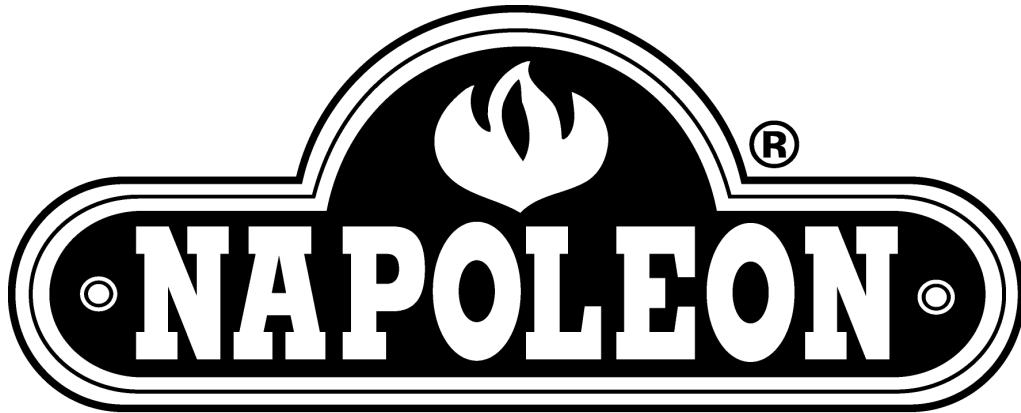
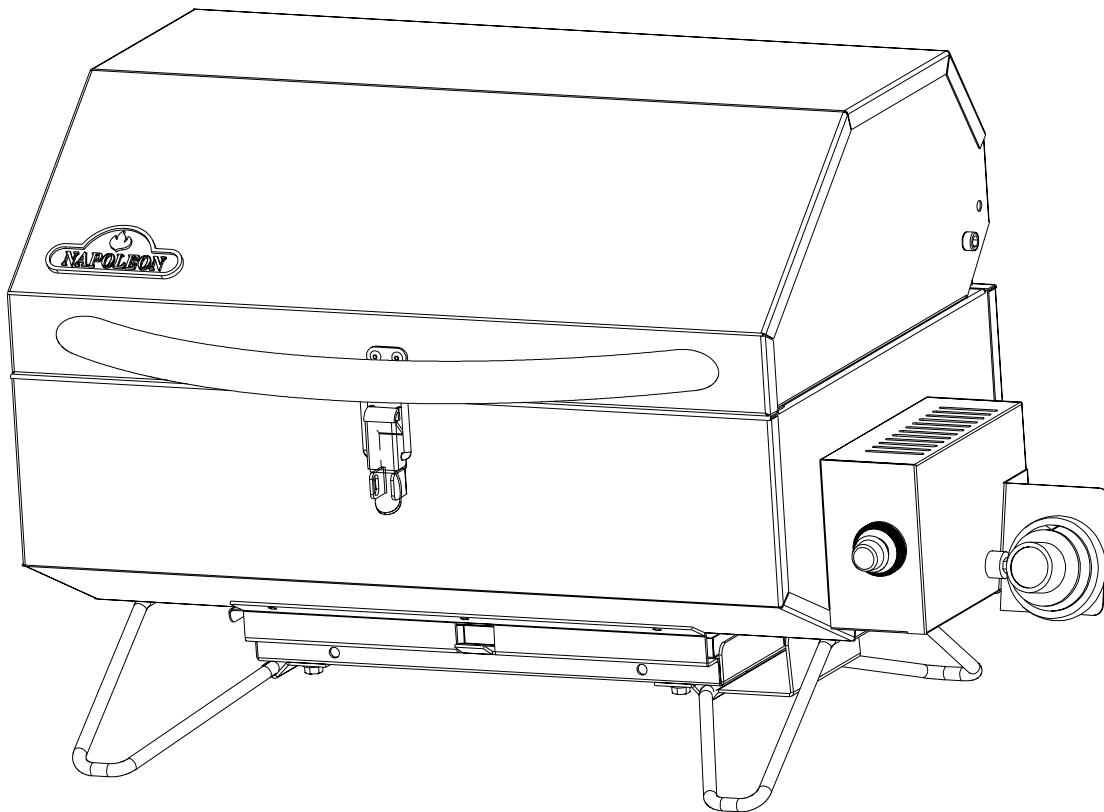


SERIAL / SÉRIE# \_\_\_\_\_



**GOURMET GRILLS**

*Award Winning Products*



**PTSS215**



NAPOLEON APPLIANCE CORP., 214 BAYVIEW DR., BARRIE,  
ONTARIO, CANADA L4N 4Y8 (705)726-4278, FAX (705)725-2564  
EMAIL/COURRIEL: care@nac.on.ca WEB SITE/SITE WEB: www.napoleongrills.com



RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE  
VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

N415-0110/JAN22/07



## GOURMET GRILLS

*Award Winning Products*

Le PTSS215 a été conçu avec la mobilité à l'esprit. Grâce à ses pattes repliables, le PTSS215 peut être installé sur n'importe quelle surface plane. Les pattes se déplient et bloquent en place pour ensuite se replier lors de vos déplacements ou lorsque utilisé avec nos ensembles de supports optionnels (voir les illustrations pour les différents ensembles de supports et accessoires).

TOUS les grils à gaz NAPOLÉON sont fabriqués conformément aux normes strictes du certificat d'assurance de qualité internationalement reconnu ISO 9001-2000. 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 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 DES GRILS À GAZ NAPOLÉON

NAPOLÉON garantit votre nouveau gril à gaz contre tous défauts concernant les matériaux et le procédé de fabrication tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du gril. Cette garantie couvre : le boîtier en acier inoxydable, le brûleur en acier inoxydable, la grille de cuisson en tige d'acier inoxydable 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 composants tels que la plaque de brûleur en acier inoxydable, le brûleur infrarouge en céramique (à l'exclusion des écrans), et l'allumeur (excluant la pile) sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les trois premières années de la garantie limitée.

Les composants tels que le régulateur, la grille de réchaud, les tuyaux et les raccords, 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 aucuns frais d'expédition, de main-d'oeuvre ou de taxes d'exportation.

### CONDITIONS ET LIMITATIONS

"NAPOLÉON garantit ses produits contre les défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement (i.e. l'individu ou la personne morale (client inscrit) dont le nom apparaît sur la carte d'enregistrement de garantie déposée auprès de NAPOLÉON), à 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 du fabricant n'est pas transférable et ne peut être prolongée ou étendue par aucun de nos représentants quelle 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 mauvais usage, un manque d'entretien, des feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des altérations, des abus ou de la négligence et l'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les égratignures, les bossellements, les surfaces peintes, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ni les composants utilisés dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composants causant un mauvais fonctionnement de l'appareil pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon.

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

Après la première année, concernant cette Garantie à Vie Limitée du Président, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se décharger entièrement de toutes obligations concernant cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toute pièce garantie qui est défectueuse.

**NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, de la main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie, et 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 concernant le gril à gaz NAPOLÉON et toutes autres garanties exprimées ou implicites concernant ce produit, ses composants ou accessoires sont exclues.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, tout autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne sera pas responsable pour une surchauffe ou une explosion causée par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

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

La facture ou sa copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON. La carte d'enregistrement de garantie doit être retournée dans les quatorze jours pour enregistrer la garantie et vous pouvez vous enregistrer en ligne au : [www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com).

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'honorer toute réclamation.

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

## 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 NON BRANCHÉE NE DOIT 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 MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU DES PERTES DE VIE.**

**QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**

- Fermez l'alimentation principale en gaz.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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.
- Gardez les cordons électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- 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.
- 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.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Ce gril à gaz est conçu pour fonctionner avec le propane seulement.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bonbonne de propane.
- 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.
- 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.
- Ce gril à gaz est conçu pour un usage extérieur seulement.
- En raison de la chaleur intense générée par le système de brûleur infrarouge, la cuisson, le préchauffage et l'allumage du gril doivent être effectués uniquement avec le couvercle ouvert. Si vous omettez de suivre ces instructions, il y a un risque de retour de flamme (un feu à l'intérieur du tube du brûleur). Tout dommage résultant de l'omission de suivre ces instructions ne sera pas couvert par la garantie.
- Le couvercle peut être fermé seulement lorsque le gril ne fonctionne pas.



## 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.

# INFORMATION GÉNÉRALE

Ce gril à gaz est certifié selon les normes nationales canadiennes et américaines, CSA 1.8 - 2002 et ANSI Z83.11 - 2002 pour les grils à gaz extérieurs, en référence aux normes ANSI Z21.57 - 2001, CSA 1.16 M79 (r1996), NFPA 302, CFR title 33, ANSI Z21.89 - 2002, ANSI Z21.72b - 2002 et CSA 11.2b - 2002 et son installation devrait 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 ou le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54.

Utilisez uniquement le régulateur de pression fourni avec ce gril. Les régulateurs de pression de rechange doivent être ceux recommandés ou fournis par le fabricant. Le régulateur fournit une pression de 22 pouces de colonne d'eau au gril et possède un raccord femelle de type CGA#600. **Pour installer le régulateur, vissez-le dans le trou fileté sur le côté droit du gril. Le brûleur en tube devra possiblement être soulevé légèrement pour s'assurer que l'orifice est aligné avec l'ouverture sur le brûleur.** Les bonbonnes jetables de 1 lb destinées pour cet appareil doivent être munies d'un raccord mâle de type CGA #600. Cette bonbonne possède un raccord qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint étanche soit obtenu. **Pour installer la bonbonne, vissez-la simplement dans le régulateur - serrez à la main.**

**INSTRUCTIONS POUR LE TUYAUX D'ALIMENTATION OPTIONNEL :** Un tuyau optionnel est disponible chez votre détaillant Napoléon qui permet de brancher le gril à une bonbonne de 20 lb (9,1 kg). 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 le US Department of Transportation (DOT). 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. **Pour utiliser le tuyau, branchez-le (notez qu'une bonbonne de 20 lb possède un filetage à gauche) entre la soupape de la bonbonne et le régulateur du gril. Ces raccords doivent être serrés à la main et subir un test de détection de fuite. Assurez-vous que la soupape de la bonbonne est fermée lorsque le gril n'est pas utilisé.**

**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.

## QUOI FAIRE ET NE PAS FAIRE

### À FAIRE

- Lire le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- Respecter les dégagements recommandés aux matériaux combustibles (6" à l'arrière du gril et 4" sur les côtés). Un dégagement plus grand est recommandé à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée.
- Faire un test de détection de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril.
- S'assurer que la plaque de brûleur est installée de façon adéquate. Les trous doivent être orientés vers le côté droit du gril.
- Nettoyer le tiroir d'égouttement et la plaque de brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Inspecter le volet d'air du brûleur infrarouge pour des toiles d'araignées ou toutes autres obstructions régulièrement. Nettoyer le tube si vous découvrez des obstructions.
- Si le gril est installé sur un bateau ou un véhicule récréatif possédant une alimentation en propane avec un régulateur, le tuyau d'alimentation du gril doit être installé en amont du régulateur de pression du bateau ou du véhicule récréatif.

### À NE PAS FAIRE

- Ne pas passer le tuyau d'alimentation optionnel sous le tiroir d'égouttement - le dégagement requis entre le tuyau et le fond de la cuve doit être maintenu.
- Ne pas placer le gril sous une construction combustible non protégée.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arrosoir, boyau d'arrosage etc.) de venir en contact avec le brûleur en céramique. Une grande différence de température pourrait causer la céramique à fissurer.
- 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.
- Ne pas utiliser d'eau, de bière ou autre liquide pour contrôler les poussées de flamme.
- Ne pas coincer le fil de l'électrode entre le dessous du gril et les pattes repliables.
- N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.

# MANIPULER AVEC SOIN

Manipulez ou transportez votre gril avec soin afin de prévenir tout dommage et désalignement des composantes internes. Malgré que le gril a été conçu pour avoir une certaine mobilité, toute manipulation brusque ou de l'abus causeront des dommages aux composantes internes, nuisant ainsi au bon fonctionnement de votre gril.

## TEST DE DÉTECTION DE FUITES

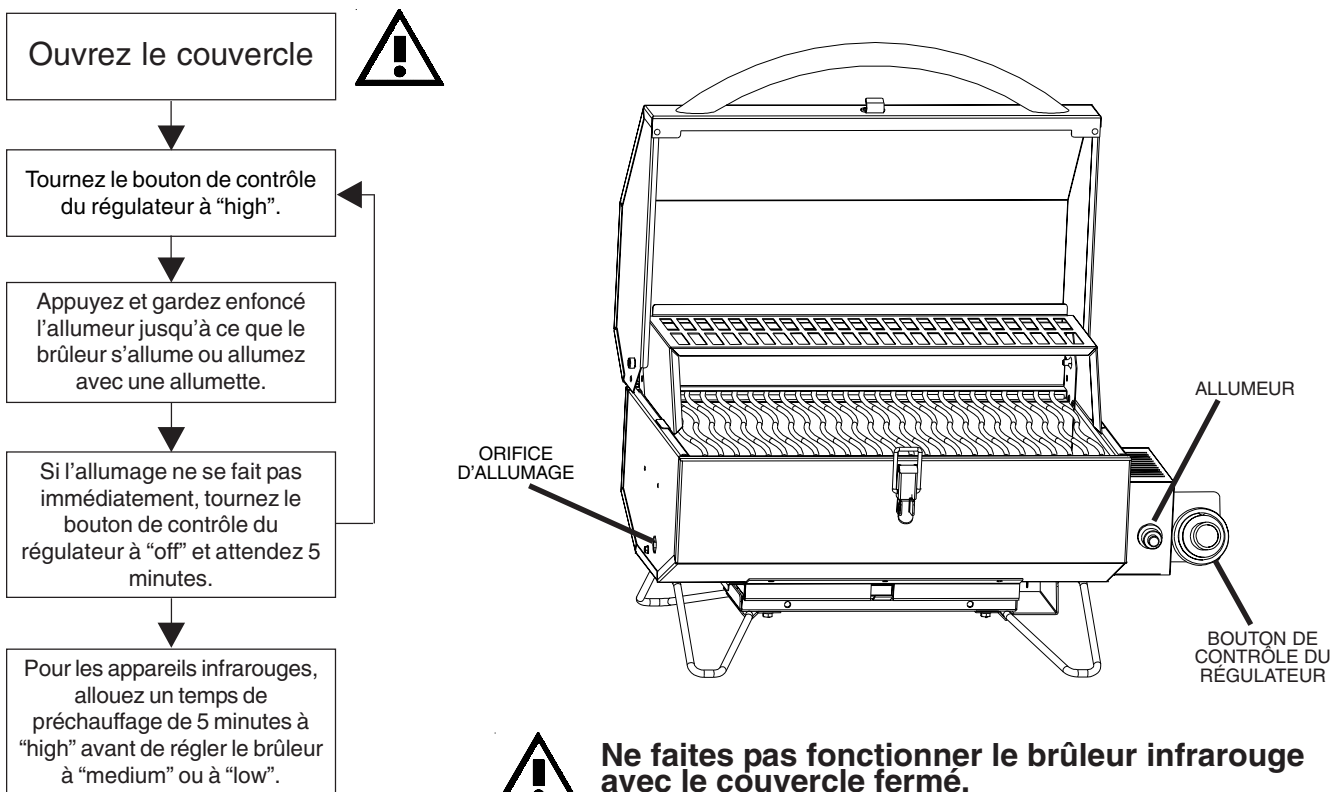


### **N'UTILISEZ PAS DE FLAMME POUR EFFECTUER LE TEST DE DÉTECTION.**

**TEST DE DÉTECTION 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'inflammation lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de *test de détection de fuites* pour voir les endroits à vérifier.

1. Branchez la bonbonne de 1 lb au régulateur du gril ou si vous utilisez le tuyau optionnel, branchez-le entre la soupape de la bonbonne et le régulateur du gril. Assurez-vous que le régulateur est en position "LOCK OFF" (barrée), ouvrez la soupape de la bonbonne.
2. Appliquez une solution d'eau savonneuse (moitié eau, moitié savon liquide) sur le joint entre le régulateur et la bonbonne de 1lb. Lorsque vous utilisez le tuyau optionnel, appliquez la solution sur les raccords aux deux extrémités du tuyau.
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, débranchez la bonbonne de 1 lb ou fermez la soupape de la bonbonne de 20 lb, débranchez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou votre détaillant. N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'est pas réparée.
5. Fermez l'alimentation en gaz à la bonbonne.

## INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE



# 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, traversent l'atmosphère et pénètrent 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.

## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

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 le brûleur de cuve à "high" pendant une demi-heure. Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres telles que des poitrines de poulet ou du porc maigre, vous pouvez huiler la grille de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller à la grille. Cuire des viandes avec beaucoup de gras peut causer des poussées de flamme. Coupez l'excès de gras ou réduisez la température pour remédier à ce problème. En cas de poussées de flamme, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la chaleur. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter votre "Livre de recettes quatre saisons" de Napoléon.

### UTILISATION DU BRÛLEUR INFRAROUGE :

1. Suivez la procédure d'allumage du brûleur infrarouge et faites fonctionner à "high" pendant 5 minutes jusqu'à ce que le brûleur en céramique devienne incandescent.
2. Placez les aliments sur la grille de cuisson et faites cuire selon les temps spécifiés dans le "Tableau de cuisson à l'infrarouge".
3. 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 :** Du à la chaleur intense produite pour le brûleur infrarouge, les aliments qui sont laissés sur le brûleur 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.

**UTILISATION DU BRÛLEUR CONVENTIONNEL :** Les températures plus basses que produit ce brûleur le rend idéal pour cuire des fruits de mer, les légumes et autres aliments plus fragiles. Ce brûleur peut être utilisé pour produire un rayonnement intense mais le brûleur infrarouge est mieux adapté pour ce genre de cuisson. 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 uniforme. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode de cuisson indirecte. Suivez les instructions d'allumage pour le brûleur en tube et préchauffez le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant 5 à 10 minutes.

## TABLEAU DE CUISSON À L'INFRAROUGE

ALIMENT	RÉGLAGE DU CONTRÔLE	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 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 d'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 DU GRIL

Assurez-vous que le brûleur est éteint avant de nettoyer. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre grill dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, pelouse ou terrasse. N'utilisez pas de nettoyeur à four pour nettoyer votre grill à gaz. N'utilisez pas un four autonettoyant pour nettoyer la grille de cuisson ou tout autre composant de votre grill à gaz. La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide de votre grill à gaz à moins de le nettoyer régulièrement.

**NETTOYAGE DE LA GRILLE DE CUISSON ET DE LA GRILLE DE RÉCHAUD :** La grille 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 plus tenaces. La grille de cuisson en acier inoxydable va décolorer de façon permanente en raison des températures élevées de la surface de cuisson.

**NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL :** Enlevez la grille de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non incrustés à l'intérieur du couvercle. Grattez la plaque de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever les dépôts de carbone. Retirez la plaque 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. Assurez-vous que la plaque de brûleur est réinstallée de façon adéquate après le nettoyage (les trous orientés vers le côté droit du grill) ou suite au transport du grill.

**NETTOYAGE DU TIROIR D'ÉGOUTTEMENT :** Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Il devrait être nettoyé fréquemment (à toutes les 4 ou 5 utilisations) afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus de cuisson s'accumulent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous le grill. L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium car ceci aurait pour effet de nuire à l'approvisionnement en air nécessaire au bon fonctionnement du brûleur. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir.

**NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU GRIL :** N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces en acier inoxydable. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez un nettoyeur à acier inoxydable ou un nettoyeur tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini et laisserait d'infimes particules de métal ferreux qui peuvent causer de la rouille. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer de façon permanente sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une teinte dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du grill.

**NETTOYAGE DU BRÛLEUR INFRAROUGE :** En raison de la chaleur très intense du brûleur infrarouge, la plupart des jus de cuisson et des particules de nourriture qui tombent sur la surface de ce brûleur seront incinérés immédiatement. Cependant, certains résidus peuvent demeurer.

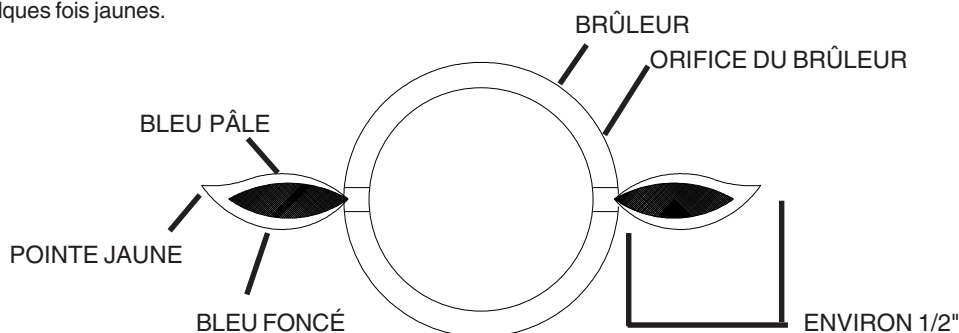
**16** Pour enlever ces résidus après la cuisson, réglez le grill à "high" avec le couvercle ouvert pendant 5-10 minutes.

# ENTRETIEN

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

Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant d'effectuer un entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter tous risques de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

**RÉGLAGE DE L'AIR DE COMBUSTION - (Ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié) :** Le volet d'air est préréglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'autres réglages lorsque le gril est utilisé dans des conditions normales. Cependant dans des conditions exceptionnelles, un réglage peut s'avérer nécessaire. Lorsque le volet d'air est réglé correctement, les flammes seront bleu foncé avec des pointes bleu pâle ou quelques fois jaunes.



Si le brûleur ne reçoit pas assez d'air, les flammes seront jaunes et lâches, et produiront possiblement des dépôts de carbone. Si le brûleur reçoit trop d'air, les flammes se détacheront du brûleur de façon irrégulière et causeront possiblement des problèmes d'allumage.

1. Desserrez la vis de verrouillage du volet d'air située sous le boîtier du régulateur/allumeur et ouvrez ou fermez le volet d'air selon le cas. Le réglage normal pour le brûleur en tube est de 1/8".
2. Allumez le brûleur et réglez-le à "high". Inspectez visuellement les flammes. Lorsque le volet est réglé, fermez le régulateur et serrez la vis de verrouillage. Prenez soin de ne pas déplacer le volet d'air en serrant la vis de verrouillage.
3. Le brûleur infrarouge n'a pas de réglage de volet d'air.

**BRÛLEUR EN TUBE** - Le brûleur est fabriqué d'acier inoxydable 304, 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. 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 causera le brûleur à produire une flamme lâche de couleur jaune ou orange ou causera un feu (retour de flamme) au niveau du volet d'air sous le boîtier du régulateur. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le retirer du gril. Retirez la grille de cuisson et la plaque de brûleur. Retirez la vis qui fixe le brûleur à la paroi latérale du gril. Retirez le régulateur. Glissez le brûleur vers l'avant et vers le haut pour le retirer. Utilisez une brosse flexible de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Secouez tous les débris hors du brûleur en les faisant sortir par l'ouverture de l'arrivée du gaz. Assurez-vous que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués. Nettoyez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone déplié. Assurez-vous que le protecteur contre les insectes est propre et exempt de fibres ou autres débris. Vérifiez également que l'orifice de la soupape est propre. N'agrandissez surtout pas l'orifice. Réinstallez le brûleur en suivant la procédure inverse. Lors de la réinstallation, assurez-vous que l'orifice du régulateur pénètre dans le brûleur. Remettez en place la plaque de brûleur et serrez la vis afin de compléter l'installation.

**PROTECTION DU BRÛLEUR INFRAROUGE** - Le brûleur infrarouge de votre gril 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 gril. 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 gril 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 gril 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 gril (provenant de la pluie, d'arrosiers, etc.), vérifiez si elle est entrée en contact avec la céramique.

Si la céramique semble mouillée, retirez le brûleur du gril. 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 gril - Pour que le brûleur fonctionne adéquatement, l'air chaud doit pouvoir s'échapper du gril. 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.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à "high".	Le débit du gaz est bloqué. Mauvais préchauffage. La bonbonne ne suffit pas à la demande.	Vérifiez pour des toiles d'araignée à l'intérieur du brûleur ou de l'orifice. Préchauffez le gril en allumant le brûleur à "high" pendant 5 à 10 minutes Après de longues périodes de cuisson ou lorsque la bonbonne est presque vide ou que la température extérieure est basse, les bonbonnes de 1 lb n'ont pas suffisamment de vaporisation pour permettre au propane liquide de se transformer en gaz. Installez une nouvelle bonbonne de 1 lb ou branchez le gril à une bonbonne de 20 lb.
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	Plaque de brûleur mal installée. Mauvais préchauffage Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d'égouttement.	Assurez-vous que la plaque est installée avec les trous orientés vers le côté droit du gril. Préchauffez le gril en allumant le brûleur à "high" pendant 5 à 10 minutes Nettoyez la plaque 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.
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 du volet d'air.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien. Ouvrez légèrement le volet d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d'air.
Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d'une odeur de gaz et possiblement une difficulté d'allumage.	Mauvais ajustement du volet d'air.	Fermez légèrement le volet d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d'air.
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur mais s'allume avec une allumette.	Le fil de l'électrode est endommagé. Le fil de l'électrode est relâché. L'électrode est craquée ou brisée. Pile déchargée / ou installée incorrectement.	Remplacez le fil. Assurez-vous que le fil de l'électrode soit poussé bien au fond et soit bien serré sur le terminal derrière l'allumeur. Remplacez l'électrode. Remplacez avec une pile AAA à grande capacité. Installez la pile avec la borne positive vers le haut.
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 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 prévient ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.
Le contrôle est réglé à "high" mais la chaleur générée par le brûleur est trop basse. (Grondement et flamme bleue irrégulière à la surface du brûleur.) Modèle infrarouge seulement.	Manque de gaz. Le tuyau d'alimentation en gaz est pincé. L'injecteur du brûleur est sale ou obstrué. Présence de toiles d'araignée ou autres débris dans le tube du venturi. Une tuile de céramique est fissurée.	Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne. Remplacez le tuyau d'alimentation convenablement. Nettoyez l'injecteur du brûleur. Nettoyez le tube du venturi. Commandez un brûleur de rechange auprès de votre détaillant autorisé Napoléon.
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.	Les tuiles de céramique sont surchargées de graisse de cuisson et d'accumulations, les orifices sont obstrués. Le brûleur a surchauffé dû à une ventilation inadéquate (trop grande surface de cuisson recouverte par des plaques de cuisson ou des plateaux). Des tuiles de céramique sont fissurées. Le joint d'étanchéité autour de la céramique n'est plus étanche, ou une soudure dans le boîtier du brûleur est cassée.	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. 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. 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. Contactez votre détaillant autorisé Napoléon pour obtenir des instructions sur l'achat d'un brûleur de rechange.

# COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE

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 9h00 et 17h00 (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou par télécopieur au 1-705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

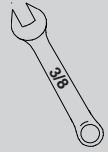
1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Une description concise du problème ("cassé" n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

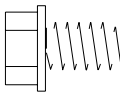
Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de leur retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante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

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Une description concise du problème ("cassé" n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Un numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

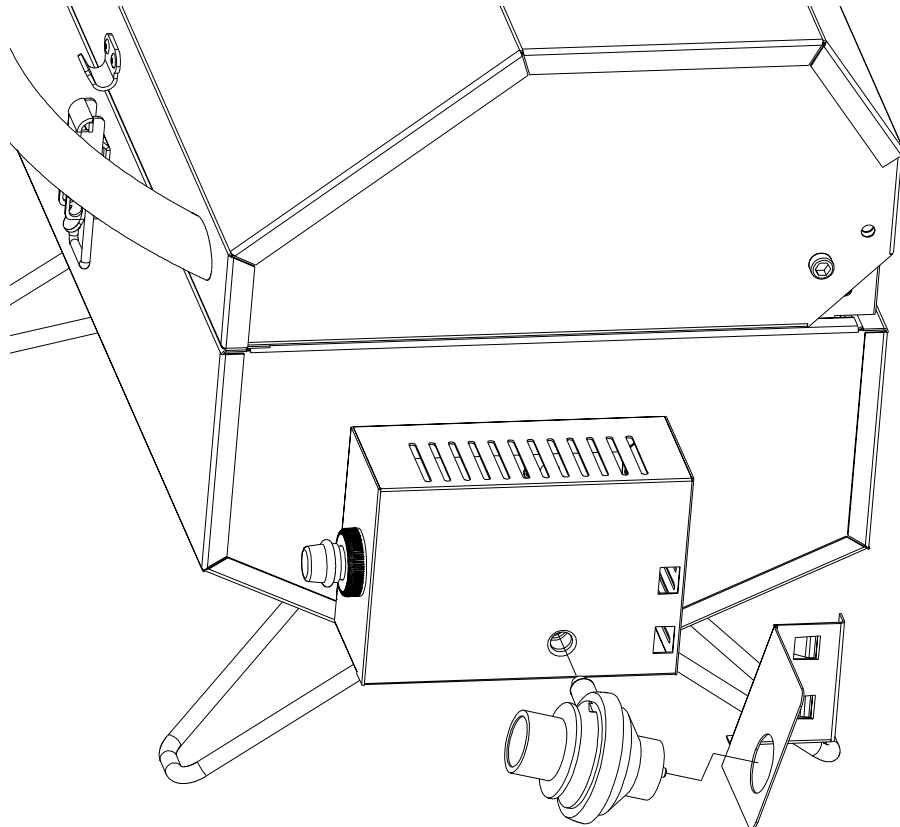
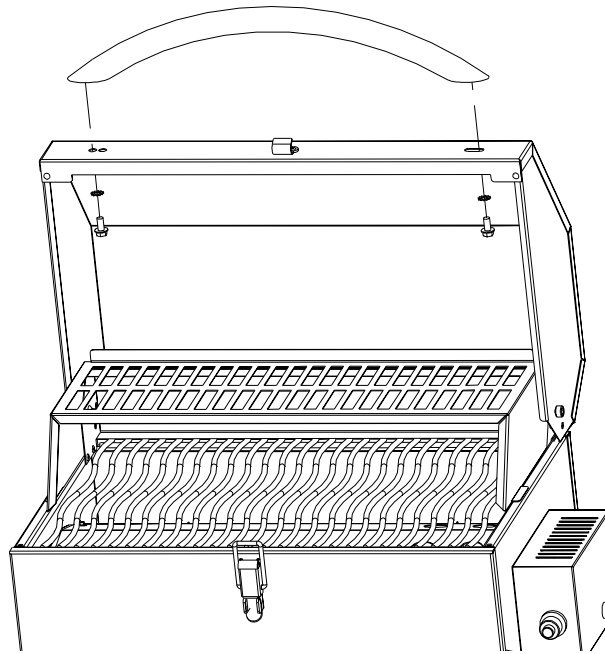
Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- 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 suite à un manque d'entretien et de nettoyage, ou l'utilisation de nettoyeurs inappropriés (nettoyant à four).



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

**2 x**   
**N735-0009**



Item # d'article	Part # / No de pièce	Part Description / Description de la pièce	P215	P1215
1	n010-0409	lid assembly / couvercle	x	x
2	w385-0045	NAPOLEON logo / logo NAPOLÉON	x	x
	w450-0005	logo spring clips / clips à ressort pour logo	x	x
3	n325-0043	lid handle / poignée de couvercle	x	x
4	n380-0008	hook / crochet	x	x
5	n735-0009	lockwasher / rondelle de blocage	x	x
6	n570-0073	screw 1/4-20 x 3/8" / vis 1/4-20 x 3/8"	x	x
7	n570-0056	screw, lid pivot / vis pivot du couvercle	x	x
8	n520-0015	warming rack / grille de réchaud	x	x
9	n335-0035	hood / hotte	x	x
10	n305-0062	cooking grid / grille de cuisson	x	x
11	n570-0020	screw #8-32 x 3/8" / vis #8-32 x 3/8"	x	
12	n735-0010	lockwasher / rondelle de blocage	x	x
13	n240-0015	electrode, infra-red burner / électrode, brûleur infrarouge		x
14	n565-0002	screen, infra-red burner / plaque de protection de brûleur infrarouge		x
15	n010-0411	burner, infra-red / brûleur infrarouge		x
16	n450-0025	locknut / écrou de blocage		x
17	n305-0043	searplate / plaque de brûleur	x	
18	n100-0028	burner, tube / brûleur en tube	x	
19	n240-0011	electrode, tube burner / électrode, brûleur en tube	x	
20	n450-0015	1/4" spring clip / clips à ressort 1/4"	x	
21	n010-0408	base / cuve	x	x
22	n380-0007	latch / loquet	x	x
23	n750-0015	leg / patte	x	x
24	n080-0163	leg retainer bracket - left / boîtier du patte - gauche	x	x
25	n080-0175	leg retainer bracket - right / boîtier du patte - droite	x	x
26	n570-0038	screw 1/4-20 x 1/2" / vis 1/4-20 x 1/2"	x	x
27	n010-0412	dripping / tiroir d'égouttement	x	x
28	n080-0148	regulator mounting bracket / boîtier du régulateur	x	x
29	n080-0154	regulator locking bracket / support de fixation du régulateur	x	x
30	n530-0011	regulator / régulateur	x	x
31	n357-0013	electronic igniter / allumeur électronique	x	x
32	n370-0365	kit, hitch/ball mount / fourmiment, accroc/balle mont	ac	ac
33	n370-0364	kit, wall mount / fourmiment, mur mont	ac	ac
34	n370-0366	kit, marine rail mount / fourmiment, marine barre mont	ac	ac
35	n370-0367	kit, dock/deck post mount / fourmiment, bassin/pont poste mont	ac	ac
36	n590-0120	front shelf / tablette avant	ac	ac
	n020-0109	carry bag / transporter sac	ac	ac
	n200-0066	cover / couvercle	ac	ac

x - standard      AC - accessory      AC - accessoire

## NAPOLEON APPLIANCE CORPORATION ACCESSORIES / PARTS ORDER FORM

FAX TO: 1-705-727-4282

PLEASE PRINT CLEARLY

CUSTOMER NAME: \_\_\_\_\_

DATE: \_\_\_\_\_

ADDRESS: \_\_\_\_\_

MODEL #: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

SERIAL #: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

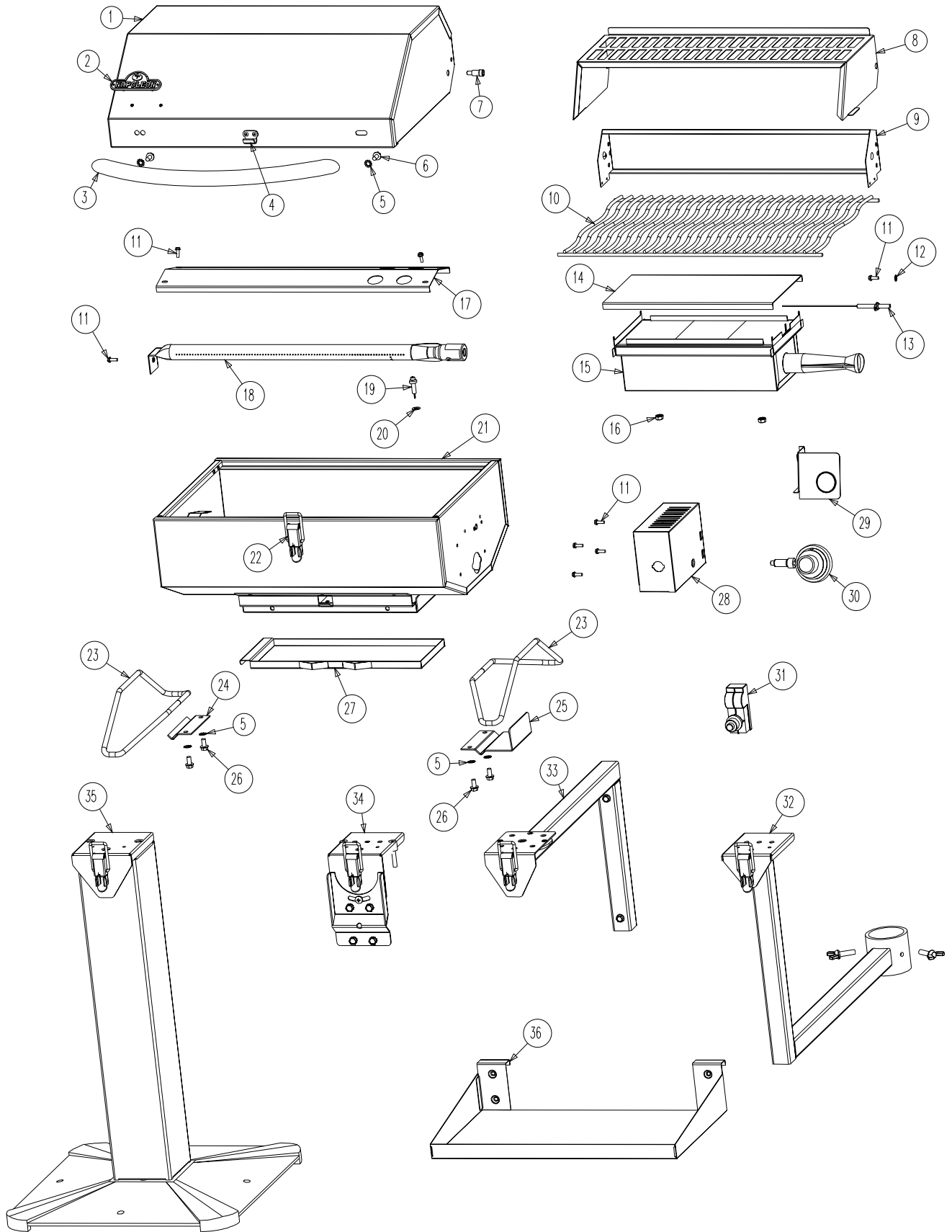
TELEPHONE: \_\_\_\_\_

VISA OR MASTERCARD #: \_\_\_\_\_

EXPIRY DATE: \_\_\_\_\_

QUANTITY	PRODUCT NUMBER	DESCRIPTION

TAXES & SHIPPING CHARGES MAY APPLY



# INSTRUCTIONS POUR LES ENSEMBLES DE SUPPORT

## AVERTISSEMENT :

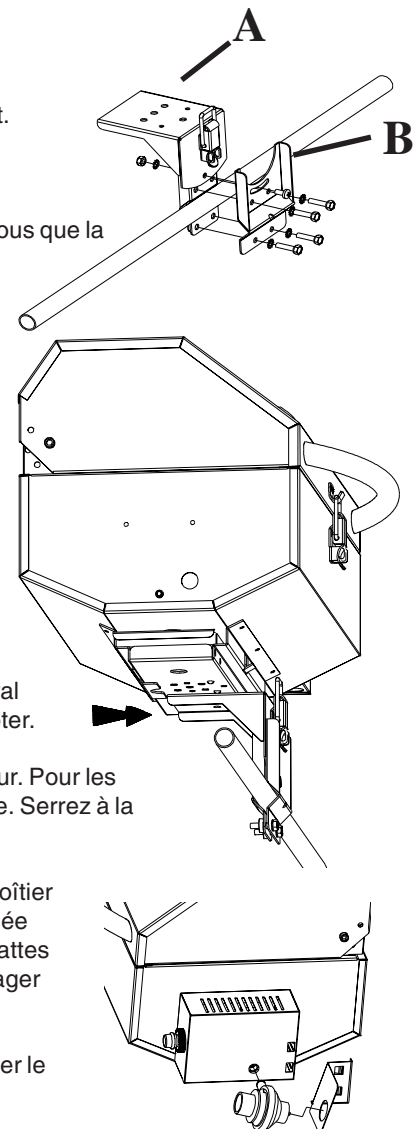
- Ce gril ne doit pas être utilisé lorsque le bateau est en mouvement.
- Lorsque vous utilisez le gril sur un bateau, seules des bonbonnes de 8 oz certifiées DOT (2P/2Q) peuvent être utilisées aux États-Unis. Au Canada, des bonbonnes de 16 oz peuvent être utilisées. Ces bonbonnes sont disponibles à votre marina locale ou dans une quincaillerie.
- Ce gril ne doit pas être installé sur un rail lorsque le bateau est en mouvement. Il est fortement recommandé de retirer le gril et de le ranger avant de larguer les amarres.

Le propane et le butane peuvent être plus dangereux que l'essence. Comme ils sont plus lourds que l'air, lorsqu'ils s'échappent, ils s'accumulent dans les fonds du navire et il est très difficile de les évacuer. Assurez-vous que tous les appareils et toutes les bouteilles de propane sont bien saisis sur le pont, bien protégés et ventilés, de sorte que le gaz qui s'en échapperait ne puisse pas atteindre les fonds ni d'autres espaces clos. L'installation de l'équipement devrait satisfaire aux normes fédérales.

Assurez-vous que toutes les soupapes fonctionnent bien et que tous les raccords sont bien serrés. Lorsque cet appareil est utilisé sur un petit bateau, il doit être installé conformément aux instructions du fabricant. Cet appareil ne doit pas être installé sur des petits bateaux commerciaux qui transportent des passagers à son bord. N'installez pas ou ne rangez pas cet appareil de façon à permettre aux fuites de gaz de s'accumuler dans la cale du bateau. Ne faites pas fonctionner ce gril dans une cabine ou tout autre endroit fermé. Ce gril doit être utilisé à l'extérieur seulement.

### Instructions pour le support pour rail de bateau :

1. Placez le support "A" du côté extérieur du rail, avec la plateforme faisant face vers le haut.
2. Fixez le support "B" au support "A" à l'aide des quatre boulons 1/4-20 x 1".
3. Mettez la plateforme de niveau et serrez d'abord les deux boulons supérieurs. Assurez-vous que la plateforme est solidement fixée avant de serrer les deux boulons inférieurs.
4. Vous pouvez aussi ajuster la plateforme de gauche à droite en desserrant les deux boulons supérieurs et la vis pivot centrale. Lorsque la plateforme est ajustée, serrez la vis pivot et les boulons.
5. Une fois que la plateforme est de niveau sur ses deux axes, vous pouvez installer le gril :
  - a. Verrouillez le couvercle du gril avec le loquet de sécurité.
  - b. Placez une main sur la poignée du gril et l'autre main sous le gril, au centre de la surface en angle.
  - c. Placez le gril sur la plateforme et glissez-le vers l'avant pour engager la patte située sous le gril dans la plateforme. Assurez-vous que la patte est bien engagée.
  - d. Lorsque les bosselures sous le gril sont alignées avec les trous sur la plateforme, vous pouvez fixer le loquet de fixation.
6. Dans des conditions extrêmes, le support peut pivoter sur le rail du bateau. Un trou central est fourni pour permettre d'y insérer un boulon à travers le rail pour empêcher le gril de pivoter.
7. Une fois que le gril est fixé, vissez le régulateur (vers la droite) dans le boîtier du régulateur. Pour les appareils avec un brûleur en tube, soulevez légèrement le brûleur pour l'aligner avec l'orifice. Serrez à la main.
8. Pour fixer le support de fixation du régulateur, placez-le dans le coin inférieur arrière du boîtier du régulateur et tournez le régulateur jusqu'à ce que l'extrémité de l'entrée du gaz soit alignée avec le trou du support de fixation. Glissez le support vers l'avant jusqu'à ce que les deux pattes s'engagent dans les fentes sur le boîtier du régulateur. Donnez un coup sec pour bien engager les pattes.
9. Fixez la bonbonne au régulateur en vissant vers la droite. (Assurez-vous de ne pas fausser le filetage de la bonbonne.)



## Instructions pour le support mural :

1. En vous servant des deux trous qui se trouvent sur le tube vertical, fixez le support mural au mur.

2. Assurez-vous que les dégagements minimums aux matériaux combustibles sont maintenus, 4" (100 mm) des côtés et 6" (150 mm) à l'arrière.

3. Ne placez pas le gril sous une construction combustible non protégée.

4. La plateforme peut pivoter en retirant les deux vis phillips à tête plate #8 x 3/8" et en tournant la plateforme à l'angle désiré. Remettez les deux vis et serrez.

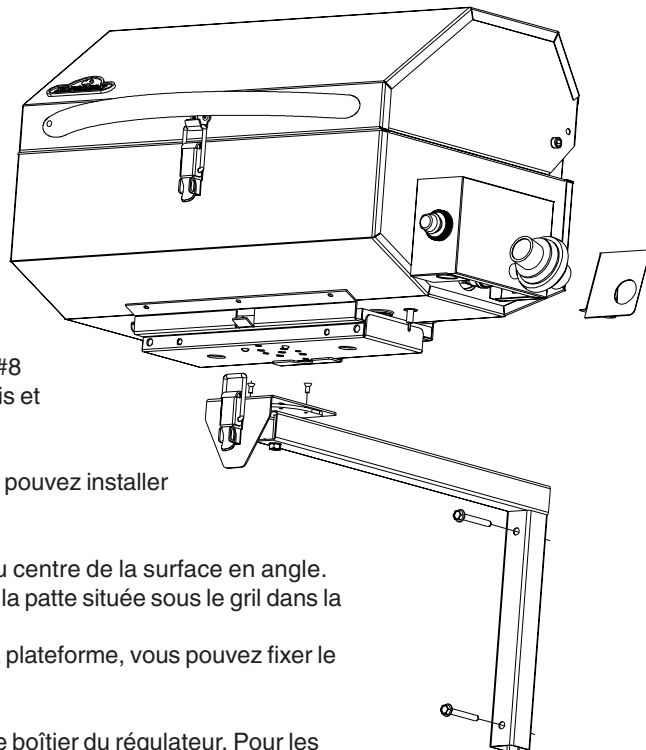
5. Une fois que la plateforme est installée dans la position désirée, vous pouvez installer le gril :

- Verrouillez le couvercle du gril avec le loquet de sécurité.
- Placez une main sur la poignée du gril et l'autre main sous le gril, au centre de la surface en angle.
- Placez le gril sur la plateforme et glissez-le vers l'avant pour engager la patte située sous le gril dans la plateforme. Assurez-vous que la patte est bien engagée.
- Lorsque les bosselures sous le gril sont alignées avec les trous sur la plateforme, vous pouvez fixer le loquet de fixation.

6. Une fois que le gril est fixé, vissez le régulateur (vers la droite) dans le boîtier du régulateur. Pour les modèles avec un brûleur en tube, soulevez légèrement le brûleur pour l'aligner avec l'orifice. Serrez à la main.

7. Pour fixer le support de fixation du régulateur, placez-le dans le coin inférieur arrière du boîtier du régulateur et tournez le régulateur jusqu'à ce que l'extrémité de l'entrée du gaz soit alignée avec le trou du support de fixation. Glissez le support vers l'avant jusqu'à ce que les deux pattes s'engagent dans les fentes sur le boîtier du régulateur. Donnez un coup sec pour bien engager les pattes.

8. Fixez la bonbonne au régulateur en vissant vers la droite. (Assurez-vous de ne pas fausser le filetage de la bonbonne.)



## Instructions pour le support d'attache de remorque :

1. Placez le support d'attache par-dessus la boule d'attelage située sur la barre de traction ou le pare-chocs.

2. Serrez les deux vis à oreilles jusqu'à ce que le support d'attache tienne solidement en place.

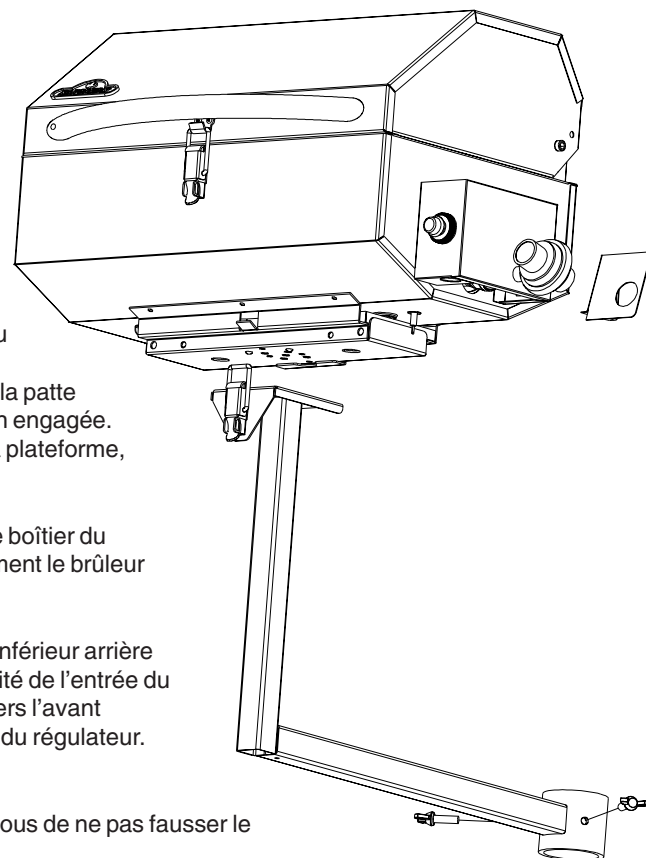
3. Une fois que le support d'attache est solidement fixé, vous pouvez installer le gril :

- Verrouillez le couvercle du gril avec le loquet de sécurité.
- Placez une main sur la poignée du gril et l'autre main sous le gril, au centre de la surface en angle.
- Placez le gril sur la plateforme et glissez-le vers l'avant pour engager la patte située sous le gril dans la plateforme. Assurez-vous que la patte est bien engagée.
- Lorsque les bosselures sous le gril sont alignées avec les trous sur la plateforme, vous pouvez fixer le loquet de fixation.

4. Une fois que le gril est fixé, visser le régulateur (vers la droite) dans le boîtier du régulateur. Pour les modèles avec un brûleur en tube, soulevez légèrement le brûleur pour l'aligner avec l'orifice. Serrez à la main.

5. Pour fixer le support de fixation du régulateur, placez-le dans le coin inférieur arrière du boîtier du régulateur et tournez le régulateur jusqu'à ce que l'extrémité de l'entrée du gaz soit alignée avec le trou du support de fixation. Glissez le support vers l'avant jusqu'à ce que les deux pattes s'engagent dans les fentes sur le boîtier du régulateur. Donnez un coup sec pour bien engager les pattes.

6. Fixez la bonbonne au régulateur en vissant vers la droite. (Assurez-vous de ne pas fausser le filetage de la bonbonne.)



## Instructions pour le support sur poteau :

1. Sortez toutes les pièces de l'emballage.
2. Fixez le poteau à la base en fonte à l'aide de quatre boulons à tête hexagonale 1/4-20 x 1". Assurez-vous que les trous à l'arrière du poteau soient orientés dans la même direction que les trous à l'arrière de la base en fonte.
3. Placez les espaceurs fournis sur les trois filets rapportés les plus rapprochés de l'avant du poteau.
4. Placez la plateforme avec le loquet situé à l'avant, par-dessus les trois espaceurs. Fixez la plateforme à l'aide des trois boulons à tête plate 1/4-20 x 1 3/4". Serrez solidement.
5. Fixez le couvercle arrière du poteau à l'aide des deux vis #8 fournies.
6. Une fois que le poteau est entièrement assemblé, vous pouvez installer le gril :
  - a. Verrouillez le couvercle du gril avec le loquet de sécurité.
  - b. Placez une main sur la poignée du gril et l'autre main sous le gril, au centre de la surface en angle.
  - c. Placez le gril sur la plateforme et glissez-le vers l'avant pour engager la patte située sous le gril dans la plateforme. Assurez-vous que la patte est bien engagée.
  - d. Lorsque les bosselures sous le gril sont alignées avec les trous sur la plateforme, vous pouvez fixer le loquet de fixation.
7. Une fois que le gril est fixé, visser le régulateur (vers la droite) dans le boîtier du régulateur. Pour les modèles avec un brûleur en tube, soulevez légèrement le brûleur pour l'aligner avec l'orifice. Serrez à la main.
8. Pour fixer le support de fixation du régulateur, placez-le dans le coin inférieur arrière du boîtier du régulateur et tournez le régulateur jusqu'à ce que l'extrémité de l'entrée du gaz soit alignée avec le trou du support de fixation. Glissez le support vers l'avant jusqu'à ce que les deux pattes s'engagent dans les fentes sur le boîtier du régulateur. Donnez un coup sec pour bien engager les pattes.
9. Fixez la bonbonne au régulateur en vissant vers la droite. (Assurez-vous de ne pas fausser le filetage de la bonbonne.)

