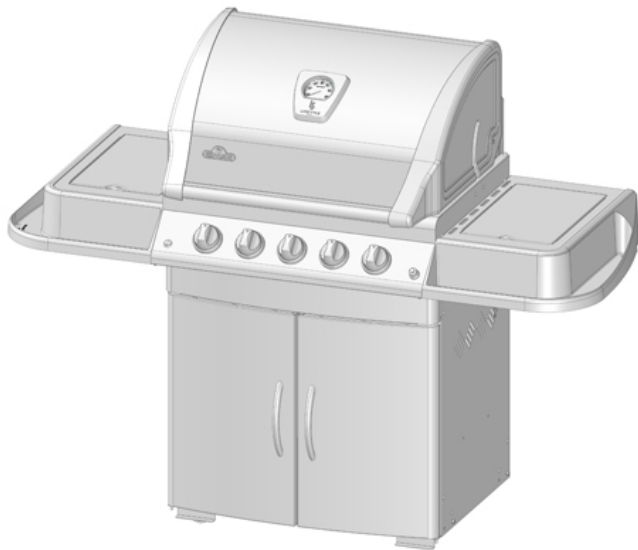
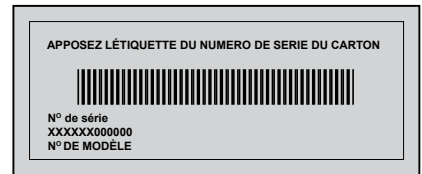


Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.



LE GRIL DU GOURMET



485RSIB



NE PAS RETOURNER PAS À L'ENDROIT DE L'ACHAT. VEUILLEZ CONTACTER LE 1-866-820-8686 POUR DE 'ASSISTANCE. NOUS POUVONS VOUS AIDER POUR TOUTES QUESTIONS CONCERNANT DES PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES AINSI QUE DES QUESTIONS À PROPOS DE L'ASSEMBLAGE ET DU FONCTIONNEMENT.



DANGER

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Fermez l'alimentation en gaz à 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 le service des incendies.



AVERTISSEMENT

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

Pour votre sécurité n'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de propane de propane non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

Note à l'installateur : Laissez ces instructions au propriétaire du gril pour consultation ultérieure.



MERCI D'AVOIR CHOISI NAPOLÉON

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 test de 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. Chez Napoléon, notre priorité c'est vous, « notre important client ». Notre objectif est de vous fournir les outils nécessaires pour rendre inoubliable cette expérience de cuisson sur le gril. Ce manuel vous est fourni pour vous aider lors de l'assemblage, l'installation et l'entretien de votre nouveau gril. Il est important de lire et de comprendre ce manuel en entier avant d'utiliser votre nouveau gril afin de vous assurer de comprendre parfaitement toutes les consignes de sécurité et toutes les caractéristiques de votre gril. En suivant attentivement les instructions de ce manuel, vous profiterez de votre gril pendant de nombreuses années, et ce, sans tracas. Si nous ne répondons pas à vos attentes pour quelque raison que ce soit, veuillez contacter notre département du service aux consommateurs au 1-877-753-6294 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) ou visitez notre site Web.

GARANTIE À LIMITÉE DU PRÉSIDENT DES GRILS À GAZ NAPOLÉON

NAPOLÉON garantit votre nouveau gril à gaz contre tous défauts concernant les matériaux et la fabrication tant et vingt-cinquième année.

Cette garantie couvre : la fonte d'aluminium (excluant la peinture), les plateaux LUXIDIO®, les tablette latérale en acier inoxydable, les brûleurs en acier inoxydable, les appliqués pour couvercle en acier inoxydable et les poignées de couvercle, sous réserve des conditions suivantes. Pendant les cinq premières années, NAPOLÉON fournira gratuitement les pièces de rechange selon son choix. De la sixième année à vingt-cinquième année, NAPOLÉON fournira les pièces de rechange à 50 % du prix de détail courant.

Les composants tels que les plaques de brûleur en acier inoxydable, les grilles de cuisson en acier inoxydable et de fonte grilles de cuisson, soupapes avec système d'allumage intégrées, les jauges de température, les boutons de contrôle, et les brûleurs infrarouges en céramique (à l'exclusion des écrans) et les soupapes en laiton sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les deux premières années de la garantie limitée.

Tous les autres composants tels que le régulateur, les roulettes, les grilles de réchaud, les boyaux et les raccords, i-GLOW™, les pièces d'assemblage et les accessoires sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant la première année de la garantie limitée.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

Conditions Et Limitations

"NAPOLÉON garantit ses produits contre tous défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement, là condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un représentant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes."

Cette garantie d'usine n'est pas transférable et ne peut être prolongée par aucun de nos représentants qu'elle qu'en soit la raison.

Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un manque d'entretien, feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des modifications, de l'abus ou de la négligence. L'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les éraflures, les bosselures, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces de porcelaine émaillée ni les composantes utilisées dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composantes causant un mauvais fonctionnement pendant la période couverte par la garantie, un remplacement part des composantes sera effectué.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'applique à la réparation ou au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux à la condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'opération et dans des conditions normales.

Après la première année, selon cette Garantie à vie limitée du Président NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer complètement de toutes ses obligations en ce qui concerne cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toutes pièces garanties qui sont défectueuses.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie car de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à vie limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et responsabilités de NAPOLÉON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLÉON. Tout autre garantie énoncée ou implicite en ce qui concerne ce produit, ses composantes ou accessoires est exclue.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, tout autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne se tiendra pas responsable d'une surchauffe ou d'explosions causées par des conditions environnementales tel que des vents forts ou une ventilation inappropriée.

Tous dommages causés au gril par la température, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'approuver les réclamations.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.



AVERTISSEMENT! Si ces instructions ne sont pas suivies, des dommages matériels, des blessures corporelles ou des pertes de vie pourraient s'ensuivre. Lisez et respectez tous les avertissements et les instructions de ce manuel avant de faire fonctionner le gril.

Pratiques Sécuritaires D'utilisation

- Ce gril à gaz doit être assemblé conformément aux instructions du manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, vous devez réviser les instructions d'assemblage afin de confirmer que le gril ait été assemblé correctement et aussi pour effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le gril.
- Lisez le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage lorsque vous faites fonctionner le gril.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bonbonne de propane ou à la soupape d'alimentation du gaz naturel.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du gril chaud; NE laissez PAS les enfants grimper dans le cabinet.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ne déplacez pas le gril lorsqu'il est chaud ou qu'il fonctionne.
- Ce gril à gaz ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Respectez les dégagements recommandés aux matériaux combustibles (16" à l'arrière du gril et 7" sur les côtés). Un dégagement plus grand (24") est recommandé à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une surface vitrée.
- En tout temps, gardez les ouvertures d'aération du cabinet de la bonbonne libres et exemptes de débris.
- Ne fonctionnez pas le gril sous une construction combustible.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Les bonbonnes de propane débranchées ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Inspectez le boyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif ou d'usure, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- N'entreposez pas de bonbonne de propane supplémentaire sous ce gril ou à proximité.
- Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % de sa pleine capacité.
- Ne tentez pas d'utiliser une bonbonne qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1.
- Faites un test de détection de fuites avant la première utilisation, même si le gril a été acheté déjà assemblé, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.
- N'utilisez pas de gaz naturel avec un appareil conçu pour le propane liquide.
- N'utilisez jamais d'essence pour briquets dans un gril à gaz.
- Utilisez des briquettes de charbon seulement avec un bac à charbon Napoléon conçu pour cet appareil.
- Les boutons de contrôle du brûleur doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape d'alimentation en gaz.
- N'allumez pas le brûleur avec le couvercle fermé.
- N'utilisez pas le brûleur arrière en même temps que le brûleur principal.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril.
- Ne passez pas le boyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement - le dégagement requis entre le boyau et le fond de la cuve doit être maintenu.
- Nettoyez le tiroir d'égouttement et les plaques du brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Enlever la grille-réchaud avant d'allumer le brûleur arrière. La chaleur intense pourrait l'endommager.
- Assurez-vous que les plaques de brûleur sont installées de façon adéquate, conformément aux instructions d'installation.
- N'utilisez pas les tablettes latérales pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matières inflammables.
- Gardez les boyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- Gardez les fils électriques éloignés de l'eau ou des surfaces chauffantes.
- Inspectez les tubes de venturi des brûleurs infrarouges pour des toiles d'araignées ou toutes autres obstructions régulièrement. Nettoyez les tubes si vous découvrez des obstructions.
- Cet gril de cuisson extérieur au gaz et sa soupape d'arrêt doivent être débranchés de la ligne d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système lorsque les pressions d'essai excèdent 1/2 lb/po² (3,5 kPa).
- Cet gril de cuisson extérieur au gaz doit être séparé de la ligne d'alimentation en gaz en fermant la soupape d'arrêt manuelle pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz lorsque la pression est de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) ou moins.

Spécifications De La Bonbonne / Branchement Du Gaz

Ce gril à gaz est certifié selon les normes nationales canadiennes et américaines, CAN/cSa-1.6-2005 et ANSI Z21.58 -2005 pour les grils à gaz extérieurs et son installation doit être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz CAN/CGA-B149.1 au Canada ou au National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1 aux États-Unis.

Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être mis à la terre conformément aux codes locaux. En l'absence de tels codes, conformément à la version courante du CODE ÉLECTRIQUE CANADIEN CSA C22.1 au Canada ou le NATIONAL ELECTRICAL CODE ANSI/NFPA 70 aux États-Unis.

Proposition 65 De La Californie : La combustion des gaz crée des sous-produits. Parmi ces derniers, certains se trouvent sur la liste des substances qui, selon l'État de la Californie, peuvent causer le cancer ou des dommages liés à la reproduction. Lorsque vous cuisinez avec le gaz, assurez-vous qu'il y ait une aération suffisante pour l'appareil afin de réduire l'exposition à ces substances.

Spécifications Pour La Bonbonne De Propane



AVERTISSEMENT! Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pourrait s'ensuivre, causant des blessures graves ou la mort.

Une bonbonne bosselée ou rouillée peut être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais une bonbonne avec une soupape endommagée. Utilisez uniquement une bonbonne de propane fabriquée et étiquetée selon les normes pour les bonbonnes de propane de la Commission canadienne des Transports (CCT) ou du US Department of Transportation (DOT). Cet appareil a été conçu pour être utilisé avec une bonbonne de propane de 20 livres (9,1 kg) uniquement (non fournie).

La bonbonne de propane doit être équipée d'une soupape d'arrêt se raccordant à une soupape de type QCC1. Une valve de sécurité doit être branchée directement sur la bonbonne. Le système d'alimentation de la bonbonne doit être installé de manière à permettre l'évacuation des vapeurs et doit avoir un collet pour protéger la soupape de la bonbonne. La bonbonne doit être munie d'un dispositif de détection de trop-plein certifié.

Installation De La Bonbonne De Propane

Branchement De La Bonbonne : Assurez-vous que le boyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez le bouchon sur la soupape de gaz à la bonbonne. Branchez le régulateur QCC1 sur la soupape de gaz QCC1. Serrez à la main dans le sens des aiguilles d'une montre. N'utilisez pas d'outils. Faites un test de détection de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril. Un test de détection de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est branchée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

- Vérifiez que la soupape de la bonbonne est fermée en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Vérifiez que les boutons de contrôle des brûleurs du gril sont en position fermée.
- Ouvrez les portes du cabinet.
- Placez la bonbonne dans le support, au bas de la tablette.
- Placez la bonbonne de façon à ce que la soupape soit orientée vers l'avant de l'appareil.
- Attachez le boyau du régulateur.



AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement le régulateur de pression et les boyaux fournis avec ce gril. Les régulateurs de pression et les boyaux de rechange doivent être ceux recommandés par le fabricant. N'entrez pas de bonbonne de propane ou de bonbonne de rechange sur l'étagère sous le gril. Le régulateur doit être fixé de façon à ce qu'aucune partie du tuyau ne touche le dessous du gril ou du tiroir d'égouttement. Si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre, un feu en résultera.

Le régulateur fournit une pression de 11 pouces de colonne d'eau au gril. Le gril possède un raccord de type QCC1. Les bonbonnes utilisées avec ce gril doivent être munies d'une soupape QCC1. Une soupape QCC1 possède un raccord qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint étanche soit obtenu. Elle est aussi équipée d'un dispositif de contrôle d'écoulement du gaz. Afin d'obtenir un débit maximal de gaz, les soupapes du gril doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne.

Branchement Au Gaz Naturel

Ce gril à gaz naturel est équipé d'un boyau d'alimentation de 10 pieds (incluant un système de déconnexion rapide) conçu pour un branchement au gaz naturel et certifié pour une utilisation extérieure. Ce gril à gaz a été conçu pour fonctionner à une pression d'alimentation de 7 pouces de colonne d'eau. Les tuyaux et les soupapes en amont du système de déconnexion rapide ne sont pas fournis. L'installation doit être conforme à la norme CAN B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane au Canada, ou à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code aux États-Unis. Vous devez avoir une pipe de conducteur hors du quat d'adé de gaz pour fournir ce gril le gaz de BTU/h indiqué sur la plaque de contrôle, basée sur la longueur de la course de tuyauterie.

Le système de déconnexion rapide ne doit pas être installé verticalement et une soupape d'arrêt manuelle, facilement accessible, doit être installée en amont, aussi près que possible du système de déconnexion rapide. Le bout évasé du tuyau doit être raccordé au raccord à l'extrémité du tube flexible tel qu'illustré dans le schéma de branchement du tuyau de gaz naturel. Serrez en utilisant deux clés. (N'utilisez pas d'enduits d'étanchéité pour raccords filetés ou de composé pour raccord de tuyau.) Ces branchements doivent être effectués par un installateur de gaz qualifié. Faites un test de détection de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril.



AVERTISSEMENT!

- L'installation doit être effectuée par un installateur certifié pour le gaz et tous les raccordements doivent être testés pour des fuites avant de faire fonctionner le gril.
- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement.
- Ne passez pas le boyau entre l'espace dans la tablette inférieure et le panneau arrière.
- N'acheminez pas le boyau par-dessus le panneau arrière.
- Assurez-vous que tous les raccordements de boyaux sont serrés à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de ruban de Téflon ou de composé pour raccord de tuyau sur les raccordements.
- Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.
- Vérifiez pour des fuites de gaz en appliquant une solution d'eau savonneuse selon les instructions de détection de fuites dans de manuel.
- Ne rangez pas le surplus de boyau dans le cabinet, il y a un plus grand risque que le boyau fasse contact avec une surface chaude, le boyau peut fondre et une fuite peut se produire, causant ainsi un feu.

Test De Détection De Fuites



AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée



AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.



Test De Fuites: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

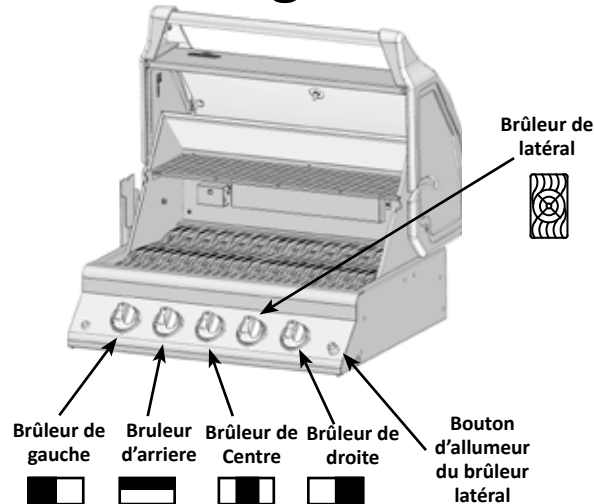
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.

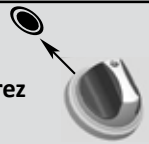
Instruction D'allumage



AVERTISSEMENT! Ouvrez le couvercle.

Fermez

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont à « off ». Ouvrez ensuite la soupape d'alimentation en gaz.



Allumage Du Brûleur Principal	Allumage Du Brûleur Rotisserie	Allumage Du Brûleur Latéral (si équipé)
1. Ouvrez le couvercle.	1. Ouvrez le couvercle.	1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2. Enfoncez et tournez lentement l'un des boutons de contrôle du brûleur principal à la position « hi ». Ceci allumera la veilleuse, qui allumera à son tour le brûleur choisi. Si la veilleuse s'allume, maintenez enfoncé le bouton de contrôle jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez-le.	2. Enlevez la grille de réchaud.	2. Tournez le bouton de contrôle du brûleur latéral sur "high".
3. Si la veilleuse ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de contrôle en position « off » et répétez l'étape 1 plusieurs fois.	3. Appuyez et tournez lentement le bouton de contrôle du brûleur rotisserie à 'hi'. Ceci allumera la veilleuse qui allumera ensuite le brûleur. Si la veilleuse s'allume, continuez de garder le bouton de contrôle enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-le.	3. Poussez et tenir la bouton d'allumeur, ou allumez avec une allumette.
4. Si la veilleuse ou le brûleur ne s'allument pas après 5 secondes, tournez le bouton de contrôle en position « off » et attendez 5 minutes pour que le gaz en excès puisse se dissiper. Ensuite, répétez les étapes 1 et 2 ou allumez avec une allumette.	4. Si la veilleuse ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de contrôle à 'off' puis répétez l'étape 2 à plusieurs reprises.	4. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton de contrôle en position « off » et attendez 5 minutes pour que le gaz en excès puisse se dissiper. Ensuite, répétez les étapes 2 et 3 ou allumez avec une allumette.
	5. Si la veilleuse et brûleur ne s'allument pas en moins de 5 secondes, tournez le bouton de contrôle à 'off' et attendez 5 minutes pour permettre au surplus de gaz de se dissiper. Répétez les étapes 2 et 3 ou allumez avec une allumette.	



AVERTISSEMENT! La bonbonne est équipée d'un dispositif de contrôle d'écoulement du gaz. À moins que tous les boutons de contrôle des brûleurs soient fermés avant d'ouvrir la bonbonne, seules de petites flammes seront obtenues.

AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser le brûleur arrière pendant que le brûleur principal est en marche.

AVERTISSEMENT! Si vous allumez l'appareil avec une allumette, fixez-la dans la tige d'allumage fournie. Tenez l'allumette allumée et abaissez-la dans le gril jusqu'en dessous des plaques de brûleur et tournez la soupape du brûleur correspondant à "HIGH".



Instructions D'opération

Éclairage initial: Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Allumez simplement les brûleurs de cuve à "high" pendant une demi-heure.

Utilisation Du Brûleur Principal: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON.

Cuisson Directe: Placez les aliments à cuire sur la grille de cuisson, directement au-dessus de la chaleur. Cette méthode est habituellement utilisée pour faire saisir les aliments ou pour la nourriture nécessitant une courte cuisson - les hamburgers, les steaks, le poulet, les légumes, etc. La nourriture est d'abord saisie afin d'emprisonner les jus et la saveur, puis la température est réduite afin de terminer la cuisson selon vos préférences.

Cuisson Indirecte: Avec un ou plusieurs brûleurs en fonction, placez la nourriture à cuire sur la grille au-dessus d'un brûleur inactif. La chaleur circule autour de l'aliment, ce qui le fait cuire lentement et de façon égale. Ce type de cuisson ressemble à la cuisson dans un four et est généralement utilisé pour les plus grosses pièces de viande telles que les rôtis, les poulets ou les dindes, mais il peut aussi être utilisé pour cuire la nourriture ayant tendance à produire des poussées de flamme. Ce type de cuisson diminuera la température; le ralentissement de la cuisson donnera une viande plus tendre à chaque fois.

Utilisation Du Brûleur Arrière: (si équipé) Enlevez la grille-réchaud avant de l'allumer. Les grilles de cuisson doivent également être enlevées si elles interfèrent avec l'utilisation de la rôtissoire. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé avec l'ensemble de rôtissoire. Consultez les instructions de montage de l'ensemble rôtissoire pour plus de détails. Pour placer le contre-poids au bon endroit enlevez le moteur de la rôtissoire de son support. Placez la broche qui supporte la viande sur les deux supports à l'intérieur du gril. Le morceau de viande se placera naturellement avec son côté le plus pesant vers le bas. Fixez le contre-poids en place en plaçant le bras vers le haut. Vous devez ensuite glisser le poids vers le haut ou vers le bas afin de contrebalancer le poids de la viande puis serrez-le en place. Remplacez le moteur et commencez la cuisson. Placez la lèchefrite sous la viande pour récupérer le jus de cuisson qui servira pour arroser la viande et créer ainsi une délicieuse sauce naturelle. On peut également ajouter un peu d'eau si nécessaire pour favoriser l'arrosage. Afin de capturer le jus à l'intérieur de la viande, réglez le brûleur arrière à "high" jusqu'au brunissement puis, réduisez ensuite la chaleur pour une cuisson complète. Gardez le couvercle fermé pour obtenir de meilleurs résultats. Vos rôtis et volailles seront parfaitement dorés à l'extérieur tout en restant tendres et juteux à l'intérieur. Par exemple, un poulet de 3 livres sur la rôtissoire sera cuit dans approximativement 1h30 à une température entre moyenne et haute. Consultez votre "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON pour de plus amples informations.



AVERTISSEMENT! La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide des composantes de votre gril à gaz à moins de les nettoyer régulièrement. Une fois la cuisson terminée, démontez les composantes de la rôtissoire, lavez-les bien à l'eau chaude savonneuse et rangez-les à l'intérieur.

Utilisation Du Brûleur De Lateral Infrarouge: (si équipé) Le gril à gaz devrait être situé de telle sorte que le brûleur latéral soit protégé du vent, car ce dernier nuira à la performance de cuisson de votre gril.

Le brûleur latéral est muni d'une grille de cuisson en fonte qui peut être installée à deux niveaux différents. Le niveau inférieur peut être utilisé comme une cuisinière pour préparer de la soupe, des sauces, etc. Le niveau supérieur est utilisé pour saisir les aliments (voir les instructions sur le couvercle du brûleur latéral).



AVERTISSEMENT! Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral pendant que celui-ci fonctionne ou est chaud.

AVERTISSEMENT! N'ajustez pas la grille de cuisson lorsqu'elle est chaude ou que le brûleur fonctionne.

AVERTISSEMENT! N'utilisez PAS le brûleur latéral pour faire frire la nourriture, car le fait de cuire avec de l'huile peut créer une situation dangereuse.

1. Faites fonctionner à « high » pendant 5 minutes avec le couvercle ouvert ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique deviennent incandescents.

2. Placez les aliments sur les grilles de cuisson et faites saisir pendant environ 2 minutes par côté.
3. Au choix, continuez de cuire par-dessus les brûleurs infrarouges à « high », « medium » ou « low », en tournant souvent les aliments, ou placez les aliments sur la surface de cuisson principale, fermez le couvercle et laissez la température de convection terminer la cuisson de vos aliments plus lentement.

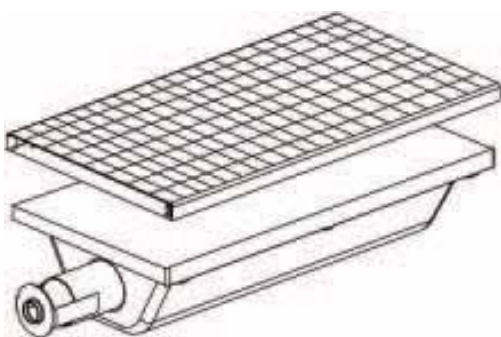


AVERTISSEMENT! Dû à la chaleur intense produite pour le brûleur infrarouge, les aliments qui sont laissés sur les brûleurs sans surveillance brûleront rapidement. Gardez le couvercle ouvert lorsque vous faites fonctionner le brûleur infrarouge à "high". La chaleur intense vous assure des températures adéquates de rayonnement même lorsque le couvercle est ouvert. Ceci vous permettra de surveiller les aliments afin de prévenir qu'ils brûlent.

Protection Des Brûleurs Infrarouges: Les brûleurs infrarouges de votre gril sont conçus pour durer longtemps. Cependant, vous devez respecter certaines consignes pour éviter que leur surface en céramique ne se fissure, ce qui causerait leur mauvais fonctionnement.

- Empêchez tout contact direct de l'eau avec votre brûleur en céramique.
- Ne laissez pas d'objets durs cogner le brûleur infrarouge.
- Empêchez tout contact de l'eau froide (pluie, arroseur, boyau, etc.) avec les brûleurs en céramique lorsqu'ils sont chauds. Une grande différence de température peut causer des fissures dans la tuile de céramique.

Les dommages causés par le non respect de ces étapes ne sont pas couverts par la garantie du gril.



Écrans de rechange N565-0002

Chaleur Infrarouge

La plupart des gens ne réalisent pas que la source de chaleur qui nous est la plus familière et que le soleil émet pour réchauffer la planète est l'énergie infrarouge. L'énergie infrarouge est une forme d'énergie électromagnétique dont la longueur d'onde est tout juste plus grande que la lumière rouge visible du spectre lumineux mais plus petite que les ondes radios. Cette forme d'énergie fut découverte en 1800 par Sir William Herschel qui fit passer la lumière du soleil à travers un prisme qui divisa la lumière en ses composants du spectre lumineux. Il démontra que la plus forte concentration de chaleur qui émanait des rayons provenait de la région du spectre lumineux juste au-dessus du rouge, où aucune lumière n'était visible. C'est cela l'énergie infrarouge. La plupart des matériaux absorbent facilement l'énergie infrarouge sous un large spectre de longueur d'onde, causant une augmentation de température des matériaux. C'est le même phénomène qui se produit lorsque nous ressentons de la chaleur durant une exposition au soleil. Les rayons infrarouges du soleil voyagent dans l'espace, pénètrent l'atmosphère et notre peau. Ceci provoque une augmentation de l'activité moléculaire de la peau, créant des frictions internes et générant de la chaleur, nous permettant de ressentir de la chaleur.

Les aliments cuits au-dessus des sources de chaleur infrarouges sont réchauffés selon le même principe. Le charbon de bois est la méthode traditionnelle de cuisson à l'infrarouge dont nous sommes les plus familiers. Les briquettes incandescentes émettent de l'énergie infrarouge à l'aliment qui se fait cuire et ce, avec très peu d'assèchement. Les jus de cuisson ou les graisses qui s'échappent des aliments dégouttent sur le charbon de bois et se vaporisent en fumée, donnant ainsi aux aliments leur goût savoureux. Les brûleurs infrarouges de Napoléon fonctionnent de la même façon. Dans chaque brûleur, 10 000 orifices possédant chacun leur flamme rendent la surface de la céramique incandescente. Cette incandescence émet le même type de chaleur infrarouge sans le souci du charbon de bois qui est souvent malpropre. Il procure aussi une chaleur plus uniforme qui est plus facile à contrôler que celle du charbon de bois. Pour saisir les aliments, les brûleurs peuvent être réglés à "high" et être ensuite réglés plus bas pour une cuisson plus lente. Nous savons combien cela est difficile avec le charbon de bois. Les brûleurs traditionnels au gaz réchauffent les aliments d'une façon différente. L'air entourant le brûleur est réchauffé par le processus de combustion et s'élève ensuite vers les aliments à cuire. Cette méthode génère des températures plus basses qui sont idéales pour les aliments plus fragiles tels que les fruits de mer et les légumes. En conclusion, les brûleurs infrarouges de Napoléon produisent un rayonnement intense qui vous donnera des steaks, des hamburgers et des viandes qui seront plus juteux et plus savoureux. Pour connaître les temps de cuisson et certains conseils, consultez le tableau de cuisson à l'infrarouge.

Tableau de cuisson à l'infrarouge

Aliment	Réglage Des Contrôles	Temps De Cuisson	Conseils Pratiques
Steak 1" d'épaisseur	Réglage à "high" 2 min chaque côté Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium" Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium"	4 min - Saignant 6 min - À point 8 min - Bien cuit	Lorsque vous choisissez votre viande, demandez une viande qui est marbrée. Le gras de la viande agira comme un élément attendrissant durant la cuisson et gardera la viande plus juteuse.
Hambourgeois 1/2" d'épaisseur	Réglage à "high" 2 min chaque côté Réglage à "high" 2 1/2 min chaque côté Réglage à "high" 3 min chaque côté	4 min - Saignant 5 min - À point 6 min - Bien cuit	Pour terminer la cuisson de vos hambourgeois tous en même temps, nous vous conseillons de varier l'épaisseur de vos boulettes. Pour ajouter une saveur exotique à votre viande, ajoutez des copeaux de bois à saveur de hickory dans une pipe à boucane de Napoléon.
Morceaux de poulet	Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage de "medium-low" à "low"	20-25 min	L'articulation qui retient le pilon à la cuisse doit être coupée au 3/4 à partir du côté sans peau afin de permettre à la viande d'être plus à plat sur la grille de cuisson. Ceci permettra à la viande de cuire de façon plus uniforme et plus rapidement. Pour ajouter une touche personnelle à votre poulet, ajoutez des copeaux de bois à saveur de mesquite dans une pipe à boucane de Napoléon.
Côtelettes de porc	Medium"	6 min chaque côté	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes de porc plus épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Côtes	Réglage à "high" pendant 5 minutes ensuite réglage à "low" pour terminer la cuisson	20 min chaque côté tournez souvent	Choisissez des côtes bien charnues et maigres. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os.
Côtelettes d'agneau	Réglage à "high" pendant 5 minutes ensuite réglage à "medium" pour terminer la cuisson	15 min chaque côté	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Saucisses	"Medium" - "low"	4-6 min	Choisissez des saucisses plus grosses. Faites une entaille dans la peau, sur la longueur de la saucisse avant de faire griller.

Instructions D'entretien et de Nettoyage

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié.



AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre gril.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.

Note : L'acier inoxydable a tendance à s'oxyder ou à tacher en présence de chlorures et de sulfures que l'on retrouve particulièrement dans les zones côtières ainsi que dans les environnements chauds et humides tels que les piscines et les spas. Ces taches peuvent être prises pour de la rouille mais il peuvent être facilement enlevées et même évitées. Afin de prévenir les taches, nettoyez toutes les surfaces en acier inoxydable à toutes les trois à quatre semaines ou au besoin avec de l'eau douce et un nettoyeur à acier inoxydable.



AVERTISSEMENT! Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une composante de gaz est remplacée.

Ajustement De L'air De Combustion (ceci doit être effectué par un installateur qualifié): Le volet d'air est réglé à l'usine et ne devrait pas avoir besoin normalement d'être ajusté. Cependant dans des conditions exceptionnelles un ajustement peut être requis. Lorsque le volet d'air est bien ajusté, les flammes seront bleues foncées avec des pointes bleues pâles ou quelques fois jaunes.

- Si le brûleur ne reçoit pas assez d'air, les flammes seront jaunes pâles et produiront possiblement de la suie.
- Si le brûleur reçoit trop d'air, les flammes scintilleront de façon erratique et causeront possiblement des problèmes d'allumage.

Pour ajuster le volet d'air:

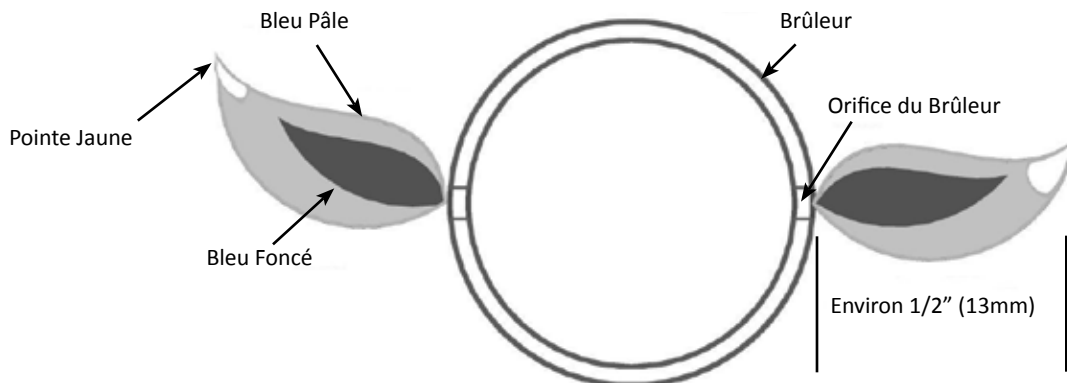
1, Enlevez les grilles de cuisson, les plaques de brûleur et laissez le couvercle ouvert. Il sera peut-être nécessaire d'ouvrir la porte ou retirer le tiroir du haut pour accéder (si équipé) à la vis du volet d'air.

2, Desserrez la vis de verrouillage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon le cas. Les ajustements normaux sont:

Brûleur tube principal	Propane	5/32" (5mm)
	Gaz naturel	5/32" (3mm)

*Les brûleurs infrarouges n'ont pas de réglage de volet d'air.

3, Allumez les brûleurs et positionnez-les à "high". Inspectez visuellement les flammes. Lorsque les volets sont ajustés, éteignez les brûleurs, serrez la vis de verrouillage et remplacez les pièces qui avaient été enlevées. Assurez-vous que les petits grillages contre les insectes sont installés.



Grilles de cuisson et grille de réchaud : Les grilles de cuisson et la grille de réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus tenaces. Il est normal que les grilles de cuisson en acier inoxydable (s'il y a lieu) décolorent de façon permanente à l'usage en raison des températures élevées de la surface de cuisson.

Grilles de cuisson en fonte : Les grilles de cuisson en fonte incluses avec votre nouveau gril offrent une rétention et une distribution supérieures de la chaleur. En huilant vos grilles de cuisson, vous vous trouvez à ajouter une couche de protection qui aidera les grilles à mieux résister contre la corrosion et à augmenter les caractéristiques antiadhésives.

Première utilisation : Nettoyez les grilles de cuisson à la main avec un savon à vaisselle doux et de l'eau afin d'enlever tout résidu provenant du procédé de fabrication (ne jamais laver au lave-vaisselle). Rincez bien avec de l'eau chaude et séchez complètement avec un linge doux. Ceci est important pour éviter que de l'humidité pénètre la fonte.

Entretien : À l'aide d'un linge doux, appliquez une couche de SHORTENING VÉGÉTAL sur toute la surface de la grille en vous assurant de couvrir toutes les encoches et les coins. N'utilisez pas de corps gras salés comme du beurre ou de la margarine. Préchauffez votre gril pendant 15 minutes, puis placez les grilles de cuisson dans le gril. Tournez les boutons de commande à feu moyen puis fermez le couvercle. Laissez les grilles de cuisson chauffer environ une demi-heure. Éteignez le brûleur et fermez l'alimentation en gaz à la source. Laissez refroidir les grilles de cuisson. Cette procédure devrait être répétée plusieurs fois durant la saison, bien qu'elle ne soit pas requise à chaque utilisation du gril (suivez la procédure d'utilisation quotidienne ci-dessous).

Utilisation quotidienne : Avant de préchauffer et de nettoyer avec une brosse en laiton, appliquez une couche de SHORTENING VÉGÉTAL sur toute la surface des grilles. Préchauffez le gril et enlevez tous les résidus avec une brosse en laiton.

Grilles de cuisson en acier inoxydable : (ensemble de remplacement disponible – consulter la liste des pièces de rechange). Les grilles de cuisson en acier inoxydable sont durables et à l'épreuve de la corrosion. Elles nécessitent moins d'entretien que les grilles de cuisson en fonte. Nous vous recommandons de suivre la procédure d'utilisation quotidienne décrite plus haut, bien que le préchauffage et le nettoyage avec une brosse en laiton puissent s'avérer suffisants pour vos besoins.

Nettoyage Du Panneau De Contrôle : Le texte sur le panneau de contrôle est imprimé directement sur l'acier inoxydable. Avec un entretien adéquat, le texte demeurera toujours foncé et lisible. N'utilisez pas de détergents abrasifs (Ajax, Vim, Old Dutch etc.) pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, spécialement la partie imprimée du panneau de contrôle. Le texte disparaîtra graduellement si vous utilisez ces produits. Utilisez seulement le nettoyant d'acier inoxydable Napoléon, disponible chez votre détaillant Napoléon.

Nettoyage De L'intérieur Du Gril : Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non-incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez les plaques de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever la suie. Enlevez les plaques de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans le récipient à graisse jetable. Le récipient jetable devrait être remplacé entre deux et quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange informez-vous à votre représentant. Assurez-vous de replacer les plaques de brûleur dans la bonne position. (Consultez les instructions de montage si nécessaire pour un positionnement correct).

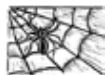
Tiroir d'égouttement : L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu. Nettoyez le tiroir d'égouttement fréquemment (à toutes les 4 ou 5 utilisations ou au besoin) afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus de cuisson tombent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous la cuve du gril et s'accumulent dans le récipient à graisse jetable qui se situe sous le tiroir d'égouttement. Pour accéder au récipient à graisse jetable ou pour nettoyer le tiroir d'égouttement, glissez ce dernier hors du gril. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement de papier d'aluminium, de sable ou de tout autre matériau, car ceci aurait pour effet de nuire au bon écoulement de la graisse. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir. Remplacez le récipient à graisse jetable toutes les deux à quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange, consultez votre détaillant de gril Napoléon.

Nettoyage De L'extérieur Du Gril : N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillé étant cuit il devient comme du verre; il s'ébrêchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant NAPOLEON. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.



AVERTISSEMENT! Boyau: Vérifiez l'usure, coupures, craquelures ou s'il est fondu. Si vous découvrez une de ces déficiences, n'utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant NAPOLEON ou par un installateur qualifié.

Brûleur De Cuve : Le brûleur soyez fabriqué en acier inoxydable 304 de calibre épais, mais puisqu'il est soumis à des chaleurs extrêmes et à un environnement corrosif, la corrosion superficielle finit par survenir. Utilisez une brosse en laiton pour enlever la corrosion superficielle. Nettoyez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone déplié. N'agrandissez pas les orifices du brûleur.

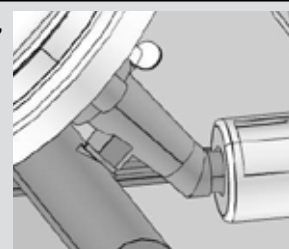


ATTENTION! AUX ARAIGNÉES

Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est équipé d'un protecteur contre les insectes sur les venturis, ce qui réduira la possibilité que des insectes fassent leur nid à l'intérieur du brûleur, mais il n'élimine pas complètement le problème. Le nid ou la toile aura pour effet que le brûleur produira une flamme lâche de couleur jaune ou orange, ou causera un feu (retour de flamme) au niveau du venturi sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le retirer du gril. Enlevez la vis située au centre de chaque brûleur. Soulevez l'arrière du brûleur pour enlever. Utilisez une brosse flexible de tube de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Faites sortir tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du brûleur en le brossant. En raison des débris de cuisson et de la corrosion, les orifices de brûleur peuvent se boucher avec le temps. Nettoyez les orifices bouchés à l'aide de ce foret inséré dans une petite perceuse sans fil. Les orifices du brûleur peuvent être nettoyés si le brûleur est en place. Toutefois, le nettoyage sera plus facile si le brûleur est retiré du gril. Ne pliez pas le foret en nettoyant les orifices, car le foret casserait. Ce foret doit être utilisé pour les orifices de brûleur seulement. Ne l'utilisez pas pour les orifices en laiton (jets) qui servent à régulariser le débit vers le brûleur.



AVERTISSEMENT! Lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage, il est très important que la soupape / l'orifice entre dans le brûleur avant que vous allumiez votre gril à gaz. Si la soupape n'est pas à l'intérieur du brûleur, un feu ou une explosion pourrait survenir.



Guide De Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à « high ».	Pour le propane - procédure d'allumage incorrecte. Pour le gaz naturel - tuyau d'alimentation trop petit. Pour les deux sortes de gaz - mauvais préchauffage.	Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l'équilibre de la pression. Voir les instructions d'allumage. La grosseur du tuyau doit être conforme au code d'installation. Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à « high » pendant 5 à 10 minutes.
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	Plaques de brûleur mal installées. Mauvais préchauffage. Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d'égouttement.	Assurez-vous que les plaques sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en dessous. Voir les instructions d'assemblage. Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à « high » pendant 5 à 10 minutes. Nettoyez les plaques de brûleur et le tiroir d'égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Consultez les instructions de nettoyage.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d'araignées ou autres débris, ou d'un mauvais ajustement des volets d'air.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien. Ouvrez légèrement les volets d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage des volets d'air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié)

Problème	Causes possibles	Solutions
Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d'une odeur de gaz et possiblement une difficulté d'allumage.	Mauvais ajustement des volets d'air.	Fermez légèrement les volets d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage des volets d'air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié)
Le régulateur murmure lorsque l'appareil fonctionne.	Problème normal par temps chaud.	Ceci n'est pas un défaut. Le murmure est causé par une vibration à l'intérieur du régulateur et n'affecte en rien la performance et la sécurité du gril à gaz. Les régulateurs émettant un murmure ne seront pas remplacés.
Les brûleurs ne s'allument pas les uns aux autres.	Les orifices sont bouchés à l'arrière du brûleur.	Nettoyez les orifices du brûleur. Consultez les instructions d'entretien.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle et de la hotte est en acier inoxydable et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.
Le brûleur infrarouge produit des retours de flamme (pendant qu'il fonctionne, le brûleur fait subitement un bruit qui s'apparente à un "whoosh", suivi d'un bruit continu semblable à une lampe à souder et qui diminue en intensité.	<p>Les tuiles de céramique sont surchargées de graisse de cuisson et d'accumulations, les orifices sont obstrués.</p> <p>Le brûleur a surchauffé dû à une ventilation inadéquate (trop grande surface de cuisson recouverte par des plaques de cuisson ou des plateaux).</p> <p>Des tuiles de céramique sont fissurées.</p> <p>Le joint d'étanchéité autour de la céramique n'est plus étanche, ou une soudure dans le boîtier du brûleur est cassée.</p>	<p>Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes. Réallumez le brûleur et réglez-le à "high" pendant au moins cinq minutes ou jusqu'à ce que les tuiles deviennent uniformément incandescentes.</p> <p>Ne recouvrez pas plus que 75 % de la surface de cuisson avec des objets ou des accessoires. Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes puis réallumez-le.</p> <p>Laissez le brûleur refroidir puis vérifiez de près pour des fissures. Si vous détectez des fissures, commandez un brûleur de rechange auprès de votre détaillant autorisé Napoléon.</p> <p>Contactez votre détaillant autorisé Napoléon pour obtenir des instructions sur l'achat d'un brûleur de rechange.</p>

GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER VOTRE Commande De Pièces De Rechange

Information Sur La Garantie

MODÈLE: _____

DATE D'ACHAT: _____

NUMÉRO DE SÉRIE: _____

(Inscrivez l'information ici pour y avoir accès facilement.)

Avant de contacter le département du service aux consommateurs, consultez le site Web de NAC pour obtenir plus d'instructions sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et le remplacement des pièces à www.napoleongrills.com. Contactez le fabricant directement pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations au titre de la garantie. Le département du service aux consommateurs est à votre disposition entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou par télécopieur au 705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;
- coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce;
- coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème;
- décoloration des pièces en acier inoxydable;
- bris des pièces causé par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoyeurs inappropriés (nettoyant à fourneau).



ATTENTION! Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

Pour Commencer

1. Retirez tous les panneaux, le matériel et le gril du carton d'emballage. Soulevez le couvercle et enlevez les composants qui se trouvent à l'intérieur. Servez-vous de la liste de pièces pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont incluses.
2. Ne détruisez pas l'emballage jusqu'à ce que le gril ait été complètement assemblé et qu'il fonctionne à votre satisfaction.
3. Assemblez le gril là où il sera utilisé et posez un carton ou une serviette afin d'éviter de perdre ou d'endommager les pièces lors de l'assemblage.
4. La plupart des pièces en acier inoxydable possèdent un revêtement de plastique protecteur qui doit être enlevé avant d'utiliser le gril.
5. Suivez toutes les instructions dans l'ordre donné dans ce manuel.

Deux personnes sont requises pour soulever la cuve de gril et la placer sur le chariot assemblé.

Si vous avez des questions à propos de l'assemblage ou du fonctionnement du gril, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez appeler notre département du Service aux Consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est).

OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE (outils non inclus)

Tournevis ou clé,
 cliquet de 3/8
 (10mm)



Tournevis plat et
 phillips



Pincés



Marteau

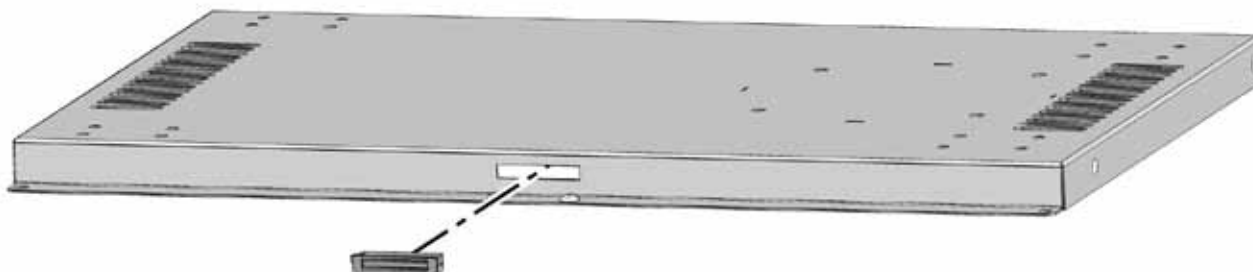




1 X N430-0002

1. Installation de l'aimant

Poussez l'aimant dans la fente à l'avant de la tablette du bas, jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.



16 X N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



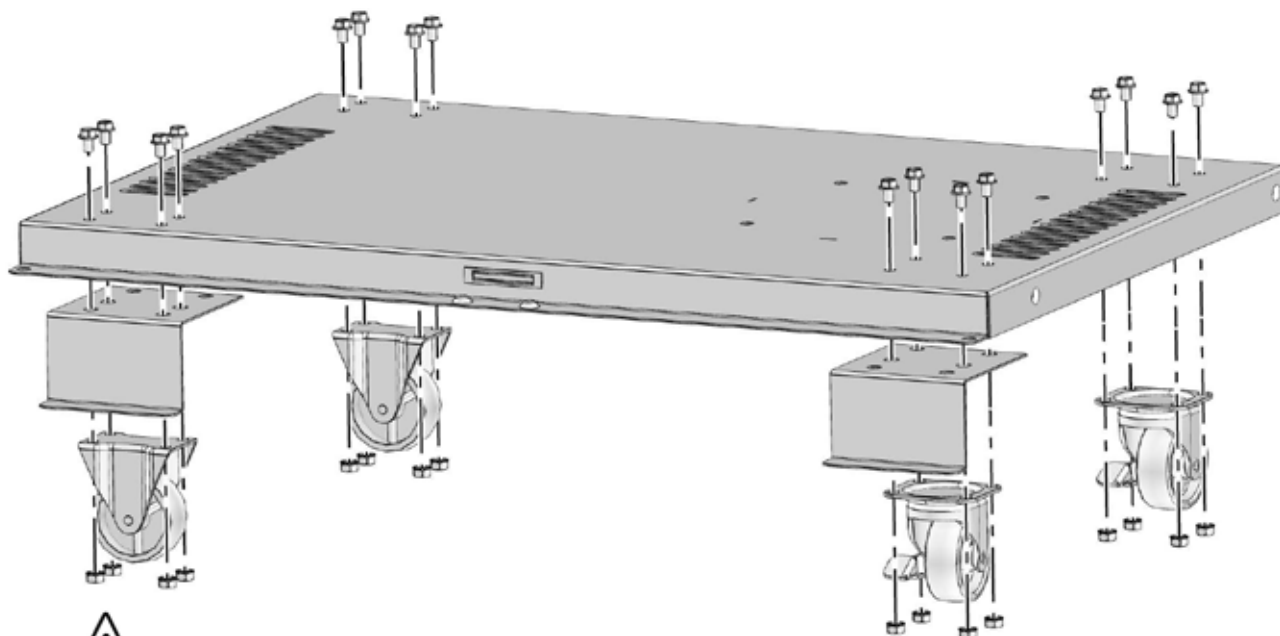
16 X N450-0027 (1/4-20)



3/8"(10mm) 7/16"(11mm)

2. Installation des roulettes / support

Fixez les supports sous les roulettes avant tel. Attachez les quatre (4) roulettes dans les trous en utilisant quatre (4) vis de 1/4 - 20 X 3/8" et quatre (4) contre-écrous de 1/4-20 pour chaque roulette. Serrez fermement.



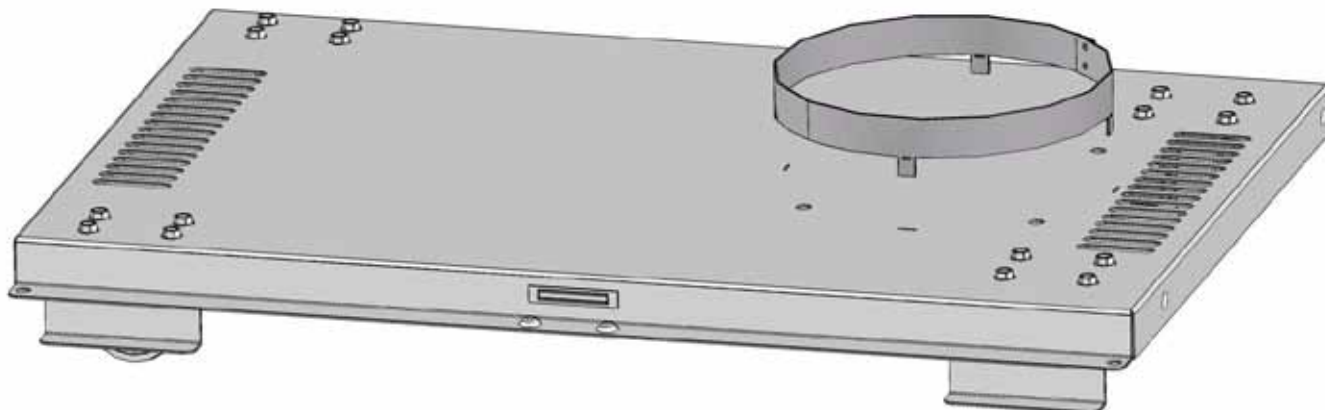
roulette non tournant - gauche côté



Propane Seulement

3. Installation de l'anneau de la bonbonne de propane

Insérez l'anneau de la bonbonne de propane dans les fentes de la tablette du bas comme illustré. Repliez les languettes pour fixer en place.



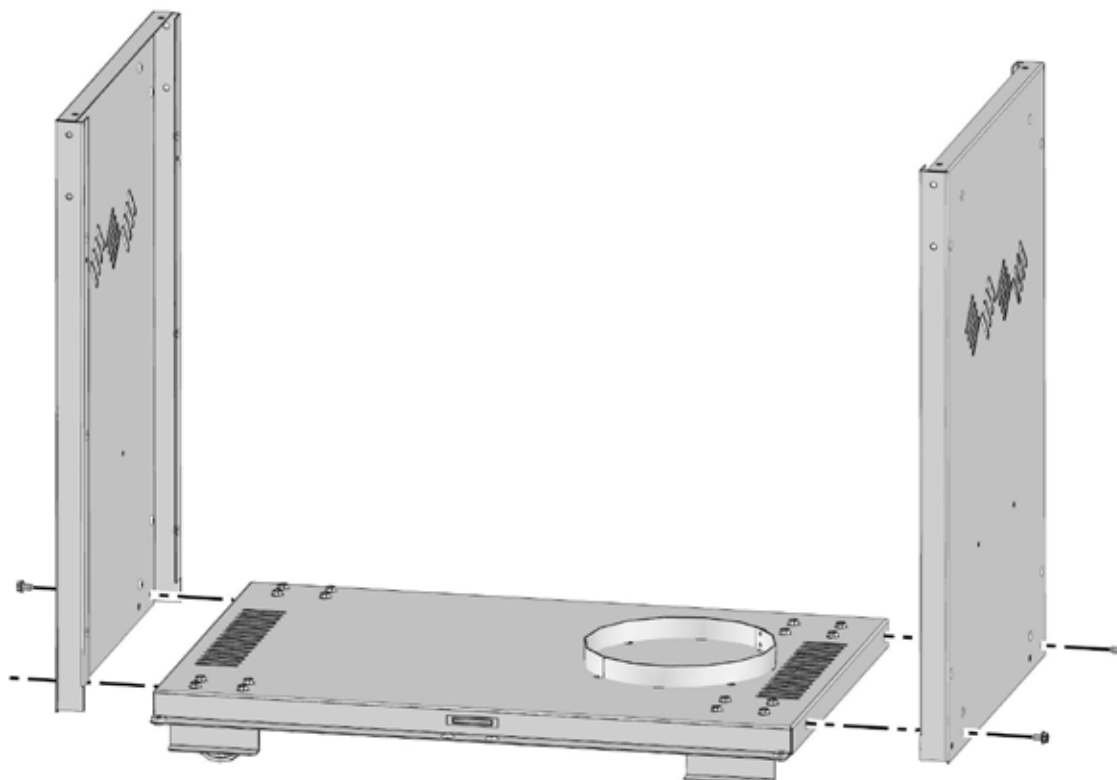
4 x N570-0080 (#14 x 1/2")



3/8" (10mm)

4. Installation des panneaux de gauche et de droite du chariot

Installez les panneaux du chariot en vous assurant que les fentes du panneau sont situées en haut. Appuyez les panneaux contre la tablette du bas et alignez les trous. Fixez en utilisant quatre (4) vis #14 x 1/2".





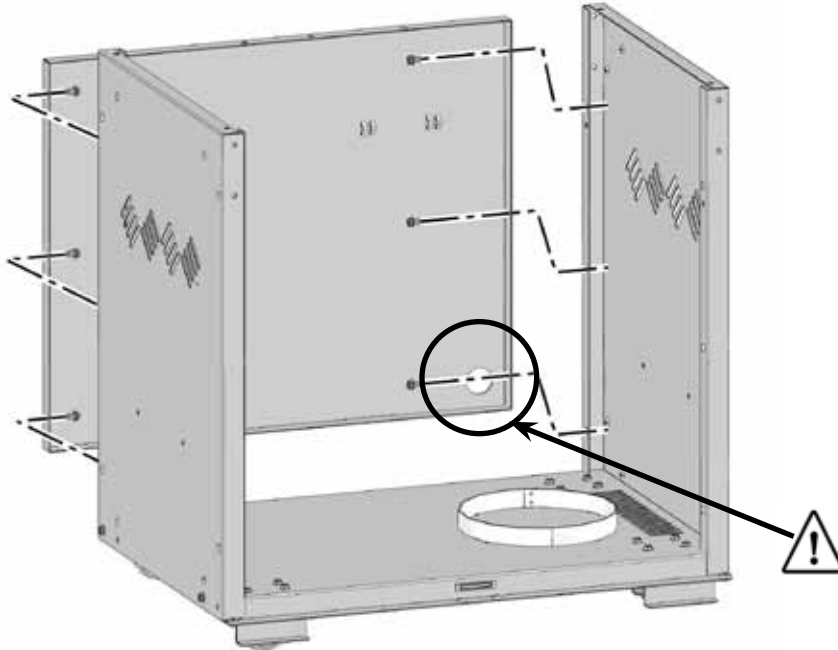
6 x N570-0080 (#14 x 1/2")



3/8" (10mm)

5. Installation du panneau arrière du chariot

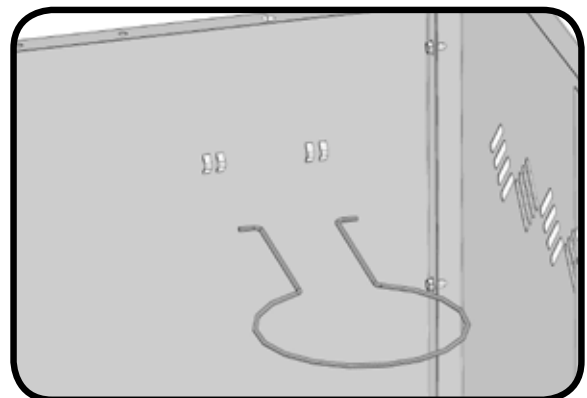
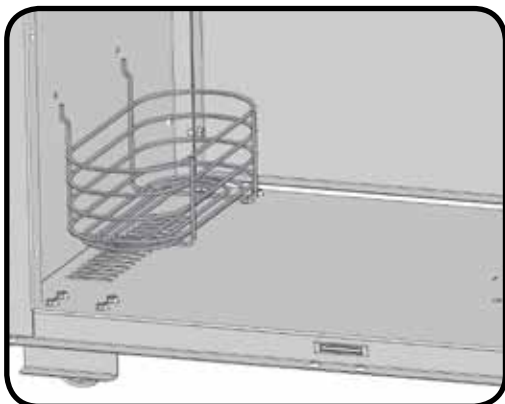
Placez le panneau arrière du chariot entre les deux panneaux latéraux en vous assurant que le plus gros trou du panneau se situe dans le coin inférieur droit comme illustré. Fixez en utilisant six (6) vis #14 x 1/2", trois de chaque côté.



6. Panier à condiments / Support supérieur de la bonbonne de propane

Pivotez le panier légèrement pour permettre aux tiges de s'insérer dans les trous du panneau latéral. Poussez et soulevez en pivotant pour permettre au coude des tiges de passer dans les trous. Placez le panier à plat contre le panneau latéral. Fixez le support supérieur de la bonbonne de propane dans les fentes du panneau arrière. Insérez une extrémité à la fois, en pliant légèrement le fil métallique. (Lorsqu'il n'est pas utilisé, le support de la bonbonne reposera à plat contre le panneau arrière.)

 **Propane Seulement**



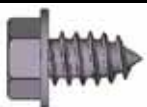
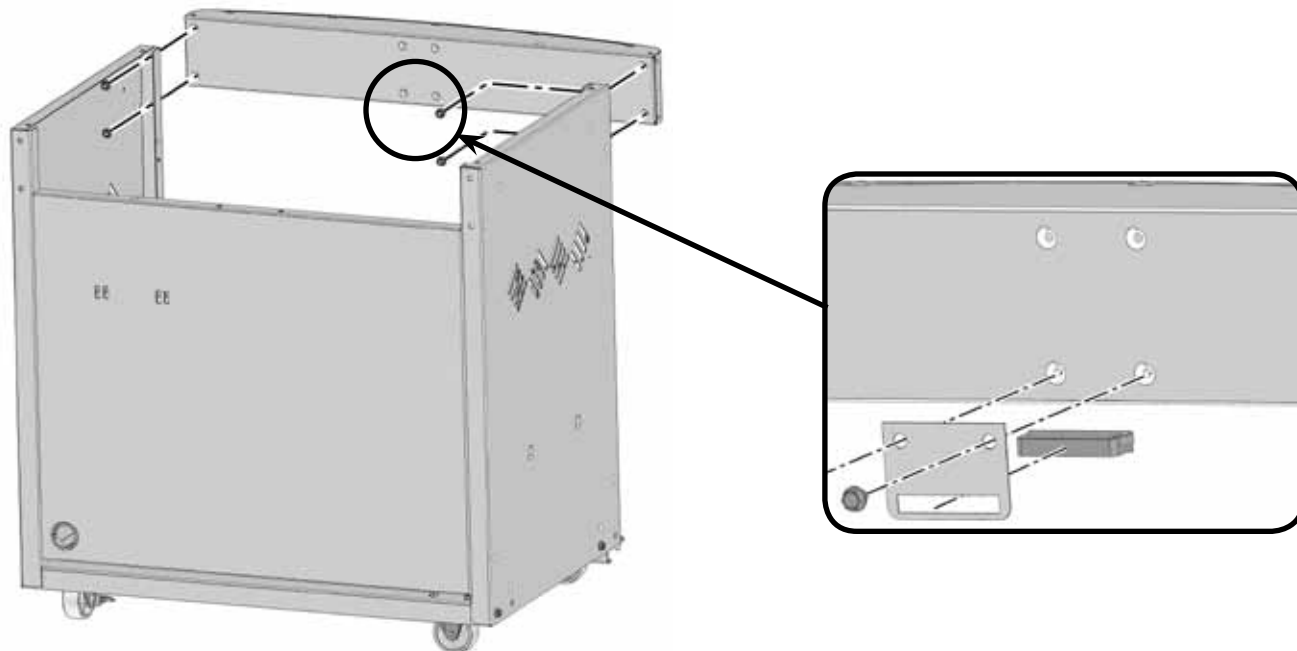


6 x N570-0080 (#14 x 1/2") 1 X N430-0002

3/8"(10mm)

7. Installation du support avant du cabinet

Fixez le support avant du cabinet à l'avant des panneaux latéraux, dans les trous prévus à cet effet, en utilisant quatre (4) vis #14 x 1/2". Pour faciliter l'installation, commencez à visser chaque vis avant de les serrer complètement. Attachez le support magnétique aux trous situés au bas du support avant en utilisant deux (2) vis #14 x 1/2", puis poussez l'aimant en place comme illustré.



2 x N570-0080 (#14 x 1/2")



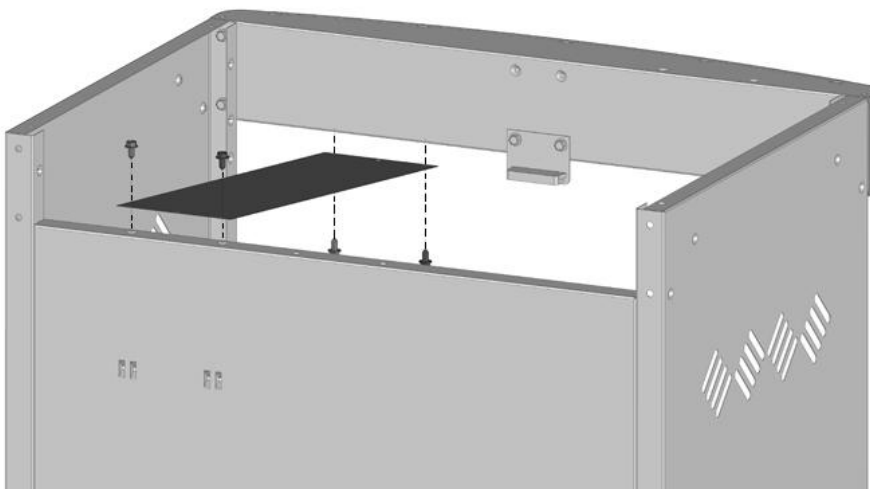
3/8"(10mm)

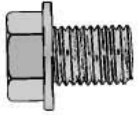
8. Installation du protecteur de chaleur de la bonbonne de propane

Attachez le protecteur de chaleur de la bonbonne de propane au-dessus de l'anneau de la bonbonne. Attachez une extrémité sous la bordure du panneau arrière dans le trou prévu à cet effet et l'autre extrémité sous le support avant du cabinet.



**Propane
Seulement**





4 x N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



3/8" (10mm)

9. Installation de la cuve de grill

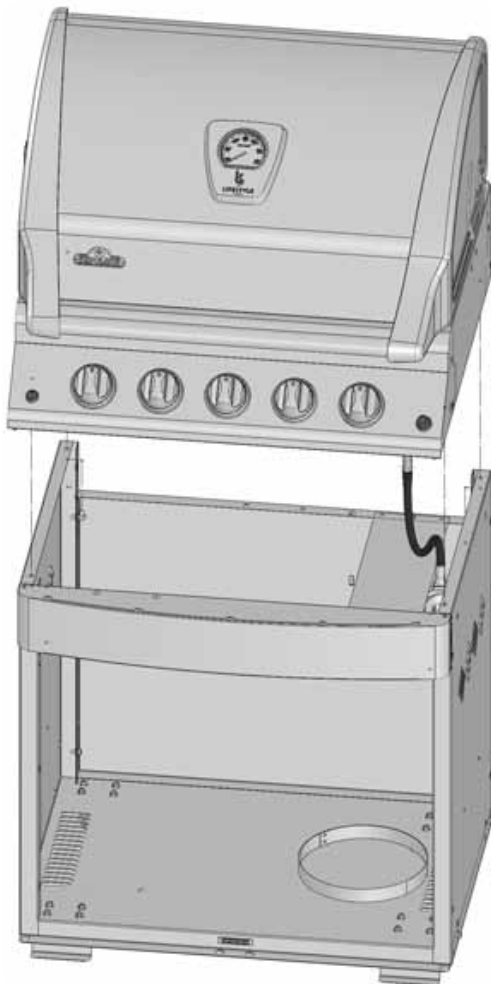
PROPANE SEULEMENT - Pour éviter les difficultés d'assemblage, avant d'installer la cuve de grill, enlevez l'attache retenant le régulateur sous le panneau de contrôle. Cette attache a été installée en usine afin de protéger le boyau du régulateur lors de l'expédition et n'est plus nécessaire. (Prenez soin de ne pas endommager le boyau lorsque vous enlevez cette attache.) Assurez-vous que le régulateur passe dans la petite ouverture, entre le protecteur de chaleur de la bonbonne et le côté droit du cabinet.

Soulevez la cuve de grill et installez-la sur le chariot assemblé en alignant les trous au sommet des panneaux latéraux, avec les trous au bas de la cuve. Fixez de l'intérieur en utilisant quatre (4) vis de 1/4-20 x 3/8", deux par côté.

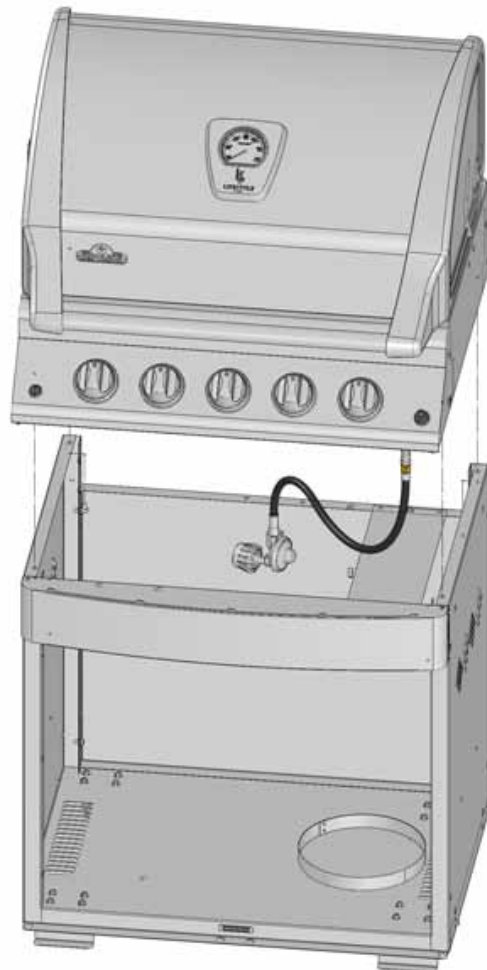
Deux personnes sont requises pour effectuer cette étape.

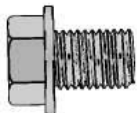


Assemblée Correcte



Assemblée Incorrecte





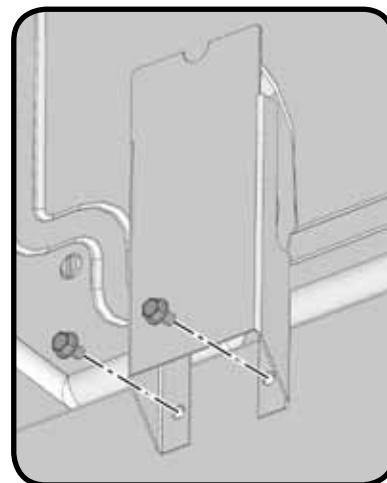
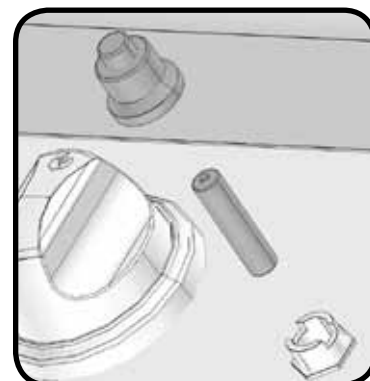
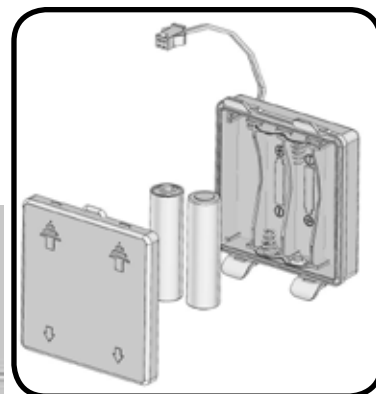
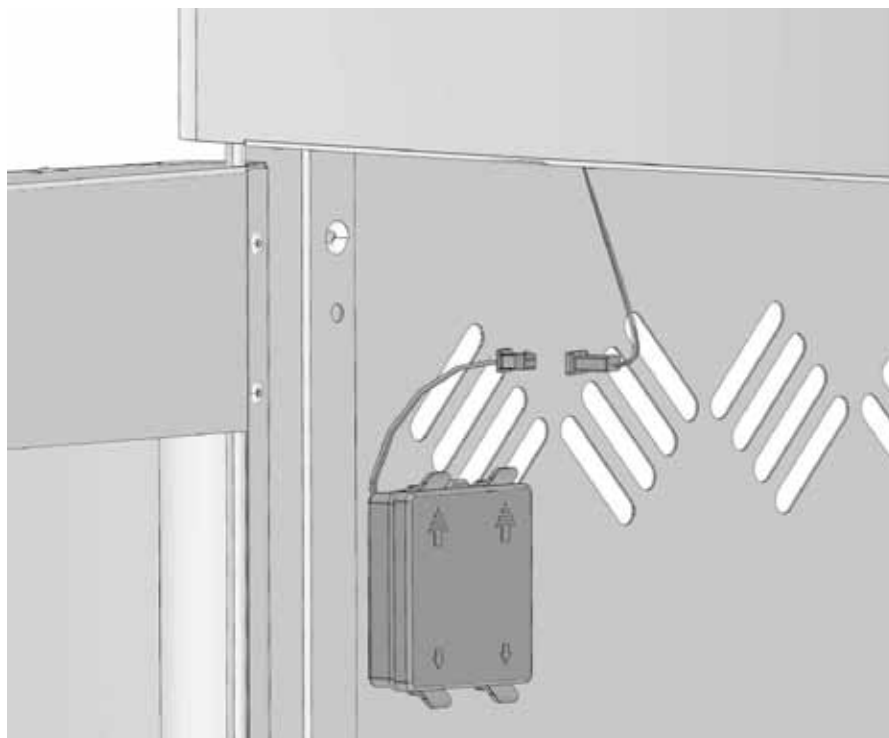
2 x N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

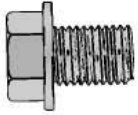


3/8"(10mm)

10. Paquet de Batterie / Support de Rôtissoire

Installez les piles sous les fentes d'aération, sur le panneau gauche, à l'aide de l'aimant fourni avec l'ensemble de piles. Branchez le fil de la DEL (lumières), situé sous le panneau de contrôle, avec le fil des piles. Installez le support de rôtissoire à la gauche du gril comme illustré, en utilisant deux (2) vis de 1/4-20 x 3/8".





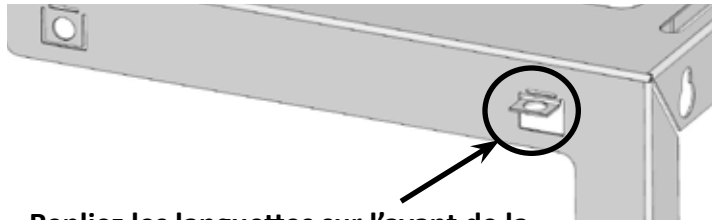
10 x N570-0073 (1/4-20 x 3/8")



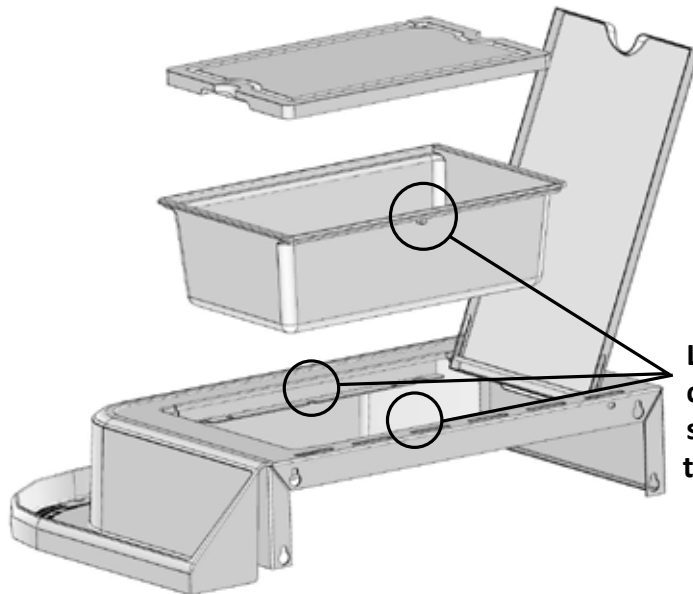
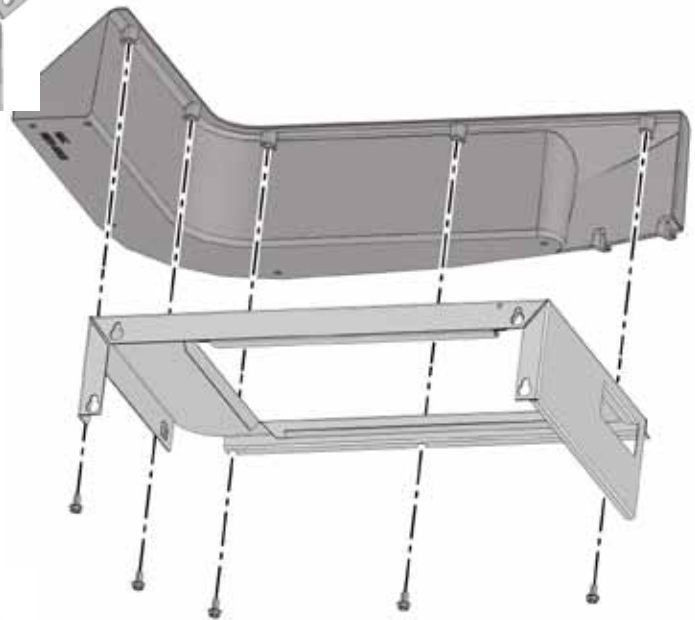
3/8" (10mm)

11. Installation des embouts de la tablette latérale

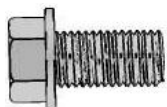
Décolliez le revêtement protecteur de la tablette latérale / du brûleur latéral. Attachez l'embout correspondant comme illustré en utilisant cinq (5) vis de 1/4-20 x 3/8".



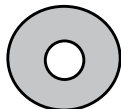
Repliez les languettes sur l'avant de la tablette à l'aide d'un tournevis plat; insérez la vis dans la languette et dans l'embout.



Les pattes situées de chaque côté du bac à glace doivent s'engager dans les fentes de la tablette latérale.



4 x N570-0082 (1/4-20 X 5/8")



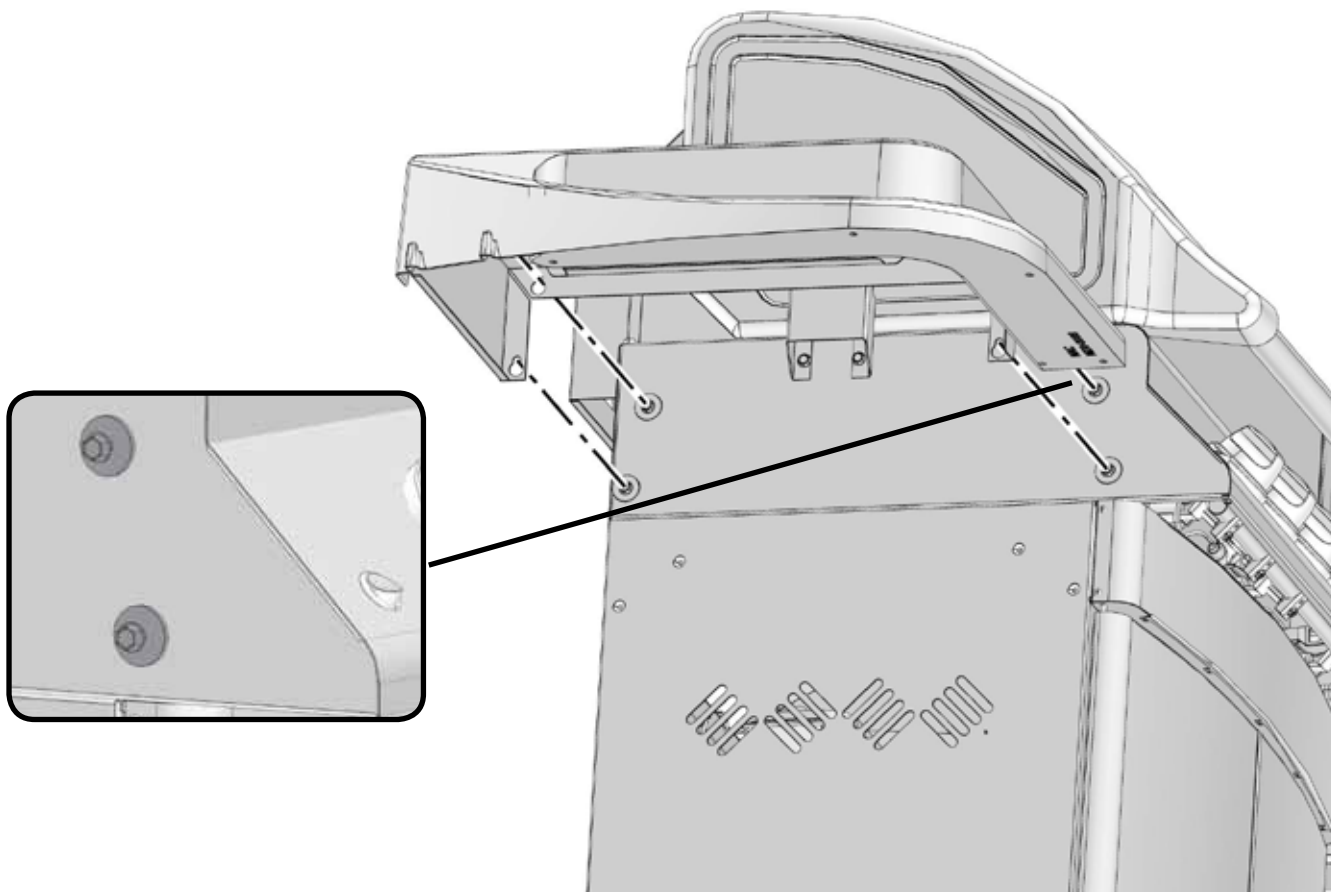
4 x N735-0001 (insulated washer)

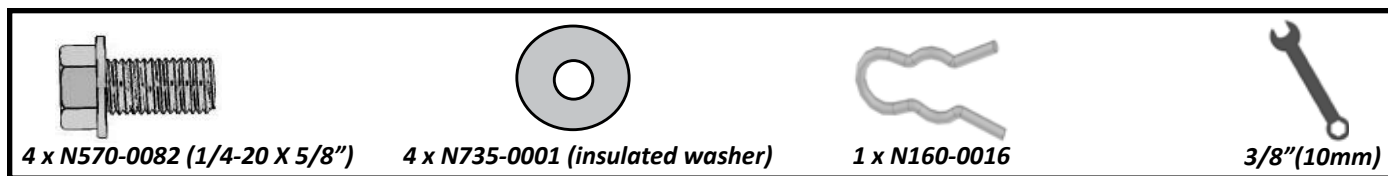


3/8" (10mm)

12. Installation de la tablette latérale

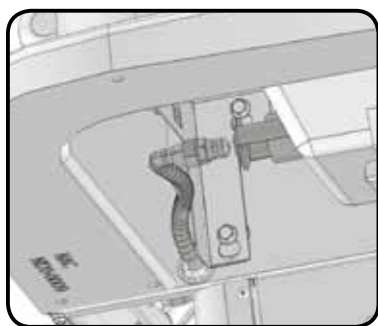
Insérez quatre (4) vis de 1/4-20 x 5/8" dans les rondelles jusque dans les trous filetés du côté de la cuve. Ne serrez pas jusqu'au bout. Faites glisser la tablette latérale assemblée par-dessus les têtes des vis et terminez le serrage.



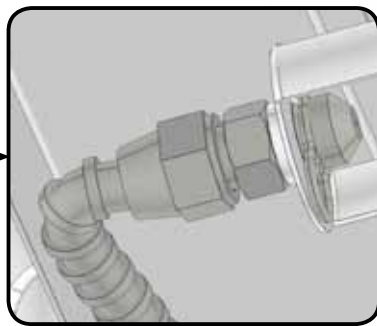
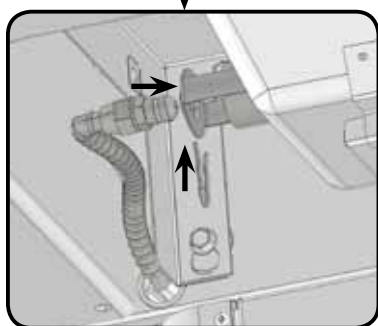
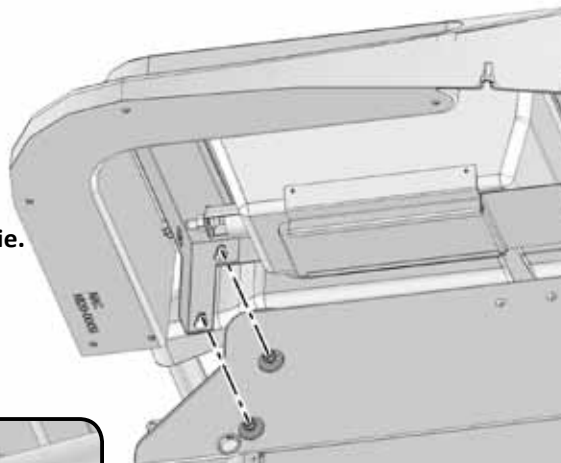


13. Installation du brûleur latéral

Insérez quatre (4) vis de 1/4-20 x 5/8" dans les rondelles jusque dans les trous filetés du côté de la cuve. Ne serrez pas jusqu'au bout. Faites glisser le brûleur latéral assemblé par-dessus les têtes des vis et terminez le serrage. Placez l'orifice dans le brûleur et fixez à l'aide de l'attache de retenue fournie. Fixez le fil du collecteur à l'électrode du brûleur latéral.

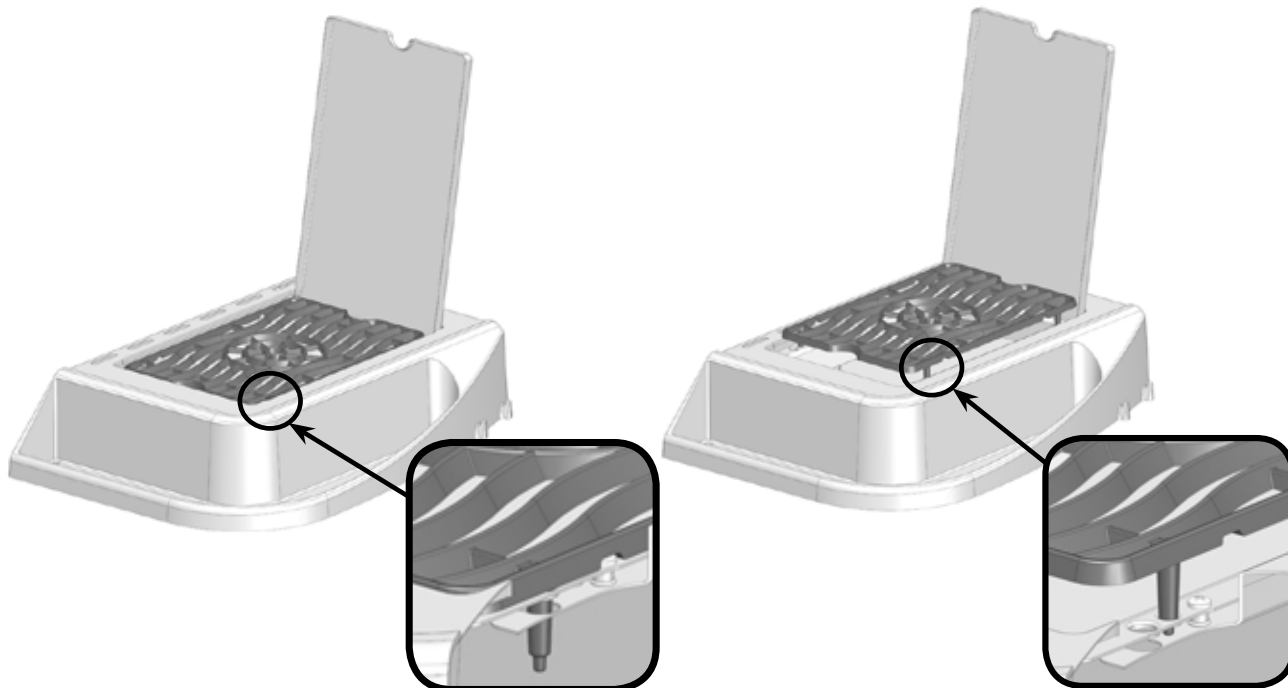


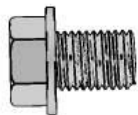
Placez l'orifice dans le brûleur et fixez à l'aide de l'attache de retenue fournie.



AVERTISSEMENT! Le brûleur latéral infrarouge est muni d'un plateau d'égouttement qui ne peut contenir qu'une petite quantité de graisse. Afin d'éviter les feux de graisse, le plateau doit être nettoyé après chaque utilisation.

Installation de la grille de cuisson: La grille de cuisson être installée à deux niveaux différents. Le niveau inférieur est utilisé pour les chaudrons ou les poêles. Le niveau supérieur est utilisé pour saisir les aliments. Assurez-vous que le brûleur soit éteint et que la grille de cuisson soit froide au toucher avant de changer la grille de niveau. La grille doit être au niveau inférieur pour pouvoir fermer le couvercle.

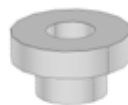




4 x N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



4 x N735-0003 (rondelle de blocager)



4 x N105-0011 (bague)

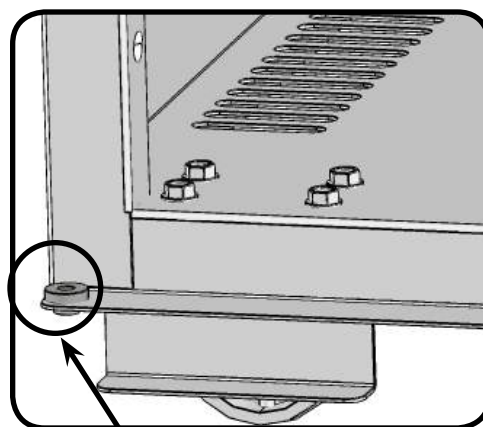
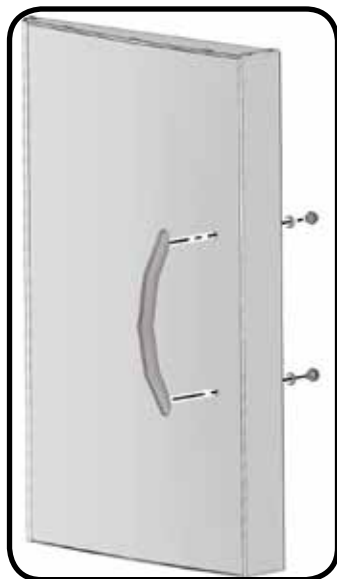


3/8"(10mm)

14. Installation de la porte

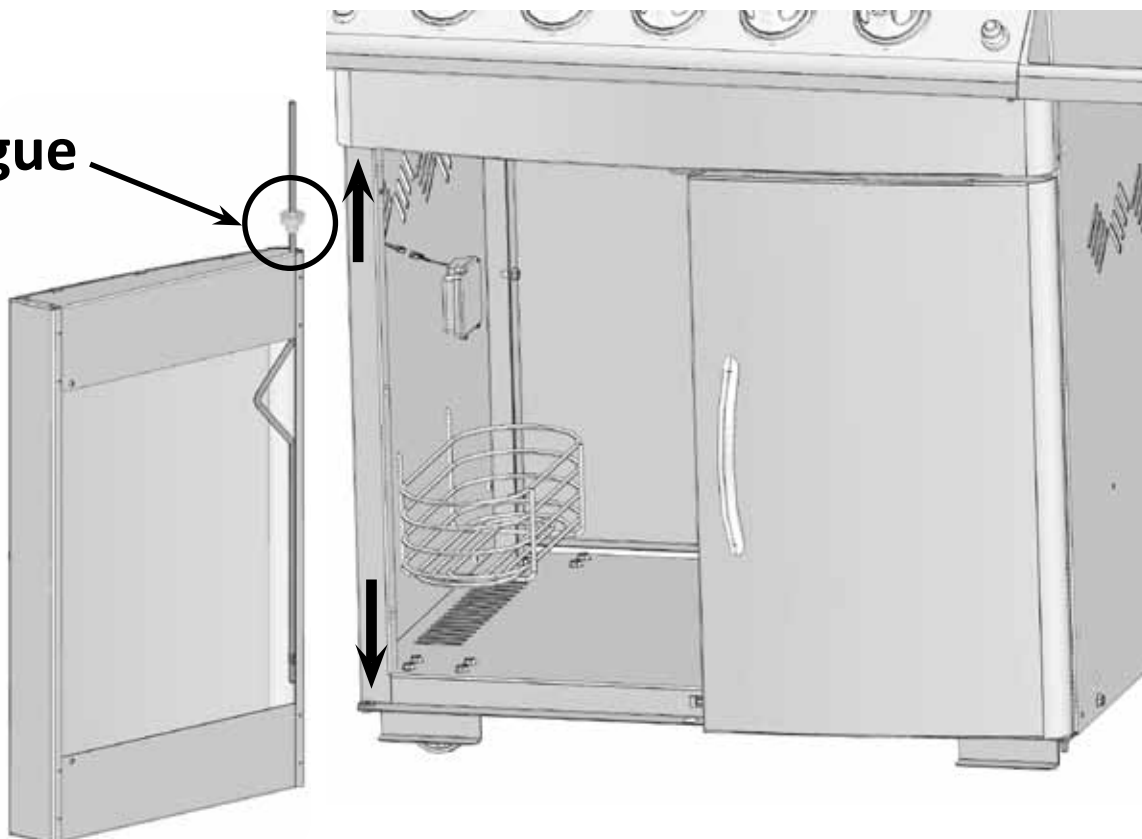
Installez la poignée de porte à l'avant de la porte à l'aide de deux (2) vis de 1/4-20 x 3/8" et (2) 1/4" rondelle de blocage par porte.

Insérez la tige pivot dans le trou de l'intérieur de la porte (en haut) et glissez la bague sur la tige-pivot de porte. En tenant la porte d'une main, dirigez la tige pivot dans le trou situé sous le support avant du cabinet. Lorsqu'elle est fixée, laissez la tige glisser vers le bas, dans le trou inférieur de la porte et dans la bague de la tablette du bas.



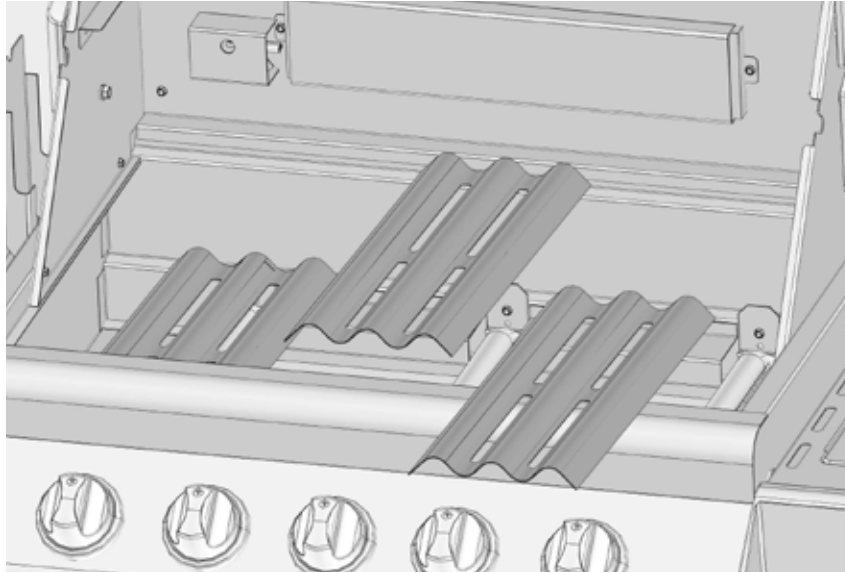
Bague

Bague



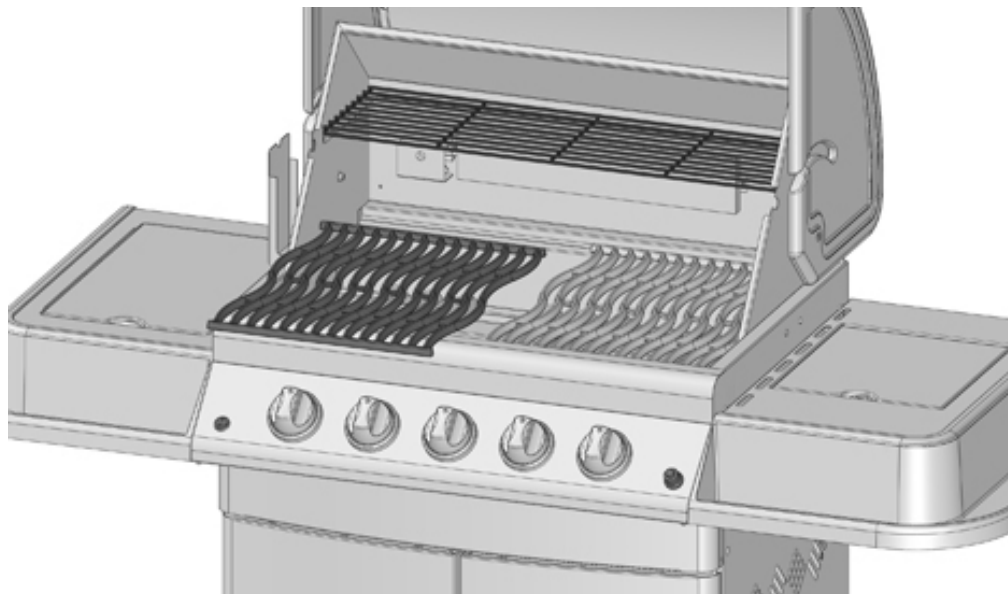
15. Installation des plaques de brûleur

Insérez les plaques de brûleur dans la cuve. Placez-les au-dessus de chaque brûleur tubulaire en positionnant les fentes vers le bas afin de permettre l'égouttement.



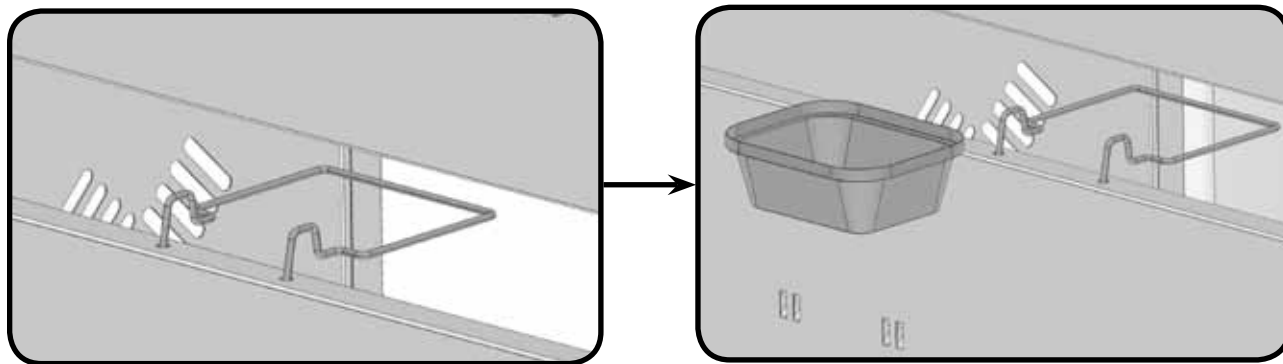
16. Installation des grilles de cuisson et de la grille de réchaud

Placez les grilles de cuisson et la grille de réchaud dans la cuve comme illustré. Appuyez la grille de réchaud sur les supports situés à l'intérieur de la hotte, et les grilles de cuisson sur les bordures avant et arrière de la base.



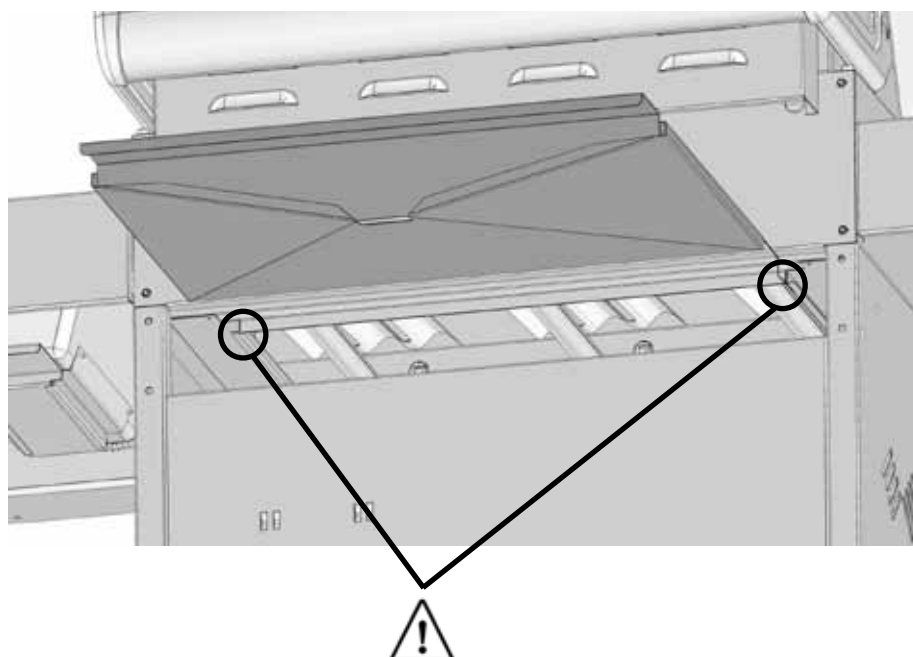
17. Installation du récipient à graisse et de son support

Dans les deux trous situés au centre du panneau arrière, insérez le support du récipient à graisse. À l'intérieur du support, installez un récipient à graisse en aluminium.



18. Installation du tiroir d'égouttement

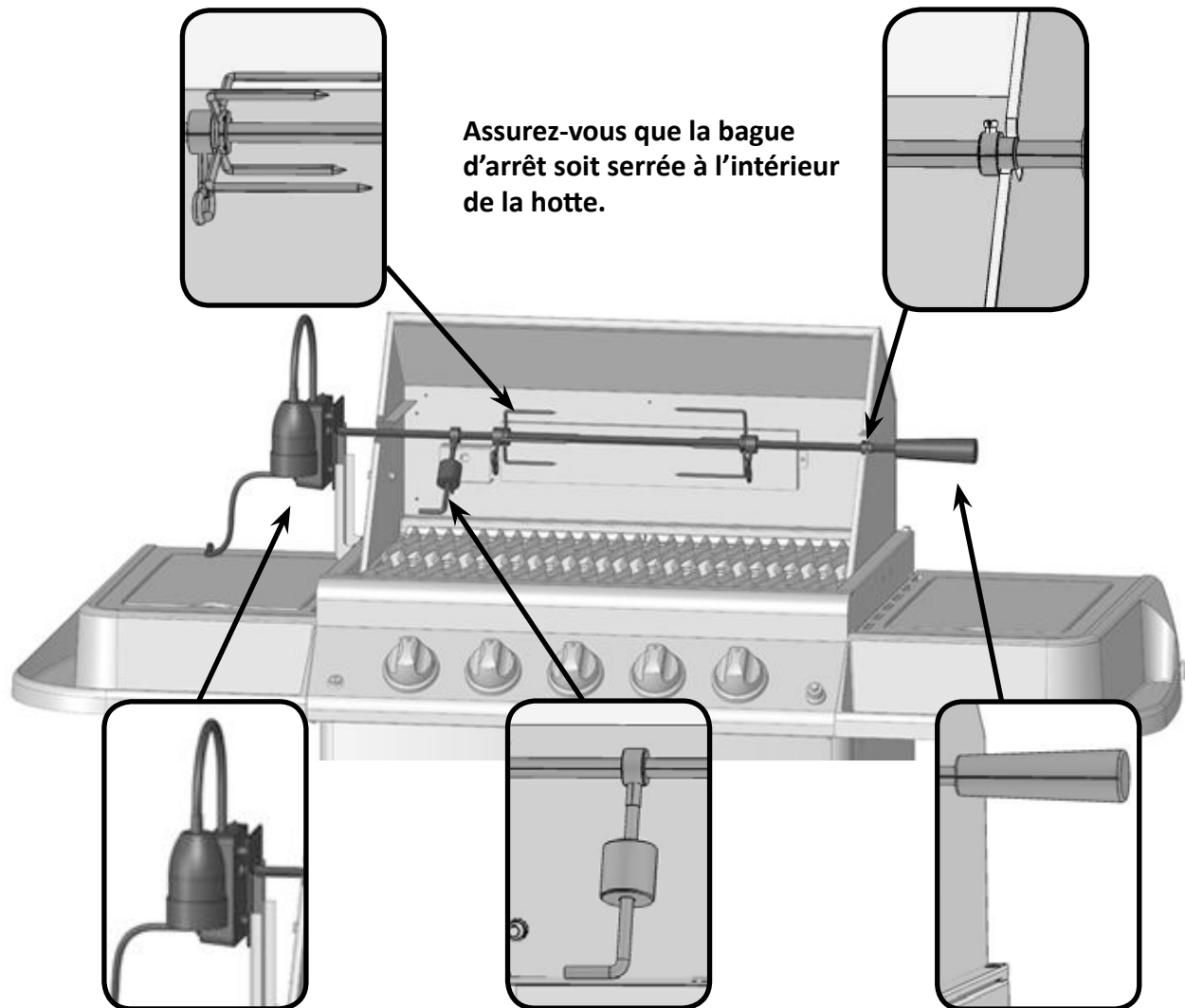
Faites glisser le tiroir d'égouttement vers l'arrière de la cuve comme illustré. Assurez-vous que le tiroir circule le long des rails au bas de la cuve.



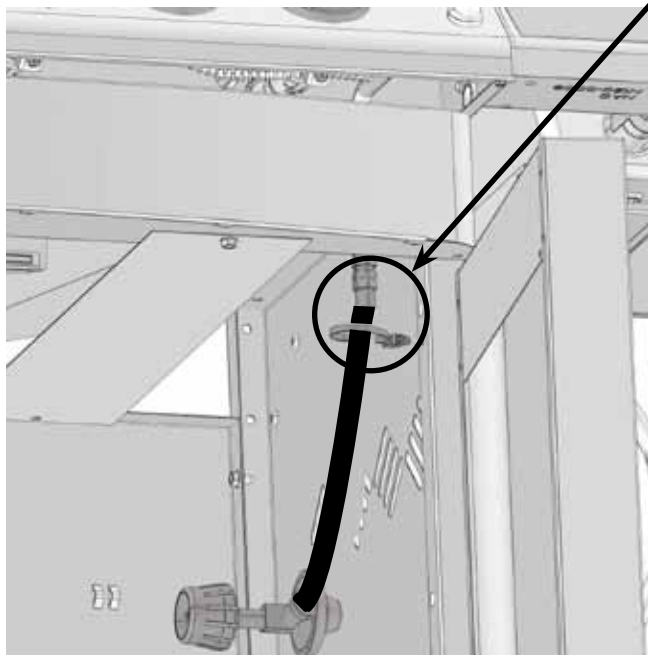
Instructions D'assemblage De L'ensemble De Rôtissoire

(de rôtissoire facultatif)

Assemblez les composantes de la rôtissoire tel qu'illustré.



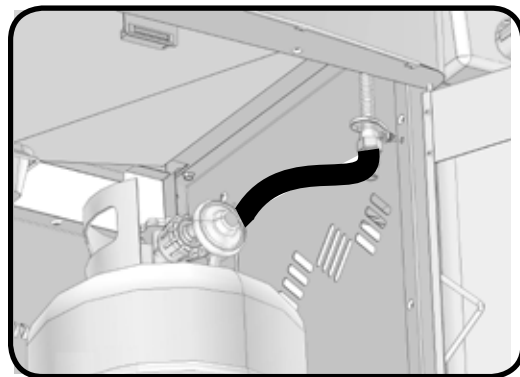
Propane Seulement - Branchement Adéquat Du Boyau



Assurez-vous que le régulateur passe dans la petite ouverture, entre le protecteur de chaleur de la bonbonne et le côté droit du cabinet.



Fixez le boyau au panneau latéral à l'aide de la clip de retenue fournie.

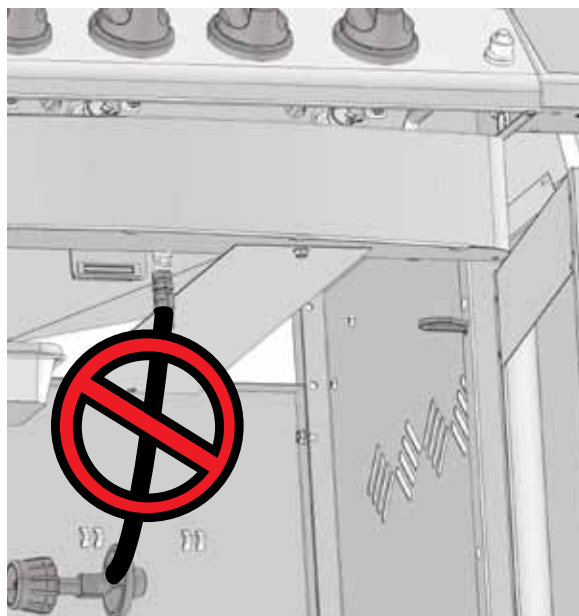


Propane Seulement – Branchement Inadéquat Du Boyau



ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE

Le régulateur tuyau doit être fixé de façon à ce qu'aucune partie du tuyau ne touche le dessous du gril ou du tiroir d'égouttement. Si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre, un feu en résultera.



Gaz Naturel Seulement - Branchement Adéquat Du Boyau

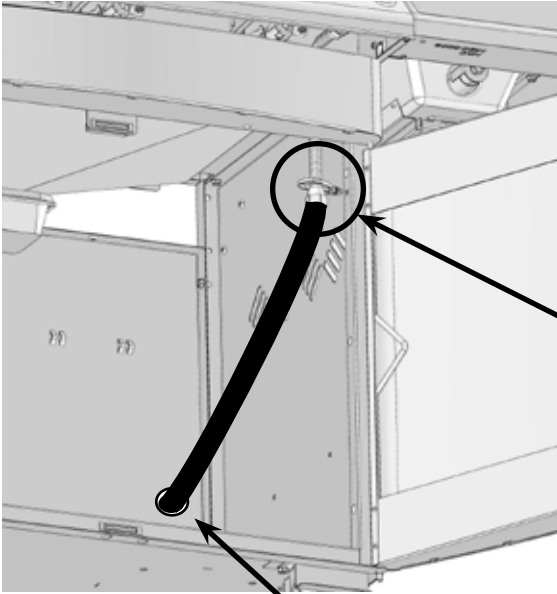
1 x N105-0002



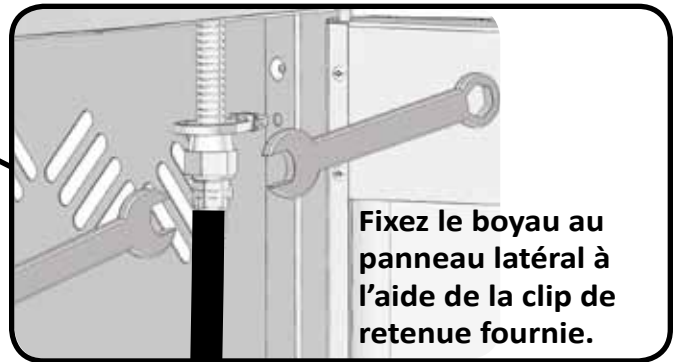
3/4" (19mm)



AVERTISSEMENT! L'installation doit être effectuée par un installateur certifié pour le gaz et tous les raccords doivent être testés pour des fuites avant de faire fonctionner le gril.



Installez la bague dans le panneau arrière.



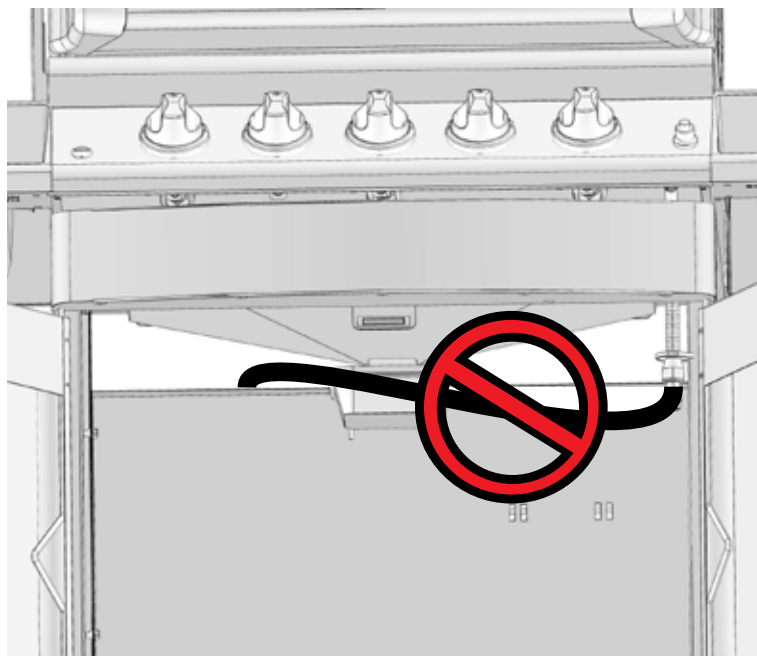
Gaz Naturel Seulement - Branchement Inadéquat Du Boyau



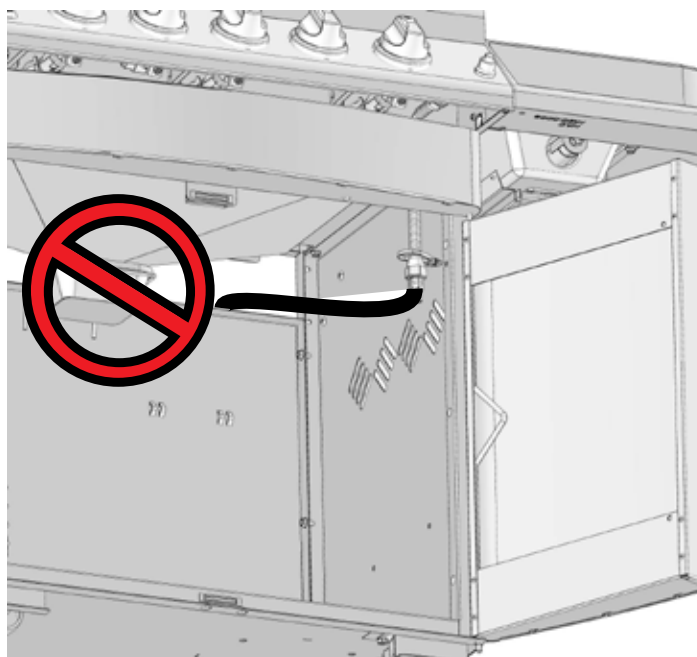
ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE



AVERTISSEMENT! Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement afin de garder.



AVERTISSEMENT! N'acheminez pas le boyau par-dessus le panneau arrière.



AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

Test De Détection De Fuites



AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée

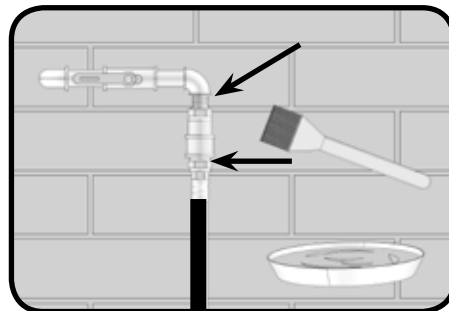
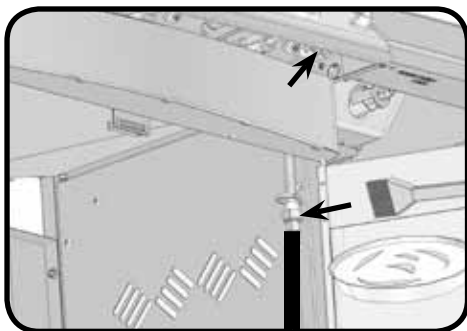
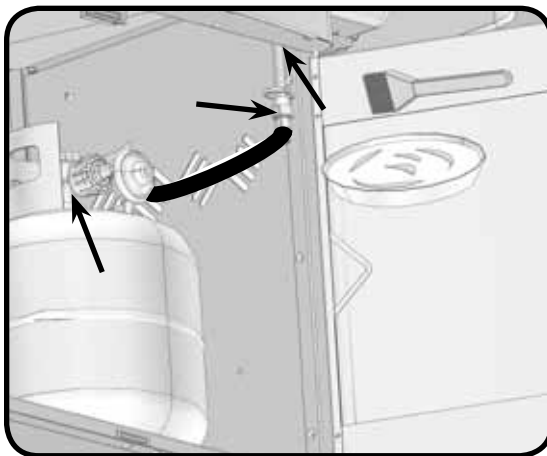


AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.



Test De Fuites: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

- 1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.
- 2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.
- 3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.
- 4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.
- 5 - Fermez la soupape de la bonbonne.



Liste Des Pièces

Article	N° de pièce	Description	RSIB
1	N135-0024K	moulage gauche du couvercle	x
2	N385-0129	logo NAPOLEON	x
3	W450-0005	clips à ressort pour logo	x
4	N510-0010	pare-chocs du couvercle (silicone noire)	x
5	N685-0009	jauge de température	x
7	N335-0042L	appliqué pour couvercle en acier inoxydable	x
8	N570-0080	vis #14 x 1/2"	x
9	N010-0504	poignée du couvercle	x
10	N135-0025K	moulage droit du couvercle	x
11	N570-0015	vis pivot du couvercle	x
12	N010-0565	assemblage de la hotte	x
13	N570-0008	vis #8 x 1/2"	x
14	N570-0073	vis 1/4-20 x 3/8"	x
15	N735-0003	rondelle de blocage 1/4"	x
16	N520-0023	grille de réchaud	x
17	N305-0058	grilles de cuisson - en acier inoxydable	x
	N370-0597	grille de cuisson (en acier inoxydable)	ac
18	N305-0057-M05	plaque de brûleur	x
19	N010-0617	tablette latérale droite en acier inoxydable	x
20	N120-0009	embout de tablette latérale droite LUXIDIO	x
21	N570-0082	vis 1/4-20 x 5/8"	x
22	N010-0616	tablette latérale gauche en acier inoxydable	x
23	N120-0008	embout de tablette latérale gauche LUXIDIO	x
24	N200-0090-M06	couvercle infrarouge brûleur arrière	x
25	N010-0526N	brûleur arrière, infrarouge brûleur arrière	n
	N010-0526P	brûleur arrière, infrarouge brûleur arrière	p
	N455-0053	des orifices brûleur arrière #53	n
	N455-0054	des orifices brûleur arrière #59	p
	N720-0053	brûleur arrière approvisionnement	x
26	N240-0024N	électrode du brûleur arrière	n
	N240-0024P	électrode du brûleur arrière	p
27	N080-0206	couvercle électrode du brûleur arrière	x
28	N570-0079	vis électrode du brûleur arrière	x
	N615-0011	entretoise électrode du brûleur arrière	x
29	N100-0036	brûleur principal	x
30	N080-0202-M05	support pour l'allumage croisé du brûleur principal	x
31	N475-0199-M06	support de rôtissoire	x
32	N010-0500	cuve	x
33	N010-0501-M08	tiroir d'égouttement	x
34	N160-0014	support du récipient à graisse	x
35	N185-0001	récipients à graisse aluminium	x
36	N200-0089P	couvercle arrière	x
37	N475-0253CT	panneau de contrôle	x
38	N380-0011	bouton de contrôle	x
39	N051-0006	cadran de bouton de contrôle	x
40	N530-0003	ensemble de régulateur à 1 sortie	p

Liste Des Pièces

Article	N° de pièce	Description	RSIB
	N345-0001	boyau GN de 10 pieds avec déconnexion rapide	n
41	N010-0614	assemblage du collecteur avec soupapes	p
	N010-0615	assemblage du collecteur avec soupapes	n
42	N720-0044	connecteur flexible du collecteur	x
43	N255-0027	raccord 3/8" - 3/8"	x
44	N725-0034	soupape du brûleur principal avec orifice #56	p
	N725-0035	soupape du brûleur principal avec orifice #52	n
45	N725-0036	soupape brûleur arrière	p
	N725-0037	soupape brûleur arrière	n
	N720-0053	tuyau d'alimentation de brûleur arrière	x
46	N725-0038	soupape de brûleur latéral	p
	N725-0039	soupape de brûleur latéral	n
	N720-0055	tuyau d'alimentation de brûleur latéral	x
47	N475-0183P	panneau latéral de gauche/droite du cabinet	x
48	N555-0018	tige-pivot de porte	x
49	N010-0506	ensemble de porte pour chariot	x
50	N325-0048	poignée de porte	x
51	N570-0073	vis de poignée de porte	x
52	N590-0147P	tablette du bas	x
53	N010-0505	support avant du cabinet	x
54	N475-0184P	panneau arrière pour chariot	x
55	N585-0041P	pare-chaleur	p
56	N105-0002	bague à pression	x
57	N105-0011	bagues de porte	x
58	N655-0094P	anneau support de la bouteille	p
59	N430-0002	loquet magnétique	x
	N370-0528CT	sac d'accessoires principal pour le montage	x
60	N080-0210	support magnétique	x
61	N750-0020B	harnais de fils	x
62	N190-0001	ensemble de piles	x
	W043-0002	pile « AA »	x
64	N735-0001	rondelle isolée	x
65	N105-0001	bague de 7/8"	x
66	N640-0001	clip de retenue de boyau	x
67	N160-0015	clip de la bonbonne de propane	p
68	N130-0012	roulette à rotation	x
69	N450-0027	écrou de blocage 1/4-20	x
70	N080-0212P	support roulette	x
71	N590-0164	panier à condiments	x
72	N130-0013	roulette à non tournant	x
73	N585-0040	couvercle pare-chaleur	x
74	N485-0009	clip du couvercle du brûleur latéral	x
75	N335-0048-M06	couvercle de brûleur latéral	x
76	N010-0612	brûleur latéral infrarouge	x
77	N305-0072	grille de brûleur latéral	x
78	N010-0618	plateau de brûleur latéral	x

Liste Des Pièces

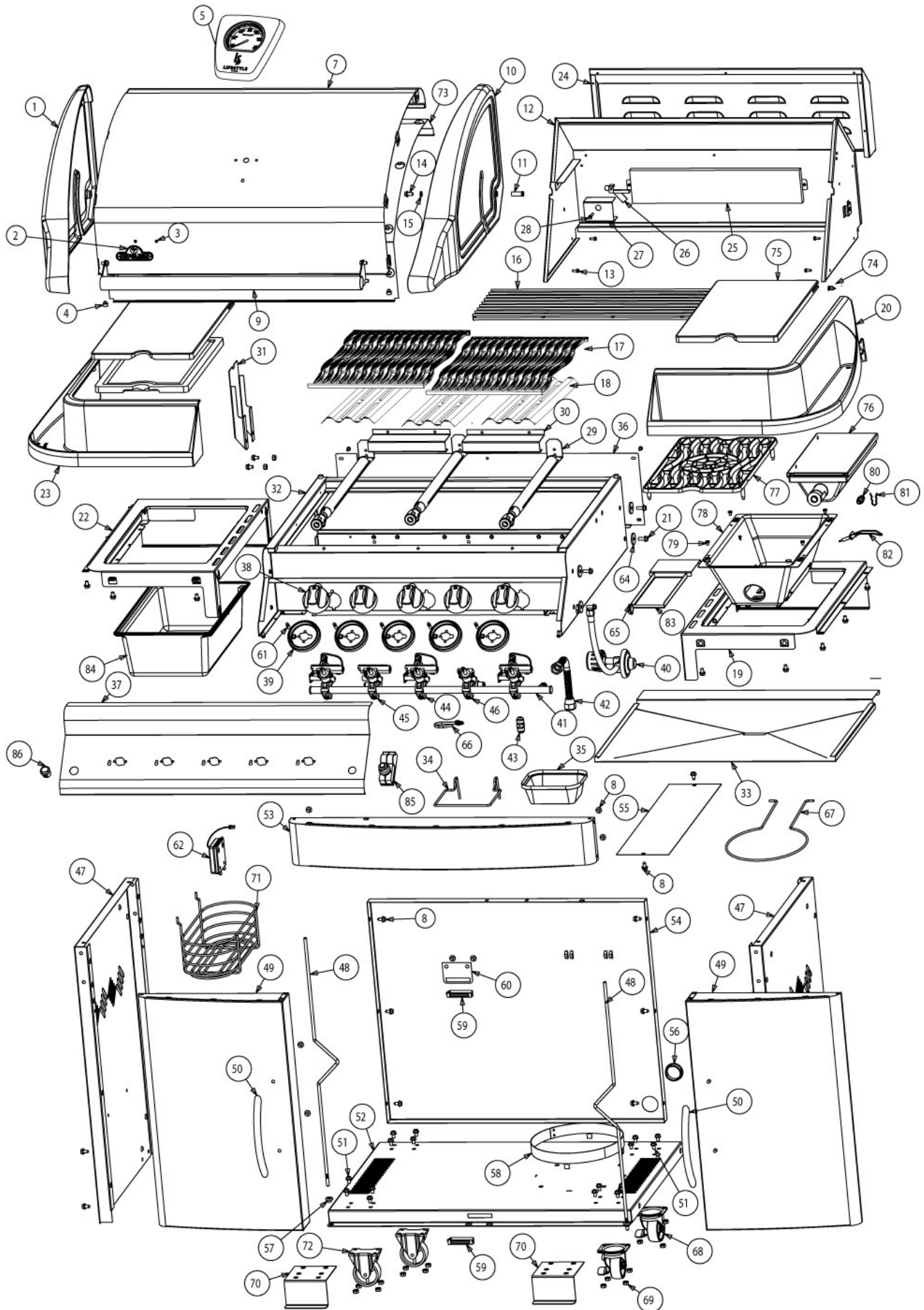
Article	N° de pièce	Description	RSIB
79	N570-0042	vis 10-24 x 3/8"	x
80	N455-0062	orifice de brûleur latéral #60	p
	N455-0063	orifice de brûleur latéral 1.45MM	n
81	N160-0016	clip de brûleur latéral	x
82	N240-0026	de brûleur latéral electrode	x
83	N710-0063	de brûleur latéral tiroir d'égouttement	x
84	N185-0003	seau de glace	x
85	N357-0013	brûleur latéral igniter	x
	N750-0016	brûleur latéral fil	x
86	N660-0002	commutez la lumière	x
	64485	ensemble de rôtissoire	ac
	63485	housse en vinyle	ac
	56018	plaque de cuisson en acier inoxydable	ac
	67730	bac à charbon de bois	ac
	62007	récipients à graisse foil (5 morceaux)	ac

xx - compris

n - natural gas units only n - appareils gaz naturel seulement

ac - accessory

ac - accessoires





GOURMET GRILLS

Award Winning Products

TÉLÉCOPIEZ AU: 705 727 4282

BON DE COMMANDE POUR PIÈCES/ACCESSOIRES

NOM DU CLIENT _____

ADRESSE: _____

TÉLÉPHONE : _____ FAX : _____

EMAIL: _____

VISA OU MASTERCARD : _____ DATE D'EXPIRATION : _____

SIGNATURE: _____

QUANTITÉ	NUMÉRO DE PRODUIT	DESCRIPTION

LES TAXES PEUVENT S'APPLIQUER
LES FRAIS D'EXPEDITION SUPPLÉMENTAIRE

**SI VOUS DÉSIREZ RECEVOIR UNE CONFIRMATION, VEUILLEZ INCLURE UN NUMÉRO DE
TÉLÉCOPIEUR OU UNE ADRESSE COURRIEL**

