

BUILT-IN GRIDDLE

Owner's Manual

BIG32FT

Appliances illustrated in this manual may differ from model purchased.

We Want Your Feedback!

Visit **Napoleon.com** to write a review

★★★★★

and register your appliance.

Apply Serial Number



CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON GRIDDLE!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

Appliance displayed in the photo may differ from the model purchased.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

Please read and follow this Owner's Manual before using your appliance to avoid property damage, personal injury, or death.

Remove all packaging material, promotional labels and cards from the appliance before use.

USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

DO NOT OPERATE IN A BUILDING, GARAGE, OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.

DANGER!

IF YOU SMELL GAS:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier, or fire department.

WARNING!

Do not try to light this appliance without reading the LIGHTING instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline, or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

An L.P. (propane) cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result and cause property damage, personal injury, or death.

Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures. Supervise young children near the appliance.

NOTICE TO INSTALLER: Leave these instructions with the appliance owner for future reference.
NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

Safety First

WARNING! General Information

This appliance should be installed in conformity with local codes. In absence of local codes, install to the current Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1 in Canada, or the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 in the United States.

If an external electrical source is utilized, the appliance must also be grounded in accordance with local codes. In absence of local codes, follow the current Canadian Electrical Code CSA C22.1 in Canada, or the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 in the United States.

WARNING! Electrical Precautions

Keep all electrical supply cords and fuel supply hoses away from all heated surfaces.

To protect against electric shock, do not immerse the cord or plug in water or other liquids.

When connecting, first connect plug to appliance, then plug the appliance into outlet. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking appliance.

Never remove the grounding plug. Never use with an adapter of 2 prongs. Use only extension cords with a 3 prong grounding plug that has been rated for the power of the equipment and approved for outdoor use with W-A marking.

WARNING! Installation & Assembly

Assemble this appliance exactly as instructed in the Assembly Guide. If the appliance was assembled in-store, review the assembly instructions to ensure it is done correctly. This appliance is not intended to be installed in or on boats or installed in or on recreational vehicles.

Perform the required Leak Test before operating the appliance.

Do not modify this appliance under any circumstances.

Allow the appliance to cool before installing or removing parts.

Do not use a cylinder that is not equipped with a QCC1 type connection.

Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with this appliance or replacement parts specifically recommended by Napoleon.

WARNING! Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this appliance.

Leak Test this appliance before each use, annually and when any gas components are replaced.

Follow the lighting instructions carefully.

Do not let the cord hang over the edge of a table.

Do not use this appliance for purposes other than intended.

Do not operate this appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Napoleon for repair.

WARNING! Storage & Disuse

Turn off gas at the propane cylinder or natural gas supply valve. Disconnect the hose between the propane cylinder and appliance.

Remove the propane cylinder and store outdoors in a well-ventilated space away from children.

Unplug from the outlet when not in use and before cleaning.

DO NOT store propane cylinders in a building, garage, shed, or any other enclosed space.

Disconnect the natural gas hook-up from the supply when storing the appliance indoors.

WARNING! California Proposition 65

This product can expose you to chemicals including soot, which are known to the State of California to cause cancer, and chemicals including carbon monoxide, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

CONTENTS

Welcome to Napoleon! 3

Safety First

Full System Features 4

Getting Started 5

Additional Safe Operating Practices

Locating Your Appliance

Cut-out Dimensions

Gas Connections

Maximum Cylinder Dimensions

Leak Test

Operation 11

Lighting your Appliance

Cooking Instructions

Burner Use

The Cooking Experience Checklist

Can You Season a Stainless Steel Griddle?

Cooking Guide 14

Cleaning Instructions 15

Maintenance Instructions 18

Combustion in Air Adjustment

Stainless in Harsh Environments

Troubleshooting 20

Diagram for Electrical Connections

Warranty 23

Assembly Guide 73

Replacement Parts 79

FR 25 ES 49

1-866-820-8686 grills@napoleon.com www.napoleon.com

Full System Features

Automatic detection and shut-off of gas flow in case of burner blowout.

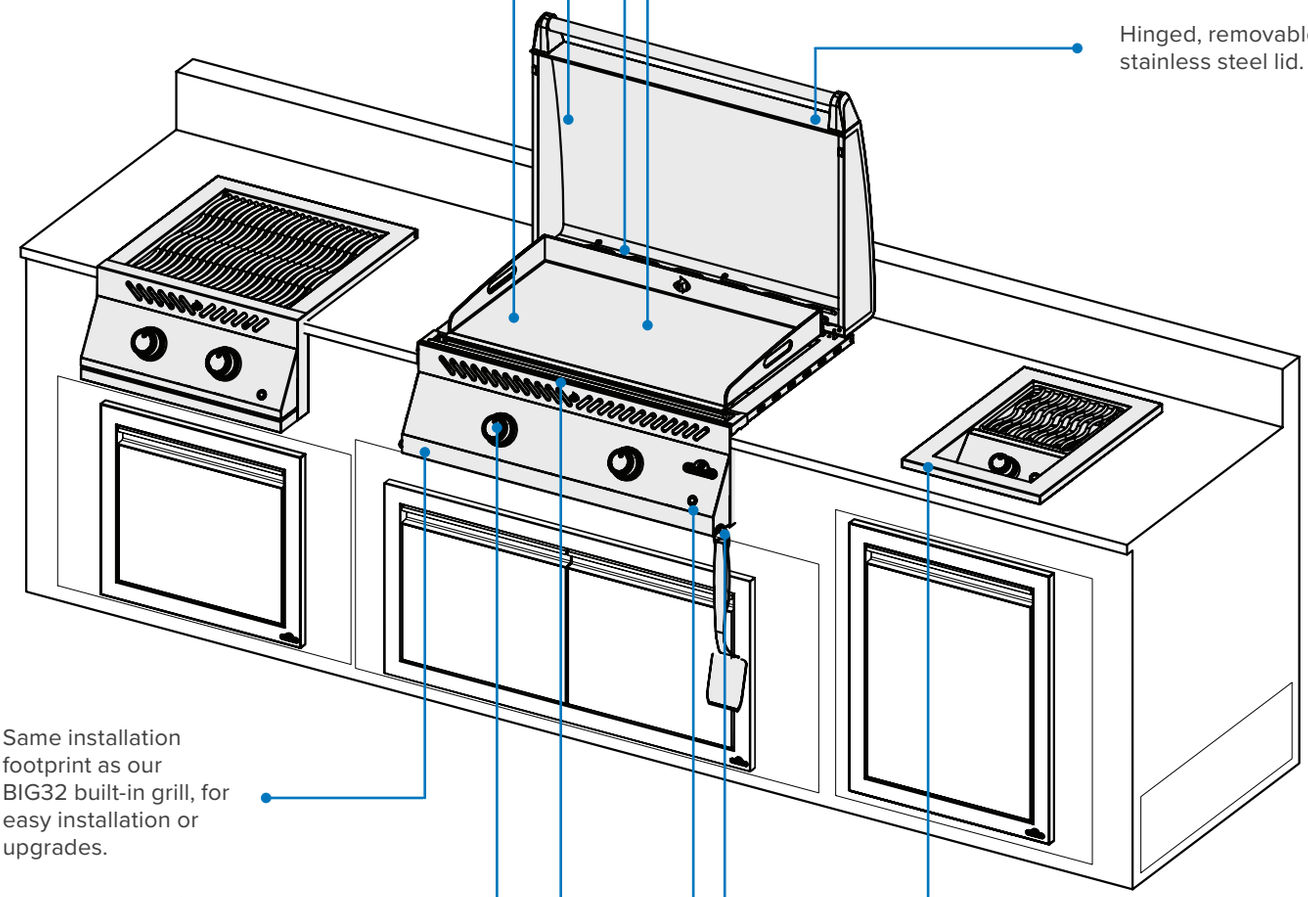
Premium Stainless-Steel Construction designed for enduring quality and durability.

Industry-leading evenness of heat and quick warm-up times.

Large stainless steel cooking surface.

Precision Cooking with Dual Zone Control to cook a variety of foods at different temperatures simultaneously.

Hinged, removable stainless steel lid.



Same installation footprint as our BIG32 built-in grill, for easy installation or upgrades.

Safety Glow Lights ensure safety and ambiance with glowing blue lights that transition to red when burners are in use.

Hassle-free cleaning with a removable front-loaded grease tray and integrated tool scraping system, maintaining a tidy cooking space.

Includes convenience of integrated power source to connect to BIB side burners (optional).

Integrated tool hook.

One-touch startup with an integrated electric ignition system.

The appliance illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: BIG32FT

Getting Started



DANGER / WARNING! Advises of a hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.



WARNING / CAUTION! Advises of a hazard that could result in minor physical injury or property damage.



Wear protective gloves.



Wear safety glasses.



CAUTION! Hot surface.



Important information.



Do not smoke while performing a gas leak test. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.



Never use an open flame to check for gas leaks. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.



DANGER! Immediately shut off the gas supply and disconnect.

Additional Safe Operating Practices

- Burner controls must be off when turning the gas cylinder valve on.
- Do not operate the appliance with the lid closed.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the source after use.
- Do not modify the appliance.
- Maintenance should only be done when the appliance is cool.
- Do not store lighters, matches, or any other combustibles inside the enclosure.
- Keep all electrical supply cords and fuel supply hoses away from all heated surfaces.
- Clean the drip tray regularly to avoid build-up and grease fires.
- Keep the burner venturi tubes free from spider webs and other obstructions by inspecting and cleaning regularly.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the appliance.
- Do not locate this appliance where it can be exposed to high winds, especially when the wind can come from directly behind the appliance.
- Do not operate appliance under any combustible construction.
- This appliance is not intended to be installed in, or connected to, boats or recreational vehicles.
- This appliance must be kept away from flammable materials while in use.
- Always maintain proper clearance to combustibles 24” (610mm) to rear of unit, 7” (178mm) to sides.
- Additional clearance of 24” (610mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.
- Always maintain a minimum wall distance to combustibles of 17" (431mm) to the rear and 9" (228.6mm) to the sides.
- Always maintain a minimum distance of 17" (431mm) between other additional appliances.
- The minimum ambient operating temperature for safe use of the appliance is 0°F (-17.8°C).

CAUTION! The hook-up and installation of the gas and hose connection must be performed by a licensed gas fitter, and leak tested before operating the appliance.

CAUTION! Ensure the hoses do not contact any high temperature surfaces of the appliance.

WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Locating Your Appliance

It is important when selecting a location for your gas appliance. to ensure clearances to adjacent combustibles are met. This appliance is intended for installation on an outdoor patio or in your yard.

- This appliance shall only be used in an above ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.
- Do not use in a building, garage, or any other enclosed area.
- Do not incorporate the appliance into any built-in or slide-in construction.
- Do not obstruct any cylinder enclosure ventilation openings.

Any enclosure in which the appliance is used shall comply with one of the following:

- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover. (Fig. 1)
  - » All openings must be permanently open.
  - » Sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are **not considered** as permanent openings.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls.
  - » The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other. (Fig. 2 & Fig. 3)
  - » All openings must be permanently open.
  - » Sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are **not considered** as permanent openings.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. (Fig. 4 & Fig. 5)
  - » All openings must be permanently open.
  - » Sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are **not considered** as permanent openings.

If installed under overhead combustible construction, the appliance must be installed in conjunction with a suitable UL 710 or ULC S646-approved heavy duty vent hood only.

The vent hood must be placed in operation during operation of the appliance.

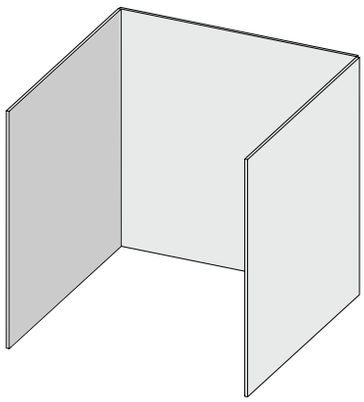


Fig. 1

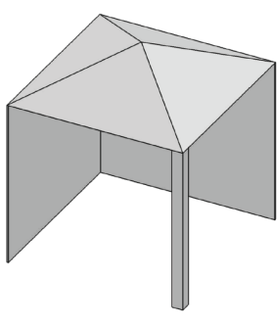


Fig. 2

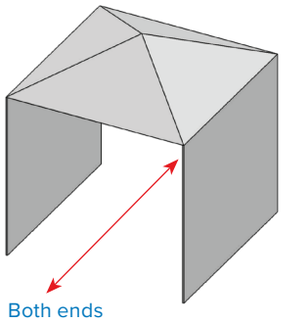


Fig. 3

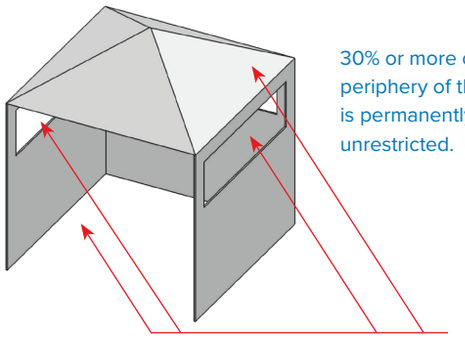


Fig. 4

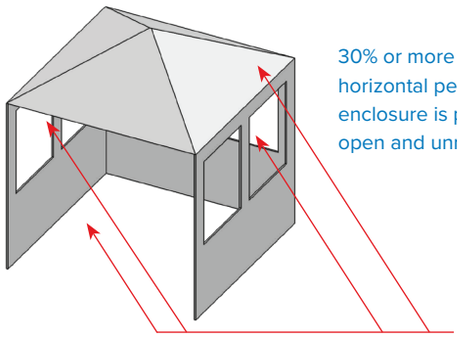
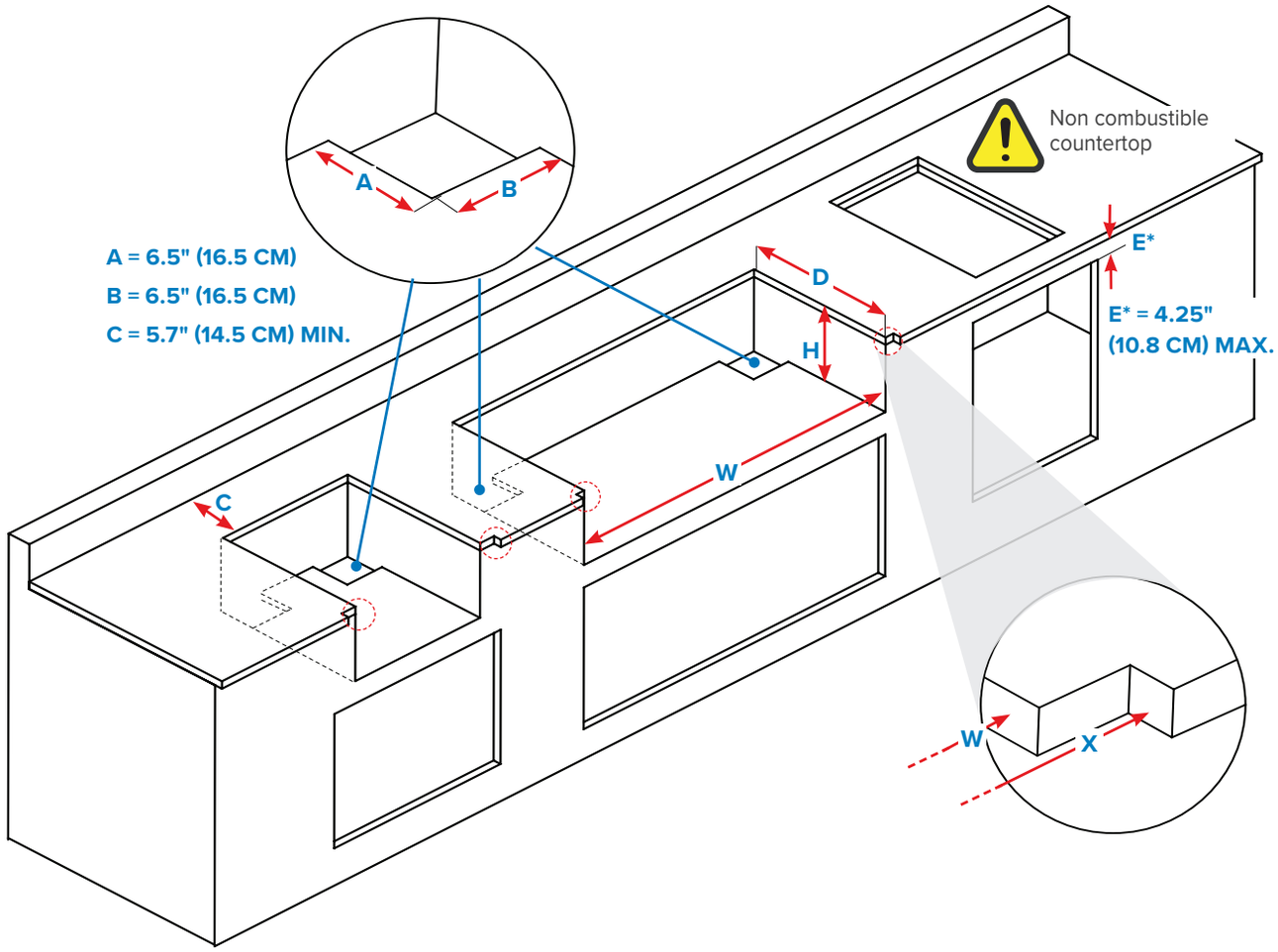


Fig. 5

Cut-out Dimensions

MODEL		OPENING DIMENSIONS (INCH / CM)				OPENING DIMENSIONS (INCH / CM) INSTALLING ZERO CLEARANCE LINER			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32FT	Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-



E* = For use with the installation of a Napoleon BI door.

WARNING! The cabinet frame and the cabinet MUST be made from non-combustible material when the appliance is not installed with the Zero Clearance Liner corresponding to your unit. Refer to the parts list in your Assembly Guide for specific information.

CAUTION! Securely fasten a protective cover to the appliance to protect it from severe weather.

CAUTION! If enclosure houses an LPG cylinder, this construction must comply with the built-in cylinder enclosure instructions. Refer to **Gas Connections.**

Gas Connections

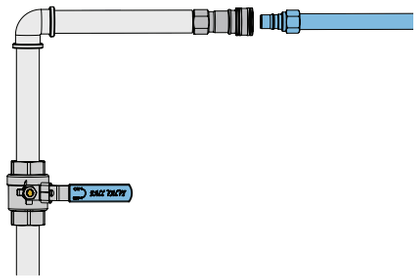
This appliance must operate with a gas supply pressure of 11 inches water column (0.39 psi) for propane and 7 inches water column (0.25 psi) for natural gas. If the gas supply exceeds these requirements a regulator must be installed upstream of the appliance's components. If the gas supply is lower than the requirements, the unit will be under fired and will not reach the maximum temperatures.

To a House Gas Supply Line

The piping up to the appliance is the responsibility of the installer.

- The gas pipe must be sized to supply the BTU/h specified on the rating plate, based on the length of the piping run.

1. A readily accessible manual shut-off valve must be installed upstream of the unit. A flexible metal connector is included to simplify the installation. Connect the other end of the connector to the gas piping.
2. Tighten using two wrenches. Do not use thread sealer or pipe dope.
3. Ensure that the connector does not pass through a wall, floor, ceiling or partition, and is protected from damage.
4. Leak test all joints prior to operating the appliance. See **Leak Test**.



WARNING! The connectors must be of rigid pipe, copper tube or approved flexible metal which must comply with Z21.24/CSA 6.10 or ANSI Z21.75/CSA 6.27

WARNING! Close the individual shutoff valve to isolate the appliance from the gas supply piping system during any pressure testing equal to or less than ½ Psi (3.5 kPa).

To a Portable Propane Cylinder

Only use a propane cylinder constructed and marked in accordance with the Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339, as applicable.

Only use a gas pressure regulator specified by Napoleon. The regulator must supply a pressure of 11 inches water column (0.39 psi) and have a QCC1 type fitting.

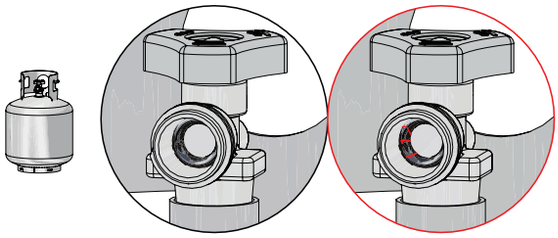
The cylinder connection device must be compatible with the connection for this outdoor appliance.

The propane cylinder must have:

- A shutoff valve with a QCC1 connection.
- A safety relief device.
- A collar to protect the valve.
- A listed Overfill Protection Device.

1. Check the cylinder for dents or rust, and have it inspected by your propane supplier.
2. Ensure the gas regulator hose has no kinks.
3. Never use a cylinder with a damaged valve.
4. Place the cylinder in its designated area on the bottom shelf.
5. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve.
6. Insert the black QCC1 regulator nipple onto the QCC1 fuel valve. Hand tighten to right. Do not use tools.
7. Ensure the hose does not contact with the drip tray or any high temperature surfaces of the appliance because it will melt and cause a fire.
8. Leak test all joints prior to operating the appliance. See **Leak Test.**
9. The cylinder must be mounted so that the pressure relief valve outlet is not oriented toward the normal operating position of the user.

Note: Inspect the LP gas cylinder valve seal for cracks, wear, or deterioration each time the cylinder is replaced or refilled. Any LP gas cylinder showing signs of damage or deterioration, including visible cracks and pitting, must be returned unused to the seller.



WARNING! Do not store a spare gas cylinder below the appliance.

WARNING! Do not use a gas cylinder that is more than 80% full.

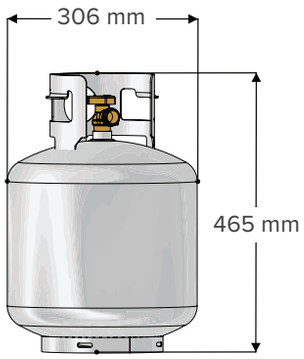
WARNING! Follow all specifications and instructions precisely to prevent fire, explosion, property damage, personal injury, or death.

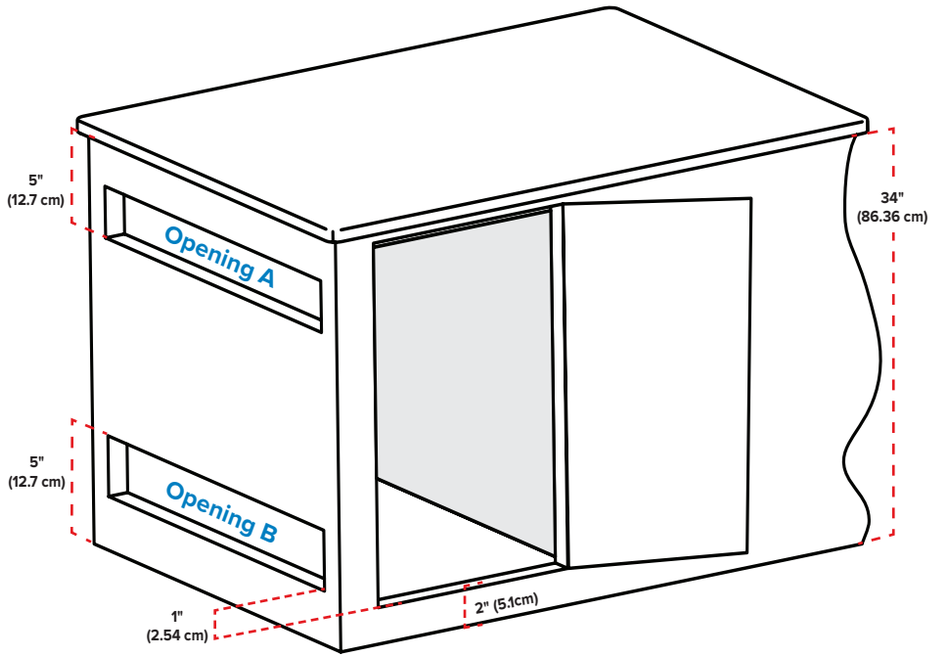
If Placing the Cylinder in a Built-in Enclosure

- The design of the enclosure should allow for the gas cylinder to be connected, disconnected, and the connections inspected and tested outside of it. The connections that could possibly be disturbed when installing the cylinder in the enclosure can be leak tested inside.
- The cylinder must be isolated from the appliance enclosure, and protected from radiation, flames, hot drippings, and other foreign or hazardous materials.
- A door on the enclosure to access the cylinder is acceptable if it is non-locking and can be opened without using tools.
- There must be a minimum clearance of 2 in (5.08 cm) between the floor of the cylinder enclosure and the ground.
- Ensure there are at least two unobstructed ventilation openings on the exposed exterior side of enclosure, one within 5 inches (12.7 cm) of the top of the enclosure, and another within 1 inch (2.54 cm) of the cylinder opening's bottom surface.
- The top opening must have a total free area of more than 20 in^2 (130 cm^2) for a 20 lb (9.1 kg) cylinder and 30 in^2 (195 cm^2) for a 30 lb (13.6 kg) cylinder.
- The bottom opening must have a total free area of more than 10 in^2 (65 cm^2) for a 20 lb (9.1 kg) cylinder and 15 in^2 (100 cm^2) for a 30 lb (13.6 kg) cylinder.
  The upper edge must be no more than 5 in (127 mm) above the floor level.
- Every opening must be large enough to permit the entrance of a 3/16 in (4.8 mm) rod.
- The opening must have a free area depending on the cylinder size:

CYLINDER SIZE	OPENING A AREA	OPENING B AREA
20 lb (9.1 kg)	20 $inches^2$ (130 cm^2)	10 $inches^2$ (65 cm^2)
30 lb (13.6 kg)	30 $inches^2$ (195 cm^2)	15 $inches^2$ (100 cm^2)

Maximum Cylinder Dimensions





The cylinder enclosure compartment must be isolated from the compartment where combustion air is drawn.

- Openings in the barrier for gas supply conduits must have less than 1/4 in (6.4 mm) clearance necessary to route the conduit and must be located at a level above the top of the supply cylinder.
- Openings in the barrier for other service conduits (water, electricity, or waste) must have less than 1/4 in (6.4 mm) clearance necessary to route the conduit. If not located at a level above the top of the cylinder, the openings must be sealed around the conduit.

Note: See **Assembly Guide** for additional propane storage.

WARNING! Check the hose for evidence of excessive abrasion, melting, cuts or cracks. If the hose is damaged, it must be replaced with an assembly specifically recommended by Napoleon.

Leak Test

Why and When to Leak Test?

A leak test confirms no gas is escaping after you connect the hose to the gas supply.

Each time the tank is refilled and reinstalled, ensure that there are no leaks in the fitting where the regulator connects to the tank.

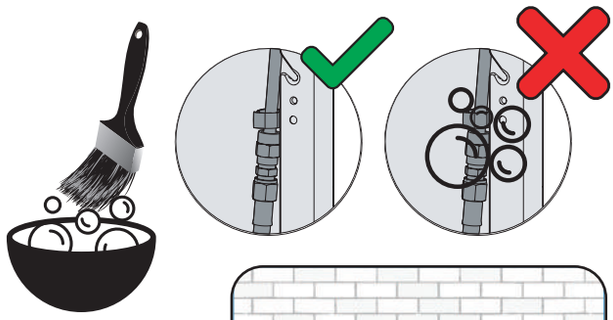
Leak test this appliance before use, annually, and when any gas components are replaced.

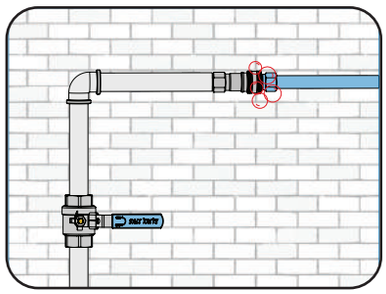
Leak Test Steps

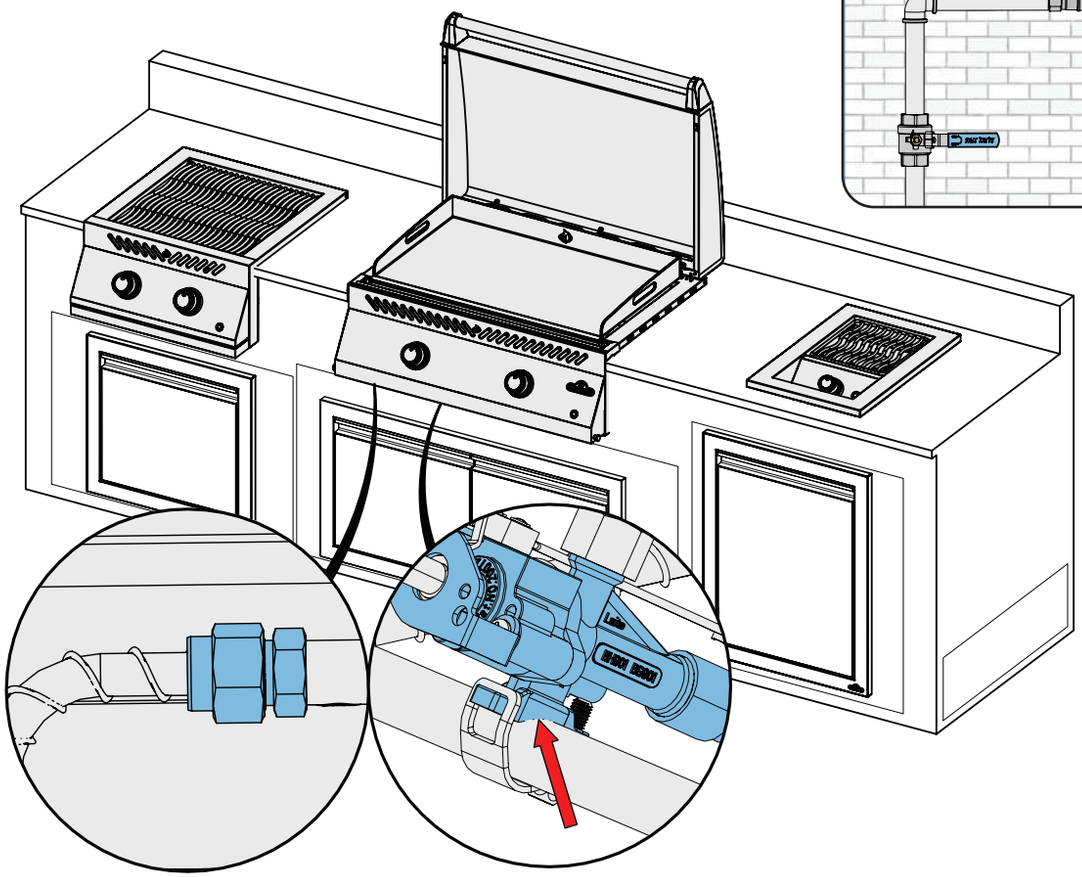
1. Do not smoke while performing the test.
2. Remove all sources of ignition.
3. Turn all burner controls to the off position.
4. Turn the gas supply valve on.
5. Brush a half-and-half solution liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds, and valves.
6. Bubbles indicate a gas leak.

If You Find a Leak

1. Tighten any loose joints.
2. If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply and disconnect the appliance.
3. Have the appliance inspected by a certified installer, or dealer.
4. Do not use the appliance until the leak has been fixed.







WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.

WARNING! Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance, or one in conformity with local codes.

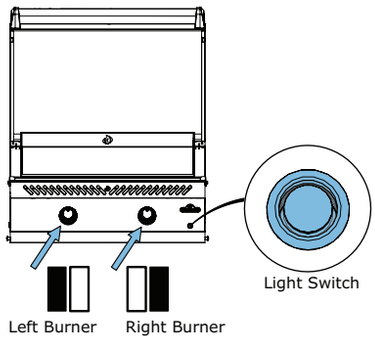


Operation

Lighting your Appliance

Is it the Very First Time? Perform a Burn-off

Run the burners on high for 30 minutes with the lid open. It is normal for the appliance to emit an odor the first time it is lit. This odor is caused by the “burn-off” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.



Burner Lighting

1. Open appliance lid.
2. Pushing the knob in activates the igniter, you will hear a rapid clicking sound. Push and turn the burner control knob counter-clockwise to the HIGH position. Continue to push inwards on the control knob until the burner lights (the knob light will turn red when the burner lights). Release the control knob. (Fig. 1)
3. If the burner will not light, the knob will blink red until it senses a flame. If no flame is detected – turn the control knob clockwise to the OFF position. Wait 5 minutes for gas to dissipate. (Fig. 1)
4. Repeat step 2, or light with a match.

Note: The knobs will also blink if there is a blow out or malfunction. See **Troubleshooting.**

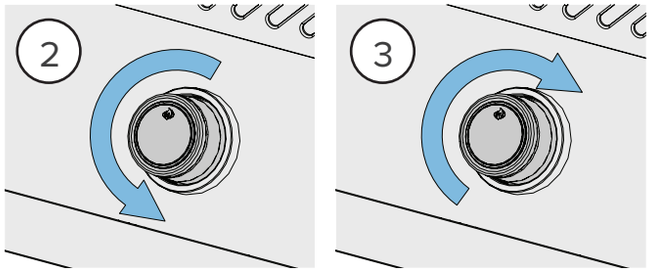


Fig. 1

Lighting with a Match

1. Clip the match into the supplied lighting rod.
2. Insert the lit match to the side underneath the griddle plate.
3. While turning the corresponding burner knob to high. (Fig. 2)

Note: In the event of a power outage, the appliance can be lit with a match.

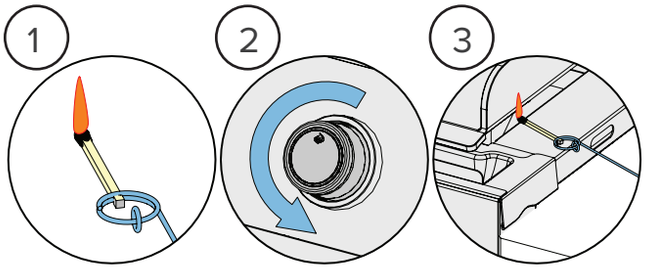


Fig. 2

Lid Removal (Optional)

For your convenience, the appliance lid is designed to easily be removed. See **Assembly Guide.**

WE WANT TO HELP!

Napoleon is here to ensure your cooking experience is memorable. Contact us if you require additional help.

REGISTER YOUR APPLIANCE!

Register your appliance! Go to Napoleon.com or your Assembly Guide for replacement part instructions.



WARNING! Ensure all burner controls are in the OFF position before slowly turning on gas supply valve.

WARNING! Follow the lighting instructions carefully.

WARNING! Make sure the lid of the appliance is OPEN while igniting.

WARNING! Do not adjust the griddle plate while the appliance is hot, or operating.

Cooking Instructions

Burner Use

- Preheat the appliance for up to 15 minutes or until the cooking surface reaches the desired temperature.
- Always keep the lid open when preheating and cooking.
- Use the two cooking zones to cook a variety of foods at different temperatures. (Fig. 1)
- Food is more likely to stick to the griddle plate if it is not hot enough. Use a thermometer designed for measuring the surface temperature of griddles to ensure the cooking surface is at the optimal temperature.
- The griddle plate should be oiled before cooking to prevent food from sticking. See **Can You Season a Stainless Steel Griddle?** (Fig. 2)
- Use the griddle plate to melt or warm sauces. Place pots or pans off to one side over low to medium heat. (Fig. 3)

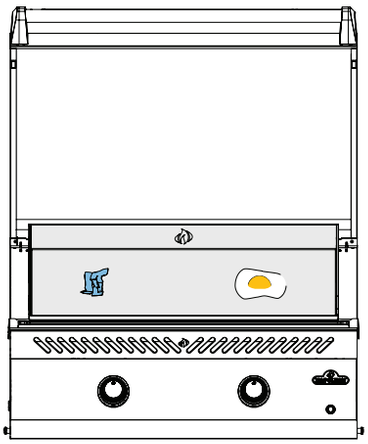


Fig. 1

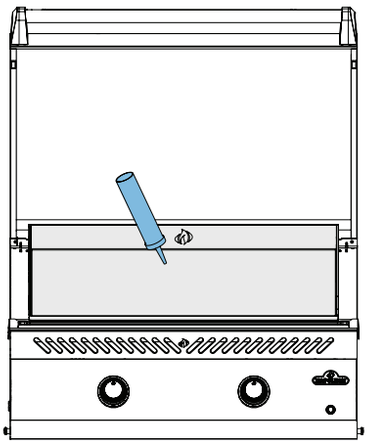


Fig. 2

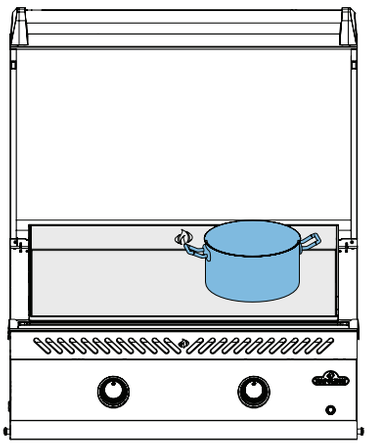


Fig. 3

BE CAREFUL!

The griddle and the entire firebox can become very hot when in use.

COOKING PRO TIP!

Use a thermometer to check the internal temperature of meat to ensure it is cooked perfect.

WARNING! Never close the lid of the appliance when operating or hot. Let the appliance cool completely before closing the lid.

WARNING! Regularly clean grease out of the entire appliance to avoid build-up and grease fires.

WARNING! Do not leave food unattended.

The Cooking Experience Checklist

Refer to this list every time you cook.

☐ **Read Owner's Manual**

Be sure to have read the owner's manual and all the safety instructions.

☐ **Clean grease tray**

Always ensure you clean the grease tray prior to cooking to avoid fires and flare-ups.

☐ **Check the hose**

Ensure the appliance is off and cool. Check the hose for evidence of excessive abrasions, or cuts. Have the hose replaced before use if the hose is damaged.

☐ **Preheat the appliance**

Preheat your appliance to its lowest setting and apply a small amount of cooking oil to the griddle plate. See **Can You Season a Stainless Steel Griddle?**

Note: It is recommended to clean the griddle plate after every use. See **Cleaning Instructions**.

☐ **Prep area**

Make sure everything you need while cooking such as your utensils, seasonings, sauces, and dishes are within your reach. Don't leave your food unattended, or it could burn.

☐ **Leave space**

Leave some space on the griddle and between food, so you have room to move food around if you need to.

☐ **Use a thermometer**

Use a thermometer to ensure food is cooked thoroughly. Follow the appropriate temperatures guidelines for all types of meat, especially poultry.

COOKING PRO TIP!

Get inspired to create delicious meals from the recipes and cooking techniques at www.napoleon.com and Napoleon's cookbooks.

OIL AND FAT SUGGESTION!

- Grape-seed Oil
- Sunflower Oil
- Soybean Oil
- Sesame Oil
- Avocado Oil

If not available, select an oil or fat that has a high smoke point. Do not use salted fats like butter or margarine.

Can You Season a Stainless Steel Griddle?

Yes! Stainless steel has microscopic pores, seasoning the cooking surface will fill these pores with oil and help prevent food from sticking giving you results like the pros. Here's how to do it:

1. Wash cooking surface with warm soapy water and a soft cloth. Pat dry and allow griddle plate to completely dry.
2. Preheat appliance to it's lowest setting.
3. Apply a small amount of high smoke point cooking oil to the center of the griddle plate and spread evenly using a spatula or clean cloth. Avoid the corners.
4. Heat to 350°F (176°C) until the oil starts to smoke then turn the griddle OFF and allow it to cool.
5. Once the cooking surface has cooled, wipe off the excess oil.
6. Griddle is now seasoned. Repeat after cleaning.

Cooking Guide

FOOD	CONTROL KNOB SETTING	COOKING TIME	SUGGESTIONS
 **Steak** **1 inch (2.54 cm) thick**	HIGH – 2 minutes each side	Rare – 4 minutes	Ask for marbled fat in cut. Fat is a natural tenderizer and keeps meat juicy.
	HIGH to MEDIUM – High heat 2 minutes each side then turn to medium heat	Medium – 6 minutes	
		Well done – 8 minutes	
 **Hamburger** **½ inch (1.27 cm) thick**	HIGH – 2 minutes each side	Rare – 4 minutes	Keep patties all the same thickness for equal cooking times.
	HIGH – 2 ½ minutes each side	Medium – 5 minutes	
	HIGH – 3 minutes each side	Well done – 6 minutes	
 **Pork Chops**	MEDIUM	6 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 **Lamb Chops**	HIGH to MEDIUM – High for 5 minutes then Medium until finished	15 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 **Hot dogs**	MEDIUM to LOW	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before cooking.

COOKING PRO TIP!

Choose the right kinds of food to cook. Your griddle excels at cooking foods hot and fast. Although you can cook large chunks of meat on a griddle over a low heat, a Napoleon gas or charcoal grill will produce better results.

DID YOU KNOW?

It's recommended to clean your griddle plate after each use to prevent grease or food particles from hardening on the cooking surface.

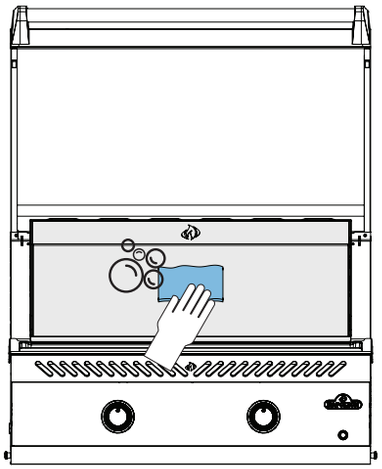
Cleaning Instructions

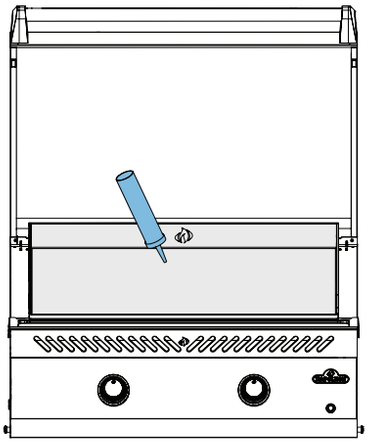
First Time Use

1. Wash the griddle plate by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process.
2. Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth.

Griddle Plate

- After every use and once cool, thoroughly wipe the plate using a cloth to remove food particles and other cooking residue. Always wipe in the direction of the grain.
- To remove heavy built-up residue, apply warm soapy water with a scouring pad. Special food-safe griddle cleaners may also be suitable. Always wipe in the direction of the grain.
- Thoroughly rinse the griddle plate with water after using any cleaning agents.
- Thoroughly dry the griddle plate with a clean cloth. Coat the plate lightly with your preferred cooking oil. See **Can You Season a Stainless Steel Griddle?**
- Expect the stainless steel griddle plate to permanently discolour from regular use at high cooking temperatures. This is normal and will not affect the performance of the appliance.





COOKING PRO TIP!

Applying a thin layer of cooking oil to the griddle plate will help prevent delicate foods such as eggs or fish from sticking to the cooking surface.

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your appliance.

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard.

WARNING! Cleaning should only be done when the appliance is cool to avoid the possibility of burns.

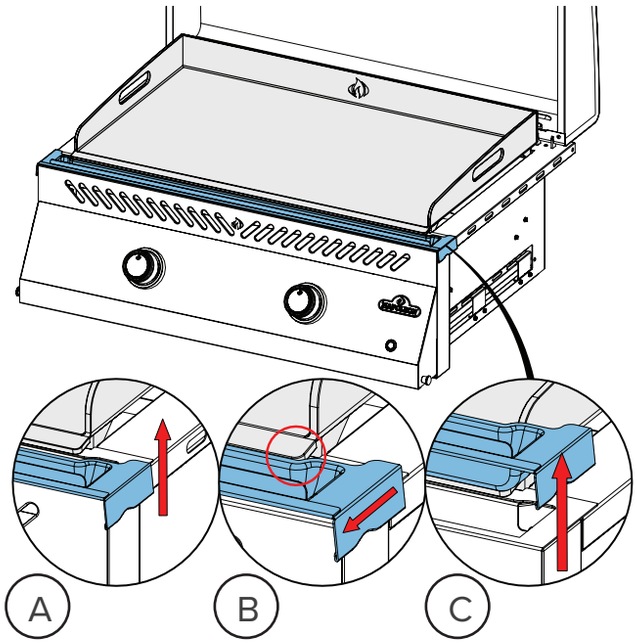


Drip Tray

Clean the drip tray after each use.

1. Once the appliance has cooled completely, remove the drip tray from the appliance:
   A. Grip the tray on both sides and lift it slightly up.
   B. Pull it towards you, just past the edge of the griddle plate.
   C. Continue to lift and pull up on an angle without tilting it.

   Note: Tilting the drip tray may cause oil or debris to enter the interior of the appliance.
2. Clean the tray with hot soapy water. If using chemicals, be sure to carefully follow the manufacturer's instructions to avoid damaging the stainless steel.
3. Fully insert the drip tray back into the appliance.



Control Panel

ONLY use warm soapy water.

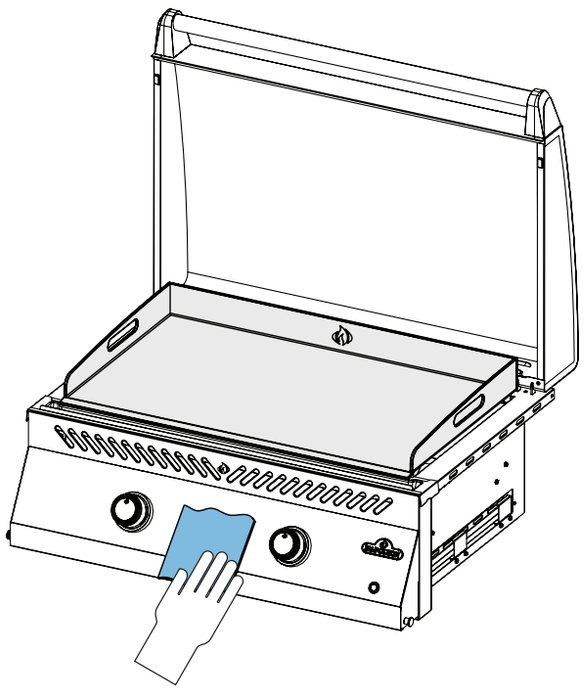
Text is printed directly on the control panel and will gradually rub off if abrasive or stainless steel cleaners are used.

Proper cleaning of the control panel will ensure the text remains dark and legible.

Outside Appliance Surface

- Only use a non-abrasive cleaner.
  Abrasive cleaners or steel wool will scratch the finish.
- Always wipe in the direction of the grain.
- Handle porcelain enamel components with care. The baked-on enamel finish is glass-like and will chip if struck.
- Stainless steel parts discolour overtime when heated and will turn a golden or brown hue. This is normal and won't affect the performance of the appliance.

Note: Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain, or stainless steel parts of your appliance because it will scratch the finish.



WARNING! Ensure all burners are turned off and appliance is cool before cleaning. Do not use oven cleaner to clean any part of the appliance. Do not put griddle plates or any other part of the appliance in a self-cleaning oven to clean. Clean the appliance in an area where cleaning solution won't harm decks, lawns, or patios.

WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the appliance components unless cleaned regularly.



Insect Screen and Burner Ports

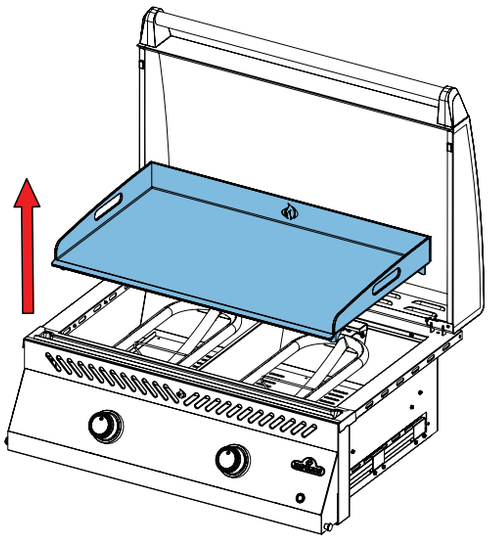
Spiders and insects are attracted to small enclosed spaces.

Napoleon has equipped the burner with an insect screen on the air shutter. This reduces the likelihood of insects building nests inside the burner, but doesn't eliminate the problem.

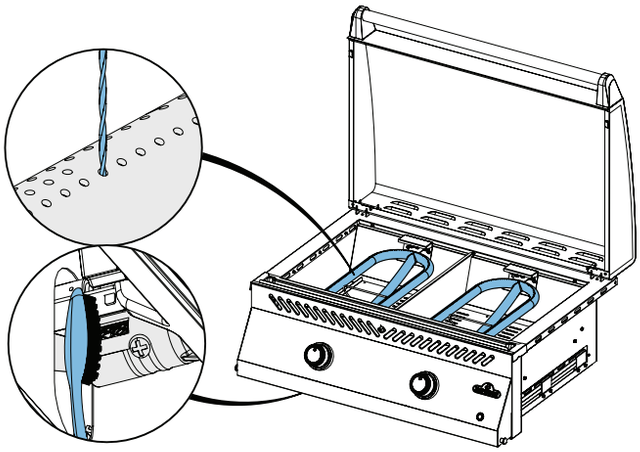
A nest or web can cause the burner flame to burn a soft yellow or orange and cause a fire or backflash at the air shutter underneath the control panel.

1. Remove the griddle plate by lifting it straight up and off.

CAUTION! The griddle plate is heavy, it is recommended to do this with two people.



2. Check the burner ports for blockages: burner ports can close over time because of cooking debris and corrosion.
3. Use an opened paper clip, or the supplied port maintenance bit to clean burner ports.
4. Drill out blocked ports using the supplied drill bit in a small cordless drill: this can be done with the burner attached to the appliance.
5. Do not flex the drill bit when drilling the ports because the drill bit will break.
6. This drill bit is for burner ports NOT for brass orifices that regulate the gas flow to the burner.
7. Do not enlarge the holes.
8. Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.



SAFETY FIRST!

Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your appliance.

WARNING! It is very important the valve/orifice enters the burner tube when reinstalling the burner after cleaning and before lighting your appliance, or a fire or explosion could occur.

WARNING! Avoid unprotected contact with hot surfaces.

WARNING! Turn off gas at the source and disconnect the unit before servicing.

Maintenance Instructions

Recommendations

This appliance should be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

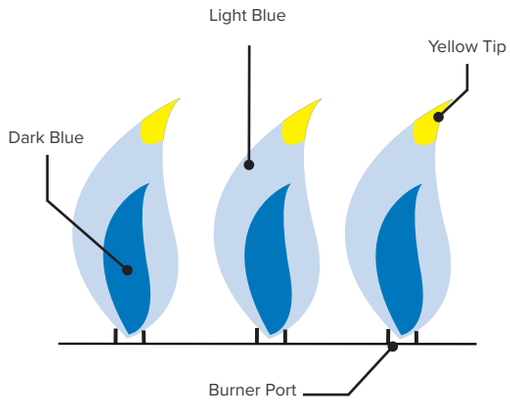
- Do not obstruct the flow of ventilation and combustion air.
- Keep the cylinder enclosure ventilation openings located on the side of the cart or enclosure and front and back of the bottom shelf clear from debris.

WARNING! Keep the appliance away from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

Combustion in Air Adjustment

IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.

- The air shutter is factory set and should not require adjusting under normal conditions. Adjustments might be required under extreme field conditions.
- The flames of the air shutter will be dark blue, tipped with light blue and occasionally yellow when adjusted correctly.
- Too little air flow to the burner will produce soot and lazy yellow flames.
- Too much air flow to the burner will cause flames to lift erratically and cause igniting difficulties.



Adjusting the Air Shutter

1. Remove griddle plate. Leave lid open.
2. Loosen air shutter lock screw and open or close air shutter as required.
3. Light the burners on high.
4. Visually inspect burner flames.
5. Turn burners off, tighten locking screws, and replace removed parts when shutters are set correctly.
6. Ensure insect screens are installed.

MODEL		ORIFICE SIZE		AIR SHUTTER	
		Left Burner	Right Burner	Left Burner	Right Burner
BIG32FT	Propane	1.02mm	1.02mm	Full Open	Full Open
	Natural Gas	1.40mm	1.40mm	Full Open	Full Open

WE WANT TO HELP!

Contact the Napoleon Customer Solutions Department for recommended replacement parts. 1-866-820-8686.

CAUTION! Food particles and grease should not be left on the griddle plate because it attracts rodents which are unsanitary and can chew on wires causing permanent damage to the electrical components.

Stainless in Harsh Environments

Stainless steel oxidizes or stains in the presence of chlorides and sulfides, especially in coastal regions, warm and highly humid areas, and around pools and hot tubs. These stains look like rust, but they can be easily removed or prevented. Wash stainless and chrome surfaces every 3-4 weeks. Clean with warm soapy water.

Burner Maintenance

- Extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur even though the burner is made from heavy wall 304 stainless steel.

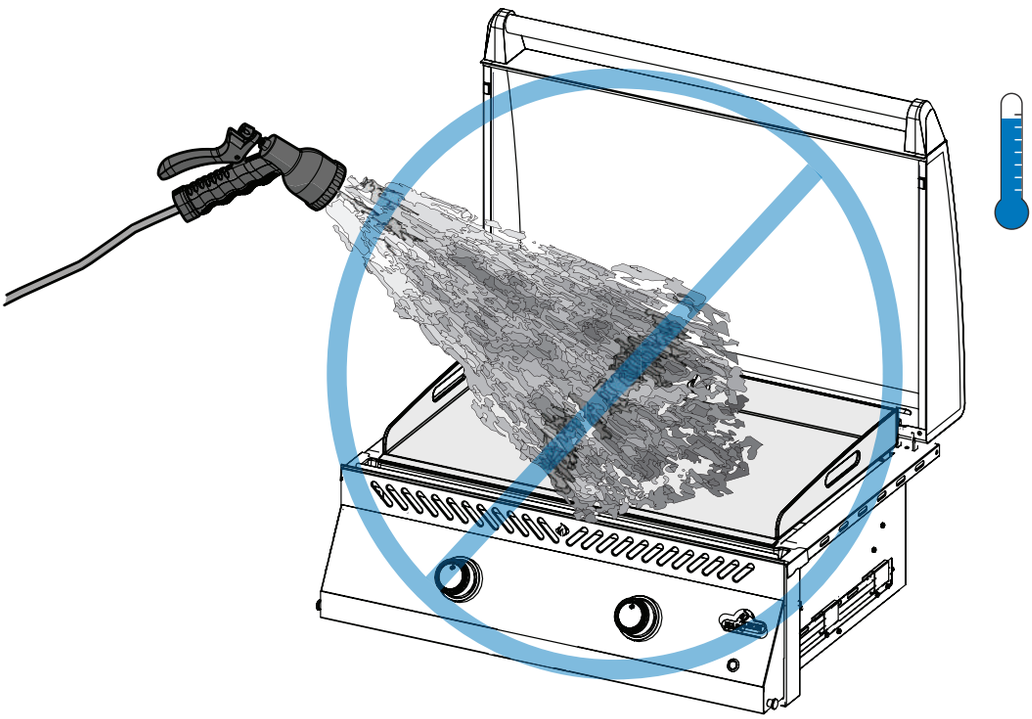
IMPORTANT! Damage resulting from by failure to follow these instructions is NOT covered by your appliance warranty.

Avoid Damaging Hot Griddle Surfaces

- Never flood a hot griddle plate with cold water. This can cause warping or damage.
- Never bang or tap metal tools or cookware on the griddle surface.

Clearance Ventilation of Hot Air

- Hot air must have a way to escape the appliance for the burners to function properly.
- The burners can become deprived of oxygen if the hot air is not allowed to escape causing them to backflash.



SAFETY FIRST!

Never preheat or cook on the griddle with the lid closed.

WARNING! Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain, or stainless steel parts of your appliance because it will scratch the finish.

WARNING! Maintenance should only be done when the appliance is cool to avoid the possibility of burns.

WARNING! A leak test must be performed annually and when any component of the gas train is replaced, or when the smell of gas is present.

Troubleshooting

Lighting Problems

- Burners will not light with the igniter but will light with a match.

Possible causes	Solution
Loose electrode wire or switch terminal wires.	Check electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter. Check the lead wires from the module to the ignition switch (if equipped) are firmly pushed onto their respective terminals.
Lifting flames on burner.	Close air shutter according to **Maintenance Instructions - Combustion Air Adjustment** section in this Owner's Manual. **IMPORTANT!** This must be done by a qualified gas installer.
Burner will not light, knobs blinking.	The knobs will blink until a flame is detected. See **Lighting Your Appliance.** Check fuel supply.
Burner lit, knobs blinking.	Ensure sensor is contact with flame and that there is no carbon build up on the sensor, clean if required.
Igniter not working, knob lights not working.	Check power supply. In the event of a power outage, the appliance can be lit with a match.

Noises and Uneven Heat

- Humming regulator.
- Uneven heat.

Possible causes	Solution
Normal humming noise on hot days.	This isn't a defect. It's caused by internal vibrations in the regulator and doesn't affect the performance or safety of the appliance. Humming regulators WILL NOT be replaced.
The cylinder valve was opened too quickly.	Open cylinder valve slowly.
Improper heating.	Preheat appliance with the burners on high for 10 to 15 minutes.

Illumination Problems

- Control Panel lights not working.

Possible causes	Solution
Appliance is not connected to power.	Plug power cord (from working GFI protected outlet) into electrical box on the back of the appliance. Plug transformer cord into power box.
Blown fuse.	Replace fuse located on outlet line of transformer.
Faulty transformer.	Check transformer output – should be 12VAC. Replace if required.
Terminal on switch or circuit board are corroded or loose.	Clean connections and ensure connectors are pushed together firmly. Access to circuit board is under electrical cover on left side of cabinet.

Gas Flow

- Low heat or low flame when valve is turned to high.
- Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.
- Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possible lighting difficulties.
- Burner output on HIGH, but setting is LOW. Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.

Possible causes	Solution
Propane – improper lighting procedure.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas valves must be in the OFF position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See **Operation – Lighting Instructions.**
Natural gas – undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
Weld failure in the burner housing.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. Contact your authorized Napoleon dealer to order replacement burner assembly if any cracks are found.
Both gas propane and natural gas – improper preheating.	Preheat appliance with both burners on high for 10 to 15 minutes.
Possible spider web or other debris.	Thoroughly clean nest or webs out of your burner orifice by removing it and following instructions in this manual. See **Cleaning Instructions.**
Improper air shutter adjustment.	Open or close air shutter slightly according to this manual. See **Maintenance Instructions.** **IMPORTANT!** This must be done by a qualified gas installer.
Lack of gas.	Check gas level in propane cylinder.
Supply hose is pinched.	Reposition supply hose as necessary.
Propane regulator in low flow state.	Turn the burners off and close the tank valve, wait 5 minutes before fully re-opening the valve, allow a few seconds for the pressure to equalize before following the Lighting Instructions to start the appliance. Ensure igniting procedure is followed carefully every time you cook. All gas valves must be OFF when the tank valve is turned on. Always open the tank valve slowly.

Peeling Paint

- Paint appears to be peeling.

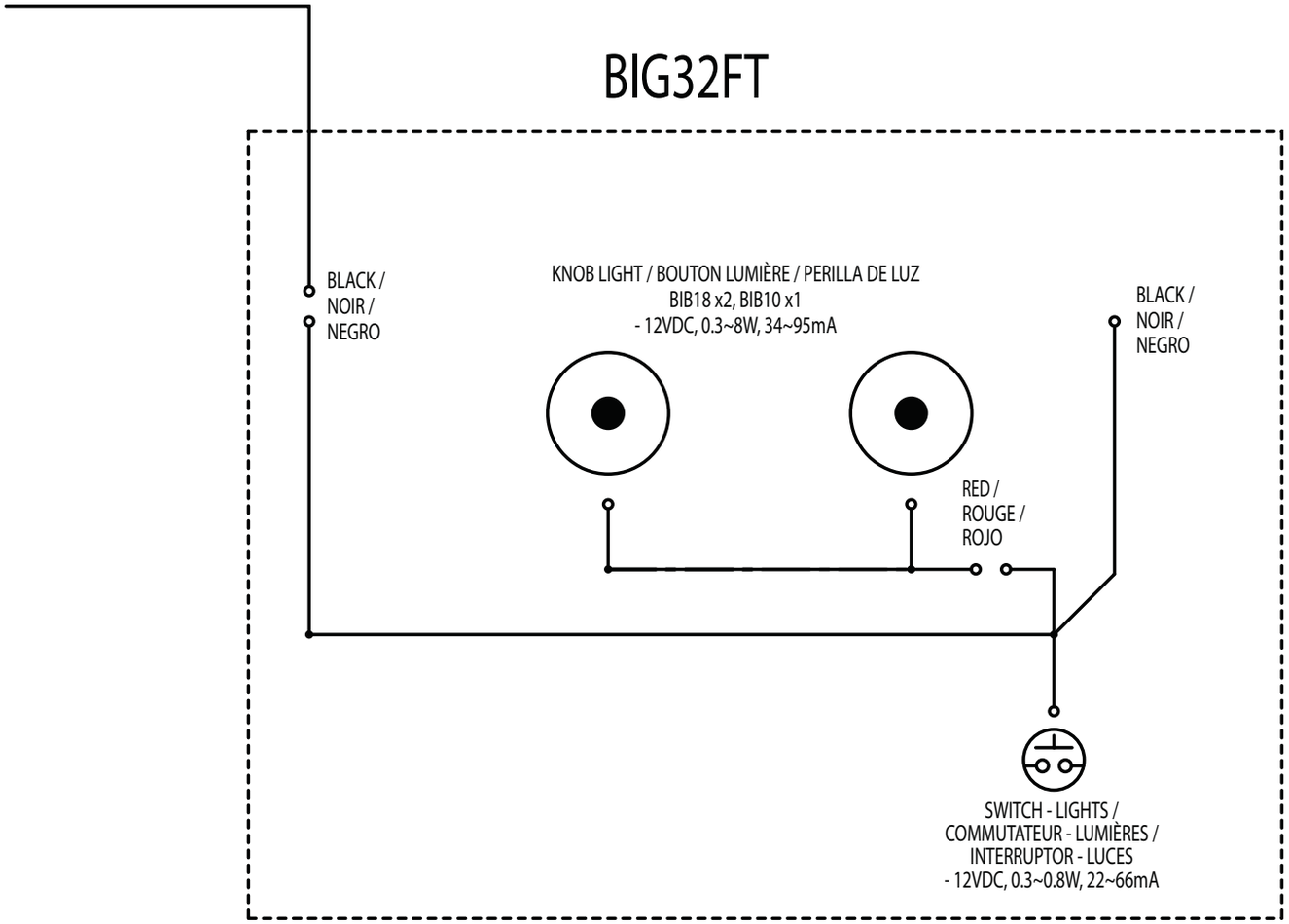
Possible causes	Solution
Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish is stainless steel and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See **Cleaning Instructions.**

Crowning

- Griddle plate is uneven in the center.

Possible causes	Solution
Thermal expansion.	It is normal for the stainless steel griddle plate to crown (become slightly uneven) a bit in the center. This is caused by the natural contracting and expansion of the metal and is expected in the thermal expansion process that occurs below the griddle plate.

Diagram for Electrical Connections



NAPOLEON LIMITED LIFETIME WARRANTY

FOR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ AND BUILT-IN SERIES MODELS



Napoleon products are designed with superior components and materials and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from Napoleon. Thank you for purchasing a Napoleon product. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canada) warrants that the components in your new Napoleon product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase, for a period of 15 years.

Hood	Lifetime
Stainless Steel Lid	Lifetime
Porcelain Enamel Lid	Lifetime
Aluminum Castings	Lifetime
Stainless Steel Cooking Grids	Lifetime
Stainless Steel Tube Burners	Lifetime
Stainless Steel Sear Plates	15 Years
Porcelain Enamel Cast Iron Grids	15 Years
Stainless Steel Infrared Rotisserie	15 Years
Infrared Bottom/Side Burner	15 Years
All Other Parts	15 Years

CONDITIONS AND LIMITATIONS:

This Limited Warranty creates a warranty period as specified in the aforementioned table, for products purchased through an authorized Napoleon dealer, and entitles the original purchaser (or gift recipient in the case where a new product is given as a gift) to the specified coverage in respect of any component replaced within the warranty period, either by Napoleon or an authorized Napoleon dealer, to replace a component of such product that has failed in normal private use as a result of a manufacturing defect. This warranty does not cover accessories or bonus items.

For greater certainty, “normal private use” of a product means that the product: has been installed (where applicable) by a licensed, authorized service technician or contractor, in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes; has been properly cleaned and maintained according the to the instructions; and has not been used as a communal amenity or in a commercial application. In the case of use in communal or commercial applications (where approved), the warranty is reduced to a period of two (2) years.

Similarly, “failure” does not include: damage caused by over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of painted and plated finishes, discoloration caused by heat, abrasive or chemical cleaners or UV exposure, chipping of porcelain enameled parts, or damages caused by misuse, accident, hail, grease fires, lack of cleaning and maintenance, hostile environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool or hot tub, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying owner’s manual, in order to prevent surface corrosion. Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. Parts replaced under this warranty are warranted only for the balance of the period specified in the aforementioned table.

The replacement component is the sole responsibility of Napoleon defined by this warranty; in no event will Napoleon be responsible for installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any incidental, consequential or indirect damages, or for any handling and transportation charges or export duties.

NAPOLEON LIMITED LIFETIME WARRANTY

FOR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ AND BUILT-IN SERIES MODELS

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.

This warranty is provided in addition to any rights afforded to you by local laws. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. Accordingly, this warranty imposes no obligation upon Napoleon to keep parts in stock. Based on the availability of parts, Napoleon may at its discretion discharge all obligations by providing a customer a prorated credit towards a new product. Napoleon may from time to time update the design of its products. Nothing contained in this warranty shall be construed as obligating Napoleon to incorporate such design updates into previously manufactured products, nor shall such updates be construed as an admission that previous designs were defective.

Registering your Napoleon product confirms your warranty coverage, will expedite any warranty claims you may need to make, and provides a link between you and Napoleon in case we ever need to contact you. When making warranty claims, Napoleon representatives may request from you the bill of sale or copy, together with a serial number and a model number. Napoleon reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim. You must contact Napoleon Customer Service or an authorized Napoleon dealer to obtain the benefit of the warranty coverage.



GRIL INTÉGRÉ

Manuel du propriétaire

BIG32FT

Les plaques de cuisson illustrées dans ce manuel peuvent différer du modèle acheté.

Nous souhaitons recevoir vos commentaires !
Visitez **Napoleon.com** pour écrire une évaluation.
★★★★★
et enregistrer votre appareil.

Appliquez le numéro de série.



FÉLICITATIONS POUR VOTRE PLAQUE DE CUISSON NAPOLEON !

Vous venez de rehausser votre expérience de grillade.

L'appareil affiché sur la photo peut différer du modèle acheté.

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

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

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

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ.

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

DANGER !

SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

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

AVERTISSEMENT !

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

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

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

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

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

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

AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence future.

Bienvenue chez Napoleon !

LA SÉCURITÉ D'ABORD

AVERTISSEMENT ! Informations générales

Cet appareil doit être installée conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, installez-la selon le Code d'installation actuel du gaz naturel et du propane CSA B149.1 au Canada, ou le Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 aux États-Unis.

Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil doit également être mis à la terre conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivez le Code canadien de l'électricité CSA C22.1 en vigueur au Canada, ou le Code électrique national ANSI/NFPA 70 aux États-Unis.

AVERTISSEMENT ! Précautions électriques

Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant éloignés de toutes les surfaces chauffées.
Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
Lors de la connexion, branchez d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez l'appareil à la prise. Utilisez uniquement un circuit protégé par un interrupteur de fuite à la terre (GFI) avec cet appareil de cuisson extérieur.
Ne jamais retirer la fiche de mise à la terre. Ne jamais utiliser avec un adaptateur à 2 broches. Utilisez uniquement des rallonges avec une fiche de mise à la terre à 3 broches qui a été évaluée pour la puissance de l'équipement et approuvée pour une utilisation extérieure avec la marque W-A.

AVERTISSEMENT ! Installation et assemblage

Assemblez cet appareil exactement comme indiqué dans le guide d'assemblage. Si l'appareil a été assemblée en magasin, vérifiez les instructions d'assemblage pour vous assurer qu'elle est correctement montée. Cet appareil n'est pas destinée à être installée sur des bateaux, ni dans des véhicules récréatifs.
Effectuez le test de fuite nécessaire avant de mettre l'appareil en marche.
Ne modifiez en aucun cas cet appareil.
Laissez l'ppareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
N'utilisez pas de cylindre qui n'est pas équipé d'une connexion de type QCC1.
Utilisez uniquement le régulateur de pression et l'ensemble tuyau fournis avec cet appareil ou des pièces de rechange spécifiquement recommandées par Napoleon.

AVERTISSEMENT ! Fonctionnement

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

Effectuez un test de fuite sur cet appareil avant chaque utilisation, une fois par an et chaque fois que des composants de gaz sont remplacés.
Suivez attentivement les instructions d'allumage.
Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table.
N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues.
Ne faites pas fonctionner cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, ou après un dysfonctionnement ou tout dommage quelconque. Contactez Napoleon pour la réparation.

AVERTISSEMENT ! Stockage et non-utilisation

Fermez le gaz à la bouteille de propane ou à la vanne d'alimentation en gaz naturel.
Débranchez le tuyau entre la bouteille de propane et l'appareil.

Retirez la bouteille de propane et stockez-la à l'extérieur dans un espace bien ventilé, loin des enfants.
Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
NE PAS stocker les bouteilles de propane dans un bâtiment, un garage, un cabanon, ou tout autre espace clos.
Débranchez l'alimentation en gaz naturel lorsque vous rangez l'appareil à l'intérieur.

AVERTISSEMENT ! Proposition 65 de Californie

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris de la suie, qui sont connus dans l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, ainsi que des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui sont connus dans l'État de Californie comme pouvant causer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.P65Warnings.ca.gov.

CONTENTS

Bienvenue chez Napoleon ! 27
La sécurité d'abord
Caractéristiques complètes 28
Pour commencer 29
Pratiques supplémentaires pour une utilisation sécuritaire
Localisation de votre appareil
Dimensions de découpe
Connexions de gaz
Dimensions maximales de la bouteille
Test de fuite
Fonctionnement 35
Allumage de votre appareil
Instructions de cuisson
Utilisation des brûleurs
La liste de contrôle de l'expérience de cuisson
Peut-on assaisonner une plaque de cuisson en acier inoxydable ?
Guide de cuisson 38
Instructions de nettoyage 39
Instructions d'entretien 42
Réglage de la combustion à l'air
Acier inoxydable dans des environnements difficiles
Dépannage 44
Diagramme des connexions électriques
Garantie 47
Guide d'assemblage 73
Pièces de rechange 79

1-866-820-8686 grills@napoleon.com www.napoleon.com

Caractéristiques complètes

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

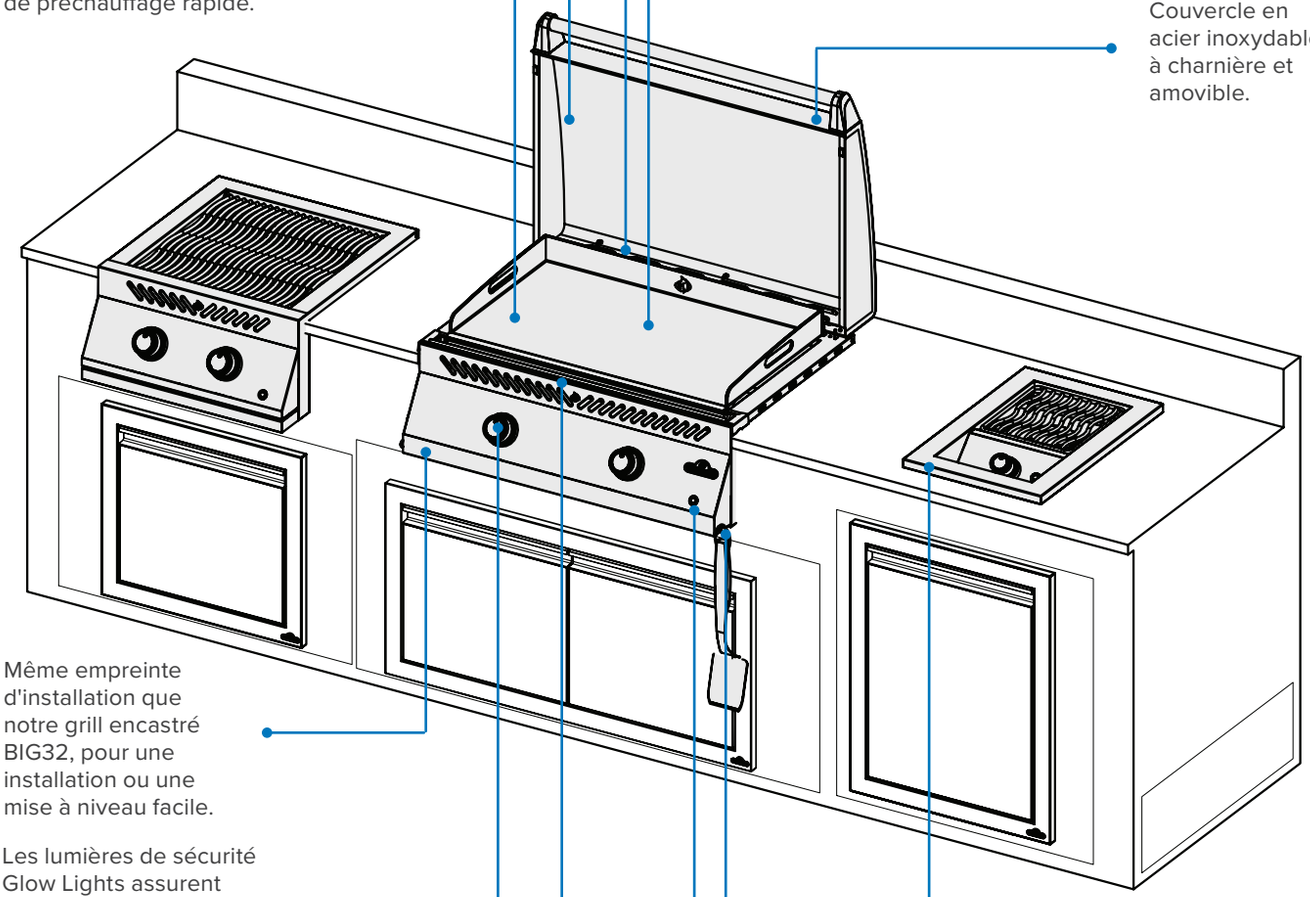
Construction en acier inoxydable de qualité supérieure conçue pour une qualité et une durabilité durables.

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

Grande surface de cuisson en acier inoxydable.

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

Couvercle en acier inoxydable à charnière et amovible.



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

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

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

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

Crochet à outils intégré.

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

L'appareil illustrée dans ce manuel du propriétaire peut différer du modèle que vous avez acheté. Modèle en vedette : BIG32FT

Pour commencer



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



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



Portez des gants de protection.



Portez des lunettes de sécurité.



ATTENTION ! Surface chaude.



Information importante.



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



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



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

Pratiques supplémentaires pour une utilisation sécuritaire

- Les commandes des brûleurs doivent être éteintes lors de l'ouverture de la vanne du cylindre de gaz.
- Ne faites pas fonctionner la plaque chauffante avec le couvercle fermé.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Coupez l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque l'appareil est refroidie.
- Ne stockez pas de briquets, d'allumettes ou tout autre combustible à l'intérieur de l'enceinte.
- Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant loin de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le bac de récupération des graisses pour éviter l'accumulation et les incendies de graisse.
- Gardez les tubes venturi des brûleurs exempts de toiles d'araignée et autres obstructions en inspectant et en nettoyant régulièrement.
- Ne pas utiliser un nettoyeur haute pression pour nettoyer une partie quelconque de l'appareil.
- Ne placez pas cet appareil là où elle pourrait être exposée à des vents forts, surtout lorsque le vent pourrait venir directement de derrière l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous une construction combustible.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou connecté à des bateaux ou des véhicules récréatifs.
- Cet appareil doit être maintenu à distance des matériaux inflammables lors de son utilisation.
- Maintenez toujours un dégagement approprié par rapport aux matériaux combustibles : 24 pouces (610 mm) à l'arrière de l'unité et 7 pouces (178 mm) sur les côtés.
- Il est recommandé de maintenir un dégagement supplémentaire de 24 pouces (610 mm) près du revêtement en vinyle ou des vitrages.
- Maintenez toujours une distance minimale par rapport aux matériaux combustibles de 17 pouces (431 mm) à l'arrière et de 9 pouces (228,6 mm) sur les côtés.
- Maintenez toujours une distance minimale de 17 pouces (431 mm) entre d'autres appareils additionnels.
- La température ambiante minimale de fonctionnement sécuritaire de l'appareil est de 0°F (-17,8°C).

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

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

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

LOCALISATION DE VOTRE APPAREIL

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

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

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

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

Si installé sous une construction combustible en surplomb, l'appareil doit être installé en conjonction avec une hotte de ventilation robuste approuvée par UL 710 ou ULC S646 uniquement.

La hotte de ventilation doit être en fonctionnement pendant le fonctionnement de l'appareil.

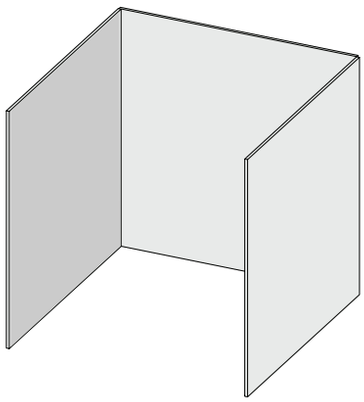


Fig. 1

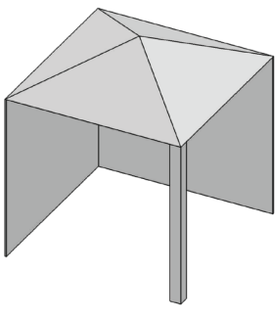


Fig. 2

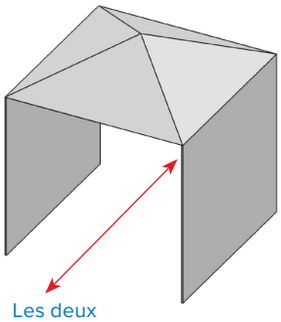


Fig. 3

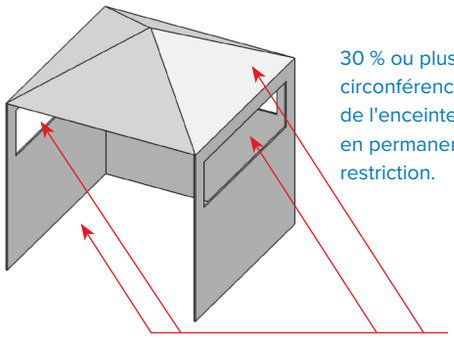


Fig. 4

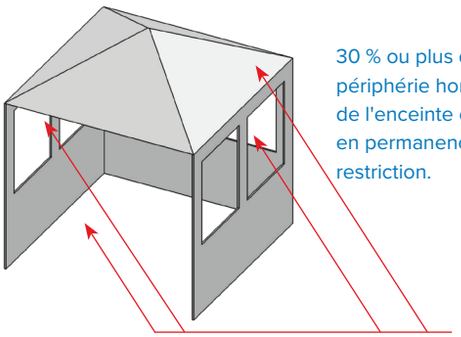
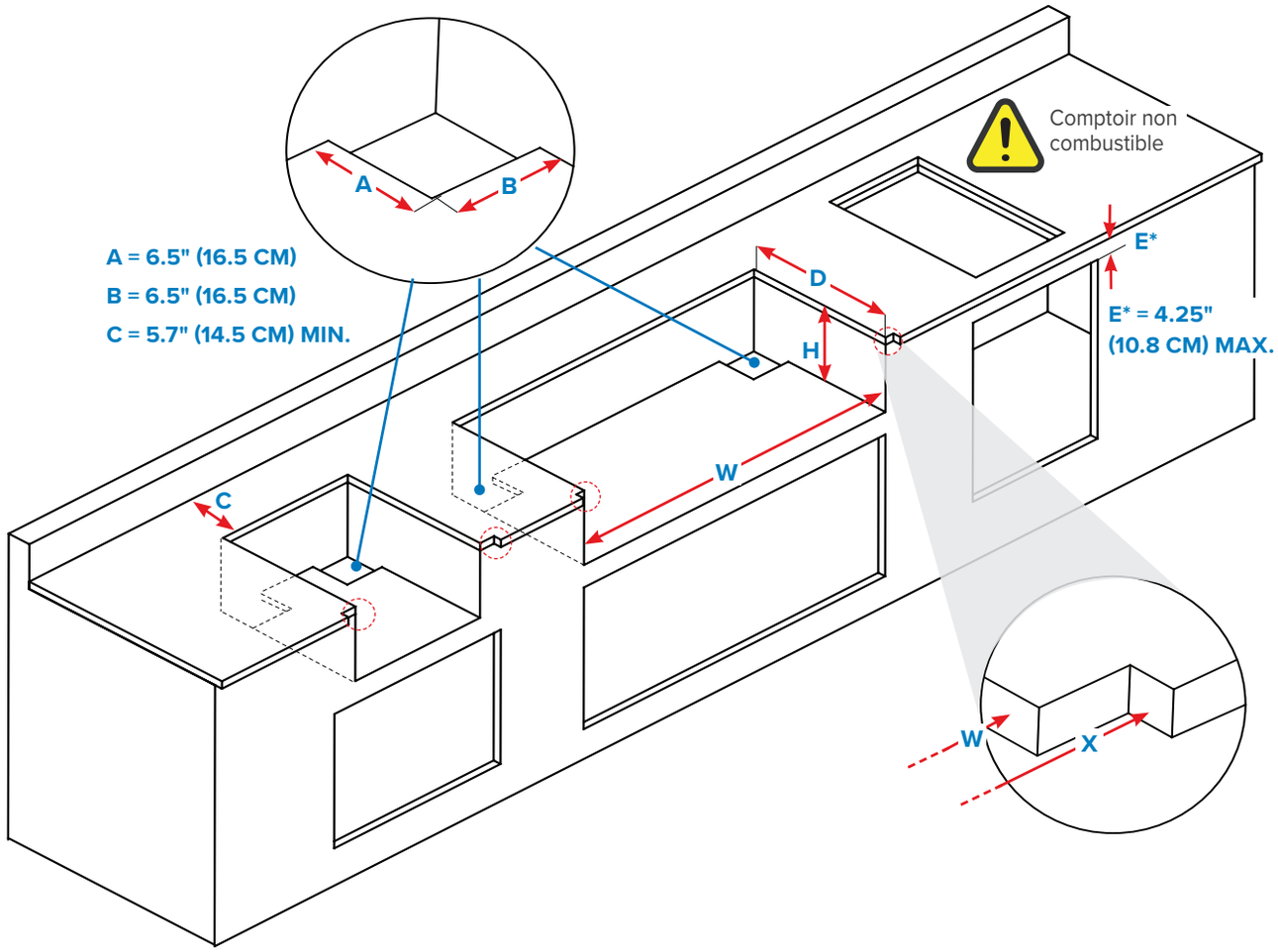


Fig. 5

DIMENSIONS DE DÉCOUPE

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



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

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

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

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

CONNEXIONS DE GAZ

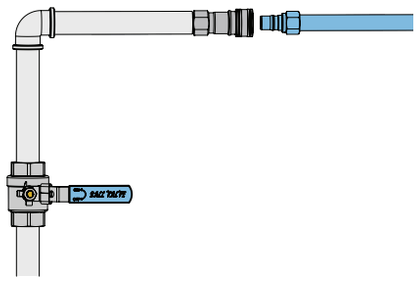
Cet appareil doit fonctionner avec une pression d'alimentation en gaz de 11 pouces colonne d'eau (0,39 psi) pour le propane et de 7 pouces colonne d'eau (0,25 psi) pour le gaz naturel. Si la pression d'alimentation en gaz dépasse ces exigences, un régulateur doit être installé en amont des composants de l'appareil. Si la pression d'alimentation en gaz est inférieure aux exigences, l'unité ne fonctionnera pas à pleine puissance et ne atteindra pas les températures maximales.

Vers une conduite d'alimentation en gaz de la maison

L'installation de la tuyauterie jusqu'à l'appareil incombe à l'installateur.

- Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir les BTU/h spécifiés sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur du trajet de la tuyauterie.

1. Une vanne d'arrêt manuelle facilement accessible doit être installée en amont de l'unité. Un connecteur métallique flexible est inclus pour simplifier l'installation. Connectez l'autre extrémité du connecteur à la tuyauterie de gaz.
2. Serrez à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de scellant fileté ou de pâte à joint.
3. Assurez-vous que le connecteur ne passe pas à travers un mur, un plancher, un plafond ou une cloison, et qu'il est protégé contre les dommages.
4. Effectuez un test de fuite sur toutes les joints avant de mettre l'appareil en marche. Voir le **Test de fuite**.



AVERTISSEMENT ! Les connecteurs doivent être en tuyau rigide, en tube de cuivre ou en métal flexible approuvé conforme à Z21.24/CSA 6.10 ou ANSI Z21.75/CSA 6.27

AVERTISSEMENT ! Fermez la vanne d'arrêt individuelle pour isoler l'appareil du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression égal ou inférieur à ½ Psi (3,5 kPa).

Vers une bouteille de propane portable

Utilisez uniquement une bouteille de propane construite et marquée conformément aux spécifications pour les cylindres de gaz de pétrole liquéfié du Département des Transports des États-Unis (D.O.T.) ou à la norme pour les cylindres, sphères et tubes pour le transport de marchandises dangereuses CAN/CSA-B339, selon le cas.

Utilisez uniquement un régulateur de pression de gaz spécifié par Napoleon. Le régulateur doit fournir une pression de 11 pouces colonne d'eau (0,39 psi) et être équipé d'un raccord de type QCC1.

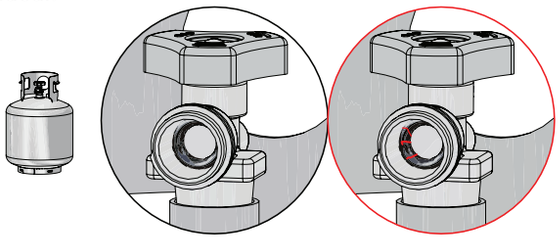
Le dispositif de connexion du cylindre doit être compatible avec la connexion pour cet appareil extérieur.

La bouteille de propane doit avoir :

- Une valve d'arrêt avec une connexion de type QCC1.
- Un dispositif de sécurité de décharge.
- Un collier pour protéger la valve.
- Un dispositif de protection contre le trop-plein répertorié.

1. Vérifiez la bouteille de propane pour les bosses ou la rouille, et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.
2. Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz ne présente aucun pli.
3. Ne jamais utiliser une bouteille avec une valve endommagée.
4. Placez la bouteille dans son emplacement désigné sur l'étagère inférieure.
5. Retirez le capuchon ou le bouchon de la valve de carburant de la bouteille.
6. Insérez le mamelon régulateur QCC1 noir sur la valve de carburant QCC1. Serrez à la main vers la droite. N'utilisez pas d'outils.
7. Assurez-vous que le tuyau ne entre pas en contact avec le bac de récupération des gouttes ni avec les surfaces à haute température de l'appareil, car cela pourrait fondre et provoquer un incendie.
8. Effectuez un test d'étanchéité sur toutes les connexions avant de mettre en marche l'appareil. Voir le **Test d'étanchéité.**
9. Le cylindre doit être monté de sorte que la sortie de la soupape de sécurité ne soit pas orientée vers la position normale d'utilisation par l'utilisateur.

Note : Inspectez le joint de la valve du cylindre de gaz propane pour vérifier s'il présente des fissures, de l'usure ou des signes de détérioration chaque fois que le cylindre est remplacé ou rempli. Tout cylindre de gaz propane montrant des signes de dommage ou de détérioration, y compris des fissures visibles et des creux, doit être retourné non utilisé au vendeur.



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

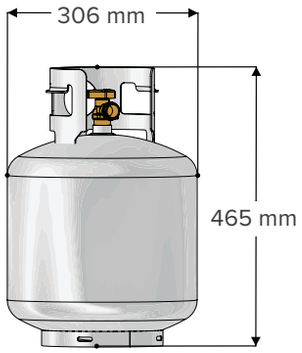
AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.

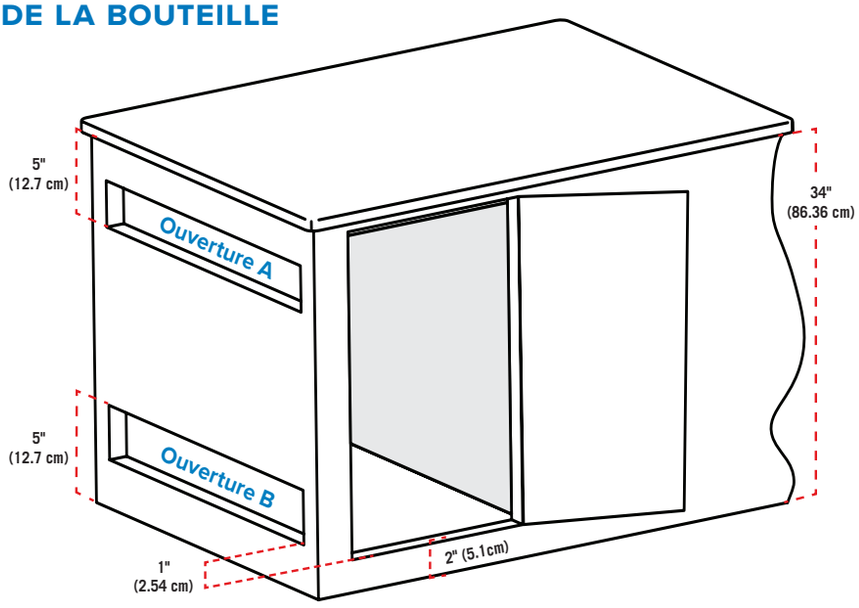
Si vous placez la bouteille dans une enceinte intégrée

- La conception de l'enceinte doit permettre de connecter et déconnecter la bouteille de gaz, ainsi que d'inspecter et tester les connexions à l'extérieur de celle-ci. Les connexions qui pourraient être perturbées lors de l'installation de la bouteille dans l'enceinte peuvent être testées pour les fuites à l'intérieur.
- Le cylindre doit être isolé de l'enceinte de l'appareil et protégé contre le rayonnement, les flammes, les égouttures chaudes et tout autre matériau étranger ou dangereux.
- Une porte sur l'enceinte pour accéder à la bouteille est acceptable si elle n'est pas verrouillée et peut être ouverte sans utiliser d'outils.
- Il doit y avoir un dégagement minimal de 2 pouces (5,08 cm) entre le sol de l'enceinte du cylindre et le sol.
- Assurez-vous qu'il y a au moins deux ouvertures de ventilation non obstruées sur le côté extérieur exposé de l'enceinte : une située à moins de 5 pouces (12,7 cm) du haut de l'enceinte, et une autre à moins de 1 pouce (2,54 cm) de la surface inférieure de l'ouverture du cylindre.
- L'ouverture supérieure doit avoir une surface libre totale de plus de 20 pouces carrés (130 cm^2) pour une bouteille de 20 lb (9,1 kg) et de 30 pouces carrés (195 cm^2) pour une bouteille de 30 lb (13,6 kg).
- L'ouverture inférieure doit avoir une surface libre totale de plus de 10 pouces carrés (65 cm^2) pour une bouteille de 20 lb (9,1 kg) et de 15 pouces carrés (100 cm^2) pour une bouteille de 30 lb (13,6 kg). Le bord supérieur ne doit pas être à plus de 5 pouces (127 mm) au-dessus du niveau du sol.
- Chaque ouverture doit être suffisamment grande pour permettre l'entrée d'une tige de 3/16 de pouce (4,8 mm).
- L'ouverture doit avoir une surface libre en fonction de la taille du cylindre :

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

DIMENSIONS MAXIMALES DE LA BOUTEILLE





Le compartiment de l'enceinte du cylindre doit être isolé du compartiment où l'air de combustion est aspiré.

- Les ouvertures dans la barrière pour les conduits d'alimentation en gaz doivent avoir un dégagement inférieur à 1/4 de pouce (6,4 mm) nécessaire pour faire passer le conduit et doivent être situées à un niveau au-dessus du sommet de la bouteille d'alimentation.
- Les ouvertures dans la barrière pour d'autres conduits de service (eau, électricité ou déchets) doivent avoir un dégagement inférieur à 1/4 de pouce (6,4 mm) nécessaire pour faire passer le conduit. Si elles ne sont pas situées à un niveau au-dessus du sommet de la bouteille, les ouvertures doivent être scellées autour du conduit.

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

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

AVERTISSEMENT! Inspectez le tuyau pour vérifier qu'il n'y a pas d'abrasion excessive, de fonte, de coupures ou de fissures. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécifiquement recommandé par Napoleon.

Test de fuite

Pourquoi et quand effectuer un test de fuite ?

Un test de fuite confirme qu'aucun gaz n'échappe après avoir connecté le tuyau à l'alimentation en gaz.

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

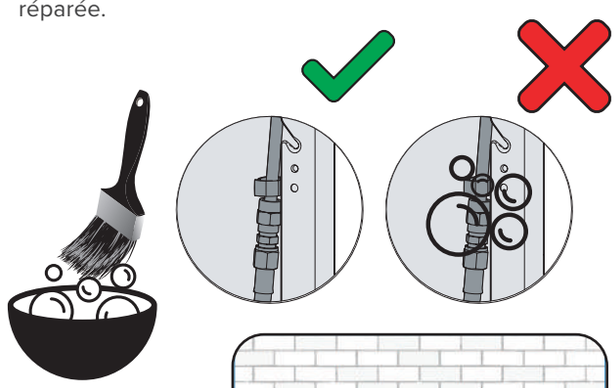
Effectuez un test de fuite sur cet appareil avant utilisation, une fois par an, et chaque fois que des composants de gaz sont remplacés.

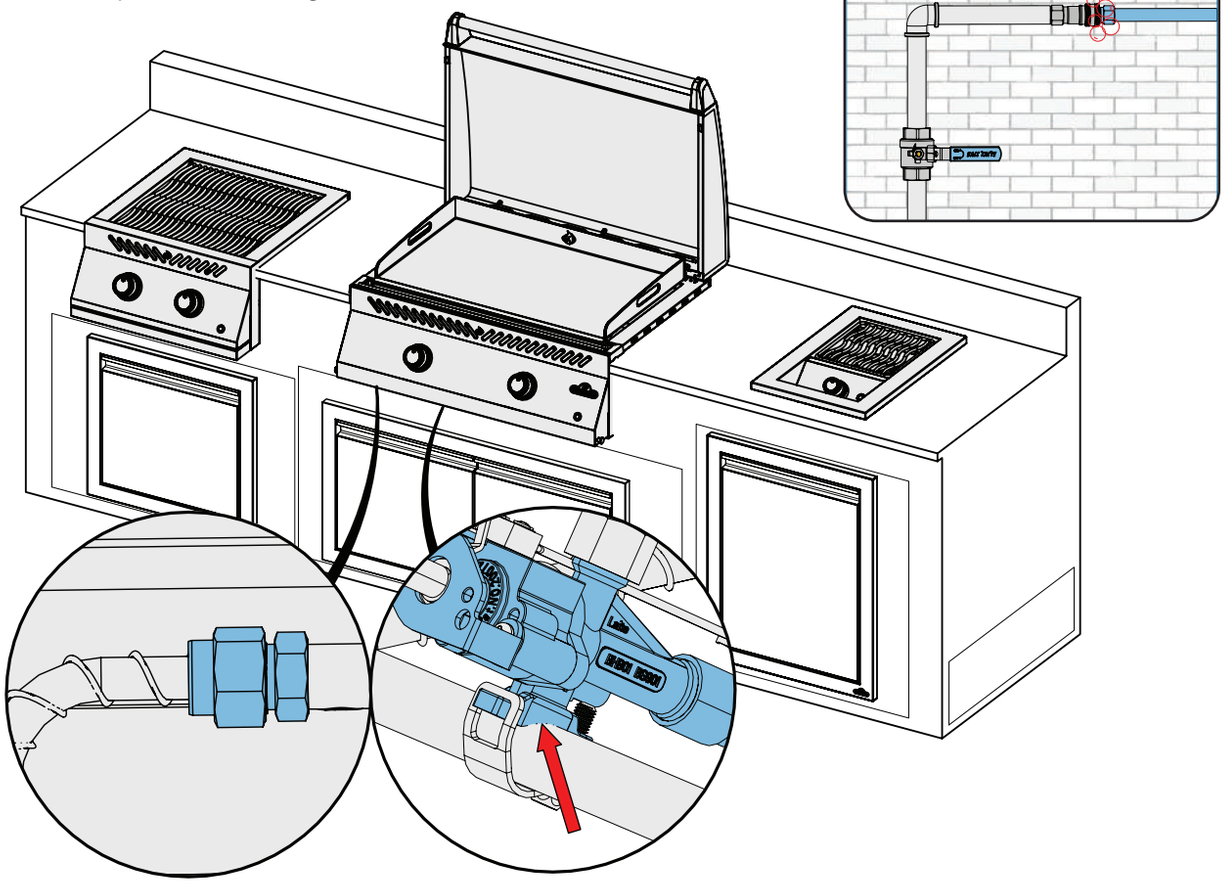
Étapes du test d'étanchéité

1. Ne fumez pas pendant la réalisation du test.
2. Éliminez toutes les sources d'inflammation.
3. Mettez toutes les commandes des brûleurs en position d'arrêt.
4. Ouvrez la vanne d'alimentation en gaz.
5. Appliquez une solution à moitié eau et moitié savon liquide sur toutes les joints et connexions du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. Des bulles indiquent une fuite de gaz.

Si vous trouvez une fuite

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





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

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

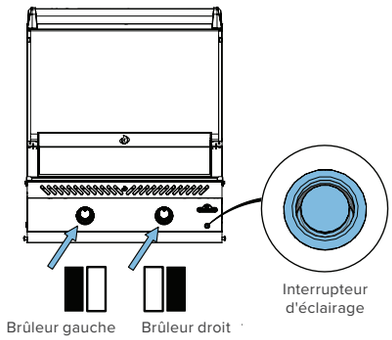


Fonctionnement

ALLUMAGE DE VOTRE APPAREIL

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

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



Allumage des brûleurs

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

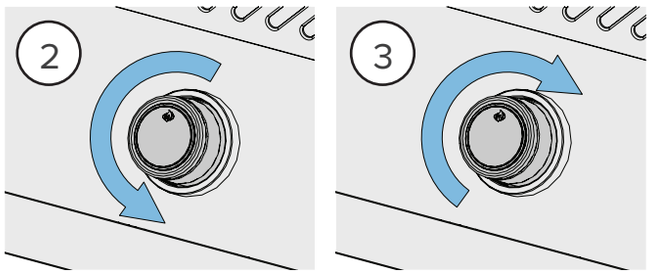


Fig. 1

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

Allumage avec une allumette

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

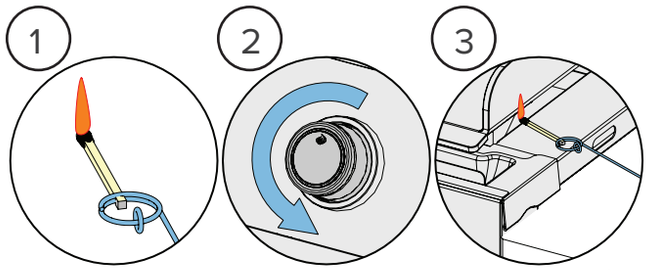


Fig. 2

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

Retrait du couvercle (optionnel)

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

NOUS VOULONS AIDER !

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

ENREGISTREZ VOTRE GRIL!

Enregistrez votre appareil ! Rendez-vous sur Napoleon.com ou consultez votre Guide d'Assemblage pour les instructions concernant les pièces de rechange.



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

AVERTISSEMENT! Suivez attentivement les instructions d'allumage.

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

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

Instructions de cuisson

Utilisation des brûleurs

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

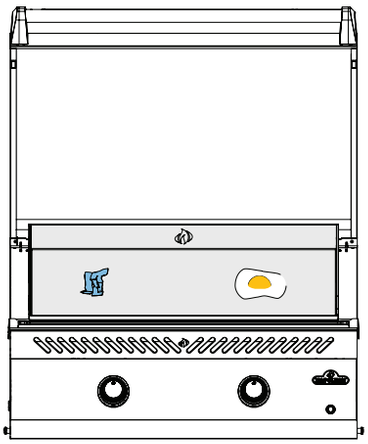


Fig. 1

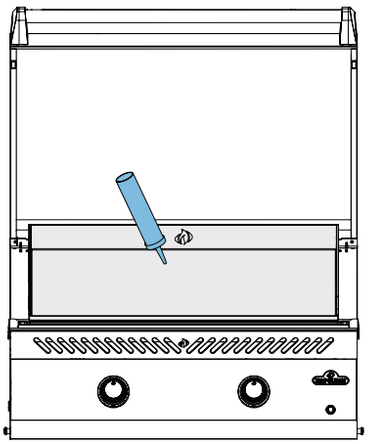


Fig. 2

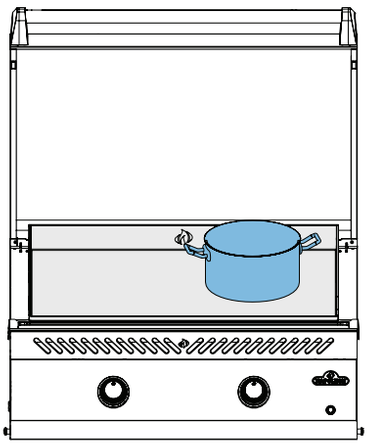


Fig. 3

SOYEZ PRUDENT !

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

CONSEIL DE CUISSON DE PRO !

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

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

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

AVERTISSEMENT! Ne laissez pas les aliments sans surveillance.

La liste de contrôle de l'expérience de cuisson

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

☐ **Lisez le manuel d'utilisation**

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

☐ **Nettoyez le bac à graisse**

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

☐ **Vérifiez le tuyau**

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

☐ **Préchauffez l'appareil**

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

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

☐ **Zone de préparation**

Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pendant la cuisson, comme vos ustensiles, assaisonnements, sauces et plats, soit à portée de main. Ne laissez pas votre nourriture sans surveillance, car elle pourrait brûler.

☐ **Laissez de l'espace**

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

☐ **Utilisez un thermomètre**

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

CONSEIL DE CUISSON DE PRO !

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

SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE !

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

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

Peut-on Graisser une plaque de cuisson en acier inoxydable ?

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

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

Guide de cuisson

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

CONSEIL DE CUISSON DE PRO !

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

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

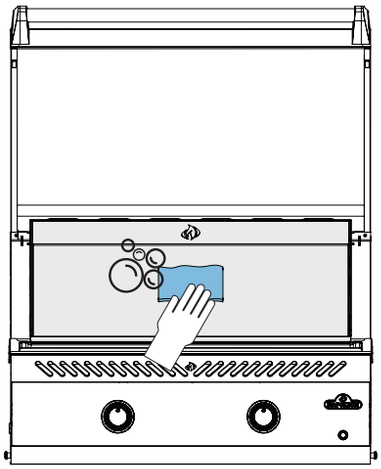
Instructions de nettoyage

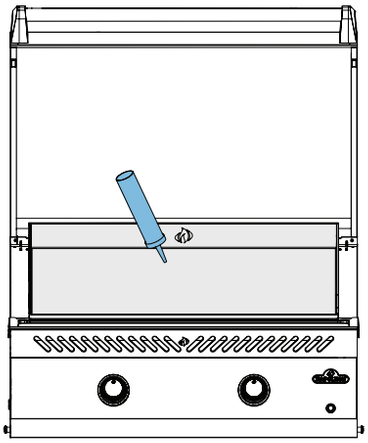
Première utilisation

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

Plaque de cuisson

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





CONSEIL DE CUISSON DE PRO !

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

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

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

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

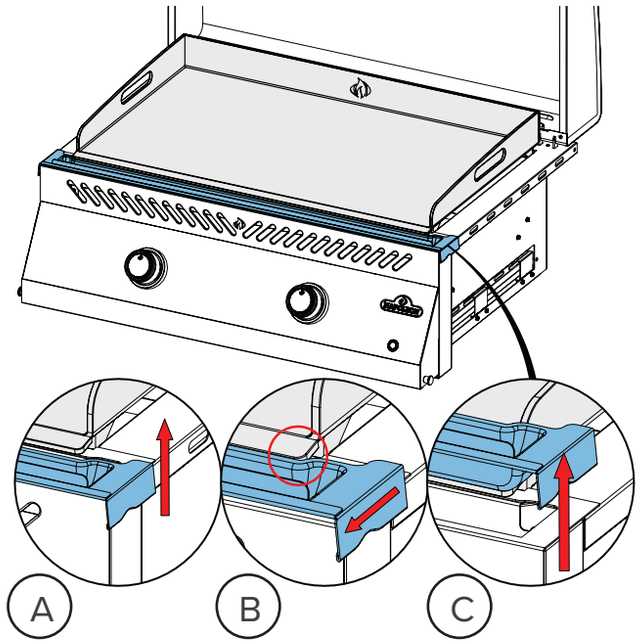


Bac de récupération

Nettoyez le bac de récupération après chaque utilisation.

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

   Note : Incliner le bac de récupération peut entraîner l'entrée d'huile ou de débris à l'intérieur de l'appareil.
2. Nettoyez le bac avec de l'eau chaude savonneuse. Si vous utilisez des produits chimiques, assurez-vous de suivre attentivement les instructions du fabricant pour éviter d'endommager l'acier inoxydable.
3. Réinsérez complètement le bac de récupération dans l'appareil.



Panneau de contrôle

Utilisez uniquement de l'eau savonneuse tiède.

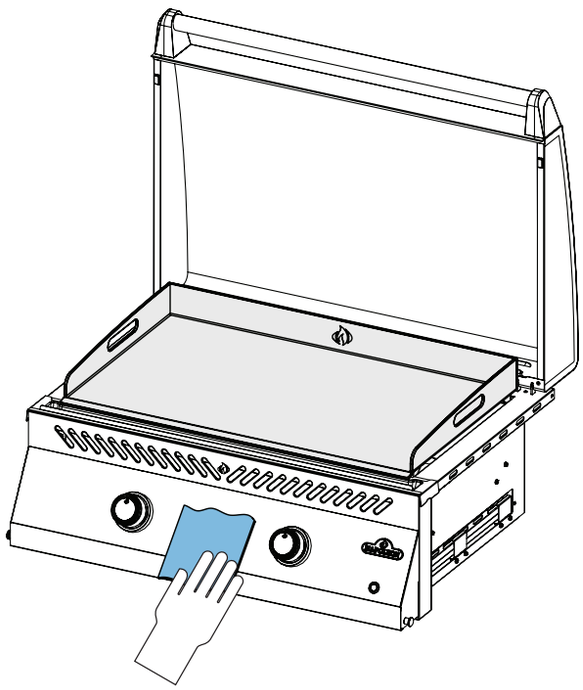
Le texte est imprimé directement sur le panneau de contrôle et s'effacera progressivement si des nettoyants abrasifs ou en acier inoxydable sont utilisés.

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

Surface extérieure du gril

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

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



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

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



Écran anti-insectes et orifices des brûleurs

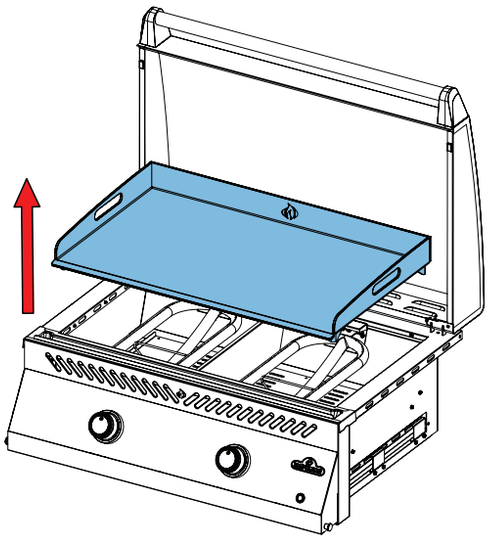
Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces clos.

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

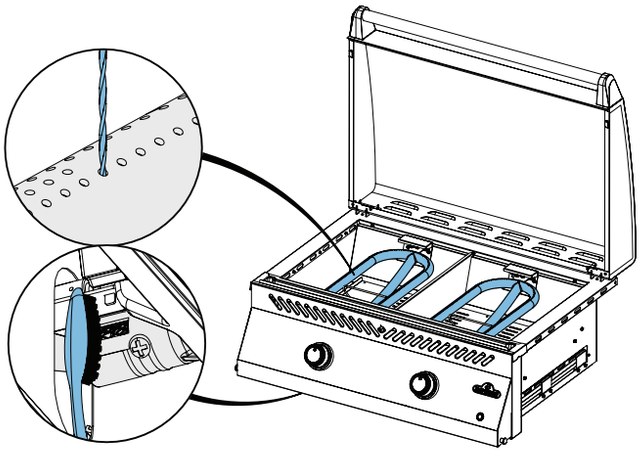
Un nid ou une toile peut provoquer une flamme du brûleur de couleur jaune doux ou orange et entraîner un incendie ou un retour de flamme au niveau de la bride d'air sous le panneau de contrôle.

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

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



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



SÉCURITÉ AVANT TOUT !

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

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

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

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

Instructions d'entretien

Recommandations

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

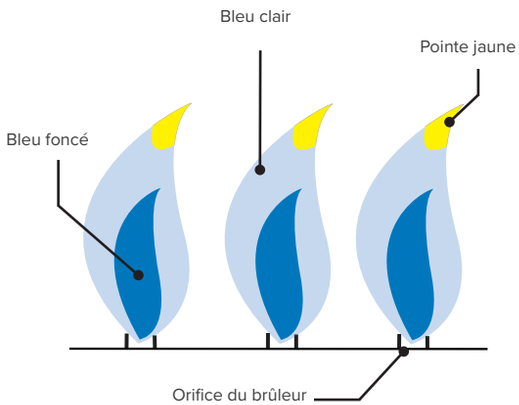
- Ne pas obstruer le flux de ventilation et d'air de combustion.
- Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre situées sur le côté du chariot ou de l'enceinte ainsi que sur le devant et l'arrière de l'étagère inférieure dégagées de tout débris.

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

RÉGLAGE DE LA COMBUSTION À L'AIR

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

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



Réglage du volet d'air

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

NOUS VOULONS AIDER !

Contactez le Service Client de Napoleon pour obtenir des pièces de rechange recommandées. 1-866-820-8686.

MODÈLE		TAILLE DE L'ORIFICE		VOLET D'AIR	
		Brûleur gauche	Brûleur droit	Brûleur gauche	Brûleur droit
BIG32FT	Propane	1.02mm	1.02mm	Entièrement ouvert	Entièrement ouvert
	Gaz naturel	1.40mm	1.40mm	Entièrement ouvert	Entièrement ouvert

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

ACIER INOXYDABLE DANS DES ENVIRONNEMENTS DIFFICILES

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

Entretien des brûleurs

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

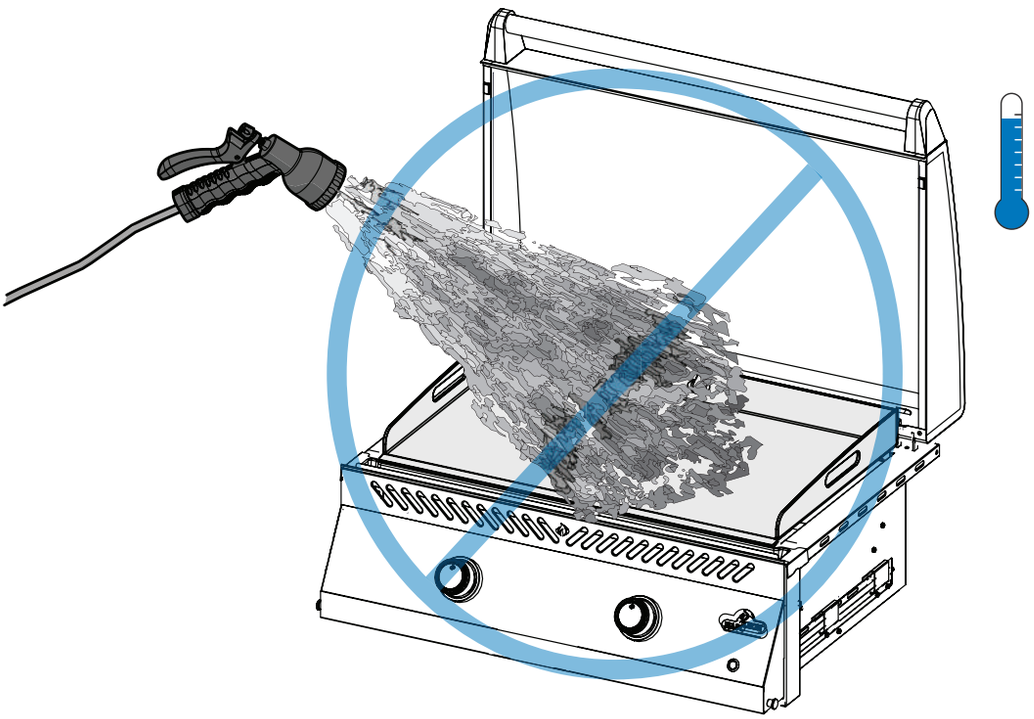
IMPORTANT ! Les dommages résultant du non-respect de ces instructions NE sont PAS couverts par la garantie de votre plaque chauffante.

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

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

Ventilation du dégagement de l'air chaud

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



SÉCURITÉ AVANT TOUT !

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

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

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

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

Dépannage

Problèmes d'allumage

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

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

Bruit et chaleur inégale

- Régulateur bourdonnant
- Chaleur inégale

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

Problèmes d'allumage

- Les voyants du panneau de contrôle ne fonctionnent pas.

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

Débit de gaz

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

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

Peinture qui s'écaille

- Il semble que la peinture s'écaille.

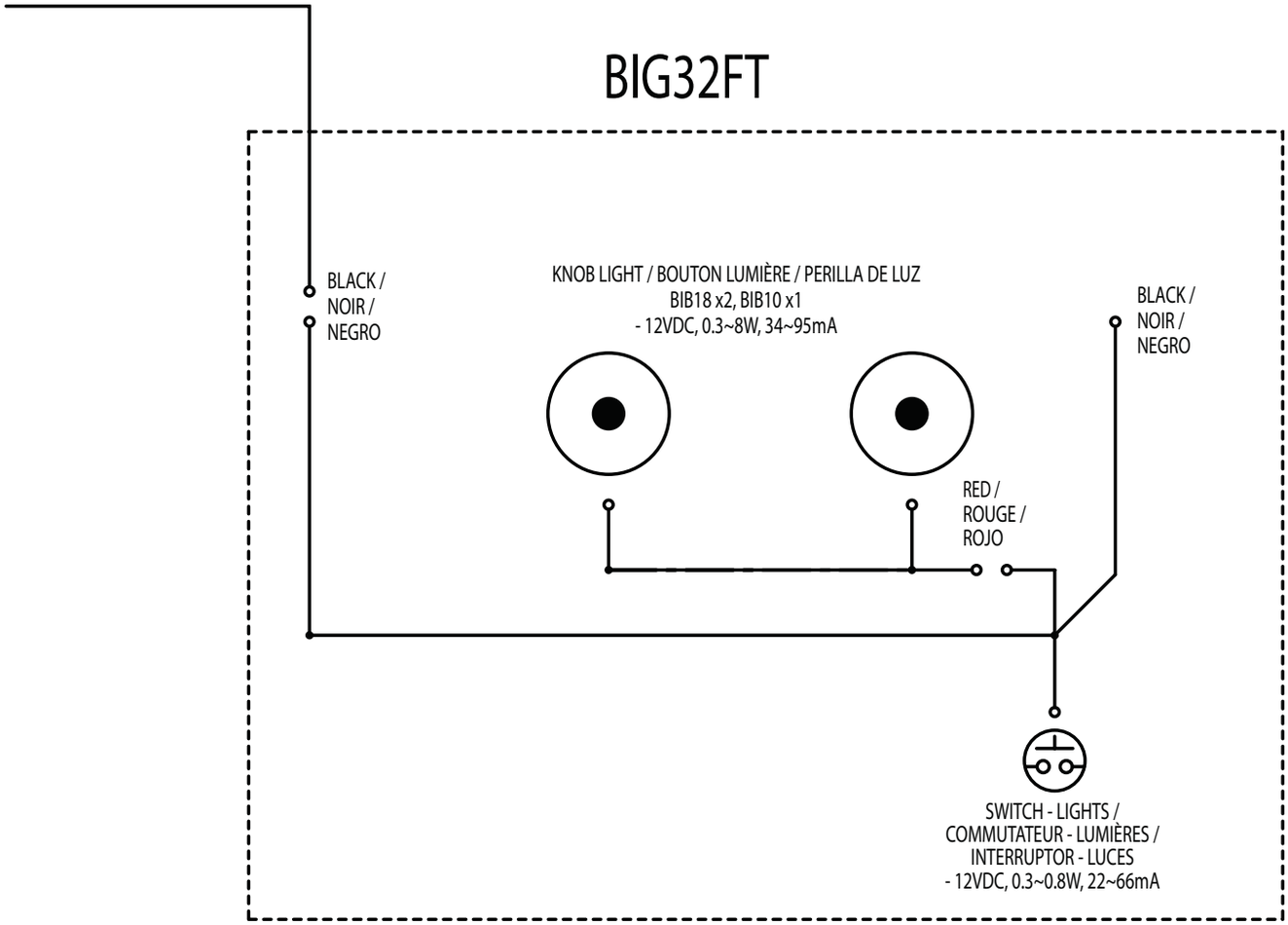
Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Il ne s'agit pas d'un défaut. La finition est en acier inoxydable et ne s'écaille pas. L'écaillement est causé par la graisse durcie, qui se dessèche en éclats ressemblant à de la peinture, et qui s'écaille. Un nettoyage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

Bombage

- La plaque du gril est irrégulière au centre.

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

Diagramme des connexions électriques



GARANTIE À VIE LIMITÉE DE NAPOLÉON

POUR LES MODÈLES PRESTIGE®, PRESTIGE PRO^MD ET ENCASTRÉS



Les produits Napoléon sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de contrôle de la qualité. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de Napoléon. Merci d'avoir choisi un produit Napoléon. Napoléon (Wolf Steel ltée, Barrie, ON, Canada) garantit que les composants de votre nouveau produit Napoléon seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, pour une durée de 15 ans.

Hotte	À vie
Couvercle en acier inoxydable	À vie
Couvercle en porcelaine émaillée	À vie
Pièces en fonte d'aluminium	À vie
Grilles de cuisson en acier inoxydable	À vie
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable	À vie
Plaques de brûleur en acier inoxydable	15 ans
Grilles de cuisson en fonte émaillée	15 ans
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	15 ans
Brûleurs de cuve/latéral infrarouges	15 ans
Toutes les autres pièces	15 ans

CONDITIONS ET LIMITATIONS :

La présente garantie limitée couvre une période de garantie telle que spécifiée dans le tableau ci-dessus pour tout produit acheté par l'entremise d'un détaillant autorisé Napoléon, et donne droit à l'acheteur d'origine (ou au destinataire du cadeau dans le cas où un nouveau produit est offert en cadeau) à la couverture spécifiée relativement à tout composant remplacé durant la période de garantie, que ce soit par Napoléon ou un détaillant autorisé Napoléon, pour le remplacement de tout composant qui présente une défaillance dans le cadre d'un usage privé normal à la suite d'un défaut de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les accessoires ou les articles en prime.

Il est entendu que l'« usage privé normal » d'un produit signifie que le produit : a été installé (le cas échéant) par un technicien de service ou entrepreneur certifié, conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes locaux et nationaux du bâtiment et de prévention des incendies; a été adéquatement nettoyé et entretenu conformément aux instructions; et n'a pas été utilisé dans une application à usage collectif ou commercial. Dans des applications à usage collectif ou commercial (lorsqu'elles sont approuvées), la garantie est réduite à une période de deux (2) ans.

De la même manière, « défaillance » n'inclut pas : les dommages causés par une surchauffe, les extinctions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les égratignures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finis peints et plaqués, la décoloration due à la chaleur, aux nettoyants abrasifs ou chimiques ou à l'exposition à des rayons UV, l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ou les dommages causés par un mauvais usage, un accident, la grêle, des feux de graisse, un manque d'entretien et de nettoyage, un environnement inadéquat tel que le sel ou le chlore, des altérations, des abus, des négligences ou des pièces installées par d'autres fabricants. Si vous vivez en zone côtière, ou que votre produit est situé près d'une piscine ou d'un spa, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes, comme indiqué dans le manuel d'utilisation du produit, afin de prévenir la corrosion de surface. Dans le cas d'une détérioration des composants causant le mauvais fonctionnement de l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon. Les pièces remplacées en vertu de cette garantie, ne sont garanties que pour le reste de la période de garantie mentionnée dans le tableau ci-dessus.

Les composants de rechange relèvent de la seule responsabilité de Napoléon telle que définie par la présente garantie; en aucun cas, Napoléon ne saurait être tenu responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tous autres coûts ou dépenses relatifs à la réinstallation d'une pièce garantie, de tous dommages accessoires, consécutifs ou indirects ni de tous frais de manutention et de transport, ou taxes d'exportation.

GARANTIE À VIE LIMITÉE DE NAPOLÉON

POUR LES MODÈLES PRESTIGE®, PRESTIGE PRO^{MD} ET ENCASTRÉS

L'utilisation ou l'installation de pièces autres que des pièces d'origine Napoléon sur votre produit Napoléon annulera cette garantie, et tout dommage qui en résulterait n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion de gril à gaz non autorisée par Napoléon et effectuée par un technicien de service autorisé Napoléon annulera cette garantie.

La présente garantie limitée vient s'ajouter à tous les droits qui vous sont accordés par la législation locale. Ces droits et d'autres droits légaux ne sont pas affectés par les dispositions relatives à cette garantie. Par conséquent, la présente garantie limitée n'impose pas à Napoléon l'obligation de garder des pièces en stock. En fonction de la disponibilité des pièces, Napoléon peut, à sa discrétion, se libérer de toute obligation en fournissant à un client un crédit au prorata applicable à un nouveau produit. Napoléon peut de temps à autre améliorer la conception de ses produits. Aucune disposition de la présente garantie ne doit être interprétée comme une obligation pour Napoléon d'incorporer ces améliorations de conception dans des produits fabriqués antérieurement, et ces améliorations ne doivent pas être interprétées comme un aveu que les conceptions précédentes étaient défectueuses.

En enregistrant votre produit Napoléon, votre couverture de garantie est confirmée. Cela permet d'accélérer les réclamations de garantie et de fournir un lien entre vous et Napoléon dans l'éventualité où nous devons vous contacter. Lors d'une réclamation au titre de la garantie, les représentants de Napoléon peuvent vous demander de fournir la facture ou une copie ainsi qu'un numéro de série et un numéro de modèle. Napoléon se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'honorer toute réclamation. Pour pouvoir bénéficier de la couverture de garantie, vous devez contacter le service à la clientèle de Napoléon ou un détaillant autorisé Napoléon.



PLANCHA INCORPORADA

Manual del propietario

BIG32FT

Las parrillas ilustradas en este manual pueden diferir del modelo comprado.

¡Queremos tu opinión!
Visita **Napoleon.com** para escribir una reseña
★★★★★
y registre su electrodoméstico·

Aplicar número de serie



¡FELICITACIONES POR SU PLANCHA DE GAS NAPOLEON!

Acabas de mejorar tu juego de parrilladas.

El aparato que se muestra en la foto puede diferir del modelo comprado.

QUEREMOS QUE TU EXPERIENCIA CON LA PARRILLA SEA MEMORABLE Y SEGURA.

Por favor, lea y siga este Manual del Propietario antes de usar su electrodoméstico para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.
Retire todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y las tarjetas del electrodoméstico antes de usarlo.

USELO EN EXTERIORES EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.
NO OPERE EN UN EDIFICIO, GARAJE O CUALQUIER OTRA ÁREA CERRADA.

¡PELIGRO!

SI HUELE A GAS:

- Cierre el gas al aparato.
- Apague cualquier llama abierta.
- Abra la tapa.
- Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

¡ADVERTENCIA!

No intente encender este aparato sin leer la sección de instrucciones de ENCENDIDO de este manual.

No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro aparato.

Un cilindro de P.L. (propano) que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este u otro aparato.

Si la información en estas instrucciones no se sigue exactamente, puede resultar en un incendio o explosión y causar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

Avisar a adultos y niños sobre el peligro de las altas temperaturas de la superficie. Supervise a los niños pequeños cerca de la electrodoméstico.

AVISO AL INSTALADOR: Deje estas instrucciones con el propietario de la electrodoméstico para referencia futura.
AVISO AL CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

¡Bienvenido a Napoleon!

SEGURIDAD PRIMERO

¡ADVERTENCIA! Información general

Esta electrodoméstico debe instalarse de conformidad con los códigos locales. En ausencia de códigos locales, instálela de acuerdo con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano CSA B149.1 en Canadá, o el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 en los Estados Unidos.
Si se utiliza una fuente eléctrica externa, el aparato también debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales. En ausencia de códigos locales, siga el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 en Canadá, o el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 en los Estados Unidos.

¡ADVERTENCIA! Precauciones eléctricas

Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y las mangueras de suministro de combustible alejados de todas las superficies calientes.
Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
Al conectar, primero conecte el enchufe al aparato y luego enchufe el aparato en el tomacorriente. Use solo un circuito protegido por un Interruptor de Fallo a Tierra (GFI) con este aparato de cocina exterior.
Nunca retire el enchufe de conexión a tierra. Nunca lo use con un adaptador de 2 clavijas. Use solo cables de extensión con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas que haya sido clasificado para la potencia del equipo y aprobado para uso en exteriores con la marca W-A.

¡ADVERTENCIA! Instalación y montaje

Monte esta electrodoméstico exactamente según las instrucciones de la Guía de Ensamblaje. Si la electrodoméstico fue ensamblada en la tienda, revise las instrucciones de ensamblaje para asegurarse de que se haya hecho correctamente. Esta electrodoméstico no está destinada a ser instalada en o sobre barcos ni en o sobre vehículos recreativos.
Realice la prueba de fuga requerida antes de operar la electrodoméstico.
No modifique esta electrodoméstico bajo ninguna circunstancia.
Deje que la electrodoméstico se enfríe antes de instalar o retirar piezas.
No use un cilindro que no esté equipado con una conexión tipo QCC1.
Use solo el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con esta electrodoméstico o las piezas de repuesto específicamente recomendadas por Napoleon.

¡ADVERTENCIA! Operación

Lea todo este Manual del Propietario antes de operar esta electrodoméstico. Realice la prueba de fuga en esta electrodoméstico antes de cada uso, anualmente y cuando se reemplacen los componentes de gas.
Siga las instrucciones de encendido cuidadosamente.
No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa.
No utilice esta electrodoméstico para fines distintos a los previstos.
No opere esta electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, ni después de que la electrodoméstico haya fallado o se haya dañado de alguna manera. Contacte a Napoleon para reparaciones.

¡ADVERTENCIA! Almacenamiento y no uso

Cierre el gas en el cilindro de propano o en la válvula de suministro de gas natural.
Desconecte la manguera entre el cilindro de propano y la electrodoméstico. Retire el cilindro de propano y almacénelo en exteriores en un espacio bien ventilado y alejado de los niños.
Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar.
NO almacene cilindros de propano en un edificio, garaje, cobertizo ni en ningún otro espacio cerrado.
Desconecte la conexión de gas natural del suministro al almacenar la electrodoméstico en interiores.

¡ADVERTENCIA! Proposición 65 de California

Este producto puede exponerle a químicos como el hollín, que el Estado de California sabe que causan cáncer, y químicos como el monóxido de carbono, que el Estado de California sabe que causan defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleon! 51

Seguridad primero

Características del sistema 52

Empezando 53

Prácticas adicionales de operación segura
Ubicación de su electrodoméstico
Dimensiones del recorte
Conexiones de gas
Dimensiones máximas del cilindro
Prueba de fugas

Operación 59

Encendido de su griddle
Instrucciones de cocción
Uso del quemador
La lista de verificación de la experiencia de cocción
¿Se puede curar una plancha de acero inoxidable?

Guía de cocción 62

Instrucciones de limpieza 63

Instrucciones de mantenimiento 66

Ajuste de combustión en el aire
Acero inoxidable en ambientes adversos

Solución de problemas 68

Diagrama para conexiones eléctricas

Garantía 71

Guía de ensamblaje 73

Piezas de repuesto 79

Características del sistema

Detección automática y apagado del flujo de gas en caso de apagón del quemador.

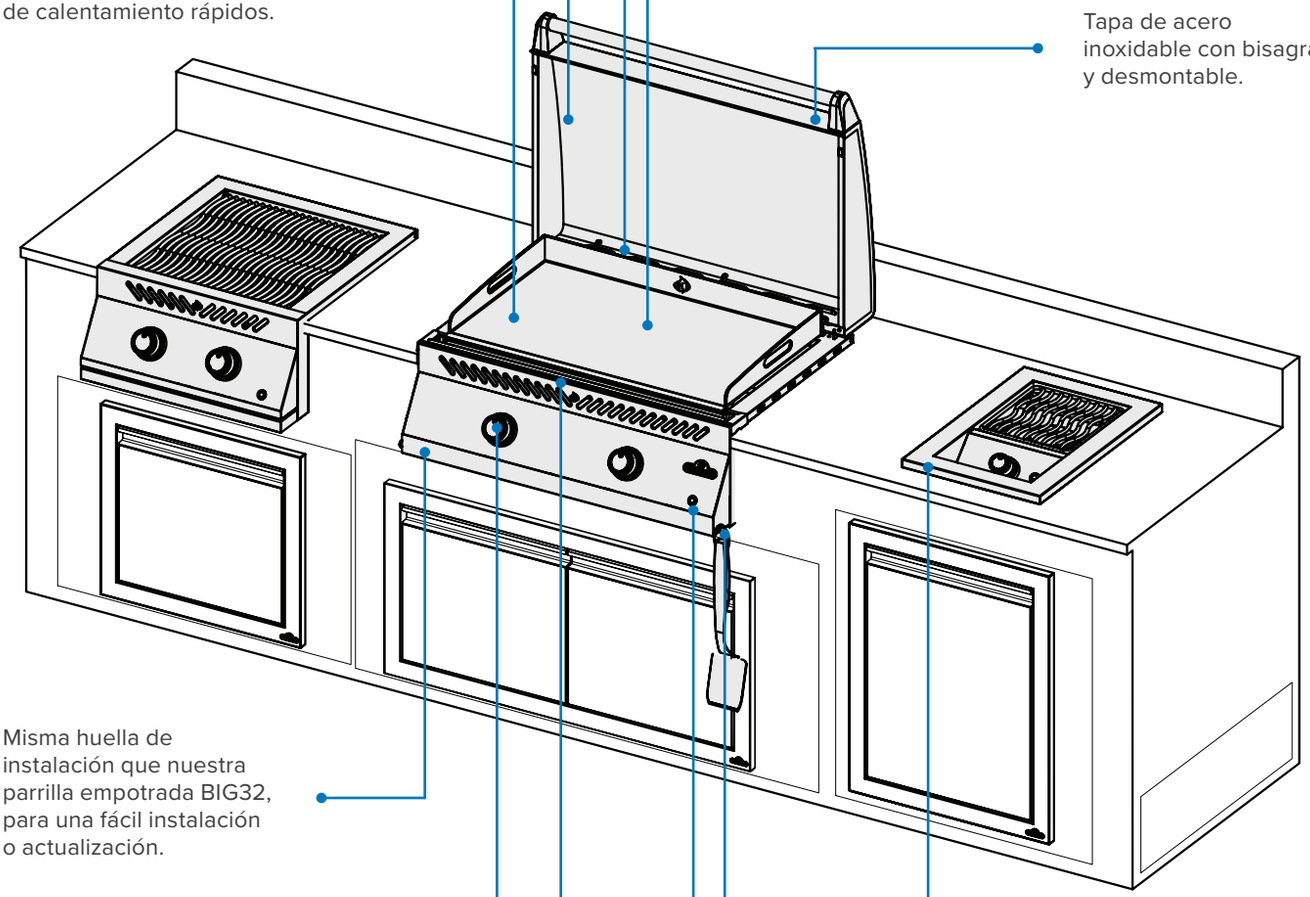
Construcción de acero inoxidable de alta calidad diseñada para una durabilidad y calidad duraderas.

Uniformidad de calor líder en la industria y tiempos de calentamiento rápidos.

Amplia superficie de cocción de acero inoxidable.

Cocción precisa con control de doble zona para cocinar una variedad de alimentos a diferentes temperaturas simultáneamente.

Tapa de acero inoxidable con bisagra y desmontable.



Misma huella de instalación que nuestra parrilla empotrada BIG32, para una fácil instalación o actualización.

Las Luces de Seguridad Glow garantizan seguridad y ambiente con luces azules que se vuelven rojas cuando los quemadores están en uso.

Limpieza sin complicaciones con una bandeja de grasa extraíble cargada desde el frente y un sistema integrado de raspado de herramientas, manteniendo un espacio de cocción ordenado.

Incluye la comodidad de una fuente de alimentación integrada para conectar a los quemadores laterales BIB (opcionales).

Gancho integrado para herramientas.

Inicio con un solo toque gracias a un sistema de encendido eléctrico integrado.

La electrodoméstico ilustrada en este Manual del Propietario puede diferir del modelo que compró.
Modelo presentado: BIG32FT

Empezando



¡PELIGRO / ADVERTENCIA! Advierte sobre un peligro que podría resultar en un incendio, explosión, muerte o lesión física grave.



¡ADVERTENCIA / PRECAUCIÓN! Advierte sobre un peligro que podría resultar en lesiones físicas menores o daños a la propiedad.



Use guantes de protección.



Use gafas de seguridad.



¡PRECAUCIÓN! Superficie caliente.



Información importante.



No fume mientras realiza una prueba de fuga de gas. Chispas o llamas pueden causar un incendio, explosión, daños a la propiedad, lesiones graves o muerte.



Nunca use una llama abierta para comprobar fugas de gas. Chispas o llamas pueden causar un incendio, explosión, daños a la propiedad, lesiones graves o muerte.



¡PELIGRO! Cierre inmediatamente el suministro de gas y desconéctelo.

Prácticas adicionales de operación segura

- Los controles de los quemadores deben estar apagados al abrir la válvula del cilindro de gas.
- No opere la electrodoméstico con la tapa cerrada.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Apague el suministro de gas en la fuente después de usarlo.
- No modifique el aparato.
- El mantenimiento solo debe realizarse cuando la electrodoméstico esté fría.
- No almacene encendedores, cerillas ni ningún otro combustible dentro del recinto.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y las mangueras de suministro de combustible alejados de todas las superficies calientes.
- Limpie la bandeja de goteo regularmente para evitar acumulaciones y incendios por grasa.
- Mantenga los tubos venturi del quemador libres de telarañas y otras obstrucciones inspeccionando y limpiando regularmente.
- No use una hidrolavadora para limpiar ninguna parte de la electrodoméstico.
- No coloque esta electrodoméstico en un lugar donde pueda estar expuesta a vientos fuertes, especialmente cuando el viento pueda venir directamente desde atrás de la electrodoméstico.
- No opere el aparato bajo ninguna construcción combustible.
- Este aparato no está destinado a ser instalado en, ni conectado a, barcos o vehículos recreativos.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables mientras está en uso.
- Siempre mantenga un despeje adecuado de materiales combustibles: 24” (610 mm) en la parte trasera de la unidad y 7” (178 mm) a los lados.
- Se recomienda un despeje adicional de 24” (610 mm) cerca de revestimientos de vinilo o paneles de vidrio.
- Siempre mantenga una distancia mínima de pared de materiales combustibles de 17" (431 mm) en la parte trasera y 9" (228.6 mm) a los lados.
- Siempre mantenga una distancia mínima de 17" (431 mm) entre otros aparatos adicionales.
- La temperatura mínima ambiente de funcionamiento para el uso seguro del aparato es de 0°F (-17.8°C).

¡PRECAUCIÓN! La conexión e instalación del gas y la manguera deben ser realizadas por un instalador de gas autorizado, y se debe realizar una prueba de fugas antes de operar el aparato.

¡PRECAUCIÓN! Asegúrese de que las mangueras no entren en contacto con ninguna superficie de alta temperatura del aparato.

¡ADVERTENCIA! Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.



Ubicación de su electrodoméstico

Es importante, al seleccionar un lugar para su aparato de gas, asegurar que se respeten las distancias de seguridad con respecto a materiales combustibles adyacentes. Este aparato está destinado para su instalación en un patio exterior o en su jardín.

- Este aparato solo debe ser utilizado en una situación al aire libre sobre el nivel del suelo, con ventilación natural, sin áreas estancadas, donde las fugas de gas y los productos de la combustión se dispersen rápidamente por el viento y la convección natural.
- No lo utilice en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- No incorpore el aparato en ninguna construcción empotrada o deslizable. No obstruya ninguna de las aberturas de ventilación del recinto del cilindro.
- No obstruya ninguna de las aberturas de ventilación del recinto del cilindro.

Cualquier recinto en el que se utilice el aparato debe cumplir con uno de los siguientes requisitos:

- Un aparato se considera al aire libre si se instala con un refugio que no sea más inclusivo que tener paredes en tres lados, pero sin cubierta superior. (Fig. 1)
  - » Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
  - » Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con malla **no se consideran** aberturas permanentes.
- Un aparato se considera al aire libre si se instala con un refugio que no sea más inclusivo que un recinto parcial que incluya una cubierta superior y no más de dos paredes laterales.
  - » Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasaje con brisa, o perpendiculares entre sí. (Fig. 2 y Fig. 3)
  - » Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
  - » Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con malla **no se consideran** aberturas permanentes.
- Un aparato se considera al aire libre si se instala con un refugio que no sea más inclusivo que un recinto parcial que incluya una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más del perímetro horizontal del recinto esté permanentemente abierto. (Fig. 4 y Fig. 5)
  - » Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
  - » Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con malla **no se consideran** aberturas permanentes.

Si se instala bajo una construcción combustible en la parte superior, el aparato debe instalarse en conjunto con una campana de ventilación de alta resistencia aprobada por UL 710 o ULC S646.

La campana de ventilación debe estar en funcionamiento durante el uso del aparato.

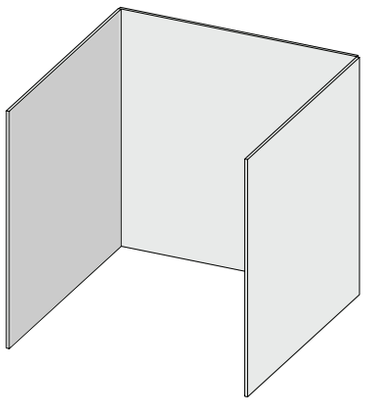


Fig. 1

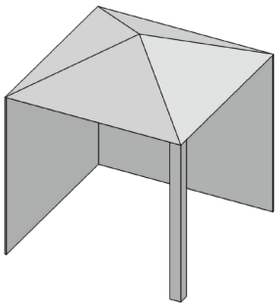


Fig. 2

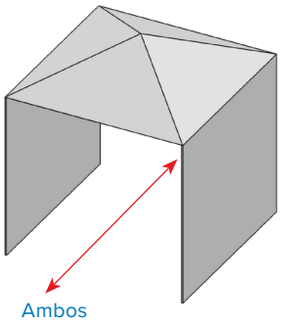
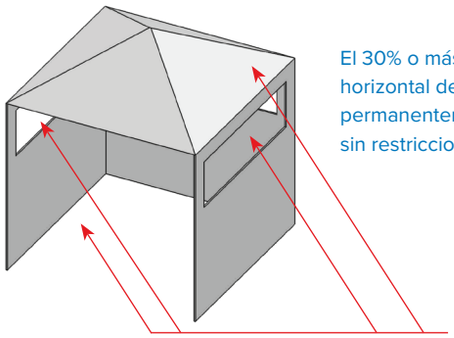
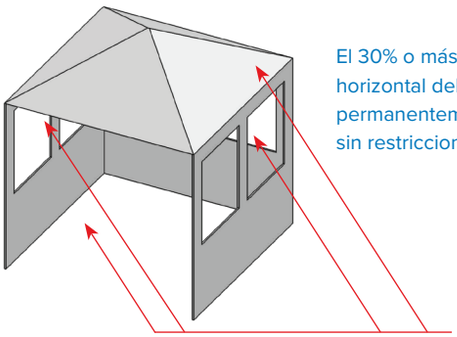


Fig. 3



El 30% o más de la periferia horizontal del recinto está permanentemente abierto y sin restricciones.

Fig. 4

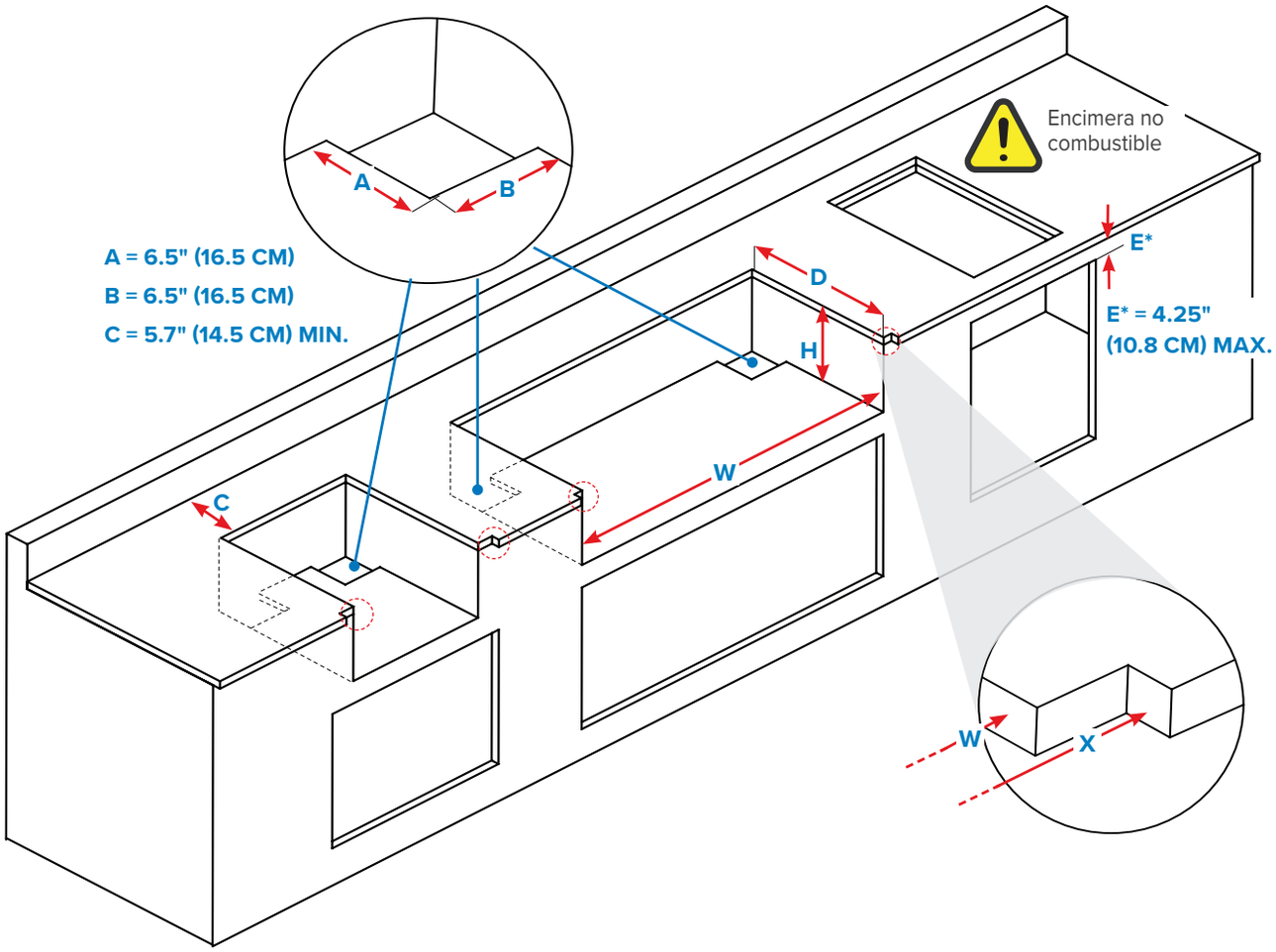


El 30% o más de la periferia horizontal del recinto está permanentemente abierto y sin restricciones.

Fig. 5

DIMENSIONES DEL RECORTE

MODELO		DIMENSIONES DE APERTURA (PULG / CM)				DIMENSIONES DE APERTURA (PULG / CM) INSTALACIÓN DE LA REVESTIDURA SIN DESPEJE			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32FT	Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-



E* = Para usar con la instalación de una puerta Napoleon BI.

¡ADVERTENCIA! El marco del gabinete y el gabinete DEBEN estar hechos de material no combustible cuando el aparato no esté instalado con el revestimiento de espacio cero correspondiente a su unidad. Consulte la lista de piezas en su Guía de Ensamblaje para información específica.

¡PRECAUCIÓN! Fije de manera segura una cubierta protectora al aparato para protegerlo de las inclemencias del tiempo.

¡PRECAUCIÓN! Si el recinto alberga un cilindro de GLP, esta construcción debe cumplir con las instrucciones de recinto del cilindro empotrado. Consulte las **Conexiones de Gas.**

Conexiones de gas

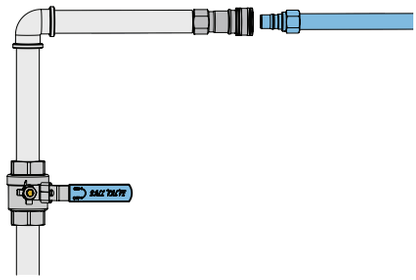
Esta electrodoméstico debe funcionar con una presión de suministro de gas de 11 pulgadas de columna de agua (0.39 psi) para propano y 7 pulgadas de columna de agua (0.25 psi) para gas natural. Si el suministro de gas excede estos requisitos, se debe instalar un regulador aguas arriba de los componentes de la electrodoméstico. Si el suministro de gas es inferior a los requisitos, la unidad estará subalimentada y no alcanzará las temperaturas máximas.

A una línea de suministro de gas de la casa

La tubería hasta la electrodoméstico es responsabilidad del instalador.

- La tubería de gas debe tener el tamaño adecuado para suministrar los BTU/h especificados en la placa de clasificación, según la longitud del recorrido de la tubería.

1. Se debe instalar una válvula de cierre manual de fácil acceso aguas arriba de la unidad. Se incluye un conector metálico flexible para simplificar la instalación. Conecte el otro extremo del conector a la tubería de gas.
2. Apriete usando dos llaves. No use sellador de roscas ni pasta para tuberías.
3. Asegúrese de que el conector no pase a través de una pared, piso, techo o partición, y esté protegido contra daños.
4. Pruebe todas las juntas en busca de fugas antes de operar la electrodoméstico. Consulte **Prueba de fugas.**



¡ADVERTENCIA! Los conectores deben ser de tubería rígida, tubo de cobre o metal flexible aprobado, que debe cumplir con Z21.24/CSA 6.10 o ANSI Z21.75/CSA 6.27.

¡ADVERTENCIA! Cierre la válvula de cierre individual para aislar la electrodoméstico del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión igual o inferior a ½ Psi (3.5 kPa).

A un cilindro de propano portátil

Utilice únicamente un cilindro de propano construido y marcado de acuerdo con las Especificaciones para Cilindros de Gas LP del Departamento de Transporte de EE. UU. (D.O.T.) o el Estándar para Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas y Comisión, CAN/CSA-B339, según corresponda.

Utilice únicamente un regulador de presión de gas especificado por Napoleon. El regulador debe suministrar una presión de 11 pulgadas de columna de agua (0.39 psi) y tener una conexión tipo QCC1.

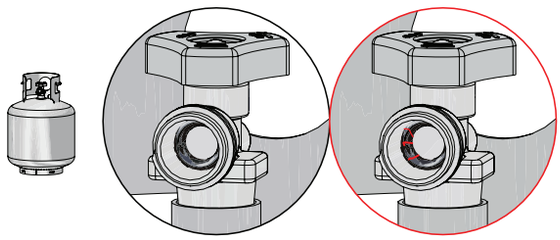
El dispositivo de conexión del cilindro debe ser compatible con la conexión para este aparato exterior.

El cilindro de propano debe tener:

- Una válvula de cierre con una conexión QCC1.
- Un dispositivo de liberación de seguridad.
- Un collar para proteger la válvula.
- Un Dispositivo de Protección Contra Sobrecarga listado.

1. Revise el cilindro en busca de abolladuras o óxido, y haga que sea inspeccionado por su proveedor de propano.
2. Asegúrese de que la manguera del regulador de gas no tenga dobleces.
3. Nunca use un cilindro con una válvula dañada.
4. Coloque el cilindro en su área designada en el estante inferior.
5. Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro.
6. Inserte el conector negro QCC1 del regulador en la válvula de combustible QCC1. Apriete a mano hacia la derecha. No use herramientas.
7. Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con la bandeja de goteo ni con ninguna superficie de alta temperatura de la electrodoméstico, ya que podría derretirse y causar un incendio.
8. Pruebe todas las juntas en busca de fugas antes de operar la electrodoméstico. Consulte **Prueba de fugas.**
9. El cilindro debe estar montado de manera que la salida de la válvula de liberación de presión no esté orientada hacia la posición de operación normal del usuario.

Nota: Inspeccione el sello de la válvula del cilindro de gas LP en busca de grietas, desgaste o deterioro cada vez que se reemplace o se llene el cilindro. Cualquier cilindro de gas LP que muestre signos de daño o deterioro, incluidos grietas visibles y picaduras, debe ser devuelto sin usar al vendedor.



¡ADVERTENCIA! No almacene un cilindro de gas de repuesto debajo del aparato.

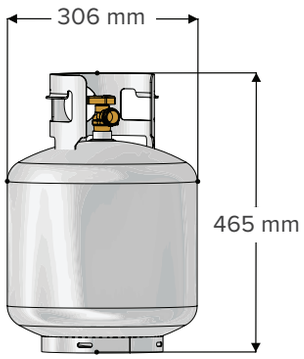
¡ADVERTENCIA! No utilice un cilindro de gas que esté lleno en más del 80%.

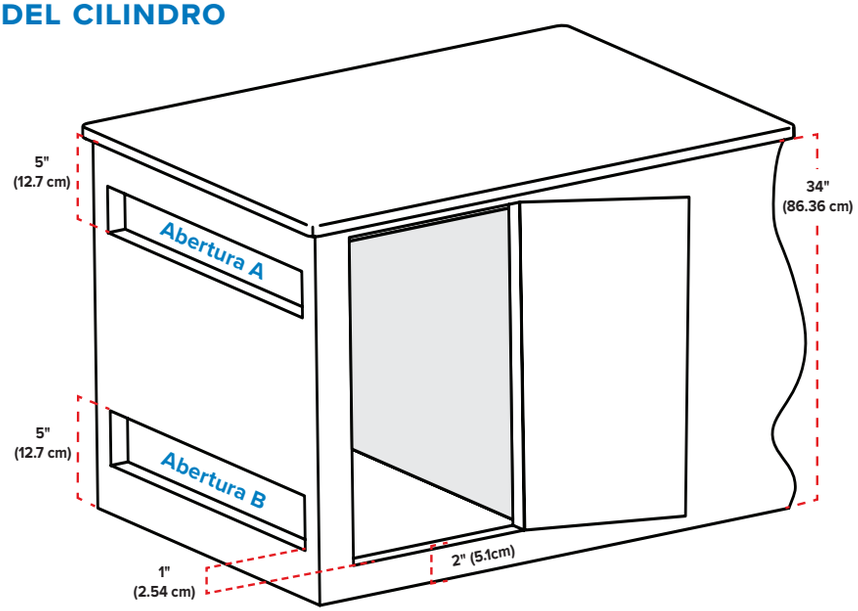
Si coloca el cilindro en un recinto empotrado

- El diseño del recinto debe permitir que el cilindro de gas sea conectado, desconectado, y que las conexiones sean inspeccionadas y probadas fuera de él. Las conexiones que posiblemente puedan ser alteradas al instalar el cilindro en el recinto pueden ser probadas en busca de fugas dentro del mismo.
- El cilindro debe estar aislado del recinto de la electrodoméstico y protegido de la radiación, llamas, goteos calientes y otros materiales extraños o peligrosos.
- Una puerta en el recinto para acceder al cilindro es aceptable si no tiene cerradura y se puede abrir sin utilizar herramientas.
- Debe haber un espacio mínimo de 2 pulgadas (5.08 cm) entre el piso del recinto del cilindro y el suelo.
- Asegúrese de que haya al menos dos aberturas de ventilación despejadas en el lado exterior expuesto del recinto, una dentro de las 5 pulgadas (12.7 cm) de la parte superior del recinto y otra dentro de 1 pulgada (2.54 cm) de la superficie inferior de la abertura del cilindro.
- La abertura superior debe tener un área libre total de más de 20 pulgadas cuadradas (130 cm^2) para un cilindro de 20 libras (9.1 kg) y de 30 pulgadas cuadradas (195 cm^2) para un cilindro de 30 libras (13.6 kg).
- La abertura inferior debe tener un área libre total de más de 10 pulgadas cuadradas (65 cm^2) para un cilindro de 20 libras (9.1 kg) y de 15 pulgadas cuadradas (100 cm^2) para un cilindro de 30 libras (13.6 kg). El borde superior no debe estar a más de 5 pulgadas (127 mm) por encima del nivel del suelo.
- Cada abertura debe ser lo suficientemente grande como para permitir la entrada de una varilla de 3/16 pulgadas (4.8 mm).
- La abertura debe tener un área libre dependiendo del tamaño del cilindro:

TAMAÑO DEL CILINDRO	ÁREA DE LA ABERTURA A	ÁREA DE LA ABERTURA B
20 lb (9.1 kg)	20 pulgadas^2 (130 cm^2)	10 pulgadas (65 cm^2)
30 lb (13.6 kg)	30 pulgadas^2 (195 cm^2)	15 pulgadas^2 (100 cm^2)

Dimensiones máximas del cilindro





El compartimento del cilindro debe estar aislado del compartimento donde se toma el aire de combustión.

- Las aberturas en la barrera para los conductos de suministro de gas deben tener menos de 1/4 pulgada (6.4 mm) de espacio necesario para guiar el conducto y deben estar ubicadas a un nivel superior al de la parte superior del cilindro de suministro.
- Las aberturas en la barrera para otros conductos de servicio (agua, electricidad o desechos) deben tener menos de 1/4 pulgada (6.4 mm) de espacio necesario para guiar el conducto. Si no están ubicadas a un nivel superior al de la parte superior del cilindro, las aberturas deben ser selladas alrededor del conducto.

Nota: Consulte la **Guía de montaje** para obtener información adicional sobre el almacenamiento de propano.

¡ADVERTENCIA! Siga todas las especificaciones e instrucciones con precisión para evitar incendios, explosiones, daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

¡ADVERTENCIA! Verifique la manguera en busca de signos de abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe ser reemplazada por un conjunto específicamente recomendado por Napoleon.

Prueba de fugas

¿Por qué y cuándo realizar una prueba de fugas?

Una prueba de fugas confirma que no hay escape de gas después de conectar la manguera al suministro de gas.

Cada vez que se rellene y reinstale el tanque, asegúrese de que no haya fugas en el ajuste donde el regulador se conecta al tanque.

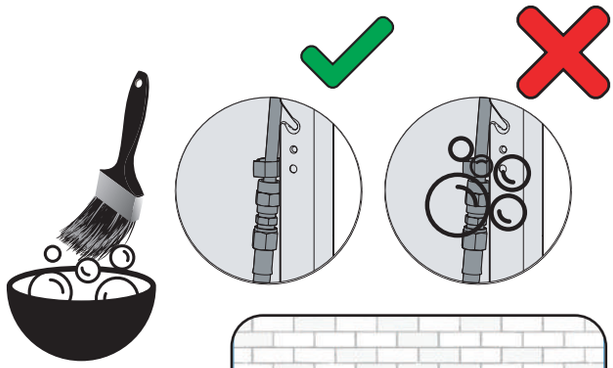
Realice una prueba de fugas en esta electrodoméstico antes de usarla, anualmente, y cuando se reemplacen componentes de gas.

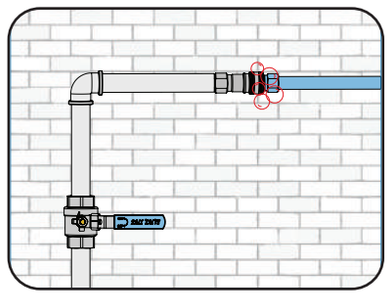
Pasos para la prueba de fugas:

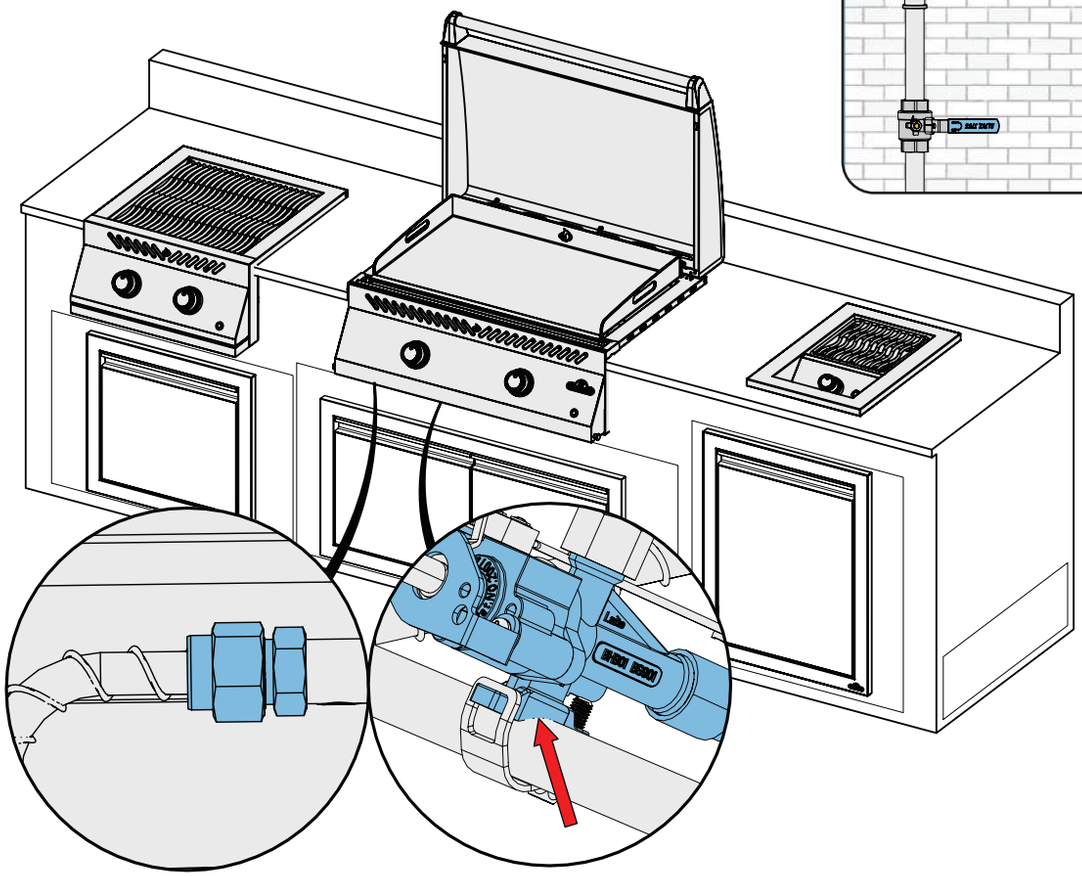
1. No fume mientras realiza la prueba.
2. Elimine todas las fuentes de ignición.
3. Coloque todos los controles de los quemadores en la posición de apagado.
4. Abra la válvula de suministro de gas.
5. Cepille una solución de mitad y mitad de jabón líquido y agua sobre todas las juntas y conexiones del regulador, manguera, colectores y válvulas.
6. Las burbujas indican una fuga de gas.

Si encuentra una fuga

1. Ajuste cualquier junta suelta.
2. Si la fuga no puede detenerse, cierre inmediatamente el suministro de gas y desconecte el griddle.
3. Haga que el griddle sea inspeccionado por un instalador o distribuidor certificado.
4. No use el griddle hasta que la fuga haya sido reparada.







¡ADVERTENCIA! Nunca utilice una llama abierta para verificar fugas de gas. Las chispas o llamas pueden causar un incendio, una explosión, daños a la propiedad, lesiones graves o la muerte.

¡ADVERTENCIA! Use solo el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con el aparato, o uno conforme a los códigos locales.



Operación

Encendido de su griddle

¿Es la primera vez? Realice un quemado inicial.

Run the burners on high for 30 minutes with the lid open. It is normal for the griddle to emit an odor the first time it is lit. This odor is caused by the “burn-off” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

Encendido del quemador

1. Abra la tapa del griddle.
2. Presionar el botón activa el encendedor; escuchará un sonido de clic rápido. Empuje y gire el botón de control del quemador en sentido antihorario hasta la posición ALTA. Continúe presionando hacia adentro el botón de control hasta que el quemador se encienda (la luz del botón se pondrá roja cuando el quemador se encienda). Suelte el botón de control. (Fig. 1)
3. Si el quemador no se enciende, el botón parpadeará en rojo hasta que detecte una llama. Si no se detecta llama, gire el botón de control en sentido horario hasta la posición APAGADO. Espere 5 minutos para que el gas se disipe. (Fig. 1)
4. Repita el paso 2 o encienda con una cerilla.

Nota: Las perillas también parpadearán si hay un apagón o mal funcionamiento. Consulte **Solución de problemas.**

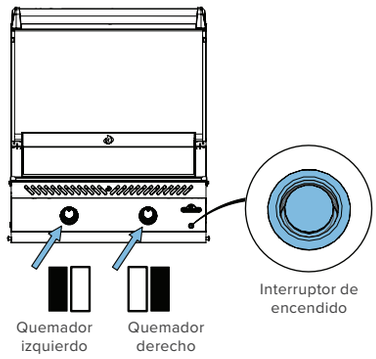
Encendido con una cerilla

1. Coloque la cerilla en el palo de encendido suministrado.
2. Introduzca la cerilla encendida por un lado debajo de la placa de la plancha.
3. Mientras gira el botón del quemador correspondiente a la posición alta. (Fig. 2)

Nota: En caso de un corte de energía, el aparato puede encenderse con un fósforo.

Retiro de la tapa (opcional)

Para su conveniencia, la tapa de la electrodoméstico está diseñada para ser fácilmente retirada. Consulte la **Guía de montaje.**



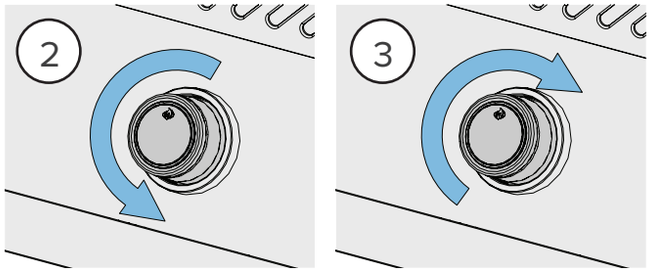


Fig. 1

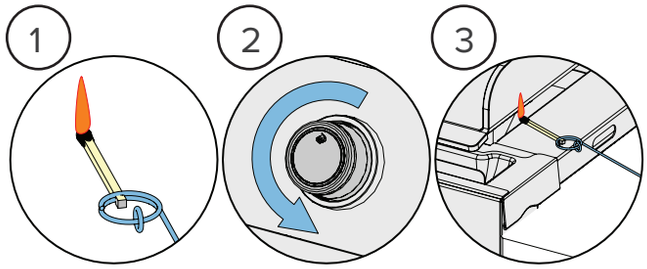


Fig. 2

¡QUEREMOS AYUDAR!

Napoleon está aquí para asegurar que tu experiencia de cocina sea memorable. Contáctanos si necesitas ayuda adicional.

¡REGISTRA TU GRIDDLE!

¡Registra tu griddle! Visita Napoleon.com o consulta tu Guía de Montaje para las instrucciones sobre repuestos.

¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que todos los controles de los quemadores estén en la posición APAGADO antes de abrir lentamente la válvula de suministro de gas.

¡ADVERTENCIA! Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido.

¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que la tapa del aparato esté ABIERTA al encender.

¡ADVERTENCIA! No ajuste la placa de cocción mientras el aparato esté caliente o en funcionamiento.

Instrucciones de cocción

Uso del quemador

- Precaliente la electrodoméstico durante un máximo de 15 minutos o hasta que la superficie de cocción alcance la temperatura deseada.
- Mantenga siempre la tapa abierta al precalentar y cocinar.
- Utilice las dos zonas de cocción para preparar una variedad de alimentos a diferentes temperaturas. (Fig. 1)
- Es más probable que los alimentos se peguen a la plancha si no está lo suficientemente caliente. Use un termómetro diseñado para medir la temperatura de la superficie de las planchas para asegurarse de que la superficie de cocción esté a la temperatura óptima.
- La plancha debe ser engrasada antes de cocinar para evitar que los alimentos se peguen. Consulte **¿Se puede curar una plancha de acero inoxidable?** (Fig. 2)
- Use la plancha para derretir o calentar salsas. Coloque ollas o sartenes a un lado sobre fuego bajo a medio. (Fig. 3)

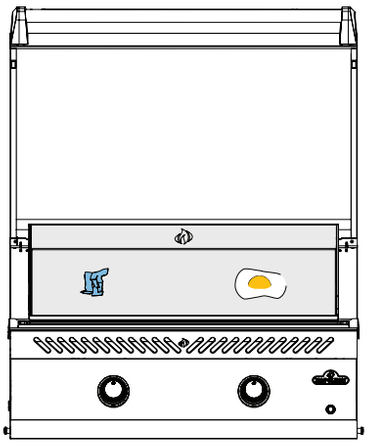


Fig. 1

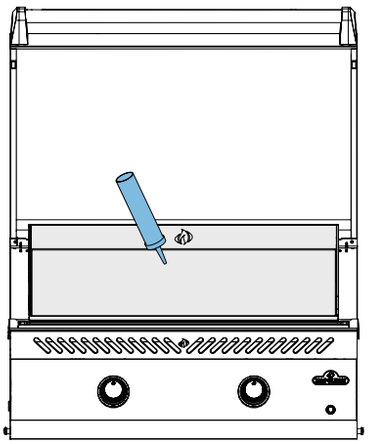


Fig. 2

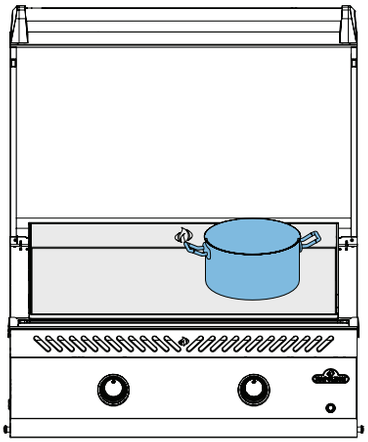


Fig. 3

¡TENGA CUIDADO!

La plancha y toda la caja del fuego pueden calentarse mucho durante el uso.

¡CONSEJO DE COCINA!

Use un termómetro para verificar la temperatura interna de la carne y asegurarse de que esté cocida a la perfección.

¡ADVERTENCIA! Nunca cierre la tapa del aparato mientras esté en funcionamiento o caliente. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de cerrar la tapa.

¡ADVERTENCIA! Limpie regularmente la grasa de todo el aparato para evitar la acumulación y los incendios de grasa.

¡ADVERTENCIA! No deje los alimentos sin supervisión.

LA LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA DE COCCIÓN

Consulte esta lista cada vez que cocine.

☐ **Lea el Manual del Propietario**

Asegúrese de haber leído el manual del propietario y todas las instrucciones de seguridad.

☐ **Limpie la bandeja de grasa**

Asegúrese siempre de limpiar la bandeja de grasa antes de cocinar para evitar incendios y llamas.

☐ **Revise la manguera**

Asegúrese de que la electrodoméstico esté apagada y fría. Revise la manguera en busca de signos de abrasiones excesivas o cortes. Reemplace la manguera antes de usarla si está dañada.

☐ **Precaliente la electrodoméstico**

Precaliente el aparato a su ajuste más bajo y aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina a la plancha. Consulte **¿Se puede curar una plancha de acero inoxidable?**

Nota: Se recomienda limpiar la plancha después de cada uso. Consulte las **Instrucciones de limpieza.**

☐ **Prepare el área**

Asegúrese de que todo lo que necesite mientras cocina, como utensilios, condimentos, salsas y platos, esté al alcance de su mano. No deje la comida desatendida, o podría quemarse.

☐ **Deje espacio**

Deje algo de espacio en la plancha y entre los alimentos, para que tenga espacio para mover la comida si es necesario.

☐ **Use un termómetro**

Use un termómetro para asegurarse de que la comida esté bien cocida. Siga las pautas de temperatura adecuadas para todos los tipos de carne, especialmente para las aves de corral.

¡CONSEJO PROFESIONAL DE COCINA!

¡Inspírate para crear comidas deliciosas con las recetas y técnicas de cocina en www.napoleon.com y en los libros de cocina de Napoleon!

¡SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASAS!

- Aceite de semilla de uva
- Aceite de girasol
- Aceite de soya
- Aceite de sésamo
- Aceite de aguacate

Si no están disponibles, elija un aceite o grasa que tenga un punto de humo alto. No use grasas saladas como mantequilla o margarina.

¿SE PUEDE CURAR UNA PLANCHA DE ACERO INOXIDABLE?

¡Sí! El acero inoxidable tiene poros microscópicos; curar la superficie de cocción llenará estos poros con aceite y ayudará a evitar que los alimentos se peguen, logrando resultados como los de los profesionales. Aquí está cómo hacerlo:

1. Lave la superficie de cocción con agua tibia y jabón usando un paño suave. Seque con palmaditas y deje que la plancha se seque completamente.
2. Precaliente el aparato a su ajuste más bajo.
3. Aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina con alto punto de humo en el centro de la plancha y extiéndalo de manera uniforme usando una espátula o un paño limpio. Evite las esquinas.
4. Caliente a 350°F (176°C) hasta que el aceite comience a humear, luego apague la electrodoméstico y déjela enfriar.
5. Una vez que la superficie de cocción se haya enfriado, limpie el exceso de aceite.
6. La plancha ya está curada. Repita el proceso después de limpiarla.

Guía de cocción

COMIDA	CONFIGURACIÓN DEL MANDO	TIEMPO DE COCCIÓN	SUGERENCIAS
 **Bistec** **1 pulgada (2.54 cm) de grosor**	ALTO – 2 minutos por cada lado.	Poco hecho – 4 minutos	Pide grasa marmoleada en el corte. La grasa es un ablandador natural y mantiene la carne jugosa.
	ALTO a MEDIO – Calor alto 2 minutos de cada lado y luego cambiar a calor medio.	Hecho medio – 6 minutos	
		Bien cocido – 8 minutos	
 **Hamburguesa** **½ pulgada (1.27 cm) de grosor**	ALTO – 2 minutos de cada lado.	Poco hecho – 4 minutos	Mantén las hamburguesas con el mismo grosor para tiempos de cocción uniformes.
	ALTO – 2 ½ minutos de cada lado.	Hecho medio – 5 minutos	
	ALTO – 3 minutos de cada lado.	Bien cocido – 6 minutos	
 **Chuletas de cerdo**	MEDIO	6 minutos por cada lado	Elige cortes gruesos para obtener una carne más tierna. Recorta el exceso de grasa.
 **Chuletas de cordero**	ALTO a MEDIO – Alto durante 5 minutos, luego Medio hasta terminar.	15 minutos por cada lado	Elige cortes gruesos para obtener carne más tierna. Recorta el exceso de grasa.
 **Perros calientes**	MEDIO a BAJO	4 – 6 minutos	Selecciona salchichones más grandes y córtalos a lo largo antes de asar.

¡CONSEJO DE COCINA!

Elija los tipos de alimentos adecuados para cocinar. Su plancha destaca en cocinar alimentos a alta temperatura y rápido. Aunque puede cocinar trozos grandes de carne en una plancha a fuego bajo, una parrilla de gas o carbón Napoleon ofrecerá mejores resultados.

¿SABÍA QUE?

Se recomienda limpiar la plancha después de cada uso para evitar que la grasa o los restos de comida se endurezcan en la superficie de cocción.

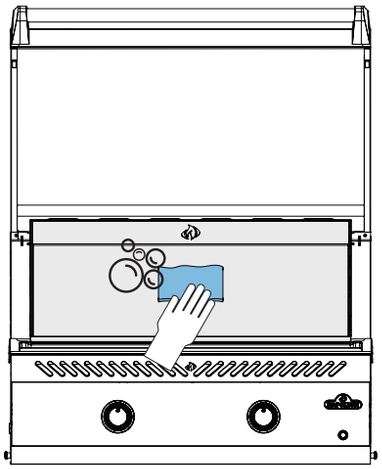
Instrucciones de limpieza

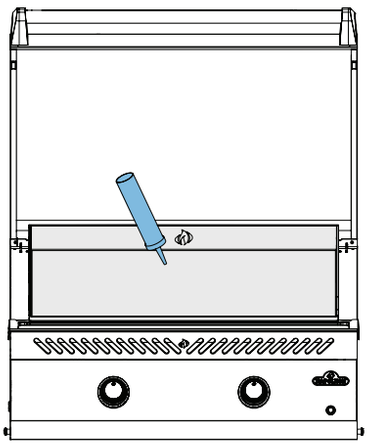
Primer uso

1. Lave la plancha a mano con agua y un detergente suave para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación.
2. Enjuague bien con agua caliente y seque completamente con un paño suave.

Placa de cocina

- Después de cada uso y una vez que esté fría, limpie bien la placa con un paño para eliminar los restos de comida y otros residuos de cocción. Siempre limpie en la dirección de la veta.
- Para eliminar residuos acumulados, aplique agua tibia con jabón usando una estopa. También pueden ser adecuados limpiadores especiales para plancha s seguros para alimentos. Siempre limpie en la dirección de la veta.
- Enjuague a fondo la placa de la plancha con agua después de usar cualquier agente de limpieza.
- Seque bien la placa de la plancha con un paño limpio. Cubra la placa ligeramente con el aceite de cocina de su preferencia. Consulte **¿Se puede curar una plancha de acero inoxidable?**
- Espere que la placa de acero inoxidable se decolore permanentemente debido al uso regular a altas temperaturas de cocción. Esto es normal y no afectará el rendimiento del aparato.





¡CONSEJO DE COCINA!

Aplicar una capa delgada de aceite de cocina a la plancha ayudará a evitar que alimentos delicados, como huevos o pescado, se peguen a la superficie de cocción.

¡ADVERTENCIA! Use siempre guantes de protección y gafas de seguridad al limpiar su aparato.

¡ADVERTENCIA! La grasa acumulada es un peligro de incendio.

¡ADVERTENCIA! La limpieza solo debe hacerse cuando el aparato esté frío para evitar posibles quemaduras.

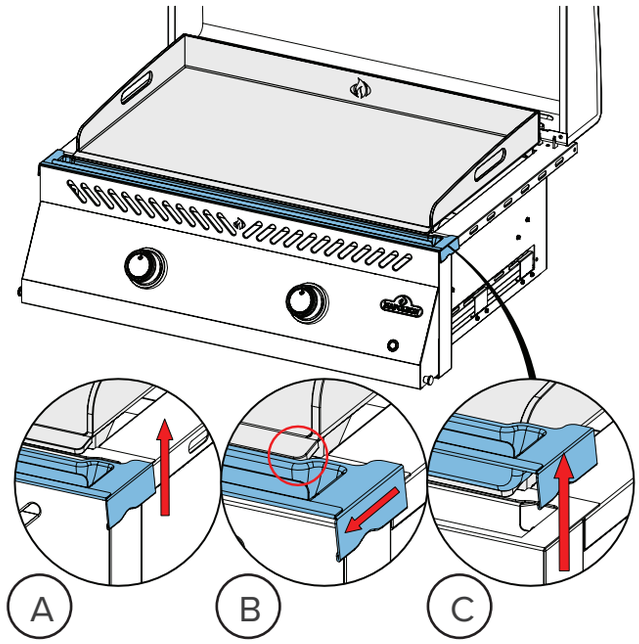


Bandeja de goteo

Limpie la bandeja de goteo después de cada uso.

1. Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, retire la bandeja de goteo del aparato:
   A. Agarre la bandeja por ambos lados y levántela ligeramente.
   B. Tírala hacia usted, justo más allá del borde de la placa de la plancha.
   C. Siga levantando y tirando en un ángulo sin inclinarla.

   Nota: Inclinar la bandeja de goteo puede hacer que el aceite o los restos entren en el interior de la electrodoméstico.
2. Limpie la bandeja con agua tibia y jabón. Si utiliza productos químicos, asegúrese de seguir cuidadosamente las instrucciones del fabricante para evitar dañar el acero inoxidable.
3. Inserte completamente la bandeja de goteo de nuevo en el aparato.



Panel de control

SOLO use agua tibia con jabón.

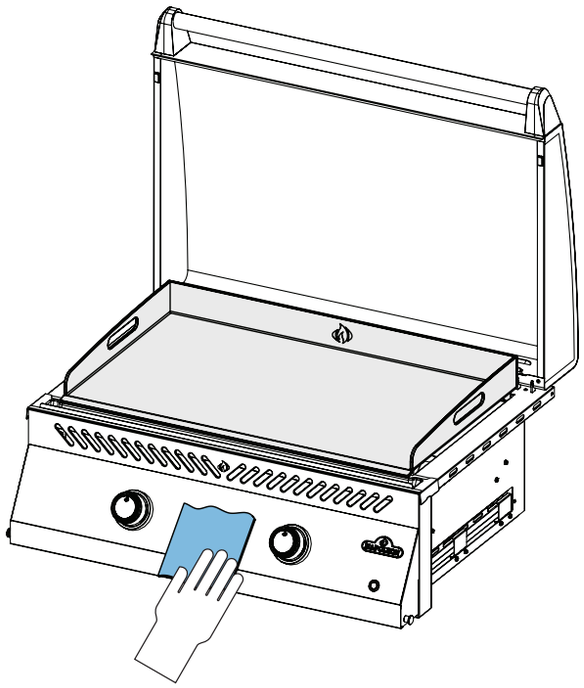
El texto está impreso directamente en el panel de control y se desgastará gradualmente si se utilizan limpiadores abrasivos o de acero inoxidable.

La limpieza adecuada del panel de control asegurará que el texto permanezca oscuro y legible.

Superficie exterior de la electrodoméstico

- Use solo un limpiador no abrasivo.
  Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado.
- Siempre limpie en la dirección de la veta.
- Manéje los componentes de esmalte porcelánico con cuidado. El acabado de esmalte cocido es similar al vidrio y se astillará si se golpea.
- Las partes de acero inoxidable se decoloran con el tiempo cuando se calientan y adquirirán un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afectará el rendimiento de la electrodoméstico.

Nota: No use limpiadores abrasivos ni lana de acero en ninguna parte pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su electrodoméstico, ya que rayará el acabado.



¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados y que el aparato esté frío antes de limpiar. No use limpiadores de horno para limpiar ninguna parte del aparato. No ponga las placas de cocción ni ninguna otra parte del aparato en un horno autolimpiante para limpiarlas. Limpie el aparato en un área donde la solución de limpieza no dañe terrazas, césped o patios.

¡ADVERTENCIA! La salsa de barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y causarán un deterioro rápido de los componentes del aparato a menos que se limpien regularmente.



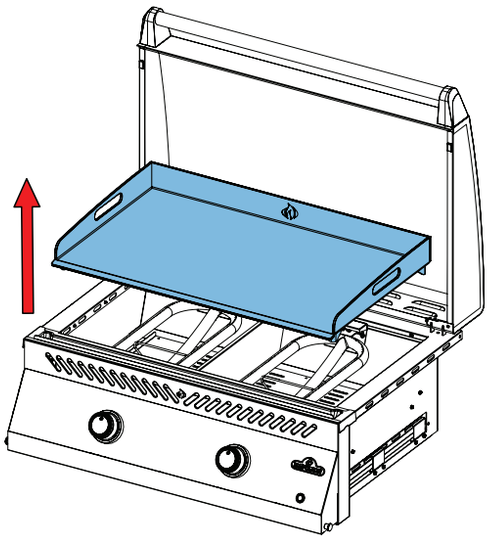
Pantalla de insectos y puertos del quemador

Las arañas e insectos se sienten atraídos por los espacios pequeños y cerrados.

Napoleon ha equipado el quemador con una pantalla para insectos en la compuerta de aire. Esto reduce la probabilidad de que los insectos construyan nidos dentro del quemador, pero no elimina el problema.

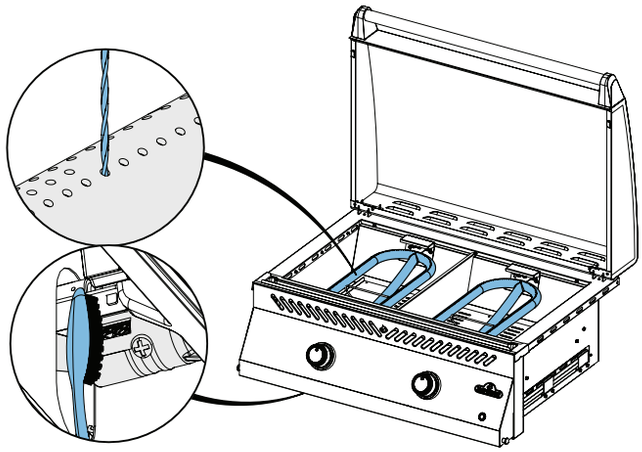
Un nido o telaraña puede hacer que la llama del quemador arda en un amarillo o naranja suave y causar un incendio o retroceso en la compuerta de aire debajo del panel de control.

1. Retire la placa de la plancha levantándola verticalmente.



¡PRECAUCIÓN! La placa de cocción es pesada, se recomienda hacerlo entre dos personas.

2. Revise los puertos del quemador en busca de obstrucciones: los puertos del quemador pueden cerrarse con el tiempo debido a restos de comida y corrosión.
3. Use un clip de papel desdoblado o la herramienta de mantenimiento de puertos suministrada para limpiar los puertos del quemador.
4. Desbloquee los puertos obstruidos utilizando la broca suministrada en un taladro inalámbrico pequeño: esto se puede hacer con el quemador conectado a la electrodoméstico.
5. No doble la broca al perforar los puertos, ya que la broca se romperá.
6. Esta broca es para los puertos del quemador, NO para los orificios de latón que regulan el flujo de gas al quemador.
7. No agrande los agujeros.
8. Asegúrese de que la pantalla para insectos esté limpia, bien ajustada y libre de pelusa u otros restos.



¡SEGURIDAD PRIMERO!

Siempre use guantes protectores y gafas de seguridad al realizar el mantenimiento de su electrodoméstico.

¡ADVERTENCIA! Es muy importante que la válvula/orificio entre en el tubo del quemador al reinstalar el quemador después de la limpieza y antes de encender el aparato, o podría ocurrir un incendio o explosión.

¡ADVERTENCIA! Evite el contacto sin protección con superficies calientes.

¡ADVERTENCIA! Cierre el gas en la fuente y desconecte la unidad antes de realizar el servicio.

Instrucciones de mantenimiento

Recomendaciones

Esta electrodoméstico debe ser inspeccionada y mantenida anualmente por una persona calificada.

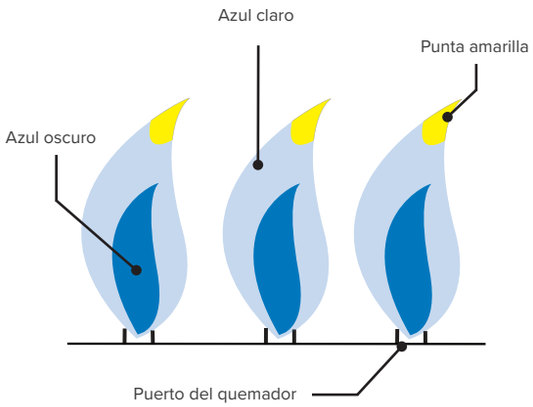
- No obstruya el flujo de ventilación y aire de combustión.
- Mantenga las aberturas de ventilación del compartimento del cilindro, ubicadas en el costado del carrito o compartimento y en la parte delantera y trasera del estante inferior, libres de residuos.

¡ADVERTENCIA! Mantenga el aparato alejado de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

AJUSTE DE COMBUSTIÓN EN EL AIRE

¡IMPORTANTE! Esto debe ser realizado por un instalador de gas calificado.

- La compuerta de aire está ajustada de fábrica y no debería requerir ajustes en condiciones normales. Los ajustes podrían ser necesarios en condiciones extremas de campo.
- Las llamas de la compuerta de aire serán de color azul oscuro, con puntas de azul claro y ocasionalmente amarillo cuando estén ajustadas correctamente.
- Un flujo de aire insuficiente al quemador producirá hollín y llamas amarillas débiles.
- Un flujo de aire excesivo al quemador hará que las llamas se eleven de manera errática y causará dificultades para encender.



Ajuste de la compuerta de aire

1. Retire la placa de la electrodoméstico. Deje la tapa abierta.
2. Afloje el tornillo de bloqueo de la compuerta de aire y abra o cierre la compuerta de aire según sea necesario.
3. Encienda los quemadores a la máxima potencia.
4. Inspeccione visualmente las llamas del quemador.
5. Apague los quemadores, ajuste los tornillos de bloqueo y vuelva a colocar las partes retiradas cuando las compuertas estén ajustadas correctamente.
6. Asegúrese de que las pantallas para insectos estén instaladas.

¡QUEREMOS AYUDAR!

Póngase en contacto con el Departamento de Soluciones al Cliente de Napoleon para obtener piezas de repuesto recomendadas. 1-866-820-8686.

MODELO		TAMAÑO DEL ORIFICIO		COMPUERTA DE AIRE	
		Quemador izquierdo	Quemador derecho	Quemador izquierdo	Quemador derecho
BIG32FT	Propano	1.02mm	1.02mm	Completamente Abierto	Completamente Abierto
	Gas natural	1.40mm	1.40mm	Completamente Abierto	Completamente Abierto

¡PRECAUCIÓN! No deje partículas de alimentos ni grasa en la placa de cocción, ya que atraen roedores, los cuales son insalubres y pueden masticar los cables causando daños permanentes a los componentes eléctricos.

Acero inoxidable en ambientes adversos

El acero inoxidable se oxida o mancha en presencia de cloruros y sulfuros, especialmente en regiones costeras, áreas cálidas y altamente húmedas, y alrededor de piscinas y jacuzzis. Estas manchas parecen óxido, pero se pueden eliminar o prevenir fácilmente. Lave las superficies de acero inoxidable y cromo cada 3-4 semanas. Limpie con agua tibia y jabón.

Mantenimiento del quemador

- El calor extremo y un entorno corrosivo pueden causar corrosión en la superficie, incluso aunque el quemador esté hecho de acero inoxidable 304 de pared gruesa.

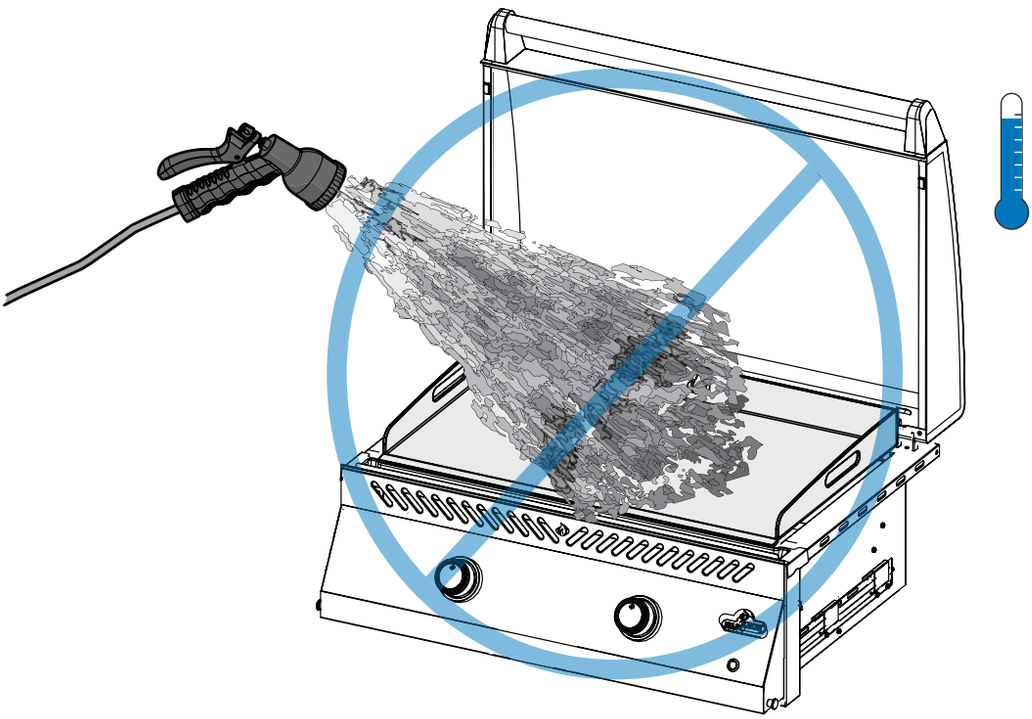
¡IMPORTANTE! Los daños resultantes del incumplimiento de estas instrucciones NO están cubiertos por la garantía de su plancha.

Evite dañar las superficies calientes de la plancha

- Nunca inunde una placa de plancha caliente con agua fría. Esto puede causar deformaciones o daños.
- Nunca golpee ni dé pequeños golpes con herramientas metálicas o utensilios de cocina en la superficie de la plancha.

Ventilación de espacio para aire caliente

- El aire caliente debe tener una forma de escapar de la electrodoméstico para que los quemadores funcionen correctamente.
- Los quemadores pueden quedar privados de oxígeno si no se permite que el aire caliente escape, lo que puede causar retrocesos en la llama.



¡SEGURIDAD PRIMERO!

Nunca precaliente ni cocine en la electrodoméstico con la tapa cerrada.

¡ADVERTENCIA! No utilice limpiadores abrasivos ni lana de acero en ninguna parte pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su aparato, ya que rayará el acabado.

¡ADVERTENCIA! El mantenimiento solo debe hacerse cuando el aparato esté frío para evitar posibles quemaduras.

¡ADVERTENCIA! Debe realizarse una prueba de fugas anualmente y cuando se reemplace cualquier componente del sistema de gas o cuando se perciba olor a gas.

Solución de problemas

Problemas de encendido

- Los quemadores no encienden con el encendedor, pero sí con una cerilla.

Causas posibles	Solución
Cable del electrodo o cables de terminales del interruptor sueltos.	Verifique que el cable del electrodo esté bien conectado al terminal en la parte posterior del encendedor. Asegúrese de que los cables de conexión del módulo al interruptor de encendido (si está equipado) estén bien conectados a sus respectivos terminales.
Llamas elevadas en el quemador.	Cierre la compuerta de aire según la sección de **Ajuste del aire de combustión** en las **Instrucciones de mantenimiento** de este **Manual del propietario.** **¡IMPORTANTE!** Esto debe ser realizado por un instalador de gas calificado.
El quemador no enciende, los controles parpadean.	Los controles parpadearán hasta que se detecte una llama. Consulte la sección **Encendido de su electrodoméstico.** Verifique el suministro de combustible.
El quemador está encendido, pero los controles parpadean.	Asegúrese de que el sensor esté en contacto con la llama y que no haya acumulación de carbono en el sensor; límpielo si es necesario.
El encendedor no funciona, y las luces de los controles no funcionan.	Verifique el suministro de energía. En caso de un corte de energía, el aparato se puede encender con una cerilla.

Ruidos y calor no uniforme

- Regulador zumbante.
- Calor desigual.

Causas posibles	Solución
Ruido de zumbido normal en días calurosos.	Esto no es un defecto. Es causado por vibraciones internas en el regulador y no afecta el rendimiento ni la seguridad de la electrodoméstico. Los reguladores que zumban NO serán reemplazados.
La válvula del cilindro se abrió demasiado rápido.	Abra la válvula del cilindro lentamente.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente la electrodoméstico con los quemadores a alta temperatura durante 10 a 15 minutos.

Problemas de iluminación

- Luces del panel de control que no funcionan.

Causas posibles	Solución
El aparato no está conectado a la corriente.	Conecte el cable de alimentación (desde una toma de corriente protegida por GFI que funcione) a la caja eléctrica en la parte posterior de la electrodoméstico. Conecte el cable del transformador a la caja de alimentación.
Fusible fundido.	Reemplace el fusible ubicado en la línea de salida del transformador.
Transformador defectuoso.	Verifique la salida del transformador; debe ser 12VAC. Reemplace si es necesario.
Los terminales en el interruptor o la placa de circuito están corroídos o sueltos.	Limpie las conexiones y asegúrese de que los conectores estén firmemente unidos. El acceso a la placa de circuito está bajo la cubierta eléctrica en el lado izquierdo del gabinete.

Flujo de gas

- Calor bajo o llama baja cuando la válvula está en posición alta.
- Los quemadores arden con una llama amarilla, acompañada del olor a gas.
- Las llamas se elevan del quemador, acompañadas del olor a gas y posibles dificultades para encender.
- Salida del quemador en ALTO, pero la configuración está en BAJO. Ruido de retumbos y llama azul que parpadea en la superficie del quemador.

Causas posibles	Solución
Propano – procedimiento de encendido incorrecto.	Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido. Todas las válvulas de gas deben estar en la posición de APAGADO cuando se encienda la válvula del tanque. Gire el tanque lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulte la sección **Operación** – **Instrucciones de encendido.**
Gas natural – línea de suministro subdimensionada.	El tubo debe tener el tamaño adecuado según el código de instalación.
Falla de soldadura en la carcasa del quemador.	Deje enfriar el quemador e inspeccione muy de cerca en busca de grietas. Contacte a su distribuidor autorizado de Napoleon para ordenar un conjunto de quemador de reemplazo si se encuentran grietas.
Tanto el gas propano como el gas natural – precalentamiento incorrecto.	Precaliente la electrodoméstico con ambos quemadores en alta temperatura durante 10 a 15 minutos.
Posible telaraña u otros desechos.	Limpie a fondo nidos o telarañas de su orificio del quemador quitándolo y siguiendo las instrucciones en este manual. Consulte la sección **Instrucciones de limpieza.**
Ajuste incorrecto de la compuerta de aire.	Ajuste la compuerta de aire ligeramente según este manual. Consulte las **Instrucciones de mantenimient**o. **¡IMPORTANTE!** Esto debe ser realizado por un instalador de gas calificado.
Falta de gas.	Verifique el nivel de gas en el cilindro de propano.
La manguera de suministro está doblada.	Repositione la manguera de suministro según sea necesario.
Regulador de propano en estado de bajo flujo.	Apague los quemadores y cierre la válvula del tanque. Espere 5 minutos antes de volver a abrir la válvula completamente. Permita unos segundos para que la presión se iguale antes de seguir las Instrucciones de encendido para iniciar la electrodoméstico. Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido cada vez que cocine. Todas las válvulas de gas deben estar en la posición de APAGADO cuando se encienda la válvula del tanque. Siempre abra la válvula del tanque lentamente.

Pintura descascarada

- La pintura parece estar descascarándose.

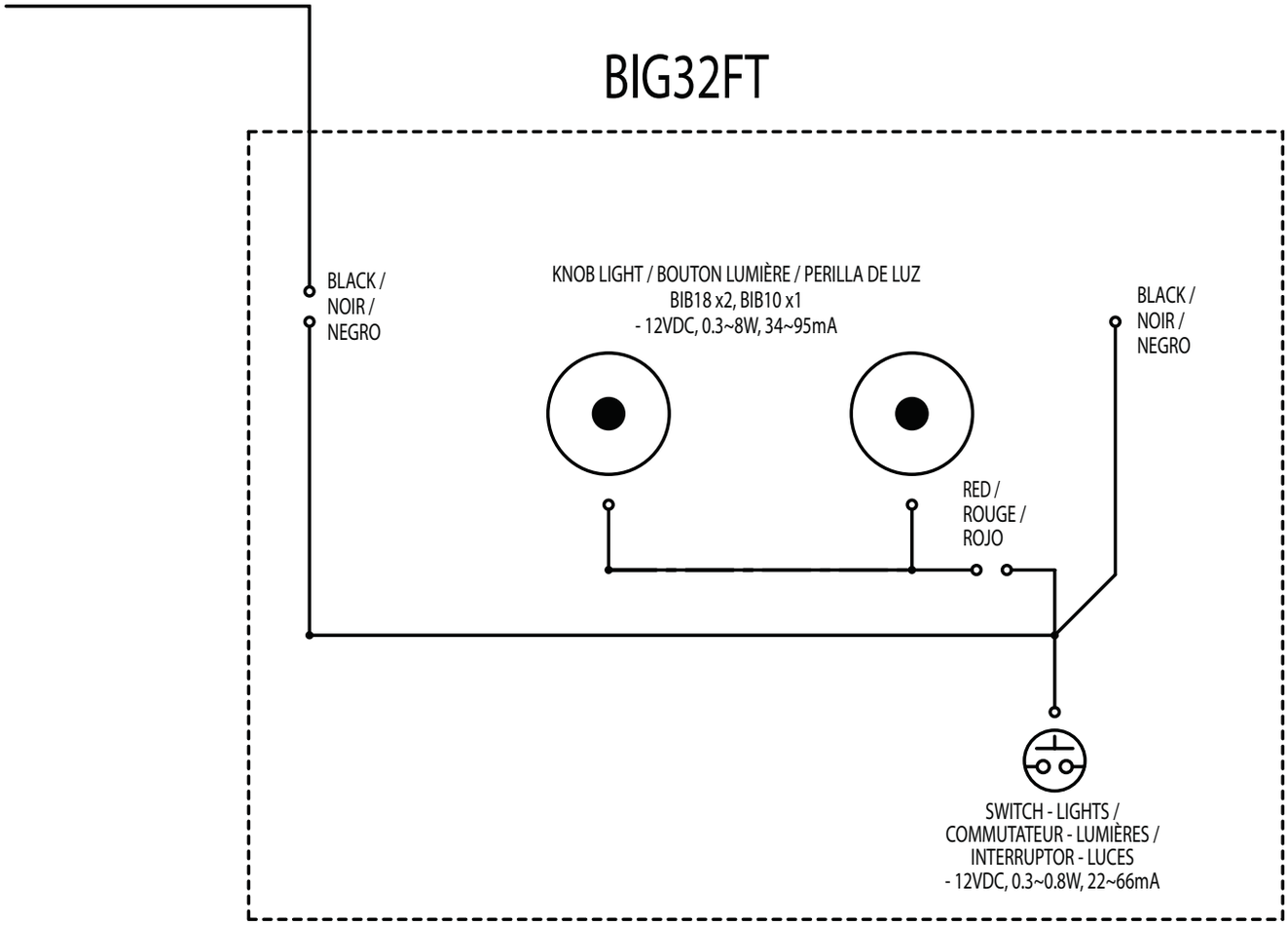
Causas posibles	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	Esto no es un defecto. El acabado es de acero inoxidable y no se descascarará. El descascaramiento es causado por grasa endurecida, que se seca en fragmentos similares a pintura y se desprende. La limpieza regular evitará esto. Consulte las **Instrucciones de limpieza.**

Curvado o abultamiento

- La placa de la plancha está desigual en el centro.

Causas posibles	Solución
Expansión térmica.	Es normal que la placa de acero inoxidable de la plancha se abulte (se vuelva ligeramente desigual) un poco en el centro. Esto es causado por la contracción y expansión natural del metal y se espera en el proceso de expansión térmica que ocurre debajo de la placa de la plancha.

Diagrama para conexiones eléctricas



GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA DE NAPOLEON

PARA LA SERIE DE MODELOS PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ Y BUILT-IN

Los productos Napoleon están diseñados con piezas y materiales de primera calidad y son ensamblados por expertos artesanos que se toman muy en serio su trabajo. Este producto ha sido rigurosamente inspeccionado por un técnico calificado antes de ser empaquetado y enviado a fin de asegurarle que usted, como cliente, reciba el producto de calidad que espera de NAPOLEON.

Gracias por adquirir un producto de Napoleon. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canadá) garantiza que los componentes en su nuevo producto de Napoleon estará libre de defectos de material y construcción desde momento de su compra.



Capucha	De por vida
Tapa de acero inoxidable	De por vida
Tapa esmaltada en porcelana	De por vida
Fundiciones de aluminio	De por vida
Rejillas para cocinar de acero inoxidable	De por vida
Tubos de los quemadores en acero inoxidable	De por vida
Placas de sellado en acero inoxidable	15 Años
Rejillas fundidas en acero esmaltadas en porcelana	15 Años
Quemador trasero infrarrojo de acero inoxidable	15 Años
Quemador lateral infrarrojo	15 Años
Todas las demás piezas	15 Años

CONDICIONES Y LIMITACIONES:

Esta Garantía voluntaria crea un periodo de garantía como lo especifica la tabla mencionada para productos adquiridos por medio de un distribuidor autorizado de Napoleon, y le da derecho al comprador original (o al beneficiario del obsequio en caso de que un nuevo producto haya sido otorgado como regalo), en el marco de la cobertura indicada relativa a cualquier pieza reemplazada en el periodo de garantía, ya sea por NAPOLEON o un distribuidor autorizado del mismo, a reemplazar una pieza de dicho producto que ha presentado fallas en el uso privado normal como resultado de un defecto de fabricación. Garantía no contempla accesorios ni elementos extras.

Para mayor certeza, el “uso privado normal” de un producto se refiere a que el producto: ha sido (cuando sea aplicable) instalado por un técnico o contratista autorizado, portador de una licencia, de conformidad con las instrucciones de instalación incluidas con el producto y según todas las normas locales y nacionales de construcción y contra incendios; ha recibo la limpieza y el mantenimiento adecuado de acuerdo a las instrucciones que lo acompañan; y no ha sido usado para fines de servicio comunitario ni comerciales. En caso de usarse para fines de servicio comunitario o comerciales (cuando sea aprobado), la Garantía se reduce a un periodo de dos (2) años.

De igual manera, “falla” no incluye: daños causados por sobrecalentamiento ni por condiciones ambientales como vientos fuertes o ventilación inadecuada, rasguños, abolladuras, corrosión, deterioro de acabados pintados o recubiertos, decoloración causada por el calor, elementos de limpieza abrasivos o químicos o exposición ultravioleta, desportillado de piezas porcelanizadas o daños causados por mal uso, accidente, granizo, incendios provocados por grasas, falta de mantenimiento, ambientes hostiles como la presencia de sal o cloro, alteraciones, abuso, negligencia o piezas instaladas de otros fabricantes. Si usted vive en área costera, o mantiene su producto cerca de una piscina o jacuzzi, el mantenimiento debe incluir lavado y enjuagado frecuente de las superficies exteriores como lo indica el manual del usuario que acompaña al producto, para prevenir corrosión de las superficies. Si ocurrieran deterioros de piezas que impidieran que el equipo funcione (completamente oxidadas o quemadas) dentro del plazo de la cobertura de la garantía, se le proporcionará un reemplazo. Las partes reemplazadas bajo esta garantía están garantizadas sólo por el balance restante del periodo original de quince (15) años mencionado anteriormente.

La pieza de reemplazo es la única responsabilidad de Napoleon, según lo especificado en esta Garantía, y en ningún caso NAPOLEON será responsable de la instalación, mano de obra, ni cualquier otro costo o gasto relacionado con la reinstalación de una pieza comprendida en la garantía; ni de daños adicionales, resultantes o indirectos ni de los cargos de transporte, costos de obra ni impuestos de exportación.

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA DE NAPOLEON

PARA LA SERIE DE MODELOS PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ Y BUILT-IN

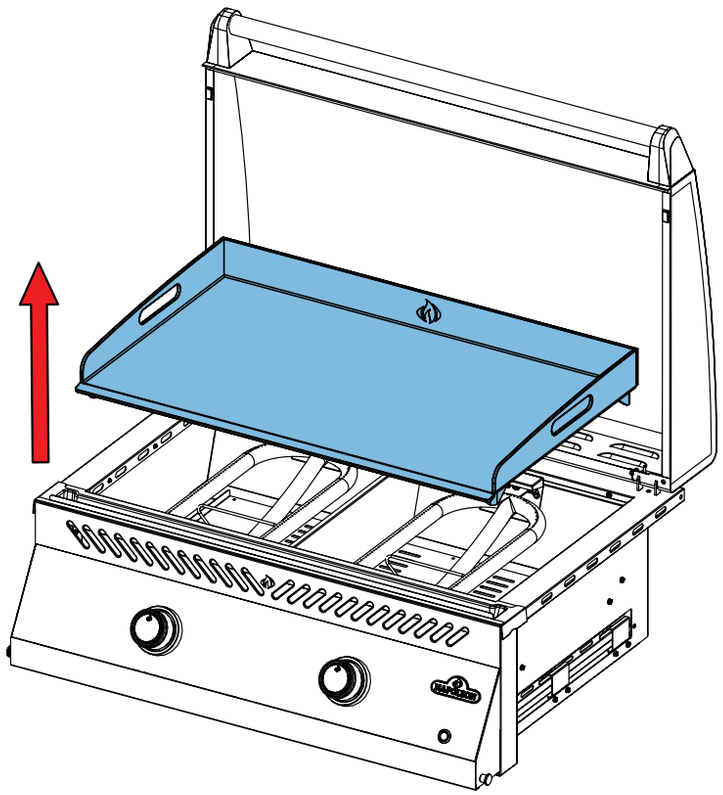
El uso y/o instalación de partes en su producto de Napoleon que no son genuinas a Napoleon invalidarán esta Garantía, y cualquier daño que resulte de esto no será cubierto por esta garantía. Toda conversión de gas del producto que no haya sido autorizada por Napoleon ni realizada por un técnico autorizado por Napoleon invalidarán esta garantía.

Esta garantía se proporciona adicionalmente a los derechos que le otorgan las leyes locales. Estos y otros derechos legales no se ven afectados por la disposición de esta garantía. En consecuencia, esta garantía no impone ninguna obligación a Napoleon de mantener las piezas en stock. Según la disponibilidad de piezas, Napoleon puede, a su discreción, cumplir con todas las obligaciones al proporcionar a un cliente un crédito prorrateado para un nuevo producto. Napoleon puede actualizar periódicamente el diseño de sus productos. Nada de lo contenido en esta garantía se interpretará como que obliga a Napoleon a incorporar dichas actualizaciones de diseño en productos fabricados previamente, ni se considerará que admitan que los diseños anteriores eran defectuosos.

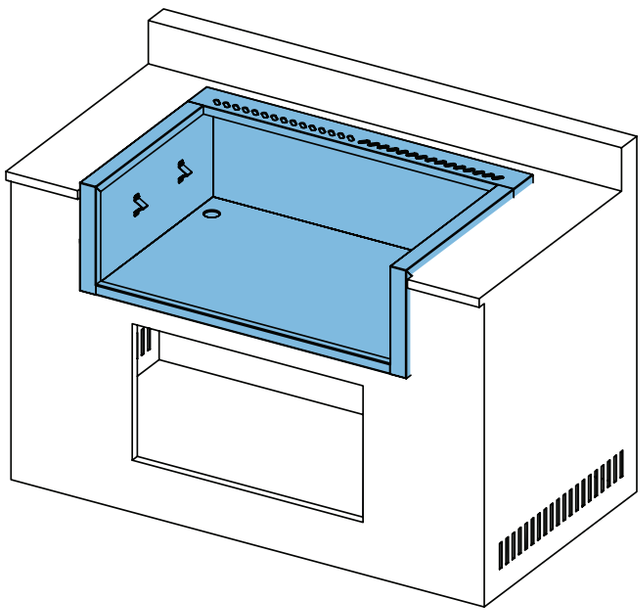
El registro de su producto Napoleon confirma la cobertura de su garantía, agilizará cualquier reclamo de garantía que necesite hacer y proporcionará un enlace entre usted y Napoleon en caso de que necesitemos contactarlo. Al realizar reclamos de garantía, los representantes de Napoleon pueden solicitarle la factura de compra o una copia, junto con un número de serie y un número de modelo. Napoleon se reserva el derecho de que un representante autorizado inspeccione cualquier producto o pieza antes de cumplir con cualquier reclamo de garantía. Debe comunicarse con el Servicio de Atención al Cliente de Napoleon o con un distribuidor autorizado de Napoleon para obtener los beneficio cubiertos en esta garantía.

Assembly Guide / Guide d'assemblage / Guía de ensamblaje

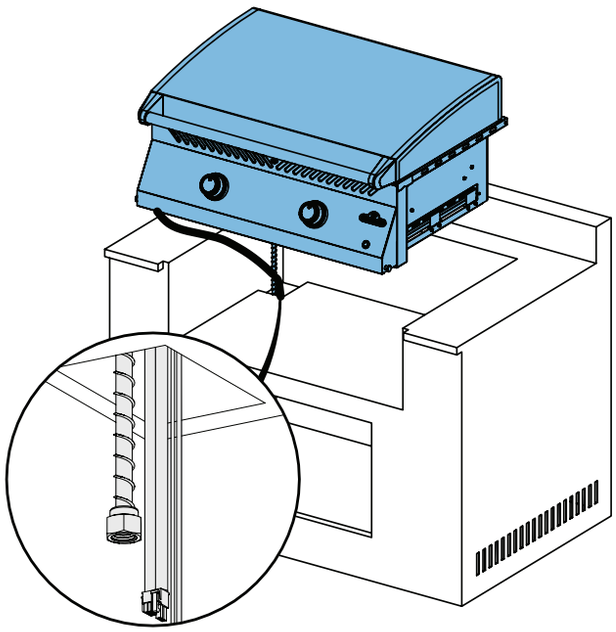
1



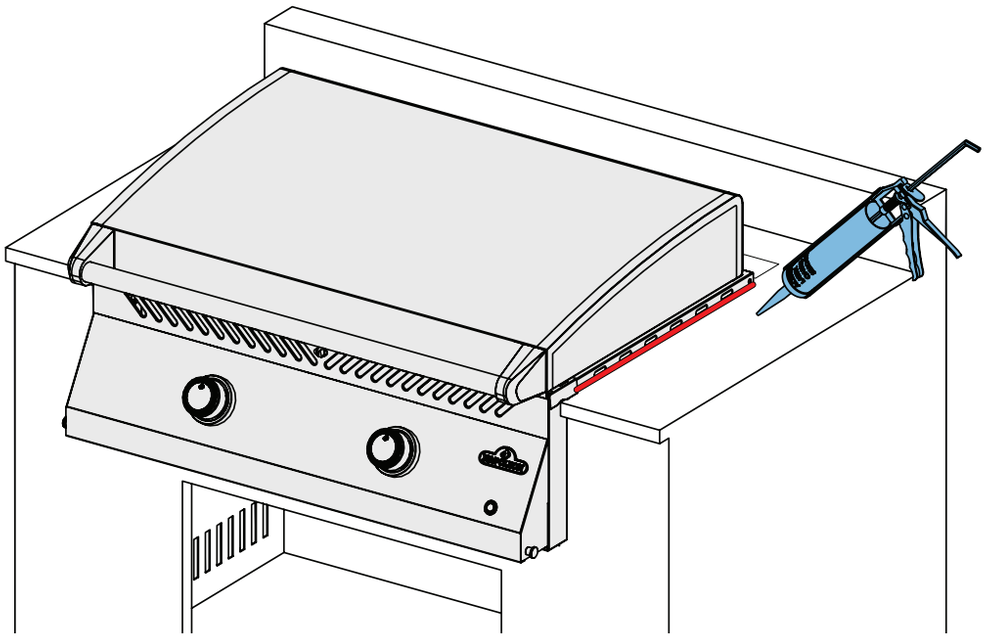
2 Zero clearance liner optional.
Doublure sans dégagement en option.
Revestimiento de cero espacio opcional.



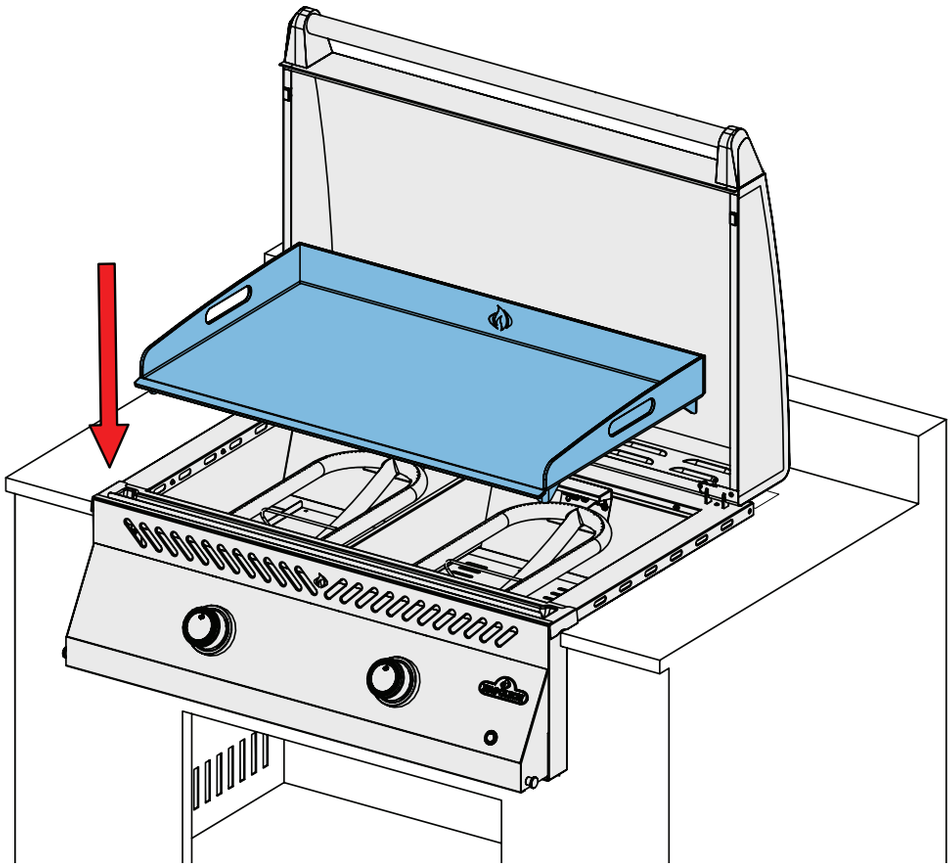
3



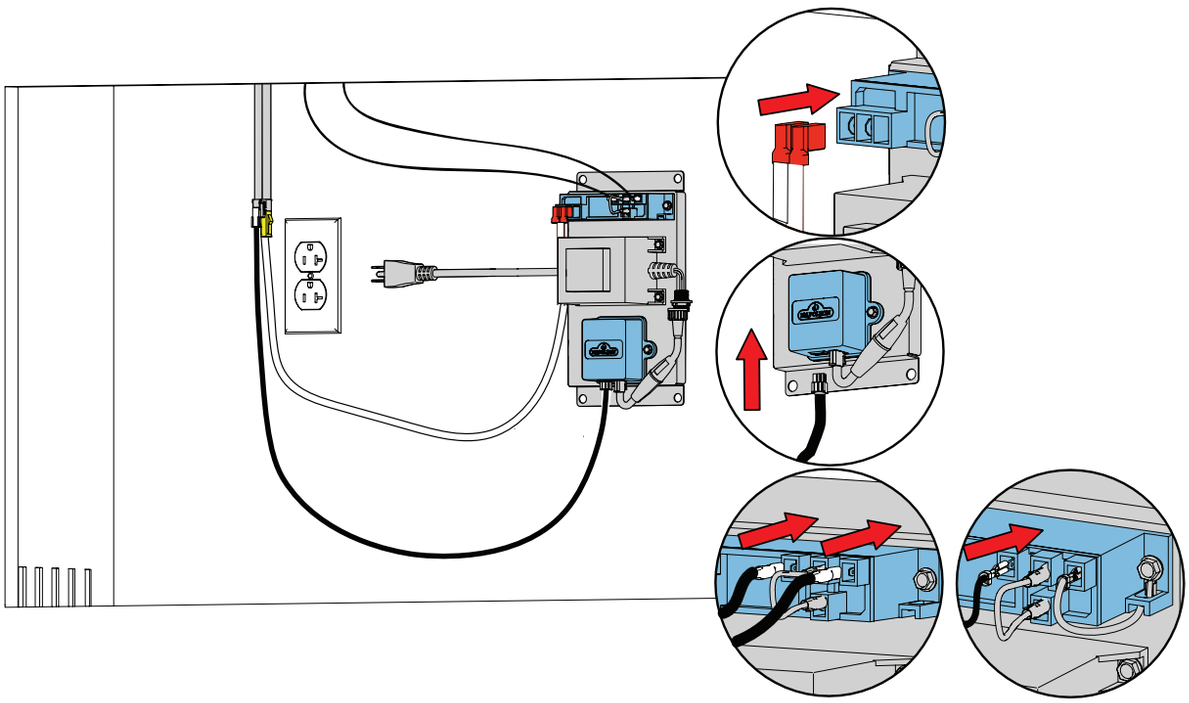
4



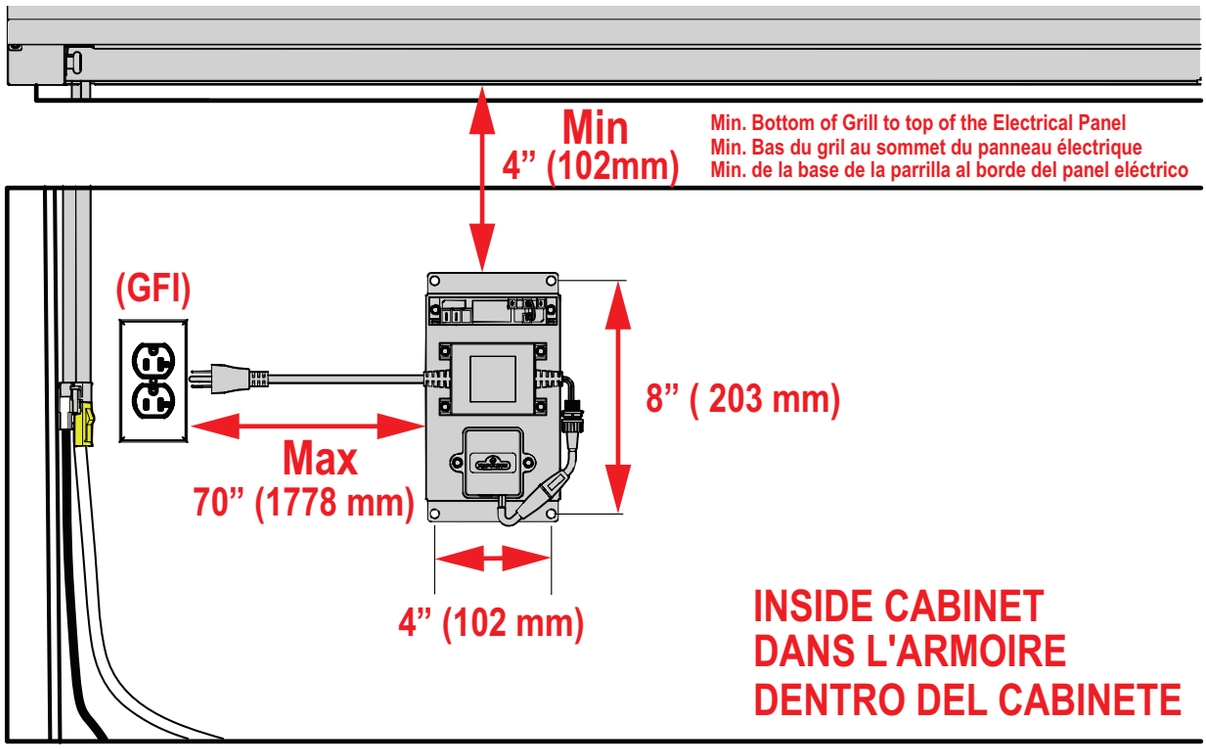
5



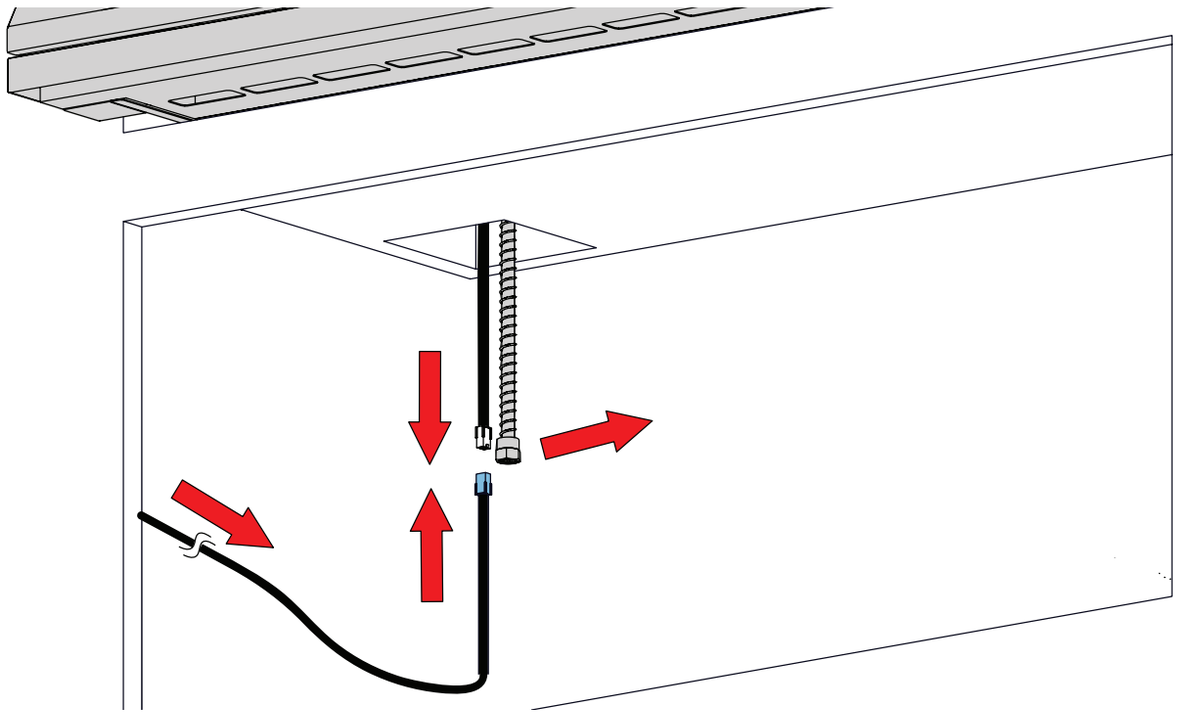
6



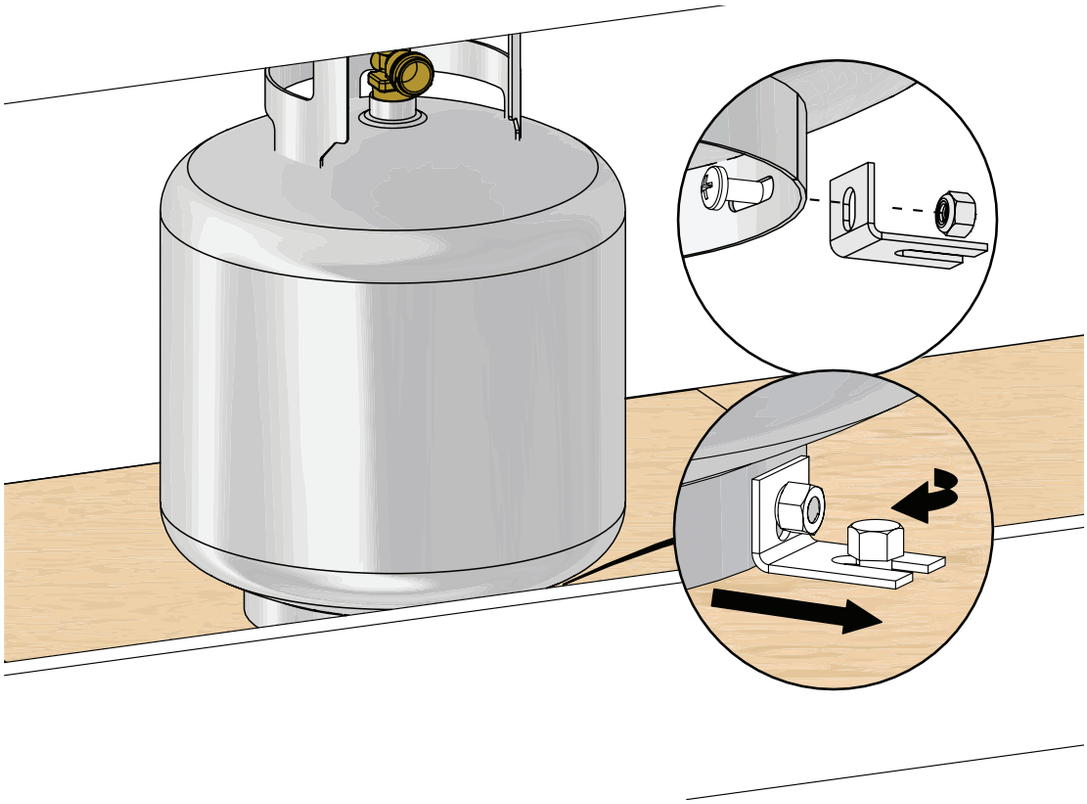
7


Min
4” (102mm)
Min. Bottom of Grill to top of the Electrical Panel
Min. Bas du gril au sommet du panneau électrique
Min. de la base de la parrilla al borde del panel eléctrico
(GFI)
8” (203 mm)
Max
70” (1778 mm)
4” (102 mm)
INSIDE CABINET
DANS L'ARMOIRE
DENTRO DEL CABINETE

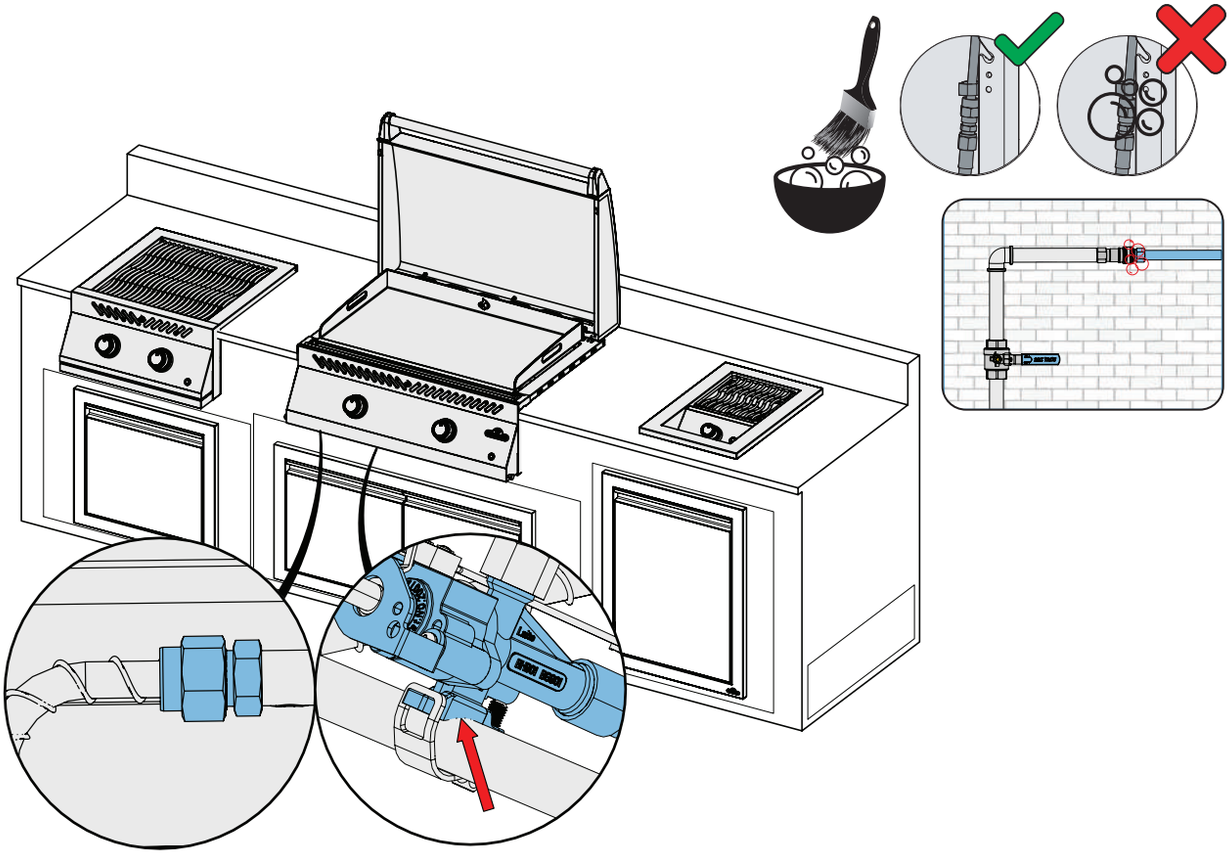
8



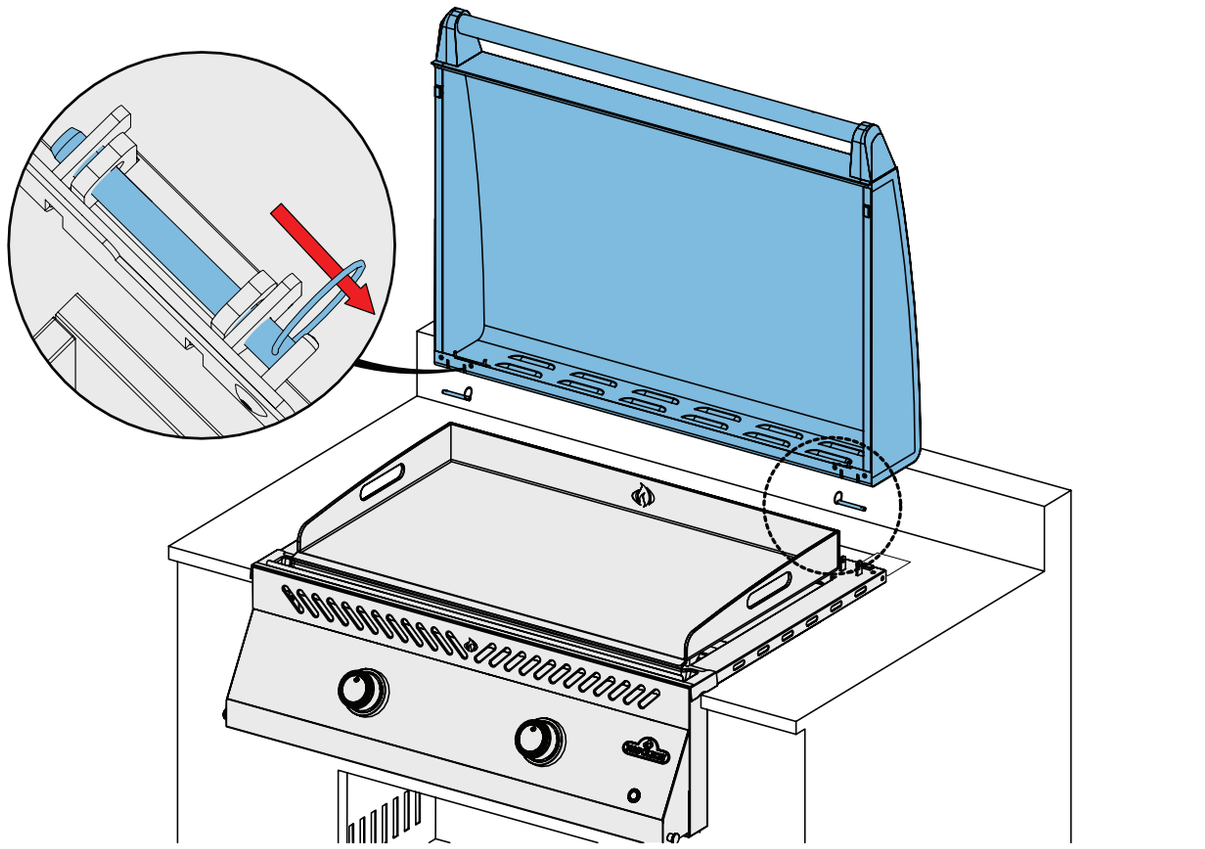
9



10



11



Replacement Parts / Pièces de rechange/ Piezas de repuesto

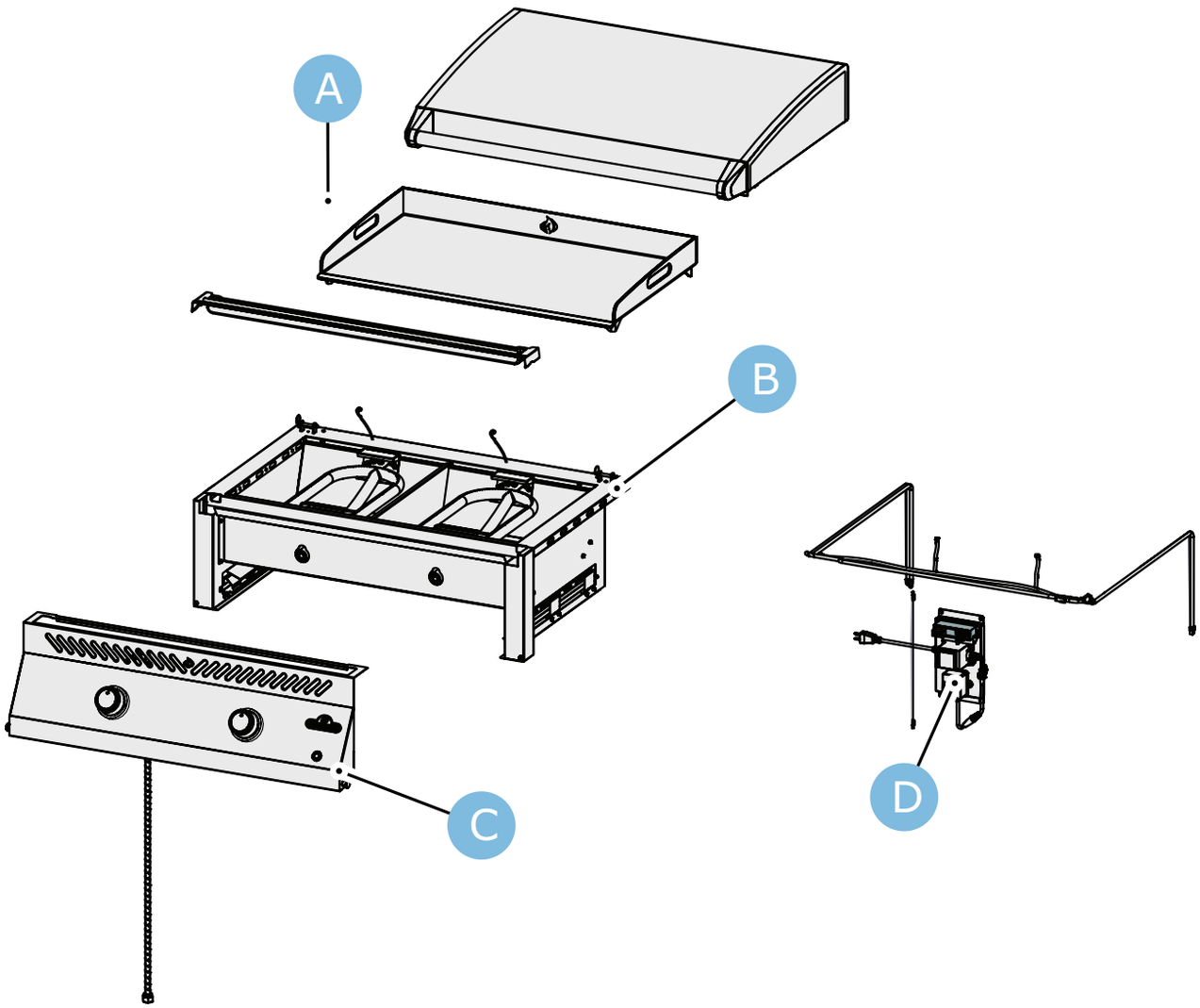
Exploded Overview / Vue éclatée / Despiece

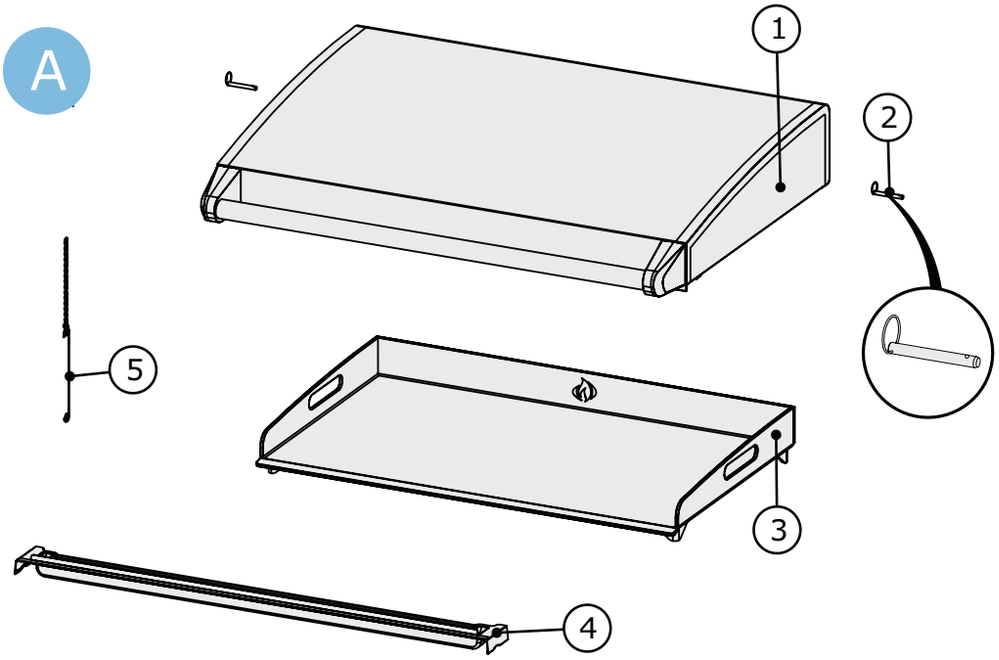
	Description	Description	Descripción
A	Components	Composants	Componentes
B	Base Assembly	Assemblage de la base	Montaje de la base
C	Control Panel Assembly	Assemblage du panneau de contrôle	Conjunto del panel de control
D	Wiring Components	Composants de câblage	Componentes de cableado

For breakdown of assembly parts, refer to the assembly specific parts lists.

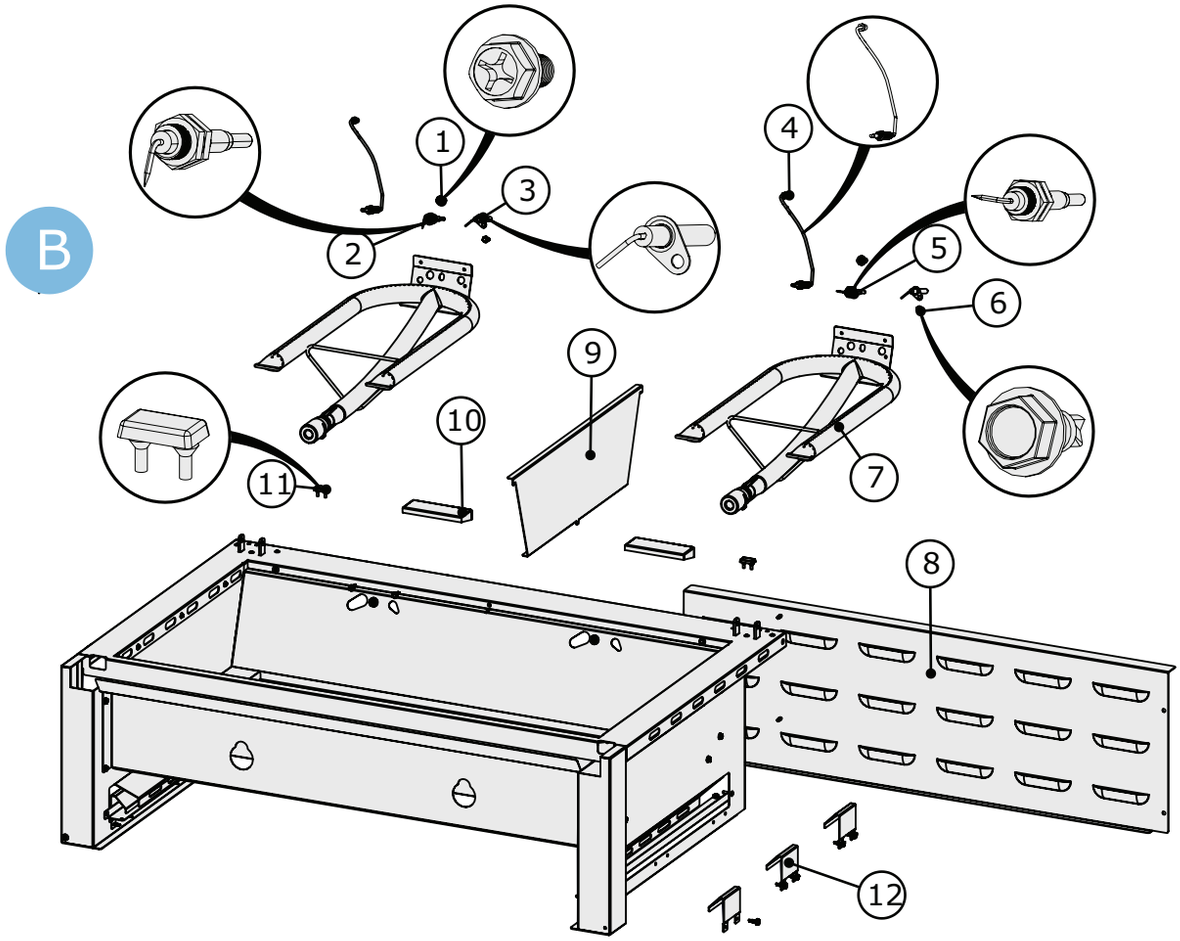
Pour la ventilation des pièces d'assemblage, veuillez vous référer aux listes spécifiques des pièces d'assemblage.

Para desglosar las partes del ensamblaje, consulte las listas específicas de partes del ensamblaje.



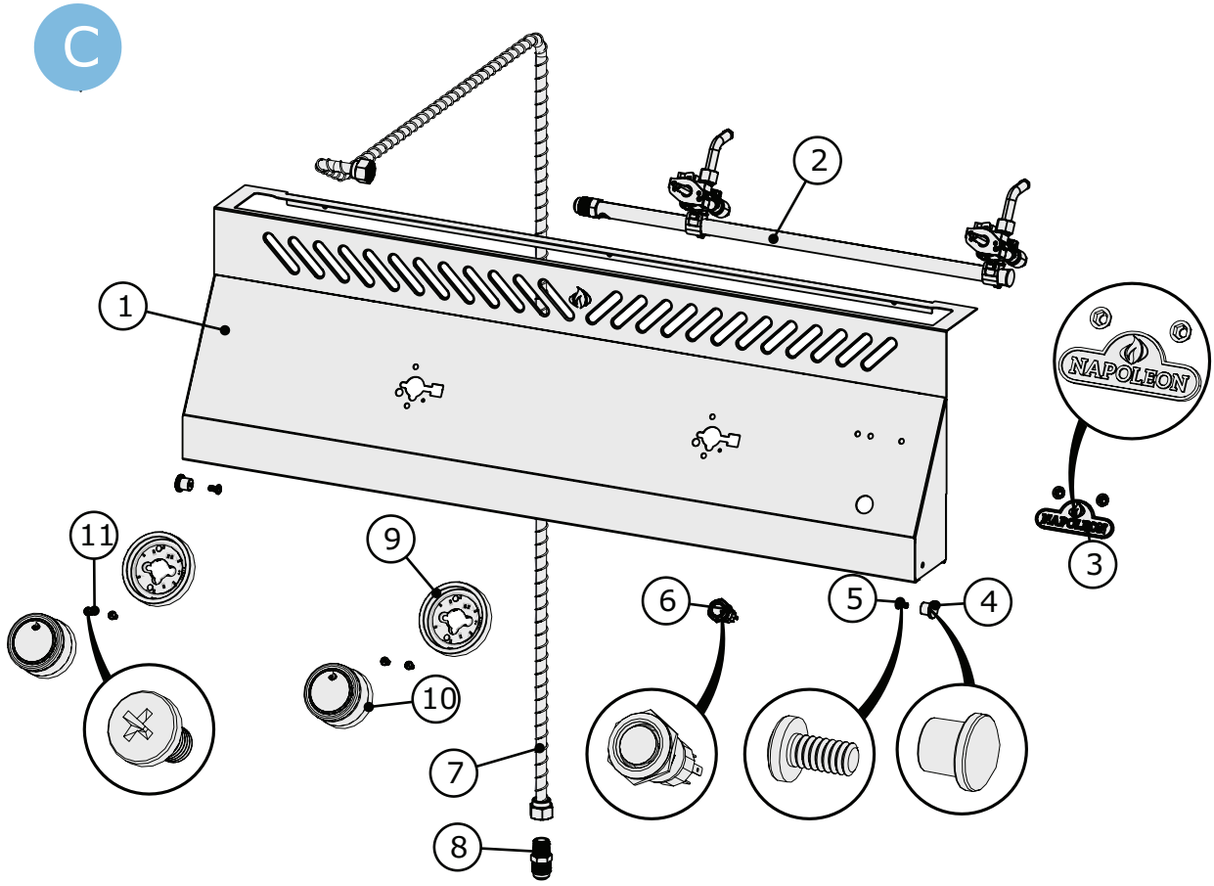


	Part # / Pièce n° / Parte #	Description	Description	Descripción
A	-	Components	Composants	Componentes
1	Z010-0120-SER	Assembly, Lid	Assemblage, couvercle	Montaje, Tapa
2	Z485-0004	Pin, Clevis Locking	Goupille de verrouillage de la chape	Pasador, bloqueo de horquilla
3	Z010-0118	Assembly, Griddle Welded	Assemblage, gril soudé	Montaje, parrilla soldada
4	Z710-0006	Drip Tray, Stainless Steel	Plateau d'égouttage, acier inoxydable	Bandeja de goteo, acero inoxidable
5	Z555-0010	Rod, Lighting Match, Fixed	Bâton, Allumeur, Fixé	Varilla, Encendedor de Llama, Fijo

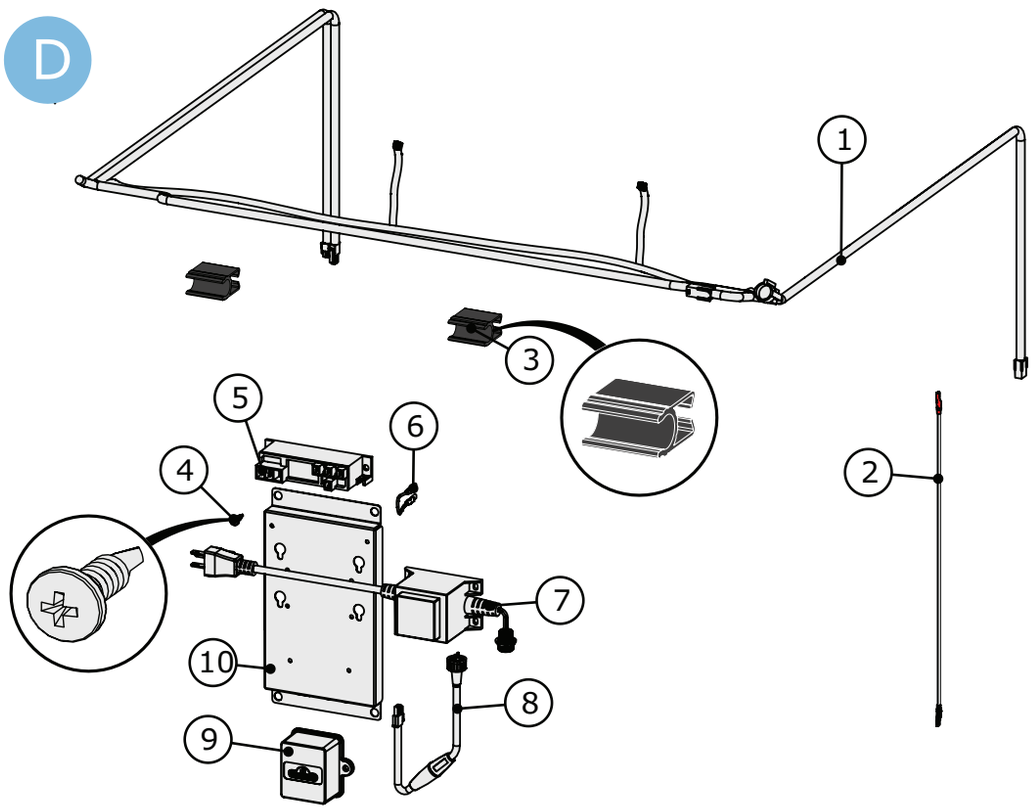


	Part # / Pièce n° / Parte #	Description	Description	Descripción
B	Z010-0117-SER	Base Assembly	Assemblage de la base	Montaje de la base
1	N570-0038	Screw, 1/4-20 x 1/2 Stainless Steel Hex	Vis, 1/4-20 x 1/2 acier inoxydable hexagonale	Tornillo, 1/4-20 x 1/2 acero inoxidable hexagonal
2	Z680-0001	Flame Sensor, Left (Red)	Capteur de flamme, gauche (rouge)	Sensor de llama, izquierdo (rojo)
3	N240-0032	Igniter Electrode	Électrode d'allumeur	Electrodo de encendido
4	N680-0001	Thermocouple	Thermocouple	Termopar
5	Z680-0002	Flame Sensor, Right (Green)	Capteur de flamme, droit (vert)	Sensor de llama, derecha (verde)
6	N570-0008	Screw, #8 X 1/2 Hex Head Tek Stainless Steel	Vis, #8 X 1/2 tête hexagonale Tek en acier inoxydable	Tornillo, #8 X 1/2 cabeza hexagonal Tek Acero inoxidable
7	Z100-0007	Burner, U-Shape Tube	Brûleur, tube en U	Quemador, tubo en U
8	Z200-0001	Back Panel	Panneau arrière	Panel trasero
9	Z035-0022	Heat Zone Divider Panel	Panneau de séparation des zones de chaleur	Panel divisor de zonas térmicas
10	Z350-0001	Housing, Igniter/Sensor	Boîtier, allumeur/capteur	Carcasa, Ignitor/Sensor
11	N510-0013	Black Silicone Bumper	Pare-chocs en silicone noir	Parachoques de silicona negro
12	N080-0462	Hose Clamp Bracket	Support de collier de serrage	Soporte para abrazadera de manguera

C



	Part # / Pièce n° / Parte #	Description	Description	Descripción
C	N010-1790-LP	Control Panel Assembly (Propane)	Panneau de commande (Propane)	Conjunto del panel de control (propano)
	N010-1790-NG	Control Panel Assembly (Natural Gas)	Assemblage du panneau de contrôle (gaz naturel)	Conjunto del panel de control (gas natural)
1	Z475-0025	Control Panel, Stainless Steel	Panneau de contrôle, acier inoxydable	Panel de control, acero inoxidable
2	Z010-0119	Manifold (Propane)	Collecteur (Propane)	Colector (Propano)
	Z010-0121	Manifold (Natural Gas)	Collecteur (gaz naturel)	Colector (gas natural)
3	N385-0513-SER	Logo, Napoleon with Clips	Logo, Napoléon avec pinces	Logotipo, Napoleón con clips
4	Z340-0001	Tool Hook	Crochet à outils	Gancho para herramientas
5	N570-0042	Screw, 10-24 X 3/8 Round Head Philip Stainless Steel	Vis, 10-24 X 3/8 tête ronde en acier inoxydable Philip	Tornillo, 10-24 X 3/8 Cabeza Redonda Philip Acero Inoxidable
6	N660-0005	Light Switch	Interrupteur d'éclairage	Interruptor de la luz
7	N720-0094	Flex Tube Stainless Steel 60" X 1/2"	Tube flexible en acier inoxydable 60" X 1/2"	Tubo flexible de acero inoxidable 60" X 1/2"
8	N255-0026	Union Fitting 1/2 - 3/8"	Raccord union 1/2 - 3/8"	Racor de unión 1/2 - 3/8"
9	Z387-0001	LED Bezel, Red/Blue Large	Lunette DEL, rouge/bleu large	Bisel LED, rojo/azul grande
10	N380-0035-CL	Control Knob With Magnet	Bouton de commande avec aimant	Mando de control con imán
11	N570-0078	Screw, M4 X 8mm Pan Head Philip Zinc	Vis, M4 X 8mm tête cylindrique Philip Zinc	Tornillo, M4 X 8mm cabeza plana Philip Zinc



	Part # / Pièce n° / Parte #	Description	Description	Descripción
D	Z370-0208	Wiring Components	Composants de câblage	Componentes de cableado
1*	Z750-0002	Main Wire Harness	Harnais de câbles principal	Arnés principal de cables
2*	N750-0038	Igniter wire 75"	Fil d'allumeur de 75 pouces	Cable del encendedor 75 pulgadas
3*	N160-0048	Clip, Control Panel Wires	Pince, Fils du panneau de contrôle	Clip, cables del panel de control
4	N570-0013	Screw #8 X 5/8 In Pan Head Philip Stainless Steel	Vis #8 X 5/8 In Pan Head Philip en acier inoxydable	Tornillo #8 X 5/8 In Pan Head Philip Acero inoxidable
5	N357-0022	Igniter, Block 4 Spark 12VAC/D	Igniteur, Bloc d'allumage 4 étincelles 12V CA/CC"	Encendedor, Bloque 4 Chispas 12VCA/D
6	N750-0034	Igniter Jumper Wire	Fil de pontage de l'allumeur	Cable puente del encendedor
7	N707-0019	Transformer, 120VAC In, 12VDC Out 25W	Transformateur, Entrée 120VCA, Sortie 12VCC 25W	Transformador, Entrada 120VCA, Salida 12VCC 25W
8	N750-0086	Wire, Transformer Connection	Fil, Connexion de transformateur	Cable, Conexión del Transformador
9	Z190-0001	Control Box	Boîte de commande	Caja de control
10	N475-0532	Panel, Electrical Components	Panneau, Composants électriques	Panel, Componentes Eléctricos

*Not included in Z370-0208 kit.

*Non inclus dans le kit Z370-0208.

*No incluido en el kit Z370-0208.

NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS







Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.
Les produits de Napoléon sont protégés par un ou plusieurs brevets américains, canadiens et (ou) étrangers ou par des brevets en instance.
Los productos Napoleon están protegidos por una o más patentes o patentes pendientes en E.U., Canadá y/o otros países.

24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8
103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030
7200 Trans Canada Highway, Montreal, Quebec H4T 1A3

PHONE: 866-820-8686
napoleon.com
grills@napoleon.com

N415-0804