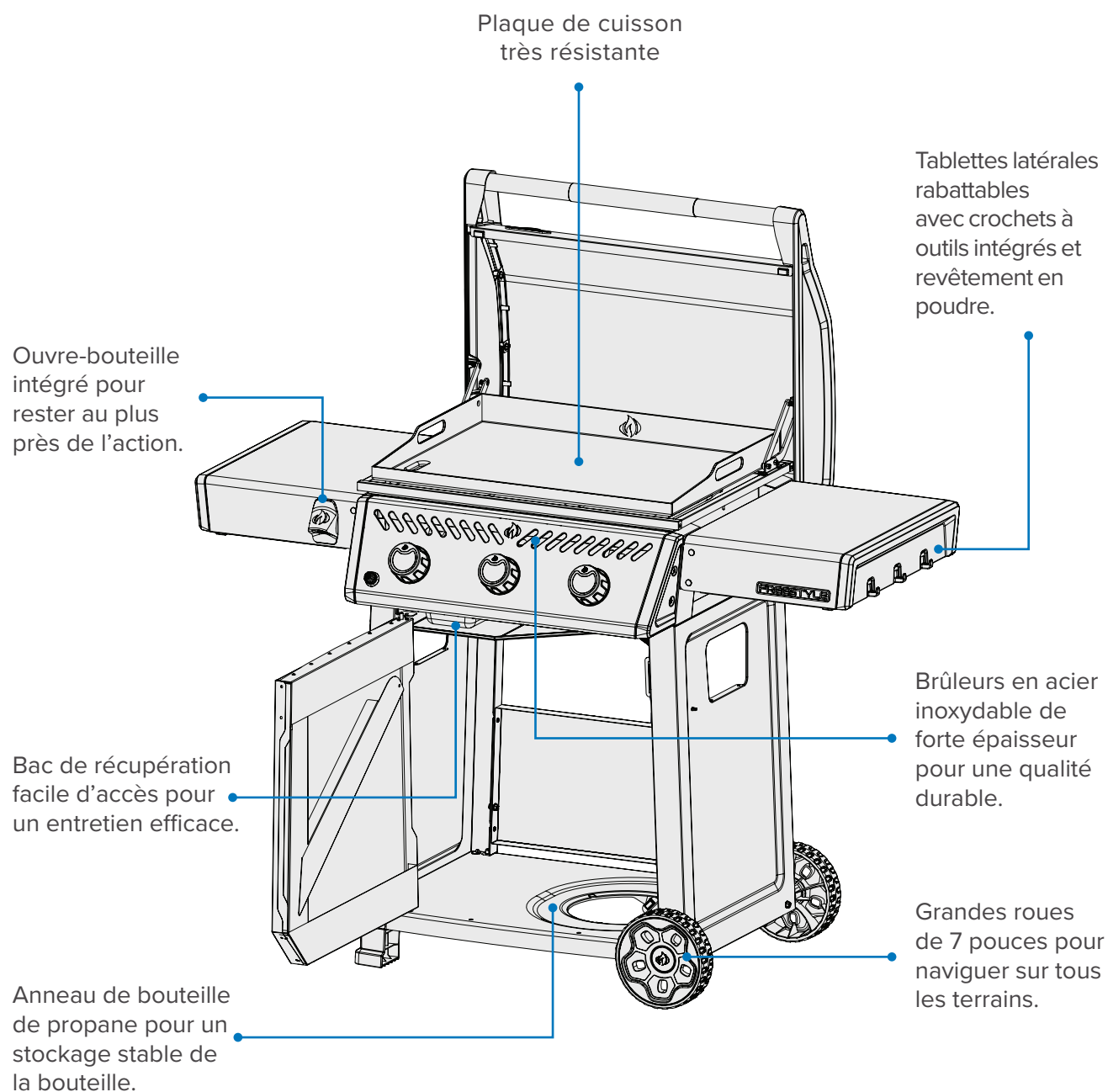
Proposition 65 de la Californie

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, dont la suie, qui sont reconnus par l'État de Californie comme étant cancérigènes, et à des produits chimiques, dont le monoxyde de carbone, qui sont reconnus par l'État de Californie comme étant à l'origine de malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov.

CONTENU

Bienvenue à Napoleon!	31
La sécurité d'abord	31
Caractéristiques complètes du système	33
Pour commencer	34
Autres pratiques opérationnelles sûres	34
Localisation de la plaque de cuisson	36
Raccordements au gaz	37
Test d'étanchéité	39
Fonctionnement	40
Comment assaisonner votre plancha pour la première fois	40
Éclairage de votre appareil	41
Instructions de cuisson	42
Liste de contrôle de l'expérience culinaire	43
Guide de cuisine	45
Instructions de nettoyage	46
Première utilisation	46
Plaque de cuisson	46
Bac d'égouttage	47
Goulotte à graisse	47
Panneau de commande	47
Surface extérieure de l'appareil	48
Grille anti-insectes et orifices de brûleurs	49
Maintenance Instructions	50
Recommandations	50
L'inox dans des environnements difficiles	51
Dépannage	52
Garantie	55

Caractéristiques complètes du système



Caractéristiques



La plaque de cuisson illustrée dans ce manuel du propriétaire peut différer du modèle que vous avez acheté. Modèle présenté FREESTYLE F24DFT

Pour commencer



DANGER!

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



AVERTISSEMENT!

Signale un danger qui pourrait 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 dommages matériels, des blessures physiques graves, voire la mort.



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

Pour commencer

Autres pratiques opérationnelles sûres

- Ne pas faire passer le tuyau sous le bac de récupération. Veillez à ce que le tuyau soit bien dégagé par rapport au 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 pas régler la plaque de cuisson lorsqu'elle est en fonctionnement ou chaude.
- Ne pas déplacer l'appareil en cours d'utilisation.
- Couper l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne pas modifier l'appareil.
- 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 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 plaque de cuisson.
- 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 de la plaque de cuisson.
- 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. de l'appareil, 7 » (178 mm) sur les côtés.
- Un dégagement supplémentaire de 24 » (610 mm) est recommandé à proximité d'un revêtement en vinyle ou d'une vitre. de vinyle ou des vitres.
- La température ambiante minimale pour une utilisation sûre de l'appareil est de 0 °F (- 17,8 °C).

Pour commencer



AVERTISSEMENT!

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

Localisation de la plaque de cuisson

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

- N'utilisez l'appareil que dans un endroit hors sol, en plein air, 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 fermé.
- 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 & Fig 3).**
- Un appareil est considéré comme étant à l'air libre s'il est installé dans un abri doté de trois parois latérales et d'un toit, pour autant que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. **(Fig 4 & 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.

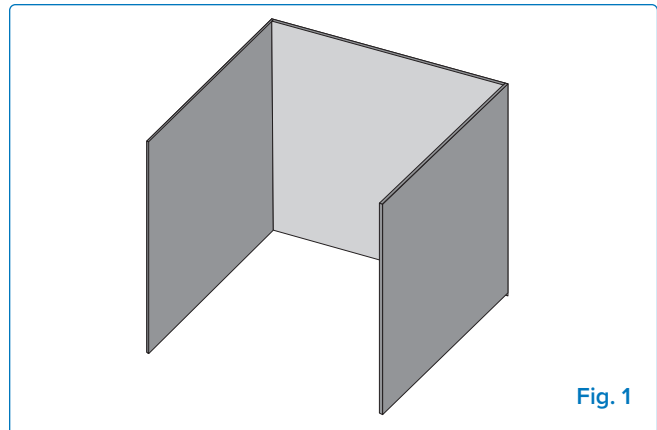


Fig. 1

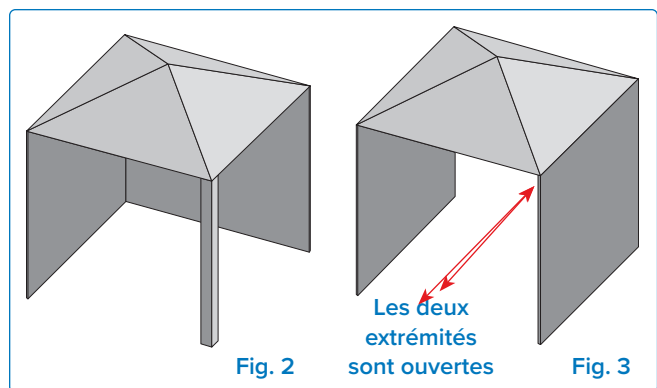


Fig. 2

Fig. 3

Les deux extrémités sont ouvertes

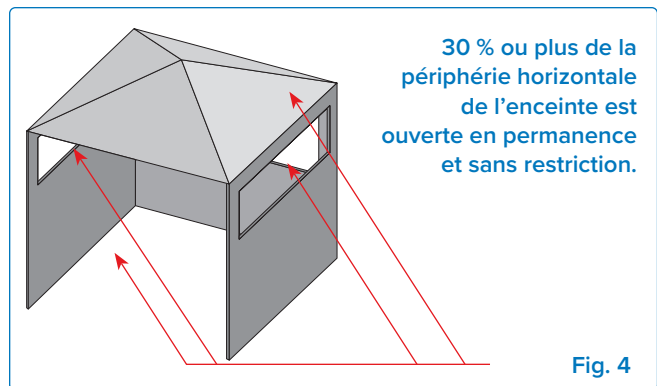


Fig. 4

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

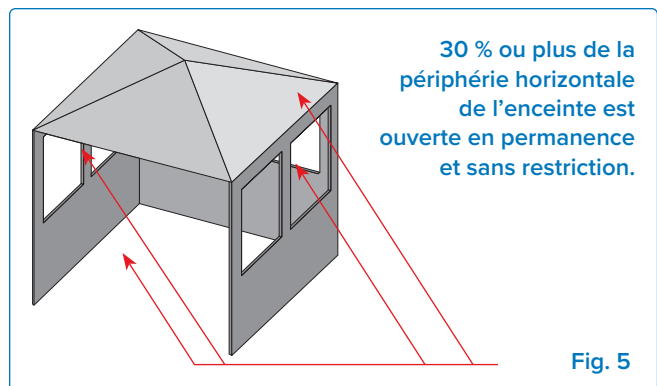


Fig. 5

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 : Option 1

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

N'utilisez qu'un régulateur de pression de gaz spécifié par Napoléon. Le détendeur doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau (0,39 psi) et avoir un raccord de type QCC1. Le dispositif de raccordement de la bouteille doit être compatible avec le raccordement de cet appareil extérieur.

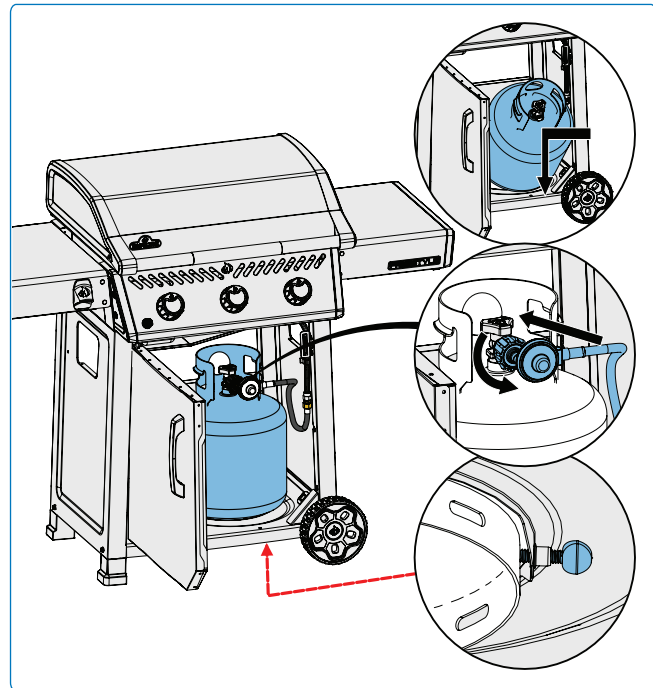
La bouteille de propane doit être équipée

- Un robinet d'arrêt avec un raccord QCC1
- Un dispositif de décharge de sécurité
- Un collier pour protéger le robinet
- Un dispositif de protection contre les débordements homologué

Hook-up and Installation

- Vérifiez que la bouteille n'est pas bosselée ou rouillée et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.
- N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé.
- Placez la bouteille dans l'emplacement prévu à cet effet sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que le tuyau du détendeur de gaz n'est pas plié.

- Retirer le capuchon ou le bouchon du robinet de carburant du cylindre.
- Insérer le mamelon noir du régulateur QCC1 sur le robinet de carburant QCC1. Serrer à la main dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne pas utiliser d'outils.
- Veillez à ce que le tuyau n'entre pas en contact avec la lèchefrite ou toute autre surface à haute température de l'appareil, car il fondrait et provoquerait un incendie.
- Testez l'étanchéité de tous les joints avant d'utiliser la plaque de cuisson. Voir la section « **Test d'étanchéité** ».
- La bouteille doit être montée de manière à ce que la sortie de la soupape de surpression ne soit pas orientée vers la position d'utilisation normale de l'utilisateur.



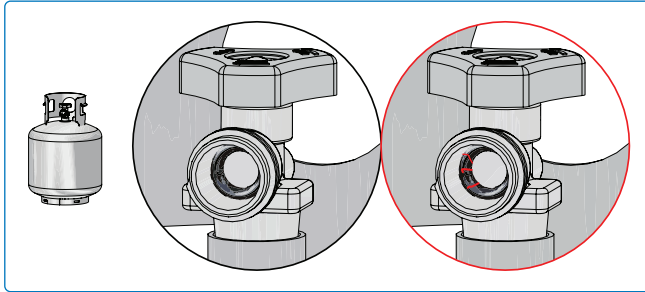
AVERTISSEMENT!

- 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.
- Débranchez la plancha et son robinet d'arrêt individuel du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression supérieur à ½ psi (3,5 kPa).
- Ne jamais utiliser une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.



NOTE: Inspectez le joint du robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié pour vérifier qu'il n'est pas fissuré, usé ou détérioré chaque fois que la bouteille est remplacée ou rechargée.

Toute bouteille de gaz de pétrole liquéfié présentant des signes d'endommagement ou de détérioration, y compris des fissures et des piqûres visibles, doit être renvoyée au vendeur sans avoir été utilisée.



Vers une ligne d'alimentation en gaz domestique : Option 2

- Un tuyau d'alimentation en gaz et un raccord rapide conçus pour le gaz naturel et certifiés pour une utilisation à l'extérieur sont fournis avec les plaques de cuisson au gaz naturel. Ce tuyau d'alimentation peut également être utilisé pour les installations de propane en vrac.
- La tuyauterie de gaz naturel doit fournir une pression de 7 pouces de colonne d'eau à l'entrée de la plaque de cuisson. La tuyauterie de gaz propane en vrac doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau à l'entrée de la plaque.
- La tuyauterie et les vannes en amont de la déconnexion rapide ne sont pas fournies.

- Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir le nombre de BTU/h spécifié sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la tuyauterie.
- Voir la section « **Sécurité d'abord** » de ce manuel pour les codes d'installation.
- 1. Le raccordement à une conduite d'alimentation en gaz doit être effectué par un installateur de gaz agréé et l'étanchéité doit être testée avant de faire fonctionner la plaque.
- 2. N'acheminez pas le tuyau à proximité de la lèchefrite ou au-dessus du panneau arrière.
- 3. Veillez à ce que le tuyau n'entre pas en contact avec des surfaces à haute température.

Déconnexion rapide

- Ne pas installer le raccord rapide vers le haut.
- Un robinet d'arrêt manuel facilement accessible doit être installé en amont du raccord rapide et aussi près que possible de celui-ci.
- Raccordez l'extrémité évasée du tuyau au raccord situé à l'extrémité du tube collecteur ou du tube flexible (le cas échéant).
- Serrez à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour filetage ou de mastic pour tuyaux.
- Testez l'étanchéité de tous les joints avant de faire fonctionner la plancha à gaz. Voir la section « **Test d'étanchéité** ».



AVERTISSEMENT!

- Fermer le robinet d'arrêt individuel pour isoler la plaque de cuisson 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.
- Suivez à la lettre toutes les spécifications et instructions afin d'éviter tout risque d'incendie, d'explosion, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.



SOYEZ PRUDENTS!

La plaque de cuisson et l'ensemble du foyer peuvent devenir très chauds lorsqu'ils sont utilisés.

Test d'étanchéité

Pourquoi et quand effectuer un test d'étanchéité?

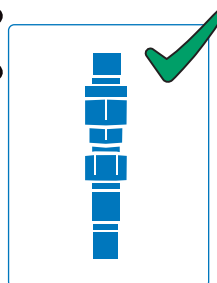
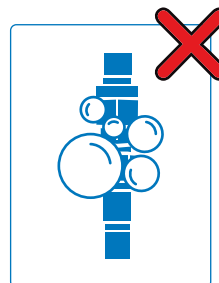
Un test d'étanchéité permet de vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz après avoir raccordé le tuyau à l'alimentation en gaz. Chaque fois que le réservoir est rempli et réinstallé, il faut s'assurer qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord du régulateur au réservoir. Testez l'étanchéité de cette plancha avant de l'utiliser, une fois par an et lors du remplacement de tout composant à gaz.

Étapes du test d'étanchéité

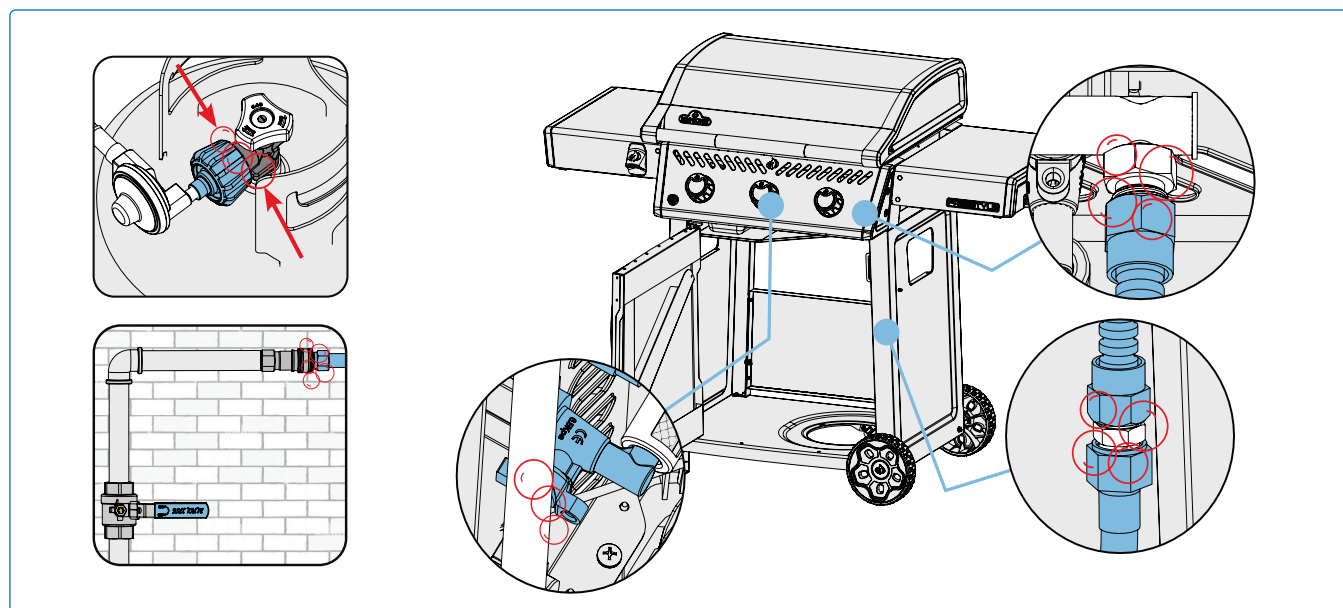
1. Ne pas fumer pendant le test.
2. Éliminez toutes les sources d'allumage.
3. Mettez tous les brûleurs en position d'arrêt.
4. Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz.
5. Appliquez au pinceau une solution moitié-moitié de savon liquide et d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau,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

Si vous constatez une fuite

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



Pour commencer



DANGER!

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

un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures physiques graves, voire 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 assaisonner votre plancha pour la première fois

Avant la première utilisation

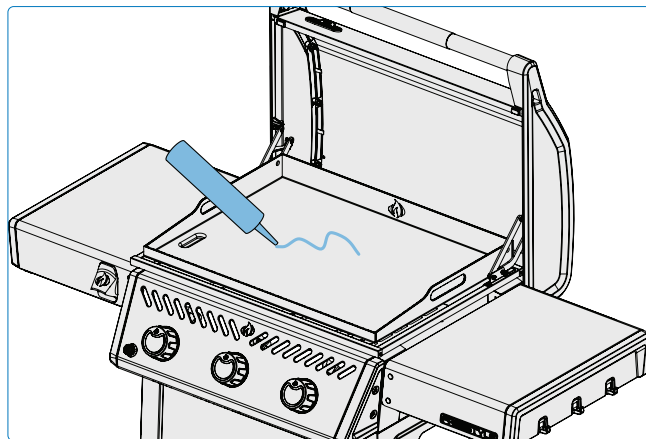
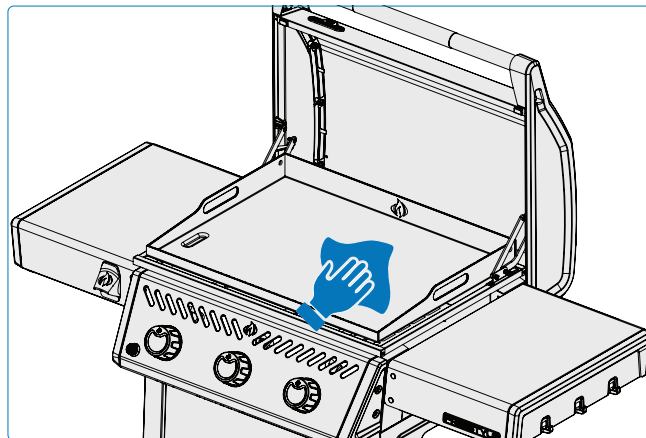
Un bon assaisonnement est important pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et prolonger la durée de vie de votre plancha. N'utilisez pas de graisses animales pour votre premier assaisonnement. Cela pourrait augmenter le risque de corrosion.

1. Lavez toutes les surfaces de la plaque avec de l'eau chaude savonneuse. (c'est la seule fois où il faut utiliser du savon). Rincez et séchez complètement.
2. Une fois la plaque de cuisson installée, suivez les instructions de la section « **Allumage de l'appareil** ».
3. Faites chauffer la plaque de cuisson avec tous les brûleurs en position haute pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la plaque change de couleur.
4. Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe d'huile végétale neutre à point de fumée élevé au milieu de la plaque.
5. En portant des gants résistants à la chaleur, pincez un rouleau d'essuie-tout avec une pince à long manche. Appliquer l'huile finement et uniformément sur toute la surface de la plaque (y compris les côtés).
6. Une fois que la fumée s'est dissipée, répéter le processus d'huilage 3 à 4 fois pour créer une couche d'assaisonnement protectrice solide. La surface doit être foncée d'un bord à l'autre.



IMPORTANT!

- Utilisation régulière : assaisonnez votre plancha régulièrement, surtout si vous remarquez que la surface perd ses propriétés antiadhésives ou montre des signes de rouille. En cuisinant régulièrement sur votre plancha, vous renforcerez l'assaisonnement, car l'huile continue de se lier à la surface à chaque utilisation.



ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL!

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



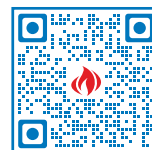
NOUS VOULONS AIDER

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



EN SAVOIR PLUS

Scannez le code QR pour visionner un guide vidéo étape par étape sur l'assaisonnement de votre plaque de cuisson.



Éclairage de votre appareil

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.

Allumer avec une allumette

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

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

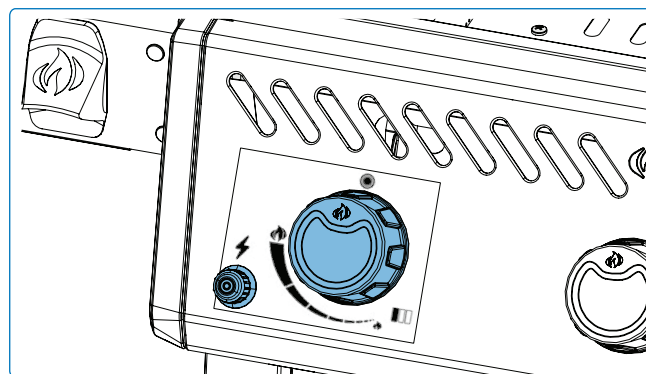
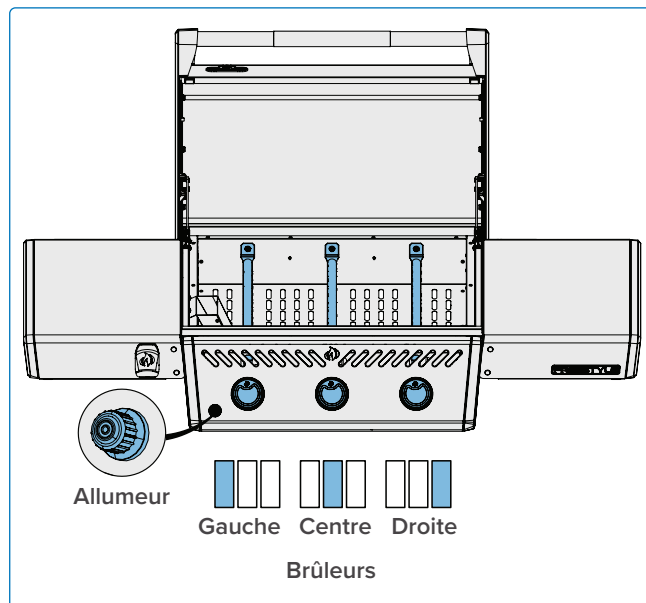


Fig. 6

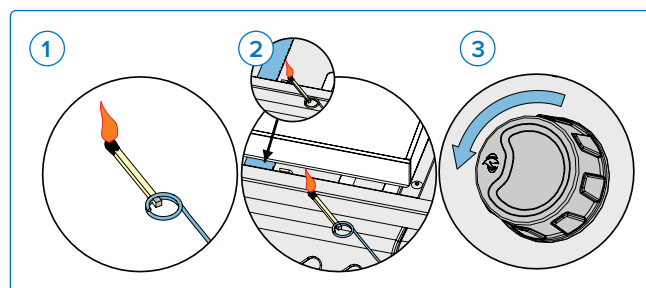


Fig. 7



AVERTISSEMENT!

- Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs sont en position d'arrêt avant d'ouvrir lentement le robinet d'alimentation en gaz.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage.
- Assurez-vous que le couvercle de la plaque est **OUVERT** pendant l'allumage.
- Ne pas régler la plaque de cuisson lorsqu'elle est chaude 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.



Instructions de cuisson

Utilisation du brûleur

- Reportez-vous à la section « **Comment assaisonner votre plancha pour la première fois** ».
- Laissez toujours le couvercle ouvert lors du préchauffage et de 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 plaque à l'aide d'un thermomètre infrarouge pour vous assurer que chaque zone est au 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 ont plus de chances de coller à la plaque de la plancha si celle-ci n'est pas assez chaude. La température de la plaque peut être déterminée à l'aide d'un thermomètre infrarouge sans contact. Vous pouvez également verser quelques gouttes d'eau sur la plaque.
 - » 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.
- 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).**

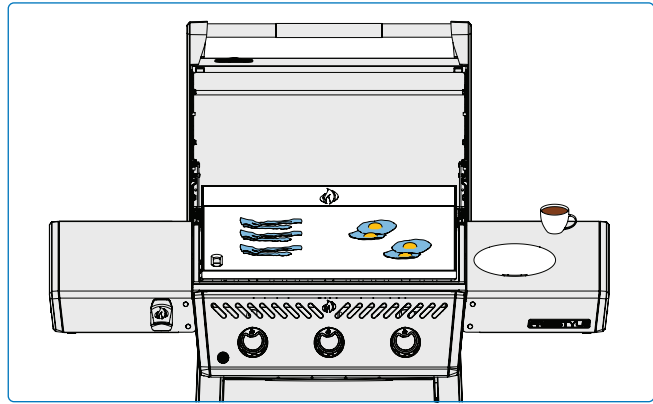


Fig. 8

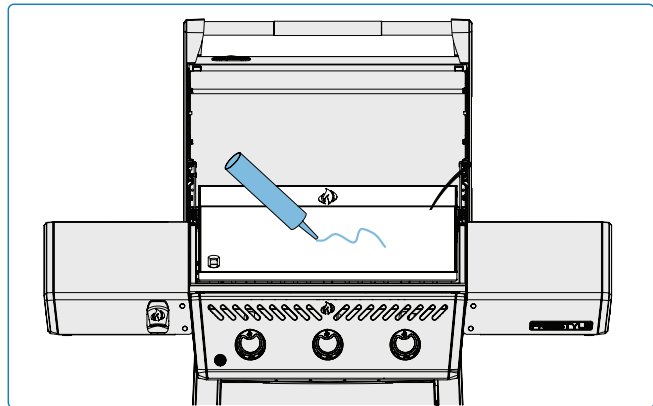


Fig. 9

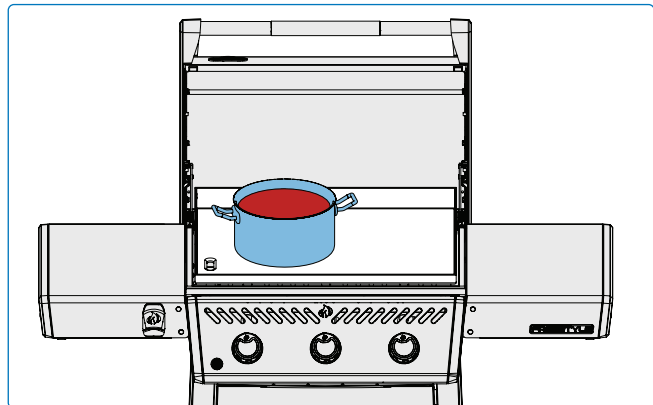


Fig. 10



DANGER!

- Ne fermez jamais le couvercle de l'appareil lorsqu'il est en marche ou chaud. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de fermer le couvercle.
- Ne laissez pas d'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 EN CUISINE!

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

Liste de contrôle de l'expérience culinaire

Reportez-vous à cette liste chaque fois que vous cuisinez

☐ Lire le manuel du propriétaire

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

☐ Nettoyer le bac à graisse

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

☐ Vérifiez le tuyau

Assurez-vous que la plaque de cuisson 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 et nettoyer les grilles

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

☐ Préparez la zone

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. Suivez les directives relatives aux températures appropriées pour tous les types de viande, en particulier la volaille.



NOTE:

Il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson après chaque utilisation. Voir la section « **Instructions de nettoyage** ».



IMPORTANT!

- N'abusez pas de l'huile : Trop d'huile peut rendre l'assaisonnement 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.



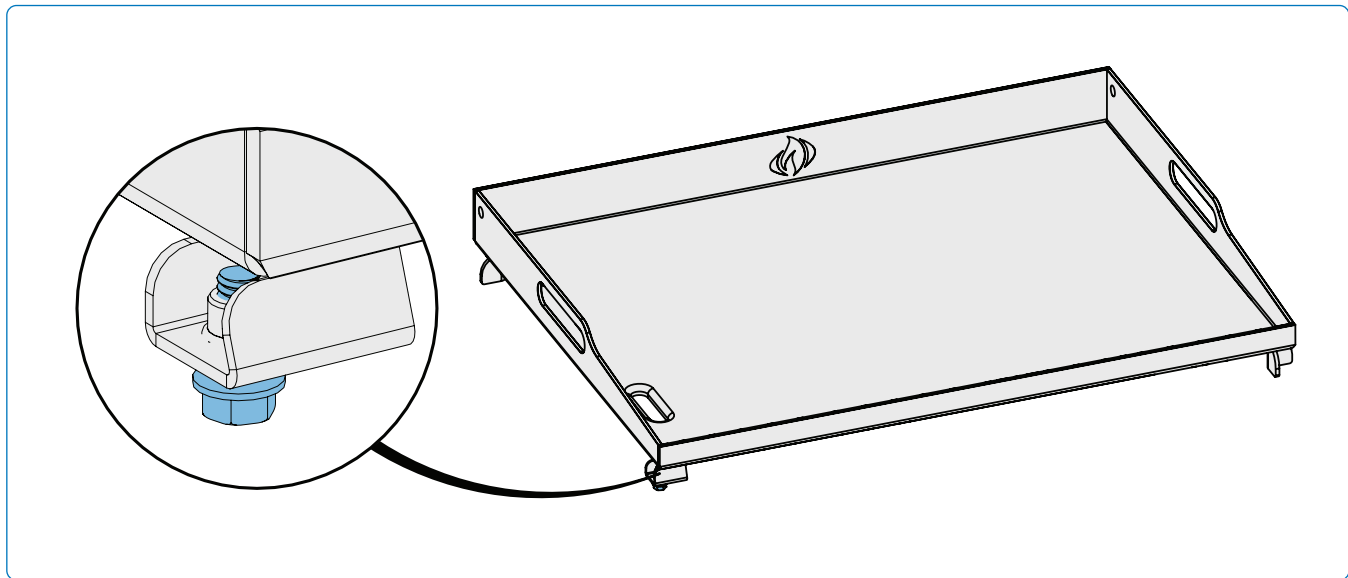
CONSEIL DE PRO EN CUISINE!

Découvrez des recettes inspirantes et des techniques de cuisson à la plancha dans les livres de cuisine Napoléon ou visitez le site 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 plaque de cuisson est froide et exempte de graisse avant d'effectuer des réglages.

1. **Localisez la vis de réglage :** Trouvez la vis située dans le coin avant gauche de la plaque de cuisson. Cette vis permet de régler l'inclinaison de la plaque et de contrôler la direction de l'évacuation des graisses. l'inclinaison de la plaque et de contrôler la direction de l'écoulement de la graisse.
2. **Déterminez le niveau souhaité :** Pour assurer une évacuation optimale des graisses, la plaque de cuisson doit être légèrement inclinée vers le coin avant gauche. Cela permet de diriger l'excès de graisse vers le système de collecte.
3. **Réglez le niveau :** La plaque de cuisson étant 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 plaque de cuisson, 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 plaque 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 plaque de cuisson est lourde et doit être manipulée avec précaution lors de son retrait et de son installation afin d'éviter toute blessure ou tout dommage à l'appareil. Demandez l'aide d'une autre personne si nécessaire.

Guide de cuisine

Alimentation	Réglage du bouton de commande	Temps de cuisson	Suggestions
 Steak 1 pouce (2,54 cm) d'épaisseur.	HAUT 2 minutes de chaque côté.	Saignant – 4 minutes	Demandez de la graisse marbrée dans la découpe.
	HAUT à MOYEN Chouer à feu vif 2 minutes de chaque côté, puis passer à feu moyen.	Médium saignant – 6 minutes	La graisse est un attendrisseur naturel qui permet à la viande de rester juteuse.
		Bien Cuit – 8 minutes	
 Hamburger 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.
	HAUT 2 ½ minutes de chaque côté.	Médium saignant – 5 minutes	
	HAUT 3 minutes de chaque côté.	Bien Cuit – 6 minutes	Les galettes d'un pouce d'épaisseur ou plus doivent être cuites à la chaleur indirecte.
 Côtelettes de porc	MOYEN	6 de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlevez l'excès de graisse.
 Côtelettes d'agneau	HAUT à BAS Haut pendant 5 minutes puis à feu doux jusqu'à la fin.	15 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlevez l'excès de graisse.
 Hot dogs	MOYEN à BAS	4 – 6 minutes	Choisir des saucisses plus grosses et les couper dans le sens de la longueur avant la cuisson.

Il s'agit de lignes directrices générales.

Veuillez vous référer aux recommandations des autorités sanitaires pour des informations plus détaillées.



CONSEIL DE PRO EN CUISINE!

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



CONSEIL DE PRO EN 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 plancha à feu doux, une plancha Napoléon au gaz ou au charbon de bois donnera de meilleurs résultats.



Instructions de nettoyage

Première utilisation

1. Lavez la plaque à la main avec de l'eau et du savon doux pour enlever tout résidu du processus de fabrication. du processus de fabrication.
2. Rincer abondamment à l'eau chaude et sécher complètement avec un chiffon doux.



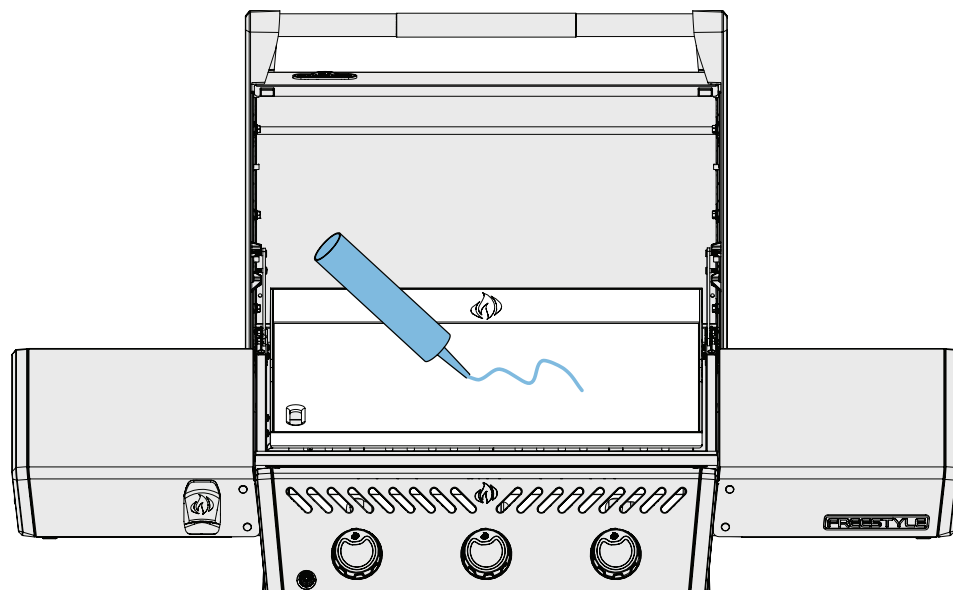
AVERTISSEMENT!

- Veillez à ce que le brûleur gauche soit éteint lorsque vous dirigez les huiles et les débris de cuisson vers le système de collecte des graisses, afin d'éviter les flambées.

Plaque de cuisson

- Nettoyez la plaque après chaque utilisation pendant qu'elle est encore chaude.
- N'utilisez pas de savon, il pourrait décaper la couche d'assaisonnement.
- Retirez les débris alimentaires en les poussant dans le collecteur de graisse à l'aide d'un grattoir ou d'une spatule.
- Détachez les résidus en appliquant une petite quantité d'eau sur la surface, puis en grattant le reste de l'accumulation dans le collecteur de graisse.
- Essuyez la plaque avec du papier absorbant jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche.
- Appliquez une couche fine et régulière d'huile végétale à point de fumée élevé pour maintenir l'assaisonnement et prévenir la rouille.

Nettoyage



DANGER!

- Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- L'accumulation de graisse constitue un risque d'incendie.
- Le nettoyage ne doit être effectué que lorsque la plaque est froide afin d'éviter tout risque d'incendie et de brûlure.

Bac 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 avec de l'eau chaude savonneuse. Si vous utilisez des produits chimiques, suivez les instructions du fabricant pour protéger l'acier inoxydable.
3. Réinsérez complètement le bac de récupération dans le chariot de 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 de cuisson 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 en nylon pour enlever la graisse et les débris dans la goulotte. Essuyez les résidus avec un chiffon ou de l'eau savonneuse.
4. Réinstallez la goulotte.

Panneau de commande

Utilisez UNIQUEMENT de l'eau savonneuse tiède. Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande et s'effacera progressivement si l'on utilise des produits abrasifs ou des nettoyeurs pour acier inoxydable. Un nettoyage adéquat du panneau de commande permet de conserver un texte contrasté et lisible. (**Fig. 12**).



AVERTISSEMENT!

- Assurez-vous que les brûleurs sont éteints et la plaque froide avant le nettoyage.
- Ne mettez pas les plaques ou pièces de la plaque dans un four autonettoyant.
- Nettoyez l'appareil dans un endroit où la solution ne peut pas abîmer terrasses, pelouses ou patios.
- La sauce barbecue et le sel, corrosifs, peuvent abîmer rapidement la plaque si non nettoyés régulièrement.
- N'utilisez pas de nettoyeur pour four pour nettoyer une quelconque partie de l'appareil.

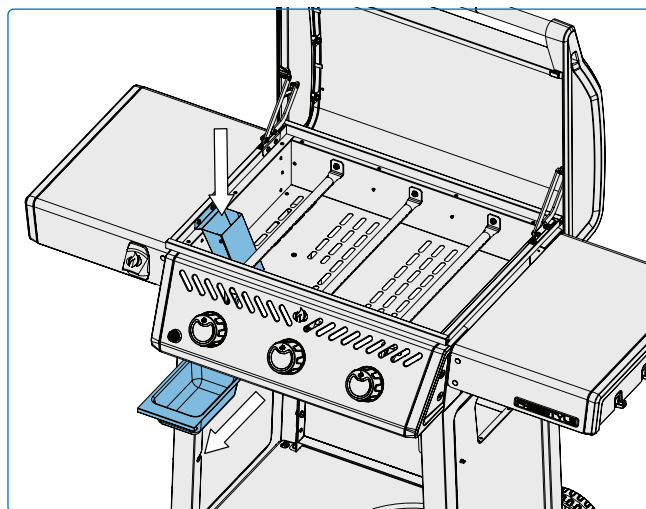


Fig. 11

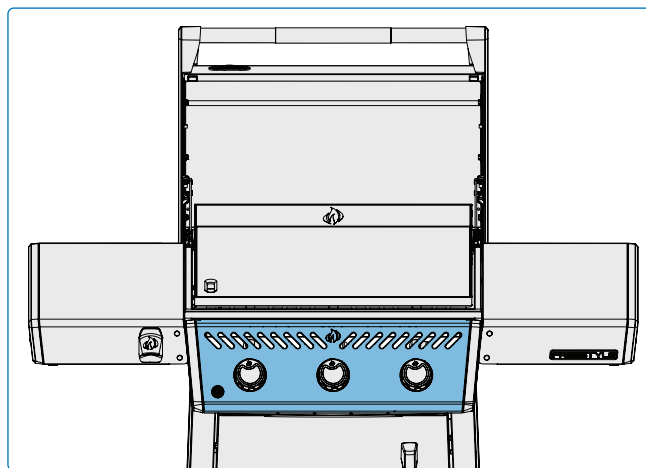


Fig. 12

Surface extérieure de l'appareil

- Utilisez uniquement un nettoyant non abrasif. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier rayent la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les éléments en émail porcelaine avec précaution. La finition en émail cuit 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**).

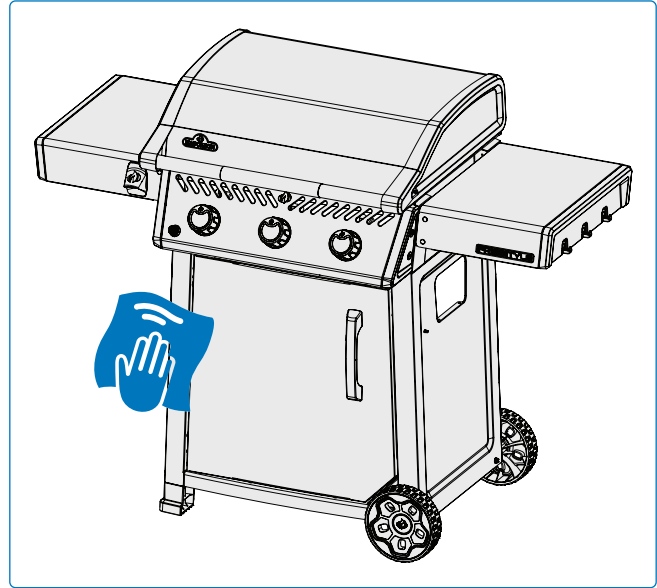


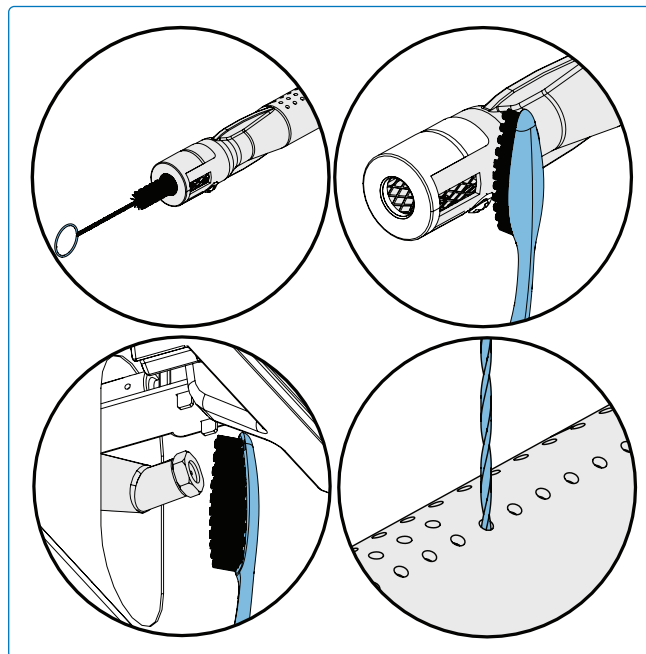
Fig. 13

Grille anti-insectes et orifices de 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 plaque de cuisson en la soulevant et en l'enlevant.
2. Vérifiez que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués : les orifices du brûleur 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.



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.
- Évitez tout contact non protégé avec surfaces chaudes.
- 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.



LA SÉCURITÉ D'ABORD!

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

Maintenance Instructions

Recommandations

Cette plaque de cuisson doit être inspectée et entretenue chaque année par un technicien qualifié.

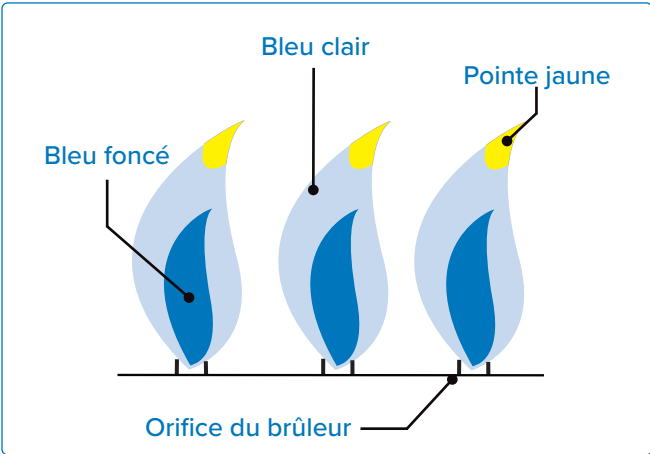
- N'obstruez pas le flux de ventilation et d'air de combustion.
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre, situées sur le côté du chariot ou de l'enceinte, ainsi qu'à l'avant et à l'arrière de l'étagère inférieure, ne soient pas obstruées par des débris.

Réglage de la combustion dans l'air



IMPORTANT!

- Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
- L'obturateur d'air est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter de réglage dans des conditions normales. Des réglages peuvent être nécessaires dans des conditions extrêmes.
- Les flammes de l'obturateur d'air sont bleu foncé, teintées de bleu clair et parfois jaunes 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.



Ajustement du volet d'air

1. Retirer la plaque de cuisson. Laissez le couvercle ouvert.
2. Il peut être nécessaire d'ouvrir la porte de l'armoire ou de retirer le tiroir supérieur (le cas échéant) pour accéder à la vis de l'obturateur d'air située à l'embouchure du brûleur.
3. Retirez le couvercle arrière pour régler l'obturateur d'air du brûleur à tube arrière.
4. Desserrer la vis de blocage de l'obturateur d'air et ouvrir ou fermer l'obturateur d'air selon les besoins. **(Tableau 1).**
5. Allumez les brûleurs à feu vif.
6. Inspecter visuellement les flammes des brûleurs.
7. Éteignez les brûleurs, serrez les vis de verrouillage et réinstallez les pièces une fois que les volets sont correctement réglés.
8. S'assurer que les moustiquaires sont installées.

Réglages de l'obturateur à air		
Brûleur du tube principal	Propane	Gaz naturel
F24DFT	3/8" (10 mm)	3/16" (5 mm)

Tableau 1



NOUS VOULONS VOUS AIDER!

Communiquez avec le service des solutions à la clientèle de Napoléon pour obtenir les pièces de rechange recommandées.
1-866-820-8686.

L'inox dans des environnements difficiles

L'acier inoxydable s'oxyde ou se tache en présence de chlorures et de sulfures, en particulier dans les régions côtières, les zones chaudes et très humides, ainsi qu'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.

Maintenance des Brûleurs

- Les cycles de chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent entraîner une corrosion superficielle, même si les brûleurs sont fabriqués en acier inoxydable à parois épaisses. Tout résidu coloré peut être nettoyé périodiquement à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable et d'un chiffon pour aider à maintenir une longue durée de vie.

Éviter d'endommager les surfaces chaudes de la plaque de cuisson

- Ne jamais inonder d'eau froide une plaque de gril chaude. Cela pourrait la déformer ou l'endommager.
- Ne frappez jamais des outils ou des ustensiles de cuisine en métal sur la surface de la plaque.



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 de procéder à l'entretien.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque la plaque de

cuisson 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 système d'alimentation en gaz, ou en cas d'odeur de gaz.

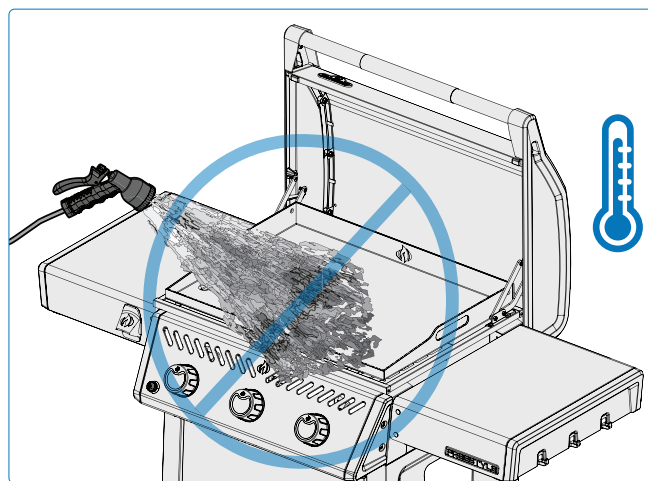
Dégagement Ventilation de l'air chaud

- 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 ne peut pas s'échapper, ce qui peut provoquer des retours de flamme.

Restauration de votre plancha

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

- Réglez tous les brûleurs sur la position haute et laissez la plaque chauffer pendant 10 à 15 min.
- Laissez-la refroidir complètement.
- Utilisez un grattoir pour décoller tous les débris et les diriger vers le collecteur de graisse. Essayez de gratter sous différents angles sur les points récalcitrants.
- 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'allumage

- 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
Supports de feux croisés sales ou corrodés.	Nettoyer ou remplacer selon les besoins.
Flammes soulevées sur le brûleur.	Fermez le volet d'air conformément à la section « Instructions d'entretien » Réglage de l'air de combustion de ce manuel du propriétaire. IMPORTANT! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
Fil d'électrode ou fils de borne d'interrupteur desserrés.	Vérifiez que le fil de l'électrode est bien enfoncé dans la borne située à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils conducteurs reliant le module au commutateur d'allumage (si l'appareil en est équipé) sont fermement enfoncés dans leurs bornes respectives..
Batterie déchargée ou mal installée.	Remplacez la batterie par une batterie de première qualité à usage intensif.



AVERTISSEMENT!

- Tenez la plaque de cuisson 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 plaque de cuisson, car elles attirent les rongeurs, qui ne sont pas hygiéniques et peuvent ronger les fils et endommager de manière permanente les composants électriques.



ENREGISTREZ VOTRE PLAQUE DE CUISSON!

Consultez 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 par temps chaud.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Il est causé par des vibrations internes du régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité de la plancha. Les détendeurs 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 le bac de récupération.	Nettoyez régulièrement la lèchefrite. Ne pas recouvrir la lèchefrite d'une feuille 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 cuisson est irrégulière au centre.

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

Débit de gaz

- Faible chaleur ou faible flamme lorsque le robinet est la vanne est réglée sur la position haute.
- 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 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. Mettez le réservoir en marche lentement pour permettre à la pression de s’équilibrer. Voir Fonctionnement - section « Instructions d’allumage ».
Gaz naturel - conduite d’alimentation sous-dimensionnée.	Le tuyau doit être dimensionné conformément au code d’installation.
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. Communiquez avec votre détaillant Napoléon autorisé pour commander un brûleur de remplacement si vous constatez des fissures.
Gaz propane et gaz naturel - mauvais préchauffage.	Préchauffer la plaque de cuisson avec les deux brûleurs principaux à feu vif pendant 10 à 15 minutes.
Présence éventuelle de toile d’araignée ou d’autres débris.	Nettoyez soigneusement les nids ou les toiles de l’orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir la section « Instructions de nettoyage ».
Ajustement du volet d’air incorrect.	Ouvrez ou fermez légèrement l’obturateur 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 plaque de cuisson. 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 lentement le robinet du réservoir.

GARANTIE NAPOLEON 10 ANS

Pour les modèles FREESTYLE®

Les produits Napoléon sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure et sont assemblés par des artisans qualifiés qui sont très fiers de leur travail. Le brûleur et l'assemblage de la valve sont testés pour l'étanchéité et mis à l'essai dans une station d'essai de qualité. Ce grill a été minutieusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié afin de s'assurer que vous, le client, receviez le produit de qualité que vous attendez de Napoléon.

Merci d'avoir acheté un produit Napoléon. Napoléon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canada) garantit que les composants de votre nouveau produit Napoléon sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication à partir de la date d'achat, pour une période de 10 ans.



Capot.....	10 ans
Couvercle en émail porcelaine	10 ans
Fonte d'aluminium	10 ans
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable.....	10 ans
Plaques de cuisson en porcelaine émaillée	10 ans
Grilles en fonte émaillée	10 ans
Brûleur latéral à infrarouge.....	10 ans
Toutes les autres pièces.....	10 ans

CONDITIONS ET LIMITES DE LA GARANTIE

Cette garantie volontaire crée une période de garantie de 10 ans pour les produits achetés par l'entremise d'un détaillant Napoléon autorisé, et donne droit à l'acheteur original (ou au destinataire du cadeau dans le cas où un nouveau produit est offert en cadeau) à la couverture spécifiée en ce qui concerne tout composant remplacé au cours de la période de garantie, soit par Napoléon, soit par un détaillant Napoléon autorisé, pour remplacer un composant de ce produit qui a fait défaut dans le cadre d'une utilisation privée normale en raison d'un défaut de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les accessoires ou les articles en prime.

Il est entendu que l'expression « utilisation privée normale » d'un produit signifie que le produit a été installé (le cas échéant) par un technicien ou un entrepreneur agréé et autorisé, conformément aux instructions d'installation fournies avec le produit et à tous les codes du bâtiment et de prévention des incendies locaux et nationaux ; qu'il a été correctement nettoyé et entretenu conformément aux instructions ; et qu'il n'a pas été utilisé en tant qu'équipement collectif ou dans une application commerciale. En cas d'utilisation dans des applications communales ou commerciales (lorsqu'elles sont approuvées), la garantie est réduite à une période de deux (2) ans.

De même, la notion de « défaillance » n'inclut pas : les dommages causés par une surchauffe, les éruptions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les rayures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finitions peintes et plaquées, la décoloration causée par la chaleur,

les nettoyeurs abrasifs ou chimiques ou l'exposition aux UV, l'écaillage des pièces émaillées de porcelaine, ou les dommages causés par une mauvaise utilisation, un accident, la grêle, les feux de graisse, le manque de nettoyage et d'entretien, les environnements hostiles tels que le sel ou le chlore, les modifications, l'abus, la négligence ou les pièces installées par d'autres fabricants. Si vous vivez dans une région côtière ou si votre produit se trouve à proximité d'une piscine ou d'un jacuzzi, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme indiqué dans le manuel d'utilisation qui l'accompagne, afin d'éviter la corrosion des surfaces. la corrosion des surfaces.

Si les pièces se détériorent au point de ne plus fonctionner (rouillées ou brûlées) pendant la durée de la garantie, une pièce de rechange sera fournie. Les pièces remplacées dans le cadre de cette garantie ne sont garanties que pour le reste de la période de garantie initiale de dix (10) ans mentionnée ci-dessus. En aucun cas, Napoléon ne sera responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tout autre coût ou dépense lié à la réinstallation d'une pièce garantie, de tout dommage accessoire, consécutif ou indirect, ou de tout frais de manutention et de transport ou de droits d'exportation.

The use and/or installation of parts on your Napoleon product that are not genuine Napoleon parts will void this warranty, and any damages that result hereby are not covered by this warranty. Any conversion of a gas grill not authorized by Napoleon and performed by a Napoleon authorized service technician will void this warranty.

