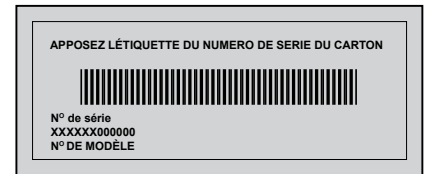


Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.



## PRESTIGE II 600 INFRARED



### 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'entreposez 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.



Manufacture par: Napoleon Appliance Corp.,  
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: (705)726-4278  
Fax: (705)725-2564 email: [wecare@napoleonproducts.com](mailto:wecare@napoleonproducts.com) web site: [www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com)





Les grils à gaz NAPOLÉON sont fabriqués conformément aux normes strictes du Certificat d'assurance de qualité mondialement reconnues ISO 9001-2008.

Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composantes 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 et sont soigneusement inspectés par un technicien qualifié avant d'être emballés et expédiés pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.



## Garantie À Vie Limitée Du Président

NAPOLÉON garantit votre nouveau gril à gaz contre tous défauts concernant les matériaux et le procédé de fabrication tels qu'énumérés ci-après tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du gril. Cette garantie couvre: la fonte d'aluminium, les cuve en acier inoxydable, les brûleurs en acier inoxydable, la grille-réchaud en acier inoxydable, les embout en LUXIDIO® de les tablettes latérale, les tablette latérale en acier inoxydable, les roues, les boutons de contrôle, le couvercle de porcelaine émaillée et le couvercle en acier inoxydable sous réserve des conditions suivantes. Pendant les dix premières années, NAPOLÉON remplacera gratuitement les pièces de rechange selon son choix. De la onzième année à vie, NAPOLÉON fournira les pièces de rechange à 50% du prix de détail courant.

Les composantes tels que les plaques de brûleur en acier inoxydable, les brûleurs infrarouges en céramique (à l'exclusion des écrans), de fonte grilles de cuisson, l'allumeur exclure les pile, la jauge de température et les soupapes de laiton sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les trois premières années de la garantie limitée.

Les composantes tels que le régulateur, roulettes, la grille-réchaud en acier inoxydable, les tuyaux et les raccords, les fixations 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.
- Lire le manuel d'instructions au complet avant d'utiliser le gril.
- 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.
- Ce gril à gaz n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- Ne pas utiliser le gril sous une construction inflammable quels.
- Respecter les dégagements recommandés des matériaux inflammables (16" (410mm) à l'arrière du gril et 7" (178mm) sur les côtés). Une distance plus grande 24" (610mm) est recommandée à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une surface vitrée.
- 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.
- Ne pas tenter d'utiliser une bonbonne qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1.
- Lorsque la bonbonne de propane n'est pas débranchée du gril, la bonbonne et le gril doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- 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, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé. Les appareils au gaz naturel doivent être débranchés de leur source d'alimentation en gaz lorsqu'ils sont entreposés à l'intérieur.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement afin de garder une distance raisonnable entre le tuyau et le fond du gril.
- Ne faites pas passer le tuyau d'alimentation en gaz derrière la patte avant. Le tuyau doit passer devant la patte avant afin de respecter le dégagement recommandé entre le tuyau et le fond de l'appareil (si c'est approprié).
- Faire un test de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une composante de gaz est changée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril.
- Les soupapes des brûleurs doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape d'alimentation en gaz.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril sur tous les modèles à l'exception du BISZ300NFT/PFT et du brûleur latéral BISB245.
- Votre gril encastré (BISZ300NFT/PFT) et brûleur latéral (BISB245) est fourni avec un couvercle plat servant pour le rangement et la protection contre les intempéries. Ne placez jamais ce couvercle sur le gril lorsque celui-ci est chaud ou en fonction. Laissez le gril refroidir complètement avant de placer le couvercle.
- Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas allumer le gril avec le couvercle fermé.
- Ne pas utiliser le brûleur arrière en même temps que le brûleur principal.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- N'utilisez pas le plateau à condiments pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.
- Gardez les fils électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- S'assurer que les plaques du brûleur sont bien en place selon le livre d'instructions. Les trous doivent être placés vers l'avant du gril (si c'est approprié).
- Nettoyer 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.
- Inspecter les tubes de venturi des brûleurs infrarouges pour de toiles d'araignées ou toutes autres obstructions régulièrement.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arrosoir, boyeau d'arrosage etc) de venir en contact avec le gril chaud. Une grande différence de température pourrait causer l'éclatement de la porcelaine.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arrosoir, boyeau d'arrosage etc) de venir en contact avec les brûleurs en céramique. Une grande différence de température pourrait causer la céramique à fissurer.
- N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.

# Information Générale

Ce gril à gaz est certifié selon les normes nationales Canadiennes et Américaines, CAN/CGA-1.6-M95 et AINSI Z21.58 - 1995 respectivement pour des grils à gaz pour l'extérieur et son installation devrait être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, installez selon les normes courantes CAN1-B149.2 du code d'installation de Propane au Canada ou selon les normes ANSIZ223.1 du "National Fuel Gas" aux États-Unis.

Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la version courante du code CSA C22.1 électrique canadien ou au code ANSI/NFPA 70 aux États-Unis.

**Proposition 65 de la californie :** La combustion de gaz crée des sous-produits, parmi lesquels certains se retrouvent sur la liste de substances connues par l'état de Californie comme causant le cancer ou autres dangers pour la reproduction. Lorsque vous cuisinez avec le gaz, assurez-vous de toujours avoir une ventilation adéquate afin de minimiser 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 la Norme nationale du Canada CAN/CSA-b339, "Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses"; et selon la norme de la Commission canadienne des Transports, s'il y a lieu, ou selon la norme du "US Department of Transportation (DOT)". Cet appareil a été conçu pour être utilisé avec une bonbonne de propane de 20 livres (9.1kg) uniquement (non fournie).

La bonbonne de propane doit être équipée d'un système de raccordement compatible avec le raccord des appareils de cuisson extérieurs. 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. Ne rangez pas de bonbonne de propane de rechange sous cet appareil ou à proximité. Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 pour cent de sa pleine capacité. Si ces consignes ne sont pas suivies à la lettre, un feu pourrait s'ensuivre, causant des blessures sérieuses ou des pertes de vie.

N'utilisez que l'ensemble de régulateur de pression et de tuyau fourni avec ce gril. Les ensembles de régulateur de pression et tuyaux de rechange doivent être recommandés par le fabricant. N'entreposez pas de bonbonne de propane ou de bonbonne de rechange sur l'étagère sous le gril.

Le régulateur fourni 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.

## Instructions De Branchement Du Gaz



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

**RACCORD DE LA BONBONNE:** Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez les bouchons sur la soupape de gaz à la bonbonne. Connectez 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'outil. Faites un test de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril. Un test de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est remplacée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

Si le gril est branché directement au réservoir de propane de la maison, suivez les instructions pour le branchement au gaz naturel. Vous devez aussi suivre les instructions pour le branchement au gaz naturel pour les brûleurs latéraux optionnels. Note : le protecteur de chaleur n'est pas requis lorsque le gril est branché à un système fixe d'alimentation en gaz puisque sa fonction est d'agir comme écran à la bonbonne de propane qui se trouve habituellement à l'intérieur du gril. Assurez-vous que la pression d'alimentation au gril soit de 11 pouces de colonne d'eau.

**BRANCHEMENT AU GAZ NATUREL:** Ce gril à gaz naturel est équipé d'un tuyau d'alimentation de (complet avec un système de débranchement rapide) conçu pour un branchement au gaz naturel et certifié pour une utilisation extérieure. La tuyauterie et les soupapes en amont du système de débranchement rapide ne sont pas fournies.

Le système de débranchement rapide ne doit pas être installé verticalement et une soupape d'arrêt manuelle facilement accessible doit être installée en amont, et aussi près que possible du système de débranchement rapide. Le bout évasé du tuyau doit être raccordé à l'unité comme montré. Ces raccords doivent être faits par un installateur de gaz qualifié.

Raccordez le bout évasé du tuyau au raccord qui est au bout du tube collecteur. Resserrez avec une clé. (N'utilisez pas de scellant/enduit à tuyaux). 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.



### 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.
- 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 raccords 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 raccords.
- Vérifiez pour des fuites de gaz en appliquant une solution d'eau savonneuse selon les instructions de détection de fuites dans de manuel.
- 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.
- Cet appareil 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/po<sup>2</sup> (3,5 kPa).
- Cet appareil 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/po<sup>2</sup> (3,5 kPa) ou moins.

## 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.

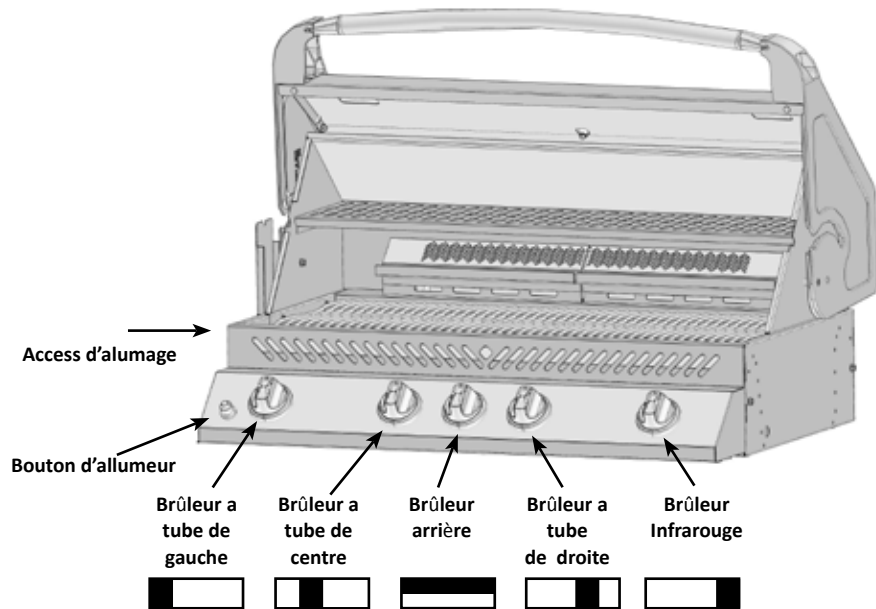
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

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!** Fermez tous les boutons de contrôle des brûleurs, ouvrez la soupape d'alimentation en gaz lentement.

Allumage du brûleur principal à tube	Allumage du brûleur arrière.	Allumage du brûleur infra-rouge.	Allumage du brûleur latéral. (facultatif)
1. Ouvrez le couvercle	1. Ouvrez le couvercle	1. Ouvrez le couvercle	1. Ouvrez le couvercle du brûleur.
2. Tournez le bouton du brûleur gauche sur "high".	2. Enlevez la grille-réchaud.	2. Tournez le bouton du brûleur infrarouge sur "high".	2. Tournez le bouton de contrôle du brûleur latéral sur "high".
3. Poussez et tenir la bouton d'allumeur ou allumez avec une allumette.	3. Tournez le bouton de contrôle du brûleur arrière sur "high".	3. Poussez et tenir la bouton d'allumeur ou allumez avec une allumette.	3. Poussez et tenir la bouton d'allumeur, ou allumez avec une allumette.
4. Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes. Repete.	4. Poussez et tenir la bouton d'allumeur, ou allumez avec une allumette.	4. Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes.	4. Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes. Repete.
5. Aussitôt que le brûleur de gauche tube est allumé sur 'high', tournez le bouton du brûleur du centre tube et/ou droite sur 'high'.	5. Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes. Repete.		



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



**AVERTISSEMENT!** N'utilisez jamais le brûleur arrière avec le brûleur principal.

# 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.

**Utilisation Du Brûleur Infrarouge De Cuve:** Suivez la procédure d'allumage du brûleur infrarouge de cuve et faites fonctionner à "high" pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique deviennent incandescents. Placez les aliments sur les grilles de cuisson et faites cuire selon les temps spécifiés dans le "Tableau de cuisson à l'infrarouge". Au choix, continuez de cuire par-dessus le brûleur infrarouge à "high", "medium" ou "low", en tournant souvent les aliments, ou placez les aliments éloignés du brûleur infrarouge, 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.

**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 Des Brûleurs Latéraux (si équipé) :** Les brûleurs latéraux peuvent être utilisés comme un rond de cuisinière normal pour chauffer les sauces, les soupes etc. Le gril doit être placé de manière à ce que le vent n'affecte pas le fonctionnement des brûleurs latéraux car il en réduirait la performance.



**AVERTISSEMENT!** Ne faites jamais cuire des aliments sur les grilles des brûleurs latéraux. Elles sont spécifiquement conçues pour les chaudrons et les casseroles.

# 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.
Hamburger 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 hamburgers 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.

# Nettoyage



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

**AVERTISSEMENT!** Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre grill 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 grill. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre grill 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 nettoyant à acier inoxydable.

**Les Grilles De Cuisson Et La Grille-Réchaud :** Les grilles de cuisson et la grille-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 rebelles. Les grilles en acier inoxydable (si équipé) vont changer de couleur en permanence dû à la chaleur excessive de la surface de cuisson.

**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 Des Brûleurs Infrarouges :** Vu la chaleur très intense des brûleurs infrarouges, la plupart des jus de cuisson et des particules de nourriture qui tombent sur la surface de ces brûleurs seront incinérés immédiatement. Cependant, certains résidus peuvent demeurer. Pour enlever ces résidus après la cuisson, réglez le grill à "high" avec le couvercle fermé pendant 5-10 minutes. Ne nettoyez pas la tuile de céramique avec une brosse métallique. Si des débris s'accumulent sur le brûleur, allumez simplement le brûleur et faites fonctionner à "HIGH" pendant cinq minutes avec le couvercle ouvert, permettant aux débris de se consumer.

**Nettoyage De L'intérieur Du Grill :** 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 grill 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 grill. 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 grill 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 grill. 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 grill. Pour vous procurer des récipients de rechange, consultez votre détaillant de grill Napoléon.

**Nettoyage De L'extérieur Du Grill :** 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 émaillée 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 grill 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 grill.

# Instructions D'entretien

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



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

**AVERTISSEMENT!** Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le grill 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:

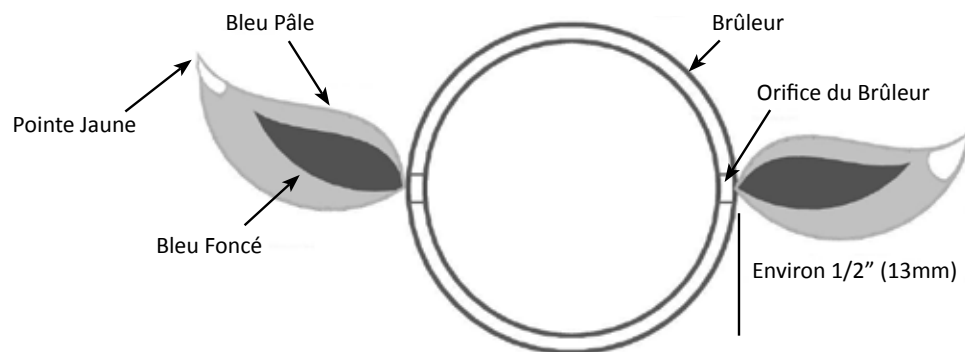
1, Enlevez les grilles de cuisson, les plaques de brûleur et laissez le couvercle ouvert. Il sera peut-être nécessaire d'ouvrir la porte ou retirer le tiroir du haut pour accéder (si équipé) à la vis du volet d'air. Pour ajuster le volet d'air du brûleur arrière, vous devez enlever le couvercle arrière.

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:

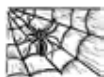
Brûleur tube principal	Propane 1/4" (6mm)	Brûleur tube arrière	Propane ouvert au complet
	Naturel 1/8" (3mm)		Naturel 3/8" (10mm)

\*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.



**Brûleur Tube:** Le brûleur est fait d'acier inoxydable 304, mais en raison de la chaleur extrême et d'un environnement corrosif, il se produira une corrosion de surface. Enlevez cette corrosion à l'aide d'une brosse en laiton. Nettoyez les orifices bouchés à l'aide d'un trombone déplié. N'agrandissez surtout 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 muni d'un grillage contre les insectes qui protège le volet d'air réduisant ainsi la possibilité que les insectes se construisent des nids dans le brûleur mais ceci n'est pas efficace à 100 %. Le nid ou la toile d'araignée fera que le brûleur produira une flamme jaune pâle ou orangée ou causera des "ratés" de feu au niveau des volets d'air sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le détacher du grill. Retirez la vis qui fixe le brûleur à la paroi arrière du grill. Soulevez l'arrière du brûleur vers le haut pour le retirer. 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.

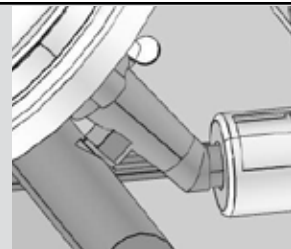
En raison des débris de cuisson et de la corrosion, les orifices de brûleur peuvent se boucher avec le temps.

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 grill. 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.

Assurez-vous que le grillage est propre, serré et libre de tous débris ou déchets. Vérifiez également que les orifices de la soupape sont propres. N'agrandissez surtout pas les orifices. Réinstallez le brûleur. Assurez-vous que la soupape pénètre le brûleur lors de la réinstallation. Remplacez le couvre-brûleur et la vis centrale afin de terminer l'installation.

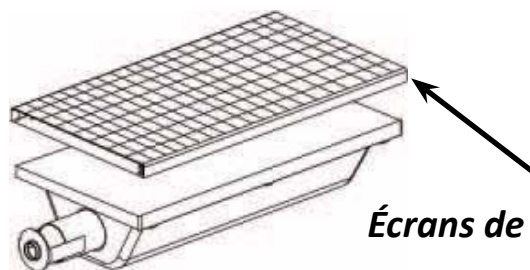


**AVERTISSEMENT!** Lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage, il est très important que la soupape / l'orifice entre dans le brûleur avant que vous allumiez votre grill à gaz. Si la soupape n'est pas à l'intérieur du brûleur, un feu ou une explosion pourrait survenir.



**Protection Du Brûleur Infrarouge:** Le brûleur infrarouge de votre grill est conçu pour vous offrir une longue durée de vie. Cependant, certaines précautions doivent être prises afin d'éviter que les surfaces en céramiques ne fissurent, causant ainsi un mauvais fonctionnement du brûleur. Vous trouverez ci-dessous les causes de fissuration les plus courantes ainsi que les moyens à prendre pour les éviter. Tout dommage résultant d'une négligence de votre part à observer les consignes ci-dessous ne sera pas couvert par la garantie.

1. Impact avec des objets durs - Ne laissez jamais d'objets durs cogner la céramique. Faites très attention lorsque vous retirez ou installez la grille de cuisson et autres accessoires dans votre grill. Si ces objets devaient tomber sur la céramique, elle risque très probablement de fissurer.
2. L'eau et les autres liquides - Des liquides froids qui entrent en contact avec des surfaces chaudes en quantité considérable risquent de fissurer la surface de la céramique. Ne jetez jamais d'eau dans le grill pour éteindre des poussées de flamme. De plus, si la céramique ou l'intérieur d'un brûleur deviennent mouillés alors qu'ils ne sont pas en fonction, le brûleur risque de produire de la vapeur d'eau au prochain usage, ce qui peut produire suffisamment de pression pour faire fissurer la céramique. Le trempage répété de la céramique la fera dilater et prendre de l'expansion. Cette expansion causera des pressions anormales sur la céramique et risque de la faire fissurer et s'effriter.
  - i) Ne jamais jeter d'eau dans le grill pour contrôler les poussées de flamme.
  - ii) Ne faites pas fonctionner le brûleur infrarouge sous la pluie.
  - iii) Si vous découvrez de l'eau dans votre grill (provenant de la pluie, d'arroseurs, etc.), vérifiez si elle est entrée en contact avec la céramique. Si la céramique semble mouillée, retirez le brûleur du grill. Tournez-le à l'envers pour égoutter le surplus d'eau. Apportez le brûleur à l'intérieur et laissez-le sécher complètement.
3. Mauvaise évacuation de l'air chaud sortant du grill - Pour que le brûleur fonctionne adéquatement, l'air chaud doit pouvoir s'échapper du grill. Si l'air chaud.
4. Ne nettoyez pas la tuile de céramique avec une brosse métallique. Si des débris s'accumulent sur le brûleur, allumez simplement le brûleur et faites fonctionner à "HIGH" pendant cinq minutes avec le couvercle ouvert, permettant aux débris de se consumer.



**Écrans de rechange N565-0002**



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

**Moulages En Aluminium:** Nettoyez les moulages périodiquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse chaude. L'aluminium ne rouillera pas mais dû aux chaleurs élevées et aux effets climatiques, une oxydation se produira sur les surfaces d'aluminium. Ceci apparaîtra comme des taches blanches sur les moulages. Pour réparer le fini des moulages, sablez-les à l'aide d'un papier émeri fin. Essuyez la surface et peignez avec de la peinture à grill haute température. Protégez les alentours des vapeurs de peinture. Suivez les directives de séchage inscrites sur la bonbonne de peinture.

# Guide De Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à "high".	<p>Pour le propane - procédure d'allumage incorrect.</p> <p>Pour le gaz naturel - tuyau d'alimentation trop petit.</p> <p>Pour les deux sortes de gaz - mauvais préchauffage.</p>	<p>Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du grill 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.</p> <p>La grosseur du tuyau doit être conforme au code d'installation.</p> <p>Préchauffez le grill en allumant les brûleurs de cuve à "high" pendant 5 à 10 minutes.</p>
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	<p>Plaques de brûleur mal installées.</p> <p>Mauvais préchauffage</p> <p>Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d'égouttement.</p>	<p>Assurez-vous que les plaques sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en dessous. Voir les instructions d'assemblage.</p> <p>Préchauffez le grill en allumant les brûleurs de cuve à "high" pendant 5 à 10 minutes.</p> <p>Nettoyez les plaques de brûleur et le tiroir d'égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.</p>
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d'araignée 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)
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 brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur mais s'allume avec une allumette.	<p>La pile est déchargée ou installée incorrectement.</p> <p>Mauvais contact des fils de l'électrode et des terminaux.</p> <p>Le fil de l'électrode est relâché.</p> <p>Mauvais écart du bout de l'électrode.</p> <p>Les flammes se séparent du brûleur.</p>	<p>Remplacez la pile par une pile neuve.</p> <p>Vérifiez que les fils de l'électrode sont solidement enfoncés sur le terminal du module d'allumage. Vérifiez que les fils de raccordement du module au bouton d'allumeur sont solidement enfoncés sur chacun de leur terminal respectif. (si équipé)</p> <p>Assurez-vous que le fil de l'électrode soit poussé bien au fond et soit bien serré sur le terminal derrière l'allumeur.</p> <p>Assurez-vous que le boîtier de l'électrode est bien fixé et que la distance entre l'électrode et le boîtier est entre 1/8" et 3/16". La distance peut être ajustée en rabattant le boîtier vers l'extérieur ou vers l'intérieur.</p> <p>Fermez le volet d'air légèrement - voir le problème précédent.</p>
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en acier inoxydable et porcelainisé et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durci et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.
Les contrôles sont réglés à "high" mais la chaleur générée par les brûleurs est trop basse.	<p>Manque de gaz.</p> <p>Le tuyau d'alimentation en gaz est pincé.</p> <p>L'injecteur du brûleur est sale ou obstrué.</p> <p>Présence de toiles d'araignée ou autres débris dans le tube du venturi.</p> <p>Le régulateur de propane est en situation de "faible débit".</p>	<p>Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne.</p> <p>Remplacez le tuyau d'alimentation convenablement.</p> <p>Nettoyez l'injecteur du brûleur.</p> <p>Nettoyez le tube du venturi.</p> <p>Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du grill 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.</p>

Problème	Causes possibles	Solutions
<p>Le brûleur infrarouge (si équipé) 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>	<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>
<p>La veilleuse ne s'allume pas. (si équipé)</p>	<p>Manque de gaz.</p> <p>L'injecteur de la veilleuse est obstrué.</p> <p>Le fil de l'électrode est relâché ou débranché.</p> <p>L'électrode de la veilleuse est sale.</p> <p>La veilleuse est déjà allumée.</p>	<p>Après avoir tourné le bouton de contrôle de la veilleuse à "high", attendez environ 20-30 secondes pour que l'air puisse se purger de la ligne d'alimentation en gaz tout en appuyant sur l'allumeur. Remplissez la bonbonne de propane. Lors de l'installation initiale ou après avoir rempli la bonbonne à nouveau, il est conseillé d'allumer un des brûleurs de cuve avant d'allumer la veilleuse. Ceci permettra au gaz de s'acheminer plus rapidement vers les soupapes sur le collecteur.</p> <p>Nettoyez l'injecteur.</p> <p>Réinstallez le fil.</p> <p>Nettoyez l'électrode.</p> <p>La flamme de la veilleuse, spécialement sur les modèles au gaz naturel est très difficile à voir. Placez votre main à un pouce de la surface de cuisson, au-dessus de la veilleuse pour vérifier s'il y a de la chaleur.</p>

**NOTES**



**CAUTION!** During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.



**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.

## Getting Started

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.
4. Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using grill.
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.

If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Care Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).

## 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.
6. 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).

## TOOLS REQUIRED FOR ASSEMBLY (tools not included)

## OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE (outils non inclus)

3/8 (10mm)  
Wrench,  
ratchet or driver  
Tournevis ou clé,  
cliquet de 3/8  
(10mm)



Flat and Philips  
screwdrivers  
Tournevis plat et  
Phillips



Pliers  
Pinces



Hammer  
Marteau



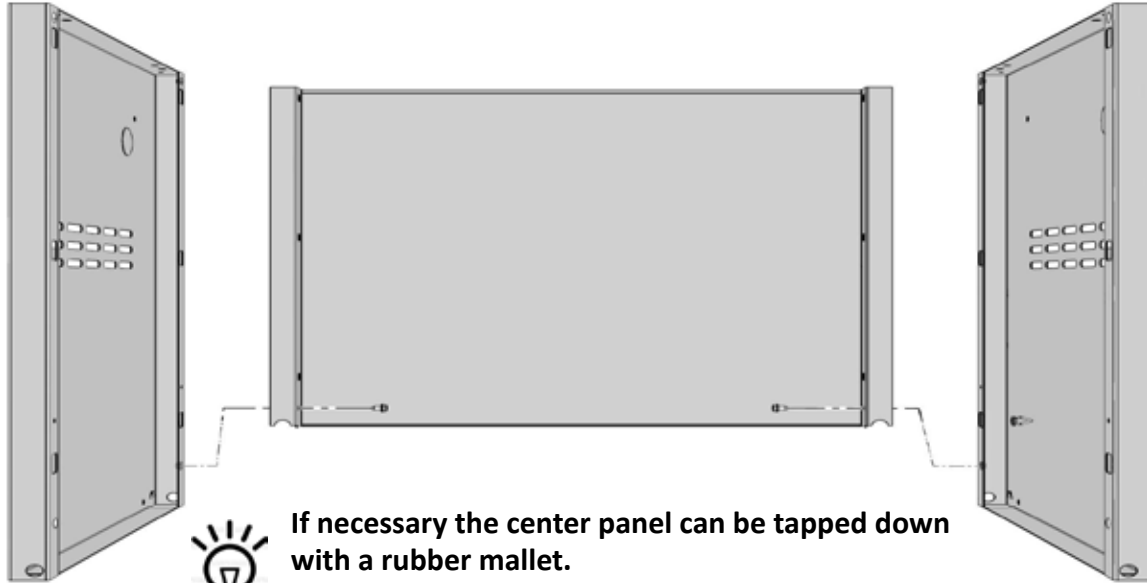
1.



2 X N570-0026 (#14 x 1/2")



3/8"(10mm)



If necessary the center panel can be tapped down with a rubber mallet.

Si nécessaire, le panneau central peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.

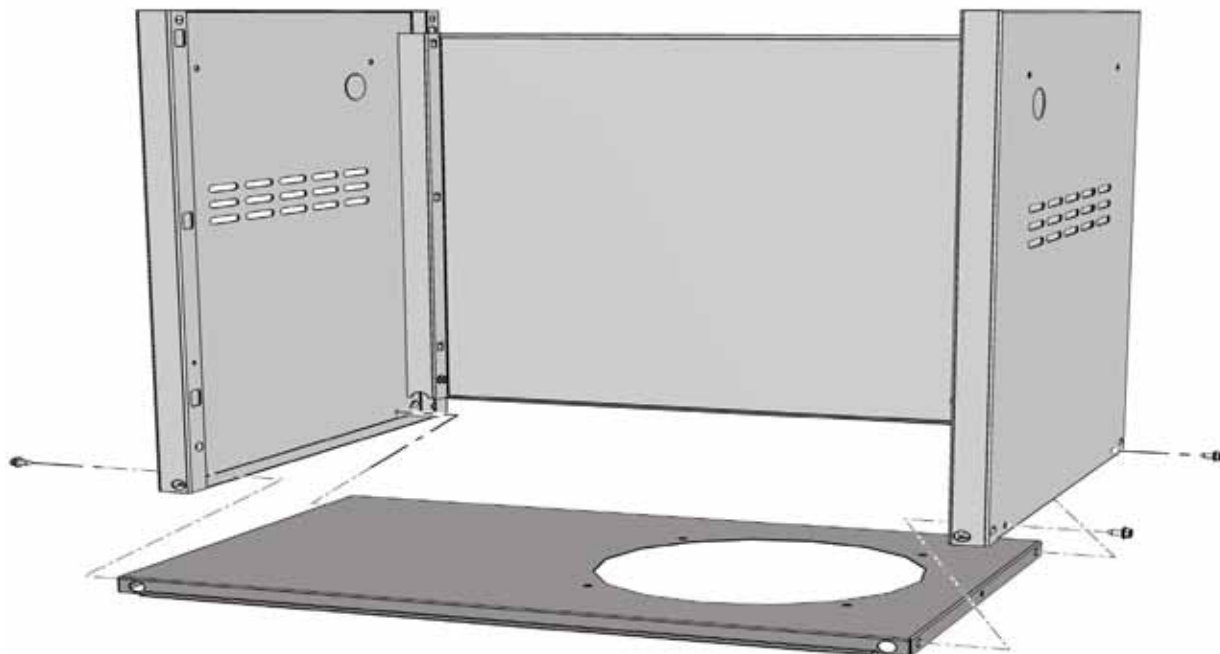
2.



4 X N570-0026 (#14 X1/2")



3/8"(10mm)



3.

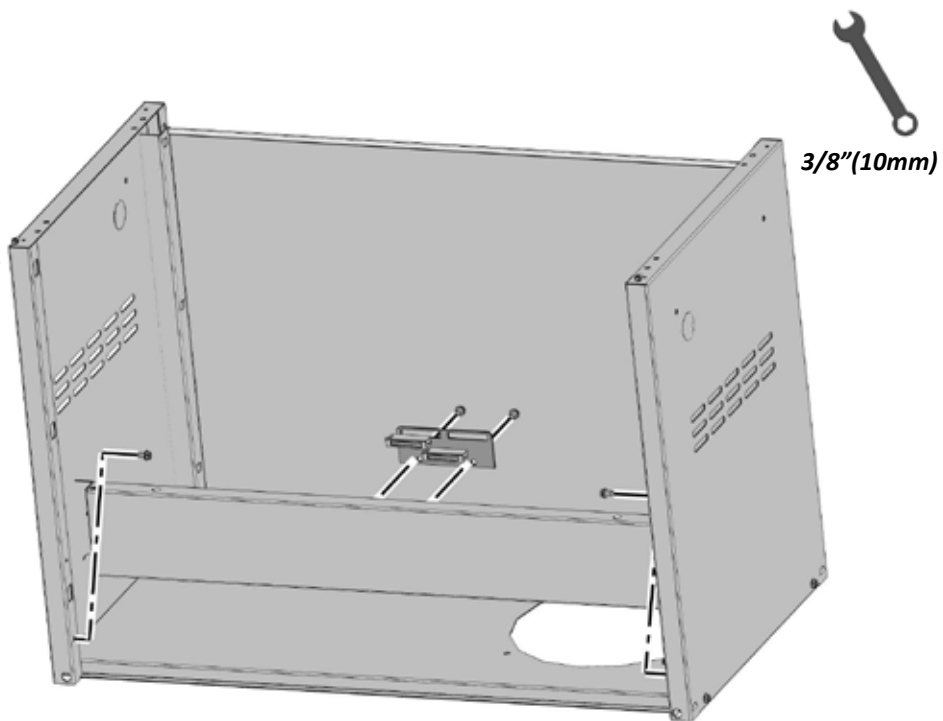


2 x N570-0026 (#14 x 1/2")



If necessary the cross beam can be tapped down with a rubber mallet.

Si nécessaire, le barre de traverse peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.



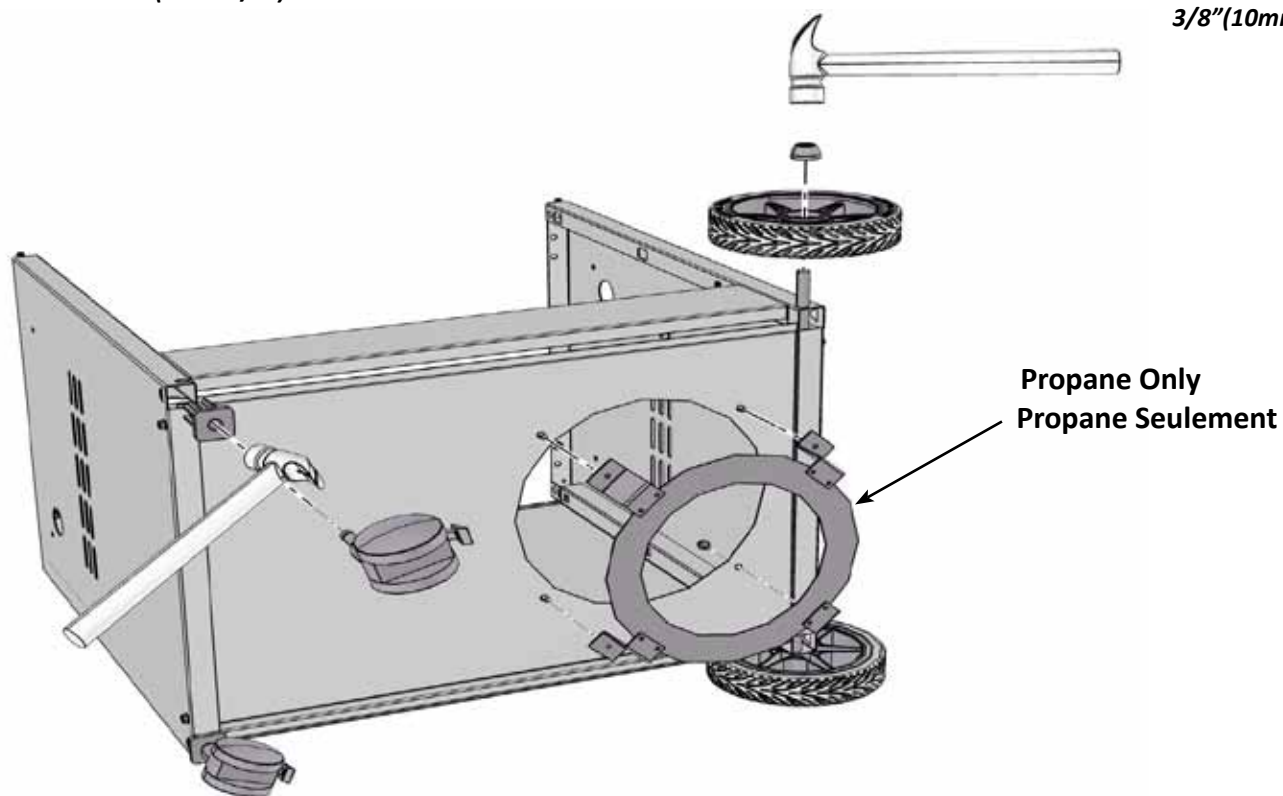
4.



4 x N570-0026 (#14 x 1/2")



3/8" (10mm)



## 5.



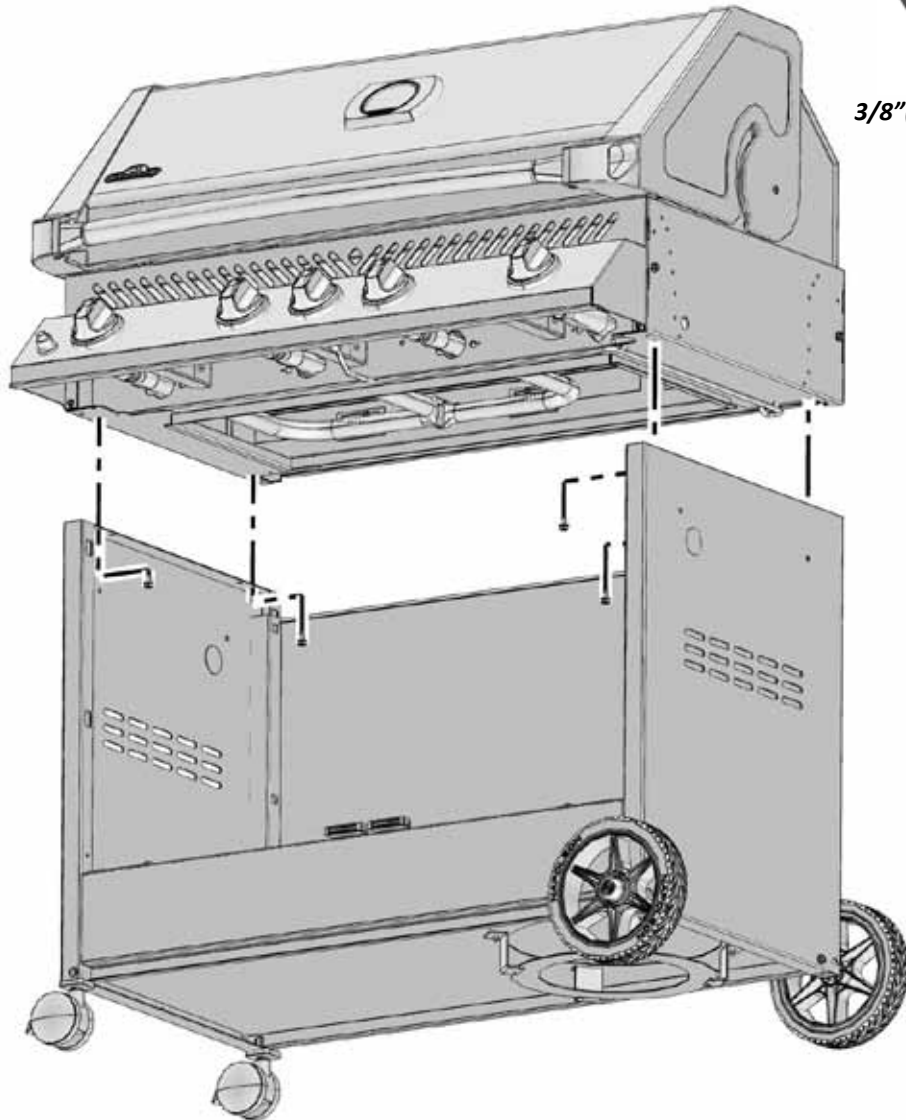
4 x N570-0026 (#14 x 1/2")

Two people are required for this step.

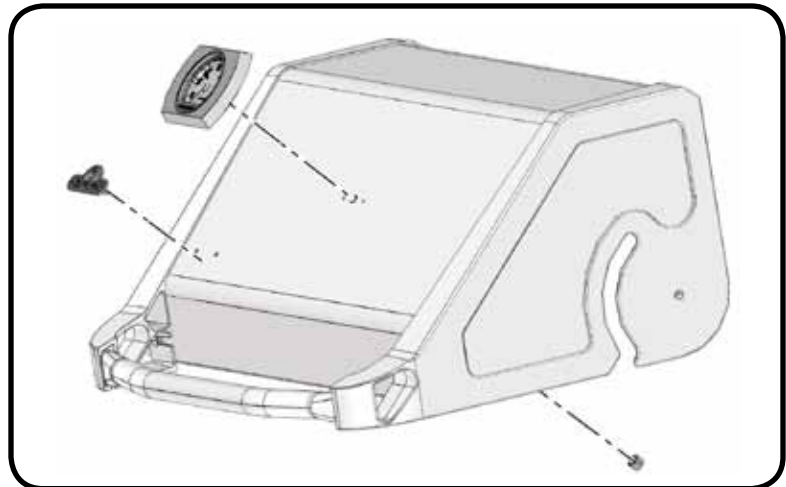
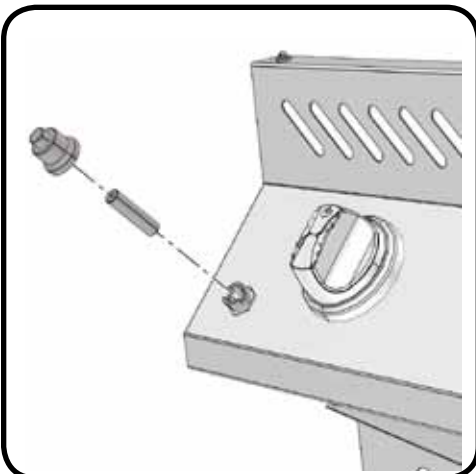
Deux personnes sont nécessaires pour cette étape.



3/8"(10mm)



## 6.



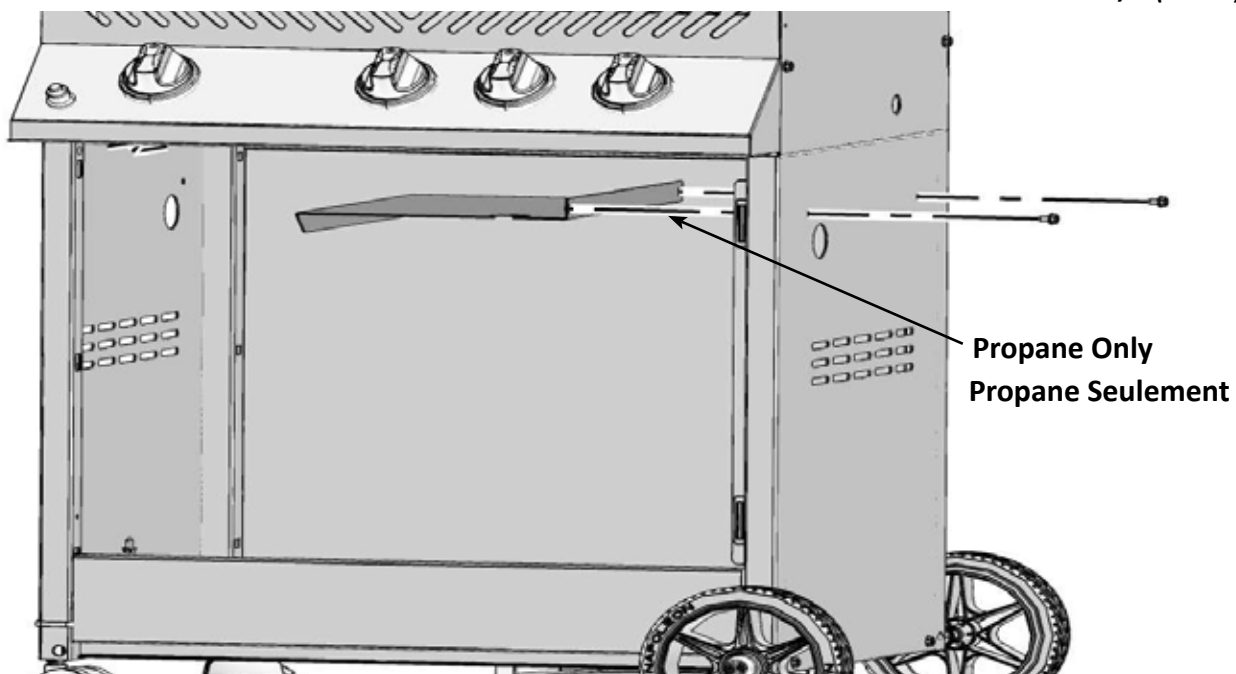
7.



2 x N570-0026 (#14 x 1/2")

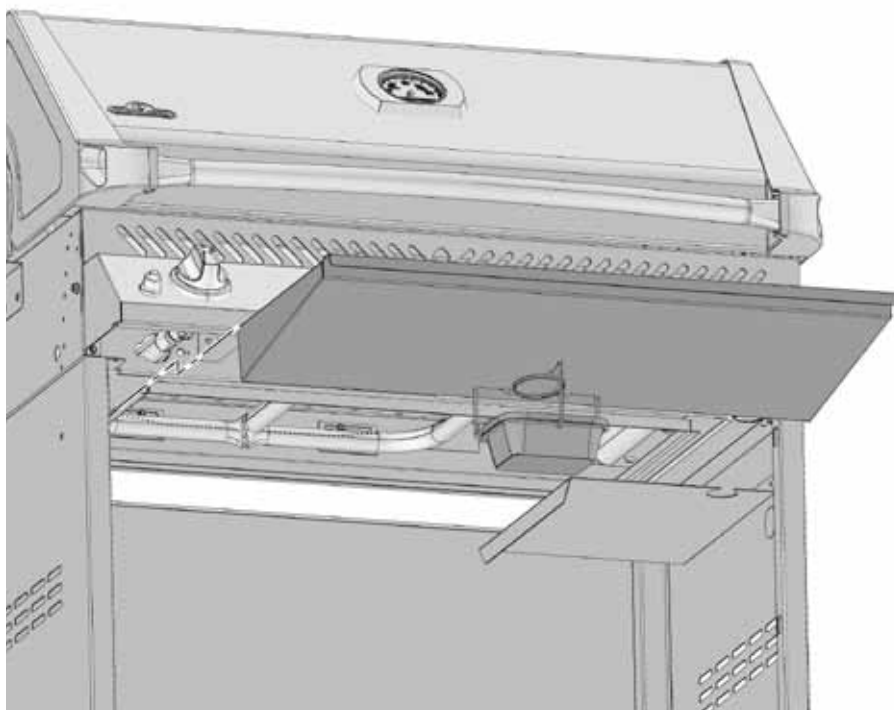
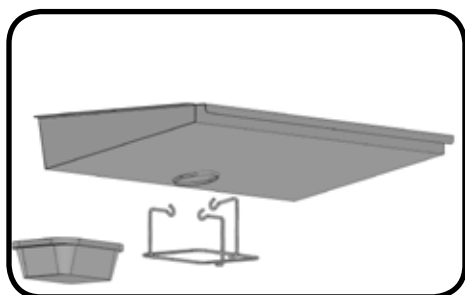


3/8" (10mm)



8.

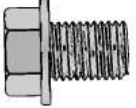
disposable grease tray  
jetable du récipient à graisse



# 9.



2 x N570-0026 (#14 x 1/2")



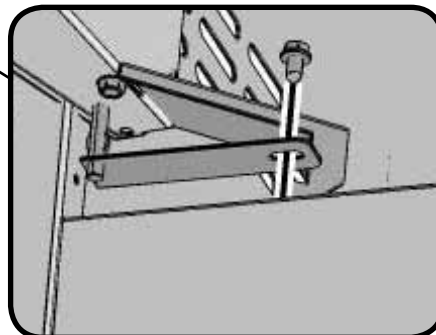
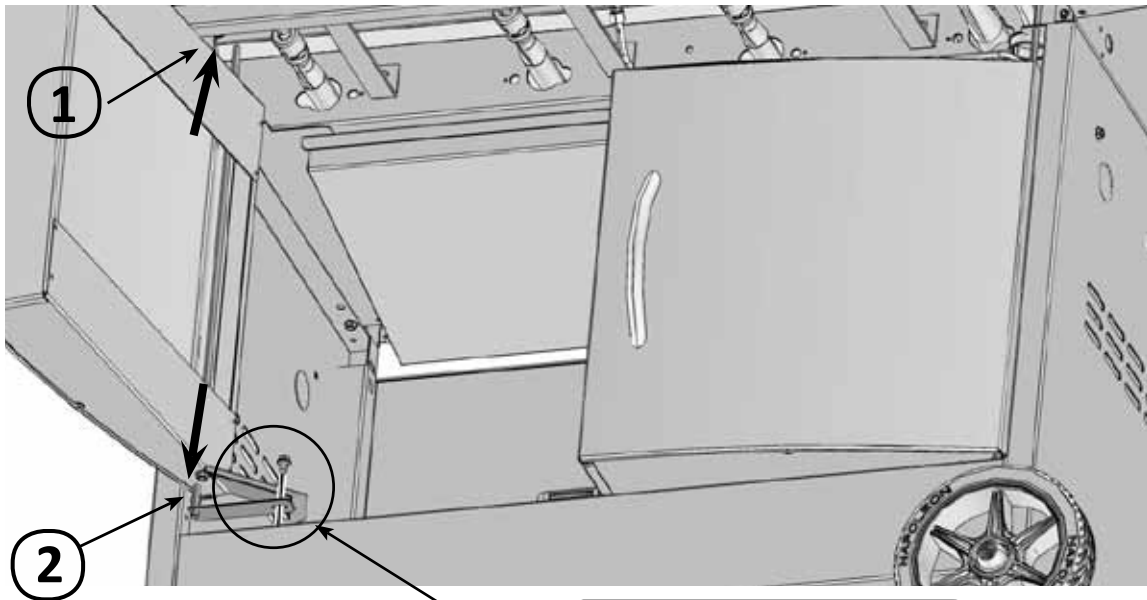
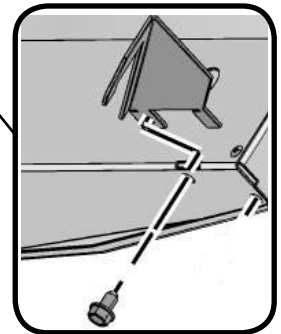
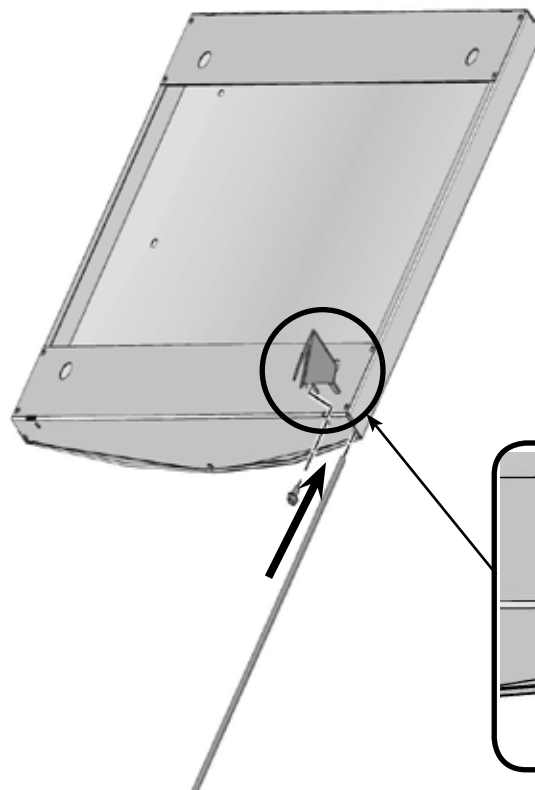
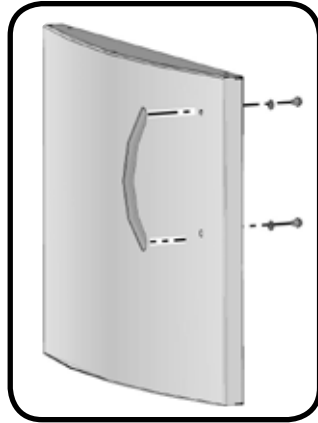
4 x N570-0029 (1/4-20 X 3/8")



4 x N735-0002 (1/4")



3/8"(10mm)



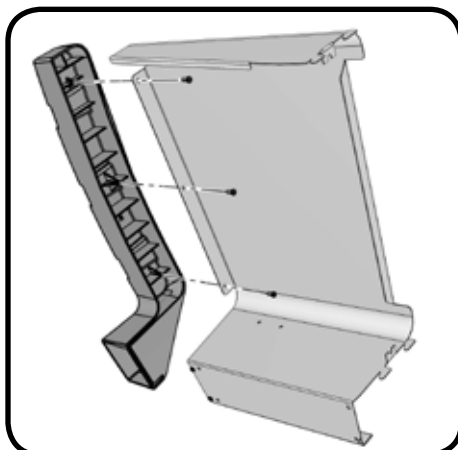
## 10.



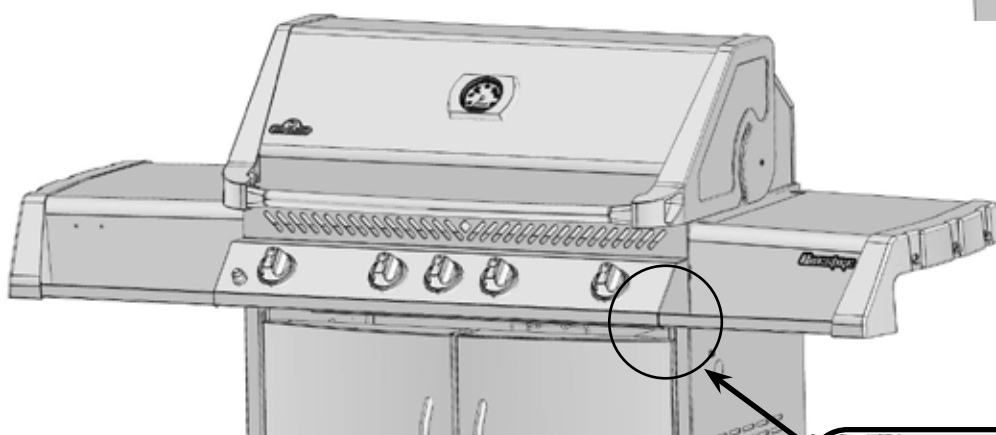
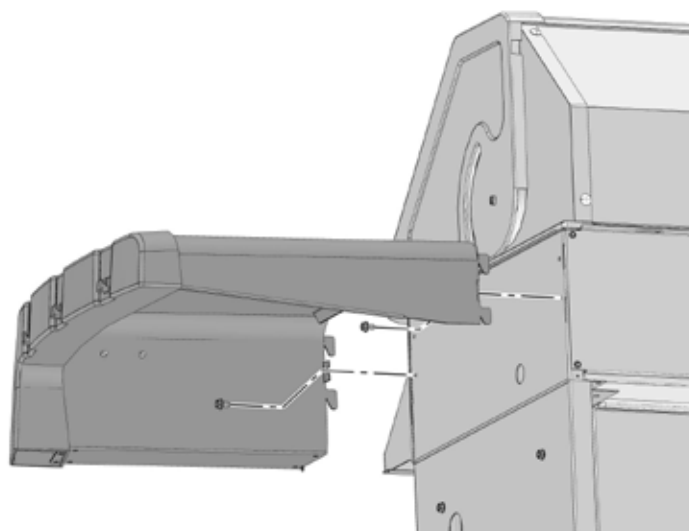
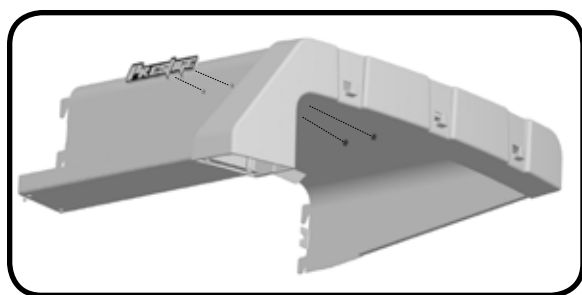
10 x N570-0076 (#8 X1/2")



4 x N570-0026 (#14 X1/2")

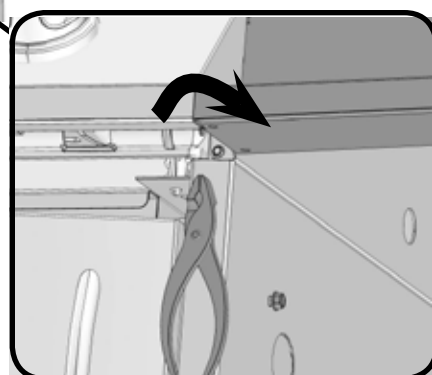


3/8"(10mm)

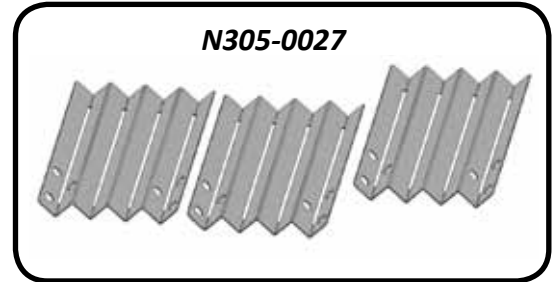
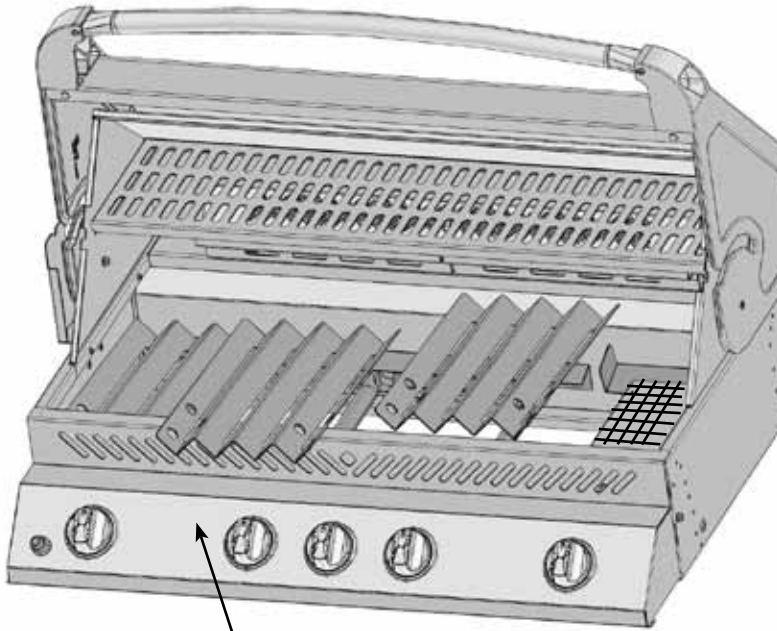


Twist tab to lock  
in place.

Tournez la patte  
pour verrouiller.

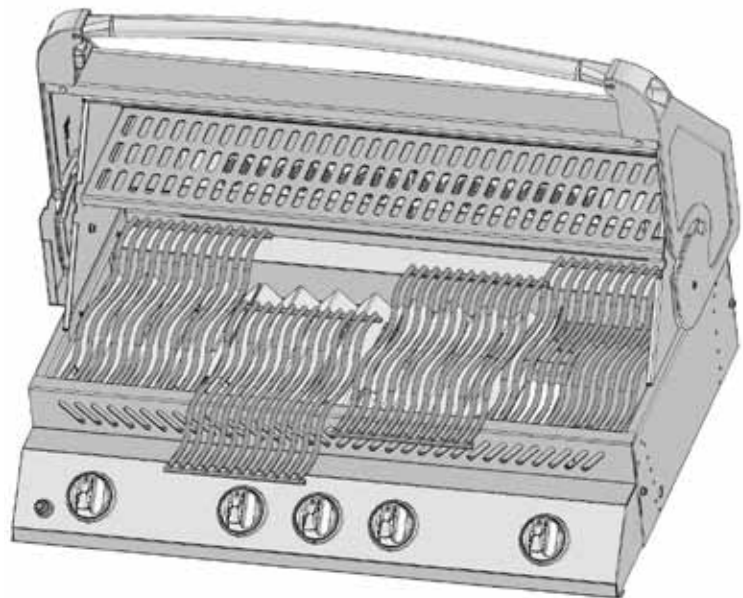
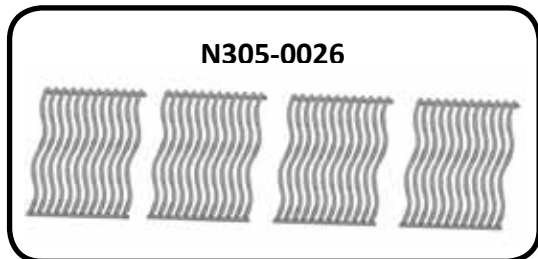


## 11.



Ensure holes in sear plates are positioned to the front of the grill.

Assurez-vous que les trous dans les plaques de brûleur soient placés à l'avant du gril.



## Rotisserie Kit Assembly Instruction

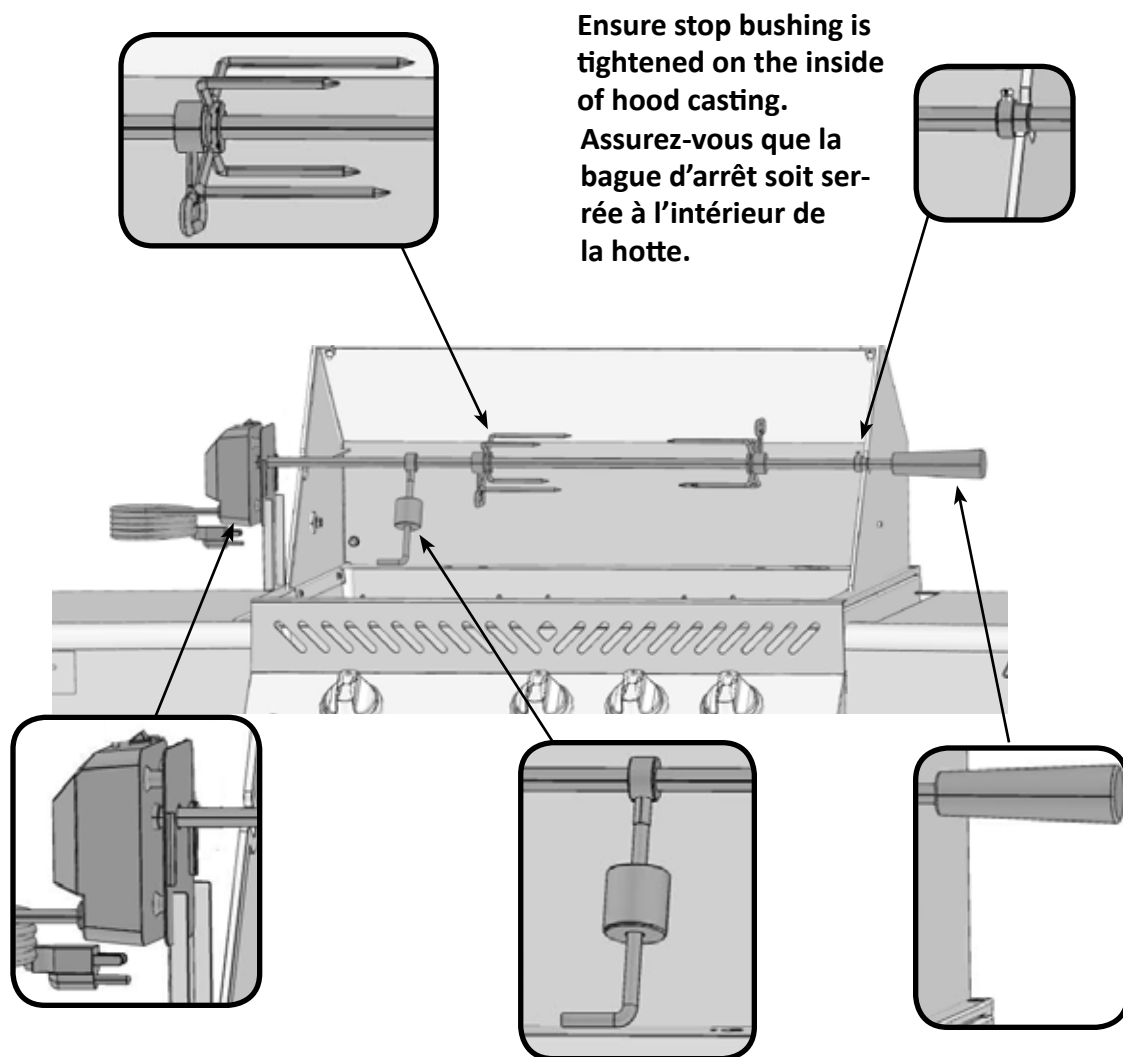
(included with most rear burner units)

Assemble rotisserie kit components as shown.

## Instructions D'assemblage De L'ensemble De Rôtissoire

(inclus avec la plupart des appareils avec brûleur arrière)

Assemblez les composantes de la rôtissoire tel qu'illustré.

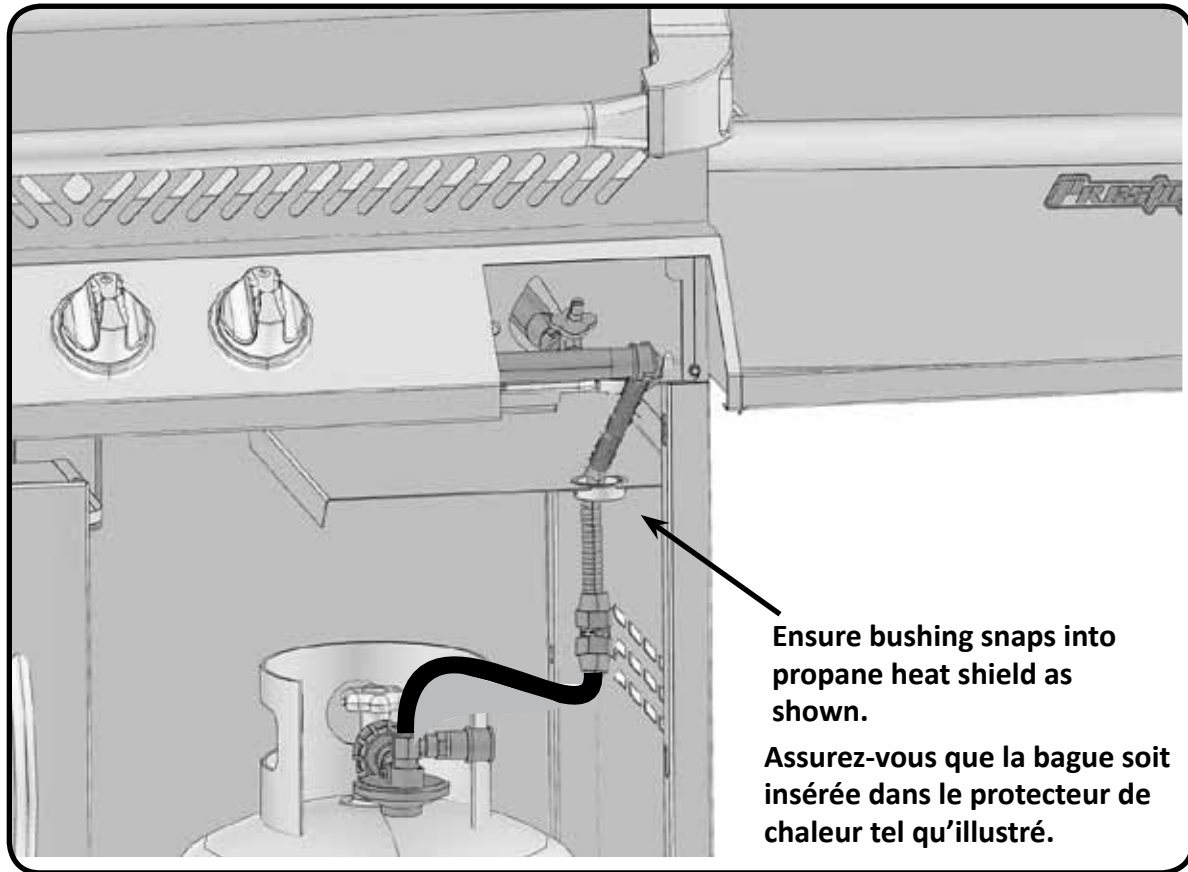


**Propane Only – Proper Hose Connection**  
**Propane Seulement - Branchement Adéquat Du Boyau**

**WARNING!** Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.



**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.



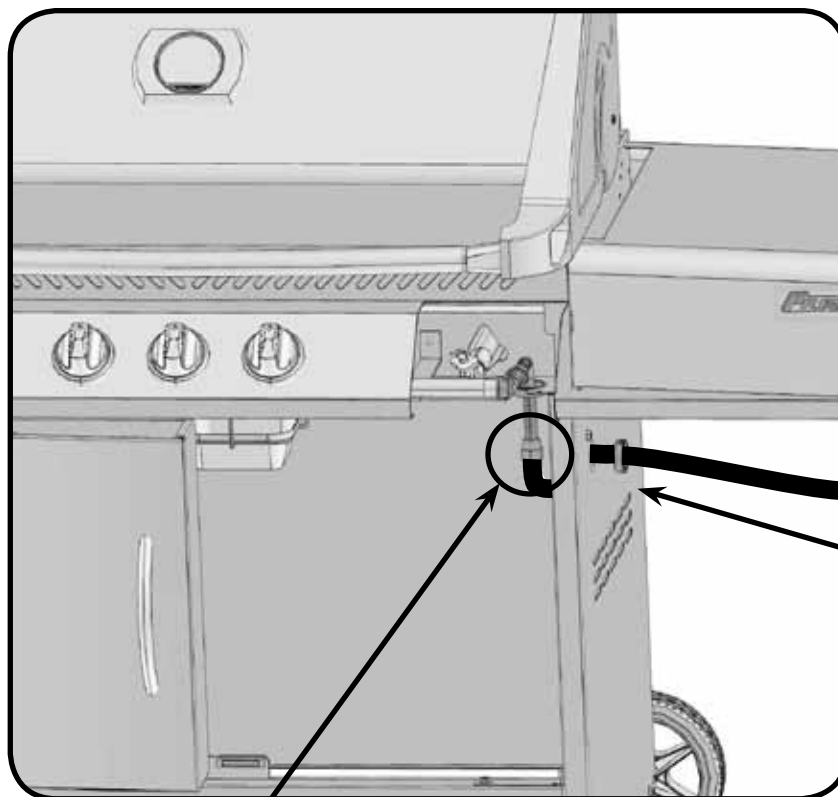
## Natural Gas Only – Proper Hose Connection

### Gaz Naturel Seulement - Branchement Adéquat Du Boyau



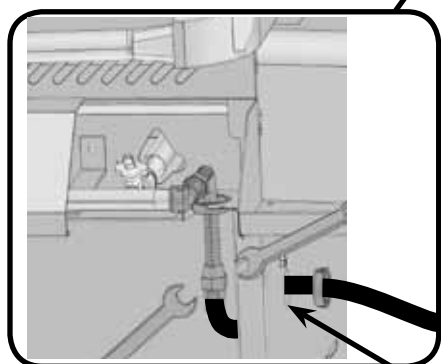
**WARNING!** The installation must be performed by a licensed gas fitter, and all connections must be leak tested before operating the grill.

**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 grill.



Ensure bushing snaps into side panel as shown.

Assurez-vous que la bague soit insérée dans le panneau latéral tel qu'illustré.



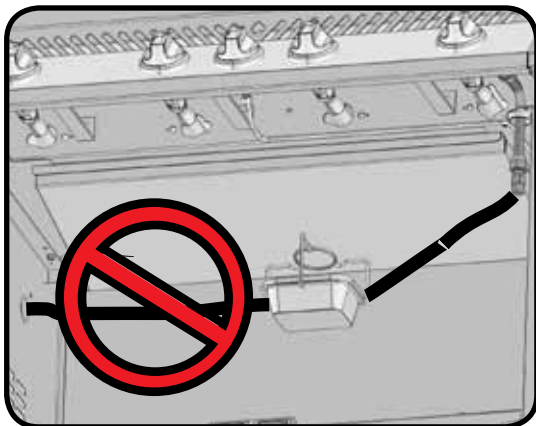
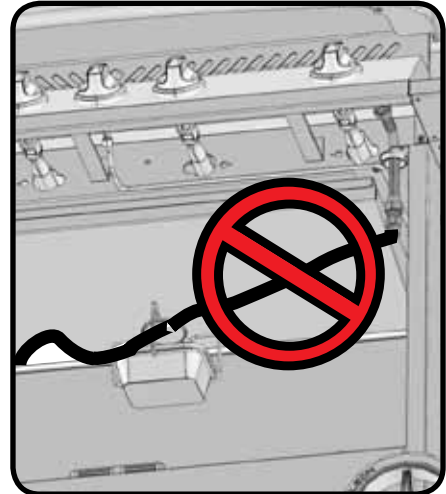
Knockout  
Disque Poinçonné



**WARNING – FIRE HAZARD**  
**ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE**



**WARNING!** Do not route hose underneath drip pan.  
**AVERTISSEMENT!** Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement afin de garder.



**WARNING!** Hose must be routed through right side panel only. Do not route hose through left side panel and underneath drip pan.

**AVERTISSEMENT!** Le boyau doit être acheminé à travers le panneau droit seulement. N'acheminez pas le boyau à travers le panneau gauche et en dessous du tiroir d'égouttement.



**WARNING!** Do not route hose over top of rear panel.  
**AVERTISSEMENT!** N'acheminez pas le boyau par-dessus le panneau arrière.



**WARNING!** Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.  
**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.

## Leak Testing Instructions



**WARNING!** A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.



**WARNING!** Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.



**Leak testing:** This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.



Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.



Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Care department and have the grill inspected by a certified gas installer. If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.

## 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.



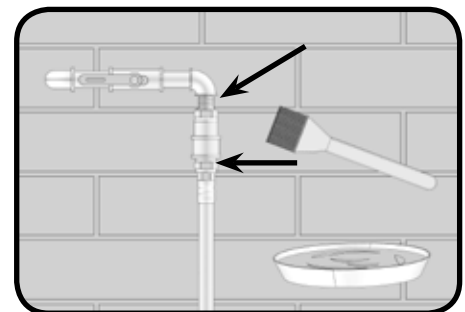
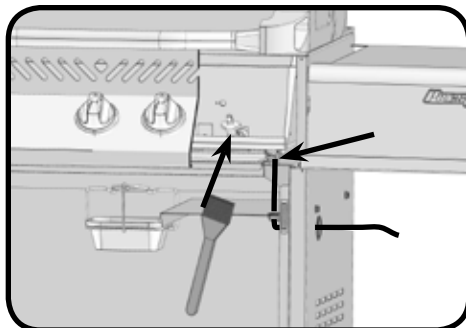
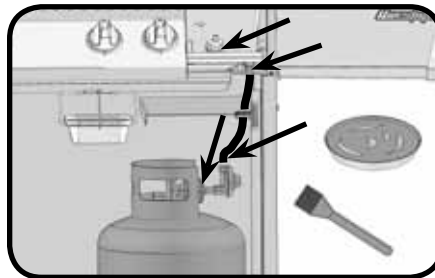
1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

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.



## Parts List / Liste Des Pièces

Item	Part #	Description	PT600RBI
1	n135-0020g	left side lid casting / moulage gauche du couvercle	x
2	n385-0129	NAPOLEON logo / logo NAPOLEON	x
	w450-0005	logo spring clips / écrous à ressort pour logo	x
	n510-0002	black silicone lid bumper / pare-chocs du couvercle (silicone noir)	x
3	n685-0004	temperature gauge / jauge de température	x
4	n010-0477	stainless steel lid insert / couvercle en acier inoxydable	x
	n335-0016z	bronze lid insert / couvercle bronze	x
5	n325-0055	lid handle / poignée du couvercle	x
6	n135-0021g	right side lid casting / moulage droite du couvercle	x
7	n570-0015	lid pivot screw / écrous du pivot	x
8	n010-0178k	hood assembly / ensemble du couvercle	x
9	n570-0008	#8 x 1/2" screw / vis #8 x 1/2"	x
10	n570-0024	1/4-20 x 1/2" screw / vis 1/4-20 x 1/2"	x
11	n735-0002	1/4" lockwasher / rondelle à ressort 1/4"	x
12	n520-0019	warming rack / grille rechaud	x
13	n305-0026	cooking grids - stainless rod / grille de cuisson - en acier inoxydable	x
14	n305-0027	sear plate / plaque de brûleur	x
15	n590-0141	stainless steel side shelf right / tablette latérale en acier inoxydable droite	x
16	n120-0007g	LUXIDIO side shelf end cap right / embout en LUXIDIO de la tablette latérale droite	x
17	n590-0076	screw #8 x 1/2" / vis #8 x 1/2"	x
18	n590-0140	stainless steel side shelf left / tablette latérale en acier inoxydable gauche	x
19	n120-0006g	LUXIDIO side shelf end cap left / embout en LUXIDIO de la tablette latérale gauche	x
21	n010-0184	back burner housing - left (infra-red) / boîtier du brûleur arrière - gauche (infra-rouge)	x
22	n010-0185	back burner housing - right (infra-red) / boîtier du brûleur arrière - droite (infra-rouge)	x
23	n100-0015	back burner / brûleur arrière	x
24	n200-0019	burner grease shield / plaque de brûleur	x
25	n100-0034	tube burner left/right / brûleur à tube gauche/droite	x
26	n100-0035	tube burner center / brûleur à tube centre	x
27	n475-0016	rotisserie mount / support de la rôtissoire	x
28	n570-0019	10-24 x 1/4" screw / vis 10-24 x 1/4"	x
29	n450-0009	10-24 nut / écrou 10-24	x
30	n010-0423	base / cuve	x
31	n710-0046	drippan / tiroir d'égouttement	x
32	n160-0006p	grease tray holder / support du récipient à graisse	x
33	n710-0062	replacement grease tray / ensemble de récipients à graisse	x
34	n200-0018g	back cover / couvercle arrière	x
35	n475-0162	control panel / panneau de contrôle	x
36	n570-0021	#8 x 1" screw / vis #8 x 1"	x
37	n010-0498	main infrared burner / brûleur principal infrarouge	x
	n565-0002	infrared burner screen / plaque de protection de brûleur de infrarouge	x
38	n051-0007	control knob bezel / monture de bouton de commande	x
39	n255-0001	90 degree elbow (3/8 F to 1/2 FP) / coude degrés (3/8 F to 1/2 FP)	x
	n255-0027	union fitting (3/8 M flare to 3/8 M flare) / ajustage de précision des syndicats (3/8 M de 3/8 M)	x
	n720-0044	flexible stainless steel tubing / tuyauterie flexible d'acier inoxydable	x
40	n530-0003	1-outlet regulator / ensemble de tuyau de régulateur à 1 sortie	p
	n345-0001	10ft n/g hose c/w quick disconnect / tuyau de 10 pieds avec débranchement rapide	n
	n345-0003	10ft n/g hose - hose only / tuyau de 10 pieds - tuyau seulement	n
41	n080-0189	infrared burner support / appui infrarouge de brûleur	x
42	n432-0013	manifold tube c/w brackets / tuyau collecteur avec fixations	x
43a	n725-0007	rear burner valve / soupape brûleur arrière	p
43b	n725-0008	rear burner valve / soupape brûleur arrière	n
	n255-0006	rear burner comp. fitting - valve end / brûleur arrière complet raccord de soupape	x

## Parts List / Liste Des Pièces

Item	Part #	Description	PT600RBI
	n720-0045	rear burner supply tube / tuyau d'alimentation brûleur arrière	x
	n010-0188	rear burner orifice assembly / ensemble des orifices brûleur arrière	p
	n010-0189	rear burner orifice assembly / ensemble des orifices brûleur arrière	n
44a	n725-0009	main burner valve / soupape brûleur principal	p
44b	n725-0010	main burner valve / soupape brûleur principal	n
	n455-0007	#59 main burner orifice / bec d'orifice #59 brûleur principal	p
	n455-0008	#53 main burner orifice / bec d'orifice #53 brûleur principal	n
45	n380-0015	control knob, main burner / bouton de contrôle principal	x
	n380-0015r	burner control knob red / bouton de contrôle rouge	x
46	n630-0003	bezel retaining spring / ressort de retenue de monture	x
47	n475-0222g	left side cart enclosure / panneau gauche pour chariot	x
48	n357-0015	electronic ignition, 3-spark / allumeur électronique - 3 étincelles	x
	n240-0016	tube burner electrode / électrode de brûleur à tube	x
	n240-0025	infrared burner electrode / électrode du brûleur infrarouge	x
	n750-0018	electrode wire / fil d'électrode	x
	n200-0070	infrared burner electrode cover / couverture infrarouge d'électrode de brûleur	x
	n350-0054	collector box - main burner / boîte du collecteur du brûleur principal	x
51	n555-0012	door pivot rod / tige-pivot de porte	x
52	n010-0559ss	cart door assembly stainless steel / ensemble de porte pour chariot acier inoxydable	x
	n010-0559z	cart door assembly bronze / ensemble de porte pour chariot bronze	x
53	n325-0049	door handle / poignée de porte	x
	n570-0029	1/4-20 x 3/8" screw / vis 1/4-20 x 3/8"	x
	n735-0002	1/4" lockwasher / rondelle à ressort 1/4"	x
55	n570-0026	#14 x 1/2" screw / vis #14 x 1/2"	x
56a	n590-0153g	bottom shelf - propane / tablettes inférieur - propane	p
56b	n590-0152g	bottom shelf - natural / tablettes inférieur - naturel	n
57	n475-0280g	rear cart panel / panneau arrière pour chariot	x
58	n080-0130p	door stop bracket - left / support d'arrêt de porte - gauche	x
59	n080-0166p	door stop bracket - right / support d'arrêt de porte - droite	x
60	n585-0025p	heat shield / pare-chaleur	p
62	n105-0002	snap bushing / bague à pression	x
65	n525-0008g	cross beam / barre de traverse	x
69	n010-0360p	tank ring support / support de la bouteille	p
71	n080-0165p	magnet bracket / support à aimant	x
72	n430-0002	magnetic catch / loquet magnétique	x
73	n130-0010	caster assembly - each / ensemble de roulettes (unité)	x
74	n450-0023	axle cap / enjoliveur	x
76	n745-0007	wheel - each / roue (unité)	x
77	n015-0004	axle / essieu	x
78	n080-0193	bracket, door adjusting / support, ajustement de porte	x
	n020-0134	main assembly baggie / principal sac d'accessoires pour le montage	x
	64600	rotisserie kit / ensemble de la rôtissoire	x
	63180	vinyl cover / housse en vinyle	ac
	56018	stainless steel griddle / plaque de cuisson en acier inoxydable	ac
	67600	charcoal tray / support à charbon	ac
	62007	replacement grease trays (5 pieces) foil / ensemble de récipients à graisse foil	ac

x - standard

x - compris

p - propane units only

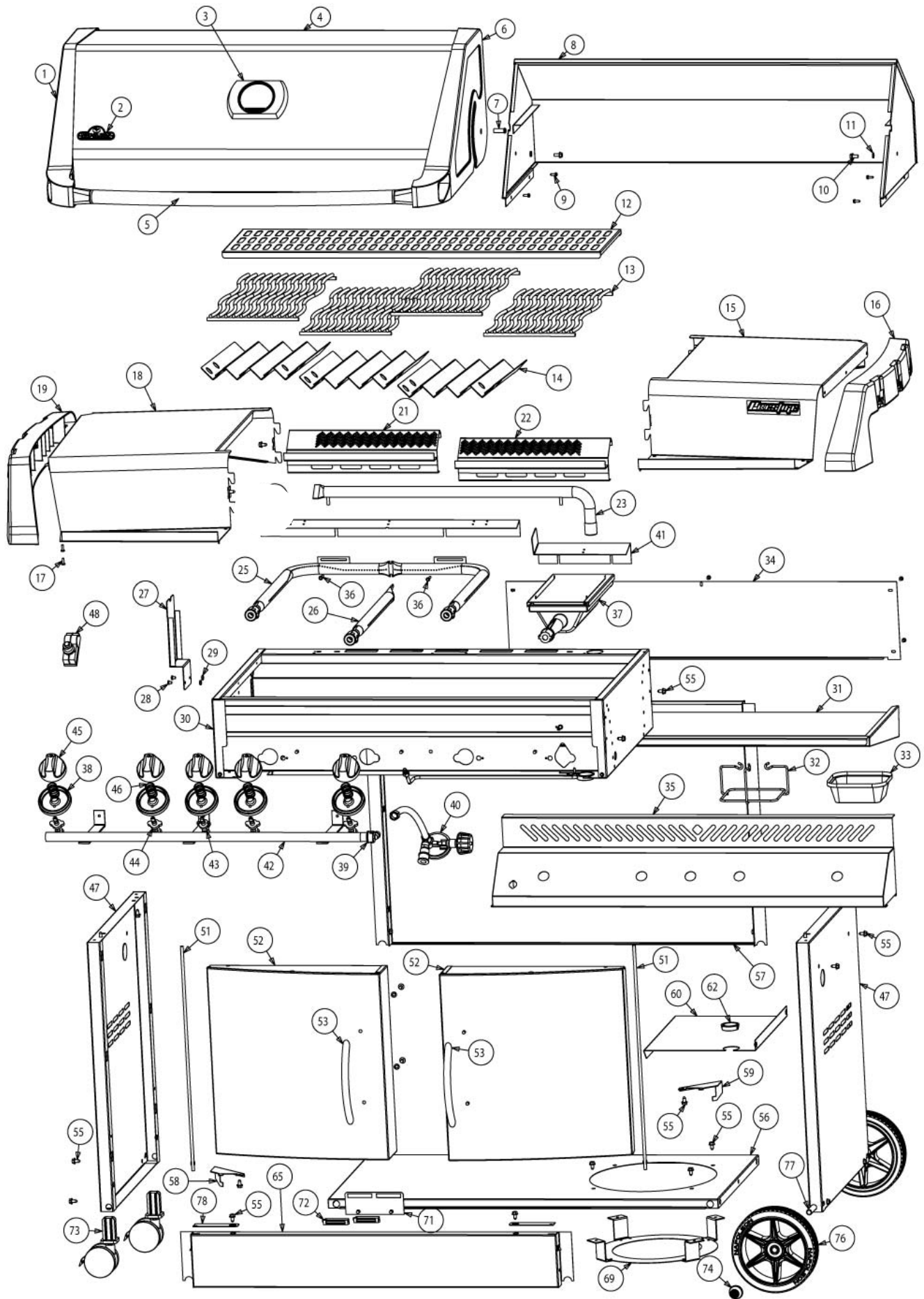
n - natural gas units only

ac - accessory

p - appareils propane seulement

n - appareils gaz naturel seulement

ac - accessoires





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'EXPÉDITION SUPPLÉMENTAIRE

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



