



ROGUE® PLAQUE DE CUISSON

Manuel du propriétaire

RP30FT

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

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



Appliquer le numéro de série

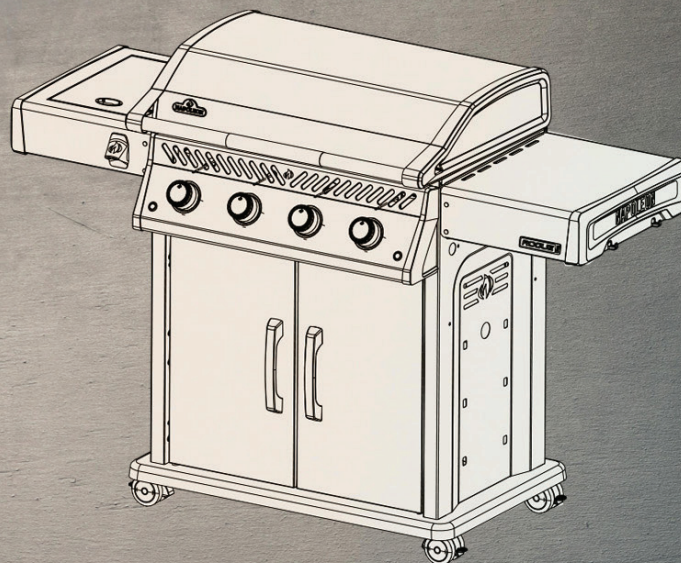


P.57



FÉLICITATIONS POUR VOTRE PLAQUE DE CUISSON NAPOLEON®!

Vous venez d'améliorer
votre jeu culinaire.



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

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

🔥 Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes promotionnelles et les cartes de 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 chez Napoléon!

La sécurité avant tout

ATTENTION!

Informations générales

Cette plaque de cuisson doit être installée conformément aux réglementations locales. 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.

ATTENTION!

Installation et assemblage

Assemblez la 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 le tuyau fournis avec cette plaque ou les pièces de rechange spécifiquement recommandées par Napoléon.

ATTENTION!

Stockage et mise hors service

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 rangez-la à l'extérieur, dans un endroit 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.

ATTENTION!

Précautions électriques

Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en combustible 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.

ATTENTION!

Opération

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

ATTENTION!

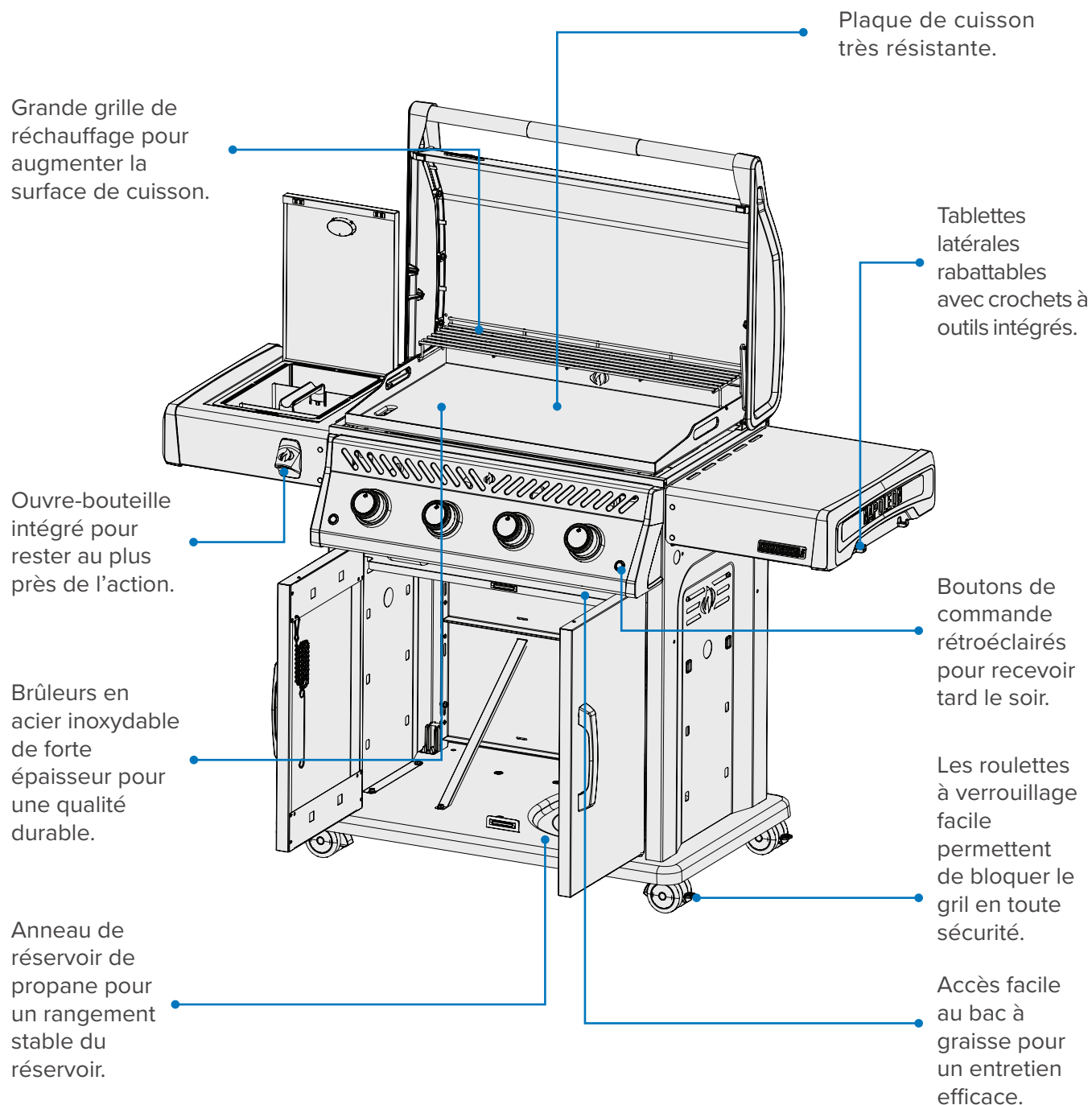
Proposition 65 de la Californie

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

CONTENU

Bienvenue chez Napoléon!	31
La sécurité avant tout	31
Caractéristiques complètes du système	33
Pour commencer	34
Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires	34
Emplacement de la plaque de cuisson	36
Raccordements au gaz	37
Test d'étanchéité	39
Fonctionnement	40
Comment assaisonner votre plancha en acier inoxydable pour la première fois?	40
Allumage de l'appareil	41
Instructions de cuisson	42
Liste de contrôle de l'expérience culinaire	43
Guide culinaire	45
Instructions de nettoyage	46
Première utilisation	46
Plaque de gril	46
Plateau d'égouttage	47
Goulotte à graisse	47
Panneau de contrôle	48
Surface extérieure de l'appareil	48
Moustiquaire et orifices des brûleurs	49
Instructions d'entretien	50
Réglage de la combustion dans l'air	50
L'acier inoxydable dans les environnements difficiles	51
Dépannage	52
Garantie	55

Caractéristiques complètes du système



Caractéristiques



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

Pour commencer



DANGER!

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



AVERTISSEMENT

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



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



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



ATTENTION! Surface chaude.



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



Porter des lunettes de sécurité.



Porter des gants de protection.



Informations importantes.

Pour commencer

Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires

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



- N'utilisez pas de nettoyeur à pression pour nettoyer une partie quelconque de la plaque de cuisson.
- Ne placez pas cette plaque de cuisson dans un endroit où elle peut être exposée à des vents violents, en particulier lorsque le vent peut venir directement de l'arrière de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une construction combustible.
- N'obstruez jamais la zone ouverte entourant la 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 : 660,4 mm à l'arrière de l'appareil et 254 mm sur les côtés.
- Un dégagement supplémentaire de 24" (610 mm) est recommandé à proximité d'un revêtement en vinyle ou d'une vitre.
- La température ambiante minimale pour une utilisation sûre de l'appareil est de 0 °F (-17,8 °C).

Pour commencer



AVERTISSEMENT!

- Le raccordement et l'installation du gaz et du tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz agréé, et l'étanchéité doit être testée avant d'utiliser la plaque de cuisson.
- 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.

Emplacement 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 matériaux combustibles adjacents. Cet appareil est destiné à être utilisé sur une terrasse ou dans votre jardin.

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

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

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



IMPORTANT!

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

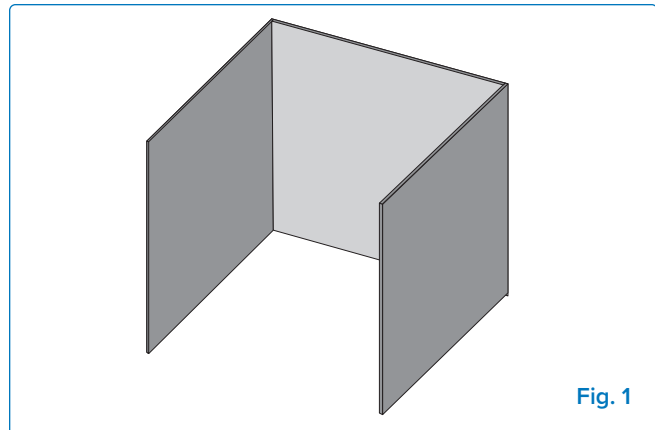


Fig. 1

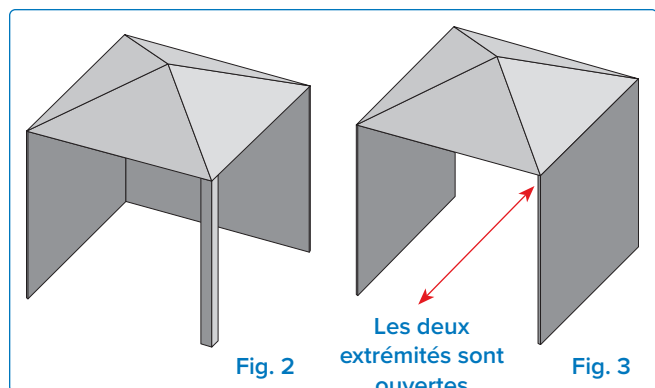


Fig. 2

Fig. 3

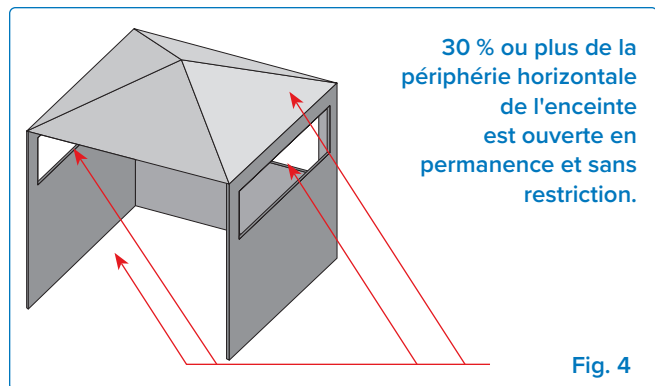


Fig. 4

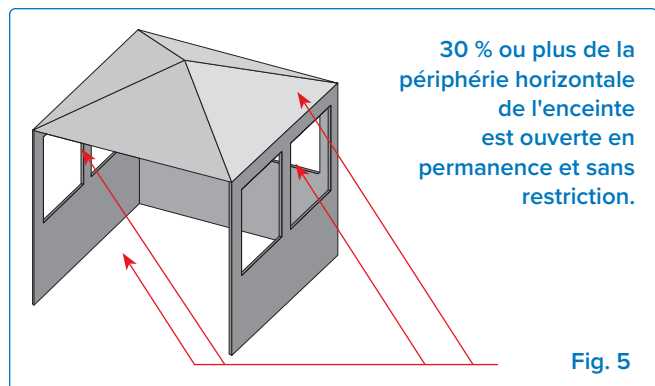


Fig. 5

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 sur les bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et 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

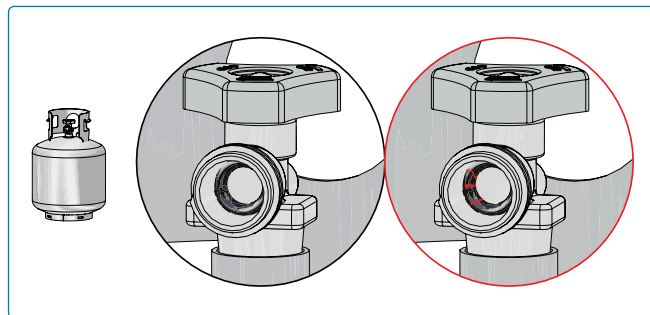
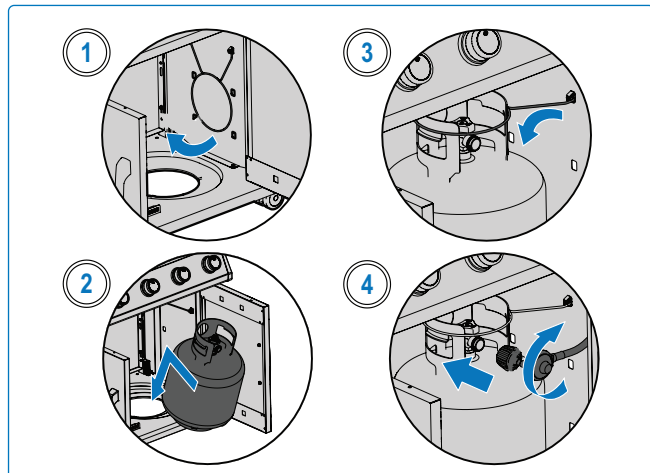
Raccordement et installation

- 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.

REMARQUE : Inspectez le joint du robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures, d'usure ou de détérioration chaque fois que la bouteille est remplacée ou rechargée.

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

- Placez la bouteille dans l'emplacement prévu à cet effet sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que le tuyau du détendeur de gaz n'est pas plié.
- Retirez le capuchon ou le bouchon du robinet de la bouteille.
- Insérez le mamelon noir du détendeur 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.



AVERTISSEMENT!

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

- Testez l'étanchéité de tous les joints avant de faire fonctionner 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.

Vers une conduite 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 gaz 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 de cuisson.
- La tuyauterie et les vannes en amont du raccord 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 plancha.
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

- N'installez pas 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.
- Raccorder 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 d'utiliser la plancha à gaz. Voir la section "**Test d'étanchéité**".



AVERTISSEMENT!

- Fermez 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.



ATTENTION!

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

Test d'étanchéité

Pourquoi et quand effectuer un test d'étanchéité ?

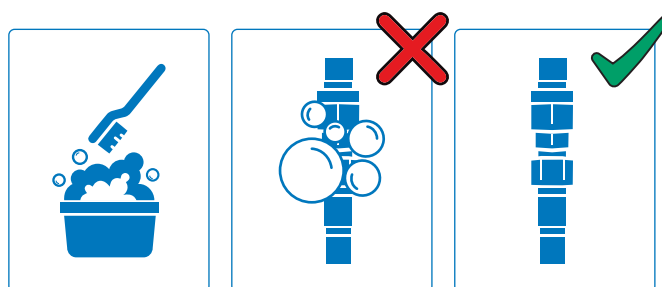
Un test d'étanchéité confirme qu'il n'y a pas de fuite de gaz après avoir raccordé le tuyau à l'alimentation en gaz. Chaque fois que le réservoir est rempli et réinstallé, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord du régulateur au réservoir. Testez l'étanchéité de cette plaque avant de l'utiliser,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

Étapes du test d'étanchéité

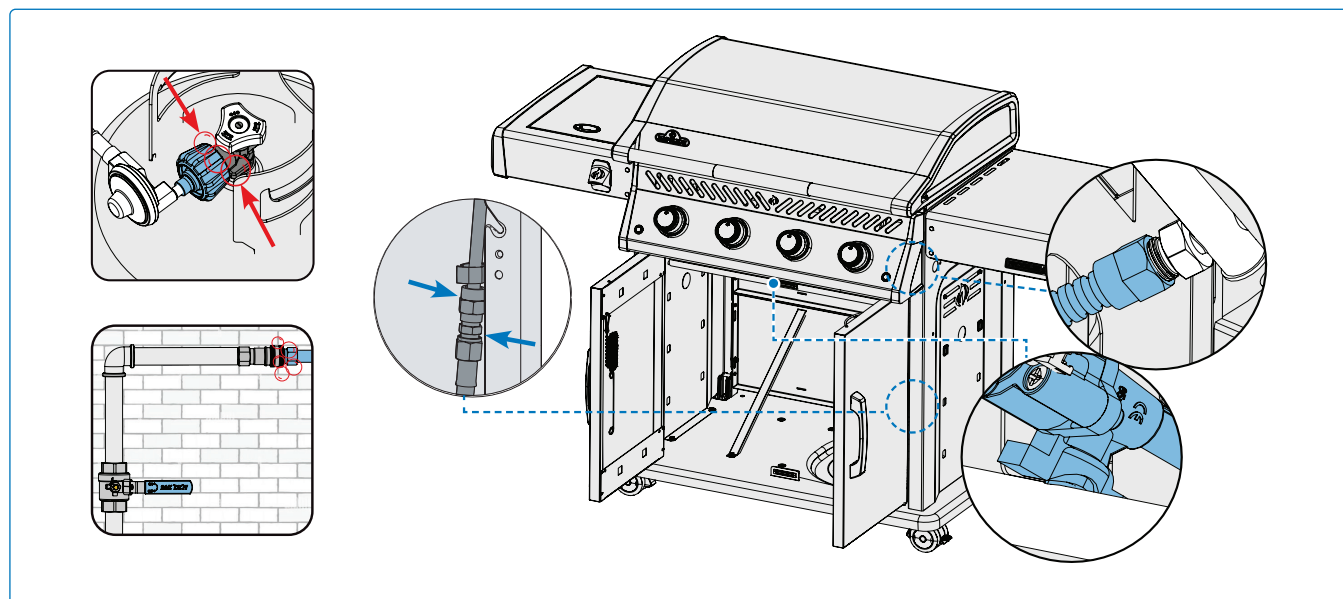
1. Ne fumez pas pendant le test.
2. Éliminez toutes les sources d'allumage.
3. Mettez tous les brûleurs en position d'arrêt.
4. Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz.
5. Appliquez au pinceau une solution moitié-moitié de savon liquide et d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau,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

Si vous trouvez une fuite

1. Serrez tous les joints desserrés.
2. Si la fuite ne peut être arrêtée, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et débranchez la 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.



Pour commencer



DANGER!

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

dégâts matériels, des blessures physiques graves ou la mort.

- N'utilisez que le régulateur de pression et le tuyau fournis avec la plaque de cuisson, ou

un régulateur conforme aux normes locales.

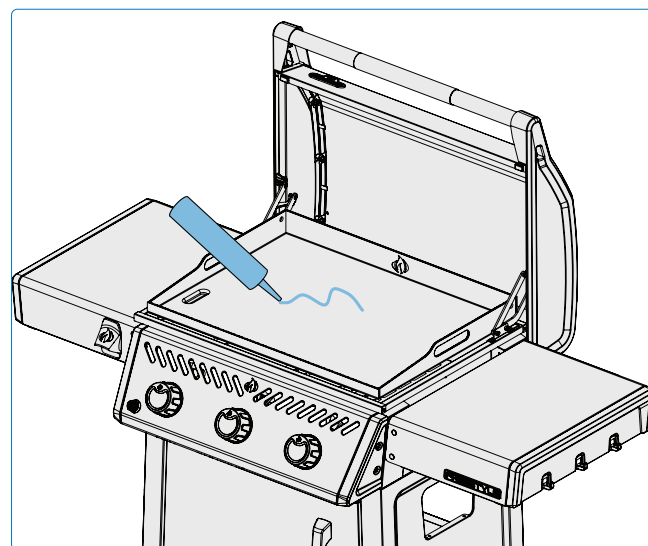
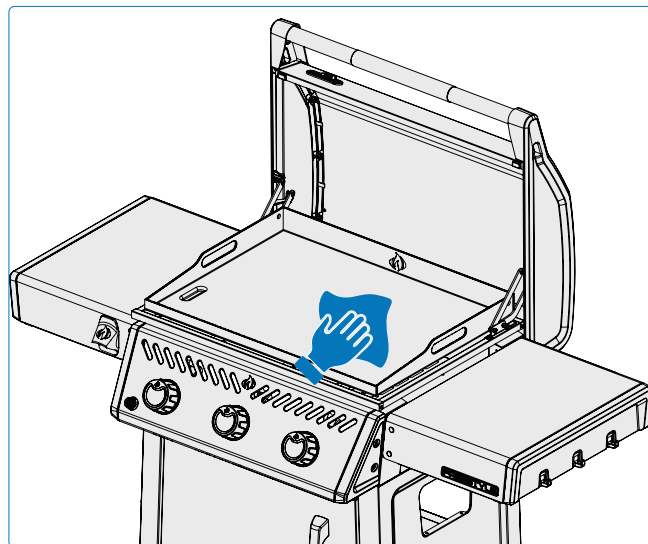
Fonctionnement

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

Avant la première utilisation

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

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



EN SAVOIR PLUS

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



LE SAVIEZ-VOUS?

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



NOUS VOULONS VOUS AIDER

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

Allumage de l'appareil

C'est la toute première fois? Effectuer un brûlage

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

Allumage du brûleur

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

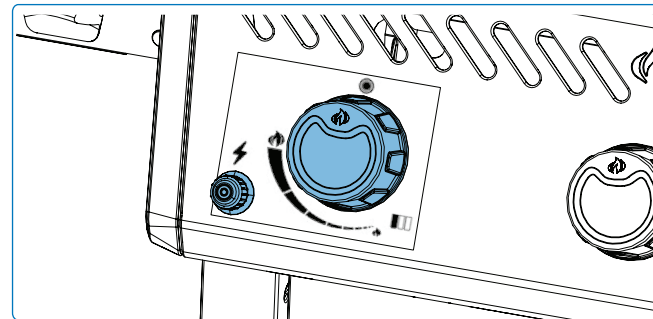
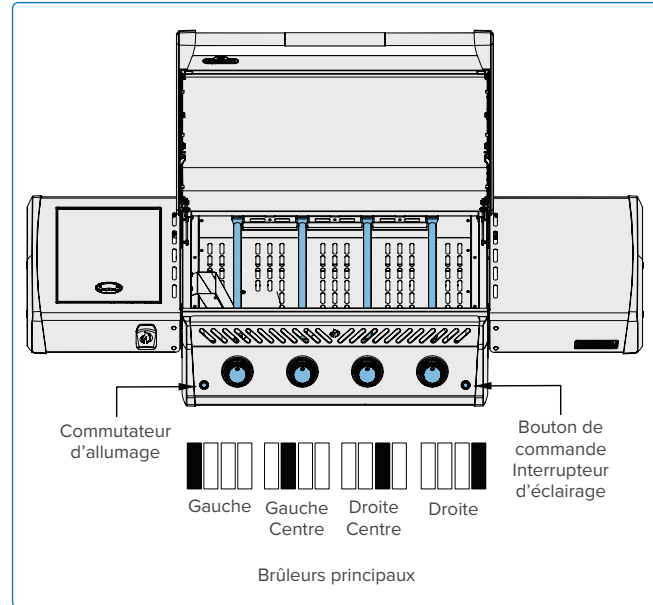


Fig. 6

Allumer avec une allumette

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

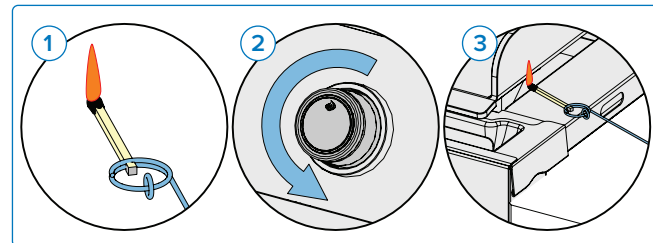
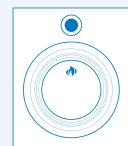


Fig. 7

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

AVERTISSEMENT!

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont en position d'arrêt avant d'ouvrir lentement le robinet d'arrivée de gaz.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage.
- Assurez-vous que le couvercle de la plaque de cuisson est **OUVERT** lors de l'allumage.
- Ne pas régler la plaque pendant qu'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.



Porte-accessoires

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

Instructions de cuisson

Utilisation du brûleur

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

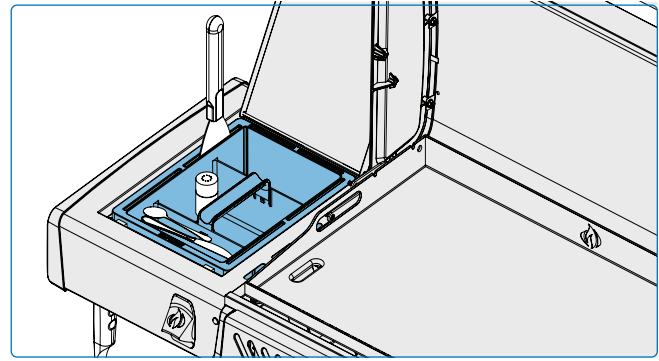


Fig. 8

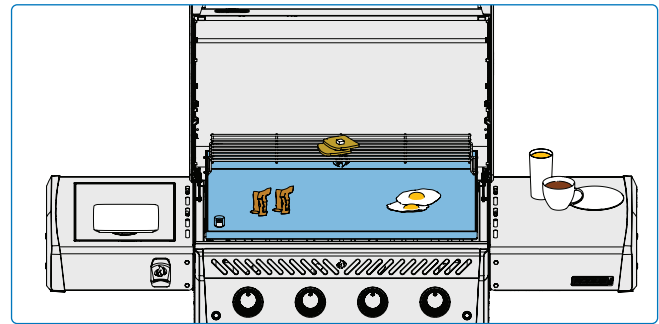


Fig. 9

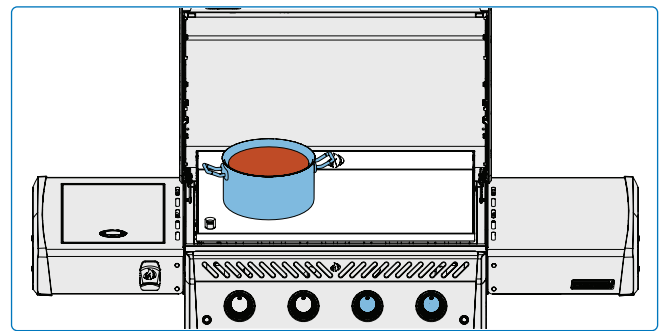


Fig. 10

- La plaque de la plaque de cuisson doit être huilée avant la cuisson pour éviter que les aliments ne collent.
- Utilisez la plaque de la plaque de cuisson pour faire fondre ou réchauffer les sauces. Placez les casseroles ou les poêles sur le côté, à feu doux ou moyen. (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 refermer le couvercle.
- Ne laissez pas les aliments sans surveillance.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.
- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse, afin d'éviter les accumulations et les incendies de graisse.



CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE!

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

Liste de contrôle de l'expérience culinaire

Reportez-vous à cette liste chaque fois que vous cuisinez

☐ Lire le manuel d'utilisation

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

☐ Nettoyer le bac à graisse

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

☐ Vérifier le tuyau

Assurez-vous que la 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 l'appareil

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



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.

☐ Zone de préparation

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

☐ Laissez de l'espace

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

☐ Utilisez un thermomètre

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



NOTE :

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



SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE !

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

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

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



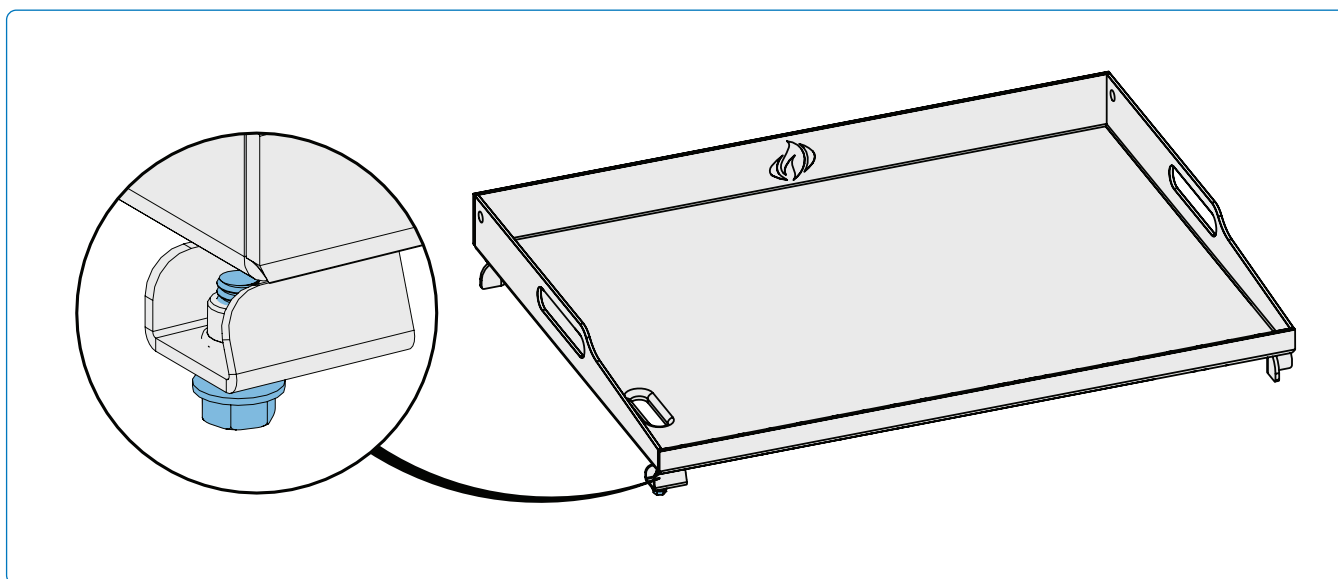
CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE!

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

Réglage de la plaque de cuisson pour l'égouttage

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

1. **Localisez la vis de réglage :** Repérez la vis située dans le coin avant gauche de la plaque de cuisson. Cette vis permet de régler l'inclinaison de la plaque de cuisson 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. **Ajustez le niveau :** Une fois la plaque de cuisson 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 de cuisson 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 tout risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil. Demandez l'aide d'une autre personne si nécessaire.

Guide culinaire

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

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



CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE!

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



CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE!

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

Instructions de nettoyage

Première utilisation

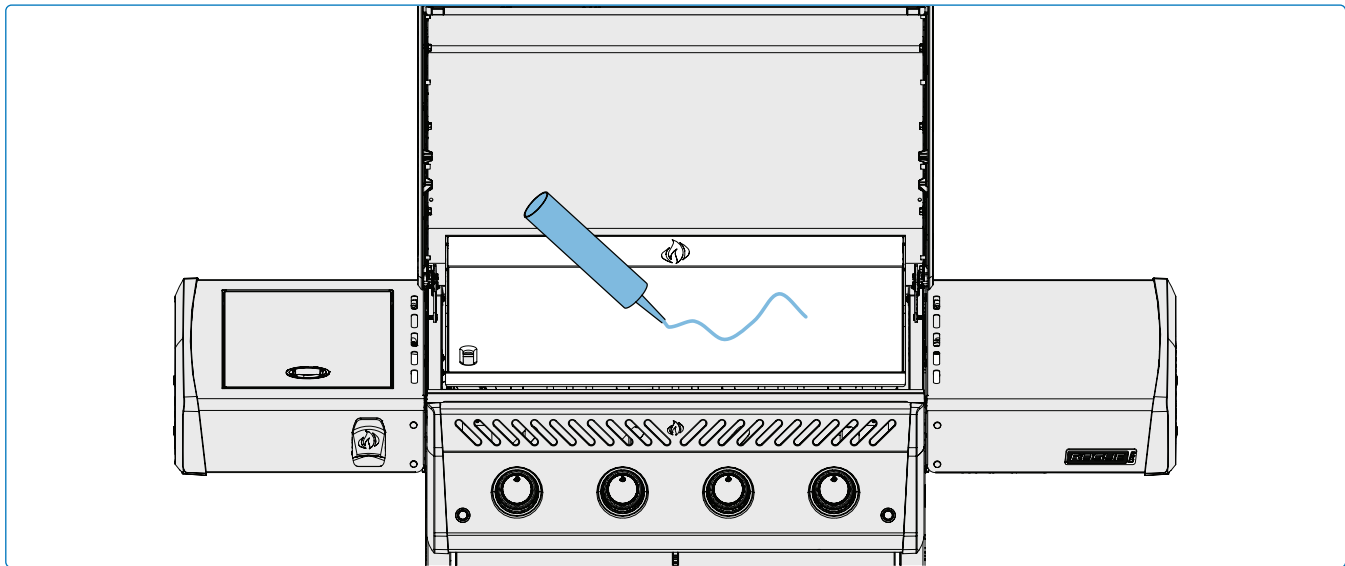
1. Lavez la plaque de la plancha à la main avec de l'eau et du produit vaisselle doux pour éliminer tout résidu du processus de fabrication.
2. Rincez abondamment à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux.

Plaque de grill

- Après chaque utilisation et une fois refroidie, essuyez soigneusement la plaque à l'aide d'un chiffon pour éliminer les particules d'aliments et autres résidus de cuisson. Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Pour enlever les résidus accumulés, appliquez de l'eau chaude savonneuse avec un tampon à recurer. Des nettoyeurs spéciaux pour les plaques de cuissons adaptés aux aliments

peuvent également convenir. Essuyez toujours dans le sens du grain.

- Rincez soigneusement la plaque de cuisson à l'eau après avoir utilisé un produit de nettoyage.
- Séchez soigneusement la plaque avec un chiffon propre. Enduisez légèrement la plaque avec l'huile de cuisson de votre choix. Voir **Peut-on assaisonner une plaque de cuisson en acier inoxydable ?** section.
- Attendez-vous à ce que la plaque de grill en acier inoxydable se décolore de manière permanente à la suite d'une utilisation régulière à des températures de cuisson élevées. Ce phénomène est normal et n'affecte pas les performances de l'appareil.



DANGER!

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



LE SAVIEZ-VOUS?

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

Plateau d'égouttage

Nettoyez le bac de récupération après chaque utilisation.

1. Une fois que l'appareil a complètement refroidi, retirez avec précaution le plateau d'égouttage du chariot de l'appareil, sans le faire basculer. (**Fig. 12**).
2. Nettoyez le bac à l'eau chaude savonneuse. Si vous utilisez des produits chimiques, veillez à suivre scrupuleusement les instructions du fabricant pour éviter d'endommager le bac.
3. Réinsérez complètement le plateau d'égouttage dans l'appareil.



NOTE :

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

Goulotte à graisse

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

1. Une fois que l'appareil a complètement refroidi, retirez la plaque 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 à gril en nylon pour retirer la graisse et les débris de l'intérieur de la goulotte. Essuyez tout résidu à l'aide d'un chiffon ou nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse.
4. Réinstallez la goulotte.

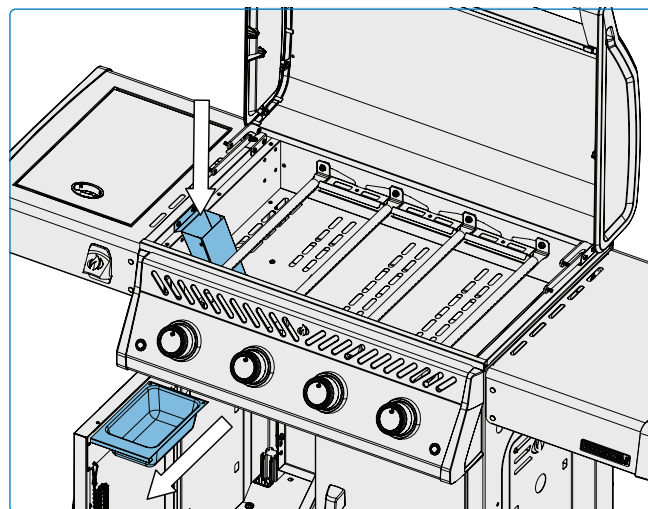


Fig. 12

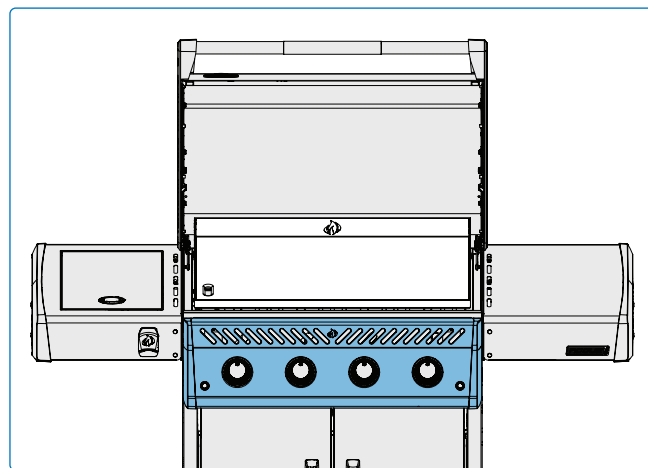


Fig. 13



AVERTISSEMENT!

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

Panneau de contrôle

Utilisez UNIQUEMENT de l'eau tiède savonneuse. Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande et s'effacera progressivement si des nettoyeurs abrasifs ou pour acier inoxydable sont utilisés. Un nettoyage adéquat du panneau de commande permet de conserver un texte contrasté et lisible. **(Fig. 13).**

Surface extérieure de l'appareil

- N'utilisez qu'un nettoyeur non abrasif. Les nettoyeurs abrasifs ou la laine d'acier rayent la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les éléments en porcelaine émaillée avec précaution. La finition émaillée cuite au four ressemble à du verre et s'écaille en cas de choc.
- Les pièces en acier inoxydable se décolorent au fil du temps lorsqu'elles sont chauffées et prennent une teinte dorée ou brune. Ce phénomène est normal et n'affecte pas les performances de l'appareil.



NOTE :

N'utilisez pas de nettoyeurs 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. 14).**

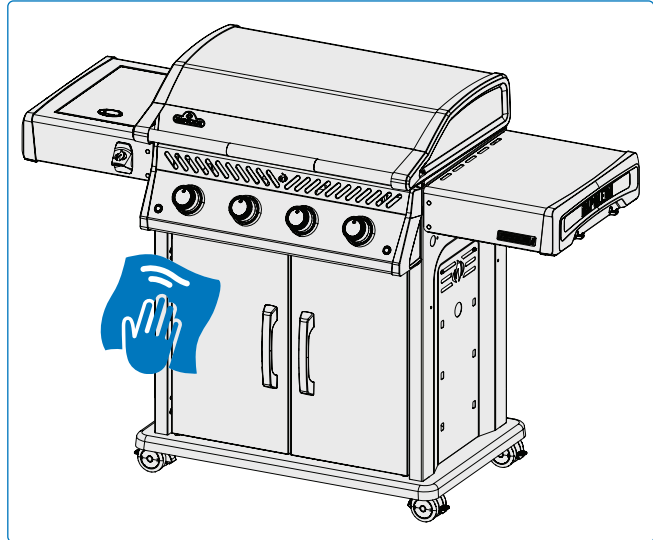


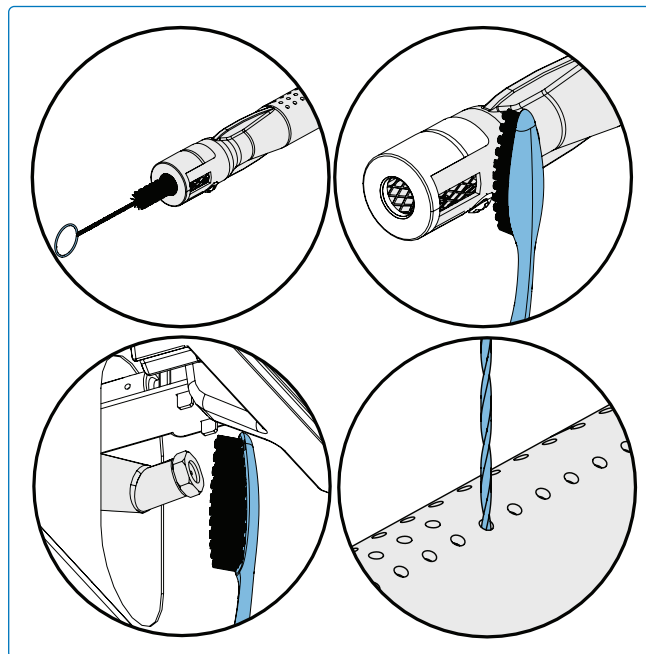
Fig. 14

Moustiquaire et orifices des brûleurs

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces clos. Napoléon a équipé le brûleur d'une grille anti-insectes sur l'obturateur d'air. Cela réduit la probabilité que des insectes construisent des nids à l'intérieur du brûleur, mais n'élimine pas le problème.

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

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



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 nettoyeurs 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.

Instructions d'entretien

RECOMMANDATIONS

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

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

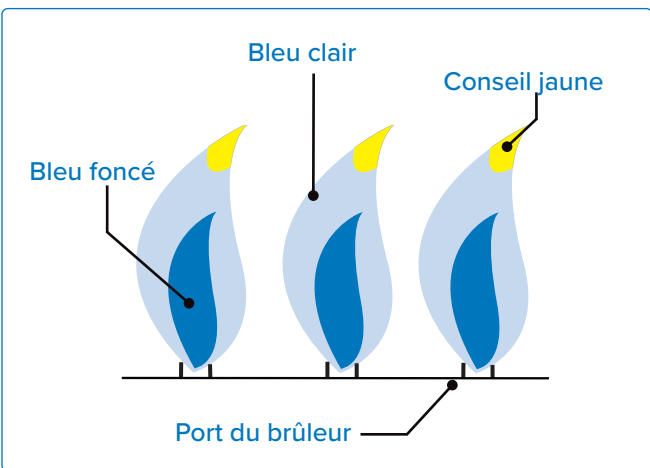


IMPORTANT!

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

Réglage de la combustion dans l'air

- L'obturateur d'air est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter de réglage dans des conditions normales. Des ajustements peuvent être nécessaires dans des conditions extrêmes sur le terrain.
- Les flammes de l'obturateur d'air sont bleu foncé, teintées de bleu clair et parfois de jaune lorsqu'elles sont correctement réglées.
- Un débit d'air trop faible vers le brûleur produira de la suie et des flammes jaunes paresseuses.
- Un débit d'air trop important vers le brûleur entraîne une élévation irrégulière des flammes et des difficultés d'allumage.



Réglage du volet d'air

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

Réglages de l'obturateur d'air		
Brûleur à tube principal	Propane	Gaz naturel
RP30FT	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 au 1-866-820-8686.

L'acier inoxydable dans les environnements difficiles

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

Entretien du brûleur

- Une chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent entraîner une corrosion de la surface, même si le brûleur est fabriqué en acier inoxydable 304 à parois épaisses.

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

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

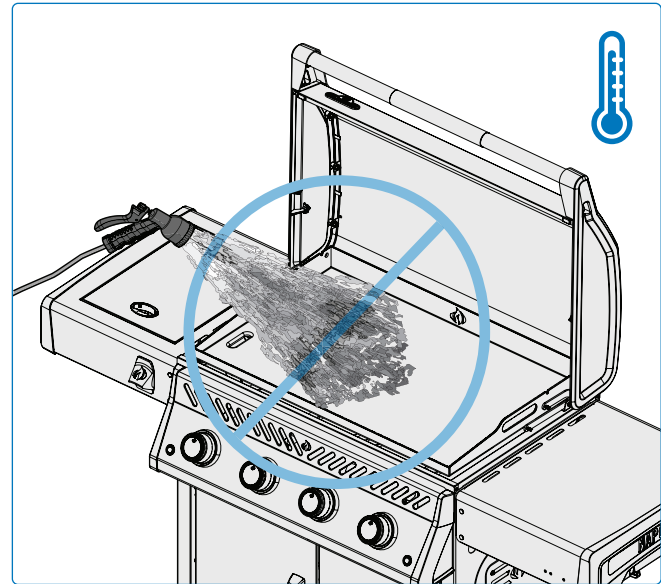


IMPORTANT!

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

Ventilation de l'air chaud

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



DANGER!

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

Dépannage

Problèmes d'éclairage

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

Causes possibles	Solution
Les supports d'éclairage croisé sont sales ou corrodés.	Nettoyez-les ou remplacez-les si nécessaire.
Flammes soulevées sur le brûleur.	Fermez l'obturateur d'air conformément à la section "Instructions d'entretien" Réglage de l'air de combustion de ce manuel du propriétaire. IMPORTANT! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
Le fil de l'électrode ou les fils de la borne de l'interrupteur sont lâches.	Vérifiez que le fil de l'électrode est bien enfoncé dans la borne située à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils conducteurs reliant le module au commutateur d'allumage (le cas échéant) sont fermement enfoncés dans leurs bornes respectives.
Batterie déchargée ou mal installée.	Remplacez-la par une batterie de première qualité à usage intensif. (Fig. 16).

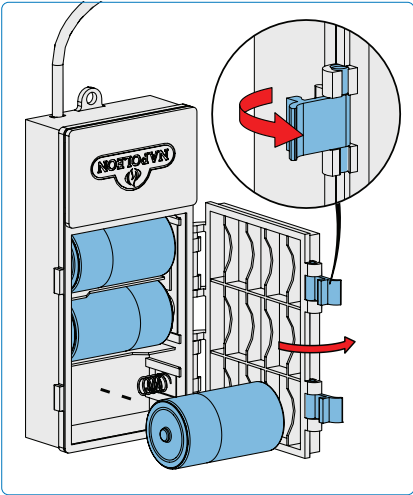


Fig.16

⚠ 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, ce qui peut endommager de façon permanente les composants électriques.



ENREGISTREZ VOTRE PLAQUE DE CUISSON!

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



NOUS VOULONS VOUS AIDER!

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

Bruits et chaleur inégale

- Ronflement du régulateur.
- Chaleur inégale.

Causes possibles	Solution
Bruit de ronronnement normal les jours de chaleur.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Il est causé par les vibrations internes du régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité de la plancha. Les régulateurs qui ronronnent ne seront PAS remplacés.
Le robinet de la bouteille a été ouvert trop rapidement.	Ouvrez lentement le robinet de la bouteille.
Chauffage incorrect.	Préchauffez l'appareil avec les brûleurs à feu vif pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur la lèchefrite.	Nettoyez régulièrement la lèchefrite. Ne recouvrez pas la lèchefrite de papier d'aluminium. Reportez-vous à la section " Instructions de nettoyage ".

Peinture écaillée

- La peinture semble s'écailler.

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Il ne s'agit pas d'un défaut. La finition du couvercle et de la hotte est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne s'écaille pas. L'écaillage est dû à la graisse durcie qui, en séchant, forme des éclats ressemblant à de la peinture et qui s'écaillent. Un nettoyage régulier permet d'éviter ce phénomène. Voir la section " Instructions de nettoyage ".

Couronnement

- La plaque du gril est inégale au centre.

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

Débit de gaz

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

Causes possibles	Solution
Propane - procédure d'allumage incorrecte.	Veillez à ce que la procédure d'allumage soit suivie scrupuleusement. Tous les robinets de gaz doivent être en position d'arrêt lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez lentement le robinet du réservoir pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir Fonctionnement - section "Instructions d'allumage" .
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. Contactez votre revendeur Napoléon agréé pour commander un brûleur de remplacement si vous constatez des fissures.
Gaz propane et gaz naturel - mauvais préchauffage.	Préchauffez la plaque avec les deux brûleurs principaux à feu vif pendant 10 à 15 minutes.
Possibilité de toile d'araignée ou d'autres débris.	Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles de l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir "Instructions de nettoyage" section.
Mauvais réglage de l'obturateur d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement le volet d'air conformément à ce manuel. Voir la section "Instructions d'entretien" . IMPORTANT! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de propane.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionner le tuyau d'alimentation si nécessaire.
Le régulateur de propane a un faible débit.	Éteignez les brûleurs et fermez le robinet de la bouteille, attendez 5 minutes avant de rouvrir complètement le robinet, laissez la pression s'équilibrer pendant quelques secondes avant de suivre les instructions d'allumage pour démarrer la 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 le robinet du réservoir lentement.

GARANTIE DE 15 ANS DE NAPOLEON

Pour les modèles ROGUE® Models & LEGEND®

Les produits Napoleon sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, et assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et l'ensemble des valves sont soumis à un test d'étanchéité et à un essai de fonctionnement dans une station de contrôle qualité. Ce barbecue a été minutieusement inspecté par un technicien qualifié avant son emballage et son expédition, afin de garantir que vous, en tant que client, receviez le produit de qualité que vous attendez de Napoleon. Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Napoleon. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canada) garantit que les composants de votre nouveau produit Napoleon seront exempts de défauts de matériaux et de fabrication à compter de la date d'achat, et ce, pour une durée de 15 ans.



Couvercle	15 ans
Couvercle en acier inoxydable.....	15 ans
Couvercle en porcelaine émaillée.....	15 ans
Châssis en aluminium	15 ans
Grilles de cuisson en acier inoxydable	15 ans
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable	15 ans
Plaques de saisie en acier inoxydable	15 ans
Grilles en fonte émaillée	15 ans
Rôtissoire infrarouge en acier inoxydable.....	15 ans
Brûleur latéral infrarouge	15 ans
Toutes les autres pièces	15 ans

CONDITIONS ET LIMITATIONS DE LA GARANTIE

Cette garantie volontaire offre une période de couverture de 15 ans pour les produits achetés auprès d'un revendeur agréé Napoleon. Elle donne droit à l'acheteur original (ou au bénéficiaire en cas de cadeau) à une couverture spécifiée pour tout composant remplacé dans la période de garantie, que ce soit par Napoleon ou un revendeur agréé Napoleon, afin de remplacer un composant ayant échoué dans des conditions d'utilisation normale privée en raison d'un défaut de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les accessoires ou articles bonus.

Pour plus de clarté, une « utilisation normale privée » signifie que le produit : a été installé (le cas échéant) par un technicien ou un entrepreneur autorisé et agréé, conformément aux instructions d'installation fournies avec le produit ainsi qu'aux codes locaux et nationaux de construction et de sécurité incendie ; a été correctement nettoyé et entretenu selon les instructions ; et n'a pas été utilisé comme équipement communautaire ou dans un cadre commercial. En cas d'utilisation dans des contextes communautaires ou commerciaux (lorsqu'approuvé), la période de garantie est réduite à deux (2) ans.

De même, le terme « défaillance » n'inclut pas : les dommages causés par une surchauffe, les extinctions dues à des conditions environnementales telles que vents forts ou mauvaise ventilation, les rayures, bosses, corrosion, détérioration des finitions peintes ou plaquées, les décolorations dues à la chaleur, aux nettoyants abrasifs ou chimiques ou à l'exposition aux UV, l'écaillage des pièces émaillées en porcelaine, ou les dommages causés par une mauvaise utilisation, des accidents, la grêle, les incendies

causés par de la graisse, un manque de nettoyage et d'entretien, des environnements hostiles comme le sel ou le chlore, des modifications, un usage abusif, une négligence ou l'installation de pièces provenant d'autres fabricants. Si vous habitez dans une région côtière ou près d'une piscine ou d'un spa, l'entretien comprend un lavage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures, conformément au manuel de l'utilisateur, afin d'éviter la corrosion des surfaces.

Si des composants se détériorent au point de ne plus fonctionner (par exemple, perforés ou brûlés) pendant la période de garantie, une pièce de rechange sera fournie. Les pièces remplacées sous cette garantie sont couvertes uniquement pour la durée restante de la garantie originale de quinze (15) ans mentionnée ci-dessus.

Le remplacement d'un composant est la seule responsabilité de Napoleon telle que définie par cette garantie ; en aucun cas Napoleon ne sera responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tout autre coût ou dépense liés à la réinstallation d'une pièce garantie, ni de tout dommage indirect, consécutif ou accessoire, ni des frais de manutention, de transport ou des droits d'exportation.

L'utilisation ou l'installation de pièces sur votre produit Napoleon qui ne sont pas des pièces d'origine Napoleon annulera cette garantie, et les dommages qui en résultent ne sont pas couverts. Toute conversion d'un barbecue à gaz non autorisée par Napoleon et réalisée par un technicien de service agréé par Napoleon rendra également cette garantie caduque.

