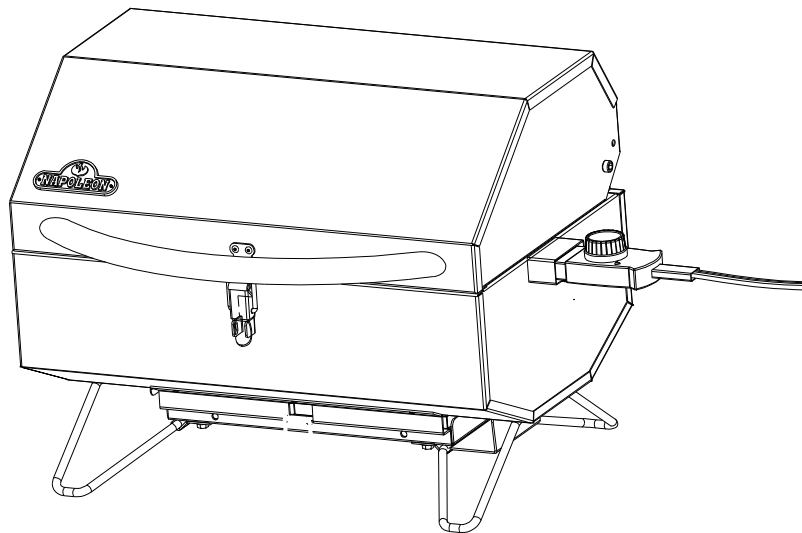


ELECTRIC GRILL USE AND CARE MANUAL
READ AND SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GRIL ÉLECTRIQUE MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL



PTSS215 E

ELECTRIC GRILL / GRIL ÉLECTRIQUE

CONGRATULATIONS / FÉLICITATIONS

On your purchase of a Napoleon Electric Grill! To learn more about our products visit us at
www.napoleongrills.com
Pour votre achat d'un gril électrique Napoléon! Pour en connaître davantage sur nos produits, visitez-nous au
www.napoleongrills.com

MANUFACTURED FOR/FABRIQUÉ POUR
NAPOLEON APPLIANCE CORP., 214 BAYVIEW DRIVE.,
BARRIE, ON CANADA
L4N 4Y8
(705)726-4278



The PTSS215 has been designed with mobility in mind. With collapsible legs, the PTSS215 can be set up on any flat surface. The legs fold out and lock into place, folding back into a locked position when on the go or used with any of our mounting options (see illustrated diagrams on mounting options and accessories).

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The grill is test-fired at a quality test station, and thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.



NAPOLEON PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

NAPOLEON warrants the following materials and workmanship in your new NAPOLEON grill against defects for as long as you own the grill. This covers: stainless steel housings and stainless steel lids. Subject to the following conditions. During the first ten years NAPOLEON will provide replacement parts at our option free of charge. From the eleventh year to lifetime NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.

Components such as warming rack, electric griddle, thermostat probe, fasteners and accessories are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first year of the limited warranty. NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs or export duties.

CONDITIONS AND LIMITATIONS

"NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only, provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:"

This factory warranty is nontransferable and may not be extended whatsoever by any of our representatives.

The electric grill must be installed by a licenced, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accidents, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discolouring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the electric grill.

Should deterioration of parts occur to the degree of nonperformance within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the replacement of warranted parts which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labour or any other costs or expenses related to the reinstallation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsibility under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON electric grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product. NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,

Any damages to the electric grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honouring any warranty claim. NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs, or export duties.

WARNING

FOR YOUR SAFETY READ ALL INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL BEFORE COOKING ON THE GRILL. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.

IMPORTANT SAFEGUARDS

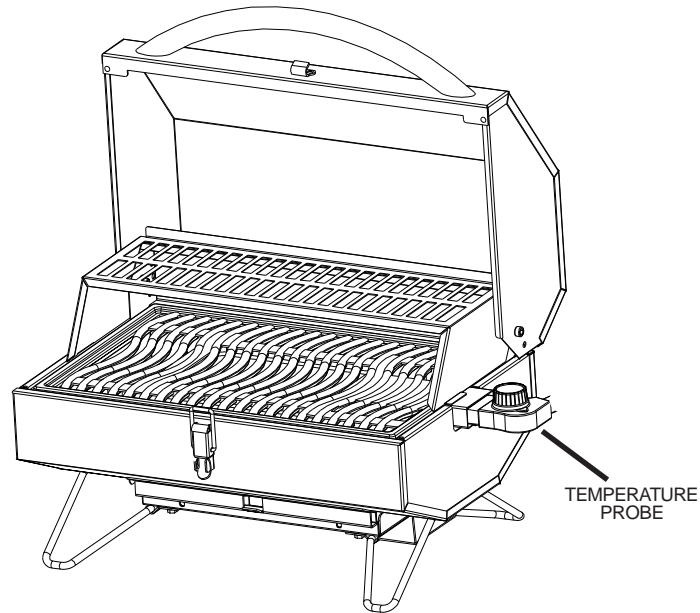
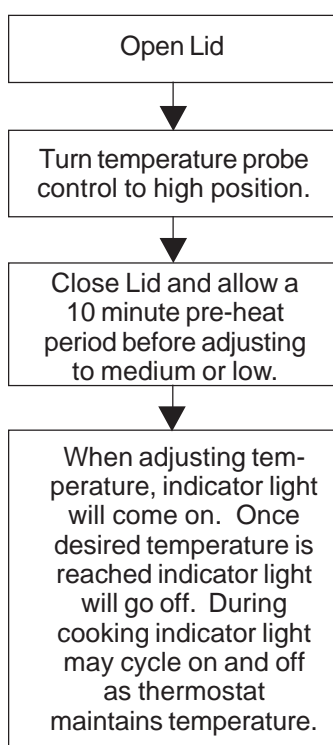
- Read all instructions before operating grill.
- Keep children and pets away from hot grill.
- Use only on properly grounded outlet. If using outdoors use only with GFI (Ground Fault Interupter).
- Do not operate with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Always attach plug to grill first then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn control to off, unplug from wall. (grasp plug and remove, do not pull on cord).
- To protect against electric shock, do not immerse the control box, cord set or the plug in water or other liquid. Do not use grill within 10ft of pool, pond or other body of water.
- Do not use grill when raining. Keep grill and electric controller dry and out of rain at all times.
- Do not let the cord hang over edge of table or touch hot surfaces.
- Unplug grill from power outlet after use and before cleaning.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Hot while in use; do not touch grill plate or base while operating. Use handles or control knobs.
- Allow grill to cool before cleaning, or removing parts.
- Use extreme caution when moving grill containing hot grease. It is recommended to allow grill to cool prior to moving.
- To avoid damaging the protective coating on your grill do not cut food on the grill plate.
- Keep grill 24" (2ft) away from walls and other combustible materials.
- Cooking sprays can ignite and/or flare up and must not be used on the grill at anytime.
- Do not use or store gasoline, kerosene, or other flammable liquids within 20ft of this grill while in use.
- In case of fire turn controller to "OFF" unplug grill from outlet, and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this or any other electrical appliance.
- The use of accessory attachments not recommended by manufacturer may cause injuries and damage the appliance.
- This appliance is intended for household use only, not for commercial use.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance other than for intended use.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
- A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If extension cord is used:
 - i) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
 - ii) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- The appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded-type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with the suffix letter "W" and labelled with a tag stating "for use with outdoor appliances".
- The connection to an extension cord should be kept dry and off the ground.
- Store products when not in use - out of the reach of children.
- Do not clean this product with a water spray or other liquid while operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HANDLE WITH CARE

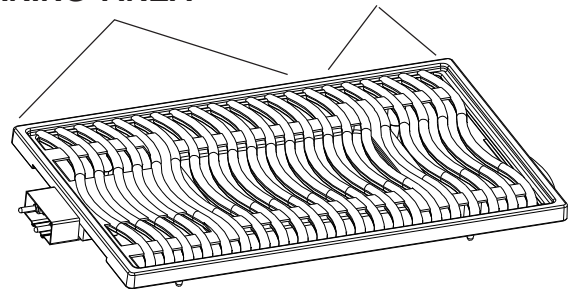
Use care when handling or transporting your grill to prevent damage and misalignment of internal components. Although this grill has been designed with mobility in mind, rough handling or abuse will result in damage to internal components, preventing your grill from operating properly.

OPERATING INSTRUCTIONS



SEARING AREA

WARMING AREA



1. Before using the grill for the first time follow the cleaning instruction section of this manual.
2. Plug into a properly grounded electrical outlet (GFI).
3. Spread a little vegetable oil on the grill plate before the grill is turned on (this will help treat your grill surface).
4. Set temperature control to desired setting. Indicator light will come on. When desired setting is reached indicator light will go off. During cooking, indicator light may cycle off and on as thermostat maintains temperature.
5. Put the food directly on the grill. Never put aluminum foil or utensils on the grill plate.
6. Grill the food according to your own taste. Grilling time depends on the kinds of food being cooked, initial temperature of the food and its thickness. This grill is suitable for all types of meat, fish, vegetables, etc.
7. When food has been cooked to desired temperature, turn the control knob to "off". Unplug the grill.

EXTENSION CORD USE:

A short power supply cord is provided to reduce risk of becoming entangle in or tripping over a long cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If extension cord is used:

1. The marked electric rating of the cord should be at least 120V, 15A.
2. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

THREE PRONG PLUG

This appliance is equipped with a three prong plug. A safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, contact a qualified electrician to replace the outlet. Do not attempt to override the safety feature of the 3 prong plug by modifying the plug in any way.

ELECTRIC POWER

If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances. If you are not sure contact a qualified electrician.

COOKING INSTRUCTIONS

When lit for the first time, the grill will emit a slight odour. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again. Simply run the temperature probe on high with the lid open for approximately ½ hour. When cooking very lean meats, such as chicken breasts, or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content, may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this.

- Use only plastic or wooden utensils on the grill surface.

CLEANING INSTRUCTIONS

Do not place the grill in the dishwasher, it must be hand washed.

Ensure that the grill is turned off and allowed to cool prior to cleaning. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this grill. Do not use a self cleaning oven to clean grill plate or any other parts of the grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.

Remove temperature control probe from grill plate. Do not immerse control probe into water. The grill is immersible only after the temperature control probe and cord are removed. Clean the outer surface of the temperature control probe with a damp cloth. Non abrasive cleaner may be used if necessary.

WARMING RACK - The warming rack is best cleaned during the pre-heat period with a soft brass wire brush. Steel wool can be used for stubborn stains. Stainless grids will discolour permanently from normal usage, due to the high temperature of the cooking surface.

CLEANING INSIDE THE GRILL - Remove the grill plate. Use a soft brass wire brush to clean loose debris from the insides of the lid. Brush all debris from inside the grill into the removable drip pan. Ensure that the grill plate is placed properly when reinstalled.

DRIP PAN - Slide the drip pan out for easy cleaning. It should be cleaned frequently (every 4-5 uses) to avoid grease buildup. Grease and excess drippings accumulate in the drip pan located under the grill. Accumulated grease can cause a fire hazard. Do not line the drip pan with aluminum foil, as it can prevent the proper amount of air needed for burner to operate. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE GRILL - Do not use abrasive cleaners to clean stainless steel parts. To clean stainless surfaces, use a stainless steel cleaner or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Do not use steel wool, as it will scratch the finish and leave small particles of ferrous metal which can promote rusting. Stainless steel parts will discolour when heated, usually to a golden or brown colour. This discolouration is normal and will not affect the performance of the grill.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solution
No heat.	Temperature probe turned off. No power. Faulty temperature probe or grill plate.	Turn temperature probe to maximum setting. Ensure temperature probe is fully seated in grill plate and properly plugged into outlet. Try another outlet. Check for tripped circuit breaker. Reset. Turn temperature probe to maximum setting. Pre-heat grill with lid closed for 10 minutes. Replace temperature probe or grill plate.
Low heat.	Improper preheating. Excessive buildup in base of grill.	Preheat 10 minutes. Increase probe setting. Clean out excessive debris in base.
Excessive flare-ups/ uneven heat.	Excess fat in meat. Excessive cooking temperature. Grease buildup.	Trim fat from meat before grilling. Adjust temperature as needed. Clean grill.
Circuit breaker trips or fuse blows.	Power Surge. Another appliance plugged into same circuit as grill. Moisture or water in temperature probe or electrical connections.	Turn controller to OFF position before plugging into electrical outlet. Do not use other electrical appliances on same circuit. Keep probe and electrical components dry.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. The customer care department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time) at 1-866-820-8686 or fax at 1-705-727-4282. In order to process a claim, we must be provided with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases the customer care representative may request to have the parts returned to the factory for inspection, before providing replacement parts. The parts must be shipped prepaid to the attention of the customer care department with the following information:

1. Model number of the unit.
2. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. Return Authorization number - provided by the customer care representative.

Before contacting customer care, please note that the following items are not covered by the warranty:

- costs for transportation, brokerage or export duties
- labor costs for removal and re-installation
- costs for service calls to diagnose problems
- discoloration of stainless steel parts
- part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner).



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).

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 NAPOLÉON

NAPOLÉON garantit votre nouveau gril 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, 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 grille de réchaud, les grille de cuisson, thermostat, 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, 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 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.

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 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.

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

POUR ASSURER VOTRE SÉCURITÉ.

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE FAIRE FONCTIONNER LE GRIL. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT CAUSER DE GRAVES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS IMPORTANTS.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- Gardez les enfants et les animaux éloignés du gril chaud.
- N'utilisez qu'avec une prise adéquatement mise à la terre. Si vous l'utilisez à l'extérieur, utilisez uniquement avec un disjoncteur de fuite à la terre (DDFT).
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon est abîmé, si l'appareil présente un problème de fonctionnement ou est endommagé de quelque façon. Apportez l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour le faire examiner, réparer ou régler.
- En tout temps, fixez d'abord le cordon au gril et ensuite branchez la fiche dans une prise murale. Pour débrancher, toumez le bouton de contrôle à "OFF" et débranchez la fiche du mur. (tirez par la fiche pour retirer, ne tirez pas sur le cordon).
- Afin d'éviter les secousses électriques, ne plongez pas la boîte de contrôle, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas le gril à moins de 10 pieds d'une piscine, d'un étang ou tout autre plan d'eau.
- N'utilisez pas le gril lorsqu'il pleut. Gardez le gril et le contrôle de température secs et hors de la pluie en tous temps.
- Ne laissez pas le cordon suspendre sur le bord d'une table ni toucher des surfaces chaudes.
- Débranchez le gril de la prise de courant après usage et avant de nettoyer.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- Cet appareil est chaud lorsqu'il fonctionne; ne touchez pas la grille de cuisson ni la base lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez les poignées ou les boutons de contrôle.
- Laissez le gril refroidir avant de le nettoyer ou de retirer des composantes.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez le gril contenant de la graisse chaude. Nous vous conseillons de laisser le gril refroidir avant de le déplacer.
- Afin d'éviter d'endommager le revêtement protecteur sur votre gril, ne coupez pas la nourriture qui se trouve sur la grille de cuisson.
- Gardez le gril à 24" (2 pi) des murs et autres matériaux combustibles.
- Les huiles de cuisson en vaporisateur peuvent s'enflammer et/ou produire des poussées de flamme et ne doivent donc jamais être utilisées avec le gril.
- N'utilisez pas et ne rangez pas d'essence, de kérosène ou autres liquides inflammables à l'intérieur d'un rayon de 20 pi du gril lorsque celui-ci est en fonction.
- Dans l'éventualité d'un feu, toumez le bouton de contrôle à "OFF", débranchez le gril de la prise de courant et laissez le feu s'éteindre. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu dans cet appareil ou tout autre appareil électrique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures et endommager l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement et non pas pour un usage commercial.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz qui est chaud ni dans un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
- N'utilisez pas de briquettes de charbon avec cet appareil.
- Une rallonge courte devrait être utilisée afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chutes souvent associés aux longs cordons.
- Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées en autant que vous usiez de prudence.
- Si une rallonge est utilisée :
 - i) le calibre de la rallonge doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil et;
 - ii) la rallonge devrait être placée de façon à ne pas être suspendue par-dessus un comptoir ou une table où un enfant risquerait de la tirer ou que quelqu'un risque accidentellement de trébucher dessus.L'appareil est relié à la terre; la rallonge doit être un cordon à trois fils mis à la terre.
- Les rallonges d'extérieur doivent être utilisées avec des produits d'extérieur et sont identifiées par le suffixe "W" et accompagnées d'une étiquette portant la mention "pour utilisation avec des appareils d'extérieur".
- La connexion à la rallonge doit demeurer sèche et hors de contact avec le sol.
- Rangez tout produit qui n'est pas utilisé - hors de la portée des enfants.
- Ne nettoyez pas ce produit avec un pulvérisateur à eau ni tout autre liquide lorsqu'il fonctionne.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

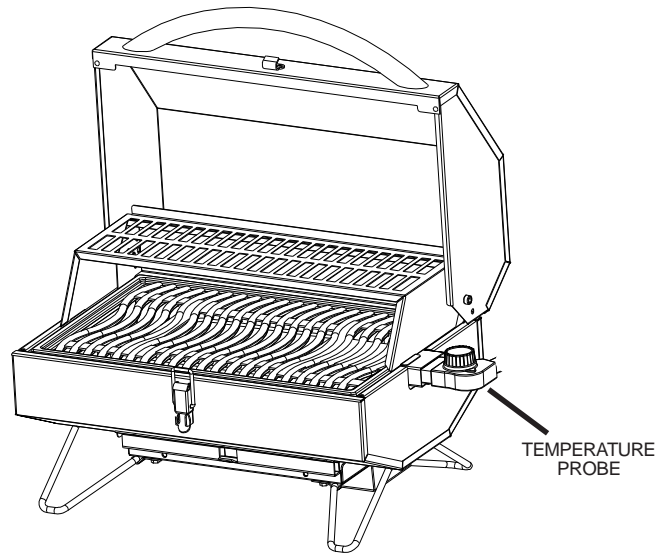
Ouvrez le couvercle



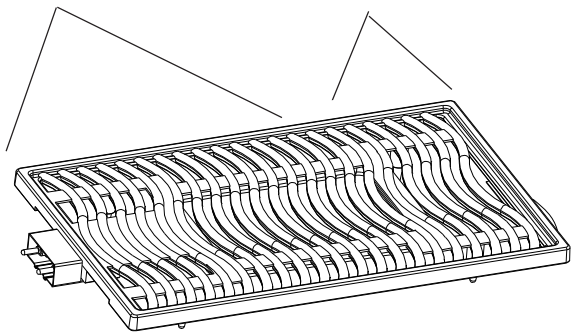
Réglez le contrôle de température sur "high"

Avec le couvercle ferme allooez un temps de prechauf de 10 minutes a "high" avant de reglerle ajustement a "medium" or "low"

Le témoin lumineux s'éteint lorsque la température de cuisson correcte est atteinte. Durant la cuisson, le témoin lumineux peut s'allumer et s'éteindre pendant que le thermostat maintient la température.



ZONE DE GRILLAGE **ZONE DE RÉCHAUD**



1. Avant d'utiliser le gril pour la première fois, suivez les instructions de nettoyage de ce manuel.
2. Branchez dans une prise adéquatement mise à la terre (disjoncteur de fuite à la terre (DDFT)).
3. Appliquez un peu d'huile végétale sur la grille de cuisson avant d'allumer le gril (ceci aidera à traiter la surface de la grille).
4. Réglez le contrôle de température à la température désirée. Le voyant lumineux s'allumera. Lorsque la température désirée est atteinte, le voyant lumineux s'éteindra. Durant la cuisson, le voyant lumineux peut s'allumer et s'éteindre de façon cyclique en raison du thermostat qui maintient la température.
5. Déposez les aliments directement sur la grille de cuisson. N'utilisez jamais de papier d'aluminium ou d'ustensiles sur les grilles de cuisson.
6. Grillez vos aliments selon votre goût. Le temps de grillage dépend du type d'aliment, la température initiale de l'aliment et son épaisseur. Ce gril convient pour tous les types de viandes, de poissons, de légumes, etc.
7. Lorsque les aliments sont cuits, tournez le bouton de contrôle à "OFF". Débranchez le gril.

UTILISATION D'UNE RALLONGE :

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque de s'entremêler ou de trébucher sur un long cordon. Les rallonges peuvent être utilisées si elles sont utilisées avec prudence.

Si une rallonge est utilisée :

1. Le calibre de la rallonge devrait être d'au moins 120V, 15A.
2. La rallonge devrait être placée de façon à ne pas être suspendue par-dessus un comptoir ou une table où un enfant risquerait de la tirer ou que quelqu'un risque accidentellement de trébucher dessus.

FICHE TRIPOLAIRE

Cet appareil est muni d'une fiche tripolaire. Une caractéristique de sécurité pour aider à réduire le risque de secousse électrique. Si vous êtes incapable d'insérer la fiche dans la prise, contactez un électricien qualifié pour remplacer la prise désuète. Ne tentez pas d'annuler la caractéristique de sécurité de la fiche tripolaire en la modifiant de quelque façon que ce soit.

COURANT ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre gril risque de ne pas fonctionner. Il devrait être branché sur un circuit séparé. En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

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 contrôle de température sur "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.

•N'utilisez que des ustensiles de plastique ou de bois sur la surface de cuisson.

NETTOYAGE DU GRIL

Nettoyez à la main seulement, contre-indiqué pour les lave-vaisselles.

Retirez le contrôle de température de la grille de cuisson. Ne plongez pas le contrôle de température dans l'eau. Le gril peut être submergé seulement lorsque le contrôle de température et le cordon ont été retirés. Nettoyez la surface extérieure du contrôle de température avec un linge humide. Un nettoyeur non abrasif peut être utilisé si nécessaire.

Assurez-vous que le gril est éteint avant de nettoyer. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril 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 gril . N'utilisez pas un four autonettoyant pour nettoyer la grille de cuisson ou tout autre composant de votre gril . La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide de votre gril à moins de le nettoyer régulièrement.

Nettoyez à la main seulement, contre-indiqué pour les lave-vaisselles.

Retirez le contrôle de température de la grille de cuisson. Ne plongez pas le contrôle de température dans l'eau. Le gril peut être submergé seulement lorsque le contrôle de température et le cordon ont été retirés. Nettoyez la surface extérieure du contrôle de température avec un linge humide. Un nettoyeur non abrasif peut être utilisé si nécessaire.

Assurez-vous que le gril est éteint avant de nettoyer. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril 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 gril . N'utilisez pas un four autonettoyant pour nettoyer la grille de cuisson ou tout autre composant de votre gril . La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide de votre gril 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. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement.

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 gril. 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 gril.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions
Pas de chaleur.	Le contrôle de température est fermé. Pas de courant. Le contrôle de température ou la grille de cuisson sont defectueux.	Tournez le contrôle de température au réglage maximal. Assurez-vous que le contrôle de température est bien branché à la grille de cuisson et dans la prise de courant. Essayez une autre prise de courant. Vérifiez si le disjoncteur n'aurait pas sauté. Réinitialisez. Tournez le contrôle de température au réglage maximal. Préchauffez le gril avec le couvercle fermé pendant 10 minutes. Remplacez le contrôle de température ou la grille de cuisson.
Faible chaleur.	Mauvais préchauffage. Accumulation excessive dans la base du gril.	Préchauffez pendant 10 minutes. Augmentez le réglage du contrôle de température Nettoyez la base en retirant tous les excès de débris.
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	Excès de gras sur la viande. Température de cuisson excessive. Accumulation de graisse.	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Ajustez la température au besoin. Nettoyez le gril.
Le disjoncteur ou le fusible saute.	Surtension. Un autre appareil est branché sur le même circuit que le gril. Présence d'humidité ou d'eau dans le contrôle de température ou les connexions électriques.	Tournez le contrôle de température à "OFF" avant de brancher dans la prise de courant. Ne faites pas fonctionner d'autres appareils électriques sur le même circuit. Gardez le contrôle de température et les connexions électriques secs.

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 :

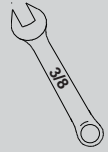
1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Une description concise du problème ("cassé" n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

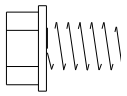
Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de leur retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante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

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.

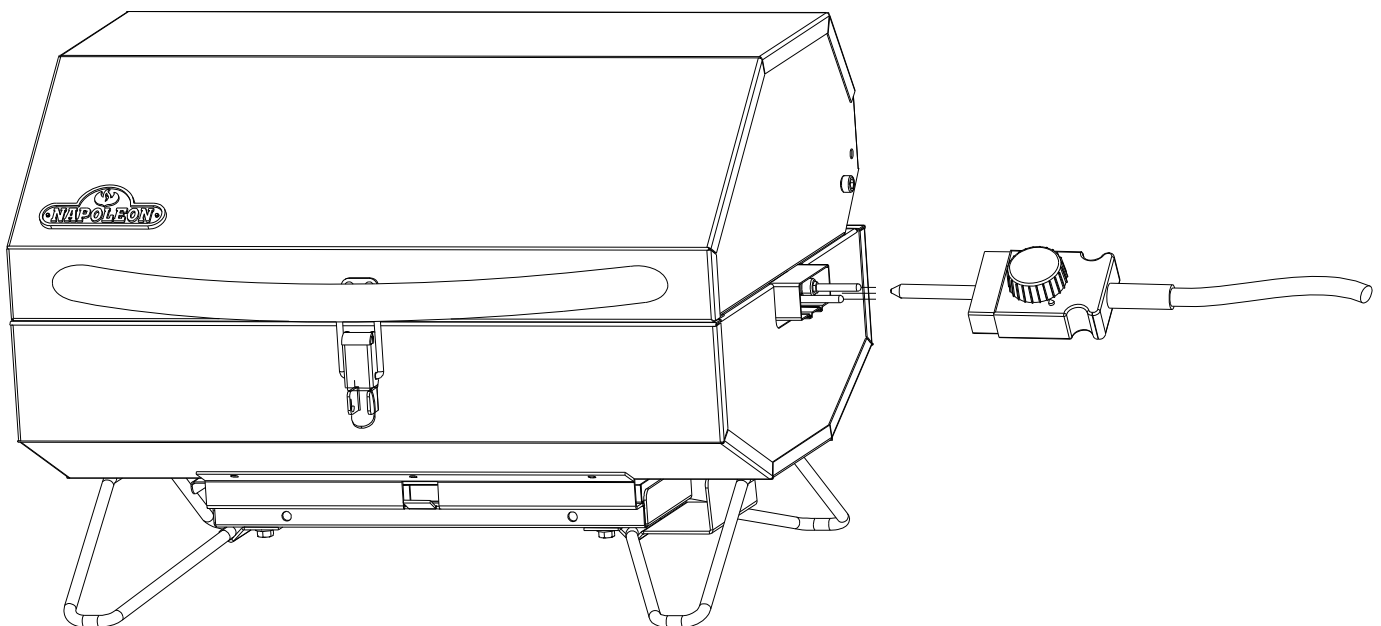
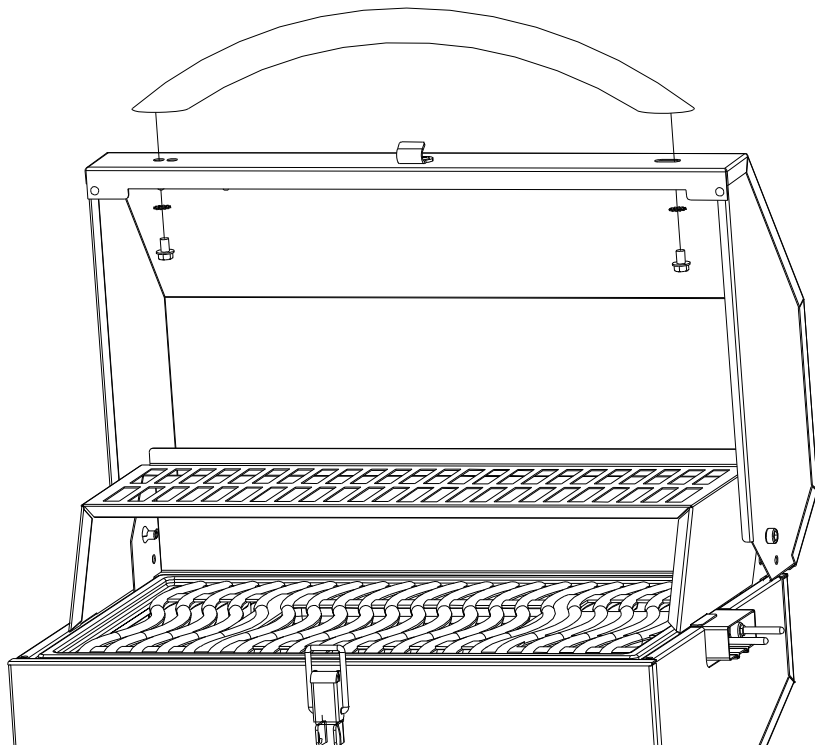
Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- 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).



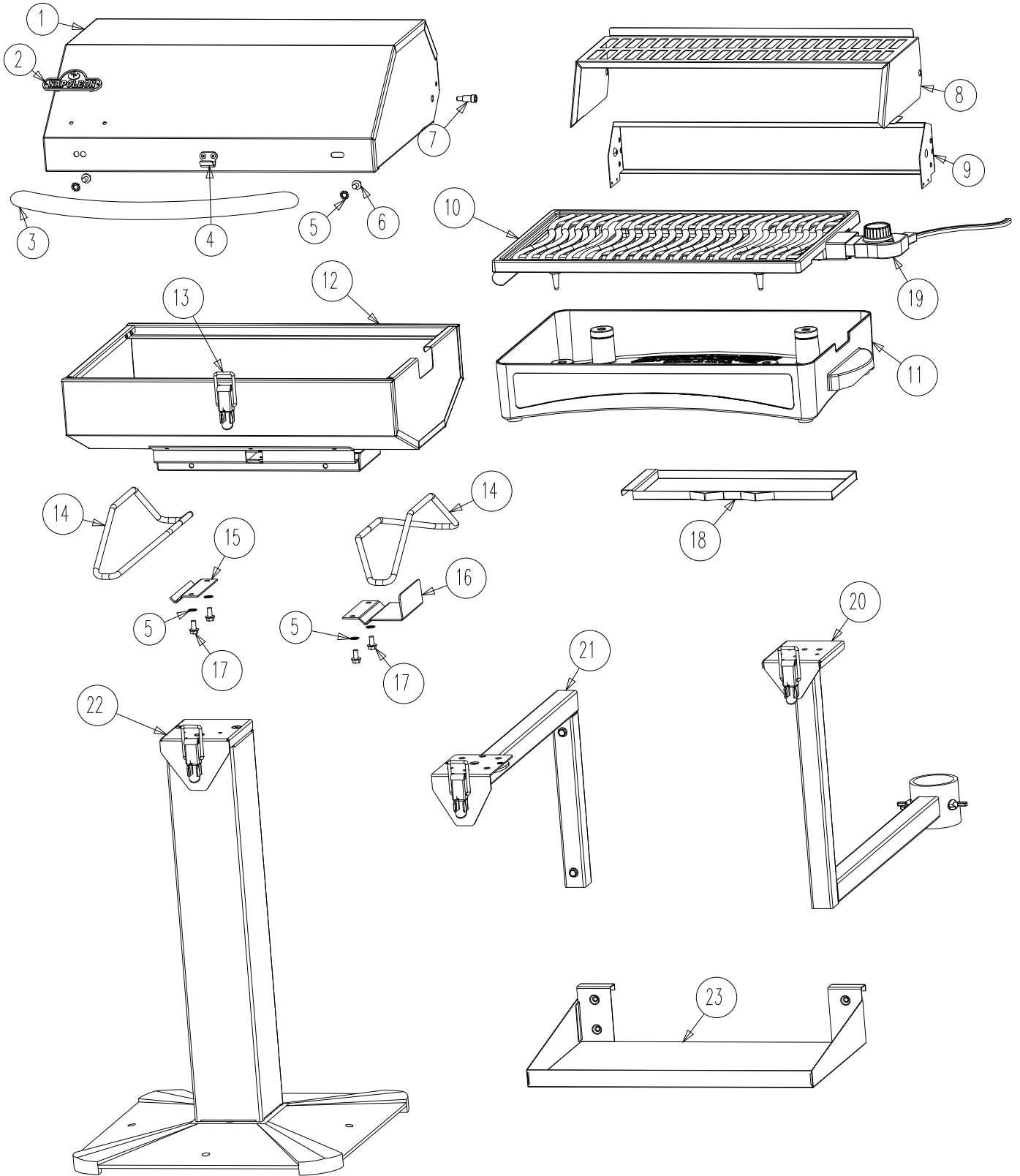
2 x 
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

2 x 
N735-0009



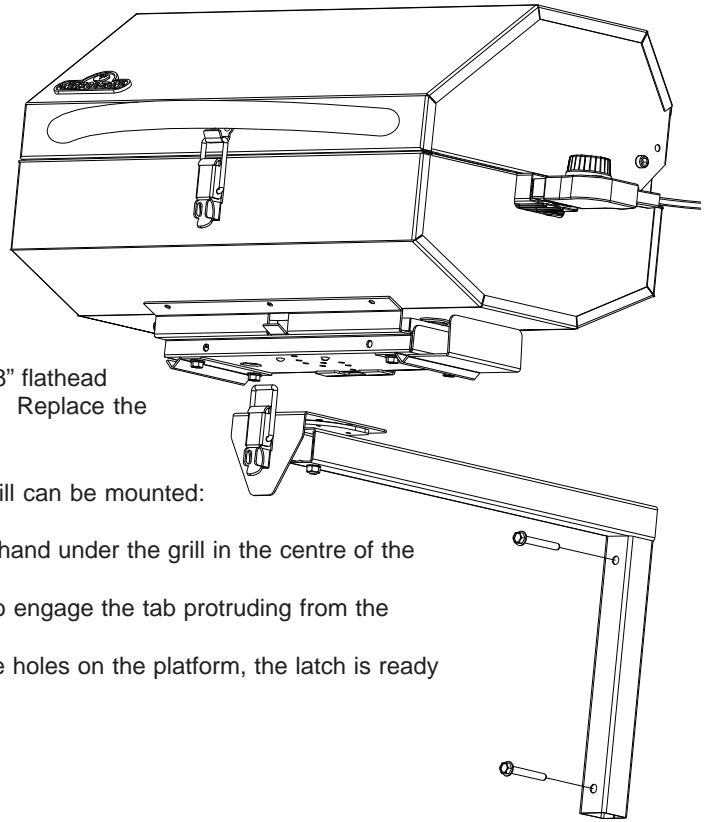
Item # d'article	Part # / No de pièce	Part Description / Description de la pièce	21E
1	n010-0409	lid assembly / couvercle	x
2	w385-0045	NAPOLEON logo / logo NAPOLEON	x
	w450-0005	logo spring clips / clips à ressort pour logo	x
3	n325-0043	lid handle / poignée de couvercle	x
4	n380-0008	hook / crochet	x
5	n735-0009	lockwasher / rondelle de blocage	x
6	n570-0073	screw 1/4-20 x 3/8" / vis 1/4-20 x 3/8"	x
7	n570-0056	screw, lid pivot / vis pivot du couvercle	x
8	n520-0015	warming rack / grille de réchaud	x
9	n335-0035	hood / hotte	x
10	n305-0061	cooking element / cuisine de l'élément	x
11	n035-0083	base molded / cuve	x
12	n010-0532	base stainless steel / cuve acier inoxydable	x
13	n380-0007	latch / loquet	x
14	n750-0015	leg / patte	x
15	n080-0163	leg retainer bracket - left / boîtier du patte - gauche	x
16	n080-0175	leg retainer bracket - right / boîtier du patte - droite	x
17	n570-0038	screw 1/4-20 x 1/2" / vis 1/4-20 x 1/2"	x
18	n010-0412	dripan / tiroir d'égouttement	x
19	n750-0019	temperature probe	x
20	n370-0365	kit, hitch/ball mount / fournement, accroc/balle mont	ac
21	n370-0364	kit, wall mount / fournement, mur mont	ac
22	n370-0367	kit, dock/deck post mount / fournement, bassin/pont poste mont	ac
23	n590-0120	front shelf / tablette avant	ac
	n020-0109	carry bag / transporter sac	ac
	n200-0066	cover / couvercle	ac

x - standard AC - accessory AC - accessoire



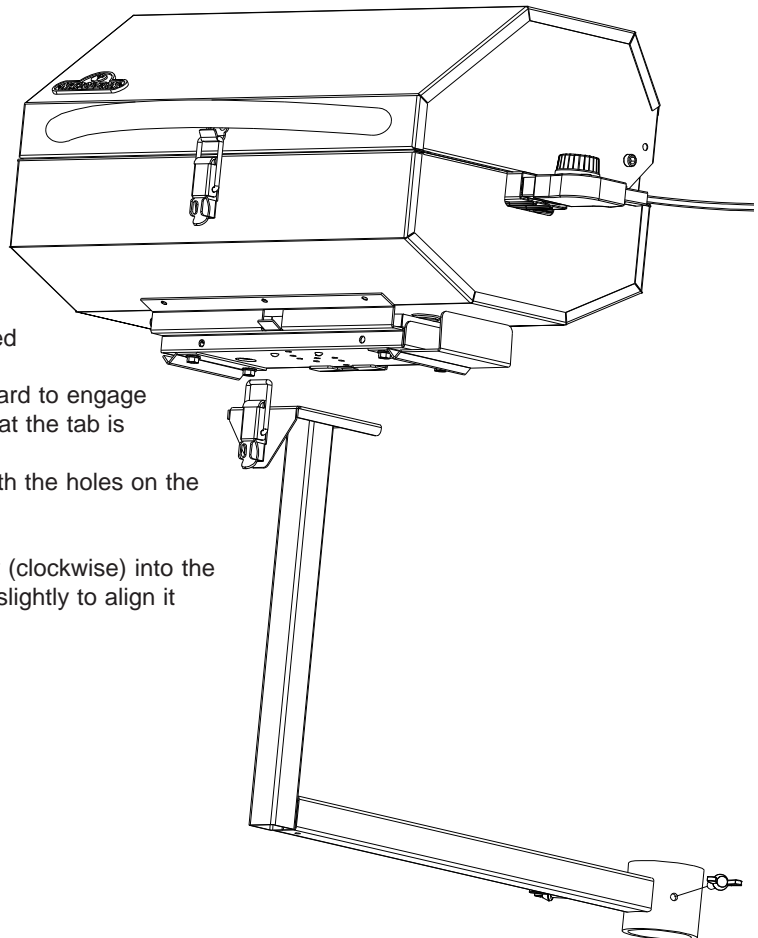
Wall Mounting Instructions:

1. Using the two holes provided in the vertical tube, mount the bracket to the wall.
2. Ensure minimum clearance to combustibles are maintained, 4" (100mm) to sides, and 6"(150mm) from the rear.
3. Do not locate the grill under unprotected combustible construction.
4. The platform may be swivelled by removing the two #8 x 3/8" flathead phillips screws and turning the platform to the desired angle. Replace the two screws and tighten.
5. Once the platform is located in the desired position, the grill can be mounted:
 - a. Lock the lid of the grill closed with the latch.
 - b. Hold the grill by the handle with one hand, place the other hand under the grill in the centre of the front tapered surface.
 - c. Place the grill bottom on the platform and slide it forward to engage the tab protruding from the bottom of the grill. Ensure that the tab is properly engaged.
 - d. When the dimples on the bottom of the unit line up with the holes on the platform, the latch is ready to be fastened.



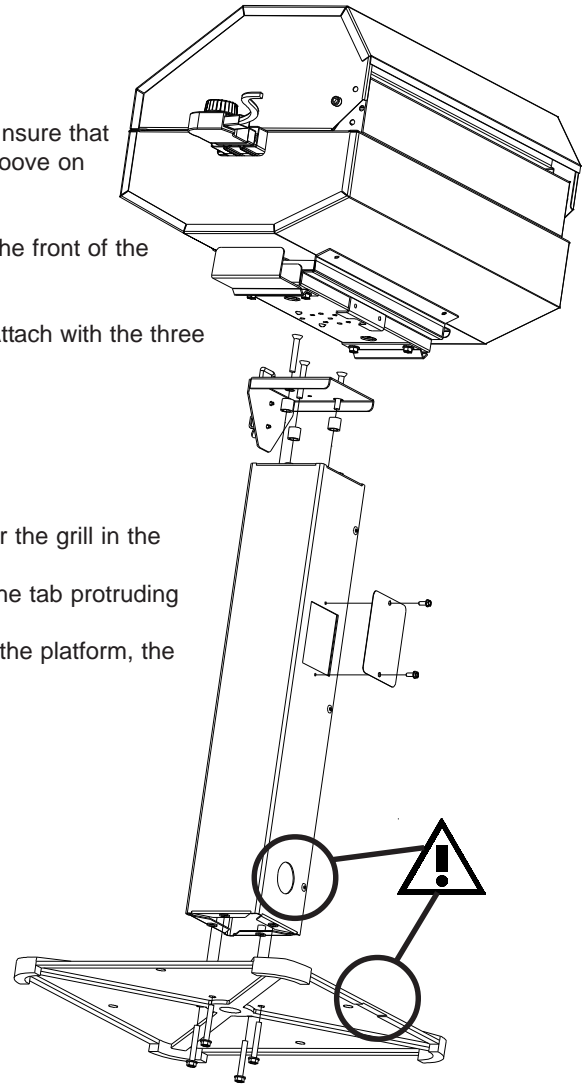
Trailer Ball Mounting Instructions:

1. Place the ball mount over the ball on your drawbar or bumper.
2. Tighten the two wing screws until the mount is firmly held in place.
3. Once the mounting arm is tight, the grill can be mounted:
 - a. Lock the lid of the grill closed with the latch.
 - b. Hold the grill by the handle with one hand, place the other hand under the grill in the centre of the front tapered surface.
 - c. Place the grill bottom on the platform and slide it forward to engage the tab protruding from the bottom of the grill. Ensure that the tab is properly engaged.
 - d. When the dimples on the bottom of the unit line up with the holes on the platform, the latch is ready to be fastened.
4. Once the grill has been attached, thread the regulator (clockwise) into the regulator mount. On tube burner version, lift the burner slightly to align it with the orifice. Tighten by hand.



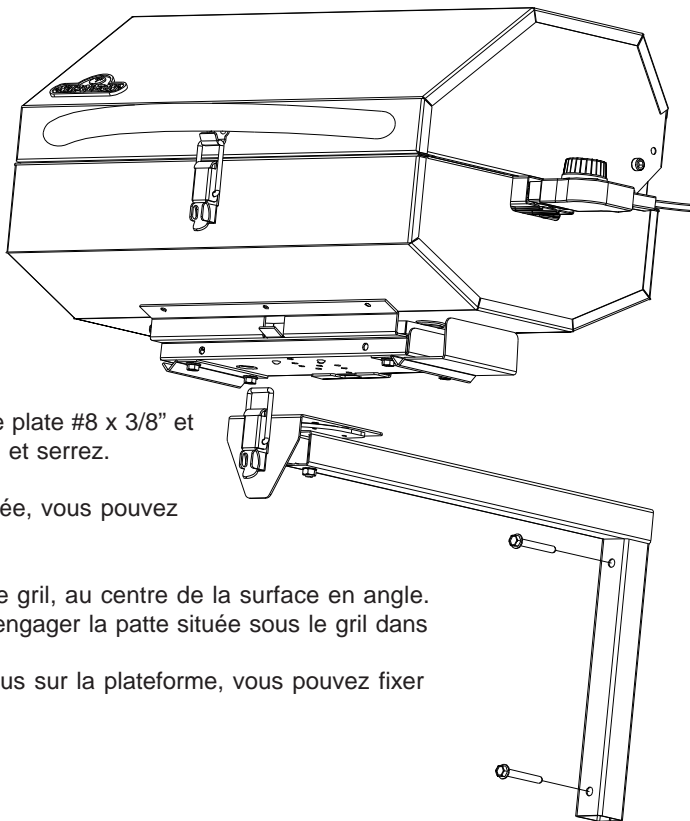
Post Mounting Instructions:

1. Remove all the parts from the packaging.
2. Attach the post to the casting using four 1/4-20 x 1" hex head bolts. Ensure that the holes on the back side of the post face the same direction as the groove on the bottom back of the foot casting.
3. Place the spacers provided on the three nutserts that are closest to the front of the post.
4. Place the platform with the latch to the front onto the three spacers. Attach with the three 1/4-20 x 1 3/4" flat head bolts. Tighten firmly in place.
5. Attach the back post cover with the two #8 screws provided.
6. Once the post is completely assembled, the grill can be mounted:
 - a. Lock the lid of the grill closed with the latch.
 - b. Hold the grill by the handle with one hand, place the other hand under the grill in the centre of the front tapered surface.
 - c. Place the grill bottom on the platform and slide it forward to engage the tab protruding from the bottom of the grill. Ensure that the tab is properly engaged.
 - d. When the dimples on the bottom of the unit line up with the holes on the platform, the latch is ready to be fastened.



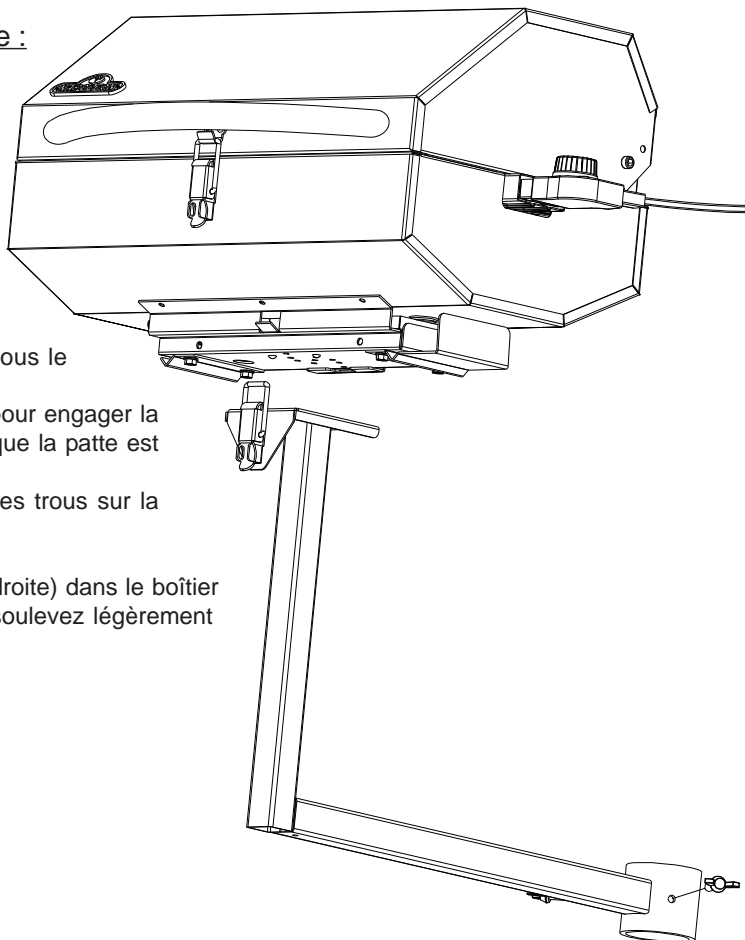
Instructions pour le support mural :

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 :
 - 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.



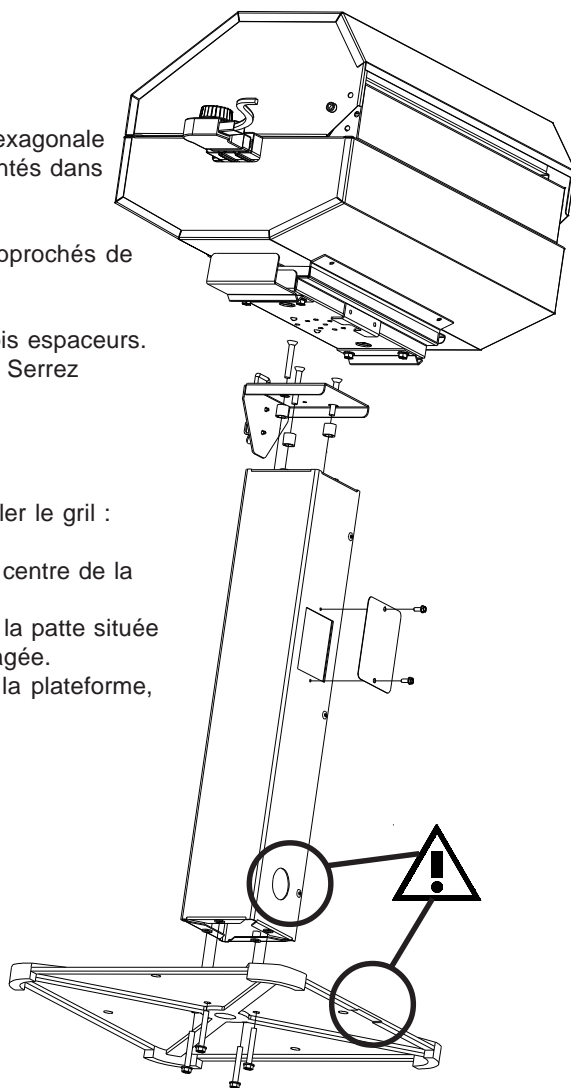
Instructions pour le support d'attache de remorque :

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 :
 - 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.
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.



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.





FAX TO: 705 727 4282

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

ACCESSORIES & PARTS ORDER FORM

PLEASE PRINT CLEARLY

CONTACT NAME: _____

SHIP TO : _____

TEL : _____

FAX : _____

EMAIL: _____

VISA OR MASTERCARD # : _____ EXPIRY DATE: _____

SIGNATURE: _____

QUANTITY	PART NUMBER	DESCRIPTION

TAXES MAY APPLY
SHIPPING EXTRA

IF CONFIRMATION IS REQUIRED PLEASE INCLUDE A FAX NUMBER OR EMAIL ADDRESS

