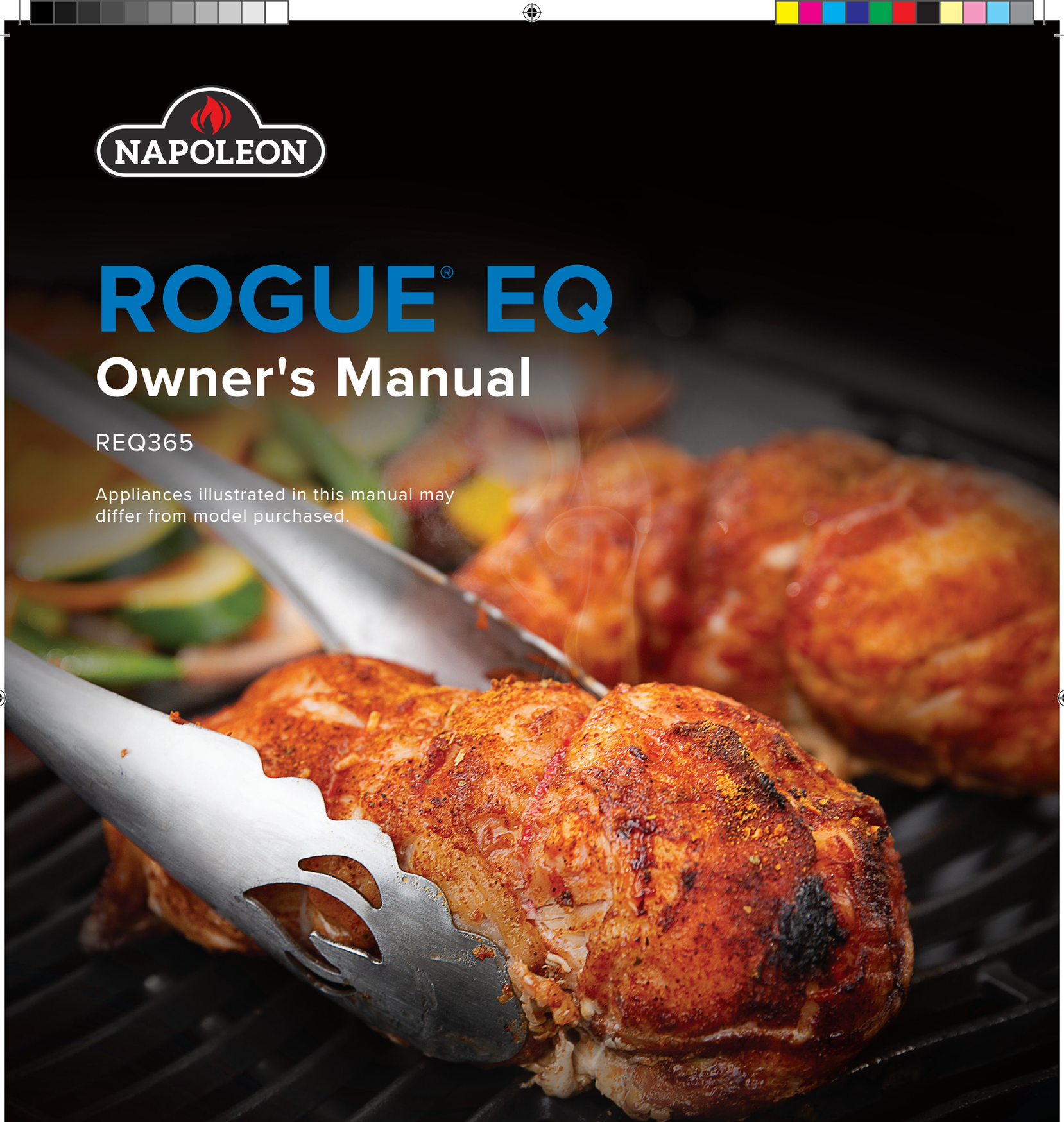
ROGUE® EQ

Owner's Manual

REQ365

Appliances illustrated in this manual may differ from model purchased.



We Want Your Feedback!

Visit Napoleon.com to write a review.

★★★★★

Apply Serial Number

CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON ELECTRIC GRILL!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

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

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

OUTDOOR ELECTRIC BARBECUE. USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

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

DANGER!

- POTENTIAL SHOCK HAZARD
- For outdoor household use only.
- When using powered appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, personal injury and material damage.

WARNING!

Read and follow all warnings and instructions prior to operating the appliance.

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

NOTICE TO LICENSED ELECTRICIAN

For residences with legacy two phase wiring, a 32A IEC 60309 (6h) plug is required. The plug provided on the power cord will need to be replaced and paired with a suitable 32A outdoor outlet. Contact a Napoleon dealer for the N370-10005052 32AMP Plug End Kit. Leave these instructions with the appliance owner for future reference.

Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

Safety First

WARNING! General Information

This appliance conforms to technical standards and the safety requirements for electrical devices.

The entire electrical supply installation MUST be carried out by a licensed electrician. The appliance must be installed in conformity with local codes.

WARNING! Electrical Precautions

This unit utilizes a 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) plug.
Risk of electric shock. Use only a Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) protected circuit with this appliance.

ALWAYS ensure that the electrical outlet being used is appropriate for the appliance ratings. The appliance is rated for 5.4 kW. Only use a mating outdoor outlet dedicated to this appliance.

The electricity supply should be provided through a residual current device (RCD) having a rated residual current not exceeding 30 mA.

The appliance is to be connected to a socket outlet having an earthing contact.

Keep any electrical supply cords away from water, other liquids or heated surfaces. Do not operate the appliance if the cord, plug or any other critical components have been damaged, or if the appliance malfunctions.

It is recommended to connect the appliance directly to a properly grounded outlet. If an extension cord is used, it must be:

1. Outdoor rated.
2. Appropriately rated for continuous 16A supply. And,
3. As short as possible.

Residential extension cords must not be used.

WARNING! Installation & Assembly

Assemble this appliance exactly as instructed in the assembly instructions located in this manual. This appliance is not intended to be installed in or on mobile homes, caravans, or boats.
Do not modify this appliance under any circumstances.

WARNING! Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this appliance.
NEVER leave the appliance unattended while cooking.
NEVER attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
ALWAYS have an ABC fire extinguisher accessible.
This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

WARNING! Storage & Disuse

Unplug the appliance from the outlet when not in use. Keep the plug and cord dry.
Do not leave the appliance ON during periods of non-use.
Store the appliance indoors when not in use. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

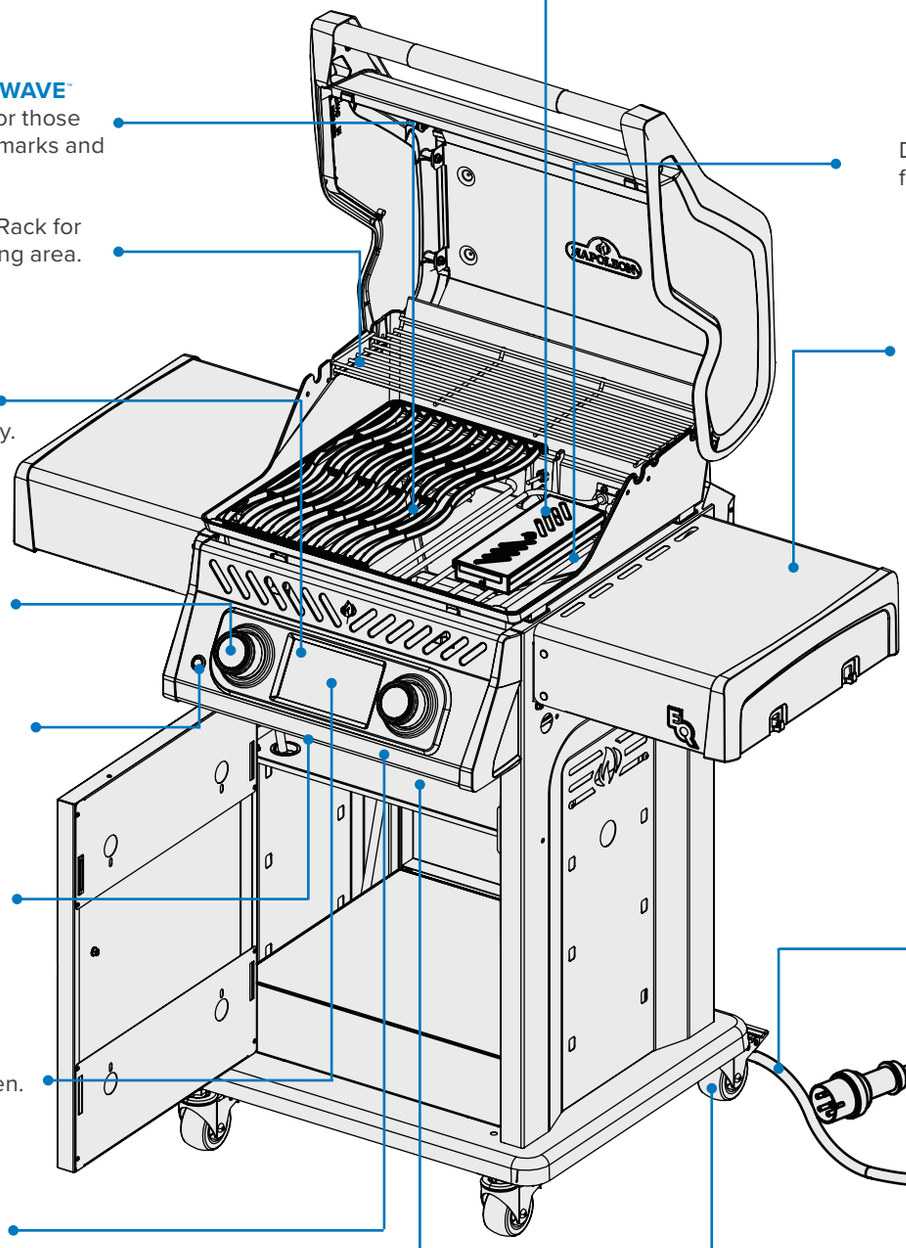
CONTENTS

Welcome to Napoleon! 3
Safety First
Full System Features 4
Getting Started 5
IMPORTANT SAFEGUARDS
Operation 6
Starting Your Appliance
Grilling Instructions
Operating Modes
Appliance Settings
Napoleon Home App
How to Use the Rotisserie
The Grilling Experience Checklist
How to Season Cast Iron Cooking Grids
Grilling Guide 16
Cleaning Instructions 17
Maintenance Instructions 19
Stainless in harsh environments
Troubleshooting 20
Compliance 22
Electrical Diagram 23
Warranty 24
Assembly Guide 241
Replacement Parts 246

FR 25 NL 49 DE 73 ES 97 DK 121 SE 145 NO 169 PT 193 IT 217

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Full System Features



The appliances illustrated in this Owner’s Manual may differ from the model you purchased. Featured model: REQ365

Getting Started

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

Wear protective gloves.

Wear safety glasses.

CAUTION! Hot surface. Surfaces marked with this symbol are very hot.

Important information.

DANGER / WARNING! Electrical Shock Hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.

DANGER! Immediately shut off the power supply and disconnect.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not operate the appliance if the plug receptacle is damaged.
- The power cord should be regularly examined for signs of damage, and the appliance is not to be used if the cord is damaged.
- If the cord is damaged it should be replaced by a Napoleon authorized dealer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the appliance in rain or while standing in water.
- Do not use the appliance within 3m (10 feet) of a pool, pond, or other body of water.
- Do not use as a heater.
- The area surrounding the appliance should be kept clear of flammable liquids and other combustible materials such as mops, rags, brooms, and paper; as well as solvents, cleaning fluids and gasoline.
- The grease tray must be in place at all times while the appliance is in operation.
- To avoid injuries only use accessory attachments specifically recommended by Napoleon.
- Do not adjust the cooking grids when operating or hot.
- Allow the appliance and any collected grease or food drippings to cool before moving, cleaning, servicing or storing the grill.
- Do not use the appliance in high-traffic areas. The cord must be arranged so that it will not be pulled by children or present a tripping hazard.
- Keep all electrical supply cords away from all heated surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse the cord, or plug in water or other liquid.
- Turn controls off before disconnecting the plug from the wall outlet.
- Do not allow cold water (e.g. rain, sprinkler, hose, pressure washer) to come in contact with the heated grill.
- Never cover more than 75% of the cooking surface with cookware.
- Always maintain proper clearance to combustibles 26” (660mm) to rear of unit, 10” (254mm) to sides.
- Additional clearance of 24” (610mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.
- Do not use the appliance for purposes other than its intended use. Fuel, such as charcoal briquettes, are not to be used with this grill.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements or parts marked with a hot surface symbol.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

Operation

Starting Your Appliance

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

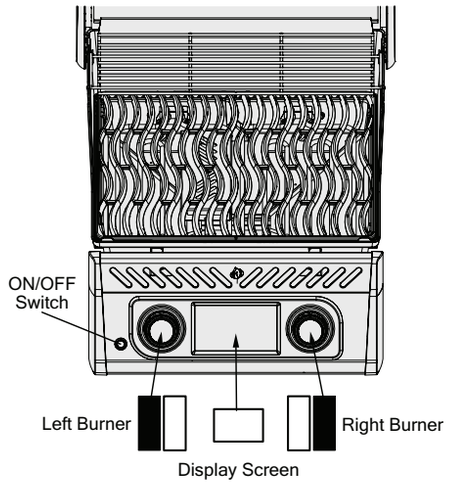
Run the appliance on high for 30 minutes with the lid closed. It is normal for the appliance to emit a slight odor the first time it is used.

This is caused by the **Burn-off** of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

Appliance Operation

1. Plug the appliance into the electrical outlet. (Fig. 1)
2. Open appliance lid.
3. Push the **ON / OFF Switch.** (Fig. 2)
4. From the **Home Page** select the mode using the touch screen or the right knob. See **Knob Functions.**
5. Using the knobs or screen depending on the modes to adjust the burner temperature levels. (Fig. 3)

NOTE: All modes must be started on the appliance.



Appliance Feature: Auto Shut-Off Timer

To keep peace of mind and save energy, the appliance is equipped with an auto shut-off timer. In **Cook** mode the appliance will turn off after 2-21 hours of inactivity, the last heat setting selected will determine the length of time before the appliance turns off.

HEAT SUMMARY - COOK MODE (LEFT AND RIGHT KNOB)	SHUTOFF TIME (HOURS)
1 (LOW)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MEDIUM)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (HIGH)	2

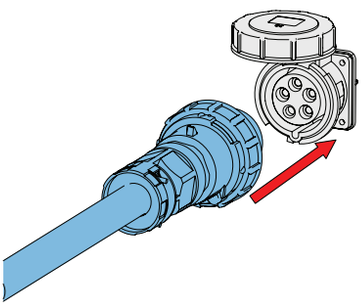


Fig. 1

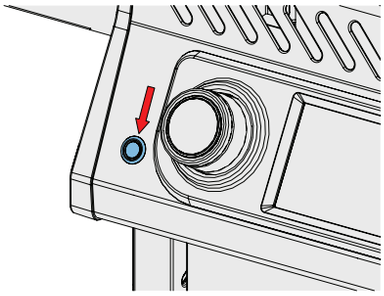


Fig. 2

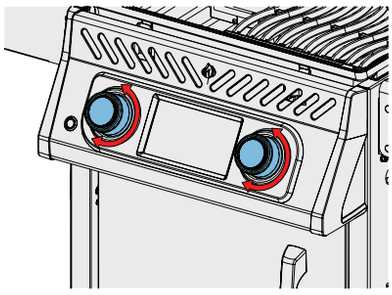


Fig. 3

WARNING! Operate the appliance on a level and stable surface.

WARNING! Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

WARNING! Do not adjust the cooking grids while the appliance is hot, or operating.

Grilling Instructions

Left and Right Electric Burner Use

- Preheat the appliance for about 20 minutes before cooking. Operate both electric burners on high with the lid closed until reaching at least 500°F (260°C).
- The cooking grids can be oiled before preheating to reduce sticking when grilling lean meat such as chicken breast, or pork.
- Trim excess fat off meat to prevent flare-ups, or reduce the temperature of the appliance.
- Food cooked for only a short time such as fish and vegetables can be grilled with the lid open.
- Grilling with the lid closed ensures higher and consistent temperatures that cook meat more evenly and can reduce cooking times.
- Food that takes longer than 30 minutes such as roasts can be cooked indirectly with the electric burner. See **Indirect Grilling**.

Direct Grilling

This method is often used for searing, or food cooked for only a short time such as hamburgers, steaks, chicken, or vegetables.

Place food on the cooking grids directly over the heat. (Fig. 1)

Sear meat first to trap-in the juices and flavor.

Lower the grill temperature to finish cooking to your preference.

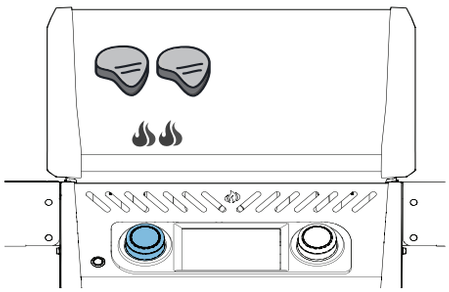


Fig. 1

Indirect Grilling

This method uses lower temperatures and circulates heat around the food cooking it slowly and evenly. Use this method to cook larger cuts of meat, or food prone to flare-ups such as roast, chicken, or turkey.

Place the food on the burner that is OFF, the heat from the opposite burner turned ON will cook the food. (Fig. 2)

From the **Home Page**, select **Cook** mode. Set the desired level.

Grilling at a lower temperature and slower cooking time results in more tender meats.

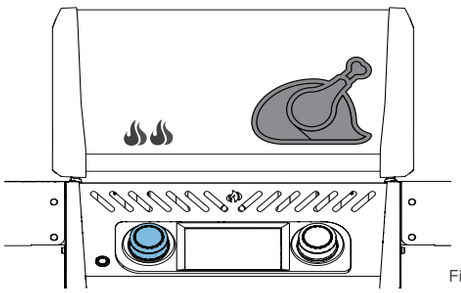


Fig. 2

Temperature Probes

The appliance is equipped with two temperature probes to be connected to the underside of the control panel. See **Assembly Guide**.

Before cooking, insert the tips of the probes into the thickest portion of the meat, avoiding bones and fat to get the internal temperature of the food. (Fig. 3)

Store inside when not in use. Only use the temperature probes recommended for this appliance.

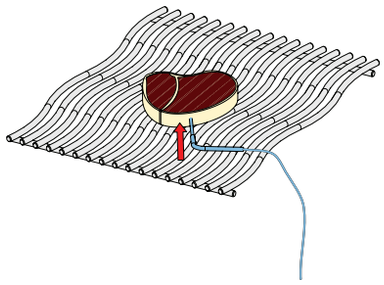


Fig. 3

WARNING! Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.

WARNING! Do not leave food unattended on any operating electric burner.

WARNING! Do not use this appliance under extended awnings. Failure to follow these instructions could result in a fire or personal injury.

Overcook Temperature

The appliance detects excessive temperatures outside of typical or recommended range in order to prevent overcooking.

If the appliance temperature exceeds 850°F (455°C), the screen will display a warning notification to the user. (Fig. 4)

Once initiated, the operator will have 10 seconds to accept the warning statement or the appliance will turn off entirely, displaying a notification that the unit was turned OFF and must be restarted to resume operation if desired.

NOTE: The appliance will turn off if the temperature exceeds 900°F (485°C).

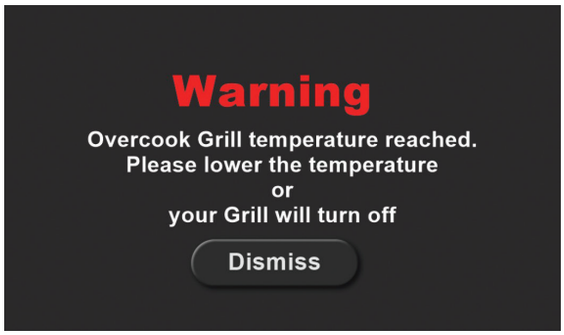


Fig. 4

Home Page

The **Home Page** lists an overview of all the modes, functions, and settings available to the operator. (Fig. 5)

By rotating the right knob, the user will be able to verify the selected menu by blue highlighted text.

To activate the selected mode, function, or setting, the user must push the right knob.

NOTE: To switch between modes you must return to the **Home Page** and select the desired mode, this will cancel the current mode.

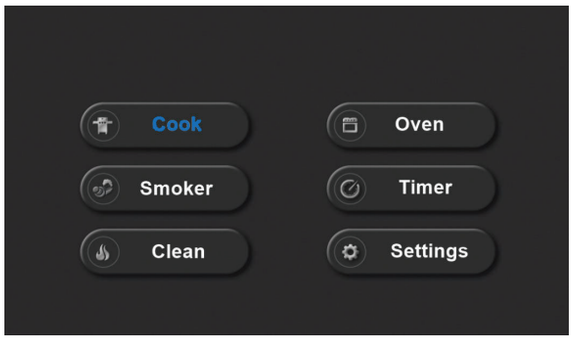


Fig .5

Knob Functions

	LEFT KNOB		RIGHT KNOB	
	ROTATE	PUSH	ROTATE	PUSH
HOME PAGE			Highlights button/mode in blue to select.	Selects/activates highlighted button/mode.
COOK	Adjusts electric burner from 0 (Burner OFF) to 10 (HIGH).	Navigates back to Home Page.	Adjusts right electric burner from 0 (Burner OFF) to 10 (HIGH).	Stop.
OVEN	-	Navigates back to Home Page.	Adjusts temperature.	Start/stop.
SMOKER	Select temperature from 200°F-280°F (100°C-140°C).	Navigates back to Home Page.	Adjust Smoke Level from OFF - LOW - HIGH.	Start/stop.
TIMER	Select hours from 0-9.	Cancel Timer mode and returns to Home Page.	Select minutes from 0-59.	Starts and returns to Home Page.
CLEAN	-	Navigates back to Home Page.	Adjust length of time.	Start/stop.
SETTINGS	-	Navigates back to Home Page.	Navigates through and highlights option.	Selects highlighted option.
SLEEP	-	Return to previous activated mode.	-	Cancels and navigates to Home Page.

WARNING! Never heat any unopened glass or metal container of food on the appliance. Built-up pressure may cause the container to burst, resulting in possible personal injury and/or damage to the appliance.

WARNING! Regularly clean grease out of the entire appliance, including the grease tray and the cooking interior, to avoid build-up and grease fires.

Operating Modes

IMPORTANT! Switching between or starting modes on the app is not possible.

Cook Mode

When starting in **Cook** mode, the knob starting position on the display screen will be set to 0. The temperature can be adjusted by the display screen or knobs, turn the right and left knobs from 0 (Burner OFF) to 10 (HIGH temperature). When another mode is selected, the knob position will go back to 0. (Fig. 1)

To prevent overcooking the appliance will automatically turn off after a specific time of inactivity and if both knobs are turned on.
Refer to the **Auto Shut-Off Timer** table.

NOTE: Pushing the right knob will not cancel the mode. The mode will only change if another mode is selected.

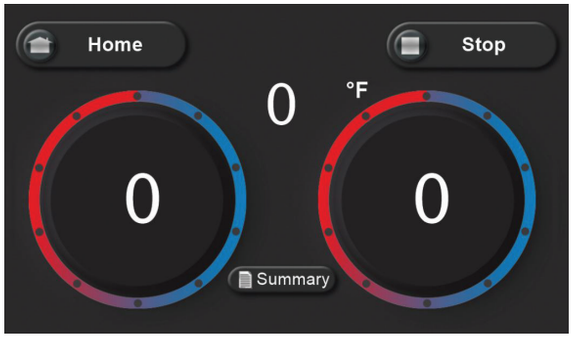


Fig. 1

Oven Mode

To expand your cooking versatility, use **Oven** mode to operate the outdoor appliance as a traditional kitchen oven.

The temperature range while operating in **Oven** mode is 200°F to 500°F (100°C to 250°C). The temperature can be adjusted in increments of 10°F (5°C) using the right knob. (Fig. 2)

To prevent overcooking the appliance will automatically turn off after 5 hours of inactivity (no changes made to the settings).

Fig. 2

Clean Mode

Clean mode is a great method to use when cleaning the cooking grids.

To elevate cleaning and cooking needs, you will have the option to select a time frame between 10-30 minutes. It is recommended to select 30 minutes when performing in **Clean** mode for the first time.

During this operation, the appliance will reach the maximum input power for the selected amount of time. See **Cleaning Instructions.**

Smoker Mode

WARNING! The appliance is hot when in use. Remove the grids using heat resistant gloves or when the appliance has fully cooled.

Remove the cooking grid and place the smoker box directly onto the right electric burner. Place a small amount of wood chips in the solid portion of the smoker tray, close the lid of the smoker box, and replace the cooking grid. (Fig. 3)

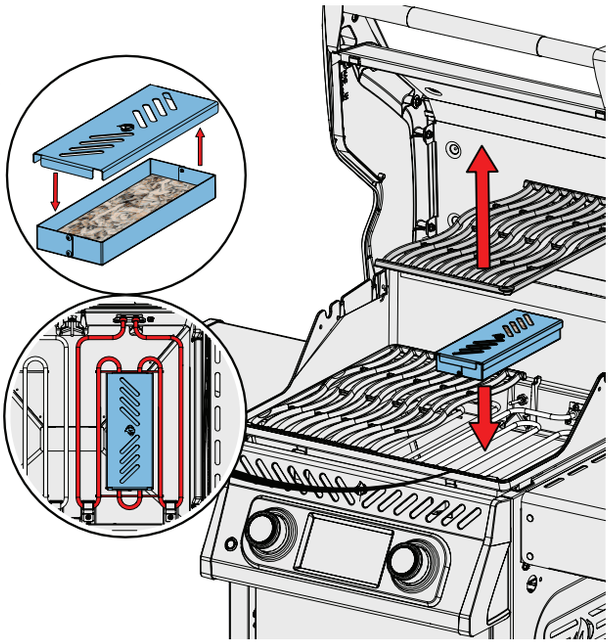


Fig. 3

WARNING! NEVER attempt to open the High Voltage Terminal. Doing so will void the appliance's warranty.

CAUTION! Risk of electrical shock. Keep electrical supply cord dry and off the ground. To ensure continued protection against risk of electrical shock, connect to properly grounded outlets only. Servicing should only be done by a professional with the appliance disconnected from the supply circuit.

Select the desired smoke level: LOW - HIGH. (Fig 4)

Different types of wood (e.g. apple, walnut, hickory) produce different tastes, and they come in multiple variations: chunks, chips, dust, or pellets.

A wisp of smoke is enough to get a nice smoky flavor on your food, so be mindful of the quantity of wood used.

IMPORTANT! Too much smoke may leave an unpleasant tasting sooty deposit on the food.

When **Smoker** mode is selected (LOW or HIGH) both burners will turn on at full power for 6 minutes to ignite the smoke source.

The left electric burner is used to adjust the temperature of the appliance from 200°F to 280°F (100°C to 140°C). (Fig. 4)

The right electric burner is used to maintain the smoke levels, either wood or pellets can be used.

To prevent overcooking the appliance will automatically turn off after 10 hours of inactivity (no changes made to the settings).

NOTE: Temperature is adjusted in increments of 10°F (5°C), default temperature is 200°F (100°C).

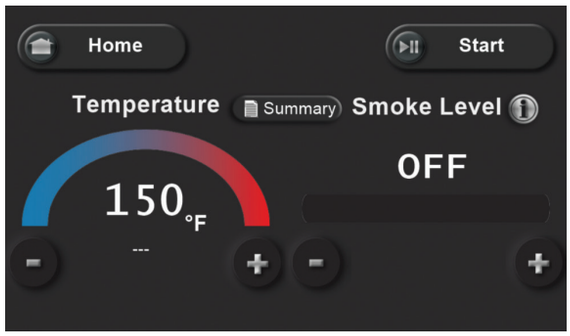


Fig. 4

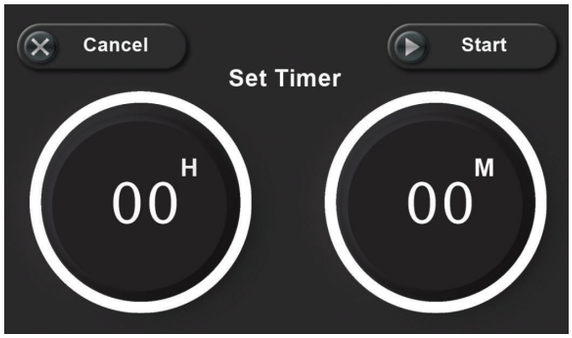


Fig. 5

Timer (Stop Watch)

This feature is NOT linked to **Cook**, **Oven**, or **Smoker** mode, and will not reset or cancel if another mode is selected. The timer can be adjusted at any time while using the appliance to fulfill cooking needs. (Fig. 5)

This feature will only be visible if the timer is activated and will send a notification once completed.

NOTE: The maximum amount of time that can be set is 10 hr. (Left knob: 9 hr + Right knob: 59 min.)

Alarm

This feature will emit an alarm sound, notifying the user when a function has been completed. The appliance's alarm will sound when the set temperature, set timer, or electric temperature probe has been reached.

The appliance will also produce an alarm sound if it reaches excessive temperatures.

GRILLING PRO TIP!

Soak the wood chips before cooking. It will burn slowly which increases the smoky flavor.

SAFETY FIRST!

Under Clean mode, the surfaces may get hotter than usual, and children should be kept away.

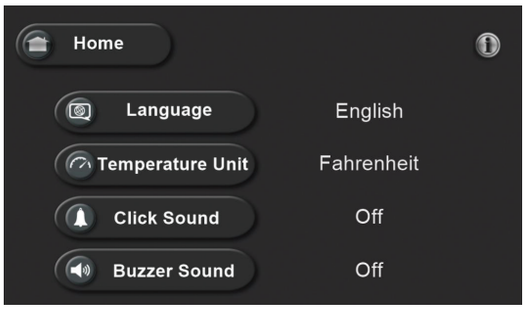
WARNING! Use only untreated wood or wood purchased from an authorized Napoleon dealer.

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

WARNING! Avoid unprotected contact with hot surfaces.

Appliance Settings

Settings Page



When **Settings** has been selected, the user is able to customize the following:

- **Language**

  The user can select from the 4 languages available: English, French, Spanish, and German. (Fig. 1)

- **Temperature Unit**

  The unit of temperature can either be Fahrenheit or Celsius. The default temperature unit is Fahrenheit. (Fig. 2)

- **System Sound**

  The appliance will produce a click sound for every action and selection when using the display screen. This can be set ON or OFF. (Fig. 3)

- **Buzzer Sound**

  The buzzer sound can be heard when the appliance reaches set temperature or when the timer is complete. The buzzer can be selected ON or OFF. (Fig. 4)
  NOTE: The volume cannot be adjusted.

- **Software Version Details**

  Software version and DSN (Digital Serial Number) can be found in this section. Go to settings page and select the Information button to view the software details. (Fig. 5)

- **DSN**

  Digital Serial Number. Used to identify the unit when connecting your mobile App. This number may also be required if calling Napoleon Customer Support.

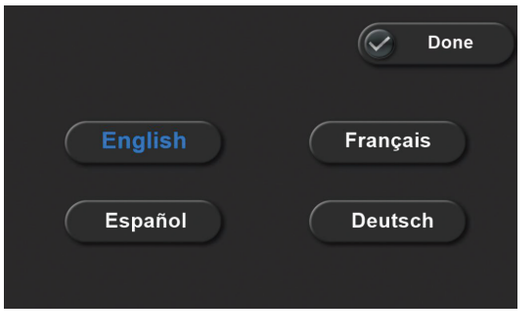


Fig. 1

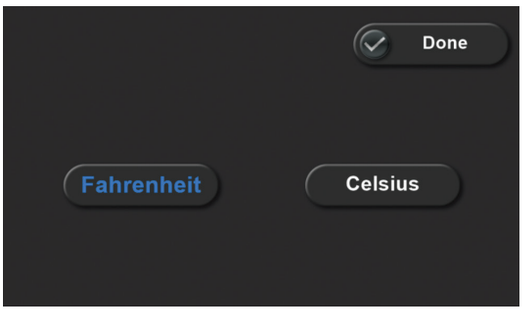


Fig. 2

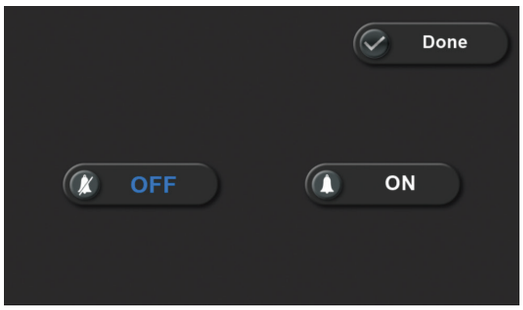


Fig. 3

Fig. 4

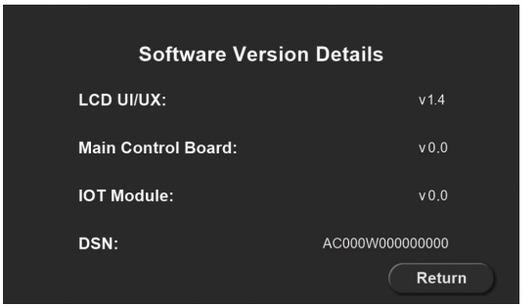


Fig. 5

SAFETY FIRST!

Never cover more than 75% of the burner cooking surface with cookware (e.g. griddles, baking sheets, or pans).

GRILLING PRO TIP!

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

Summary Page

When the **Summary Page** is selected, the screen will display a summary of the current mode, and probe temperature. (Fig.6)

This page can be removed by simply pushing the left knob to navigate back to the previous menu. To cancel or go to the **Home Page** push the right knob.

NOTE: The probe temperatures can only be viewed from the screen and set from the **Napoleon Home App.**

Fig. 6

Napoleon Home App

Access your appliance remotely by downloading the **Napoleon Home App** from the App Store® and Google Play Store® to expand your cooking versatility.

In order to access the app, you will be required to create an account by following the instructions listed within the app, see **Creating Your Account.**

By pairing your appliance to the **Napoleon Home App** via Wi-Fi, you have the ability to:

- Adjust the temperature of the appliance.
- When probe(s) is/are connected, select the target temperature for the probe(s).
- Set the timer.
- Switch between F/C temperature units.
- Stop the current active mode.
- Power off the appliance.

All notifications and alarms are sent through the app, to keep you connected while preparing your favourite recipes.

NOTE: Switching between or starting modes in the app is not possible.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Scan this QR code for direct access to the **Napoleon Home App** website.

Creating Your Account

1. Register an account with the **Napoleon Home App** OR sign-in using your Facebook, Google, or Apple account information. (Fig. 1)
2. Accept the permissions.
3. Enter user information and create a password for the account. Select the country in which the appliance is located. (Fig. 2)
4. The information entered in Step 2 will be registered to the **Napoleon Home App** and a confirmation will be sent to the email provided. (Fig. 3)

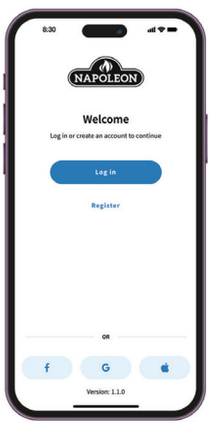


Fig. 1

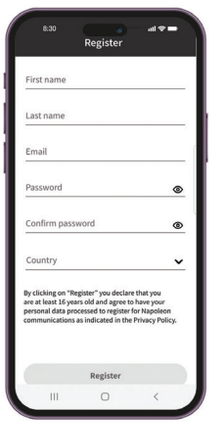


Fig. 2

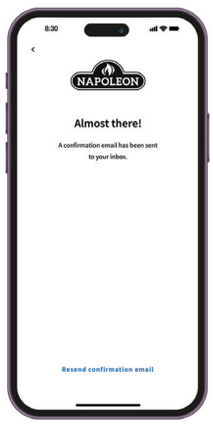


Fig. 3

5. Open email inbox and select the confirmation link.

NOTE: The confirmation link must be opened on the device that the **Napoleon Home App** is installed on. (Fig. 4)

6. If no email is found, click **Re-Send Confirmation Link** and check junk folder.

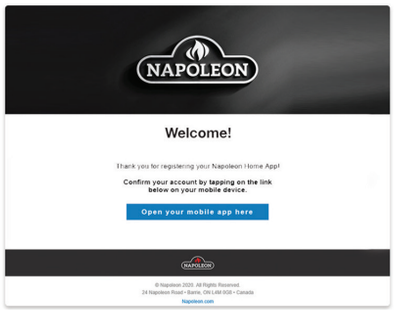


Fig. 4

Connecting Your Smart Device

After creating your account, pair your appliance to the app via Bluetooth and Wi-Fi by following these steps:

1. Ensure your appliance is turned on. (Fig 5)
2. Press and hold the power button for 10 seconds.
3. Release the power button when the LED starts to flash.
4. Select **Add Device**. (Fig. 6)
5. Accept the permissions. (Fig. 7)
6. Search for devices and select the device from the list. (Fig. 8)
7. Select the Wi-Fi network and enter your credentials. (Fig. 9)
8. Enter a custom name for your device, or proceed with default name provided. (Fig. 10)
9. You are now connected!

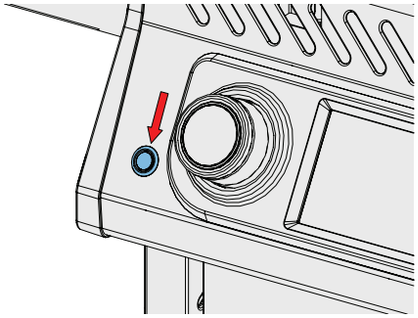


Fig. 5

Settings

To access the **Settings Page** go to the upper right hand corner and select this symbol:

Scroll down to access the options for switching from F° to C°. To change the name of your device or its room/location, scroll down to **Edit Device Settings.** (Fig. 11)

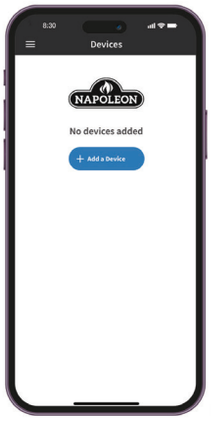


Fig. 6

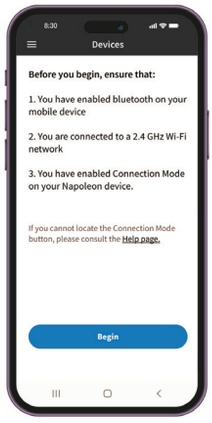


Fig. 7

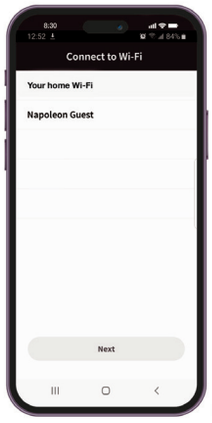


Fig. 8

Fig. 9

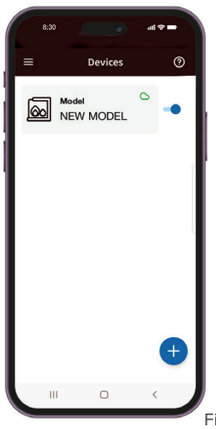


Fig. 10

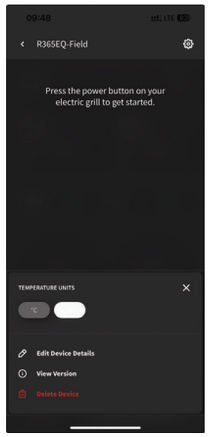


Fig. 11

BE CAREFUL!

The lid of the grill and the entire firebox can become very hot when in use.

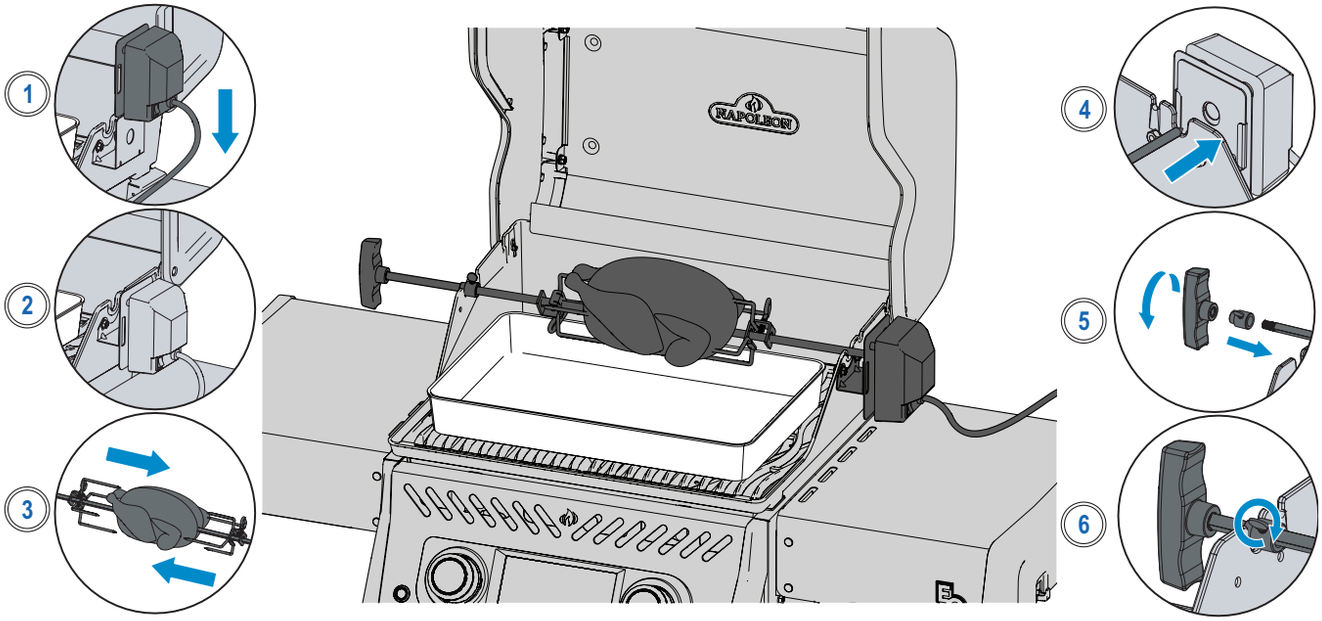
How to Use the Rotisserie

Assembling your Rotisserie Kit (if acquired)

NOTE: Extreme heat will damage the warming rack. Remove it prior to installing the spit rod.

1. Install the rotisserie motor on the side of the appliance using the mounting bracket(s). Some models have pre-mounted brackets.
2. Once the bracket has been fastened to the appliance, slide the rotisserie motor onto the bracket.
3. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto the spit rod and push the meat into the fork. Slide the second rotisserie fork on the opposite end of the spit rod and push the fork into the meat until secure. Tighten the fork into place.
4. Carefully insert the pointed end of the spit rod into the rotisserie motor and set the opposite end across the hangers. The heavy side of the meat will naturally hang down to balance the load.
5. Slide the stop bushing onto the spit rod until it is past the inside of the hood. This will secure the side to side movement of the spit rod.
6. Tighten the stop bushing and spit rod handle. Place a metal dish under the meat to collect the drippings.

IMPORTANT! Always wear gloves when handling components of the appliance.



Tips about using the Rotisserie:

- Operate the burners on high until the meat browns. Then reduce the heat keeping the lid closed.
- Use a thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Roasts and poultry should brown on the outside and stay tender on the inside.
- Use drippings to baste and make gravy.
- A 3-pound chicken takes approximately 1 ½ hours on medium to high.
- Be mindful of your rotisserie motor capacity. Never overload your equipment.
- Be sure to always set an evenly balanced load on your rotisserie.

How to cook multiple chickens

1. Tie or skewer wings to the body of the chickens.
2. Slide rotisserie fork onto spit rod.
3. Thread first chicken onto spit rod until it is held into place by the rotisserie fork. Tighten.
4. Thread next 2 chickens onto spit rod so all the chickens are close together.
5. Slide second rotisserie fork onto spit rod and push into chicken until all 3 chickens are squeezed together tightly. Tighten.

WARNING! Disassemble rotisserie components when finished cooking, wash with warm soapy water, and store indoors.

WARNING! Use heat resistant grilling gloves when handling the hot rotisserie components.

WARNING! Disconnect rotisserie plug from the outlet when the grill is not in use.

The Grilling Experience Checklist

Refer to this list every time you grill

☐ **Read Owner's Manual**

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

☐ **Clean grease tray**

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

☐ **Check the cord**

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

☐ **Preheat and clean grids**

Coat the grids with vegetable shortening and preheat your appliance to burn off excess residue and prevent sticking. Clean cast iron grids with a brass wire brush and stainless steel grids with a stainless brush. See **Cleaning Instructions.** **NOTE**: Stainless steel cooking grids are corrosion resistant and require less maintenance than cast iron grids.

☐ **Prep area**

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

☐ **Don't peek and flip once**

Try not to open the lid and peek too much, or heat will escape and throw your temperature and cooking times off. Flip your food only once, especially steak and chicken.

☐ **Leave space**

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

☐ **Use temperature probes/thermometer**

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

GRILLING PRO TIP!

Always preheat the grill before cooking to burn off leftover residue and prevent food from sticking to the grate.

GRILLING PRO TIP!

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

OIL AND FAT SUGGESTION!

- Grape-seed Oil
- Sunflower Oil
- Soybean Oil
- Extra Virgin Olive Oil
- Canola Oil

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

How to Season Cast Iron Cooking Grids

This procedure MUST be done prior to first use and repeated every 3-4 uses to keep grids looking new.

1. Remove cast iron grids from the appliance.
2. Wash grids with warm soapy water and soft cloth. Pat dry and allow grids to completely dry.
3. Apply fat/oil evenly using a silicone brush on both sides.
4. Reinstall the cooking grids.
5. Preheat appliance to 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Cook for 30 minutes.
7. Apply a second even coat of fat/oil on cooking grids, and keep cooking for 30 more minutes.
8. Grids are now seasoned.

NOTE: If rust has formed on the cast iron grids, remove the rust with a scouring pad or brass brush and repeat the seasoning process.

Grilling Guide

FOOD	CONTROL KNOB SETTING / MODE	COOKING TIME	SUGGESTIONS
Steak **1 inch (2.54 cm) thick**	HIGH – 2 minutes each side. MODE - Cook	Rare – 4 minutes	Ask for marbled fat in cut. Fat is a natural tenderizer and keeps meat juicy.
	HIGH to MEDIUM – High heat 2 minutes each side then turn to medium heat. MODE - Cook	Medium – 6 minutes	
		Well done – 8 minutes	
Hamburger **½ inch (1.27 cm) thick**	HIGH – 2 minutes each side. MODE - Cook	Rare – 4 minutes	Keep patties all the same thickness for equal cooking times. Patties 1 inch thick or more should be grilled using indirect heat.
	HIGH – 2 ½ minutes each side. MODE - Cook	Medium – 5 minutes	
	HIGH – 3 minutes each side. MODE - Cook	Well done – 6 minutes	
Chicken	HIGH, MEDIUM, LOW – 2 minutes each side then medium-low to low heat. MODE - Oven mode for whole chickens. Cook mode for grilled chicken pieces.	20 – 25 minutes	Slice joint connecting the thigh and leg ¾ through for the meat to lie flat on the burner and cook evenly.
Pork Chops	MEDIUM MODE - Smoker	6 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
Spare Ribs	HIGH to LOW – High for 5 minutes then low until finished. MODE - Smoker	20 minutes each side turning often	Choose lean meaty ribs. Grill until meat pulls easily from the bone.
Lamb Chops	HIGH to MEDIUM – High for 5 minutes then Medium until finished. MODE - Smoker	15 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
Hot dogs	MEDIUM to LOW MODE - Cook	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before grilling.

Cleaning Instructions

Appliance Feature: Clean Mode

The **Clean** mode of the appliance allows the burn-off of cooking spills and splatters with an extremely high temperature (750°F / 400°C).

1. Remove any food or accessories from the appliance.
2. From the **Home Page**, select **Clean.**
3. Use the slider to adjust the timer. The maximum amount of time is 30 minutes. (Fig. 1)
4. Push the right knob or touch the START icon to begin the **Clean** operation.
5. The appliance will automatically turn off once the operation is complete. If the alarm feature is turned on, the appliance will notify the user by emitting a buzzer sound once the cleaning cycle is done.
6. Scrub the cooking grids using a stainless brush for stainless steel grids or a brass wire brush for cast iron grids.

NOTE: This feature will be deactivated if any other setting is selected.

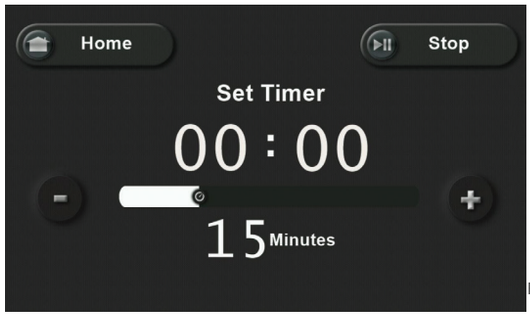


Fig. 1

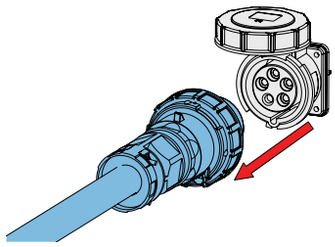


Fig. 2

CAUTION! Unplug the appliance before hand cleaning. Allow to cool before removing or installing parts. (Fig. 2)

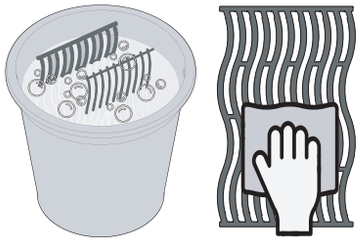


Fig. 3

First Time Use

- Wash grids by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process. DO NOT wash in a dishwasher. (Fig. 3)
- Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth to prevent moisture from entering the cast iron.

Cast Iron Grids

- Season your grids to add a protective coating to prevent corrosion. See Grilling Tips – **How to season cast iron cooking grids**.

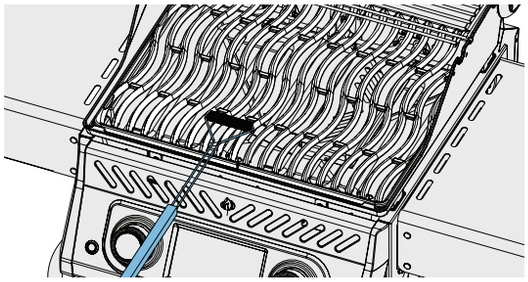


Fig. 4

Stainless Steel Grids (If Equipped)

- Stainless steel cooking grids can be cleaned by preheating the grill and using a wire brush to remove residue. (Fig. 4)
- Stainless steel grids will permanently discolour from regular use because of high temperatures when grilling.

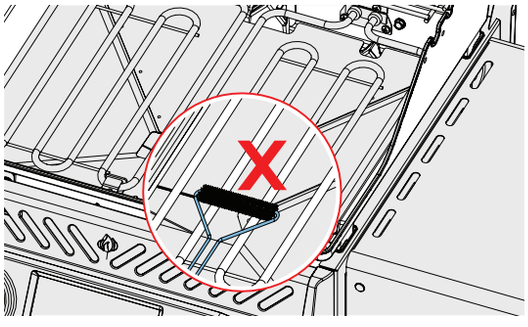


Fig. 5

Electric Burners

IMPORTANT! Do not use any type of brush to clean the electric burners. The bristles could damage the electric burners. Refer to **Clean** mode to burn off any debris on the electric burners. (Fig. 5)

WARNING! Do not immerse electrical components (e.g. cords, plugs) in water or other liquids when cleaning.

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

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

Inside the Appliance

1. Remove the smoker box (if in use) and wash in warm soapy water. (Fig. 6)
2. Use a soft brass wire brush to clean loose debris. Brush all debris from inside the appliance into the removable drip pan. DO NOT use the brush on the electric burners. (Fig. 7)
3. Remove the base liner (drip pan grease catcher). Do not use abrasive cleaners to clean the porcelain base liner.
4. To remove stubborn stains, soak in soapy water to loosen dirt. Clean with a non-abrasive cleaner and buff dry with a clean cloth.
5. Ensure that the grill plate is placed properly when reinstalled.

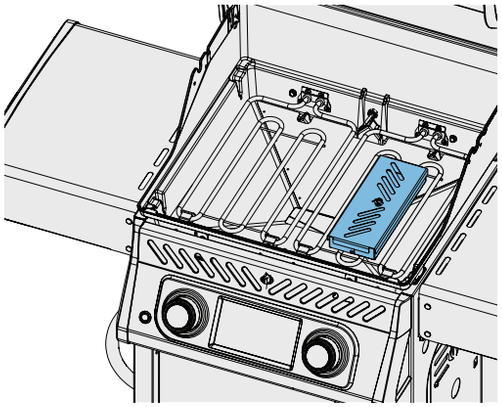


Fig. 6

Drip Pan

1. Slide the drip pan from the appliance to access the disposable grease tray or to clean the drip pan. (Fig. 8)
2. Scrape the drip pan out with a putty knife or scraper.
3. Replace the disposable grease tray every 2-4 weeks depending on grill usage (if applicable).

- Clean frequently to avoid grease build-up – approximately every 4-5 uses. (Fig. 8)
- See your Napoleon Grill dealer for supplies.

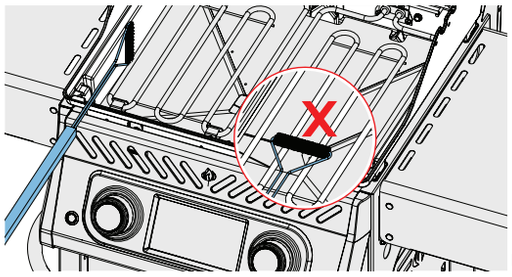


Fig. 7

Display Screen

1. Unplug the appliance.
2. Gently wipe the dust from the surface of the display using a dry, lint-free microfiber cloth. Remove any tags that may be on the cloth to avoid scratching the display.
3. For tough spots, lightly dampen a microfiber cloth with water and gently wipe the display with as little pressure as possible.

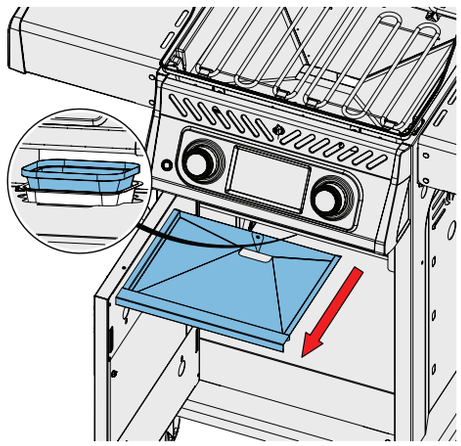


Fig. 8

Outside Appliance Surface

- Only use a non-abrasive cleaner. Abrasive cleaners or steel wool will scratch the finish.
- Always wipe in the direction of the grain. (Fig. 9)
- Handle porcelain enamel components with care.
- The baked-on enamel finish is glass-like and will chip if struck.
- Stainless steel parts discolour overtime when heated and will turn a golden or brown hue. This is normal and won't affect the performance of the appliance.

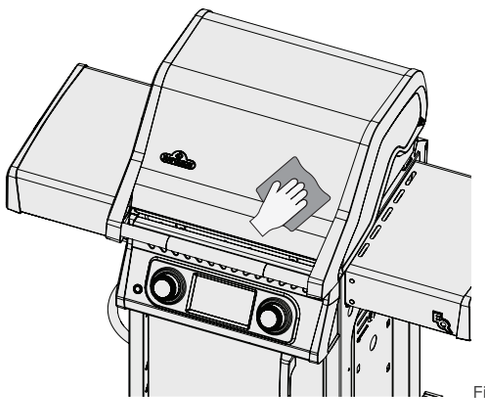


Fig. 9

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

WARNING! A steam cleaner is not to be used.

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard. Regularly clean grease out of the entire unit, including the grease tray, to avoid build-up and grease fires.

Maintenance Instructions

Recommendations

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

- Always maintain proper clearance to objects near the vents. This will allow hot air to escape the appliance for the heating elements to function properly.
- Never obstruct the flow of ventilation air.
- The appliance is intended for outdoor household use.
- Keep the appliance away form corrosive environments.
- Cover the appliance when not in use to prolong its lifespan.

Stainless in Harsh Environments

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

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

Steps to Avoid Damaging Electric Burners

1. Never douse a flame or control flare-ups with water.
2. Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose etc.) to come in contact with the hot electric burners. An immediate change in temperature will cause cracking of the electric burner.
3. An electric burner that becomes wet before use will create steam when operated later and produce pressure that will crack the electric burner.
4. Repeated soaking of the electric burner can cause it to swell and expand producing pressure that will make the electric burner crack and not function.
5. Inspect the electric burner for possible water soaking if you find standing water in the appliance. Do not use if wet. Tilt the electric burner in a vertical position until stable, too drain any excess water.
6. Do not allow hard objects to impact the electric burner. Take care when inserting or removing cooking grids and using accessories.

SAFETY FIRST!

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

Clearance Ventilation of Hot Air

Hot air must have a way to escape the appliance for it to function properly.

WE WANT TO HELP!

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

WARNING! Do not clean the appliance by spraying water.

WARNING! Turn off electric burners and disconnect the unit before servicing.

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

Troubleshooting

Activate Electric Burners and Heat Problems

- Appliance does not turn on.
- Main temperature sensor does not work.
- Heating element does not work.
- Knobs are not responding.

Possible causes	Solution
Power failure.	Ensure there is power to the appliance.
On-board or outlet breaker tripped.	Reset your panel breaker.
Power not connected properly.	Ensure the plug is properly connected.
Component failure.	Contact your dealer or customer support.
No power to the appliance.	Ensure there is power to the appliance.
Temperature sensor connection error.	Check thermocouple wire for a continuity problem. See **Replacement Parts.** Contact your dealer or customer support.
Appliance turned off due to over-temperature.	Let the appliance cool down and try again. See **Grilling Instructions.** **IMPORTANT!** Ensure there is no accumulated grease in the appliance to avoid build-up and grease fires. See **Cleaning Instructions.** Contact your dealer or customer support.
Faulty element or element connection.	Contact your dealer or customer support.
Knobs jammed or broken.	Remove the knob and check for damage. See **Replacement Parts.**
Control panel malfunction.	Contact your dealer or customer support.

Electrical and Connection Problems

- Temperature probes not working.
- Screen does not turn on.
- Appliance shut off unexpectedly.

Possible causes	Solution
Probes not connected properly.	Ensure probes are connected properly. See **Assembly Guide.**
Probes exceeded temperature limit.	Remove probes from cooking area and let cool and retry.
Target temperature not set.	Make sure target temperature is set in the app and notifications are allowed on your phone. See **Appliance Settings.**
No power to the appliance.	Ensure there is power to the appliance.
Faulty harnesses.	Check all visible wire harnesses for major damage. See **Replacement Parts.** Contact your dealer or customer support.
Faulty screen or component failure.	See if connection is made through phone app. See **Napoleon Home App.** If connection is made but screen remains off then it is component failure.

Possible causes	Solution
Over-temperature protection triggered.	Lower appliance temperature. See **Grilling Instructions.**
Auto-shut off triggered.	Check shut-off times and adjust settings before time is reached. See **Grilling Instructions.**
Power failure.	Contact your dealer or customer support.
Faulty IoT module.	

Napoleon Home App Error

- Cannot connect app to appliance.
- Cannot control appliance with app.
- Lost connection to appliance.

Possible causes	Solution
Mode not started at the appliance.	Make sure a mode is physically started at the appliance. See **Operating Modes.**
No application control.	Check your Internet connection.
	Ensure the appliance is close enough to a WI-FI modem and follow the pairing steps. See **Connecting Your Smart Device.**
App outdated.	Ensure your **Napoleon Home App** is updated. See **Appliance Settings.**

Peeling Paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

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

WE WANT TO HELP!

Contact the Napoleon Customer Solutions Department for recommended replacement parts. +31 345 588655.

Compliance

PRODUCT NAME	MODEL NUMBER	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

FCC Statement

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. The device may not cause harmful interference.
2. The device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

ISED Statement

This device contains license-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's license-exempt RSS(s).

Operation is subject to the following two conditions:

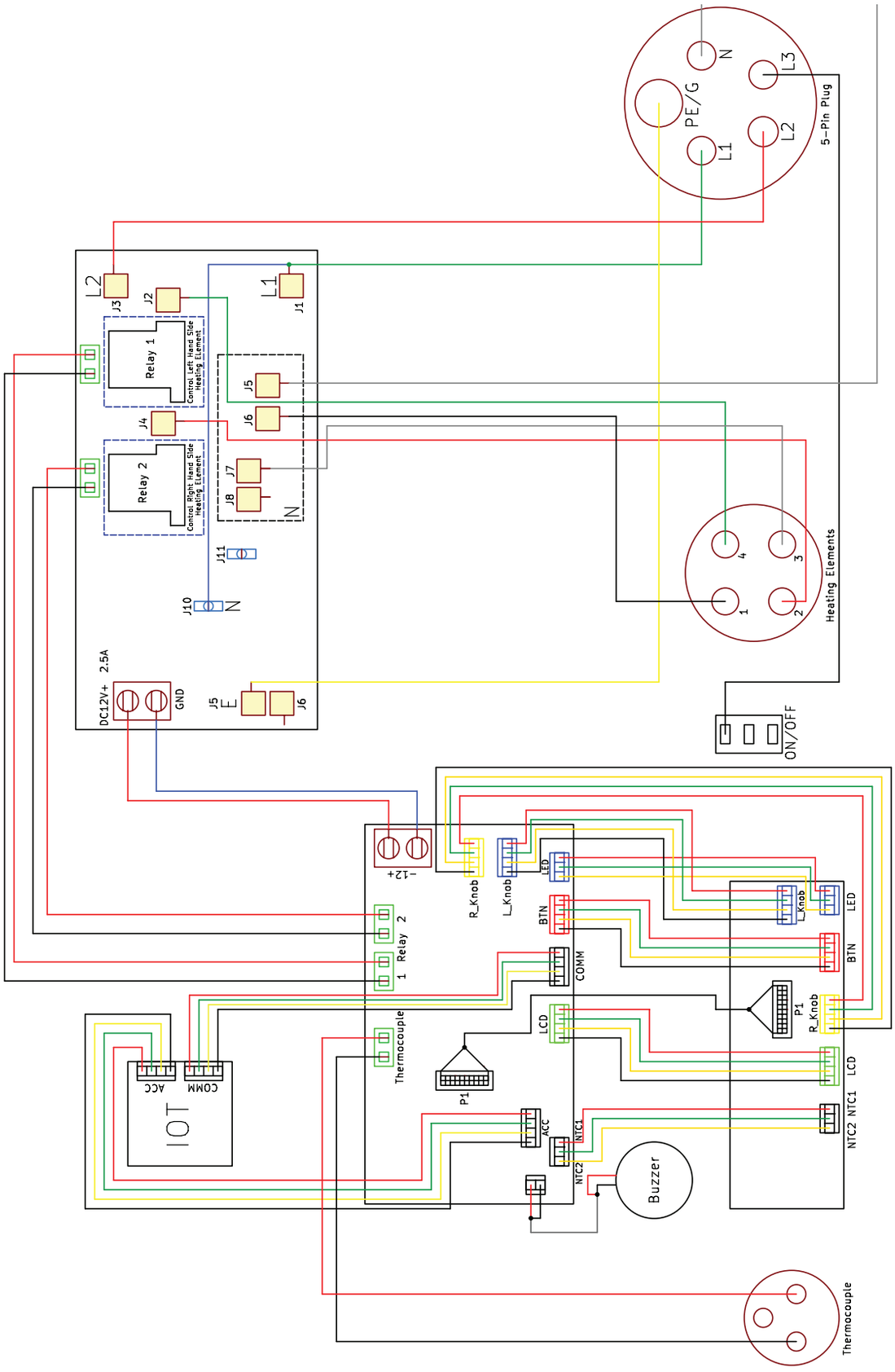
1. This device may not cause interference.
2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

The digital apparatus complies with Canadian CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Radiation Exposure Statement

To comply with FCC RF exposure compliance requirements, this grant is applicable to only mobile configurations. The antennas used for this transmitter must be installed to provide a separation distance of at least 20 cm from all persons and must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

Electrical Diagram



NAPOLEON 15 YEAR WARRANTY

For ROGUE® EQ™ 365

15 Years Napoleon Electric Grills Limited Warranty.

This warranty is valid in: the European Union, Switzerland, Andorra, San Marino, Norway, Iceland and Liechtenstein.

The customer's legal entitlements in the event of defects in accordance with WKRL - (EU) 2019/711) are not affected, restricted or altered by the present warranty. The exercise of statutory entitlements is to take place free of charge.

NAPOLEON warrants that the components of your new NAPOLEON product will be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase for a period of:

Hood	15 Years
Porcelain Enamel Lid	15 Years
Aluminum Castings	15 Years
Porcelain Enamel Cast Iron Grids	15 Years
Electrical Components	3 Years
All Other Parts	15 Years

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

NAPOLEON guarantees that its products are free from defects exclusively to the original purchaser, and only insofar as the purchase took place through an official NAPOLEON dealer. The following conditions and restrictions apply:

The present manufacturer's warranty is not transferable nor viable for extension under any circumstances or by any of our representatives.

The grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor. Installation must take place in accordance with the installation instructions provided, as well as all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damage caused by improper operation, lack of maintenance, grease fire, environmental exposure, accidents, modification, abuse, or neglect. The installation of spare parts from other manufacturers voids the present warranty. The discoloration of plastic elements due to the application of chemical cleaning agents or exposure to sunlight is not covered under this warranty.

This warranty also excludes any of the following: Scratches, dents, paint defects, coatings, corrosion or discoloration caused by exposure to heat or abrasive and chemical cleaners, as well as chips to porcelain-coated parts and any components used in the installation of the grill.

If a part deteriorates to the point where it becomes inoperable (due to rusting or burning through) within the warranty period, the customer will be issued with a replacement part.

After the first year, NAPOLEON has the authority under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) to waive any warranty obligation at its free discretion by refunding the original purchaser to the tune of the wholesale price of the relevant defective warranty parts.

NAPOLEON accepts no responsibility for any installation, labor hours or other costs or expenses associated with the reinstallation of a warranty part. Costs of this nature are not covered by the present warranty.

Notwithstanding any regulations under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty), NAPOLEON's liability under this warranty is defined by the foregoing, and does not cover any incidental, consequential, or indirect damage in any case whatsoever.

This warranty defines NAPOLEON's duties and liability with respect to the NAPOLEON grill. NAPOLEON assumes no further liability in connection with the sale of this product, nor does it authorize any third party to assume any other liability on its behalf.

NAPOLEON assumes no responsibility for: Overheating, extinguishing of the flame by environmental factors such as strong winds or inadequate ventilation.

NAPOLEON does not accept liability for any damage to the grill caused by the weather, hail, rough handling, aggressive chemicals or cleaning agents.

Warranty claims must be accompanied by the proof of purchase or a copy thereof stating the serial and model number.

NAPOLEON reserves the right to have the product or any part thereof inspected by one of its representatives prior to the fulfilment of any warranty obligation.

NAPOLEON does not bear shipping costs, labor hours or export duties.

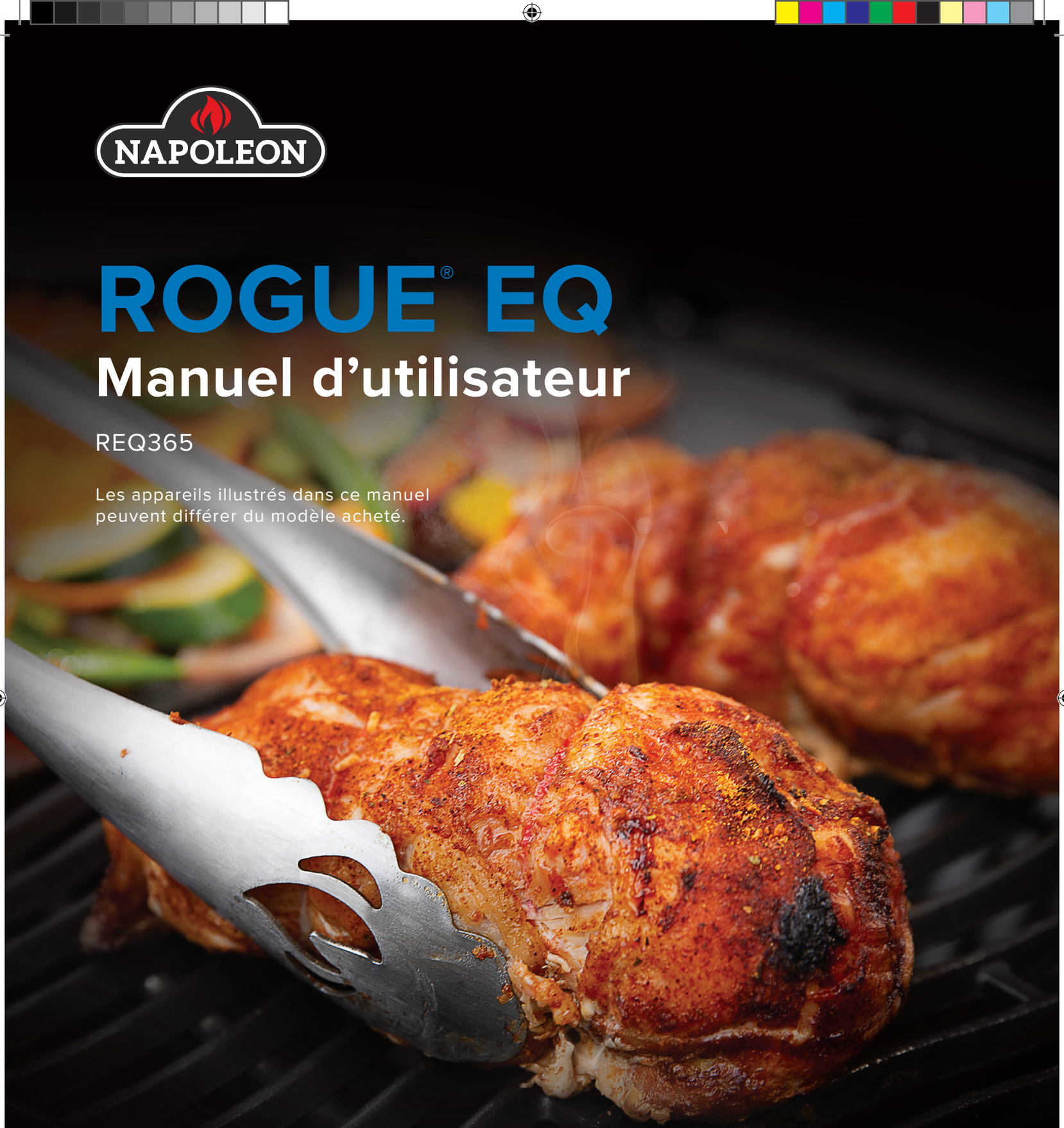
Guarantor:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Manuel d’utilisateur

REQ365

Les appareils illustrés dans ce manuel peuvent différer du modèle acheté.



Nous souhaitons recevoir vos commentaires !
Visitez Napoleon.com pour écrire un avis.

★★★★★

Appliquer le numéro de série

FÉLICITATIONS POUR VOTRE GRIL ÉLECTRIQUE NAPOLEON !

Vous venez de rehausser votre jeu de grillades !

NOUS VOULONS QUE VOTRE EXPÉRIENCE DE GRILLADE SOIT MÉMORABLE ET SÉCURITAIRE.

Veuillez lire et suivre ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre gril afin d'éviter tout dommage matériel, blessure personnelle ou décès.

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

BARBECUE ÉLECTRIQUE D'EXTÉRIEUR. UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ.

NE PAS UTILISER DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUTE AUTRE ZONE FERMÉE.

DANGER !

- RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE POTENTIEL
- Pour usage domestique extérieur uniquement.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours essentiel de suivre les précautions de sécurité de base pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures personnelles et de dommages matériels.

AVERTISSEMENT !

Lisez et suivez toutes les mises en garde et instructions avant d'utiliser l'appareil.

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

AVIS AUX ÉLECTRICIENS AGRÉÉS

Pour les résidences avec un câblage à deux phases existant, une prise 32A IEC 60309 (6h) est requise. La prise fournie sur le cordon d'alimentation devra être remplacée et associée à une prise extérieure 32A appropriée. Contactez un revendeur Napoleon pour obtenir le kit N370-10005052 Prise 32AMP. Laissez ces instructions avec le propriétaire de l'appareil pour référence future.

Avertissez les adultes et les enfants du danger des températures élevées de la surface. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont constamment surveillés.
AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence future.

Bienvenue chez Napoleon !

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

AVERTISSEMENT ! Informations générales

Cet appareil est conforme aux normes techniques et aux exigences de sécurité pour les appareils électriques. L'ensemble de l'installation électrique DOIT être réalisé par un électricien agréé. L'appareil doit être installé conformément aux codes locaux.

AVERTISSEMENT ! Précautions électriques

Cet appareil utilise une prise 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h).

Risque de choc électrique. Utilisez uniquement un circuit protégé par un Dispositif de Protection à Terre (GFCI) avec cet appareil.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que la prise électrique utilisée est adaptée aux caractéristiques de l'appareil. L'appareil est conçu pour une puissance de 5,4 kW. Utilisez uniquement une prise extérieure compatible dédiée à cet appareil.

L'alimentation électrique doit être fournie par un dispositif différentiel (RCD) ayant un courant résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA.

L'appareil doit être connecté à une prise de courant équipée d'un contact de mise à la terre.

Éloignez les cordons d'alimentation de toute source d'eau, de liquides ou de surfaces chauffées. N'utilisez pas l'appareil si le cordon, la prise ou tout autre composant critique est endommagé, ou si l'appareil présente un dysfonctionnement.

Il est recommandé de connecter l'appareil directement à une prise correctement mise à la terre. Si un cordon d'extension est utilisé, il doit être :

1. Destiné à un usage extérieur.
2. Correctement dimensionné pour une alimentation continue de 16A. Et,
3. Aussi court que possible.

Les rallonges domestiques ne doivent pas être utilisées.

AVERTISSEMENT ! Installation et assemblage

Assemblez cet appareil exactement comme indiqué dans les instructions de montage situées dans ce manuel. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des maisons mobiles, des caravanes ou des bateaux.

Ne modifiez pas cet appareil en aucune circonstance.

AVERTISSEMENT ! Fonctionnement

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

NE laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
NE JAMAIS tenter d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides.
Ayez TOUJOURS un extincteur ABC à portée de main.

Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et comprennent les dangers associés.

AVERTISSEMENT ! Stockage et arrêt

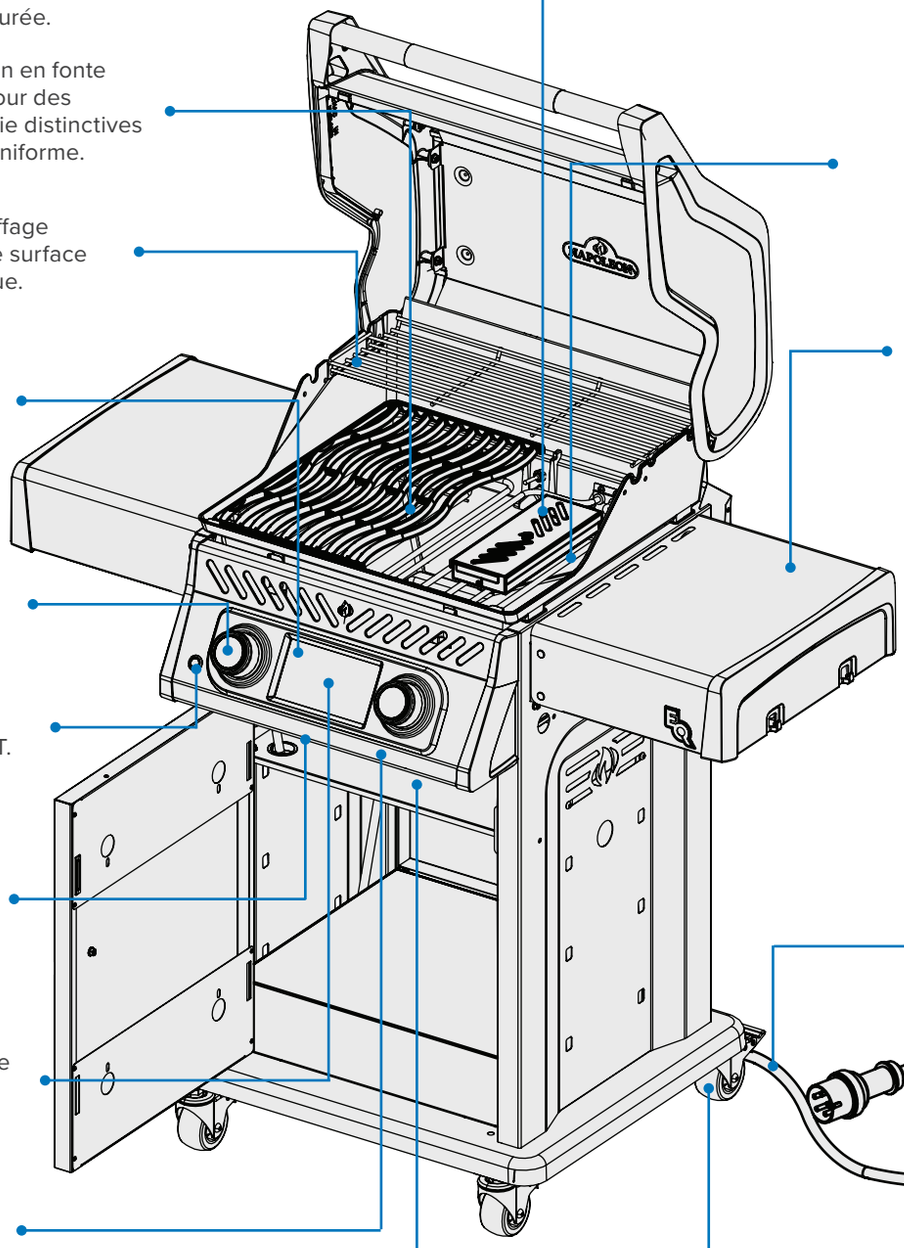
Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé. Gardez la fiche et le cordon au sec.Ne laissez pas l'appareil ALLUMÉ pendant les périodes d'inutilisation.Rangez l'appareil à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

CONTENU

Bienvenue chez Napoleon ! 27
La sécurité avant tout
Caractéristiques du système 28
Commencer 29
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES
Fonctionnement 30
Démarrage de votre appareil
Instructions de cuisson au gril
Modes de fonctionnement
Paramètres de l'appareil
Application Napoleon Home
Comment utiliser la rôtisserie
Liste de vérification pour l'expérience de grillage
Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte
Guide de grillage 40
Instructions de nettoyage 41
Instructions d'entretien 43
L'acier inoxydable dans des environnements corrosifs
Dépannage 44
Conformité 46
Schéma électrique 47
Garantie 48
Guide d'assemblage 241
Pièces de rechange 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Caractéristiques du système



Brûleur électrique durable pour une qualité longue durée.

Grilles de cuisson en fonte Iconic **WAVE**™ pour des marques de saisie distinctives et une cuisson uniforme.

Grille de réchauffage grande pour une surface de cuisson accrue.

Capacité de contrôle Wi-Fi et Bluetooth®.

Boutons de commande des brûleurs.

Interrupteur MARCHE/ARRÊT.

2 sondes de température.

Écran d'affichage de 7 pouces.

Chargeur USB.

Bac de récupération facile d'accès pour un entretien efficace.

Boîte à fumée pour copeaux de bois pour rehausser la saveur.

Étagères latérales pliantes avec finition en poudre noire et crochets à outils intégrés.

Cordon d'alimentation.

Roues à verrouillage facile verrouillent en toute sécurité l'appareil en place.

Les appareils illustrés dans ce manuel du propriétaire peuvent différer du modèle que vous avez acheté. Modèle présenté : REQ365.

Commencer

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENT / PRÉCAUTION ! Avertit d'un danger pouvant entraîner des blessures légères ou des dommages matériels.

Portez des gants de protection.

Portez des lunettes de sécurité.

PRÉCAUTION ! Surface chaude. Les surfaces marquées avec ce symbole sont très chaudes.

Informations importantes.

DANGER / AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution pouvant entraîner un incendie, une explosion, la mort ou des blessures graves.

DANGER ! Coupez immédiatement l'alimentation électrique et débranchez.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Ne faites pas fonctionner l'appareil si la prise est endommagée.
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter des signes de dommage, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un revendeur autorisé de Napoleon, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter un danger.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous la pluie ou en étant debout dans l'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil à moins de 3 mètres (10 pieds) d'une piscine, d'un étang ou d'un autre plan d'eau.
- Ne pas utiliser comme chauffage.
- La zone autour de l'appareil doit être dégagée de liquides inflammables et d'autres matériaux combustibles tels que des balais, des chiffons, des balais et du papier, ainsi que des solvants, des produits de nettoyage et de l'essence.
- Le bac à graisse doit être en place en tout temps pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Pour éviter les blessures, utilisez uniquement les accessoires spécifiquement recommandés par Napoleon.
- Ne pas ajuster les grilles de cuisson lorsqu'elles sont en fonctionnement ou chaudes.
- Laissez l'appareil et toute graisse ou gouttes de nourriture recueillies refroidir avant de déplacer, nettoyer, entretenir ou ranger le gril.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des zones à fort passage. Le cordon doit être disposé de manière à ne pas être tiré par des enfants ou présenter un risque de trébuchement.
- Gardez tous les cordons d'alimentation électrique éloignés de toutes les surfaces chauffées.
- Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Éteignez les commandes avant de débrancher la fiche de la prise murale.
- Ne laissez pas l'eau froide (par exemple, la pluie, les arroseurs, les tuyaux, les nettoyeurs haute pression) entrer en contact avec le gril chauffé.
- Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson avec des ustensiles de cuisine.
- Maintenez toujours un dégagement adéquat par rapport aux matériaux combustibles : 26 pouces (660 mm) à l'arrière de l'unité, 10 pouces (254 mm) sur les côtés.
- Un dégagement supplémentaire de 24 pouces (610 mm) est recommandé près des revêtements en vinyle ou des panneaux de verre.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est destiné. Le combustible, comme les briquettes de charbon, ne doit pas être utilisé avec ce gril.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de prendre des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants ou les parties marquées avec un symbole de surface chaude.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT ! Suivez toutes les spécifications et instructions exactement pour prévenir les incendies, les dommages matériels, les blessures personnelles ou la mort.

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

Fonctionnement

Démarrage de votre appareil

C'est la toute première fois ? Effectuez un brûlage à blanc.

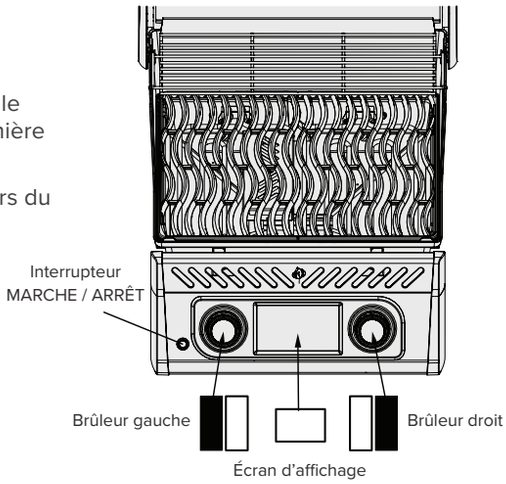
Faites fonctionner l'appareil à puissance maximale pendant 30 minutes avec le couvercle fermé. Il est normal que l'appareil émette une légère odeur la première fois qu'il est utilisé.

Cela est dû au **brûlage à blanc** des peintures et lubrifiants internes utilisés lors du processus de fabrication et ne se reproduira pas.

Fonctionnement de l'appareil

1. Branchez l'appareil dans la prise électrique. (Fig. 1)
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
3. Appuyez sur l'interrupteur **MARCHE / ARRÊT.** (Fig. 2)
4. Depuis la page **d'accueil**, sélectionnez le mode à l'aide de l'écran tactile ou du bouton droit. Voir **Fonctions du bouton.**
5. Utilisez les boutons ou l'écran, selon les modes, pour ajuster les niveaux de température des brûleurs. (Fig. 3)

NOTE: Tous les modes doivent être démarrés sur l'appareil.



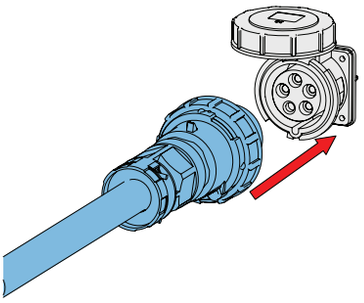


Fig. 1

Caractéristique de l'appareil : Minuteur d'arrêt automatique

Pour vous tranquilliser et économiser de l'énergie, l'appareil est équipé d'un minuteur d'arrêt automatique. En mode **cuisson**, l'appareil s'éteindra après 2 à 21 heures d'inactivité, la dernière température sélectionnée déterminera la durée avant l'arrêt de l'appareil.

RÉSUMÉ DE LA CHALEUR - MODE CUISSON (BOUTONS GAUCHE ET DROIT)	TEMPS D'ARRÊT (HEURES)
1 (FAIBLE)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MOYEN)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (ÉLEVÉ)	2

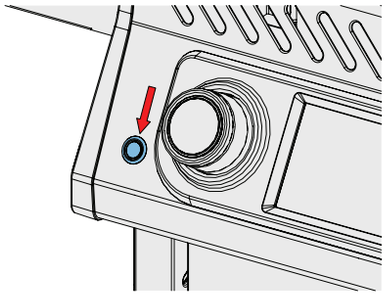


Fig. 2

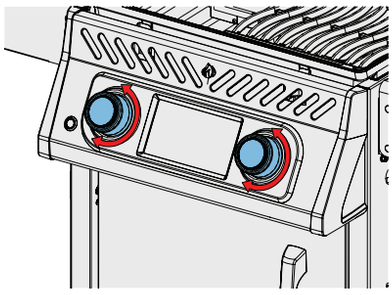


Fig. 3

AVERTISSEMENT ! Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.

AVERTISSEMENT ! Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.

AVERTISSEMENT ! Ne modifiez pas les grilles de cuisson lorsque l'appareil est chaud ou en fonctionnement.

Instructions de cuisson au gril

Utilisation des brûleurs électriques gauche et droit

- Préchauffez l'appareil pendant environ 20 minutes avant de cuire. Faites fonctionner les deux brûleurs électriques à puissance maximale avec le couvercle fermé jusqu'à atteindre au moins 500°F (260°C).
- Les grilles de cuisson peuvent être huilées avant le préchauffage pour réduire l'adhérence lors de la cuisson de viandes maigres telles que le blanc de poulet ou le porc.
- Éliminez l'excès de graisse de la viande pour éviter les flambées, ou réduisez la température de l'appareil.
- Les aliments cuits pendant une courte période, tels que le poisson et les légumes, peuvent être grillés avec le couvercle ouvert.
- Griller avec le couvercle fermé assure des températures plus élevées et constantes, ce qui cuit la viande plus uniformément et peut réduire les temps de cuisson.
- Les aliments nécessitant plus de 30 minutes, comme les rôtis, peuvent être cuits indirectement avec le brûleur électrique. Voir **Grillage indirect.**

Grillage direct

Cette méthode est souvent utilisée pour saisir les aliments ou pour les aliments cuits pendant une courte période, comme les hamburgers, les steaks, le poulet ou les légumes.

Placez les aliments directement sur les grilles de cuisson au-dessus de la chaleur. (Fig. 1)

Saisissez d'abord la viande pour conserver les jus et la saveur.

Abaissez la température du gril pour terminer la cuisson selon vos préférences.

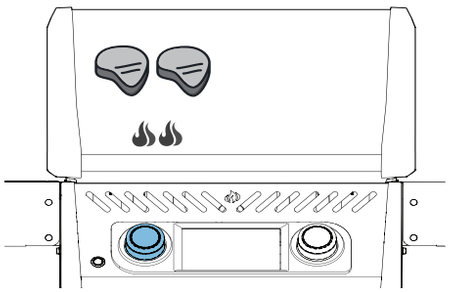


Fig. 1

Grillage indirect

Cette méthode utilise des températures plus basses et fait circuler la chaleur autour des aliments, les cuisant lentement et uniformément. Utilisez cette méthode pour cuire des morceaux de viande plus grands ou des aliments sujets aux flambées, comme les rôtis, le poulet ou la dinde.

Placez les aliments sur le brûleur qui est ÉTEINT, la chaleur de l'autre brûleur allumé cuira les aliments. (Fig. 2)

Depuis la **page d'accueil**, sélectionnez le mode **Cuisson**. Réglez le niveau souhaité.

Griller à une température plus basse et avec un temps de cuisson plus long donne des viandes plus tendres.

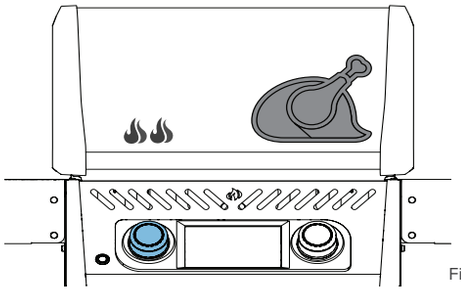


Fig. 2

Sondes de température

L'appareil est équipé de deux sondes de température à connecter sous le panneau de commande. Voir le **Guide de montage.**

Avant de cuire, insérez les pointes des sondes dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant les os et la graisse, pour obtenir la température interne des aliments. (Fig. 3)

Rangez à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé. Utilisez uniquement les sondes de température recommandées pour cet appareil.

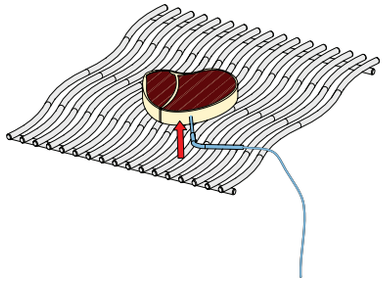


Fig. 3

AVERTISSEMENT ! Le charbon de bois ou des combustibles similaires ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.

AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas de nourriture sans surveillance sur un brûleur électrique en fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser cet appareil sous des auvents étendus. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou des blessures personnelles.

Température de surcuisson

L'appareil détecte les températures excessives en dehors de la plage typique ou recommandée afin de prévenir la surcuisson.

Si la température de l'appareil dépasse 850°F (455°C), l'écran affichera une notification d'avertissement à l'utilisateur. (Fig. 4)

Une fois le message d'avertissement initié, l'opérateur aura 10 secondes pour accepter l'avertissement, sinon l'appareil s'éteindra complètement, affichant une notification que l'unité a été éteinte et doit être redémarrée pour reprendre son fonctionnement si désiré.

NOTE : L'appareil s'éteindra si la température dépasse 900°F (485°C).

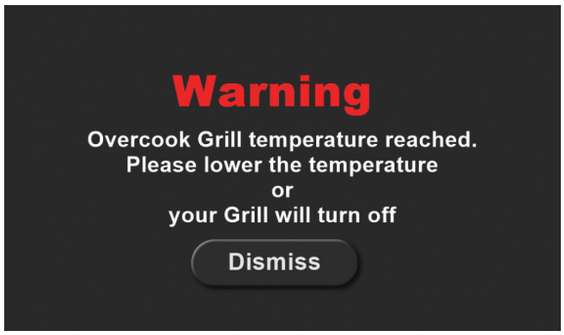


Fig. 4

Page d'accueil

La **page d'accueil** présente un aperçu de tous les modes, fonctions et paramètres disponibles pour l'opérateur. (Fig. 5)

En faisant tourner le bouton droit, l'utilisateur pourra vérifier le menu sélectionné par le texte en surbrillance bleue.

Pour activer le mode, la fonction ou le paramètre sélectionné, l'utilisateur doit appuyer sur le bouton droit.

NOTE : Pour changer de mode, vous devez revenir à la **page d'accueil** et sélectionner le mode désiré, ce qui annulera le mode actuel.

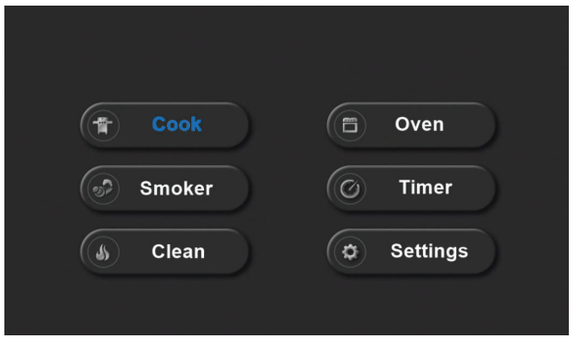


Fig. 5

Fonctions des boutons

	BOUTON GAUCHE		BOUTON DROIT	
	TOURNER	APPUYER	TOURNER	APPUYER
PAGE D'ACCUEIL			Met en surbrillance le bouton/le mode en bleu pour sélectionner.	Sélectionne/active le bouton ou le mode mis en surbrillance..
CUISSON	Régle le brûleur électrique de 0 (Brûleur ÉTEINT) à 10 (ÉLEVÉ).	Permet de revenir à la page d'accueil.	Régle le brûleur électrique droit de 0 (Brûleur ÉTEINT) à 10 (ÉLEVÉ).	Arrêter.
FOUR	-	Permet de revenir à la page d'accueil.	Régle la température.	Démarrer/arrêter.
FUMOIR	Sélectionnez la température de 200°F à 280°F (100°C à 140°C).	Permet de revenir à la page d'accueil.	Réglez le niveau de fumée de OFF à FAIBLE à ÉLEVÉ.	Démarrer/arrêter.
MINUTEUR	Sélectionnez les heures de 0 à 9.	Annule le mode Minuteur et revient à la page d'accueil.	Sélectionnez les minutes de 0 à 59.	Démarre et revient à la page d'accueil.
NETTOYAGE	-	Permet de revenir à la page d'accueil.	Réglez la durée.	Démarrer/arrêter.
PARAMÈTRES	-	Permet de revenir à la page d'accueil.	Parcourt les options et les met en surbrillance.	Sélectionne l'option mise en surbrillance.
VEILLE	-	Revenir au mode précédemment activé.	-	Annule et navigue vers la page d'accueil.

AVERTISSEMENT ! Ne chauffez jamais de conteneurs en verre ou en métal scellés sur l'appareil. La pression accumulée peut faire éclater le conteneur, entraînant des blessures possibles et/ou des dommages à l'appareil.

AVERTISSEMENT ! Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse et l'intérieur de cuisson, pour éviter l'accumulation et les incendies de graisse.

Modes de fonctionnement

IMPORTANT ! Il n'est pas possible de passer d'un mode à un autre ou de démarrer des modes via l'application.

Mode Cuisson

Lors du démarrage en mode **Cuisson**, la position de départ du bouton sur l'écran d'affichage sera réglée sur 0. La température peut être ajustée via l'écran d'affichage ou les boutons ; tournez les boutons droit et gauche de 0 (Brûleur ÉTEINT) à 10 (température ÉLEVÉE). Lorsqu'un autre mode est sélectionné, la position du bouton reviendra à 0.. (Fig. 1)

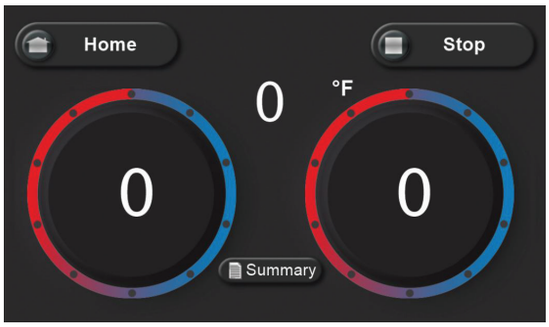


Fig. 1

Pour éviter la surcuisson, l'appareil s'éteindra automatiquement après un temps spécifique d'inactivité et si les deux boutons sont réglés sur ON. Reportez-vous au tableau du **Minuteur d'arrêt automatique.**
NOTE : Appuyer sur le bouton droit ne annulera pas le mode. Le mode ne changera que si un autre mode est sélectionné.

Mode Four

Pour étendre vos possibilités de cuisson, utilisez le mode **Four** pour faire fonctionner l'appareil extérieur comme un four de cuisine traditionnel.

La plage de température lors de l'utilisation du mode **Four** est de 200°F à 500°F (100°C à 250°C). La température peut être ajustée par incréments de 10°F (5°C) à l'aide du bouton droit. (Fig. 2)

Fig. 2

Pour éviter la surcuisson, l'appareil s'éteindra automatiquement après 5 heures d'inactivité (aucun changement apporté aux paramètres).

Mode Nettoyage

Le mode **Nettoyage** est une excellente méthode pour nettoyer les grilles de cuisson.

Pour répondre aux besoins de nettoyage et de cuisson, vous aurez la possibilité de sélectionner une durée de 10 à 30 minutes. Il est recommandé de sélectionner 30 minutes lors de l'utilisation du mode **Nettoyage** pour la première fois.

Pendant cette opération, l'appareil atteindra la puissance maximale d'entrée pour la durée sélectionnée. Voir **Instructions de nettoyage.**

Mode Fumoir

AVERTISSEMENT ! L'appareil est chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Retirez les grilles en utilisant des gants résistants à la chaleur ou lorsque l'appareil est complètement refroidi.

Retirez la grille de cuisson et placez la boîte à fumée directement sur le brûleur électrique droit. Placez une petite quantité de copeaux de bois dans la partie solide de la boîte à fumée, fermez le couvercle de la boîte à fumée et remettez la grille de cuisson en place. (Fig. 3)

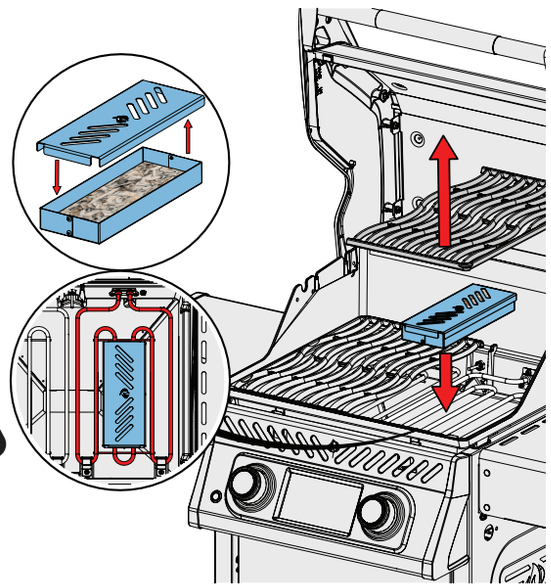


Fig. 3

AVERTISSEMENT ! NE JAMAIS tenter d'ouvrir le Terminal Haute Tension. Cela annulerait la garantie de l'appareil.

PRÉCAUTION ! Risque d'électrocution. Gardez le cordon d'alimentation électrique sec et hors du sol. Pour garantir une protection continue contre les risques d'électrocution, connectez uniquement à des prises correctement mises à la terre. L'entretien ne doit être effectué que par un professionnel avec l'appareil débranché du circuit électrique.

Sélectionnez le niveau de fumée souhaité : FAIBLE - ÉLEVÉ. (Fig 4)

Différents types de bois (par exemple, pomme, noyer, hickory) produisent des saveurs différentes, et ils se présentent sous plusieurs formes : morceaux, copeaux, poussière ou granulés.

Un léger nuage de fumée suffit pour donner une bonne saveur fumée à vos aliments, alors soyez attentif à la quantité de bois utilisée.

IMPORTANT ! Trop de fumée peut laisser un dépôt de suie au goût désagréable sur les aliments.

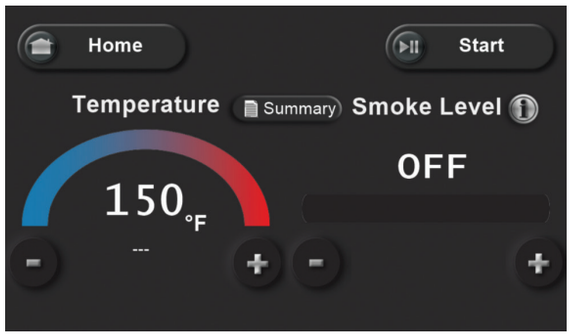


Fig. 4

Lorsque le mode **Fumoir** est sélectionné (FAIBLE ou ÉLEVÉ), les deux brûleurs s'allumeront à pleine puissance pendant 6 minutes pour enflammer la source de fumée.

Le brûleur électrique gauche est utilisé pour régler la température de l'appareil de 200°F à 280°F (100°C à 140°C). (Fig. 4)

Le brûleur électrique droit est utilisé pour maintenir les niveaux de fumée ; des copeaux de bois ou des granulés peuvent être utilisés.

Pour éviter la surcuisson, l'appareil s'éteindra automatiquement après 10 heures d'inactivité (aucun changement apporté aux paramètres).

NOTE: La température est ajustée par incréments de 10°F (5°C), la température par défaut est de 200°F (100°C).

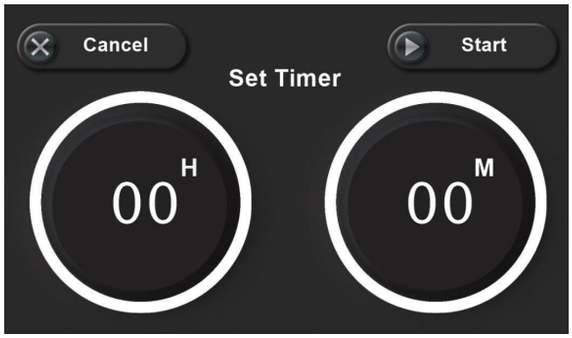


Fig. 5

Minuteur (Chronomètre)

Cette fonctionnalité n'est PAS liée aux modes **Cuisson**, **Four** ou **Fumoir**, et ne sera pas réinitialisée ni annulée si un autre mode est sélectionné. Le minuteur peut être ajusté à tout moment pendant l'utilisation de l'appareil pour répondre aux besoins de cuisson. (Fig. 5)

Cette fonctionnalité ne sera visible que si le minuteur est activé et enverra une notification une fois le temps écoulé.

NOTE : La durée maximale qui peut être réglée est de 10 heures. (Bouton gauche : 9 heures + Bouton droit : 59 minutes.)

Alarme

Cette fonctionnalité émettra un signal sonore pour notifier l'utilisateur lorsqu'une fonction est terminée. L'alarme de l'appareil se déclenchera lorsque la température réglée, le minuteur réglé ou la sonde de température électrique sera atteinte.

L'appareil émettra également un signal sonore s'il atteint des températures excessives.

GRILLAGE CONSEIL D'EXPERT !

Faites tremper les copeaux de bois avant de cuire. Ils brûleront lentement, ce qui augmente le goût fumé.

SÉCURITÉ AVANT TOUT !

En mode Nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude, et les enfants doivent être tenus à l'écart.

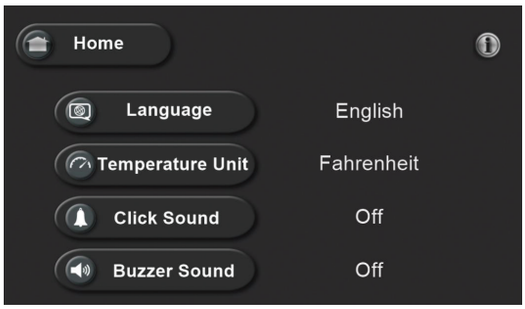
AVERTISSEMENT ! Utilisez uniquement du bois non traité ou du bois acheté auprès d'un revendeur autorisé de Napoleon.

AVERTISSEMENT ! La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et provoquer une détérioration rapide des composants du gril à moins qu'ils ne soient nettoyés régulièrement.

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

Paramètres de l'appareil

Page des paramètres



Lorsque les **Paramètres** sont sélectionnés, l'utilisateur peut personnaliser les éléments suivants :

- **Langue**

  L'utilisateur peut choisir parmi les 4 langues disponibles : Anglais, Français, Espagnol et Allemand. (Fig. 1)

- **Unité de température**

  L'unité de température peut être soit Fahrenheit, soit Celsius. L'unité de température par défaut est Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Son du système**

  L'appareil produira un bruit de clic pour chaque action et sélection lors de l'utilisation de l'écran. Cette fonction peut être ACTIVÉE ou DÉSACTIVÉE. (Fig. 3)

- **Son de l'alarme**

  Le son de l'alarme se fait entendre lorsque l'appareil atteint la température réglée ou lorsque le minuteur est terminé. Le buzzer peut être ACTIVÉ ou DÉSACTIVÉ. (Fig. 4)
  NOTE : Le volume ne peut pas être ajusté.

- **Détails de la version du logiciel**

  La version du logiciel et le DSN (Numéro de série numérique) peuvent être trouvés dans cette section. Accédez à la page des paramètres et sélectionnez le bouton Information pour afficher les détails du logiciel. (Fig. 5)

- **DSN**

  Numéro de série numérique. Utilisé pour identifier l'appareil lors de la connexion à votre application mobile. Ce numéro peut également être requis lors d'un appel au support client de Napoleon.

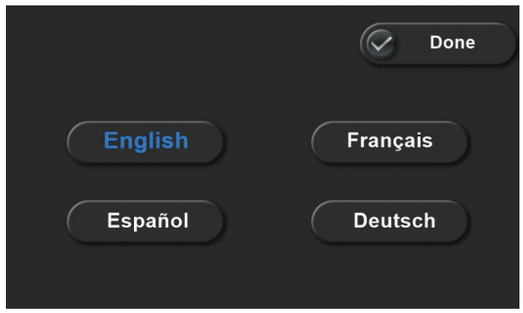


Fig. 1

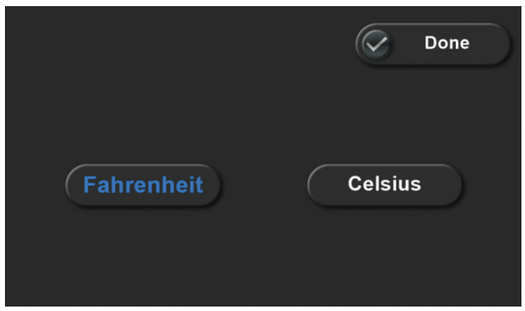


Fig. 2

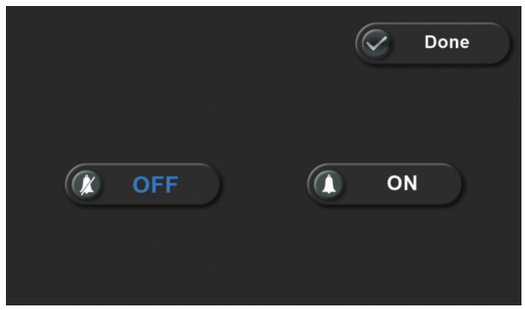


Fig. 3

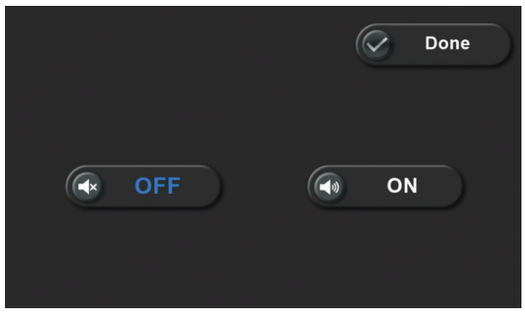


Fig. 4

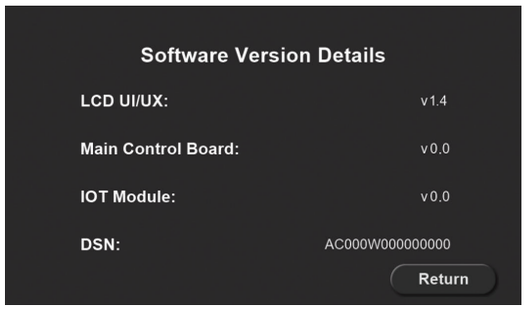


Fig. 5

LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson du brûleur avec des ustensiles de cuisine (par exemple, des plaques à griller, des plaques de cuisson ou des casseroles).

CONSEIL PRO DE GRILLAGE !

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

Page de résumé

Lorsqu'on sélectionne la **page de résumé**, l'écran affichera un résumé du mode actuel et de la température de la sonde. (Fig.6)

Cette page peut être supprimée en poussant simplement le bouton de gauche pour revenir au menu précédent. Pour annuler ou aller à la **page d'accueil**, poussez le bouton de droite.

NOTE : Les températures de la sonde ne peuvent être consultées que sur l'écran et réglées depuis l'application **Napoleon Home.**

Fig. 6

Application Napoleon Home

Accédez à votre appareil à distance en téléchargeant l'application **Napoleon Home** depuis l'App Store® et Google Play Store® pour étendre votre polyvalence en cuisine.

Pour accéder à l'application, vous devrez créer un compte en suivant les instructions indiquées dans l'application, voir **Création de votre compte.**

En associant votre appareil à l'application **Napoleon Home** via Wi-Fi, vous avez la possibilité de :

- Ajuster la température de l'appareil.
- Lorsque la/les sonde(s) est/sont connectée(s), sélectionnez la température cible pour la/les sonde(s).
- Réglez le minuteur.
- Changer les unités de température entre °F et °C.
- Arrêter le mode actif actuel.
- Éteindre l'appareil.

Toutes les notifications et alarmes sont envoyées via l'application pour vous garder connecté pendant que vous préparez vos recettes préférées.

NOTE : Changer de mode ou démarrer des modes via l'application n'est pas possible.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Scannez ce code QR pour accéder directement au site web de **l'application Napoleon Home.**

Création de votre compte

1. Créez un compte avec l'application **Napoleon Home** OU connectez-vous en utilisant vos informations de compte Facebook, Google ou Apple. (Fig. 1)
2. Acceptez les autorisations.
3. Entrez les informations utilisateur et créez un mot de passe pour le compte. Sélectionnez le pays dans lequel l'appareil est situé. (Fig. 2)
4. Les informations saisies à l'étape 2 seront enregistrées dans l'application **Napoleon Home** et une confirmation sera envoyée à l'email fourni. (Fig. 3)

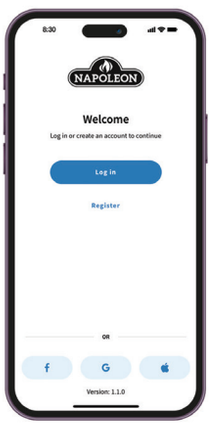


Fig. 1

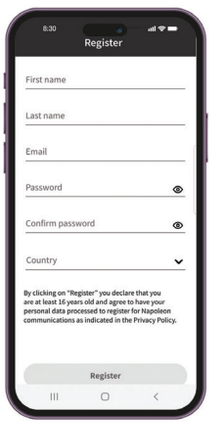


Fig. 2

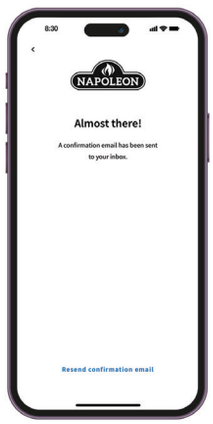


Fig. 3

5. Ouvrez votre boîte de réception et sélectionnez le lien de confirmation.

NOTE: Le lien de confirmation doit être ouvert sur l'appareil sur lequel l'application **Napoleon Home** est installée. (Fig. 4)

6. Si aucun email n'est trouvé, cliquez sur **Renvoyer le lien de confirmation** et vérifiez le dossier des courriers indésirables.

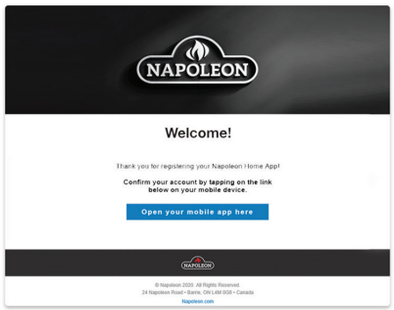


Fig. 4

Connexion de votre appareil intelligent

Après avoir créé votre compte, associez votre appareil à l'application via Bluetooth et Wi-Fi en suivant les étapes suivantes :

1. Assurez-vous que votre appareil est allumé. (Fig. 5)
2. Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pendant 10 secondes.
3. Relâchez le bouton d'alimentation lorsque le témoin DEL commence à clignoter.
4. Sélectionnez **Ajouter un appareil.** (Fig. 6)
5. Acceptez les autorisations. (Fig 7)
6. Recherchez les appareils et sélectionnez l'appareil dans la liste. (Fig. 8)
7. Sélectionnez le réseau Wi-Fi et entrez vos informations d'identification. (Fig. 9)
8. Entrez un nom personnalisé pour votre appareil ou continuez avec le nom par défaut fourni. (Fig. 10)
9. Vous êtes maintenant connecté !

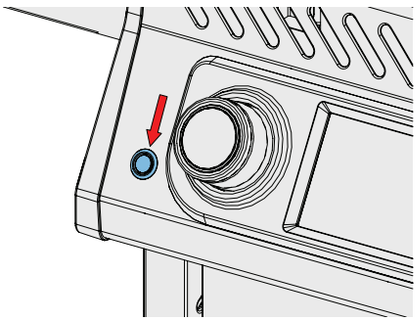


Fig. 5

Paramètres

Pour accéder à la **page des paramètres**, allez dans le coin supérieur droit et sélectionnez ce symbole : ⚙

Faites défiler vers le bas pour accéder aux options de changement d'unités de °F à °C. Pour changer le nom de votre appareil ou sa pièce/emplacement, faites défiler vers le bas jusqu'à **Modifier les paramètres de l'appareil**. (Fig 11)

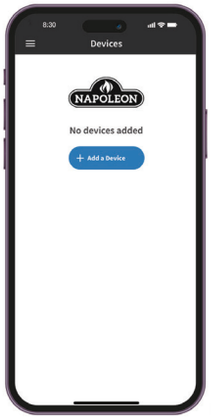


Fig. 6

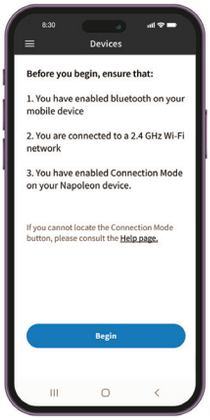


Fig. 7

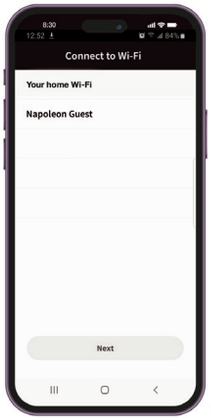


Fig. 8

Fig. 9

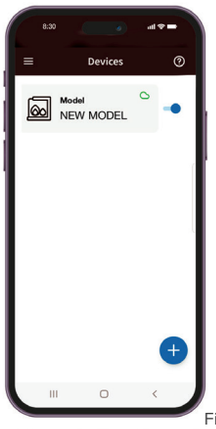


Fig. 10

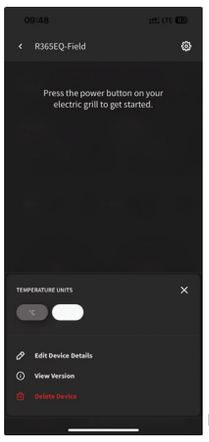


Fig. 11

SOYEZ PRUDENT !

Le couvercle du gril et l'ensemble de la chambre de combustion peuvent devenir très chauds lors de l'utilisation.

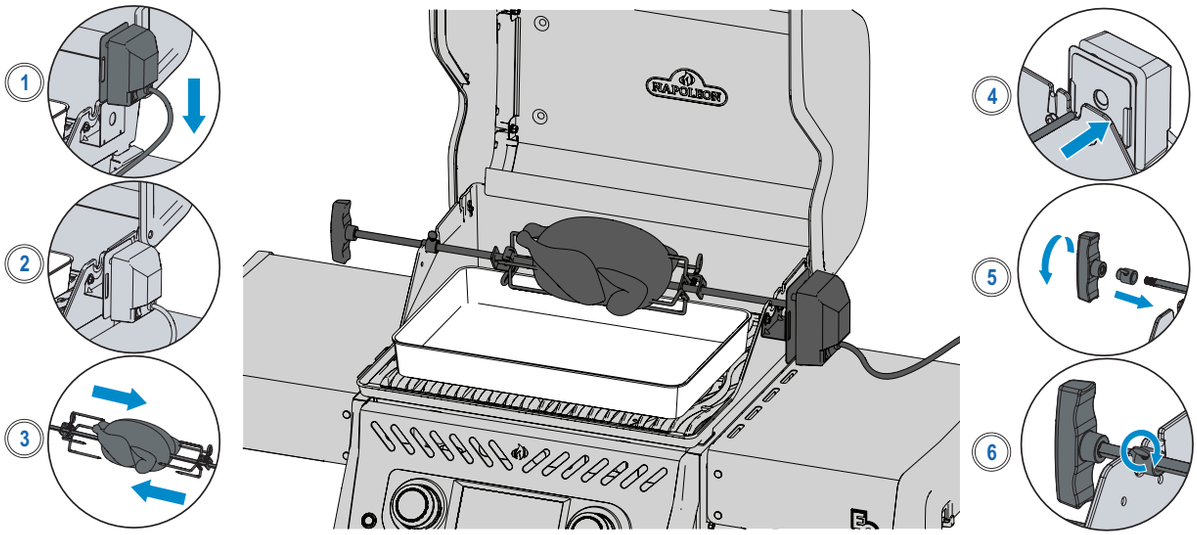
Comment utiliser la rôtisserie

Assemblage de votre kit de rôtisserie (si acquis)

NOTE : La chaleur extrême endommagera le gril de maintien au chaud. Retirez-le avant d'installer la broche.

1. Installez le moteur de rôtisserie sur le côté de l'appareil en utilisant le(s) support(s) de montage. Certains modèles ont des supports pré-montés.
2. Une fois le support fixé à l'appareil, faites glisser le moteur de rôtisserie sur le support.
3. Faites glisser la première fourchette de rôtisserie juste au-delà du milieu de la broche et serrez en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez la viande dans la fourchette. Faites glisser la deuxième fourchette de rôtisserie à l'autre extrémité de la broche et poussez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Serrez la fourchette en place.
4. Insérez soigneusement l'extrémité pointue de la broche dans le moteur de rôtisserie et placez l'autre extrémité sur les supports. Le côté lourd de la viande pendra naturellement vers le bas pour équilibrer la charge.
5. Faites glisser la bague d'arrêt sur la broche jusqu'à ce qu'elle soit au-delà de l'intérieur du couvercle. Cela fixera le mouvement latéral de la broche.
6. Serrez la bague d'arrêt et la poignée de la broche. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les jus.

IMPORTANT ! Portez toujours des gants lorsque vous manipulez les composants de l'appareil.



Conseils pour utiliser la rôtisserie :

- Faites fonctionner les brûleurs à pleine puissance jusqu'à ce que la viande dore. Ensuite, réduisez la chaleur en gardant le couvercle fermé.
- Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et les volailles doivent dorer à l'extérieur et rester tendres à l'intérieur.
- Utilisez les jus de cuisson pour arroser et préparer une sauce.
- Un poulet de 3 livres prend environ 1 heure et demie à feu moyen à élevé.
- Soyez attentif à la capacité de votre moteur de rôtisserie. Ne surchargez jamais votre équipement.
- Assurez-vous toujours de placer une charge équilibrée sur votre rôtisserie.

Comment cuire plusieurs poulets

1. Attachez ou piquez les ailes au corps des poulets. Faites glisser la fourchette de rôtisserie sur la broche.
2. Enfilez le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette de rôtisserie. Serrez.
3. Enfilez les 2 poulets suivants sur la broche de manière à ce que tous les poulets soient rapprochés.
4. Faites glisser la deuxième fourchette de rôtisserie sur la broche et poussez-la dans les poulets jusqu'à ce que les 3 poulets soient bien serrés ensemble. Serrez.

AVERTISSEMENT ! Démontez les composants de la rôtisserie après la cuisson, lavez-les avec de l'eau tiède savonneuse et rangez-les à l'intérieur.

AVERTISSEMENT ! Utilisez des gants de protection contre la chaleur lorsque vous manipulez les composants de la rôtisserie chauds.

AVERTISSEMENT ! Débranchez la fiche de la rôtisserie de la prise lorsque le gril n'est pas utilisé.

Liste de vérification pour l'expérience de grillage

Référez-vous à cette liste chaque fois que vous grillez

☐ **Lisez le manuel du propriétaire**

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

☐ **Nettoyez le bac à graisse**

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

☐ **Vérifiez le cordon**

Assurez-vous que l'appareil est éteint et refroidi. Vérifiez le cordon d'alimentation pour détecter des signes d'abrasions excessives ou de coupures. Faites remplacer le cordon d'alimentation avant de l'utiliser s'il est endommagé.

☐ **Préchauffez et nettoyez les grilles**

Enduisez les grilles de graisse végétale et préchauffez votre appareil pour brûler les résidus excédentaires et éviter que les aliments ne collent. Nettoyez les grilles en fonte avec une brosse en laiton et les grilles en acier inoxydable avec une brosse en acier inoxydable. Consultez les **Instructions de nettoyage.**
NOTE : Les grilles de cuisson en acier inoxydable sont résistantes à la corrosion et nécessitent moins d'entretien que les grilles en fonte.

☐ **Préparez l'espace**

Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pour griller, comme vos ustensiles, assaisonnements, sauces et plats, est à portée de main. Ne laissez pas votre nourriture sans surveillance, sinon elle pourrait brûler.

☐ **Ne regardez pas à l'intérieur et ne retournez qu'une seule fois**

Essayez de ne pas ouvrir le couvercle et de ne pas regarder trop souvent, sinon la chaleur s'échappera et cela affectera la température et les temps de cuisson. Retournez vos aliments seulement une fois, en particulier les steaks et les poulets.

☐ **Laissez de l'espace**

Laissez de l'espace sur le gril et entre les aliments, afin d'avoir de la place pour déplacer les aliments si nécessaire.

☐ **Utilisez des sondes de température / un thermomètre**

Utilisez les sondes de température ou un thermomètre pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Suivez les recommandations de température appropriées pour tous les types de viande, en particulier la volaille.

CONSEIL D'EXPERT EN GRILLAGE !

Préchauffez toujours le gril avant de cuire pour brûler les résidus restants et éviter que les aliments ne collent à la grille.

CONSEIL D'EXPERT EN GRILLAGE !

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

SUGGESTION POUR L'HUILE ET LA GRAISSE !

- Huile de pépins de raisin
- Huile de tournesol
- Huile de soja
- Huile d'olive extra vierge
- Huile de canola

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

Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte

Cette procédure DOIT être effectuée avant la première utilisation et répétée tous les 3 à 4 usages pour que les grilles restent comme neuves.

1. Retirez les grilles en fonte de l'appareil.
2. Lavez les grilles avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux. Épongez et laissez les grilles sécher complètement.
3. Appliquez la graisse / l'huile uniformément des deux côtés à l'aide d'un pinceau en silicone.
4. Réinstallez les grilles de cuisson.
5. Préchauffez l'appareil à 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Cuisez pendant 30 minutes.
7. Appliquez une deuxième couche uniforme de graisse / d'huile sur les grilles de cuisson, et continuez la cuisson pendant 30 minutes supplémentaires.
8. Les grilles sont maintenant assaisonnées.

   NOTE : Si de la rouille s'est formée sur les grilles en fonte, éliminez-la avec une éponge abrasive ou une brosse en laiton, puis répétez le processus d'assaisonnement.

Guide de grillage

NOURRITURE	RÉGLAGE DU BOUTON DE COMMANDE / MODE	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
Steak **1 pouce (2,54 cm) d'épaisseur**	ÉLEVÉ – 2 minutes de chaque côté. MODE - Cuisson	Saignant – 4 minutes	Demandez de la graisse marbrée dans la découpe. La graisse est un attendrisseur naturel et garde la viande juteuse.
	ÉLEVÉ à MOYEN – Haute température pendant 2 minutes de chaque côté, puis passez à température moyenne. MODE - Cuisson	Moyen – 6 minutes	
		Bien cuit – 8 minutes	
Hamburger **½ pouce (1,27 cm) d'épaisseur**	ÉLEVÉ – 2 minutes de chaque côté. MODE - Cuisson	Saignant – 4 minutes	Gardez les galettes de même épaisseur pour des temps de cuisson uniformes. Les galettes d'une épaisseur de 1 pouce ou plus doivent être grillées à l'aide de chaleur indirecte.
	ÉLEVÉ – 2 ½ minutes de chaque côté. MODE - Cuisson	Moyen – 5 minutes	
	ÉLEVÉ – 3 minutes de chaque côté. MODE - Cuisson	Bien cuit – 6 minutes	
Poulet	ÉLEVÉ, MOYEN, FAIBLE – 2 minutes de chaque côté, puis passez à une température moyenne-faible à faible. MODE - Mode four pour les poulets entiers. Mode cuisson pour les morceaux de poulet grillés.	20 – 25 minutes	Découpez l'articulation reliant la cuisse et la jambe sur ¾ de la profondeur pour que la viande repose à plat sur le brûleur et cuise de manière uniforme.
Côtelettes de porc	MOYEN MODE - Fumeur	6 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlevez l'excès de graisse.
Travers de porc	ÉLEVÉ à FAIBLE – Élevé pendant 5 minutes, puis faible jusqu'à cuisson complète. MODE - Fumeur	20 minutes de chaque côté en retournant souvent	Choisissez des côtes maigres et charnues. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
Côtelettes d'agneau	ÉLEVÉ à MOYEN – Élevé pendant 5 minutes, puis moyen jusqu'à cuisson complète. MODE - Fumeur	15 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlevez l'excès de graisse.
Hot dogs	MOYEN à FAIBLE MODE - Cuisson	4 – 6 minutes	Sélectionnez des saucisses plus grandes et fendez-les dans le sens de la longueur avant de les griller.

Instructions de nettoyage

Fonction de l'appareil : Mode nettoyage

Le mode **Nettoyage** de l'appareil permet de brûler les éclaboussures et les projections de cuisson à une température extrêmement élevée (750°F / 400°C).

1. Retirez tout aliment ou accessoire de l'appareil.
2. Depuis la page **d'accueil**, sélectionnez **Nettoyer.**
3. Utilisez le curseur pour ajuster le minuteur. La durée maximale est de 30 minutes. (Fig. 1)
4. Appuyez sur le bouton de droite ou touchez l'icône DÉMARRER pour commencer l'opération de **nettoyage.**
5. L'appareil s'éteindra automatiquement une fois l'opération terminée. Si la fonction d'alarme est activée, l'appareil notifiera l'utilisateur en émettant un son de buzzer lorsque le cycle de nettoyage est terminé.
6. Frottez les grilles de cuisson avec une brosse en acier inoxydable pour les grilles en acier inoxydable ou une brosse en laiton pour les grilles en fonte.

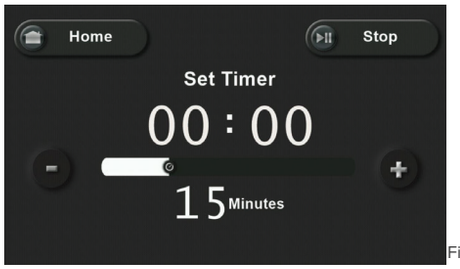


Fig. 1

NOTE : Cette fonction sera désactivée si un autre réglage est sélectionné.

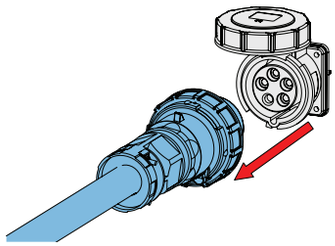


Fig. 2

PRÉCAUTION ! Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage à la main. Laissez refroidir avant de retirer ou d'installer des pièces. (Fig. 2)

Première utilisation

- Lavez les grilles à la main avec de l'eau et un savon à vaisselle doux pour éliminer tout résidu du processus de fabrication. NE PAS laver au lave-vaisselle. (Fig. 3)
- Rincez soigneusement à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux pour éviter que l'humidité n'entre dans la fonte.

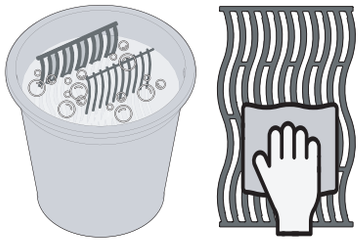


Fig. 3

Grilles en fonte

- Assaisonnez vos grilles pour ajouter un revêtement protecteur afin de prévenir la corrosion. Consultez les Conseils de grillage – **Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte.**

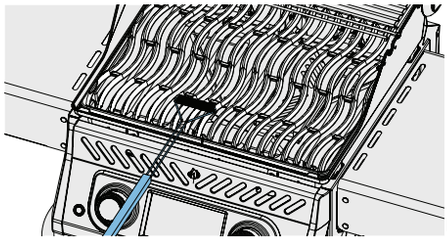


Fig. 4

Grilles en acier inoxydable (si équipées)

- Les grilles de cuisson en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le gril et en utilisant une brosse métallique pour éliminer les résidus. (Fig. 4)
- Les grilles en acier inoxydable se décoloreront de manière permanente avec l'utilisation régulière en raison des températures élevées lors du grillage.

Brûleurs électriques

IMPORTANT ! Ne utilisez aucun type de brosse pour nettoyer les brûleurs électriques. Les poils pourraient endommager les brûleurs électriques. Référez-vous au mode **Nettoyage** pour brûler les résidus sur les brûleurs électriques. (Fig. 5)

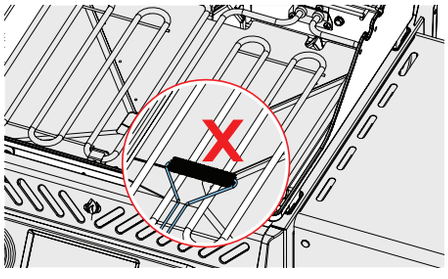


Fig. 5

AVERTISSEMENT ! Ne plongez pas les composants électriques (par exemple, cordons, fiches) dans l'eau ou d'autres liquides lors du nettoyage.

AVERTISSEMENT ! Le nettoyage à la main ne doit être effectué que lorsque l'appareil est froid pour éviter les risques de brûlures.

AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier sur les parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre appareil car cela pourrait rayer la finition.

À l'intérieur de l'appareil

1. Retirez la boîte à fumer (si utilisée) et lavez-la à l'eau tiède savonneuse. (Fig. 6)
2. Utilisez une brosse en laiton douce pour nettoyer les débris lâches. Brossez tous les débris à l'intérieur de l'appareil dans le bac à graisse amovible. NE PAS utiliser la brosse sur les brûleurs électriques. (Fig. 7)
3. Retirez le revêtement de base (bac à graisse). Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs pour nettoyer le revêtement de base en porcelaine.
4. Pour enlever les taches tenaces, faites tremper dans de l'eau savonneuse pour desserrer la saleté. Nettoyez avec un nettoyant non abrasif et essuyez avec un chiffon propre.
5. Assurez-vous que la plaque de grillage est correctement placée lors de sa réinstallation.

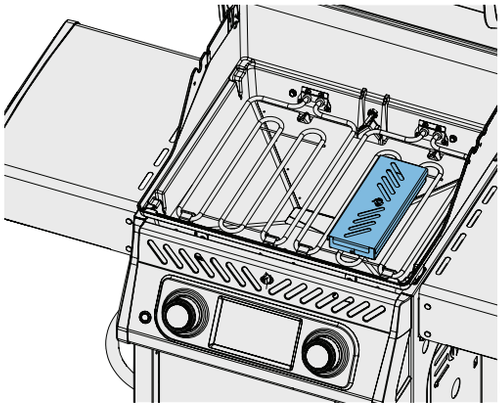


Fig. 6

Bac à graisse

1. Faites glisser le bac à graisse hors de l'appareil pour accéder au bac à graisse jetable ou pour nettoyer le bac à graisse. (Fig. 8)
2. Grattez le bac à graisse avec un couteau à enduire ou une raclette.
3. Remplacez le bac à graisse jetable tous les 2 à 4 semaines en fonction de l'utilisation du gril (si applicable). weeks depending on grill usage (if applicable).

- Nettoyez fréquemment pour éviter l'accumulation de graisse – environ tous les 4 à 5 usages. (Fig. 8)
- Consultez votre revendeur Napoleon pour les fournitures.

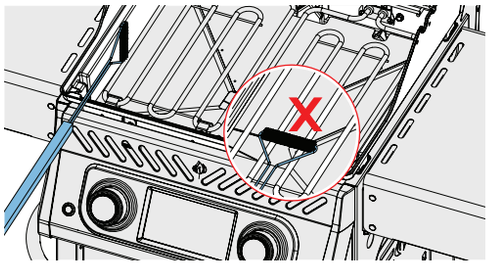


Fig. 7

Écran d'affichage

1. Débrancher l'appareil.
2. Essuyez délicatement la poussière de la surface de l'écran à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et non pelucheux. Retirez les étiquettes qui pourraient se trouver sur le chiffon afin d'éviter de rayer l'écran.
3. Pour les taches difficiles, humidifiez légèrement un chiffon en microfibres avec de l'eau et essuyez délicatement l'écran en exerçant le moins de pression possible.

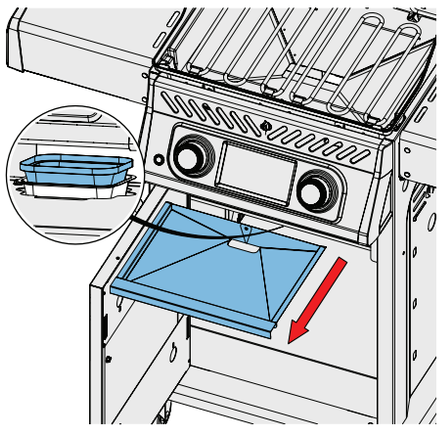


Fig. 8

Surface extérieure de l'appareil

- Utilisez uniquement un nettoyant non abrasif. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier rayeront la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain. (Fig. 9)
- Manipulez les composants en émail porcelane avec soin.
- La finition émaillée cuite est semblable à du verre et s'ébréchera si elle est frappée.
- Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec le temps lorsqu'elles sont chauffées et prennent une teinte dorée ou brune. C'est normal et cela n'affectera pas les performances de l'appareil.

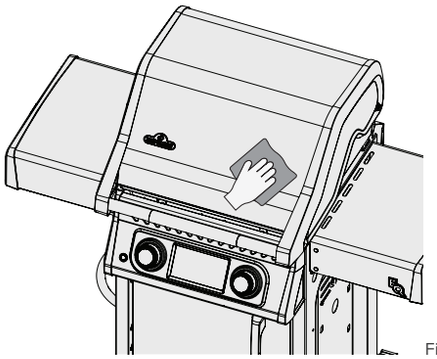


Fig. 9

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

AVERTISSEMENT ! Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT ! La graisse accumulée constitue un risque d'incendie. Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse, pour éviter l'accumulation et les incendies de graisse.

Instructions d'entretien

Recommandations

Cet appareil doit être inspecté et entretenu en profondeur chaque année par un professionnel qualifié.

- Maintenez toujours un espace adéquat autour des évents. Cela permettra à l'air chaud de s'échapper de l'appareil et aux éléments chauffants de fonctionner correctement.
- Ne jamais obstruer le flux d'air de ventilation.
- L'appareil est destiné à un usage domestique extérieur.
- Gardez l'appareil à l'écart des environnements corrosifs.
- Couvrez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pour prolonger sa durée de vie.

L'ACIER INOXYDABLE DANS DES ENVIRONNEMENTS CORROSIFS

L'acier inoxydable s'oxyde ou se tache en présence de chlorures et de sulfures, notamment dans les régions côtières, les zones chaudes et très humides, ainsi qu'autour des piscines et des spas. Ces taches ressemblent à de la rouille, mais elles peuvent être facilement éliminées ou prévenues. Lavez les surfaces en acier inoxydable et en chrome tous les 3 à 4 semaines. Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse.

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

Étapes pour éviter d'endommager les brûleurs électriques

1. Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flambées avec de l'eau.
2. Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) entrer en contact avec les brûleurs électriques chauds. Un changement de température immédiat provoquera des fissures sur le brûleur électrique.
3. Un brûleur électrique qui devient humide avant utilisation produira de la vapeur lorsqu'il sera utilisé plus tard, générant une pression qui pourrait fissurer le brûleur électrique.
4. L'imbibition répétée du brûleur électrique peut provoquer son gonflement et son expansion, générant une pression qui fera fissurer le brûleur électrique et l'empêchera de fonctionner.
5. Inspectez le brûleur électrique pour vérifier s'il a été imbibé d'eau si vous trouvez de l'eau stagnante dans l'appareil. Ne l'utilisez pas s'il est mouillé. Inclinez le brûleur électrique en position verticale jusqu'à ce qu'il soit stable, pour drainer tout excès d'eau.
6. Ne laissez pas les objets durs frapper le brûleur électrique. Faites attention lors de l'insertion ou du retrait des grilles de cuisson et de l'utilisation des accessoires.

Dégagement pour la ventilation de l'air chaud

L'air chaud doit pouvoir s'échapper de l'appareil pour qu'il fonctionne correctement.

LA SÉCURITÉ D'ABORD !

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

NOUS VOULONS VOUS AIDER !

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

AVERTISSEMENT ! Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant de l'eau.

AVERTISSEMENT ! Éteignez les brûleurs électriques et débranchez l'unité avant de procéder à l'entretien.

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

Dépannage

Problèmes d'activation des brûleurs électriques et de chauffage

- L'appareil ne s'allume pas.
- Le capteur de température principal ne fonctionne pas.
- L'élément chauffant ne fonctionne pas.
- Les boutons ne répondent pas.

Causes possibles	Solution
Panne de courant.	Assurez-vous que l'appareil est alimenté en électricité.
Le disjoncteur intégré ou de la prise a sauté.	Réinitialisez le disjoncteur de votre panneau.
L'alimentation n'est pas correctement connectée.	Assurez-vous que la prise est correctement connectée.
Défaillance de composant.	Contactez votre revendeur ou le service client.
Pas d'alimentation électrique à l'appareil.	Assurez-vous que l'appareil est alimenté en électricité..
Erreur de connexion du capteur de température.	Vérifiez le fil du thermocouple pour un problème de continuité. Consultez les **Pièces de rechange.**
	Contactez votre revendeur ou le service client.
L'appareil s'est éteint en raison d'une surchauffe.	Laissez l'appareil refroidir et réessayez. Consultez les instructions de grillade.
	IMPORTANT ! Assurez-vous qu'il n'y a pas de graisse accumulée dans l'appareil pour éviter les dépôts et les incendies de graisse. Consultez les **Instructions de nettoyage.**
	Contactez votre revendeur ou le service client.
Élément défectueux ou connexion de l'élément défectueuse.	Contactez votre revendeur ou le service client.
Boutons coincés ou cassés.	Retirez le bouton et vérifiez s'il y a des dommages. Consultez les **Pièces de rechange.**
Défaillance du panneau de commande.	Contactez votre revendeur ou le service client.

Problèmes électriques et de connexion

- Les sondes de température ne fonctionnent pas.
- L'écran ne s'allume pas.
- L'appareil s'est éteint de manière inattendue.

Causes possibles	Solution
Sondes mal connectées.	Assurez-vous que les sondes sont correctement connectées. Voir le **Guide d'assemblage.**
Les sondes ont dépassé la limite de température.	Retirez les sondes de la zone de cuisson, laissez-les refroidir, puis réessayez.
Température cible non réglée.	Assurez-vous que la température cible est réglée dans l'application et que les notifications sont autorisées sur votre téléphone. Voir **Paramètres de l'appareil.**
Pas d'alimentation à l'appareil.	Assurez-vous que l'appareil est alimenté en électricité.
Harnais défectueux.	Vérifiez tous les faisceaux de câbles visibles pour des dommages majeurs. Consultez les **Pièces de rechange.**
	Contactez votre revendeur ou le service client.
Écran défectueux ou défaillance de composant.	Vérifiez si la connexion est établie via l'application pour téléphone. Voir **Application Napoleon Home.**
	Si la connexion est établie mais que l'écran reste éteint, il s'agit d'une défaillance de composant.

Causes possibles	Solution
Protection contre la surchauffe déclenchée.	Baissez la température de l'appareil. Voir **Instructions de cuisson au gril.**
Arrêt automatique déclenché.	Vérifiez les temps d'arrêt et ajustez les paramètres avant que le temps ne soit écoulé. Voir **Instructions de cuisson au gril.**
Panne de courant.	Contactez votre revendeur ou le service client.
Module IoT défectueux.	

Erreur de l'application Napoleon Home

- Impossible de connecter l'application à l'appareil.
- Impossible de contrôler l'appareil avec l'application.
- Connexion à l'appareil perdue.

Causes possibles	Solution
Mode non démarré sur l'appareil.	Assurez-vous qu'un mode est physiquement démarré sur l'appareil. Voir **Modes de fonctionnement.**
Pas de contrôle d'application.	Vérifiez votre connexion Internet.
	Assurez-vous que l'appareil est suffisamment proche d'un modem Wi-Fi et suivez les étapes de couplage. Consultez la section **Connexion de votre appareil intelligent.**
Application obsolète.	Assurez-vous que votre **application Napoleon Home** est à jour. Voir **Paramètres de l'appareil.**

Peinture qui s'écaille

- La peinture semble s'écaille à l'intérieur du couvercle ou du capot.

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ce n'est pas un défaut. La finition du couvercle et du capot est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne s'écaille pas. L'écaillement est causé par la graisse durcie, qui se dessèche en fragments semblables à de la peinture, et se détache. Un nettoyage régulier préviendra ce phénomène. Voir **Instructions de nettoyage.**

NOUS VOULONS VOUS AIDER !

Contactez le département de solutions client de Napoleon pour obtenir des pièces de rechange recommandées.
+31 345 588655.

Conformité

NOM DU PRODUIT	NUMÉRO DE MODÈLE	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Déclaration FCC

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles.
2. L'appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites pour un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règlements de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisée, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement sur une prise appartenant à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Déclaration ISED

Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exemptés de licence qui sont conformes aux normes CNR exemptes de licence d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada.

Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

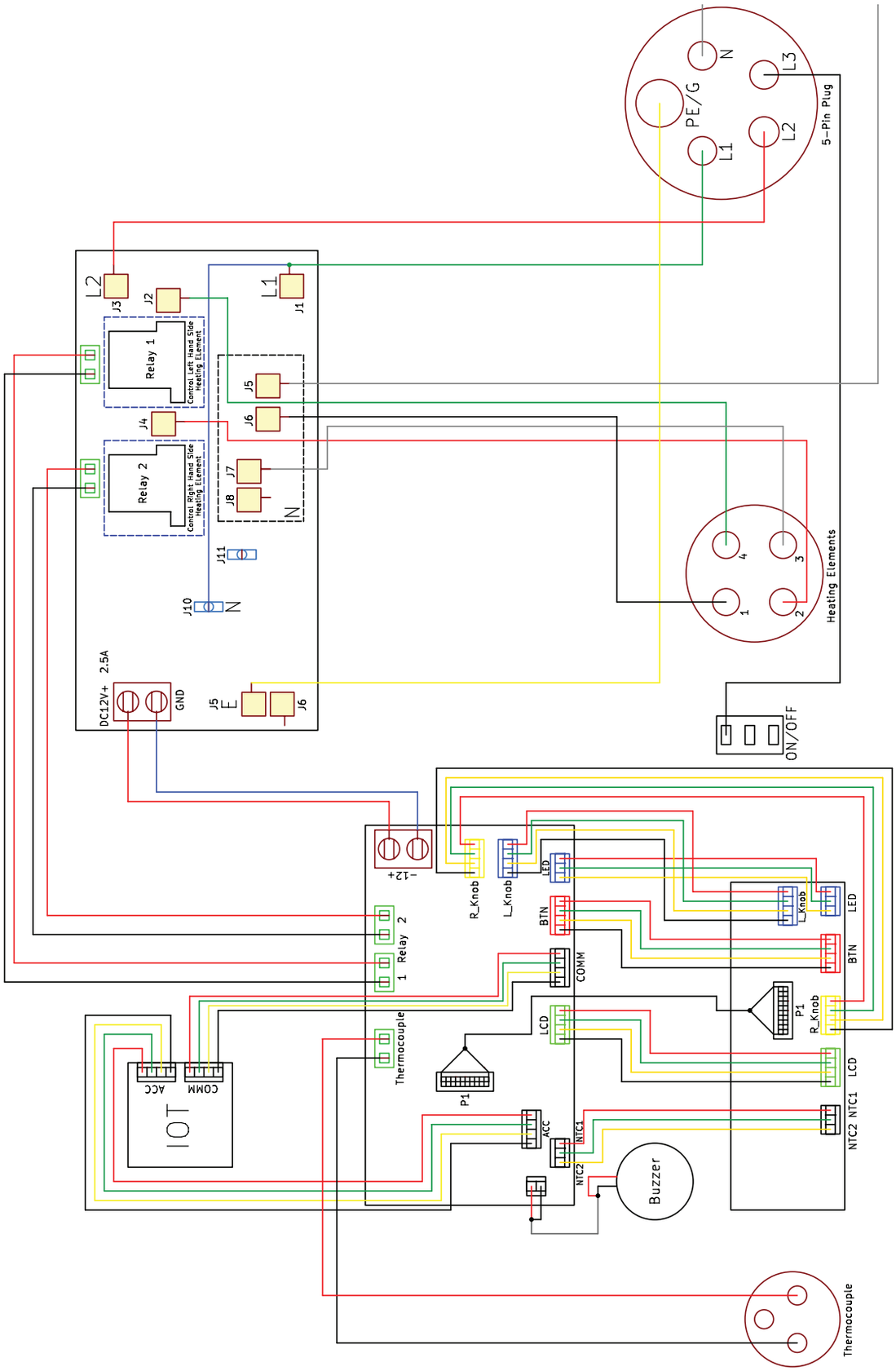
1. Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.
2. Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvant entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

L'appareil numérique est conforme à la norme canadienne CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).).

Déclaration d'exposition aux radiations

Pour se conformer aux exigences de conformité d'exposition RF de la FCC, cette subvention est applicable uniquement aux configurations mobiles. Les antennes utilisées pour cet émetteur doivent être installées de manière à fournir une distance de séparation d'au moins 20 cm de toutes les personnes et ne doivent pas être colocalisées ou fonctionner conjointement avec toute autre antenne ou émetteur.

Schéma électrique



GARANTIE DE 15 ANS DE NAPOLÉON

Pour ROGUE® EQ™ 365

15 jaar beperkte garantie op elektrische grills van Napoleon.

Cette garantie est valable : dans l'Union européenne, en Suisse, en Andorre, à Saint-Marin, en Norvège, en Islande et au Liechtenstein. Les droits juridiques du client en cas de défauts conformément à la directive européenne (EU) 2019/711 ne sont pas affectés, restreints ou modifiés par la présente garantie. L'exercice des droits statutaires doit être effectué à titre gratuit.

NAPOLEON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLEON sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication à la date de l'achat pour une période de :

Hotte	15 ans
Couvercle en porcelaine émaillée	15 ans
Pièces en fonte d'aluminium	15 ans
Grilles de cuisson en fonte émaillée	15 ans
Composants électriques	3 ans
Toutes les autres pièces	15 ans

CONDITIONS ET LIMITES DE LA GARANTIE

NAPOLEON garantit que ses produits sont exempts de défauts exclusivement à l'acheteur initial, et uniquement dans la mesure où l'achat a eu lieu par l'intermédiaire d'un revendeur NAPOLEON agréé. Les conditions et restrictions suivantes s'appliquent :
La présente garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut en aucun cas être prolongée par l'un de nos représentants.
L'installation du gril doit être effectuée par un technicien ou un prestataire autorisé et agréé. L'installation doit être réalisée conformément aux instructions d'installation fournies et doit répondre à tous les Codes régionaux et nationaux de construction et d'incendie.
Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien, d'un feu de graisse, d'une exposition environnementale, d'accidents, de modifications, d'abus ou de négligence. L'installation de pièces détachées provenant d'autres fabricants rend la présente garantie nulle et non avenue. La décoloration des éléments en plastique due à l'application de produits de nettoyage chimiques ou à l'exposition au soleil n'est pas couverte par cette garantie.
Cette garantie exclut également les éléments suivants : éraflure, bosse, défaut de peinture, revêtement, corrosion ou décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou aux nettoyants abrasifs et chimiques, ainsi que tout éclat sur les pièces en porcelaine émaillée et tout composant utilisé pour l'installation du gril.
Si une pièce se détériore au point de devenir inutilisable (en raison de rouille ou de brûlure) pendant la période de garantie, le client recevra une pièce de remplacement.
Après la première année, NAPOLEON a, en vertu de cette garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), l'autorité de renoncer à toute obligation de garantie à sa discrétion en remboursant l'acheteur initial à hauteur du prix de gros des pièces défectueuses concernées par la garantie.
NAPOLEON décline toute responsabilité pour l'installation, les heures de mise en place et toute autre dépense liée à l'installation d'une pièce sous garantie. Les dépenses de ce type ne sont pas couvertes par la présente garantie.
Nonobstant toute réglementation en vertu de la présente garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), la responsabilité de NAPOLEON sous cette garantie est définie par ce qui précède, et ne couvre en aucun cas les dommages collatéraux ou indirects.
Cette garantie définit les obligations et la responsabilité de NAPOLEON à l'égard du gril NAPOLEON. NAPOLEON décline toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit et n'autorise aucun tiers à assumer toute autre responsabilité en son nom.
NAPOLEON décline toute responsabilité en cas de : surchauffe, extinction de la flamme par des facteurs environnementaux tels que des vents forts ou une ventilation inadéquate.
NAPOLEON décline toute responsabilité pour les dommages causés au gril par des intempéries, de la grêle, une manipulation brutale, des produits chimiques ou des produits de nettoyage agressifs.
Les réclamations liées à la présente garantie doivent être accompagnées de la preuve d'achat ou d'une copie de celle-ci indiquant le numéro de série et de modèle.
NAPOLEON se réserve le droit de faire inspecter le produit ou toute partie de celui-ci par l'un de ses représentants avant l'exécution de toute obligation de garantie.
NAPOLEON ne prend pas en charge les frais d'expédition, les heures de travail ou les droits d'exportation.

Garant :
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gueldre Pays-Bas
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Handleiding

REQ365

Apparaten die in deze handleiding zijn geïllustreerd, kunnen afwijken van het gekochte model.

We willen uw feedback!

Bezoek Napoleon.com om een beoordeling te schrijven.

★★★★★

Breng het serienummer aan

GEFELICITEERD MET UW NAPOLEON ELEKTRISCHE GRILL!

U heeft zojuist uw barbecue-ervaring naar een hoger niveau getild.

WE WILLEN DAT UW BARBECUE-ERVARING GEDENKWAARDIG EN VEILIG IS.

Lees en volg deze handleiding voordat u uw grill gebruikt om schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of de dood te voorkomen.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal, promotielabels en -kaarten van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.

BUITEN ELEKTRISCHE BARBECUE. GEBRUIK BUITEN IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.

BEDIEN NIET IN een gebouw, garage of een andere afgesloten ruimte.

GEVAAR!

- MOGELIJK GEVAAR VOOR SCHOKKEN
- Alleen voor gebruik buitenshuis.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel en materiële schade te verminderen.

WAARSCHUWING!

Lees en volg alle waarschuwingen en instructies voordat u het apparaat gebruikt.

Als de informatie in deze instructies niet exact wordt opgevolgd, kan dit leiden tot brand of een explosie en schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of de dood veroorzaken.

MELDING AAN GECERTIFICEERDE ELEKTRICIEN

Voor woningen met legacy twee-fase bedrading is een 32A IEC 60309 (6h) stekker vereist. De stekker op de stroomkabel moet worden vervangen en gekoppeld worden aan een geschikte 32A buitencontactdoos. Neem contact op met een Napoleon-dealer voor de N370-10005052 32AMP Stekkerkit. Laat deze instructies achter bij de eigenaar van het apparaat voor toekomstige referentie.

Waarschuw volwassenen en kinderen voor het gevaar van hete oppervlaktetemperaturen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten worden weggehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

KENNISGEVING AAN CONSUMENT: Bewaar deze instructies voor toekomstige referentie.

Welkom bij Napoleon!

Veiligheid Eerst

WAARSCHUWING! Algemene Informatie

Dit apparaat voldoet aan de technische normen en de veiligheidsvereisten voor elektrische apparaten.

De volledige elektrische installatie MOET worden uitgevoerd door een gecertificeerde elektricien. Het apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de lokale voorschriften.

WAARSCHUWING! Elektrische Voorzorgsmaatregelen

Dit apparaat maakt gebruik van een 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) stekker.

Risque de choc électrique. Gebruik alleen een circuit dat beschermd is door een aardlekschakelaar (GFCI) met dit apparaat.

ZORG ER ALTIJD VOOR dat de gebruikte stopcontact geschikt is voor de specificaties van het apparaat. Het apparaat is beoordeeld voor 5,4 kW. Gebruik alleen een bijpassend buitenstopcontact dat aan dit apparaat is gewijd.

De elektriciteitsvoorziening moet worden geleverd via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom die niet hoger is dan 30 mA.

Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met een aardcontact.

Houd de elektrische voedingskabels uit de buurt van water, andere vloeistoffen of verhitte oppervlakken. Zet het apparaat niet in werking als de kabel, stekker of andere kritieke onderdelen beschadigd zijn, of als het apparaat niet goed werkt.

Het wordt aanbevolen om het apparaat direct op een goed geaard stopcontact aan te sluiten. Als een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze:

1. Geschikt zijn voor buitengebruik.
2. Correct worden beoordeeld voor een continue stroomvoorziening van 16A. En,
3. Zo kort mogelijk zijn.

Woonhuisverlengkabels mogen niet worden gebruikt.

WAARSCHUWING! Installatie & Montage

Monteer dit apparaat precies zoals aangegeven in de montage-instructies in deze handleiding. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden geïnstalleerd in of op mobiele woningen, caravans of boten.

Wijzig dit apparaat onder geen enkele omstandigheid.

WAARSCHUWING! Bediening

Lees deze volledige handleiding voordat u dit apparaat in gebruik neemt.

VERLAAT HET APPARAAT NOOIT ONBEGELEID tijdens het koken.

PROBEER NOOIT een vetbrand met water of andere vloeistoffen te blussen.

HOUD ALTIJD een ABC-brandblusser binnen handbereik.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen.

WAARSCHUWING! Opslag & Niet-gebruik

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is. Houd de stekker en kabel droog.

Laat het apparaat niet AAN staan tijdens perioden van niet-gebruik.

Berg het apparaat binnenshuis op wanneer het niet in gebruik is. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en/of onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

INHOUD

Welkom bij Napoleon! 51

Veiligheid Eerst

Volledige Systeemfuncties 52

Aan de slag 53

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Bediening 54

Uw apparaat starten
Grillinstructies
Bedrijfsmodi
Apparaatinstellingen
Napoleon Home App
Hoe de Rotisserie te Gebruiken
De Grillervaring Checklist
Hoe gietijzeren grillroosters te kruiden

Grillgids 64

Reinigingsinstructies 65

Onderhoudsinstructies 67

Roestvrij staal in harde omgevingen

Probleemoplossing 68

Naleving 70

Elektrisch schema 71

Garantie 72

Montagehandleiding 241

Vervangingsonderdelen 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Volledige Systeemfuncties

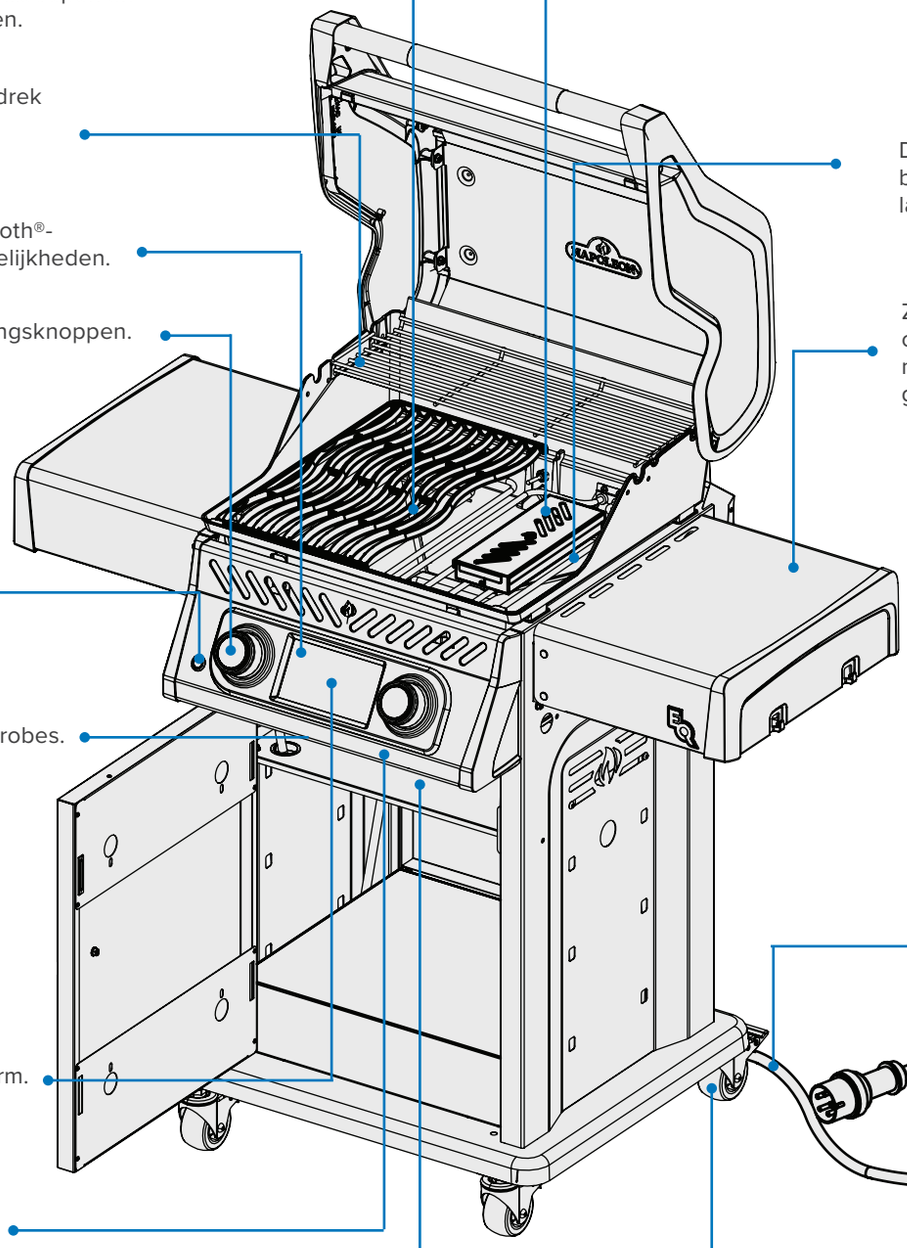
Houtsnipper Rookbox om de smaak te versterken.

Gietijzeren Iconic **WAVE**™ roosters voor die kenmerkende grillstrepen en gelijkmatig grillen.

Groot warmhoudrek voor een groter kookoppervlak.

Wi-Fi- en Bluetooth®-bedieningsmogelijkheden.

Branderbedieningsknoppen.



Duurzame elektrische brander voor langdurige kwaliteit.

Zwart gepoedercoate opvouwbare zijplanken met geïntegreerde gereedschapshaken.

AAN/UIT-schakelaar.

2 Temperatuurprobes.

Stroomkabel.

7” Display-scherm.

USB-oplader.

Eenvoudig vergrendelbare wielen die het apparaat veilig op zijn plaats.

Eenvoudig toegankelijke opvangpan voor efficiënte onderhoud.

De apparaten die in deze handleiding zijn geïllustreerd, kunnen afwijken van het model dat u hebt aangeschaft.
Getoond model: REQ365

Aan de slag

LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

GEVAAR / WAARSCHUWING! Wijst op een risico dat kan leiden tot brand, explosie, overlijden of ernstig lichamelijk letsel.

WAARSCHUWING / VOORZICHTIG! Wijst op een risico dat kan leiden tot klein lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.

Draag beschermende handschoenen.

Draag veiligheidsbril.

VOORZICHTIG! Hete oppervlakte. Oppervlakken gemarkeerd met dit symbool zijn zeer heet.

Belangrijke informatie.

GEVAAR / WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken dat kan leiden tot brand, explosie, overlijden of ernstig lichamelijk letsel.

GEVAAR! Zet onmiddellijk de stroomvoorziening uit en ontkoppel het apparaat.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

- Gebruik het apparaat niet als het stopcontact beschadigd is.
- De stroomkabel moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging, en het apparaat mag niet worden gebruikt als de kabel beschadigd is.
- Als de kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een erkende dealer van Napoleon, een servicemedewerker of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om risico's te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet in de regen of terwijl u in water staat.
- Gebruik het apparaat niet binnen 3 meter (10 voet) van een zwembad, vijver of ander waterlichaam.
- Gebruik het apparaat niet als verwarming.
- Houd het gebied rondom het apparaat vrij van brandbare vloeistoffen en andere ontvlambare materialen zoals moppen, doeken, bezems en papier; evenals oplosmiddelen, reinigingsmiddelen en benzine.
- De vetopvangbak moet te allen tijde op zijn plaats zijn tijdens het gebruik van het apparaat.
- Om verwondingen te voorkomen, gebruik alleen accessoires die specifiek door Napoleon worden aanbevolen.
- Pas de grillroosters niet aan tijdens het gebruik of wanneer ze heet zijn.
- Laat het apparaat en verzameld vet of voedselresten afkoelen voordat u het verplaatst, schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat niet in drukbezochte gebieden. De kabel moet zo worden geplaatst dat deze niet door kinderen kan worden getrokken of een struikelgevaar vormt.
- Houd alle elektrische kabels uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- Om elektrische schokken te voorkomen, dompel de kabel of stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Zet de bedieningselementen uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Laat geen koud water (bijv. regen, sproeier, tuinslang, hogedrukreiniger) in contact komen met de hete grill.
- Dek niet meer dan 75% van het kookoppervlak af met kookgerei.
- Houd altijd de juiste afstand tot brandbare materialen aan: 26" (660 mm) aan de achterkant van het apparaat, 10" (254 mm) aan de zijkanten.
- Een extra afstand van 24" (610 mm) wordt aanbevolen in de buurt van vinylbekleding of glasplaten.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is. Brandstoffen zoals houtskoolbriketten mogen niet worden gebruikt met deze grill.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig om verwarmingselementen of delen met een heet-oppervlak symbool niet aan te raken.

LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

WAARSCHUWING! Volg alle specificaties en instructies exact op om brand, schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.

WAARSCHUWING! Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen weg.

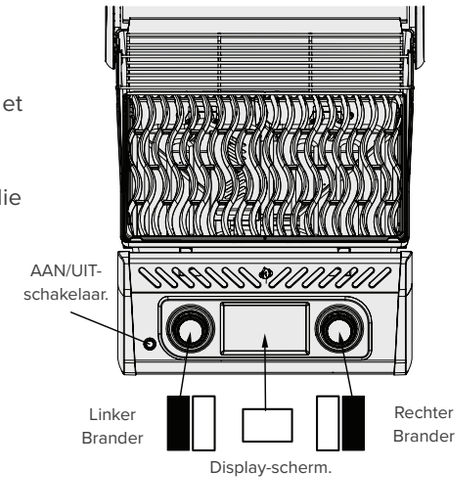
Bediening

UW APPARAAT STARTEN

Is dit de eerste keer? Voer een Brandtest uit

Laat het apparaat 30 minuten op hoge stand draaien met het deksel gesloten. Het is normaal dat het apparaat een lichte geur afgeeft de eerste keer dat het wordt gebruikt.

Dit wordt veroorzaakt door het branden van interne verven en smeermiddelen die tijdens het productieproces zijn gebruikt en zal niet opnieuw voorkomen.



Apparaat bediening

1. Steek het apparaat in het stopcontact. (Fig. 1)
2. Open het deksel van het apparaat.
3. Druk op de **AAN/UIT-schakelaar.** (Fig. 2)
4. Kies de modus vanaf de startpagina met het touchscreen of de rechterknop. Zie Knopfuncties.
5. Gebruik de knoppen of het scherm, afhankelijk van de modi, om de temperatuurinstellingen van de branders aan te passen. (Fig. 3)

Opmerking: Alle modi moeten op het apparaat worden gestart.

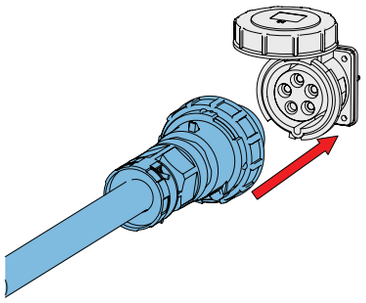


Fig. 1

Apparaatfunctie: Auto-Uitschakeltimer

Voor gemoedsrust en energiebesparing is het apparaat uitgerust met een automatische uitschakeltimer. In de **Kookmodus** schakelt het apparaat na 2-21 uur van inactiviteit uit; de laatst geselecteerde temperatuurinstelling bepaalt de tijdsduur voordat het apparaat uitschakelt.

WARMTEOVERZICHT - KOOKMODUS (LINKER EN RECHTER KNOP)	UITSCHAKELTIJD (UREN)
1 (LAAG)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MIDDEN)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (HOOG)	2

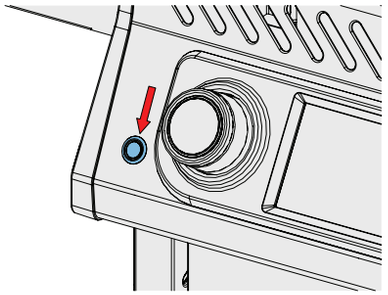


Fig. 2

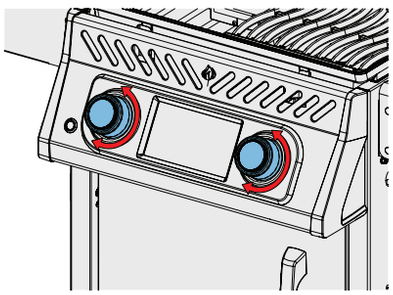


Fig. 3

WAARSCHUWING! Bedien het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.

WAARSCHUWING! Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handvaten of knoppen.

WAARSCHUWING! Pas de grillroosters niet aan terwijl het apparaat heet of in gebruik is.

GRILLINSTRUCTIES

Gebruik van de linker en rechter elektrische brander

- Verwarm het apparaat ongeveer 20 minuten voor voordat u gaat koken. Zet beide elektrische branders op hoge stand met het deksel gesloten totdat de temperatuur ten minste 500°F (260°C) bereikt.
- De grillroosters kunnen vóór het voorverwarmen worden ingesmeerd om plakken te verminderen bij het grillen van mager vlees zoals kipfilet of varkensvlees.
- Verwijder overtollig vet van het vlees om vlammen te voorkomen, of verlaag de temperatuur van het apparaat.
- Voedsel dat slechts korte tijd moet worden gegrild, zoals vis en groenten, kan met het deksel open worden gegrild.
- Grillen met het deksel gesloten zorgt voor hogere en constante temperaturen die het vlees gelijkmatiger grillt en kan de bereidingstijd verkorten.
- Voedsel dat langer dan 30 minuten nodig heeft, zoals braadstukken, kan indirect worden gekookt met de elektrische brander. Zie **Indirect grillen.**

Direct grillen

Deze methode wordt vaak gebruikt voor het aanbraden of voor voedsel dat slechts korte tijd gegrild hoeft te worden, zoals hamburgers, steaks, kip of groenten.

Plaats het voedsel direct op de grillroosters boven de warmte. (Fig. 1)

Braai het vlees eerst aan om de sappen en smaak te behouden.

Verlaag de temperatuur van de grill om de bereiding naar uw voorkeur af te maken.

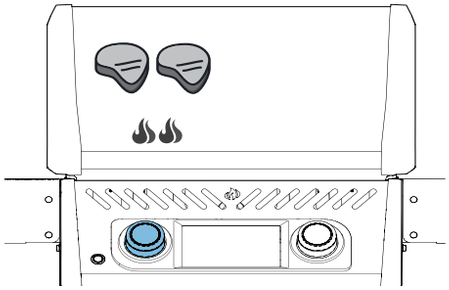


Fig. 1

Indirect grillen

Deze methode maakt gebruik van lagere temperaturen en circuleert warmte rondom het voedsel, waardoor het langzaam en gelijkmatig gaart. Gebruik deze methode om grotere stukken vlees te bereiden, of voedsel dat vatbaar is voor vlammen, zoals braadstukken, kip of kalkoen.

Plaats het voedsel op de brander die UIT is; de warmte van de tegenovergestelde brander die AAN is, gaart het voedsel. (Fig. 2)

Kies vanaf de **Startpagina** de **Kookmodus**. Stel het gewenste niveau in.

Grillen op een lagere temperatuur en langere bereidingstijd resulteert in malser vlees.

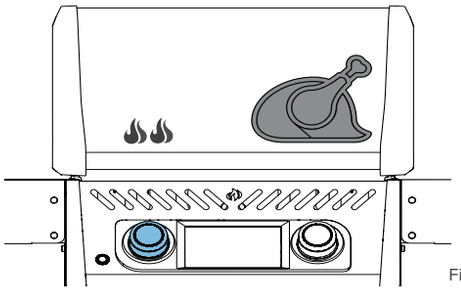


Fig. 2

Temperatuurprobes

Het apparaat is uitgerust met twee temperatuurprobes die moeten worden aangesloten op de onderkant van het bedieningspaneel. Zie de **Montagehandleiding.**

Voordat u gaat grillen, steekt u de punten van de probes in het dikste gedeelte van het vlees, waarbij u botten en vet vermijdt om de interne temperatuur van het voedsel te meten. (Fig. 3)

Bewaar ze binnen wanneer ze niet in gebruik zijn. Gebruik alleen de temperatuurprobes die voor dit apparaat worden aanbevolen.

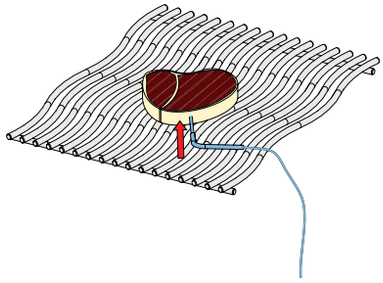


Fig. 3

WAARSCHUWING! Houtskool of vergelijkbare brandbare brandstoffen mogen niet worden gebruikt met dit apparaat.

WAARSCHUWING! Laat voedsel niet onbeheerd achter op een werkende elektrische brander.

WAARSCHUWING! Gebruik dit apparaat niet onder verlengde luifels. Het niet volgen van deze instructies kan leiden tot brand of persoonlijk letsel.

Overkooktemperatuur

Het apparaat detecteert buitensporige temperaturen die buiten het typische of aanbevolen bereik vallen om overkoken te voorkomen.

Als de temperatuur van het apparaat 850°F (455°C) overschrijdt, wordt er een waarschuwing weergegeven op het scherm. (Fig. 4)

Zodra de waarschuwing is geactiveerd, heeft de gebruiker 10 seconden om de waarschuwing te accepteren, anders schakelt het apparaat volledig uit en wordt er een melding weergegeven dat het apparaat is UITGESCHAKELD en opnieuw moet worden gestart om de werking te hervatten indien gewenst.

OPMERKING: Het apparaat schakelt uit als de temperatuur 900°F (485°C) overschrijdt.

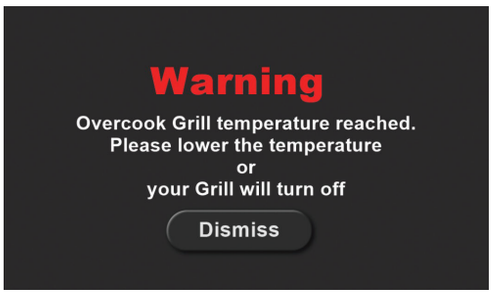


Fig. 4

Startpagina

De **Startpagina** geeft een overzicht van alme modi, functies en instellingen die beschikbaar zijn voor de gebruiker. (Fig. 5)

Door de rechterknop te draaien, kan de gebruiker het geselecteerde menu verifiëren door blauw gemarkeerde tekst.

Om de geselecteerde modus, functie of instelling te activeren, moet de gebruiker de rechterknop indrukken.

OPMERKING: Om tussen modi te schakelen, moet u terugkeren naar de startpagina en de gewenste modus selecteren. Dit zal de huidige modus annuleren.

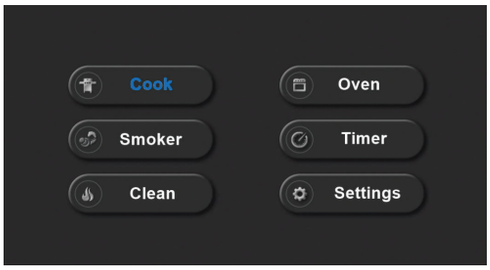


Fig. 5

Knopfuncties

	LINKER KNOP		RECHTER KNOP	
	DRAAIEN	INDRUKKEN	DRAAIEN	INDRUKKEN
STARTPAGINA			Markeert knop/modus in blauw om te selecteren.	Selecteert/activeert de gemarkeerde knop/modus.
KOKEN	Stelt de elektrische brander in van 0 (Brander UIT) tot 10 (HOOG).	Navigeert terug naar de Startpagina.	Stelt de rechter elektrische brander in van 0 (Brander UIT) tot 10 (HOOG).	Stop.
OVEN	-	Navigeert terug naar de Startpagina.	Stelt de temperatuur in.	Start/stop.
ROKER	Selecteer de temperatuur van 200°F-280°F (100°C-140°C).	Navigeert terug naar de Startpagina.	Stelt het rookniveau in van UIT - LAAG - HOOG.	Start/stop.
TIMER	Selecteer uren van 0-9.	Annuleert de Timer-modus en keert terug naar de Startpagina.	Selecteer minuten van 0-59.	Start en keert terug naar de Startpagina.
REINIGEN	-	Navigeert terug naar de Startpagina.	Stelt de tijdsduur in.	Start/stop.
INSTELLINGEN	-	Navigeert terug naar de Startpagina.	Navigeert door de opties en markeert de geselecteerde optie.	Selecteert de gemarkeerde optie.
SLAAP	-	Keert terug naar de eerder geactiveerde modus.	-	Annuleert en navigeert naar de Startpagina.

WAARSCHUWING! Verwarm nooit een ongeopende glazen of metalen voedselcontainer op het apparaat. Opgebouwde druk kan de container laten barsten, wat kan leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat.

WAARSCHUWING! Reinig regelmatig het vet uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak en het kookoppervlak, om ophoping en vetbranden te voorkomen.

Bedrijfsmodi

BELANGRIJK! Het wisselen tussen of starten van modi via de app is niet mogelijk.

Kookmodus

Bij het starten in de **Kookmodus** wordt de beginpositie van de knop op het scherm ingesteld op 0. De temperatuur kan worden aangepast via het scherm of de knoppen; draai de rechter- en linkerknop van 0 (Brander UIT) naar 10 (HOOG). Wanneer een andere modus wordt geselecteerd, gaat de knoppositie terug naar 0. (Fig. 1)

Om overkoken te voorkomen, schakelt het apparaat automatisch uit na een bepaalde tijd van inactiviteit en als beide knoppen zijn ingeschakeld. Raadpleeg de **Auto-Uitschakeltimer** tabel.

OPMERKING: Het indrukken van de rechterknop annuleert de modus niet. De modus verandert alleen als een andere modus wordt geselecteerd.

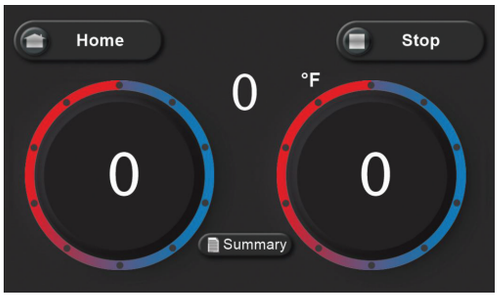


Fig. 1

Ovenmodus

Om uw bereidingsmogelijkheden uit te breiden, gebruik de **Ovenmodus** om het buitentoestel als een traditionele keukenoven te laten werken.

Het temperatuurbereik tijdens het gebruik van de **Ovenmodus** is 200°F tot 500°F (100°C tot 250°C). De temperatuur kan in stappen van 10°F (5°C) worden aangepast met de rechterknop. (Fig. 2)

Om overkoken te voorkomen, schakelt het apparaat automatisch uit na 5 uur van inactiviteit (geen wijzigingen aangebracht in de instellingen).

Fig. 2

Reinigingsmodus

De **Reinigingsmodus** is een uitstekende methode om de grillroosters schoon te maken.

Om aan de reinigings- en grillbehoeften te voldoen, hebt u de optie om een tijdsduur tussen 10-30 minuten te selecteren. Het wordt aanbevolen om 30 minuten te kiezen bij het voor de eerste keer gebruiken van de **Reinigingsmodus.**

Tijdens deze werking zal het apparaat de maximale invoervermogen bereiken voor de geselecteerde tijdsduur. Zie **Reinigingsinstructies.**

Rookmodus

WAARSCHUWING! Het apparaat is heet tijdens gebruik. Verwijder de roosters met hittebestendige handschoenen of wanneer het apparaat volledig is afgekoeld.

Verwijder het kookrooster en plaats de rokerdoos rechtstreeks op de rechter elektrische brander. Plaats een kleine hoeveelheid houtkrullen in het vaste gedeelte van de rooktray, sluit de deksel van de rokerdoos en plaats het grillrooster terug. (Fig. 3)

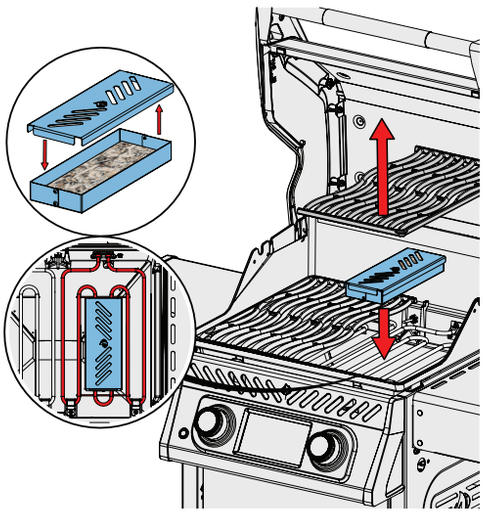


Fig. 3

WAARSCHUWING! PROBEER NOOIT de Hoge-Spanningsterminal te openen. Dit zal de garantie van het apparaat ongeldig maken.

VOORZICHTIG! Risico op elektrische schokken. Houd de elektrische voedingskabel droog en van de grond. Om continue bescherming tegen elektrische schokken te waarborgen, alleen aansluiten op goed geaarde stopcontacten. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door een professional met het apparaat losgekoppeld van het voedingscircuit.

Selecteer het gewenste rookniveau: LAAG - HOOG. (Fig. 4)

Verschillende soorten hout (bijv. appel, walnoot, hickory) geven verschillende smaken en zijn beschikbaar in meerdere variaties: blokken, chips, stof of pellets.

Een vleugje rook is voldoende om een mooie rooksmaak aan uw voedsel te geven, dus let op de hoeveelheid gebruikt hout.

BELANGRIJK! Te veel rook kan een onaangename roetafzetting op het voedsel achterlaten.

Wanneer de **Rookmodus** is geselecteerd (LAAG of HOOG), worden beide branders gedurende 6 minuten op volle kracht ingeschakeld om de rookbron te ontsteken.

De linker elektrische brander wordt gebruikt om de temperatuur van het apparaat in te stellen van 200°F tot 280°F (100°C tot 140°C). (Fig. 4)

De rechter elektrische brander wordt gebruikt om de rookniveaus te handhaven; zowel hout als pellets kunnen worden gebruikt.

Om overkoken te voorkomen, schakelt het apparaat automatisch uit na 10 uur van inactiviteit (geen wijzigingen aangebracht in de instellingen).

OPMERKING: De temperatuur wordt in stappen van 10°F (5°C) aangepast, de standaardtemperatuur is 200°F (100°C).

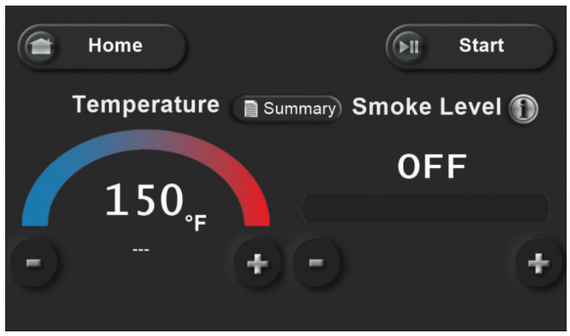


Fig. 4

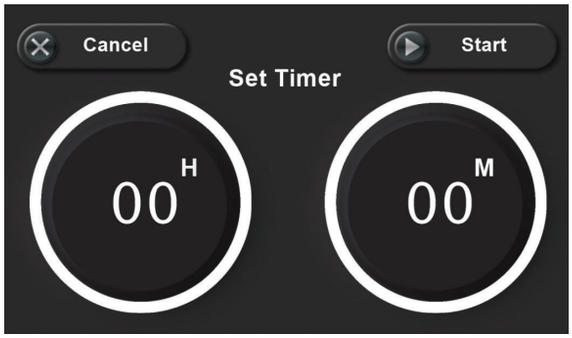


Fig. 5

Timer (Stopwatch)

Deze functie is NIET gekoppeld aan de **Kook-, Oven-** of **Rookmodus** en wordt niet gereset of geannuleerd als een andere modus wordt geselecteerd. De timer kan te allen tijde worden aangepast tijdens het gebruik van het apparaat om aan de kookbehoeften te voldoen. (Fig. 5)

Deze functie is alleen zichtbaar als de timer is geactiveerd en stuurt een melding zodra deze is voltooid.

OPMERKING: De maximale tijd die kan worden ingesteld is 10 uur. (Linkerknop: 9 uur + Rechterknop: 59 minuten.)

Alarm

Deze functie geeft een alarmsignaal af om de gebruiker te waarschuwen wanneer een functie is voltooid. Het alarm van het apparaat klinkt wanneer de ingestelde temperatuur, ingestelde timer of elektrische temperatuursonde is bereikt.

Het apparaat produceert ook een alarmsignaal als het excesieve temperaturen bereikt.

GRILLEN TIPS VAN DE PROFESSIONAL!

Week de houtkrullen voor het koken. Ze zullen langzaam verbranden, wat de rooksmaak versterkt.

VEILIGHEID VOOROP!

Onder de schoonmaakmodus kunnen de oppervlakken heter worden dan normaal, en kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

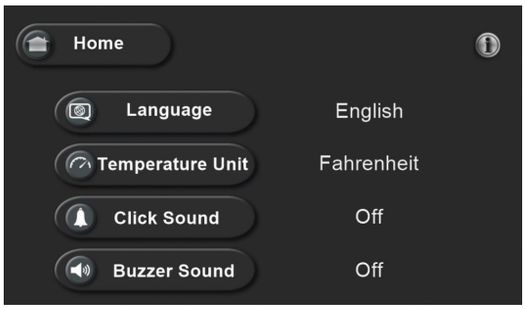
WAARSCHUWING! Gebruik alleen onbehandeld hout of hout dat is gekocht bij een erkende Napoleon-dealer.

WAARSCHUWING! Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en zullen snel slijtage van de grillonderdelen veroorzaken als ze niet regelmatig worden schoongemaakt.

WAARSCHUWING! Vermijd onbeschermd contact met hete oppervlakken.

APPARAATINSTELLINGEN

Instellingenpagina



Wanneer Instellingen is geselecteerd, kan de gebruiker de volgende opties aanpassen:

- **Taal**

  De gebruiker kan kiezen uit de 4 beschikbare talen: Engels, Frans, Spaans en Duits. (Fig. 1)

- **Temperatuur Eenheid**

  De temperatuur kan worden weergegeven in Fahrenheit of Celsius. De standaardtemperatuur eenheid is Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Systeem Geluid**

  Het apparaat produceert een klikgeluid bij elke actie en selectie tijdens het gebruik van het display. Dit kan worden in- of uitgeschakeld. (Fig. 3)

- Alarm Geluid

  Het alarmsignaal kan worden gehoord wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de timer is voltooid. Het alarm kan worden in- of uitgeschakeld. (Fig. 4)
  OPMERKING: Het volume kan niet worden aangepast.

- **Softwareversie gegevens**

  Softwareversie en DSN (Digitale Serienummer) kunnen in deze sectie worden gevonden. Ga naar de instellingenpagina en selecteer de Informatie-knop om de softwaredetails te bekijken. (Fig. 5)

- **DSN**

  Digitale Serienummer. Wordt gebruikt om het apparaat te identificeren bij het verbinden met uw mobiele app. Dit nummer kan ook nodig zijn bij het bellen naar de klantenservice van Napoleon.

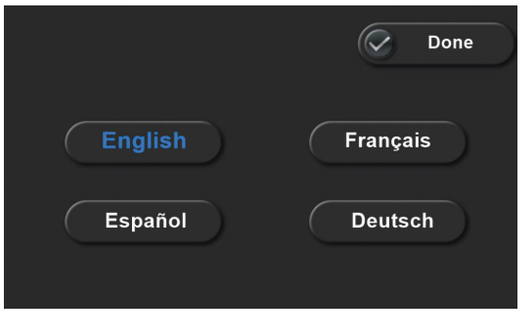


Fig. 1

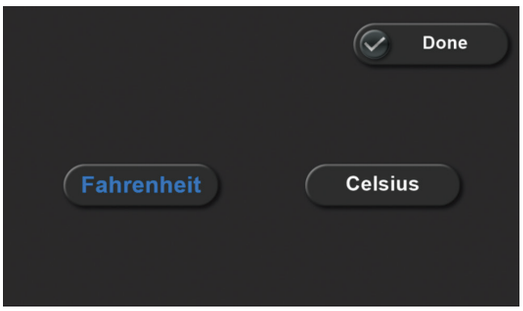


Fig. 2

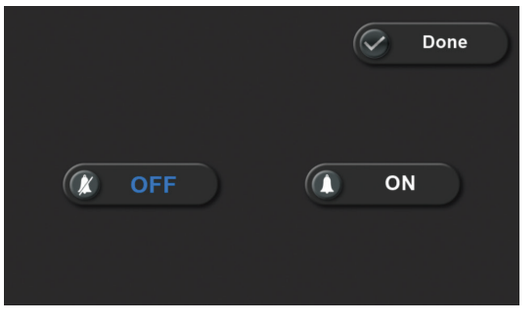


Fig. 3

Fig. 4

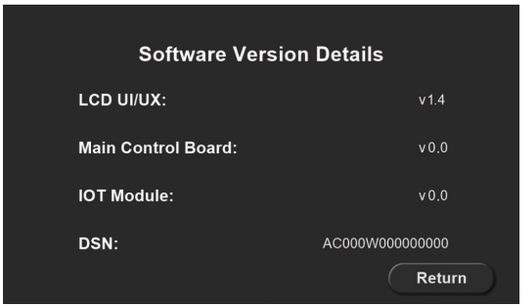


Fig. 5

VEILIGHEID VOOROP!

Bedek nooit meer dan 75% van het kookoppervlak van de brander met kookgerei (bijv. bakplaten, bakblikken of pannen).

GRILLEN TIPS VAN DE PROFESSIONAL!

Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van vlees te controleren om ervoor te zorgen dat het perfect gaar is.

Samenvattingspagina

Wanneer de **Samenvattingspagina** is geselecteerd, wordt een overzicht van de huidige modus en de temperatuur van de probe weergegeven. (Fig.6)

Deze pagina kan worden verwijderd door eenvoudig de linkerknop in te drukken om terug te navigeren naar het vorige menu. Om te annuleren of naar de **Startpagina** te gaan, druk op de rechterknop.

LET OP: De temperaturen van de probes kunnen alleen vanaf het scherm worden bekeken en ingesteld via de **Napoleon Home App.**

Fig. 6

Napoleon Home App

Toegang tot uw apparaat op afstand door de **Napoleon Home App** te downloaden vanuit de App Store® en Google Play Store® om uw gebruiksmogelijkheden uit te breiden.

Om toegang te krijgen tot de app, moet u een account aanmaken door de instructies in de app te volgen. Zie **Uw account aanmaken.**

Door uw apparaat via Wi-Fi te koppelen aan de **Napoleon Home App**, kunt u:

- De temperatuur van het apparaat aanpassen.
- Wanneer de temperatuursonde(s) is/zijn aangesloten, de doeltemperatuur voor de temperatuursonde(s) instellen.
- De timer instellen.
- Wisselen tussen temperatuur eenheden °F/°C.
- De huidige actieve modus stoppen.
- Het apparaat uitschakelen.

Alle meldingen en alarmen worden via de app verzonden, zodat u verbonden blijft terwijl u uw favoriete recepten bereidt.

LET OP: Het wisselen tussen of starten van modi in de app is niet mogelijk.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Scan deze QR-code voor directe toegang tot de website van de Napoleon Home App.

Uw account aanmaken

1. Registreer een account bij de **Napoleon Home App** OF log in met uw Facebook-, Google- of Apple-accountinformatie. (Fig. 1)
2. Accepteer de machtigingen.
3. Voer gebruikersinformatie in en maak een wachtwoord voor het account aan. Selecteer het land waarin het apparaat zich bevindt. (Fig. 2)
4. De informatie die in Stap 2 is ingevoerd, wordt geregistreerd bij de **Napoleon Home App** en een bevestiging wordt gestuurd naar het opgegeven e-mailadres. (Fig. 3)

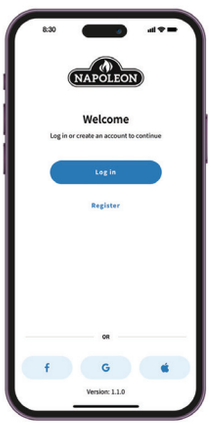


Fig. 1

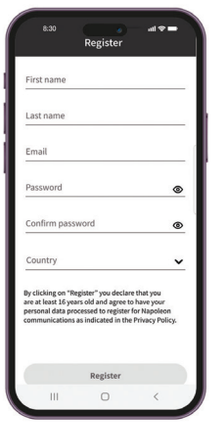


Fig. 2

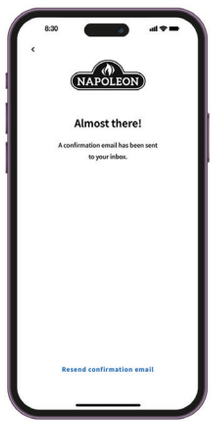


Fig. 3

5. Open de e-mailinbox en selecteer de bevestigingslink.

OPMERKING: De bevestigingslink moet worden geopend op het apparaat waarop de **Napoleon Home App** is geïnstalleerd.

6. Als er geen e-mail wordt gevonden, klik dan op **Bevestigingslink Opnieuw Verzenden** en controleer de map Ongewenste e-mail.

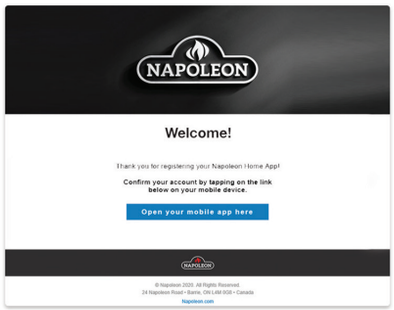


Fig. 4

Je slimme apparaat verbinden

1. Nadat je een account hebt aangemaakt, koppel je je apparaat aan de app via Bluetooth en Wi-Fi door deze stappen te volgen:
2. Zorg ervoor dat uw apparaat is ingeschakeld. (Fig. 5)
3. Houd de aan/uit-knop 10 seconden ingedrukt.
4. Laat de aan/uit-knop los wanneer de LED begint te knipperen.
5. Selecteer **Apparaat toevoegen.** (Fig. 6)
6. Accepteer de machtigingen. (Fig. 7)
7. Zoek naar apparaten en selecteer het apparaat uit de lijst. (Fig. 8)
8. Selecteer het Wi-Fi-netwerk en voer uw inloggegevens in. (Fig. 9)
9. Voer een aangepaste naam voor uw apparaat in, of ga verder met de standaardnaam. (Fig. 10)
10. U bent nu verbonden!

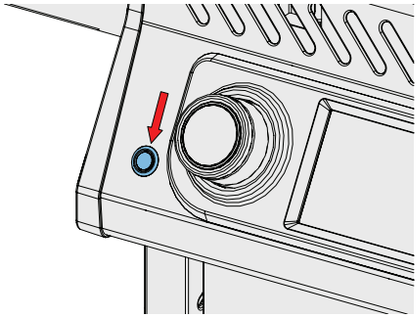


Fig. 5

Instellingen

Om de **Instellingenpagina** te openen, ga naar de rechterbovenhoek en selecteer dit symbool:

Scroll naar beneden om de opties voor het schakelen van F° naar C° te openen. Om de naam van uw apparaat of de kamer/locatie te wijzigen, scroll naar beneden naar **Apparaatinstellingen bewerken**. (Fig 11)

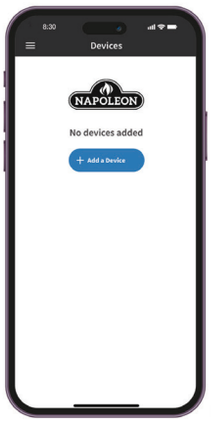


Fig. 6

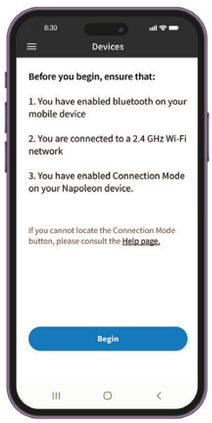


Fig. 7

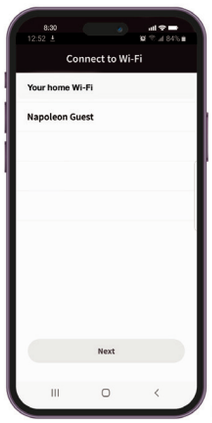


Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

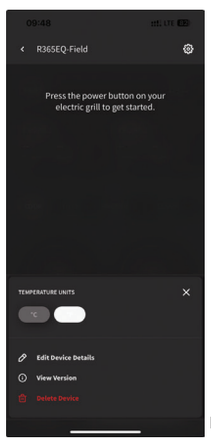


Fig. 11

WEES VOORZICHTIG!

Het deksel van de grill en de gehele vuurbox kunnen erg heet worden tijdens gebruik.

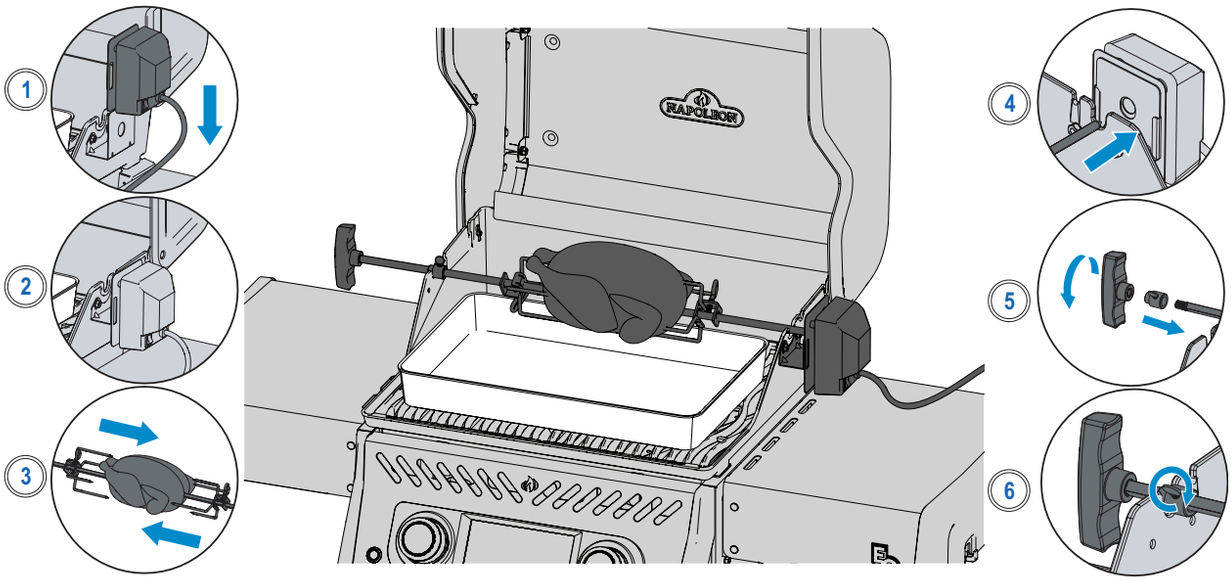
Hoe de Rotisserie te Gebruiken

Het monteren van uw rotisseriekit (indien aangeschaft)

Opmerking: Extreme hitte zal het verwarmingsrek beschadigen. Verwijder het voordat u de draaispit installeert.

1. Installeer de rotisserie-motor aan de zijkant van het apparaat met behulp van de montagebeugels. Sommige modellen hebben al gemonteerde beugels.
2. Zodra de beugel aan het apparaat is bevestigd, schuif je de rotisserie-motor op de beugel.
3. Schuif de eerste rotisserie-vork net voorbij het midden van de draaispit en draai deze vast. Rijg het vlees aan de draaispit en duw het vlees in de vork. Schuif de tweede rotisserie-vork aan de tegenovergestelde kant van de draaispit en duw de vork in het vlees totdat het stevig zit. Draai de vork vast.
4. Steek voorzichtig het puntige uiteinde van de draaispit in de rotisserie-motor en leg het andere uiteinde over de ophangbeugels. De zware kant van het vlees zal vanzelf naar beneden hangen om de belasting te balanceren.
5. Schuif de stopbussen op de draaispit totdat deze voorbij de binnenkant van de kap is. Dit voorkomt zijwaartse beweging van de draaispit.
6. Draai de stopbussen en de draaispit-hendel vast. Plaats een metalen schaal onder het vlees om het vet op te vangen.

BELANGRIJK! Draag altijd handschoenen bij het hanteren van de onderdelen van het apparaat.



Tips voor het gebruik van de Rotisserie:

- Werk de branders op hoog totdat het vlees bruin is. Verlaag dan de temperatuur en houd het deksel gesloten.
- Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren.
- Roast en gevogelte moeten aan de buitenkant bruin worden en van binnen mals blijven.
- Gebruik het braadvocht om te bedruipen en saus te maken.
- Een kip van 1,5 kilogram heeft ongeveer 1,5 uur nodig op middelhoog tot hoog.
- Let op de capaciteit van je rotisserie-motor.
- Overlaad je apparatuur nooit.
- Zorg ervoor dat je altijd een gelijkmatig gebalanceerde belasting op je rotisserie plaatst.

Hoe meerdere kippen te koken:

1. Bind of prik de vleugels aan het lichaam van de kippen.
2. Schuif de rotisserie-vork op de spitstaaf.
3. Schuif de eerste kip op de spitstaaf totdat deze op zijn plaats wordt gehouden door de rotisserie-vork. Aandraaien.
4. Schuif de volgende 2 kippen op de spitstaaf zodat alle kippen dicht bij elkaar zitten.
5. Schuif de tweede rotisserie-vork op de spitstaaf en duw deze in de kip totdat alle 3 de kippen stevig bij elkaar worden samengeperst. Aandraaien.

WAARSCHUWING! Demonteer de rotisserie-onderdelen na het koken, was ze met warm zeepwater en bewaar ze binnenshuis.

WAARSCHUWING! Gebruik hittebestendige grillhandschoenen bij het hanteren van de hete rotisserie-onderdelen.

WAARSCHUWING! Koppel de rotisserie-stekker los van het stopcontact wanneer de grill niet in gebruik is.

De Grillervaring Checklist

Raadpleeg deze lijst elke keer dat je gaat grillen.

☐ **Lees de gebruiksaanwijzing**

Zorg ervoor dat je de gebruiksaanwijzing en alle veiligheidsinstructies hebt gelezen.

☐ **Reinig de vetpan**

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

☐ **Controleer het snoer**

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

☐ **Voorverwarm en reinig de roosters**

Smeer de roosters in met plantaardig vet en verwarm uw apparaat voor om overtollige resten te verbranden en om plakken te voorkomen. Reinig gietijzeren roosters met een messing draadborstel en roestvrijstalen roosters met een roestvrijstalen borstel. Zie **Reinigingsinstructies.**
LET OP: Roestvrijstalen kookroosters zijn corrosiebestendig en vereisen minder onderhoud dan gietijzeren roosters.

☐ **Bereid het gebied voor**

Zorg ervoor dat alles wat je nodig hebt tijdens het grillen, zoals je gereedschap, kruiden, sauzen en schalen, binnen handbereik is. Laat je voedsel niet onbeheerd achter, anders kan het verbranden.

☐ **Kijk niet stiekem en draai het voedsel slechts één keer om.**

Probeer niet te vaak de deksel te openen en te kijken, omdat anders de warmte ontsnapt en de temperatuur en kooktijden worden beïnvloed. Draai je voedsel slechts één keer om, vooral steak en kip.

☐ **Laat ruimte**

Laat wat ruimte op de grill en tussen het voedsel, zodat je ruimte hebt om het voedsel indien nodig te verplaatsen.

☐ **Gebruik temperatuursondes/thermometer**

Gebruik de temperatuursondes of een thermometer om ervoor te zorgen dat het eten goed gaar is. Volg de juiste temperatuur richtlijnen voor alle soorten vlees, vooral gevogelte.

GRILLEN TIPS VAN DE PROFESSIONAL!

Verwarm de grill altijd voor het koken om achtergebleven resten weg te branden en te voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft plakken.

GRILLEN TIPS VAN DE PROFESSIONAL!

Laat je inspireren om heerlijke maaltijden te maken door de recepten en grilltechnieken op www.napoleon.com en de kookboeken van Napoleon.

OLIE- EN VETSUGGESTIE!

- Druivenpitolie
- Zonnebloemolie
- Sojaolie
- Extra vierge olijfolie
- Koolzaadolie

Als deze niet beschikbaar zijn, kies dan een olie of vet met een hoog rookpunt. Gebruik geen gezouten vetten zoals boter of margarine.

Hoe gietijzeren grillroosters te kruiden

Deze procedure MOET vóór het eerste gebruik worden uitgevoerd en om de 3-4 keer herhaald worden om de roosters er als nieuw uit te laten zien.

1. Verwijder gietijzeren roosters uit het apparaat.
2. Was de roosters met warm zeepsop en een zachte doek. Dep droog en laat de roosters volledig drogen.
3. Breng vet/olie gelijkmatig aan met een siliconen kwast aan beide zijden.
4. Installeer de grillroosters opnieuw.
5. Verwarm het apparaat voor op 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Grill gedurende 30 minuten.
7. Breng een tweede gelijkmatige laag vet/olie aan op de grillroosters en blijf nog 30 minuten koken.
8. De roosters zijn nu gekruid.

OPMERKING: Als er roest is gevormd op de gietijzeren roosters, verwijder de roest met een schuursponsje of messing borstel en herhaal het kruidenproces.

Grillgids

VOEDSEL	BEDIENINGSELEMENT INSTELLING / MODUS	BEREIDINGSTIJD	SUGGESTIES
Biefstuk **1 inch (2,54 cm) dik**	HOOG – 2 minuten aan elke kant. MODUS - Koken	Rare – 4 minuten	Vraag om gemarmerd vet in het stuk vlees. Vet is een natuurlijke verzachter en houdt het vlees sappig.
	HOOG tot MIDDELMATIG – Hoge temperatuur 2 minuten aan elke kant, daarna overschakelen naar gemiddelde temperatuur. MODUS - Koken	Medium – 6 minuten	
		Doorbakken – 8 minuten	
Hamburger **½ inch (1.27 cm) dik**	HOOG – 2 minuten aan elke kant. MODUS - Koken	Rare – 4 minuten	Houd de hamburgers allemaal dezelfde dikte voor gelijke kooktijden. Burgers van 1 inch dik of meer moeten worden gegrild met indirecte warmte.
	HOOG – 2 ½ minuten aan elke kant. MODUS - Koken	Medium – 5 minuten	
	HOOG – 3 minuten aan elke kant. MODUS - Koken	Well done – 6 minuten	
Kip	HOOG, MIDDELMATIG, LAAG – 2 minuten aan elke kant, daarna medium-laag tot laag. MODE - Ovenmodus voor hele kippen. Kookmodus voor gegrilde kipdelen.	20 – 25 minuten	Snijd het gewricht dat de dij en het been verbindt voor ¾ door, zodat het vlees plat op de brander ligt en gelijkmatig gaart.
Varkenskarbonades	MIDDELMATIG MODE - Rookmodus	6 minuten aan elke kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Verwijder overtollig vet.
Spareribs	HOOG tot LAAG – Hoog gedurende 5 minuten, daarna laag tot gaar. MODE - Rookmodus	20 minutes each side turning often	Kies magere ribben met veel vlees. Grill totdat het vlees gemakkelijk van het bot komt.
Lamskoteletten	HOOG tot MIDDELMATIG – Hoog gedurende 5 minuten, daarna gemiddeld tot gaar. MODE - Rookmodus	15 minuten aan elke kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Verwijder overtollig vet.
Hotdogs	MIDDELMATIG tot LAAG MODUS - Koken	4 – 6 minuten	Kies grotere worsten en snijd ze in de lengte voordat je ze grilt.

Reinigingsinstructies

Kenmerk van het apparaat: Reinigingsmodus

De reinigingsmodus van het apparaat maakt het mogelijk om kookresten en spatjes te verbranden met een extreem hoge temperatuur (750°F / 400°C).

1. Verwijder voedsel of accessoires uit het apparaat.
2. Selecteer Reiniging vanaf de startpagina.
3. Gebruik de schuifregelaar om de timer in te stellen. De maximale tijd is 30 minuten. (Fig. 1)
4. Druk op de rechterknop of raak het START-pictogram aan om de reinigingsprocedure te starten.
5. Het apparaat zal automatisch uitschakelen zodra de procedure is voltooid. Als de alarmfunctie is ingeschakeld, zal het apparaat de gebruiker waarschuwen door een pieptoon te geven zodra de reinigingscyclus is voltooid.
6. Schrob de kookroosters met een roestvrijstalen borstel voor roestvrijstalen roosters of een messing draadborstel voor gietijzeren roosters.

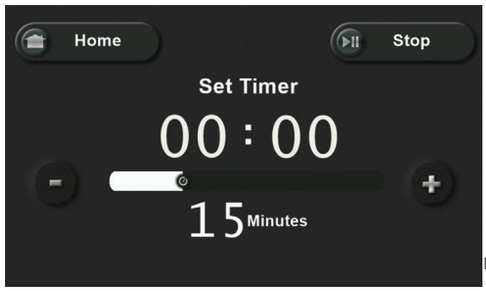


Fig. 1

Opmerking: Deze functie wordt gedeactiveerd als een andere instelling wordt geselecteerd.

VOORZICHTIG! Ontkoppel het apparaat voordat u met de hand schoonmaakt. Laat het afkoelen voordat u onderdelen verwijdert of installeert. (Fig. 2)

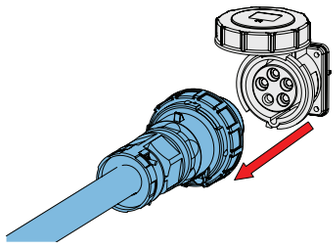


Fig. 2

Eerste Gebruik

- Was de roosters met de hand met water en milde afwaszeep om eventuele resten van het productieproces te verwijderen. NIET wassen in een vaatwasser (Fig. 3)
- Spoel grondig af met heet water en droog volledig af met een zachte doek om te voorkomen dat er vocht in het gietijzer komt.

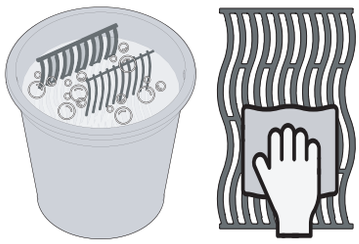


Fig. 3

Gietijzeren Roosters

- Breng een beschermende coating aan op uw roosters om corrosie te voorkomen. Zie Grilltips – **Hoe gietijzeren kookroosters te kruiden.**

Roestvrijstalen roosters (indien meegeleverd)

- Roestvrijstalen kookroosters kunnen worden schoongemaakt door de grill voor te verwarmen en een draadborstel te gebruiken om resten te verwijderen. (Fig. 4)
- Roestvrijstalen roosters zullen door regelmatig gebruik permanent verkleuren door de hoge temperaturen tijdens het grillen.

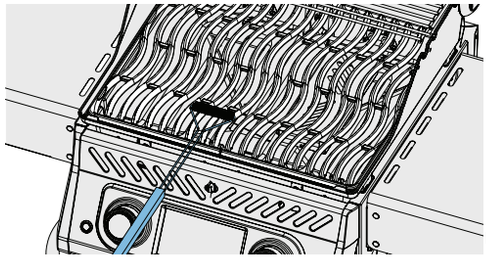


Fig. 4

Elektrische Branders

BELANGRIJK! Gebruik geen enkele soort borstel om de elektrische branders schoon te maken. De haren kunnen de elektrische branders beschadigen. Raadpleeg de schoonmaakmodus om vuil op de elektrische branders te verbranden. (Fig. 5)

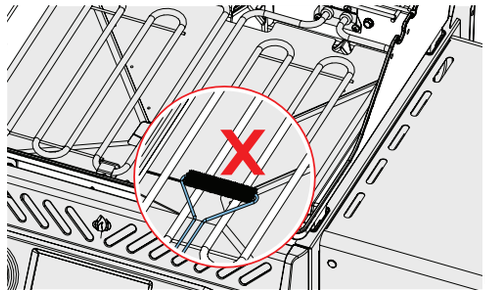


Fig. 5

WAARSCHUWING! Dompel elektrische componenten (bijv. kabels, stekkers) niet onder in water of andere vloeistoffen tijdens het schoonmaken.

WAARSCHUWING! Handmatig schoonmaken mag alleen worden gedaan als het apparaat afgekoeld is om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING! Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol op geschilderde, geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen van uw apparaat, omdat dit de afwerking kan krassen.

In de binnenkant van het apparaat

1. Verwijder de rokersbox (indien in gebruik) en was deze in warm zeepwater. (Fig. 6)
2. Gebruik een zachte messing borstel om los vuil schoon te maken. Borstel al het vuil van de binnenkant van het apparaat in de verwijderbare lekbak. Gebruik de borstel NIET op de elektrische branders. (Fig. 7)
3. Verwijder de basisvoering (vetvanger van de lekbak). Gebruik geen schuurmiddelen om de porseleinen basisvoering schoon te maken.
4. Om hardnekkige vlekken te verwijderen, laat weken in zeepwater om vuil los te maken. Reinig met een niet-schurend reinigingsmiddel en droog met een schone doek.
5. Zorg ervoor dat de grillplaat correct is geplaatst bij het opnieuw installeren.

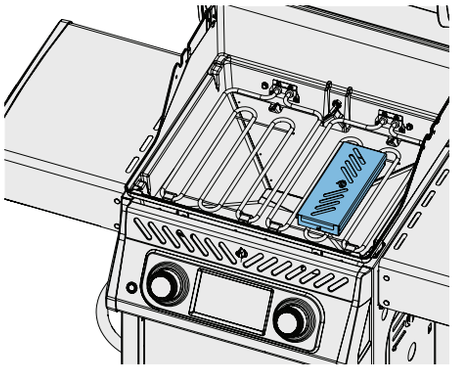


Fig. 6

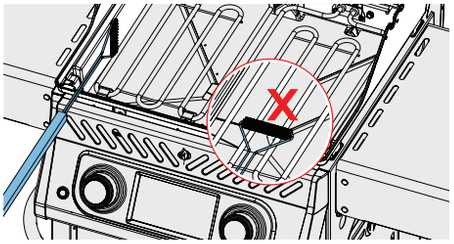


Fig. 7

Druppan

1. Schuif de druppan uit het apparaat om toegang te krijgen tot het wegwerpvetbakje of om de druppan schoon te maken. (Fig. 8)
2. Schraap de druppan schoon met een plamuurmes of schraper.
3. Vervang het wegwerpvetbakje elke 2-4 weken, afhankelijk van het gebruik van de grill (indien van toepassing).

- Reinig regelmatig om vetophoping te voorkomen – ongeveer elke 4-5 keer gebruik. (Fig. 8)
- Neem contact op met uw Napoleon Grill dealer voor benodigdheden.

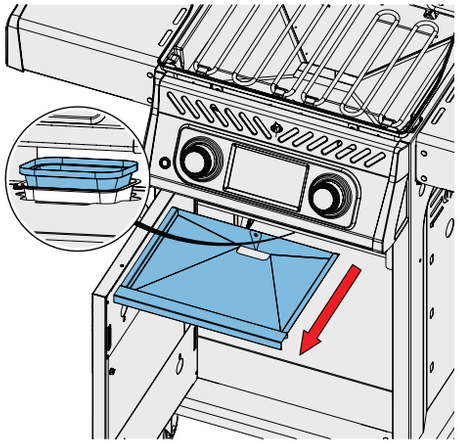


Fig. 8

Display-scherm

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Veeg voorzichtig het stof van het oppervlak van het display met een droge, pluisvrije microvezeldoek. Verwijder eventuele labels op de doek om krassen op het display te voorkomen.
3. Voor hardnekkige plekken, maak een microvezeldoek licht vochtig met water en veeg voorzichtig het display schoon met zo min mogelijk druk.

Buitenkant van het apparaat

- Gebruik alleen een niet-schurend schoonmaakmiddel. Schurende reinigers of staalwol zullen de afwerking krassen.
- Veeg altijd in de richting van de nerf. (Fig. 9)
- Behandel componenten van porseleinen emaille met zorg.
- De gebakken emailafwerking is glasachtig en zal afschilferen als deze wordt geraakt.
- Roestvrijstalen onderdelen verkleuren na verloop van tijd bij verhittin en krijgen een gouden of bruine tint. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties van het apparaat.

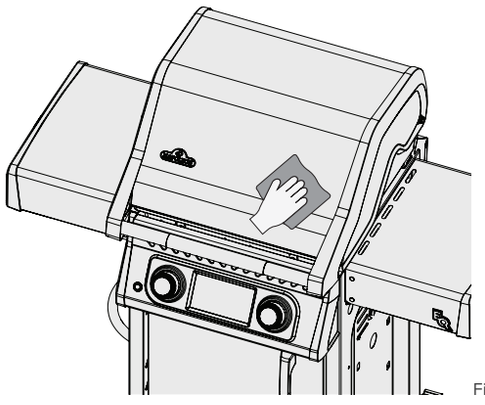


Fig. 9

WAARSCHUWING! Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril bij het schoonmaken van uw apparaat.

WAARSCHUWING! Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING! Ophoping van vet is een brandgevaar. Reinig regelmatig het vet uit het gehele apparaat, inclusief de vetopvangbak, om ophoping en vetbranden te voorkomen.

Onderhoudsinstructies

Aanbevelingen

Dit apparaat moet jaarlijks grondig worden geïnspecteerd en onderhouden door een gekwalificeerde servicemonteur.

- Houd altijd voldoende afstand tot objecten in de buurt van de ventilatieroosters. Dit zorgt ervoor dat warme lucht uit het apparaat kan ontsnappen zodat de verwarmings elementen goed functioneren.
- Verstoor nooit de luchtstroom van de ventilatie.
- Het apparaat is bedoeld voor gebruik buitenshuis in huishoudens.
- Houd het apparaat uit corrosieve omgevingen.
- Bedek het apparaat wanneer het niet in gebruik is om de levensduur te verlengen.

ROESTVRIJ STAAL IN HARDE OMGEVINGEN

Roestvrij staal oxideert of verkleurt in de aanwezigheid van chloriden en sulfiden, vooral in kustgebieden, warme en zeer vochtige gebieden, en rond zwembaden en jacuzzi's. Deze vlekken lijken op roest, maar kunnen eenvoudig worden verwijderd of voorkomen. Was roestvrij staal en chroomoppervlakken elke 3-4 weken. Reinig met warm zeepwater.

BELANGRIJK! Schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze instructies wordt NIET gedekt door de garantie van uw apparaat.

Stappen om schade aan elektrische branders te voorkomen

1. Doop nooit een vlam of controleer vlammen met water.
2. Laat koud water (regen, sproeier, tuinslang, enz.) niet in contact komen met de hete elektrische branders. Een onmiddellijke temperatuurverandering kan barsten veroorzaken in de elektrische brander.
3. Een elektrische brander die nat wordt voordat deze wordt gebruikt, creëert stoom bij later gebruik en produceert druk die de elektrische brander kan barsten.
4. Herhaaldelijk onderdompelen van de elektrische brander kan ervoor zorgen dat deze opzwelt en uitzet, wat druk kan veroorzaken die de elektrische brander laat barsten en niet goed laat functioneren.
5. Controleer de elektrische brander op mogelijke wateropname als er stilstaand water in het apparaat wordt gevonden. Gebruik niet als deze nat is. Kantel de elektrische brander in een verticale positie tot deze stabiel is om overtollig water af te voeren.
6. Laat harde objecten de elektrische brander niet raken. Wees voorzichtig bij het inbrengen of verwijderen van kookroosters en het gebruik van accessoires.

Ventilatie van warme lucht met voldoende afstand

Warme lucht moet de mogelijkheid hebben om uit het apparaat te ontsnappen zodat het goed functioneert.

VEILIGHEID VOOROP!

Draag altijd beschermende handschoenen en veiligheidsbril bij het onderhouden van uw grill.

WIJ WILLEN HELPEN!

Napoleon is hier om ervoor te zorgen dat uw grillervaring onvergetelijk is. Neem contact met ons op als u extra hulp nodig heeft.

WAARSCHUWING! Reinig het apparaat niet door water te spuiten.

WAARSCHUWING! Zet de elektrische branders uit en ontkoppel het apparaat voordat u onderhoud uitvoert.

WAARSCHUWING! Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer het apparaat afgekoeld is om brandwonden te voorkomen.

Probleemoplossing

Elektrische branders inschakelen en warmteproblemen

- Apparaat gaat niet aan.
- Hoofdtemperatuursensor werkt niet.
- Verwarmingselement werkt niet.
- Knoppen reageren niet.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Stroomstoring.	Zorg ervoor dat het apparaat van stroom is voorzien.
Aardlekschakelaar op het apparaat of stopcontact is geactiveerd.	Reset uw aardlekschakelaar.
Stroom niet correct aangesloten.	Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten.
Componentstoring.	Neem contact op met uw dealer of klantenservice.
Geen stroom naar het apparaat.	Zorg ervoor dat het apparaat van stroom is voorzien.
Fout in de verbinding van de temperatuursensor.	Controleer de thermokoppel draad op een continuïteitsprobleem. Zie **Vervangingsonderdelen.** Neem contact op met uw dealer of klantenservice.
Apparaat is uitgeschakeld vanwege overtemperatuur.	Laat het apparaat afkoelen en probeer het opnieuw. Zie de **Grillinstructies.** **BELANGRIJK!** Zorg ervoor dat er geen ophoping van vet in het apparaat is om opbouw en vetbranden te voorkomen. Zie **Reinigingsinstructies.** Neem contact op met uw dealer of klantenservice.
Defect element of elementaansluiting.	Neem contact op met uw dealer of klantenservice.
Knoppen vastgelopen of beschadigd.	Verwijder de knop en controleer op schade. Zie **Vervangingsonderdelen.**
Bedieningspaneel defect.	Neem contact op met uw dealer of klantenservice.

Elektrische en verbindingsproblemen

- Temperatuursensoren werken niet.
- Scherm gaat niet aan.
- Apparaat is onverwacht uitgeschakeld.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Sensoren niet goed aangesloten.	Zorg ervoor dat de sensoren goed zijn aangesloten. Zie **Montagehandleiding.**
Sensoren hebben de temperatuurgrens overschreden.	Verwijder de sensoren uit het kookgebied, laat afkoelen en probeer het opnieuw.
Doeltemperatuur niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de doeltemperatuur in de app is ingesteld en dat meldingen zijn toegestaan op uw telefoon. Zie **Apparaatinstellingen.**

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Geen stroom naar het apparaat.	Zorg ervoor dat het apparaat van stroom is voorzien.
Defecte bekabeling.	Controleer alle zichtbare draadbundels op ernstige schade. Zie **Vervangingsonderdelen.**
	Koppel het apparaat los en sluit het opnieuw aan.
Defect scherm of componentstoring.	Controleer of de verbinding via de telefoonapp is gemaakt. Zie **Napoleon Home App.**
	Als de verbinding is gemaakt maar het scherm blijft uit, dan is het een componentstoring.
Overtemperatuurbescherming geactiveerd.	Verlaag de temperatuur van het apparaat. Zie **Grillinstructies.**
Automatische uitschakeling geactiveerd.	Controleer de uitschakeltijden en pas de instellingen aan voordat de tijd is bereikt. Zie **Grillinstructies.**
Stroomstoring.	Neem contact op met uw dealer of klantenservice.
Defect IoT-module.	

Napoleon Home App Fout

- Kan de app niet verbinden met het apparaat.
- Kan het apparaat niet bedienen met de app.
- Verbinding met het apparaat verloren.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Modus niet gestart op het apparaat.	Zorg ervoor dat een modus fysiek op het apparaat is gestart. Zie **Bedrijfsmodi.**
Geen applicatiecontrole.	Zorg ervoor dat het apparaat dicht genoeg bij de Wi-Fi-modem is en volg de koppelingsstappen. Zie **Verbinding maken met uw slimme apparaat**
App verouderd.	Zorg ervoor dat uw **Napoleon Home App** is bijgewerkt. Zie **Apparaatinstellingen**

Aflakkende verf

- De verf lijkt te schilferen aan de binnenkant van het deksel of de kap.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Vettige ophoping op binnenoppervlakken.	Dit is geen defect. De afwerking op het deksel en de kap is porselein of roestvrij staal en zal niet afbladderen. Het afbladderen wordt veroorzaakt door verharde vetten, die opdrogen tot verfschaafjes die afschilferen. Regelmatig reinigen voorkomt dit. Zie **Reinigingsinstructies.**

WIJ WILLEN HELPEN!

Neem contact op met de Klantenservice van Napoleon voor aanbevolen vervangingsonderdelen. +31 345 588655.

Naleving

PRODUCTNAAM	MODELNUMMER	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

FCC Verklaring

Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderhevig aan de volgende twee voorwaarden:

1. Het apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken.
2. Het apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die ongewenste werking kan veroorzaken.

Dit apparaat is getest en voldoet aan de limieten voor een Class B digitaal apparaat, overeenkomstig Deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn ontworpen om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie. Dit apparaat genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen en, als het niet wordt geïnstalleerd en gebruikt volgens de instructies, kan het schadelijke interferentie veroorzaken bij radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat interferentie niet zal optreden in een specifieke installatie.

Als dit apparaat schadelijke interferentie veroorzaakt bij radio- of televisiesignalen, wat kan worden vastgesteld door het apparaat uit en weer aan te zetten, wordt de gebruiker aangemoedigd om de interferentie te proberen te corrigeren door een of meer van de volgende maatregelen te nemen:

- Hersorteer of verplaats de ontvangende antenne.
- Verhoog de afstand tussen het apparaat en de ontvanger.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact op een ander circuit dan het circuit waarop de ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/TV-technicus voor hulp.

Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om het apparaat te bedienen, ongeldig maken.

ISED Verklaring

Dit apparaat bevat zend- en ontvangtoestellen zonder vergunning die voldoen aan de door Innovation, Science and Economic Development Canada vastgestelde vergunningvrije RSS-voorschriften.

De werking is onderhevig aan de volgende twee voorwaarden:

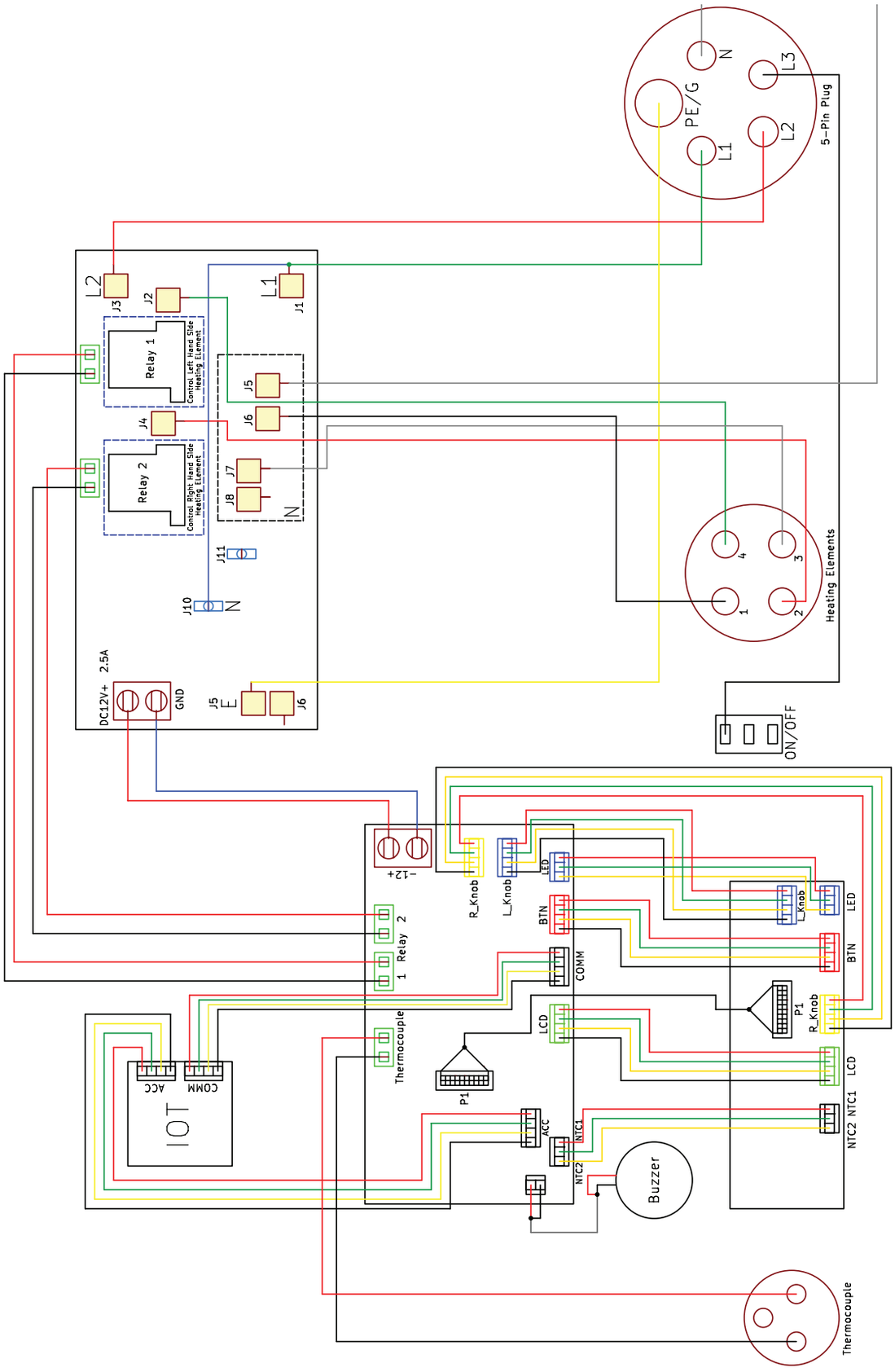
1. Dit apparaat mag geen interferentie veroorzaken.
2. Dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die ongewenste werking van het apparaat kan veroorzaken.

Het digitale apparaat voldoet aan de Canadese CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Stralingsblootstellingsverklaring

Om te voldoen aan de FCC RF-blootstellingsvereisten, is deze vergunning alleen van toepassing op mobiele configuraties. De antennes die voor deze zender worden gebruikt, moeten worden geïnstalleerd met een scheidingsafstand van minstens 20 cm van alle personen en mogen niet samen met andere antennes of zenders worden geplaatst of functioneren.

Elektrisch schema



NAPOLEON 15-JARIGE GARANTIE

Voor ROGUE® EQ™ 365

15 jaar beperkte garantie op elektrische grills van Napoleon.

Deze garantie is geldig in de Europese Unie, Zwitserland, Andorra, San Marino, Noorwegen, IJsland en Liechtenstein. In het geval van een gebrek worden de rechten van de klant volgens WKRL - (EU) 2019/711) niet aangetast, beperkt of gewijzigd door deze garantie. Gebruik maken van wettelijke rechten is kosteloos.

NAPOLEON garandeert dat de onderdelen van uw nieuwe NAPOLEON-product geen materiaal- en productiefouten bevatten vanaf de aankoopdatum, voor een periode van:

Kap	15 jaar
Porselein geëmailleerde deksel	15 jaar
Aluminium gietdelen	15 jaar
Porselein geëmailleerde gietijzeren roosters	15 jaar
Elektrische componenten	3 jaar
Alle overige onderdelen	15 jaar

GARANTIEVOORWAARDEN EN -BEPERKINGEN

NAPOLEON garandeert dat zijn producten geen productiefouten bevatten, mits het product is gekocht via een erkende NAPOLEON-dealer. De onderstaande voorwaarden en beperkingen zijn van toepassing:
Deze gebruikersgarantie is niet overdraagbaar en mag onder geen beding door een van onze vertegenwoordigers worden verlengd.
De grill moet worden geïnstalleerd door een gediplomeerde, erkende servicemonteur of aannemer. De installatie moet worden uitgevoerd volgens de bij het product geleverde installatie-instructies, alsmede alle lokale en nationale bouw- en brandverordeningen.
Deze beperkte garantie dekt geen schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbranden, blootstelling aan bepaalde omgevingen, ongevallen, wijzigingen, misbruik of nalatigheid. De installatie van extra onderdelen van andere fabrikanten doet deze garantie vervallen. De verkleuring van kunststof onderdelen door het gebruik van chemische reinigingsproducten of blootstelling aan zonlicht wordt niet gedekt door deze garantie.
Deze garantie geldt ook niet voor: krassen, deuken, schade aan lak of deklaag, corrosie of verkleuring door blootstelling aan hitte of schurende en chemische reinigingsmiddelen, en schade aan geëmailleerde onderdelen en onderdelen die bij de installatie van de grill zijn gebruikt.
Als een onderdeel binnen de garantietermijn zodanig is beschadigd dat het niet meer gebruikt kan worden (als gevolg van roest of doorbranden), ontvangt de klant een vervangend onderdeel.
Na het eerste jaar is het NAPOLEON onder deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, Limited Lifetime Warranty van 15 jaar, Limited Liftetime Warranty van 10 jaar, Limited Lifetime Warranty van 3 jaar) toegestaan naar eigen goeddunken afstand te doen van een garantieverplichting door de oorspronkelijke koper de betreffende defecte garantieonderdelen terug te betalen tegen de op dat moment geldende verkoopprijs.
NAPOLEON is niet aansprakelijk voor de installatie-, arbeids- of andere kosten of uitgaven in verband met de plaatsing van een vervangend onderdeel. Dergelijke kosten worden niet gedekt door deze garantie.
Niettegenstaande de bepalingen in deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, Limited Lifetime Warranty van 15 jaar, Limited Liftetime Warranty van 10 jaar, Limited Lifetime Warranty van 3 jaar) wordt de aansprakelijkheid van NAPOLEON bepaald door het voorafgaande en dekt deze geen incidentele schade, gevolgschade of indirecte schade.
Deze garantie bepaalt de verplichtingen en aansprakelijkheid met betrekking tot de grill van NAPOLEON. NAPOLEON aanvaardt geen verdere aansprakelijkheid inzake de verkoop van dit product en geeft derde partijen geen toestemming om deze aansprakelijkheid namens NAPOLEON op zich te nemen.
NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor oververhitting en het doven van de vlam door omgevingsomstandigheden zoals sterke wind of onvoldoende ventilatie.
NAPOLEON aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan de grill die veroorzaakt is door het weer, hagel, onzorgvuldige omgang, bijtende chemische stoffen of reinigingsmiddelen.
Garantieclaims moeten worden vergezeld door een aankoopbewijs of een kopie daarvan, met daarop het serie- en modelnummer.
NAPOLEON behoudt zich het recht voor om het product of een onderdeel ervan door een vertegenwoordiger te laten controleren voordat aan een garantieverplichting wordt voldoen.
NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor verzendkosten, arbeidskosten of uitvoerrechten.

Garantieverlener:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Nederland
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Bedienungsanleitung

REQ365

Die in diesem Handbuch abgebildeten Geräte
können sich vom gekauften Modell unterscheiden.

Wir möchten Ihr Feedback!
Besuchen Sie Napoleon.com, um eine Bewertung zu schreiben.
★★★★★

Seriennummer anbringen

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM NAPOLEON-ELEKTROGRILL!

Sie haben gerade Ihr Grillspiel aufgewertet.

WIR MÖCHTEN, DASS IHR GRILLERLEBNIS UNVERGESSLICH UND SICHER IST.

Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen, bevor Sie Ihren Grill verwenden, um Schäden an Eigentum, persönliche Verletzungen oder Todesfälle zu vermeiden.

Entfernen Sie vor der Benutzung sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und -karten vom Gerät.

AUSSEN-ELEKTROGRILL. NUR IM FREIEN UND IN EINEM GUT BELÜFTETEN BEREICH VERWENDEN.

NICHT IN einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich betreiben.

GEFAHR!

- STROMSCHLAGGEFAHR
- Nur für den Gebrauch im Freien und im Haushaltsbereich.
- Beim Einsatz von elektrischen Geräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Feuer, Stromschlägen, persönlichen Verletzungen und Sachschäden zu minimieren.

WARNUNG!

Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wenn die Informationen in diesen Anweisungen nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen, die Sachschäden, persönliche Verletzungen oder Todesfälle verursachen kann.

HINWEIS AN LIZENZIERTE ELEKTRIKER

Für Wohnhäuser mit veralteter Zweiphasenverdrahtung ist ein 32A IEC 60309 (6h) Stecker erforderlich. Der Stecker am Stromkabel muss ersetzt und mit einer geeigneten 32A Außensteckdose kombiniert werden. Wenden Sie sich an einen Napoleon-Händler für das N370-10005052 32AMP Stecker-Ende-Kit. Hinterlassen Sie diese Anweisungen beim Gerätebesitzer für zukünftige Referenz.

Warnen Sie Erwachsene und Kinder vor der Gefahr durch heiße Oberflächentemperaturen. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

HINWEIS AN DEN VERBRAUCHER: Bewahren Sie diese Anweisungen für zukünftige Referenz auf.

Willkommen bei Napoleon!

SICHERHEIT ZUERST

WARNUNG! Allgemeine Informationen

Dieses Gerät entspricht den technischen Standards und den Sicherheitsanforderungen für elektrische Geräte.

Die gesamte elektrische Installationsversorgung MUSS von einem lizenzierten Elektriker durchgeführt werden. Das Gerät muss gemäß den lokalen Vorschriften installiert werden.

WARNUNG! Elektrische Vorsichtsmaßnahmen

Dieses Gerät verwendet einen 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) Stecker.

Gefahr eines Stromschlags. Verwenden Sie nur einen mit einem Fehlerstromschutzschalter (GFCI) geschützten Stromkreis für dieses Gerät.

STELLEN SIE IMMER SICHER, dass die verwendete Steckdose für die Nennwerte des Geräts geeignet ist. Das Gerät ist für 5,4 kW ausgelegt. Verwenden Sie nur eine passende Außensteckdose, die ausschließlich für dieses Gerät vorgesehen ist.

Die Stromversorgung sollte über ein Fehlerstromschutzgerät (RCD) erfolgen, das einen Nennwert für den Fehlerstrom von maximal 30 mA aufweist.

Das Gerät muss an eine Steckdose mit Erdungskontakt angeschlossen werden.

Halten Sie alle Stromkabel von Wasser, anderen Flüssigkeiten oder heißen Oberflächen fern. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder andere wichtige Komponenten beschädigt sind oder das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert.

Es wird empfohlen, das Gerät direkt an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose anzuschließen. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dieses:

1. Für den Außenbereich geeignet sein.
2. Entsprechend für eine kontinuierliche 16A-Stromversorgung ausgelegt sein. Und,
3. So kurz wie möglich sein.

Verlängerungskabel für den Hausgebrauch dürfen nicht verwendet werden.

WARNUNG! Installation & Montage

Montieren Sie dieses Gerät genau nach den Anweisungen in der Montageanleitung, die in diesem Handbuch enthalten ist. Dieses Gerät ist nicht für die Installation in oder auf Wohnmobilen, Wohnwagen oder Booten vorgesehen.

Modifizieren Sie dieses Gerät unter keinen Umständen.

WARNUNG! Betrieb

Lesen Sie dieses gesamte Benutzerhandbuch, bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen.
LASSEN SIE DAS GERÄT NIE unbeaufsichtigt während des grillens.
VERSUCHEN SIE NIEMALS, ein Fettfeuer mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu löschen.
HALTEN SIE IMMER einen ABC-Feuerlöscher bereit.
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Benutzung des Geräts stehen und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

WARNUNG! Lagerung & Nichtgebrauch

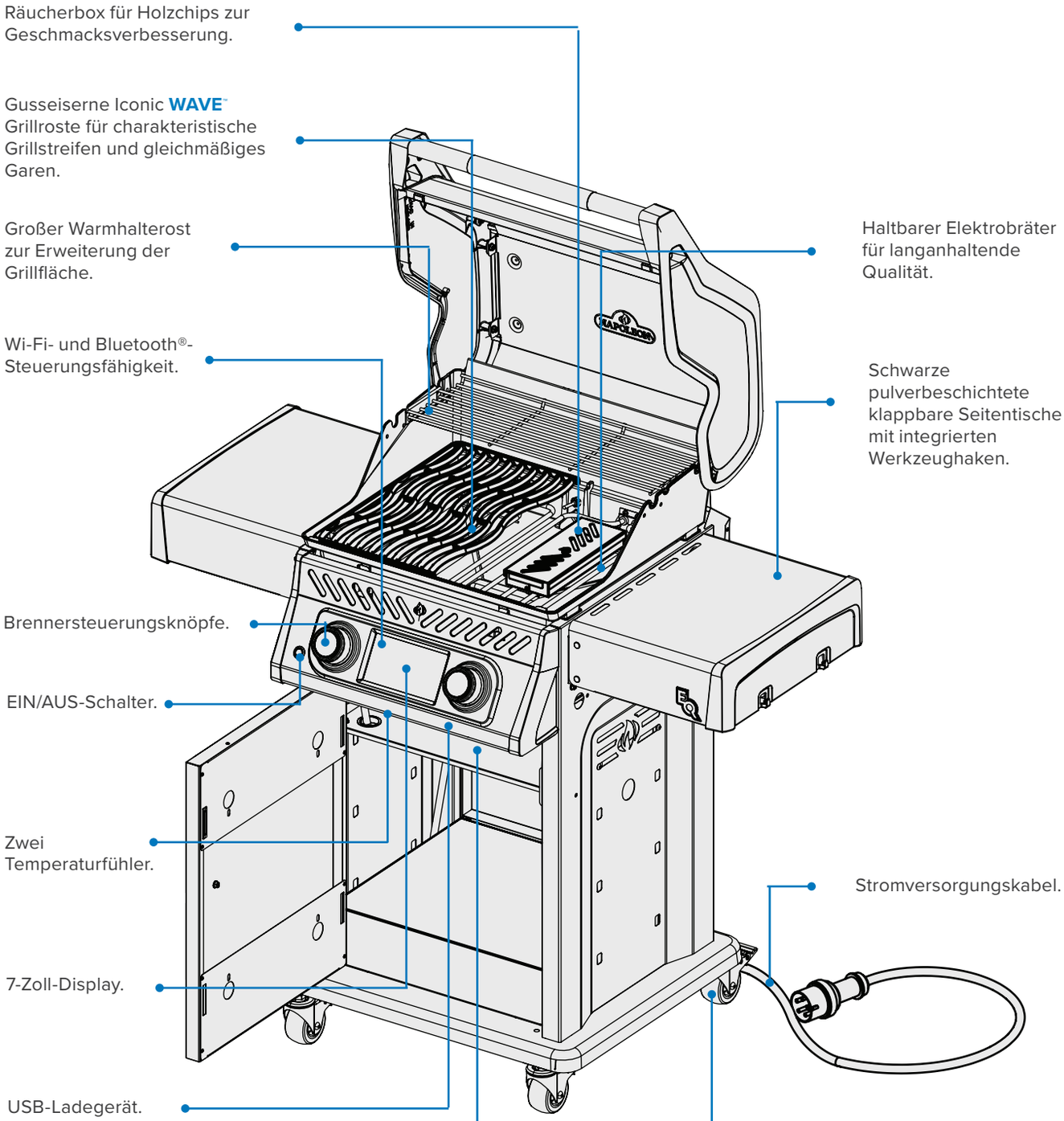
Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist. Halten Sie den Stecker und das Kabel trocken.
Lassen Sie das Gerät während Nichtgebrauchszeiten nicht eingeschaltet.
Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch im Innenbereich auf. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

INHALT

Willkommen bei Napoleon! 75
Sicherheit zuerst
Systemmerkmale 76
Erste Schritte 77
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
Betrieb 78
Ihr Gerät starten
Grillanleitungen
Betriebsmodi
Geräteeinstellungen
Napoleon Home App
So verwenden Sie die Rotisserie
Die Grill-Erlebnis-Checkliste
Wie man Gusseisen-Grillen einbürstet
Grillleitfaden 88
Reinigungsanweisungen 89
Wartungsanweisungen 91
Edelstahl in rauen Umgebungen
Fehlerbehebung 92
Einhaltung 94
Elektrisches Schaltbild 95
Garantie 96
Montageanleitung 241
Ersatzteile 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Systemmerkmale



Die in diesem Benutzerhandbuch abgebildeten Geräte können sich vom gekauften Modell unterscheiden. Abgebildetes Modell: REQ365

Erste Schritte

LESEN UND BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

GEFAHR / WARNUNG! Weist auf eine Gefahr hin, die zu einem Brand, einer Explosion, Tod oder schweren körperlichen Verletzungen führen könnte.

WARNUNG / VORSICHT! Weist auf eine Gefahr hin, die zu einem Brand, einer Explosion, Tod oder schweren körperlichen Verletzungen führen könnte.

Tragen Sie Schutzhandschuhe.

Tragen Sie eine Schutzbrille.

VORSICHT! Heiße Oberfläche. Oberflächen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, sind sehr heiß.

Wichtige Informationen.

GEFAHR / WARNUNG! Stromschlaggefahr, die zu einem Brand, einer Explosion, Tod oder schweren körperlichen Verletzungen führen könnte.

GEFAHR! Schalten Sie sofort die Stromversorgung aus und trennen Sie das Gerät.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn die Steckdosenbuchse beschädigt ist.
- Das Stromkabel sollte regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen überprüft werden, und das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, sollte es von einem autorisierten Napoleon-Händler, dessen Servicetechniker oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Regen oder während Sie auf Wasser stehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Abstand von weniger als 3 m (10 Fuß) zu einem Pool, Teich oder anderen Gewässern.
- Nicht als Heizung verwenden.
- Der Bereich um das Gerät sollte frei von entzündlichen Flüssigkeiten und anderen brennbaren Materialien wie Mops, Lappen, Besen und Papier sowie von Lösungsmitteln, Reinigungsflüssigkeiten und Benzin gehalten werden.
- Die Fettauffangschale muss während des Betriebs des Geräts stets an ihrem Platz sein.
- Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie nur Zubehörteile, die speziell von Napoleon empfohlen werden.
- Stellen Sie die Grillroste während des Betriebs oder wenn sie heiß sind, nicht ein.
- Lassen Sie das Gerät und alle aufgefangenen Fettrückstände oder Lebensmittelreste abkühlen, bevor Sie den Grill bewegen, reinigen, warten oder lagern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in stark frequentierten Bereichen. Das Kabel muss so verlegt werden, dass es von Kindern nicht gezogen wird und keine Stolpergefahr darstellt.
- Halten Sie alle Stromkabel von heißen Oberflächen fern.
- Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schalten Sie die Bedienelemente aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie kein kaltes Wasser (z.B. Regen, Sprinkler, Schlauch, Hochdruckreiniger) mit dem heißen Grill in Kontakt kommen.
- Decken Sie niemals mehr als 75 % der Grillfläche mit Kochgeschirr ab.
- Halten Sie immer den richtigen Abstand zu brennbaren Materialien ein: 26 Zoll (660 mm) hinter dem Gerät und 10 Zoll (254 mm) an den Seiten.
- Ein zusätzlicher Abstand von 24 Zoll (610 mm) wird in der Nähe von Vinylverkleidungen oder Glasscheiben empfohlen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Brennstoffe wie Holzkohlebriketts dürfen mit diesem Grill nicht verwendet werden.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, Heizkörper oder Teile, die mit dem Symbol für heiße Oberfläche gekennzeichnet sind, nicht zu berühren.

LESEN UND BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

WARNUNG! Befolgen Sie alle Spezifikationen und Anweisungen genau, um Feuer, Sachschäden, persönliche Verletzungen oder Todesfälle zu vermeiden.

WARNUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.

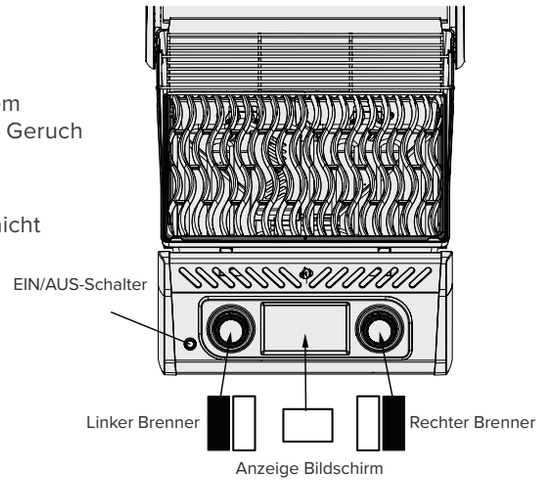
Betrieb

Ihr Gerät starten

Erste Inbetriebnahme? Führen Sie eine Verbrennungsprobe durch

Betreiben Sie das Gerät 30 Minuten lang auf hoher Stufe mit geschlossenem Deckel. Es ist normal, dass das Gerät beim ersten Gebrauch einen leichten Geruch abgibt.

Dies ist auf die Verbrennung von internen Farben und Schmierstoffen zurückzuführen, die im Herstellungsprozess verwendet werden, und wird nicht wieder auftreten.



Gerätebetrieb

1. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose. (Abb. 1)
2. Öffnen Sie den Deckel des Geräts.
3. Drücken Sie den **EIN/AUS**-Schalter. (Abb. 2)
4. Wählen Sie auf der **Startseite** den Modus über den Touchscreen oder den rechten Knopf aus. Siehe **Knopf-Funktionen.**
5. Verwenden Sie die Knöpfe oder den Bildschirm, je nach Modus, um die Brenner-Temperaturstufen anzupassen. (Abb. 3)

HINWEIS: Alle Modi müssen am Gerät gestartet werden.

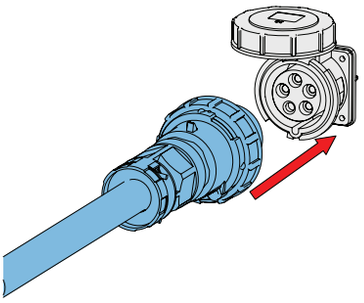


Abb. 1

Geräteeigenschaft: Automatischer Abschalt-Timer

Um für Sicherheit zu sorgen und Energie zu sparen, ist das Gerät mit einem automatischen Abschalt-Timer ausgestattet. Im **Kochmodus** schaltet sich das Gerät nach 2 bis 21 Stunden Inaktivität aus; die letzte gewählte Temperatureinstellung bestimmt die Zeitdauer, bis das Gerät sich abschaltet.

HITZESUMMARY - KOCHMODUS (LINKER UND RECHTER KNOPF)	ABSCHALTZEIT (STUNDEN)
1 (NIEDRIG)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MITTEL)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (HOCH)	2

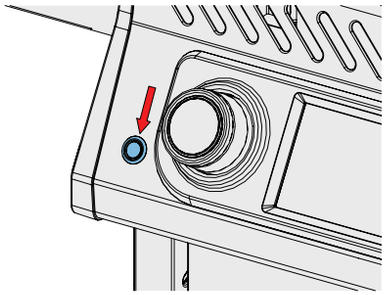


Abb. 2

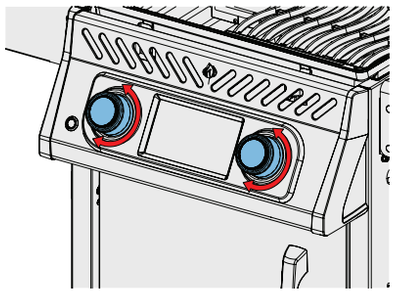


Abb. 3

WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche.

WARNUNG! Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Knöpfe.

WARNUNG! Stellen Sie die Grillroste nicht ein, während das Gerät heiß oder in Betrieb ist.

GRILLANLEITUNGEN

Verwendung des linken und rechten Elektrobrenners

- Heizen Sie das Gerät etwa 20 Minuten vor dem Grillen vor. Betreiben Sie beide Elektrobrenner auf hoher Stufe mit geschlossenem Deckel, bis mindestens 500°F (260°C) erreicht sind.
- Die Grillroste können vor dem Vorheizen mit Öl bestrichen werden, um ein Anhaften bei der Zubereitung von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder Schweinefleisch zu reduzieren.
- Schneiden Sie überschüssiges Fett von Fleisch ab, um Flammenbildung zu verhindern, oder reduzieren Sie die Temperatur des Geräts.
- Lebensmittel, die nur kurze Zeit gegart werden, wie Fisch und Gemüse, können bei offenem Deckel gegrillt werden.
- Grillen mit geschlossenem Deckel sorgt für höhere und gleichmäßigere Temperaturen, die das Fleisch gleichmäßiger garen und die Grillzeiten verkürzen können.
- Lebensmittel, die länger als 30 Minuten benötigen, wie Braten, können indirekt mit dem Elektrobrenner gegart werden. Siehe **Indirektes Grillen.**

Direktes Grillen

Diese Methode wird oft zum Anbraten oder für Lebensmittel verwendet, die nur kurze Zeit gegart werden, wie Hamburger, Steaks, Hähnchen oder Gemüse.

Legen Sie das Essen direkt über die Hitze auf die Grillroste. (Abb. 1)

Braten Sie das Fleisch zuerst an, um die Säfte und den Geschmack einzuschließen.

Reduzieren Sie die Grilltemperatur, um das Garen nach Ihrem Wunsch abzuschließen.

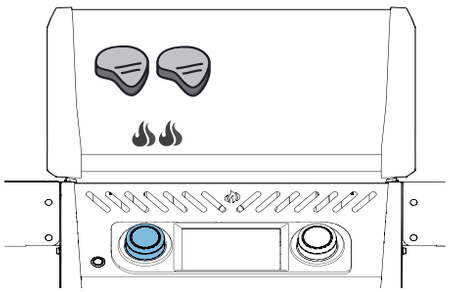


Abb. 1

Indirektes Grillen

Diese Methode verwendet niedrigere Temperaturen und zirkuliert die Wärme um das Essen, wodurch es langsam und gleichmäßig gegart wird. Verwenden Sie diese Methode, um größere Fleischstücke oder Lebensmittel, die anfällig für Flammenbildung sind, wie Braten, Hähnchen oder Truthahn, zu garen.

Legen Sie das Essen auf den Brenner, der AUS ist; die Hitze des gegenüberliegenden, eingeschalteten Brenners wird das Essen garen. (Abb. 2)

Wählen Sie auf der **Startseite** den **Kochmodus** aus. Stellen Sie die gewünschte Stufe ein.

Grillen bei niedrigerer Temperatur und längerer Garzeit führt zu zarterem Fleisch.

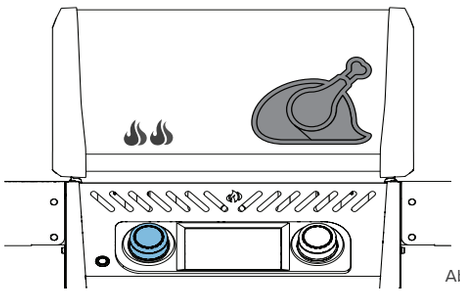


Abb. 2

Temperaturfühler

Das Gerät ist mit zwei Temperaturfühlern ausgestattet, die an der Unterseite des Bedienfelds angeschlossen werden müssen. Siehe **Montageanleitung**.

Stecken Sie vor dem Grillen die Spitzen der Fühler in den dicksten Teil des Fleisches, wobei Knochen und Fett vermieden werden sollten, um die Innentemperatur des Lebensmittels zu messen. (Abb. 3)

Bewahren Sie die Temperaturfühler bei Nichtgebrauch im Inneren auf. Verwenden Sie nur die für dieses Gerät empfohlenen Temperaturfühler.

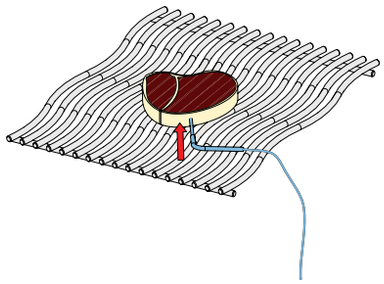


Abb. 3

WARNUNG! Holzkohle oder ähnliche brennbare Brennstoffe dürfen mit diesem Gerät nicht verwendet werden.

WARNUNG! Lassen Sie Lebensmittel niemals unbeaufsichtigt auf einem eingeschalteten Elektrobräter.

WARNUNG! Verwenden Sie dieses Gerät nicht unter verlängerten Markisen. Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, kann dies zu einem Brand oder persönlichen Verletzungen führen.

Überhitzungstemperatur

Das Gerät erkennt übermäßige Temperaturen außerhalb des typischen oder empfohlenen Bereichs, um ein Überhitzen zu verhindern.

Wenn die Temperatur des Geräts 850°F (455°C) überschreitet, wird auf dem Bildschirm eine Warnmeldung angezeigt. (Abb. 4)

Sobald die Warnung initiiert wird, hat der Bediener 10 Sekunden Zeit, um die Warnmeldung zu akzeptieren, andernfalls schaltet sich das Gerät vollständig ab und zeigt eine Benachrichtigung an, dass das Gerät ausgeschaltet wurde und neu gestartet werden muss, um den Betrieb fortzusetzen, falls gewünscht.

HINWEIS: Das Gerät schaltet sich aus, wenn die Temperatur 900°F (485°C) überschreitet**.**

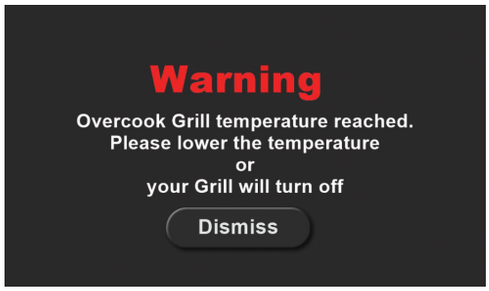


Abb.4

Startseite

Die **Startseite** bietet eine Übersicht über alle verfügbaren Modi, Funktionen und Einstellungen für den Bediener. (Abb. 5)

Durch Drehen des rechten Knopfs kann der Benutzer das ausgewählte Menü an dem blau hervorgehobenen Text überprüfen.

Um den ausgewählten Modus, die Funktion oder die Einstellung zu aktivieren, muss der Benutzer den rechten Knopf drücken.

HINWEIS: Um zwischen den Modi zu wechseln, müssen Sie zur **Startseite** zurückkehren und den gewünschten Modus auswählen. Dies wird den aktuellen Modus abbrechen.

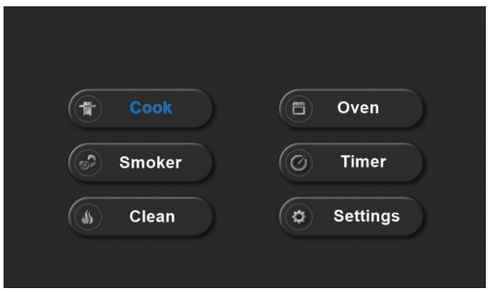


Abb.5

Knopf-Funktionen

	LINKER KNOPF		RECHTER KNOPF	
	DREHEN	**DRÜCKEN**	**DREHEN**	**DRÜCKEN**
STARTSEITE			Hebt die Schaltfläche/den Modus blau hervor, um auszuwählen.	Wählt die hervorgehobene Schaltfläche/den hervorgehobenen Modus aus und aktiviert ihn.
KOCHEN	Stellt den elektrischen Brenner von 0 (Brenner AUS) bis 10 (HOCH) ein.	Navigiert zurück zur Startseite.	Stellt den rechten elektrischen Brenner von 0 (Brenner AUS) bis 10 (HOCH) ein.	Stopp
OFEN	-	Navigiert zurück zur Startseite.	Stellt die Temperatur ein.	Start/Stopp
RAUCHER	Temperatur auswählen von 200°F-280°F (100°C-140°C).	Navigiert zurück zur Startseite.	Stellt den Rauchgrad von AUS - NIEDRIG - HOCH ein.	Start/Stopp
TIMER	Stunden auswählen von 0 bis 9.	Storniert den Timer-Modus und kehrt zur Startseite zurück.	Minuten auswählen von 0 bis 59.	Startet und kehrt zur Startseite zurück.
REINIGEN	-	Navigiert zurück zur Startseite.	Dauer einstellen.	Start/Stopp
EINSTELLUNGEN	-	Navigiert zurück zur Startseite.	Navigiert durch die Optionen und hebt die ausgewählte hervor.	Wählt die hervorgehobene Option aus.
SCHLAF	-	Zum vorherig aktivierten Modus zurückkehren.	-	Abbricht und navigiert zur Startseite.

WARNUNG! Erhitzen Sie niemals ungeöffnete Glas- oder Metallbehälter mit Lebensmitteln auf dem Gerät. Der sich aufbauende Druck kann dazu führen, dass der Behälter platzt, was zu möglichen Verletzungen und/oder Schäden am Gerät führen kann.

WARNUNG! Reinigen Sie regelmäßig das gesamte Gerät, einschließlich der Fettauffangschale und des Grillbereichs, um Ansammlungen und Fettbrände zu vermeiden.

Betriebsmodi

WICHTIG! Das Wechseln zwischen oder das Starten von Modi über die App ist nicht möglich.

Kochmodus

Beim Starten im **Kochmodus** wird die Knopfanfangsposition auf dem Display auf 0 eingestellt. Die Temperatur kann über das Display oder die Knöpfe angepasst werden; drehen Sie die rechten und linken Knöpfe von 0 (Brenner AUS) bis 10 (HOHE Temperatur). Wenn ein anderer Modus ausgewählt wird, geht die Knopfposition zurück auf 0. (Abb. 1)

Um ein Überhitzen zu verhindern, schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit der Inaktivität automatisch aus, wenn beide Knöpfe eingeschaltet sind. Siehe die **Tabelle zum automatischen Abschalt-Timer.**

HINWEIS: Das Drücken des rechten Knopfs wird den Modus nicht abbrechen. Der Modus ändert sich nur, wenn ein anderer Modus ausgewählt wird.

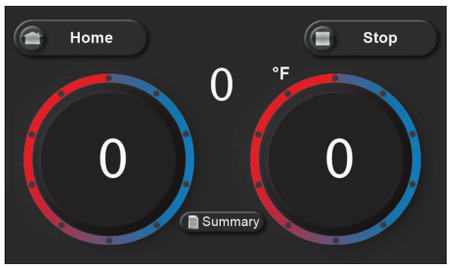


Abb. 1

Ofenmodus

Um Ihre Grillvielfalt zu erweitern, verwenden Sie den **Ofenmodus**, um das Outdoor-Gerät wie einen traditionellen Küchenofen zu betreiben.

Der Temperaturbereich im **Ofenmodus** reicht von 200°F bis 500°F (100°C bis 250°C). Die Temperatur kann in Schritten von 10°F (5°C) mit dem rechten Knopf eingestellt werden. (Abb. 2)

Um ein Überhitzen zu verhindern, schaltet sich das Gerät nach 5 Stunden Inaktivität (keine Änderungen an den Einstellungen) automatisch aus.

Abb. 2

Reinigungsmodus

Der **Reinigungsmodus** ist eine ausgezeichnete Methode, um die Grillroste zu reinigen.

Um die Reinigungs- und Grillbedürfnisse zu verbessern, haben Sie die Möglichkeit, einen Zeitraum zwischen 10 und 30 Minuten auszuwählen. Es wird empfohlen, beim ersten Gebrauch des **Reinigungsmodus** 30 Minuten auszuwählen.

Während dieses Vorgangs erreicht das Gerät die maximale Eingangsleistung für die ausgewählte Zeitspanne. Siehe **Reinigungsanleitung.**

Rauchmodus

WARNUNG! Das Gerät ist bei Gebrauch heiß. Entfernen Sie die Grillroste mit hitzebeständigen Handschuhen oder nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Entfernen Sie die Grillroste und stellen Sie die Räucherbox direkt auf den rechten elektrischen Brenner. Legen Sie eine kleine Menge Holzspäne in den festen Teil der Räucherbox, schließen Sie den Deckel der Räucherbox und setzen Sie das die Grillroste wieder ein. (Abb. 3)

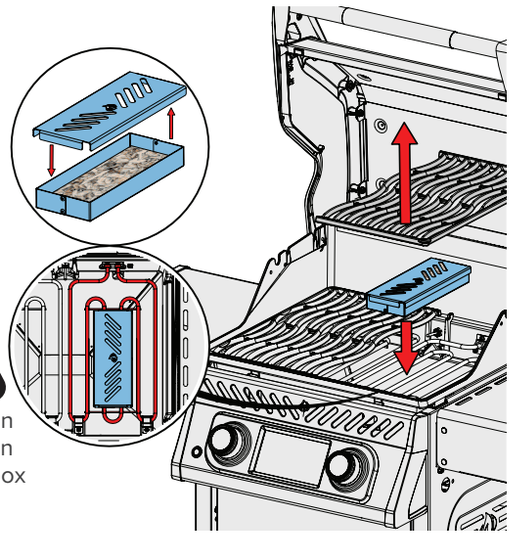


Abb. 3

WARNUNG! VERSUCHEN SIE NIEMALS, das Hochspannungsterminal zu öffnen. Dies führt zum Erlöschen der Garantie für das Gerät.

VORSICHT! Gefahr eines elektrischen Schlags. Halten Sie das Stromkabel trocken und vom Boden fern. Um weiterhin Schutz vor elektrischem Schlag zu gewährleisten, schließen Sie das Gerät nur an ordnungsgemäß geerdete Steckdosen an. Wartungsarbeiten sollten nur von einem Fachmann durchgeführt werden, während das Gerät vom Stromkreis getrennt ist.

Wählen Sie den gewünschten Rauchgrad: NIEDRIG - HOCH. (Abb. 4)

Verschiedene Holzarten (z. B. Apfel, Walnuss, Hickory) erzeugen unterschiedliche Geschmacksrichtungen und sind in verschiedenen Formen erhältlich: Stücke, Chips, Staub oder Pellets.

Eine Rauchfahne reicht aus, um Ihrem Essen ein angenehmes Raucharoma zu verleihen. Achten Sie daher auf die Menge des verwendeten Holzes.

WICHTIG! Zu viel Rauch kann einen unangenehm schmeckenden, rußigen Belag auf dem Essen hinterlassen.

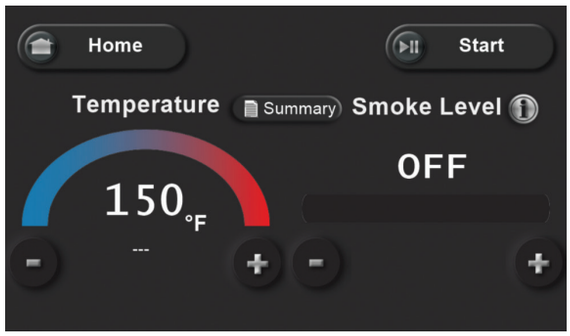


Abb. 4

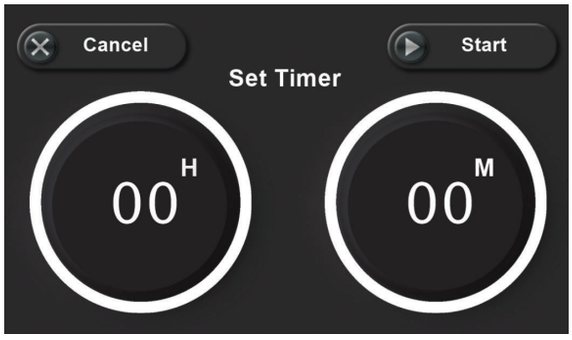


Abb. 5

Wenn der **Rauchmodus** (NIEDRIG oder HOCH) ausgewählt ist, werden beide Brenner für 6 Minuten mit voller Leistung eingeschaltet, um die Rauchquelle zu entzünden.

Der linke elektrische Brenner wird verwendet, um die Temperatur des Geräts von 200°F bis 280°F (100°C bis 140°C) einzustellen. (Abb. 4)

Der rechte elektrische Brenner wird verwendet, um die Rauchstufen aufrechtzuerhalten. Sowohl Holz als auch Pellets können verwendet werden.

Um ein Überhitzen zu verhindern, schaltet sich das Gerät nach 10 Stunden Inaktivität (keine Änderungen an den Einstellungen) automatisch aus.

HINWEIS: Die Temperatur wird in Schritten von 10°F (5°C) eingestellt, die Standardtemperatur beträgt 200°F (100°C).

Timer (Stoppuhr)

Diese Funktion ist NICHT mit dem **Kochmodus, Ofenmodus** oder **Rauchmodus** verknüpft und wird nicht zurückgesetzt oder abgebrochen, wenn ein anderer Modus ausgewählt wird. Der Timer kann jederzeit angepasst werden, um die Grillbedürfnisse zu erfüllen. (Abb. 5)

Diese Funktion ist nur sichtbar, wenn der Timer aktiviert ist, und sendet eine Benachrichtigung, sobald die Zeit abgelaufen ist.

HINWEIS: Die maximale einstellbare Zeit beträgt 10 Stunden. (Linker Knopf: 9 Std. + Rechter Knopf: 59 Min.)

Alarm

Diese Funktion gibt einen Alarmton von sich, um den Benutzer zu benachrichtigen, wenn eine Funktion abgeschlossen ist. Der Alarm des Geräts ertönt, wenn die eingestellte Temperatur, die eingestellte Zeit oder die elektrische Temperatursonde erreicht wurde.

Das Gerät gibt ebenfalls einen Alarmton von sich, wenn es übermäßige Temperaturen erreicht.

GRILLTIPP!

Weichen Sie die Holzspäne vor dem Grillen ein. Sie brennen langsam ab, was den rauchigen Geschmack verstärkt.

SICHERHEIT ZUERST!

Im Reinigungsmodus können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden, und Kinder sollten ferngehalten werden.

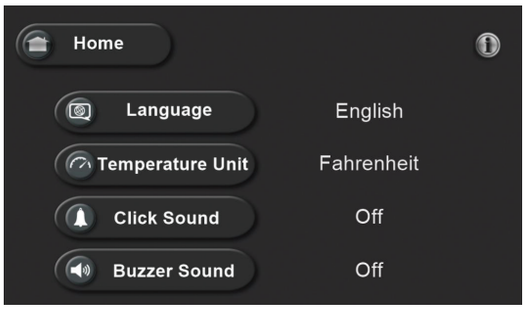
WARNUNG! Verwenden Sie nur unbehandeltes Holz oder Holz, das bei einem autorisierten Napoleon-Händler gekauft wurde.

WARNUNG! Grillsaucen und Salz können korrosiv sein und führen zu einer schnellen Verschlechterung der Grillkomponenten, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden.

WARNUNG! Vermeiden Sie ungeschützten Kontakt mit heißen Oberflächen.

GERÄTEEINSTELLUNGEN

Einstellungsseite



Wenn **Einstellungen** ausgewählt ist, kann der Benutzer Folgendes anpassen:

- **Sprache**

  Der Benutzer kann aus den 4 verfügbaren Sprachen auswählen: Englisch, Französisch, Spanisch und Deutsch. (Abb. 1)

- **Temperatureinheit**

  Die Temperatureinheit kann entweder Fahrenheit oder Celsius sein. Die Standardeinstellung für die Temperatureinheit ist Fahrenheit. (Abb. 2)

- **Systemton**

  Das Gerät gibt bei jeder Aktion und Auswahl auf dem Display einen Klickton von sich. Dies kann ein- oder ausgeschaltet werden. (Abb. 3)

- **Summton**

  Der Summton ist zu hören, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder wenn der Timer abgelaufen ist. Der Summton kann ein- oder ausgeschaltet werden. (Abb.4)
  HINWEIS: Die Lautstärke kann nicht angepasst werden.

- Softwareversionsdetails

  Softwareversion und DSN (Digitaler Seriennummer) finden Sie in diesem Abschnitt. Gehen Sie zur Einstellungsseite und wählen Sie die Schaltfläche Informationen, um die Softwaredetails anzuzeigen. (Abb.5)

- **DSN**

  Digitale Seriennummer. Wird zur Identifizierung des Geräts bei der Verbindung mit Ihrer mobilen App verwendet. Diese Nummer kann auch erforderlich sein, wenn Sie den Kundensupport von Napoleon anrufen.

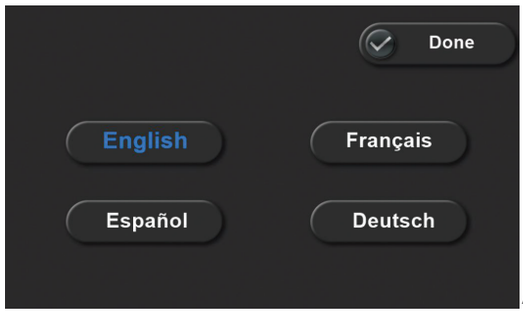


Abb. 1

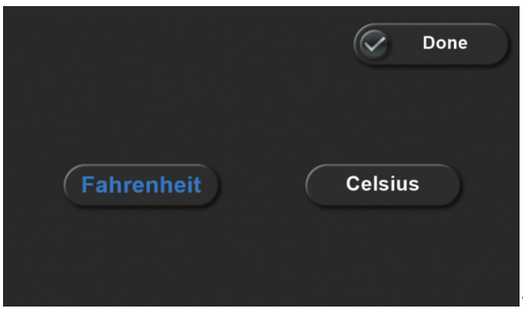


Abb. 2

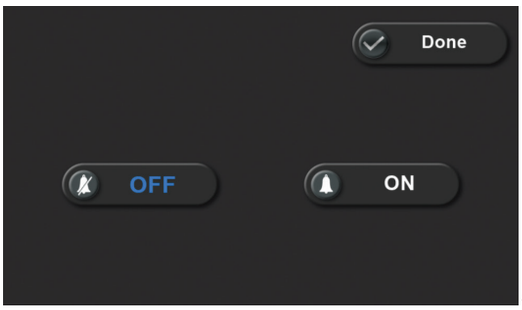


Abb. 3

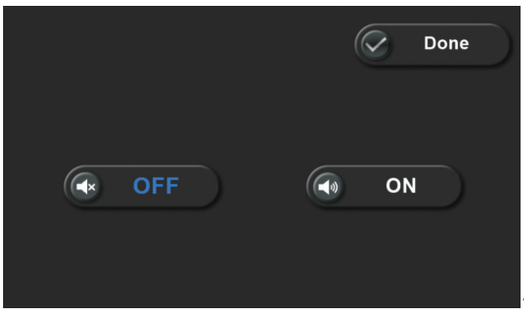


Abb. 4

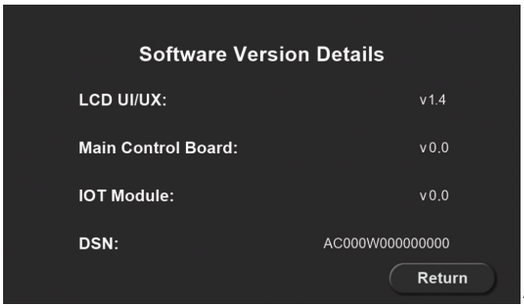


Abb. 5

SICHERHEIT ZUERST!

Decken Sie niemals mehr als 75 % der Brennerfläche mit Kochgeschirr (z.B. Grillplatten, Backblechen oder Pfannen) ab.

GRILLTIP!

Verwenden Sie ein Thermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu überprüfen und sicherzustellen, dass es perfekt gegart ist.

Zusammenfassungsseite

Wenn die **Zusammenfassungsseite** ausgewählt ist, zeigt der Bildschirm eine Zusammenfassung des aktuellen Geräts und der Sondentemperatur an. (Abb. 6)

Diese Seite kann entfernt werden, indem man einfach den linken Knopf drückt, um zum vorherigen Menü zurückzukehren. Um abzubrechen oder zur **Startseite** zu gelangen, drücken Sie den rechten Knopf.

HINWEIS: Die Sondentemperaturen können nur auf dem Bildschirm angezeigt und über die **Napoleon Home App** eingestellt werden.

Abb. 6

Napoleon Home App

Greifen Sie remote auf Ihr Gerät zu, indem Sie die **Napoleon Home App** aus dem App Store® und dem Google Play Store® herunterladen, um Ihre Grillmöglichkeiten zu erweitern.

Um auf die App zuzugreifen, müssen Sie ein Konto erstellen, indem Sie die in der App aufgeführten Anweisungen befolgen. Weitere Informationen finden Sie unter **Erstellen Ihres Kontos.**

Durch die Verbindung Ihres Geräts mit der **Napoleon Home App** über Wi-Fi haben Sie die Möglichkeit zu:

- Die Temperatur des Geräts einstellen.
- Wenn die Sonde(n) angeschlossen ist/sind, die Zieltemperatur für die Sonde(n) auswählen.
- Den Timer einstellen.
- Zwischen F/C-Temperatureinheiten wechseln.
- Den aktuellen aktiven Modus stoppen.
- Das Gerät ausschalten.

Alle Benachrichtigungen und Alarme werden über die App gesendet, um Sie während der Zubereitung Ihrer Lieblingsrezepte verbunden zu halten.

HINWEIS: Das Wechseln zwischen oder das Starten von Modi in der App ist nicht möglich.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Scannen Sie diesen QR-Code für direkten Zugang zur Website der Napoleon Home App.

Erstellen Ihres Kontos

1. Registrieren Sie ein Konto bei der **Napoleon Home App** ODER melden Sie sich mit Ihren Facebook-, Google- oder Apple-Kontoinformationen an. (Abb. 1)
2. Akzeptieren Sie die Berechtigungen.
3. Geben Sie Ihre Benutzerdaten ein und erstellen Sie ein Passwort für das Konto. Wählen Sie das Land aus, in dem sich das Gerät befindet. (Abb. 2)
4. Die in Schritt 2 eingegebenen Informationen werden bei der **Napoleon Home App** registriert, und eine Bestätigung wird an die angegebene E-Mail-Adresse gesendet. (Abb. 3)

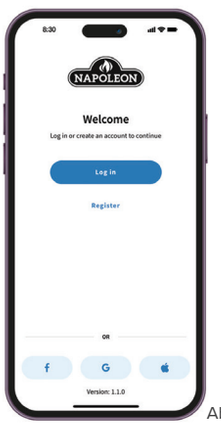


Abb. 1

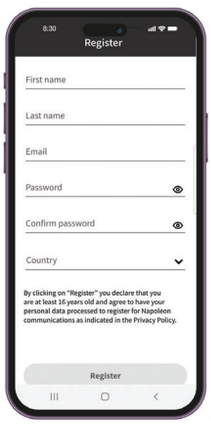


Abb. 2

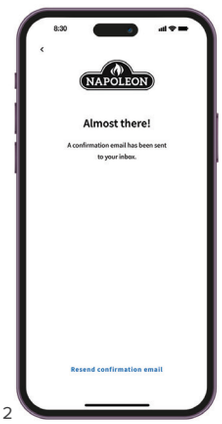


Abb. 3

5. Öffnen Sie Ihr E-Mail-Postfach und wählen Sie den Bestätigungslink aus.

HINWEIS: Der Bestätigungslink muss auf dem Gerät geöffnet werden, auf dem die **Napoleon Home App** installiert ist. (Abb. 4)

6. Falls keine E-Mail gefunden wird, klicken Sie auf **Bestätigungslink erneut senden** und überprüfen Sie den Spam-Ordner.

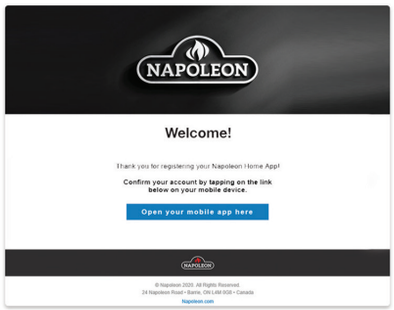


Abb. 4

Verbinden Ihres Smart-Geräts

Nachdem Sie Ihr Konto erstellt haben, verbinden Sie Ihr Gerät über Bluetooth und Wi-Fi mit der App, indem Sie die folgenden Schritte ausführen:

1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät eingeschaltet ist. (Abb. 5)
2. Halten Sie die Einschalttaste 10 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie die Einschalttaste los, wenn die LED zu blinken beginnt.
4. Wählen Sie **Gerät hinzufügen** aus. (Abb. 6)
5. Akzeptieren Sie die Berechtigungen. (Abb. 7)
6. Suchen Sie nach Geräten und wählen Sie das Gerät aus der Liste aus. (Abb. 8)
7. Wählen Sie das Wi-Fi-Netzwerk aus und geben Sie Ihre Zugangsdaten ein. (Abb. 9)
8. Geben Sie einen benutzerdefinierten Namen für Ihr Gerät ein oder verwenden Sie den angegebenen Standardnamen. (Abb. 10)
9. Sie sind jetzt verbunden!

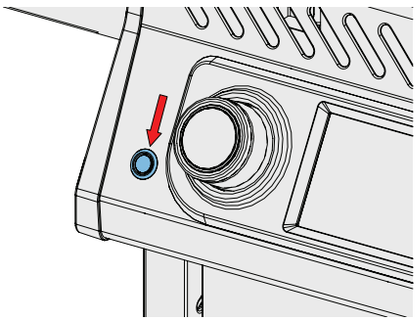


Abb. 5

Einstellungen

Um die **Einstellungsseite** zu öffnen, gehen Sie in die obere rechte Ecke und wählen Sie dieses Symbol aus:

Scrollen Sie nach unten, um die Optionen zum Wechseln von F° auf C° zu finden. Um den Namen Ihres Geräts oder den Raum/Standort zu ändern, scrollen Sie nach unten zu **Geräteeinstellungen bearbeiten.** (Abb. 11)

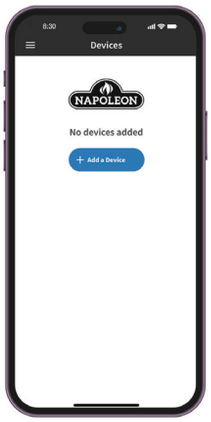


Abb. 6

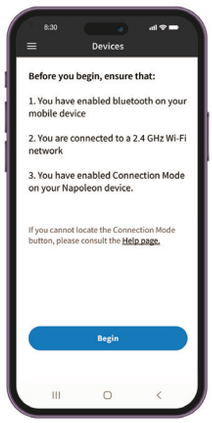


Abb. 7

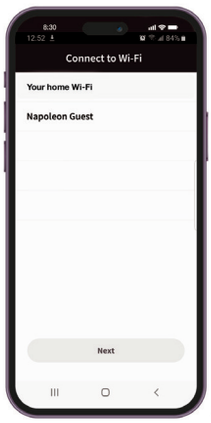


Abb. 8

Abb. 9

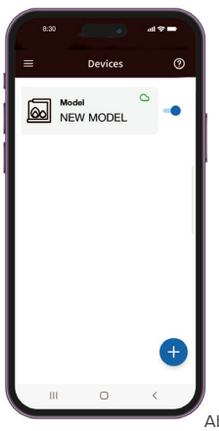


Abb. 10

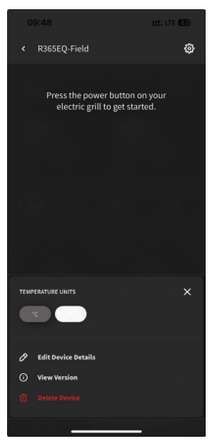


Abb. 11

SEIEN SIE VORSICHTIG!

Der Deckel des Grills und die gesamte Feuerbox können beim Gebrauch sehr heiß werden.

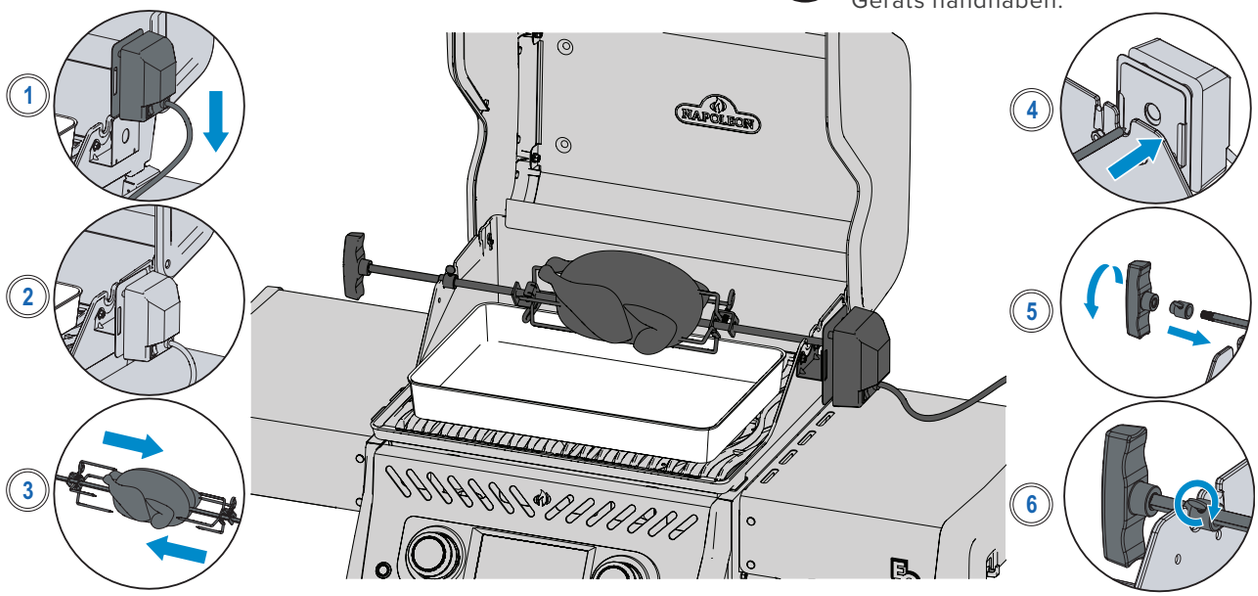
So verwenden Sie die Rotisserie

Zusammenbau Ihres Rotisserie-Kits (falls erworben)

Hinweis: Extreme Hitze kann den Warmhalterost beschädigen. Entfernen Sie ihn vor der Installation des Spießstabs.

1. Installieren Sie den Rotisserie-Motor an der Seite des Geräts mithilfe der Montageschiene(n). Einige Modelle haben bereits vorinstallierte Halterungen.
2. Nachdem die Halterung am Gerät befestigt wurde, schieben Sie den Rotisserie-Motor auf die Halterung.
3. Schieben Sie die erste Rotisserie-Gabel etwa bis zur Mitte des Spießstabs und ziehen Sie sie fest. Fädeln Sie das Fleisch auf den Spießstab und schieben Sie das Fleisch in die Gabel. Schieben Sie die zweite Rotisserie-Gabel am gegenüberliegenden Ende des Spießstabs auf und drücken Sie die Gabel in das Fleisch, bis sie sicher sitzt. Ziehen Sie die Gabel fest.
4. Setzen Sie das spitze Ende des Spießstabs vorsichtig in den Rotisserie-Motor ein und legen Sie das andere Ende auf die Aufhänger. Die schwere Seite des Fleisches wird von selbst nach unten hängen, um die Last auszubalancieren.
5. Schieben Sie die Stopfbuchse auf den Spießstab, bis sie sich hinter der Innenseite der Haube befindet. Dies sichert die seitliche Bewegung des Spießstabs.
6. Ziehen Sie die Stopfbuchse und den Spießstabgriff fest. Stellen Sie eine Metallschale unter das Fleisch, um die abtropfenden Säfte aufzufangen.

WICHTIG! Tragen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Teile des Geräts handhaben.



Tipps zur Verwendung der Rotisserie:

- Betreiben Sie die Brenner auf hoher Stufe, bis das Fleisch bräunt. Reduzieren Sie dann die Hitze und halten Sie den Deckel geschlossen.
- Verwenden Sie ein Thermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu überprüfen.
- Braten und Geflügel sollten außen braun und innen zart bleiben.
- Verwenden Sie den Bratensaft zum Bepinseln und zur Herstellung von Soße.
- Ein 1,4 Kilogramm schweres Hähnchen benötigt etwa 1 ½ Stunden bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Achten Sie auf die Kapazität Ihres Rotisserie-Motors.
- Überladen Sie Ihre Ausrüstung niemals.
- Stellen Sie sicher, dass die Last auf Ihrer Rotisserie immer gleichmäßig ausbalanciert ist.

Wie man mehrere Hähnchen grillt

1. Binden oder spießen Sie die Flügel an den Körper der Hähnchen.
2. Schieben Sie die Rotisserie-Gabel auf den Spießstab.
3. Fädeln Sie das erste Hähnchen auf den Spießstab, bis es von der Rotisserie-Gabel gehalten wird. Festziehen.
4. Fädeln Sie die nächsten 2 Hähnchen auf den Spießstab, sodass alle Hähnchen dicht beieinander liegen.
5. Schieben Sie die zweite Rotisserie-Gabel auf den Spießstab und drücken Sie sie in das Hähnchen, bis alle 3 Hähnchen eng zusammengepresst sind. Festziehen.

WARNUNG! Zerlegen Sie die Rotisserie-Komponenten nach dem Grillen, waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser und lagern Sie sie drinnen.

WARNUNG! Verwenden Sie hitzeresistente Grillhandschuhe, wenn Sie die heißen Rotisserie-Komponenten handhaben.

WARNUNG! Trennen Sie den Rotisserie-Stecker vom Stromnetz, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.

Die Grill-Erlebnis-Checkliste

Beziehen Sie sich jedes Mal auf diese Liste, wenn Sie grillen.

☐ **Lesen Sie das Benutzerhandbuch**

Stellen Sie sicher, dass Sie das Benutzerhandbuch und alle Sicherheitsanweisungen gelesen haben.

☐ **Fettauffangschale reinigen**

Stellen Sie immer sicher, dass Sie die Fettauffangschale vor dem Grillen reinigen, um Brände und Flammenbildung zu vermeiden.

☐ **Überprüfen Sie das Kabel**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Anzeichen von übermäßigen Abnutzungen oder Schnitten. Lassen Sie das Netzkabel vor der Benutzung ersetzen, wenn es beschädigt ist..

☐ **Rost vorheizen und reinigen**

Bestreichen Sie die Roste mit pflanzlichem Fett und heizen Sie Ihr Gerät vor, um überschüssige Rückstände zu verbrennen und ein Festkleben zu verhindern. Reinigen Sie Gusseisenroste mit einer Messingdrahtbürste und Edelstahlroste mit einer Edelstahlbürste. Siehe **Reinigungsanweisungen**.
HINWEIS: Edelstahl-Grillroste sind korrosionsbeständig und erfordern weniger Wartung als Gusseisenroste.

☐ **Vorbereitungsbereich**

Stellen Sie sicher, dass alles, was Sie beim Grillen benötigen, wie Utensilien, Gewürze, Saucen und Geschirr, in Reichweite ist. Lassen Sie Ihr Essen nicht unbeaufsichtigt, da es sonst anbrennen könnte.

☐ **Nicht nachsehen und nur einmal wenden**

Versuchen Sie, den Deckel nicht zu oft zu öffnen, da sonst Wärme entweicht und Ihre Temperatur und Grillzeiten durcheinander geraten können. Wenden Sie Ihr Essen nur einmal, insbesondere Steak und Hähnchen.

☐ **Platz lassen**

Lassen Sie etwas Platz auf dem Grill und zwischen den Lebensmitteln, damit Sie Platz haben, um das Essen bei Bedarf zu bewegen.

☐ **Verwenden Sie Temperatursonden/ Thermometer**

Verwenden Sie die Temperatursonden oder ein Thermometer, um sicherzustellen, dass das Essen gründlich gegart ist. Befolgen Sie die entsprechenden Temperaturleitlinien für alle Fleischsorten, insbesondere für Geflügel.

GRILLTIPP!

Heizen Sie den Grill immer vor dem Grillen vor, um Rückstände zu verbrennen und zu verhindern, dass das Essen am Rost kleben bleibt.

GRILLTIPP!

Lassen Sie sich von den Rezepten und Grilltechniken auf www.napoleon.com und in den Kochbüchern von Napoleon inspirieren, um köstliche Mahlzeiten zuzubereiten.

ÖL- UND FETTEMPFEHLUNG!

- Traubenkernöl
- Sonnenblumenöl
- Sojaöl
- Extra natives Olivenöl
- Rapsöl

Falls diese nicht verfügbar sind, wählen Sie ein Öl oder Fett mit einem hohen Rauchpunkt. Verwenden Sie keine gesalzenen Fette wie Butter oder Margarine.

Wie man Gusseisen-Grillen einbürstet

Dieses Verfahren MUSS vor der ersten Benutzung durchgeführt und alle 3-4 Anwendungen wiederholt werden, um die Roste wie neu aussehen zu lassen.

1. Entfernen Sie die Gusseisenroste vom Gerät.
2. Waschen Sie die Roste mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch. Trocknen Sie sie ab und lassen Sie die Roste vollständig trocknen.
3. Tragen Sie gleichmäßig Fett/Öl mit einem Silikonpinsel auf beide Seiten auf.
4. Bauen Sie die Grillroste wieder ein.
5. Heizen Sie das Gerät auf 350°F - 400°F (175°C - 200°C) vor.
6. Grillroste Sie 30 Minuten lang.
7. Tragen Sie eine zweite gleichmäßige Schicht Fett/Öl auf die Kochroste auf und grillen Sie weitere 30 Minuten.
8. Die Roste sind nun eingebürstet.
   HINWEIS: Wenn Rost auf den Gusseisenrosten entstanden ist, entfernen Sie den Rost mit einem Scheuerschwamm oder einer Messingbürste und wiederholen Sie den Einbürstungsprozess.

Grillleitfaden

LEBENSMITTEL	REGLER-EINSTELLUNG / MODUS	GRILLZEIT	VORSCHLÄGE
Steak **1 Zoll (2,54 cm) dick**	HOCH – 2 Minuten auf jeder Seite. MODUS – Kochen	Blutern – 4 Minuten	Fragen Sie nach marmoriertem Fett im Schnitt. Fett ist ein natürlicher Zartmacher und hält das Fleisch saftig.
	HOCH auf MITTEL – Hohe Hitze 2 Minuten auf jeder Seite, dann auf mittlere Hitze umschalten. MODUS – Kochen	Mittel – 6 Minuten	
		Durchgebraten – 8 Minuten	
Hamburger **½ Zoll (1,27 cm) dick**	HOCH – 2 Minuten auf jeder Seite. MODUS – Kochen	Blutern – 4 Minuten	Halten Sie die Patties alle in derselben Dicke für gleichmäßige Garzeiten. Patties, die 1 Zoll dick oder mehr sind, sollten mit indirekter Hitze gegrillt werden.
	HOCH – 2 Minuten auf jeder Seite. MODUS – Kochen	Mittel – 5 Minuten	
	HOCH – 3 Minuten auf jeder Seite. MODUS – Kochen	Durchgebraten – 6 Minuten	
Hähnchen	HOCH, MITTEL, NIEDRIG – 2 Minuten auf jeder Seite, dann mittlere bis niedrige Hitze. MODUS – Ofenmodus für ganze Hähnchen. Kochmodus für gegrillte Hähnchenteile.	20 – 25 Minuten	Schneiden Sie das Gelenk, das Oberschenkel und Bein verbindet, ¾ durch, damit das Fleisch flach auf dem Brenner liegt und gleichmäßig garen kann.
Schweinekoteletts	MITTEL MODUS – Räucherofen	6 Minuten auf jeder Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Entfernen Sie überschüssiges Fett.
Rippchen	HOCH auf NIEDRIG – Hoch für 5 Minuten, dann niedrig bis fertig. MODUS – Räucherofen	20 Minuten auf jeder Seite, dabei häufig wenden	Wählen Sie mageres, fleischiges Rippchen. Grillen Sie, bis das Fleisch sich leicht vom Knochen löst.
Lammkoteletts	HOCH auf MITTEL – Hoch für 5 Minuten, dann mittel bis fertig. MODUS – Räucherofen	15 Minuten auf jeder Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Entfernen Sie überschüssiges Fett.
Hot Dogs	MITTEL auf NIEDRIG MODUS – Kochen	4 – 6 Minuten	Wählen Sie größere Würstchen und schneiden Sie sie der Länge nach auf, bevor Sie sie grillen.

Reinigungsanweisungen

Geräteeigenschaft: Reinigungsmodus

Der **Reinigungsmodus** des Geräts ermöglicht das Verbrennen von Grillresten und Spritzern bei einer extrem hohen Temperatur (750°F / 400°C).

1. Entfernen Sie alle Lebensmittel oder Zubehörteile vom Gerät.
2. Wählen Sie auf der Startseite **Reinigen** aus.
3. Verwenden Sie den Schieberegler, um den Timer einzustellen. Die maximale Zeit beträgt 30 Minuten. (Abb. 1)
4. Drücken Sie den rechten Knopf oder berühren Sie das START-Symbol, um den **Reinigungsmodus** zu starten.
5. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, sobald der Vorgang abgeschlossen ist. Wenn die Alarmfunktion aktiviert ist, wird das Gerät den Benutzer durch ein Summgeräusch benachrichtigen, sobald der Reinigungszyklus beendet ist.
6. Schrubben Sie die Grillroste mit einer Edelstahlbürste für Edelstahlroste oder einer Messingdrahtbürste für Gusseisenroste.

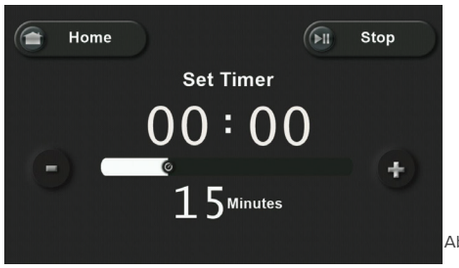


Abb. 1

Hinweis: Diese Funktion wird deaktiviert, wenn eine andere Einstellung ausgewählt wird.

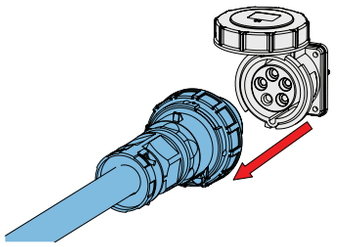


Abb. 2

VORSICHT! Ziehen Sie den Stecker des Geräts vor der Reinigung per Hand. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile entfernen oder installieren. (Abb. 2)

Erstgebrauch

- Waschen Sie die Roste von Hand mit Wasser und mildem Geschirrspülmittel, um Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen. Nicht im Geschirrspüler waschen. (Abb. 3)
- Spülen Sie gründlich mit heißem Wasser ab und trocknen Sie die Roste vollständig mit einem weichen Tuch, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit in das Gusseisen eindringt.

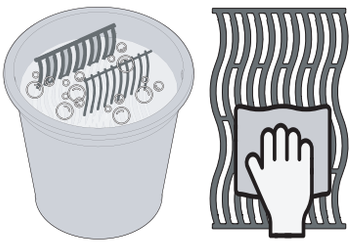


Abb. 3

Gusseisenroste

- Ölen Sie Ihre Roste ein, um eine Schutzschicht zu bilden und Korrosion zu verhindern. Siehe Grilltipps – **So ölen Sie Gusseisenroste richtig ein.**

Edelstahlroste (falls vorhanden)

- Edelstahlgrillroste können gereinigt werden, indem der Grill vorgeheizt und ein Drahtbürste verwendet wird, um Rückstände zu entfernen. (Abb. 4)
- Edelstahlroste verfärben sich dauerhaft bei regelmäßiger Nutzung aufgrund der hohen Temperaturen beim Grillen.

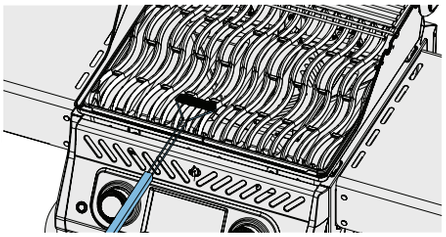


Abb. 4

Elektrische Brenner

WICHTIG! Verwenden Sie keine Bürsten zur Reinigung der elektrischen Brenner. Die Borsten könnten die Brenner beschädigen. Nutzen Sie den **Reinigungsmodus**, um Rückstände von den elektrischen Brennern zu verbrennen. (Abb. 5)

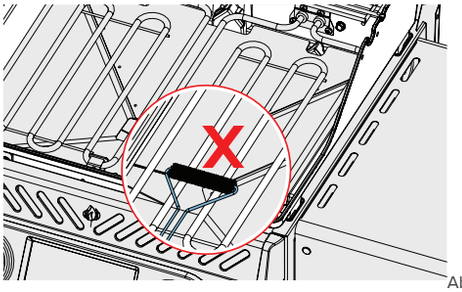


Abb. 5

WARNUNG! Tauchen Sie elektrische Komponenten (z. B. Kabel, Stecker) beim Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

WARNUNG! Die Reinigung per Hand sollte nur erfolgen, wenn das Gerät abgekühlt ist, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

WARNUNG! Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlschwämme auf lackierten, porzellanbeschichteten oder Edelstahlteilen Ihres Geräts, da dies die Oberfläche zerkratzen kann.

Im Inneren des Geräts

1. Entfernen Sie die Räucherbox (falls verwendet) und waschen Sie sie in warmem Seifenwasser. (Abb. 6)
2. Verwenden Sie eine weiche Messingdrahtbürste, um lose Rückstände zu entfernen. Bürsten Sie alle Rückstände aus dem Inneren des Geräts in die herausnehmbare Tropfschale. Verwenden Sie die Bürste nicht auf den elektrischen Brennern. (Abb. 7)
3. Entfernen Sie die Grundplatte (Fettauffangschale). Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung der Porzellan-Grundplatte.
4. Um hartnäckige Flecken zu entfernen, einweichen in Seifenwasser, um den Schmutz zu lösen. Mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen.
5. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte beim Wiedereinbau richtig platziert ist.

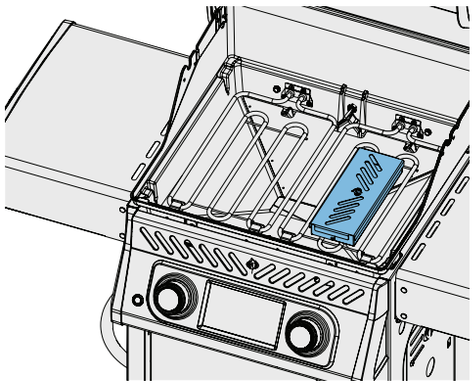


Abb. 6

Tropfschale

1. Schieben Sie die Tropfschale aus dem Gerät, um die Einweg-Fettauffangschale zu erreichen oder die Tropfschale zu reinigen. (Abb. 8)
2. Schaben Sie die Tropfschale mit einem Spachtel oder Schaber aus.
3. Ersetzen Sie die Einweg-Fettauffangschale alle 2-4 Wochen, je nach Nutzung des Grills (sofern zutreffend).

- Reinigen Sie regelmäßig, um Fettansammlungen zu vermeiden – etwa alle 4-5 Anwendungen. (Abb. 8)
- Wenden Sie sich an Ihren Napoleon-Grillhändler für Zubehör.

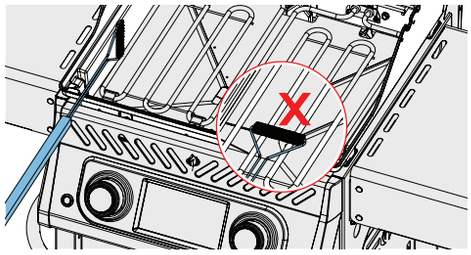


Abb. 7

Anzeige Bildschirm

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts.
2. Wischen Sie den Staub vorsichtig von der Oberfläche des Displays mit einem trockenen, fusselfreien Mikrofaser-Tuch ab. Entfernen Sie eventuelle Etiketten vom Tuch, um Kratzer auf dem Display zu vermeiden.
3. Bei hartnäckigen Stellen befeuchten Sie ein Mikrofaser-Tuch leicht mit Wasser und wischen Sie das Display vorsichtig mit so wenig Druck wie möglich ab.

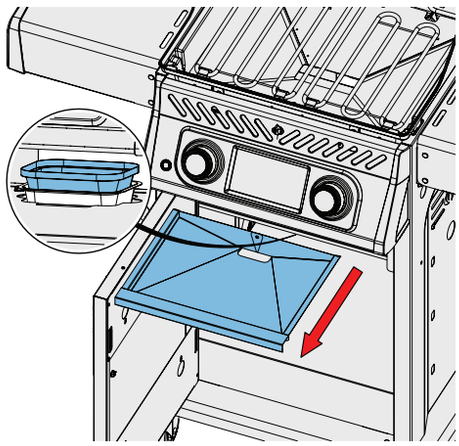


Abb. 8

Äußere Geräteoberfläche

- Verwenden Sie nur ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel oder Stahlschwämme zerkratzen die Oberfläche.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung. (Abb. 9)
- Gehen Sie bei Porzellanemaillierteilen vorsichtig vor.
- Die gebrannte Emaille-Oberfläche ist glasartig und kann absplittern, wenn sie getroffen wird.
- Edelstahlteile verfärben sich bei Erhitzung im Laufe der Zeit und nehmen eine goldene oder braune Färbung an. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Leistung des Geräts.

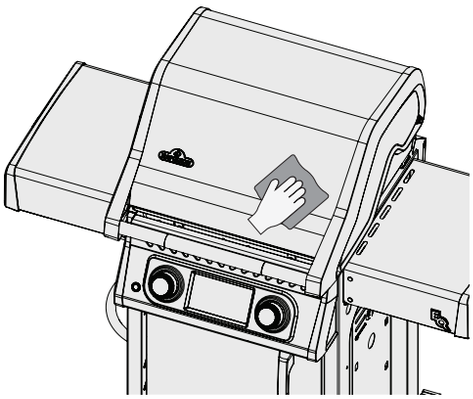


Abb. 9

WARNUNG! Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Schutzbrille beim Reinigen Ihres Geräts.

WARNUNG! Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

WARNUNG! Ansammelndes Fett stellt ein Brandrisiko dar. Reinigen Sie regelmäßig das gesamte Gerät, einschließlich der Fettauffangschale, um Fettansammlungen und Fettbrände zu vermeiden.

Wartungsanweisungen

Empfehlungen

Dieses Gerät sollte jährlich von einem qualifizierten Servicemitarbeiter gründlich überprüft und gewartet werden.

- Halten Sie immer den erforderlichen Abstand zu Gegenständen in der Nähe der Belüftungsöffnungen ein. Dies ermöglicht es, dass heiße Luft aus dem Gerät entweichen kann, damit die Heizelemente ordnungsgemäß funktionieren.
- Halten Sie den Luftstrom der Belüftung niemals auf.
- Das Gerät ist für den Außengebrauch im Haushalt vorgesehen.
- Halten Sie das Gerät von korrosiven Umgebungen fern.
- Decken Sie das Gerät ab, wenn es nicht in Gebrauch ist, um die Lebensdauer zu verlängern.

Edelstahl in rauen Umgebungen

Edelstahl oxidiert oder fleckt bei Anwesenheit von Chloriden und Sulfiden, insbesondere in Küstenregionen, warmen und sehr feuchten Gebieten sowie in der Nähe von Pools und Whirlpools. Diese Flecken sehen aus wie Rost, können jedoch leicht entfernt oder verhindert werden. Waschen Sie Edelstahl- und Chromoberflächen alle 3-4 Wochen. Reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser.

WICHTIG! Schäden, die durch die Nichteinhaltung dieser Anweisungen entstehen, sind NICHT durch die Garantie Ihres Geräts abgedeckt.

Schritte zur Vermeidung von Schäden an elektrischen Brennern

1. Löschen Sie eine Flamme oder kontrollieren Sie Flammenaufschläge niemals mit Wasser.
2. Vermeiden Sie den Kontakt von kaltem Wasser (Regen, Sprinkler, Schlauch usw.) mit den heißen elektrischen Brennern. Ein sofortiger Temperaturwechsel kann zu Rissen im elektrischen Brenner führen.
3. Ein elektrischer Brenner, der vor der Nutzung nass wird, erzeugt beim späteren Betrieb Dampf, was Druck aufbaut und den Brenner zum Riss führen kann.
4. Wiederholtes Einweichen des elektrischen Brenners kann dazu führen, dass er anschwillt und sich ausdehnt, was Druck erzeugt und den Brenner beschädigt, sodass er nicht mehr funktioniert.
5. Überprüfen Sie den elektrischen Brenner auf mögliche Wassereinwirkung, wenn Sie stehendes Wasser im Gerät finden. Verwenden Sie ihn nicht, wenn er nass ist. Neigen Sie den elektrischen Brenner in eine vertikale Position, bis er stabil ist, um überschüssiges Wasser abzulassen.
6. Vermeiden Sie es, harte Gegenstände auf den elektrischen Brenner schlagen zu lassen. Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen oder Entfernen von Grillrosten und beim Umgang mit Zubehör.

Abstand und Belüftung für heiße Luft

Heiße Luft muss aus dem Gerät entweichen können, damit es ordnungsgemäß funktioniert.

SICHERHEIT ZUERST!

Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Schutzbrille, wenn Sie Ihren Grill warten.

WIR WOLLEN HELFEN!

Napoleon ist hier, um sicherzustellen, dass Ihr Grillerlebnis unvergesslich wird. Kontaktieren Sie uns, wenn Sie zusätzliche Hilfe benötigen.

WARNUNG! Reinigen Sie das Gerät nicht durch Sprühen mit Wasser.

WARNUNG! Schalten Sie die elektrischen Brenner aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

WARNUNG! Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

Fehlerbehebung

Aktivierung von elektrischen Brennern und Heizproblemen

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten.
- Haupttemperatursensor funktioniert nicht.
- Heizelement funktioniert nicht.
- Knöpfe reagieren nicht.

Mögliche Ursachen	Lösung
Stromausfall.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
Sicherungsautomat am Gerät oder Steckdosen-Schutzschalter ausgelöst.	Setzen Sie Ihren Sicherungsautomaten zurück.
Strom nicht richtig angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig angeschlossen ist.
Komponentenausfall.	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.
Kein Strom zum Gerät.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
Fehler bei der Verbindung des Temperatursensors.	Überprüfen Sie den Thermoelementdraht auf ein Kontinuitätsproblem. Siehe **Ersatzteile.**
	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.
Gerät wurde aufgrund von Übertemperatur ausgeschaltet.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und versuchen Sie es erneut. Siehe **Grillanleitungen.** **WICHTIG!** Stellen Sie sicher, dass sich kein angesammeltes Fett im Gerät befindet, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden. Siehe **Reinigungsanweisungen.**
	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.
Defektes Element oder Elementanschluss.	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.
Knöpfe klemmen oder sind beschädigt.	Entfernen Sie den Knopf und überprüfen Sie ihn auf Beschädigungen. Siehe **Ersatzteile.**
Bedienfeldfehler.	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.

Elektrische und Verbindungsprobleme

- Temperatursensoren funktionieren nicht.
- Bildschirm geht nicht an.
- Gerät hat sich unerwartet abgeschaltet.

Mögliche Ursachen	Lösung
Sensoren nicht richtig angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass die Sensoren richtig angeschlossen sind. Siehe **Montageanleitung.**
Sensoren haben die Temperaturgrenze überschritten.	Entfernen Sie die Sensoren aus dem Grillbereich, lassen Sie sie abkühlen und versuchen Sie es erneut.
Zieltemperatur nicht eingestellt.	Stellen Sie sicher, dass die Zieltemperatur in der App eingestellt ist und Benachrichtigungen auf Ihrem Telefon erlaubt sind. Siehe **Geräteeinstellungen.**

Mögliche Ursachen	Lösung
Kein Strom zum Gerät.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
Defekte Kabelbäume.	Überprüfen Sie alle sichtbaren Kabelbäume auf größere Schäden. Siehe **Ersatzteile.**
	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.
Defektes Display oder Komponentenfehler.	Überprüfen Sie, ob die Verbindung über die Telefon-App hergestellt ist. Siehe **Napoleon Home App.**
	Wenn die Verbindung hergestellt ist, aber der Bildschirm weiterhin aus bleibt, handelt es sich um einen Komponentenfehler.
Übertemperaturschutz ausgelöst.	Temperatur des Geräts senken. Siehe **Grillanleitungen.**
Automatische Abschaltung ausgelöst.	Überprüfen Sie die Abschaltzeiten und passen Sie die Einstellungen an, bevor die Zeit erreicht ist. Siehe **Grillanleitungen.**
Stromausfall.	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.
Defektes IoT-Modul.	

Fehler in der Napoleon Home App

- Kann die App nicht mit dem Gerät verbinden.
- Kann das Gerät nicht mit der App steuern.
- Verbindung zum Gerät verloren.

Mögliche Ursachen	Lösung
Modus am Gerät nicht gestartet.	Stellen Sie sicher, dass ein Modus am Gerät physisch gestartet ist. Siehe **Betriebsmodi.**
Keine Anwendungssteuerung	Stellen Sie sicher, dass das Gerät nahe genug an einem WLAN-Modem steht, und folgen Sie den Pairing-Schritten. Siehe **Verbindung Ihres Smart-Geräts.**
App veraltet.	Stellen Sie sicher, dass Ihre **Napoleon Home App** aktualisiert ist. Siehe **Geräteeinstellungen.**

Abblätternde Farbe

- Die Farbe scheint sich innen an der Abdeckung oder Haube abzulösen.

Mögliche Ursachen	Lösung
Fettansammlungen auf den inneren Oberflächen.	Dies ist kein Mangel. Die Oberfläche der Abdeckung und Haube besteht aus Porzellan oder Edelstahl und blättert nicht ab. Das Abblättern wird durch verhärtetes Fett verursacht, das sich in schollenartige, lackähnliche Fragmente trocknet und abblättert. Regelmäßige Reinigung verhindert dies. Siehe **Reinigungsanweisungen.**

WIR WOLLEN HELFEN!

Kontaktieren Sie die Kundenlösungsabteilung von Napoleon für empfohlene Ersatzteile. +31 345 588655.

Einhaltung

PRODUKTNAME	MODELLNUMMER	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE		

FCC-Erklärung

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen von Teil 15 der FCC-Vorschriften. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

1. Das Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen.
2. Das Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die zu unerwünschtem Betrieb führen können.

Dieses Gerät wurde getestet und erfüllt die Grenzwerte für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Vorschriften. Diese Grenzwerte sind darauf ausgelegt, einen angemessenen Schutz gegen schädliche Störungen in einer Wohninstallation zu bieten. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und kann Funkfrequenzenergie abstrahlen und kann, wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, schädliche Störungen bei Funkkommunikationen verursachen. Es besteht jedoch keine Garantie, dass Störungen in einer bestimmten Installation nicht auftreten.

Falls dieses Gerät schädliche Störungen bei Radio- oder Fernsehempfang verursacht, die durch Ein- und Ausschalten des Geräts festgestellt werden können, wird dem Benutzer empfohlen, zu versuchen, die Störungen durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Ausrichtung oder Umplatzierung der Empfangsantenne ändern.
- Den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger vergrößern.
- Das Gerät an eine andere Steckdose anschließen als die, an der der Empfänger angeschlossen ist.
- Den Händler oder einen erfahrenen Radio-/TV-Techniker um Hilfe bitten.

Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung zuständigen Partei genehmigt wurden, könnten die Berechtigung des Benutzers zur Bedienung des Geräts ungültig machen.

ISED-Erklärung

Dieses Gerät enthält lizenzfreie Sender/Empfänger, die den lizenzfreien RSS(s) von Innovation, Science and Economic Development Canada entsprechen.

Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

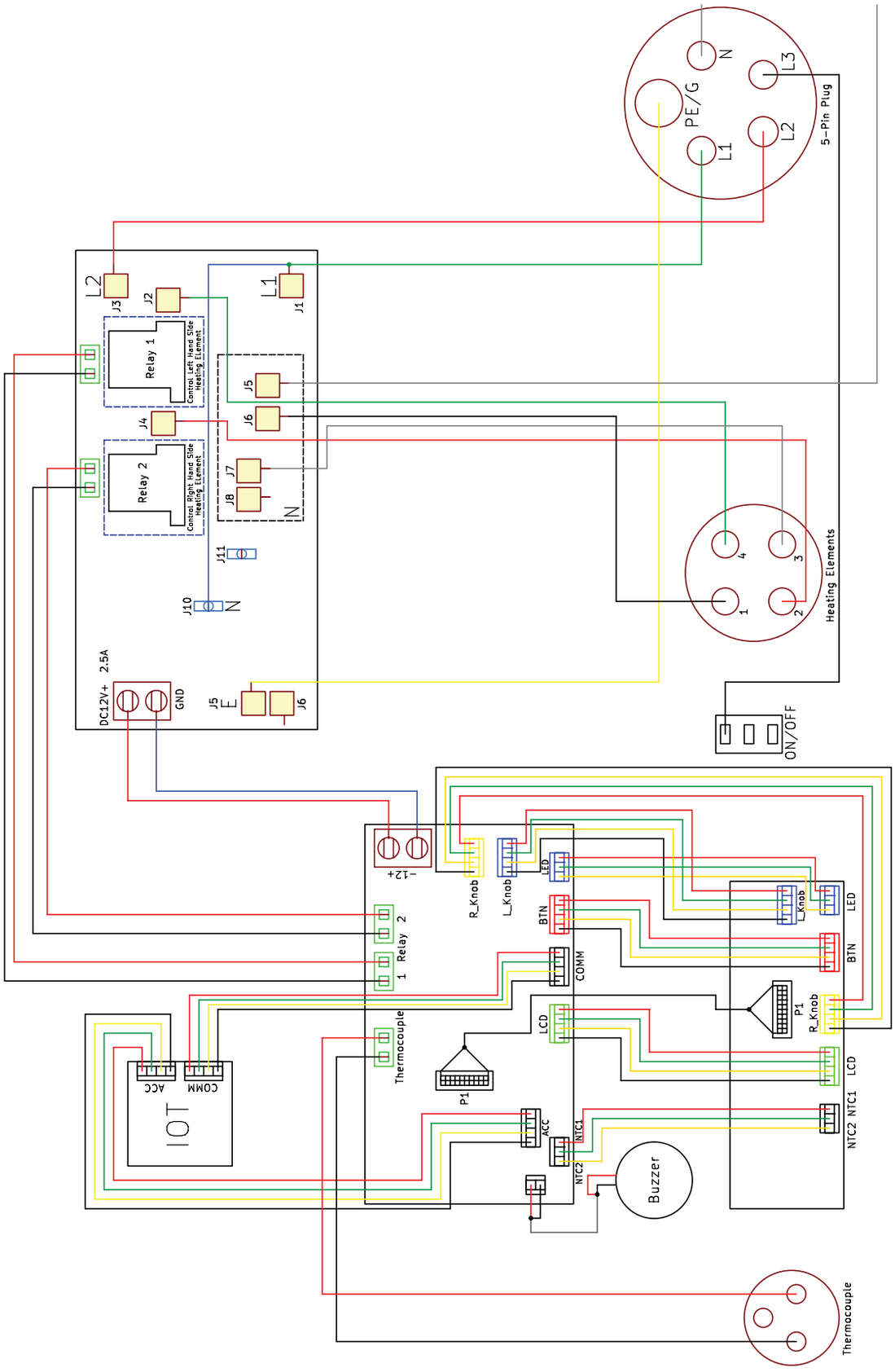
1. Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen.
2. Dieses Gerät muss alle Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die zu unerwünschtem Betrieb des Geräts führen können.

Das digitale Gerät entspricht den kanadischen Normen CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B)..

Erklärung zur Strahlenexposition

Um den Anforderungen der FCC zur RF-Exposition zu entsprechen, gilt diese Genehmigung nur für mobile Konfigurationen. Die für diesen Sender verwendeten Antennen müssen so installiert werden, dass ein Abstand von mindestens 20 cm zu allen Personen eingehalten wird, und dürfen nicht zusammen mit anderen Antennen oder Sendern verwendet werden.

Elektrisches Schaltbild



NAPOLEON 15-JAHRES-GARANTIE

Für ROGUE® EQ™ 365

15 Jahre Napoleon Elektrogrill-Garantie.

Diese Garantie gilt für: die Europäische Union, die Schweiz, Andorra, San Marino, Norwegen, Island und Liechtenstein.

Die dem Kunden gesetzlich zustehenden Rechte bei Mängeln gemäß §§ 437 ff. BGB sind von der vorliegenden Garantie nicht berührt und werden durch die Garantie nicht eingeschränkt oder verändert. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass ab Kaufdatum an den Komponenten Ihres neuen NAPOLEON-Produkts weder Material- noch Verarbeitungsmängel für die folgende Dauer auftreten:

Haube	15 Jahre
Porzellanemaillierter Deckel	15 Jahre
Aluminiumgussteile	15 Jahre
Porzellanemaillierte Gusseisenroste	15 Jahre
Elektrische Komponenten	3 Jahre
Alle anderen Teile	15 Jahre

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

NAPOLEON garantiert ausschließlich gegenüber dem Erstkäufer und unter der Voraussetzung, dass der Kauf über einen offiziellen NAPOLEON-Vertragshändler erfolgt ist, eine Mängelfreiheit seiner Produkte. Dabei gelten die folgenden Bedingungen und Beschränkungen:
Die vorliegende Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.
Der Grill muss von einem lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Vertragspartner installiert werden. Die Installation muss gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen sowie sämtlichen regionalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen.
Diese beschränkte Garantie umfasst keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrand, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, missbräuchliche Verwendung oder Nachlässigkeit verursacht werden. Im Falle der Installation von Ersatzteilen anderer Hersteller erlischt die vorliegende Garantie. Verfärbungen von Plastikteilen durch den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln oder die Einwirkung von Sonnenlicht sind in dieser Garantie nicht abgedeckt.
Von dieser Garantie sind ferner ausgenommen: Kratzer, Dellen, Lackschäden, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeeinwirkung oder scheuernde und chemische Reinigungsmittel sowie Absplitterungen auf porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des Grills verwendet werden.
Sollte sich der Zustand eines Teils innerhalb der Garantiefrist so sehr verschlechtern (Durchrosten oder Durchbrennen), dass es nicht mehr funktionstüchtig ist, wird dem Kunden ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.
Nach dem ersten Jahr ist NAPOLEON gemäß der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) befugt, sich nach eigenem Ermessen von sämtlichen Garantieverpflichtungen zu entbinden, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines mangelhaften Garantieteils rückerstattet.
NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für Installations-, Arbeits- oder andere Kosten bzw. Ausgaben, die im Zusammenhang mit der Neuinstallation eines Garantieteils entstehen. Diese Kosten sind von der vorliegenden Garantie ausgenommen.
Ungeachtet der in dieser der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) enthaltenen Bestimmungen entspricht die Haftung von NAPOLEON gemäß dieser Garantie dem oben Dargelegten und erstreckt sich in keinem Fall auf etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.
Die vorliegende Garantie definiert die Verpflichtung und Haftung von NAPOLEON im Hinblick auf den NAPOLEON-Grill. NAPOLEON übernimmt im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts keine weiteren Haftungen und befugt auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Haftungen zu übernehmen.
NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für: Überhitzung, Ausblasen durch Umwelteinflüsse wie starke Winde oder inadäquate Belüftung.
Etwaige Schäden am Grill durch Wettereinflüsse, Hagel, grobe Behandlung, aggressive Chemikalien oder Reinigungsmittel liegen nicht in der Verantwortung von NAPOLEON.
Im Falle eines Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon unter Angabe der Serien- und Modellnummer vorzulegen.
NAPOLEON behält sich das Recht vor, vor Erfüllung der Garantiepflicht das Produkt oder ein Teil davon von einem ihrer Vertreter begutachten zu lassen.
NAPOLEON übernimmt keine Transport- und Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle.

Garantiegeber:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004 LC | Tiel | Gelderland
Niederlande
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Manual de usuario

REQ365

Los electrodomésticos ilustrados en este manual pueden diferir del modelo adquirido.

¡Queremos tu opinión!

Visita Napoleon.com para escribir tu comentario.

★★★★★

Aplicar número de serie

¡FELICITACIONES POR TU ASADOR ELÉCTRICO NAPOLEON!

Acabas de mejorar tu juego de parrilladas.

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

Por favor, lee y sigue este Manual del propietario antes de usar tu parrilla para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Retire todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y las tarjetas del electrodoméstico antes de usarlo.

ASADOR ELÉCTRICO DE EXTERIOR. ÚSELO EN ESPACIOS BIEN VENTILADOS.

NO OPERE EN UN EDIFICIO, GARAJE O CUALQUIER OTRA ÁREA CERRADA.

¡PELIGRO!

- RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA
- Solo para uso doméstico en exteriores.
- Al usar electrodomésticos con energía, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y daños materiales.

¡ADVERTENCIA!

Lee y sigue todas las advertencias e instrucciones antes de operar el electrodoméstico.

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

AVISO A ELECTRICISTA LICENCIADO

Para viviendas con cableado de dos fases antiguo, se requiere un enchufe de 32A IEC 60309 (6h). El enchufe proporcionado en el cable de alimentación deberá ser reemplazado y emparejado con una toma de corriente exterior adecuada de 32A. Contacte a un distribuidor de Napoleon para obtener el kit de enchufe N370-10005052 de 32AMP. Deje estas instrucciones con el propietario del electrodoméstico para referencia futura.

Advertir a adultos y niños sobre el riesgo de las altas temperaturas de la superficie. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

AVISO AL CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

¡Bienvenido a Napoleon!

Seguridad Primero

¡ADVERTENCIA! Información General

Este aparato cumple con las normas técnicas y los requisitos de seguridad para dispositivos eléctricos. Toda la instalación del suministro eléctrico DEBE ser realizada por un electricista autorizado. El aparato debe ser instalado conforme a los códigos locales.

¡ADVERTENCIA! Precauciones Eléctricas

Este aparato utiliza un enchufe de 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h).

Riesgo de descarga eléctrica. Utilice únicamente un circuito protegido por un interruptor de falla a tierra (GFCI) con este aparato.

ASEGÚRESE SIEMPRE de que el enchufe eléctrico utilizado sea adecuado para las especificaciones del aparato. El aparato está clasificado para 5,4 kW. Use únicamente un enchufe exterior compatible y dedicado a este aparato.

El suministro eléctrico debe ser proporcionado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual nominal que no exceda los 30 mA.

El aparato debe conectarse a una toma de corriente con contacto de puesta a tierra.

Mantenga los cables de alimentación alejados del agua, otros líquidos o superficies calientes. No opere el aparato si el cable, la clavija o cualquier otro componente crítico está dañado, o si el aparato no funciona correctamente.

Se recomienda conectar el aparato directamente a una toma de corriente correctamente puesta a tierra. Si se utiliza un cable de extensión, debe ser:

1. Aprobado para uso exterior.
2. Adecuado para una alimentación continua de 16A. Y,
3. Lo más corto posible.

No se deben usar cables de extensión residenciales.

¡ADVERTENCIA! Instalación y Montaje

Monte este aparato exactamente según las instrucciones de ensamblaje que se encuentran en este manual. Este aparato no está destinado a ser instalado en o sobre casas móviles, caravanas o barcos. No modifique este aparato bajo ninguna circunstancia.

¡ADVERTENCIA! Operación

Lea todo este Manual del Propietario antes de operar este aparato.
NUNCA deje el aparato desatendido mientras está cocinando.
NUNCA intente apagar un incendio de grasa con agua u otros líquidos.
SIEMPRE tenga un extintor de incendios ABC accesible.
Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimientos, siempre que se les haya proporcionado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprendan los riesgos involucrados.

¡ADVERTENCIA! Almacenamiento y No Uso

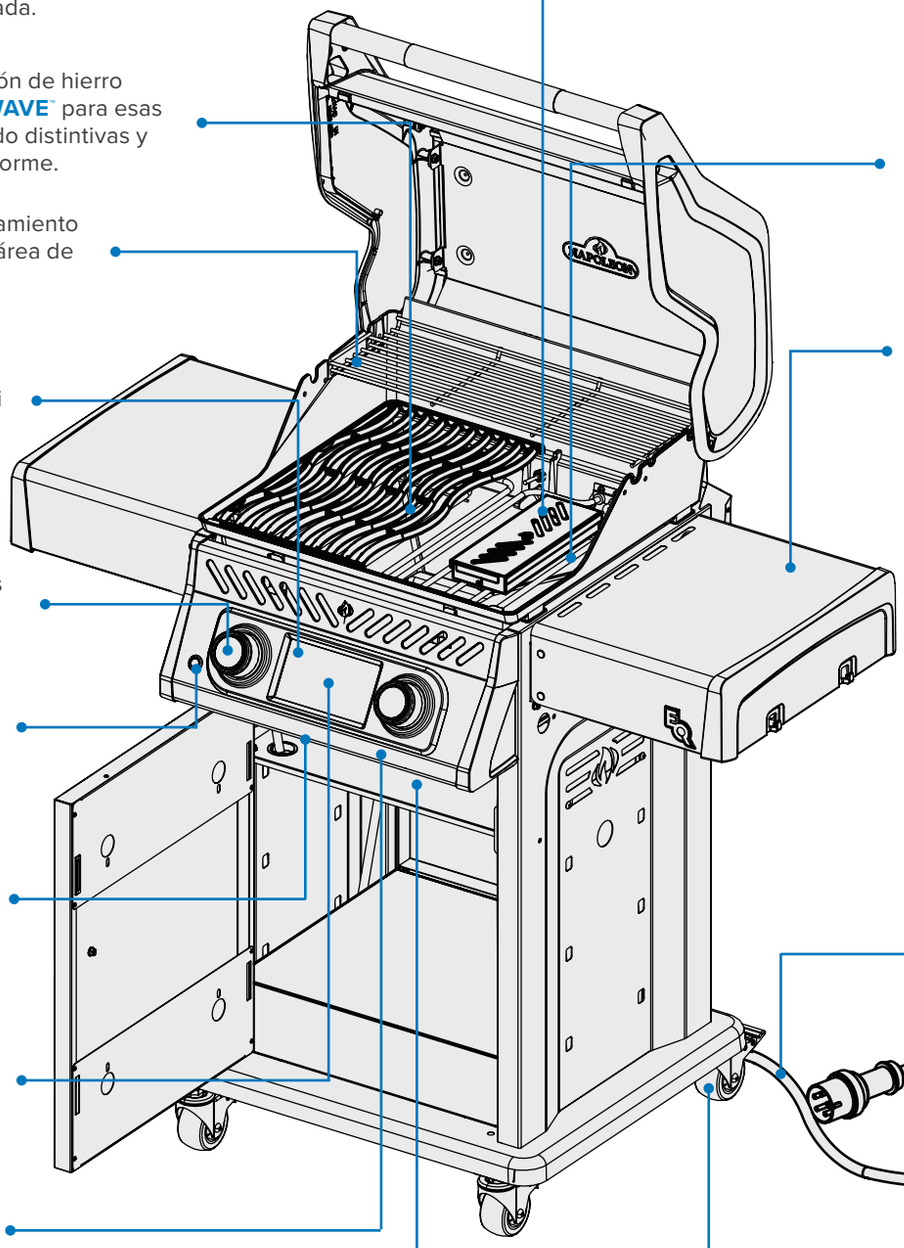
Desconecte el aparato del enchufe cuando no esté en uso.
Mantenga el enchufe y el cable secos.
No deje el aparato ENCENDIDO durante períodos en los que no se utilice.
Guarde el aparato en interiores cuando no esté en uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleon! 99
Seguridad Primero
Características del Sistema 100
Empezando 101
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES
Operación 102
Encender su aparato
Instrucciones para asar
Modos de operación
Ajustes del aparato
Aplicación Napoleon Home
Cómo usar el Rotisserie
Lista de Verificación de la Experiencia de Parrillada
Cómo sazonar las rejillas de cocción de hierro fundido
Guía de Parrilla 112
Instrucciones de limpieza 113
Instrucciones de mantenimiento 115
Acero inoxidable en entornos adversos
Solución de problemas 116
Cumplimiento 118
Diagrama eléctrico 119
Garantía 120
Guía de ensamblaje 241
Piezas de recambio 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Características del Sistema



Quemador eléctrico duradero para una calidad prolongada.

Rejillas de cocción de hierro fundido Iconic **WAVE**™ para esas marcas de sellado distintivas y una cocción uniforme.

Rejilla de calentamiento grande para un área de cocción mayor.

Capacidad de control por Wi-Fi y Bluetooth®.

Controles de los quemadores.

Interruptor de ENCENDIDO/ APAGADO.

2 sondas de temperatura.

Pantalla de 7”.

Cargador USB.

Ruedas de bloqueo fácil que aseguran el aparato en su posición.

Caja de ahumador para astillas de madera para realzar el sabor.

Bandejas laterales plegables con recubrimiento en polvo negro y ganchos integrados para herramientas.

Cable de alimentación.

Bandeja de goteo de fácil acceso para un mantenimiento eficiente.

Los aparatos ilustrados en este Manual del Propietario pueden diferir del modelo que usted adquirió. Modelo presentado: REQ365

Empezando

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

Use guantes de protección.

Use gafas de seguridad.

¡PRECAUCIÓN! Superficie caliente. Las superficies marcadas con este símbolo están muy calientes.

Información importante.

¡PELIGRO / ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica que podría resultar en un incendio, explosión, muerte o lesión física grave.

¡PELIGRO! Apague inmediatamente el suministro de energía y desconéctelo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No opere el aparato si el enchufe está dañado.
- El cable de alimentación debe ser examinado regularmente en busca de signos de daño, y el aparato no debe usarse si el cable está dañado.
- Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un distribuidor autorizado de Napoleon, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- No opere el aparato bajo la lluvia ni mientras esté de pie en agua.
- No utilice el aparato a menos de 3 m (10 pies) de una piscina, estanque u otro cuerpo de agua.
- No utilice el aparato como calefactor.
- El área que rodea el aparato debe mantenerse libre de líquidos inflamables y otros materiales combustibles como trapeadores, trapos, escobas y papel; así como de disolventes, líquidos de limpieza y gasolina.
- La bandeja de grasa debe estar en su lugar en todo momento mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Para evitar lesiones, utilice únicamente los accesorios recomendados específicamente por Napoleon.
- No ajuste las rejillas de cocción cuando el aparato esté en funcionamiento o caliente.
- Permita que el aparato y cualquier grasa o restos de comida acumulados se enfríen antes de mover, limpiar, mantener o almacenar la parrilla.
- No utilice el aparato en áreas de alto tránsito. El cable debe estar dispuesto de manera que no pueda ser tirado por los niños ni presentar un riesgo de tropiezo.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico alejados de las superficies calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- Apague los controles antes de desconectar el enchufe del tomacorriente.
- No permita que el agua fría (por ejemplo, lluvia, aspersores, manguera, lavadora a presión) entre en contacto con la parrilla caliente.
- Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción con utensilios de cocina.
- Siempre mantenga una distancia adecuada de los materiales combustibles: 26” (660 mm) en la parte trasera de la unidad y 10” (254 mm) en los laterales.
- Se recomienda una distancia adicional de 24” (610 mm) cerca de revestimientos de vinilo o paneles de vidrio.
- No use el aparato para fines distintos a los previstos. No se debe usar combustible, como briquetas de carbón, con esta parrilla.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores o las partes marcadas con el símbolo de superficie caliente.

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

¡PELIGRO! Siga todas las especificaciones e instrucciones exactamente para prevenir incendios, daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

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

Operación

Encender su aparato

¿Es la primera vez? Realice un quemado inicial

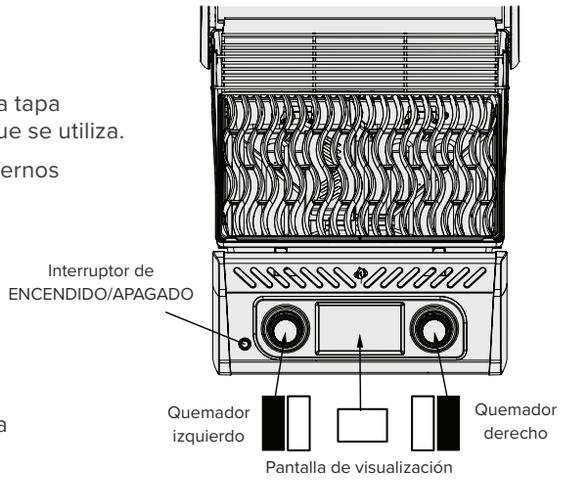
Haga funcionar el aparato a alta temperatura durante 30 minutos con la tapa cerrada. Es normal que el aparato emita un ligero olor la primera vez que se utiliza.

Esto es causado por el quemado inicial de las pinturas y lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a ocurrir.

Operación del aparato

1. Enchufe el aparato en la toma de corriente. (Fig. 1)
2. Abra la tapa del aparato.
3. Presione el interruptor de **ENCENDIDO/APAGADO.** (Fig. 2)
4. Desde la página de **Inicio**, seleccione el modo utilizando la pantalla táctil o el mando derecho. Consulte las **Funciones del mando.**
5. Utilice los mandos o la pantalla, según los modos, para ajustar los niveles de temperatura de los quemadores. (Fig. 3)

NOTA: Todos los modos deben iniciarse en el aparato.



Característica del aparato: Temporizador de apagado automático

Para mantener la tranquilidad y ahorrar energía, el aparato está equipado con un temporizador de apagado automático. En el modo **Cocinar**, el aparato se apagará después de 2 a 21 horas de inactividad; el último ajuste de calor seleccionado determinará el tiempo que transcurre antes de que el aparato se apague.

RESUMEN DE CALOR - MODO COCINAR (MANDO IZQUIERDO Y DERECHO)	TIEMPO DE APAGADO (HORAS)
1 (BAJO)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MEDIO)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (ALTO)	2

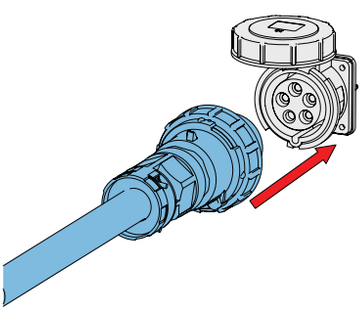


Fig. 1

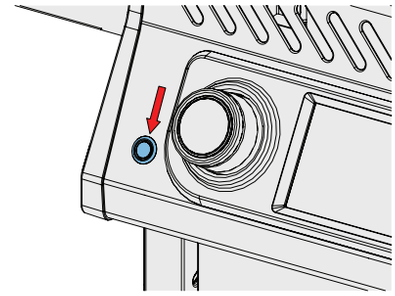


Fig. 2

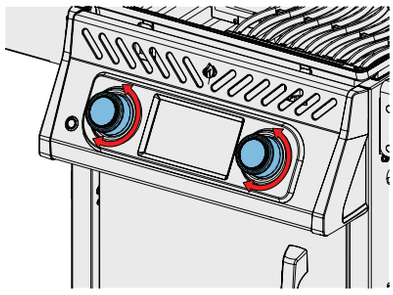


Fig. 3

¡PELIGRO! Use el aparato sobre una superficie nivelada y estable.

¡PELIGRO! No toque las superficies calientes. Use las asas o los mandos.

¡PELIGRO! No ajuste las rejillas de cocción mientras el aparato esté caliente o en funcionamiento.

Instrucciones de asado

Uso del quemador eléctrico izquierdo y derecho

- Precaliente el aparato durante unos 20 minutos antes de cocinar. Haga funcionar ambos quemadores eléctricos a alta temperatura con la tapa cerrada hasta alcanzar al menos 500°F (260°C).
- Las rejillas de cocción se pueden engrasar antes de precalentar para reducir el pegado al asar carnes magras como pechuga de pollo o cerdo.
- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar llamaradas, o reduzca la temperatura del aparato.
- Los alimentos que se cocinan por poco tiempo, como pescado y verduras, se pueden asar con la tapa abierta.
- Asar con la tapa cerrada asegura temperaturas más altas y consistentes que cocinan la carne de manera más uniforme y puede reducir los tiempos de cocción.
- Los alimentos que tardan más de 30 minutos, como los asados, se pueden cocinar indirectamente con el quemador eléctrico. Consulte **Asado indirecto.**

Asado directo

Este método se usa a menudo para dorar, o para alimentos cocidos por poco tiempo, como hamburguesas, filetes, pollo o verduras.

Coloque los alimentos sobre las rejillas de cocción directamente sobre el calor. (Fig. 1)

Dore la carne primero para atrapar los jugos y el sabor.

Baje la temperatura de la parrilla para terminar de cocinar según su preferencia.

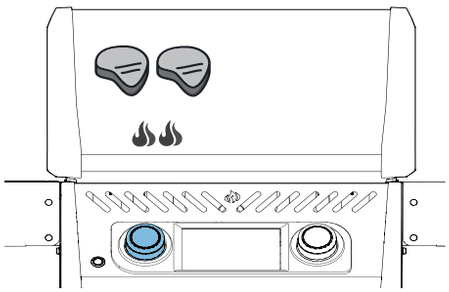


Fig. 1

Asado indirecto

Este método utiliza temperaturas más bajas y circula el calor alrededor de los alimentos, cocinándolos lentamente y de manera uniforme. Utilice este método para cocinar cortes de carne más grandes o alimentos propensos a llamaradas, como asados, pollo o pavo.

Coloque los alimentos en el quemador que está APAGADO; el calor del quemador opuesto encendido cocinará los alimentos. (Fig. 2)

Desde la **página de inicio**, seleccione el modo **Cocinar**. Ajuste el nivel deseado.

Asar a una temperatura más baja y con un tiempo de cocción más lento resulta en carnes más tiernas.

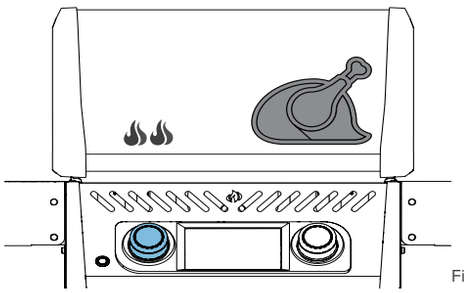


Fig. 2

Sondas de temperatura

El aparato está equipado con dos sondas de temperatura que deben conectarse a la parte inferior del panel de control. Consulte la **Guía de Montaje.**

Antes de cocinar, inserte las puntas de las sondas en la parte más gruesa de la carne, evitando huesos y grasa para obtener la temperatura interna del alimento. (Fig. 3)

Guarde en el interior cuando no esté en uso. Use únicamente las sondas de temperatura recomendadas para este aparato.

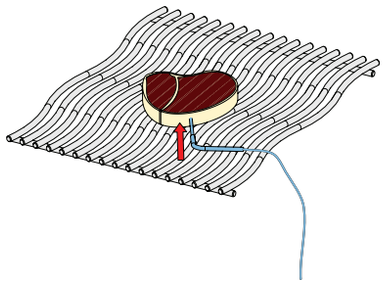


Fig. 3

¡PELIGRO! No se deben utilizar carbón u otros combustibles similares con este aparato.

¡PELIGRO! No deje los alimentos desatendidos en ningún quemador eléctrico en funcionamiento.

¡PELIGRO! No use este aparato bajo toldos extendidos. No seguir estas instrucciones podría resultar en un incendio o lesiones personales.

Temperatura de sobrecocción

El aparato detecta temperaturas excesivas fuera del rango típico o recomendado para evitar la sobrecocción.

Si la temperatura del aparato supera los 850°F (455°C), la pantalla mostrará una notificación de advertencia al usuario. (Fig. 4)

Una vez iniciada, el operador tendrá 10 segundos para aceptar la declaración de advertencia o el aparato se apagará por completo, mostrando una notificación de que la unidad se apagó y debe reiniciarse para reanudar el funcionamiento si se desea.

NOTA: El aparato se apagará si la temperatura supera los 900°F (485°C).

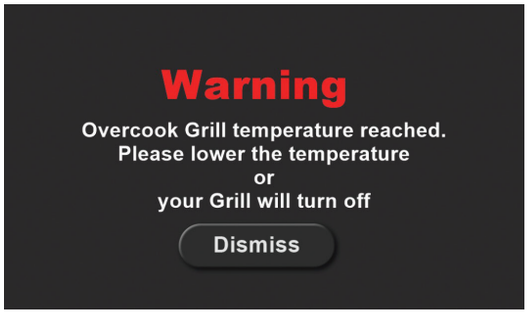


Fig.4

Página de inicio

La **página de inicio** muestra una visión general de todos los modos, funciones y ajustes disponibles para el operador. (Fig. 5)

Al girar el mando derecho, el usuario podrá verificar el menú seleccionado mediante texto resaltado en azul.

Para activar el modo, función o ajuste seleccionado, el usuario debe presionar el mando derecho.

NOTA: Para cambiar entre modos, debe volver a la **página de inicio** y seleccionar el modo deseado; esto cancelará el modo actual.

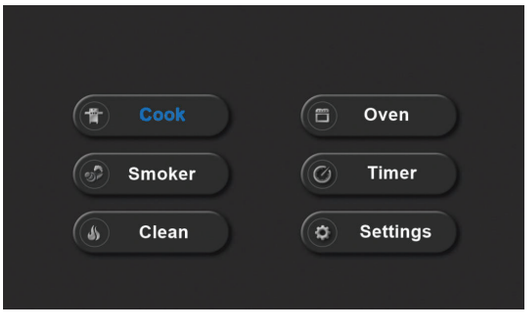


Fig.5

Funciones del mando

	MANDO IZQUIERDO		MANDO DERECHO	
	GIRE	PRESIONE	GIRE	PRESIONE
PÁGINA DE INICIO			Resalta el botón/modo en azul para seleccionar.	Selecciona/activa el botón/modo resaltado.
COCINAR	Ajusta el quemador eléctrico de 0 (Quemador APAGADO) a 10 (ALTO).	Navega de regreso a la página de inicio.	Ajusta el quemador eléctrico derecho de 0 (Quemador APAGADO) a 10 (ALTO).	Detener.
HORNO	-	Navega de regreso a la página de inicio.	Ajusta la temperatura.	Iniciar/detener.
AHUMADOR	Seleccione la temperatura de 200°F a 280°F (100°C a 140°C).	Navega de regreso a la página de inicio.	Ajusta el nivel de humo de APAGADO a BAJO a ALTO.	Iniciar/detener.
TEMPORIZADOR	Seleccione las horas de 0 a 9.	Cancela el modo Temporizador y regresa a la página de inicio.	Seleccione los minutos de 0 a 59.	Starts and returns to Home page.
LIMPIAR	-	Navega de regreso a la página de inicio.	Ajusta la duración del tiempo.	Iniciar/detener.
AJUSTES	-	Navega de regreso a la página de inicio.	Navega a través de las opciones y resalta la opción seleccionada.	Selecciona la opción resaltada.
REPOSO	-	Regresa al modo activado previamente.	-	Cancela y navega a la página de inicio.

¡PELIGRO! Nunca caliente ningún recipiente de vidrio o metal de comida cerrado en el aparato. La presión acumulada puede hacer que el recipiente estalle, lo que puede causar lesiones personales y/o daños al aparato.

¡PELIGRO! Limpie regularmente la grasa de todo el aparato, incluyendo la bandeja de grasa y el interior de cocción, para evitar acumulaciones y incendios de grasa.

Modos de operación

¡IMPORTANTE! No es posible cambiar entre modos o iniciar modos desde la aplicación.

Modo cocinar

Al comenzar en el modo **Cocinar**, la posición inicial del mando en la pantalla de visualización se establecerá en 0. La temperatura se puede ajustar mediante la pantalla de visualización o los mandos; gire los mandos derecho e izquierdo de 0 (Quemador APAGADO) a 10 (temperatura ALTA). Cuando se seleccione otro modo, la posición del mando volverá a 0. (Fig. 1)

Para evitar la sobrecocción, el aparato se apagará automáticamente después de un tiempo específico de inactividad y si ambos mandos están encendidos. Consulte la tabla del **Temporizador de Apagado Automático.**

NOTA: Presionar el mando derecho no cancelará el modo. El modo solo cambiará si se selecciona otro modo.

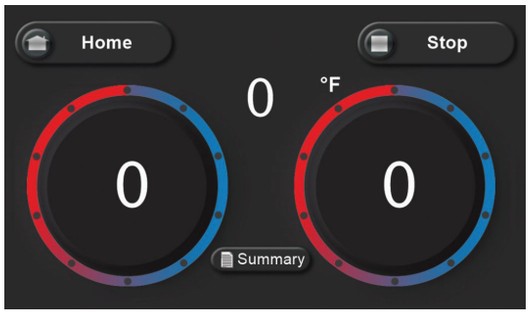


Fig. 1

Modo horno

Para ampliar su versatilidad en la cocina, utilice el modo **Horno** para operar el aparato exterior como un horno de cocina tradicional.

El rango de temperatura mientras se opera en el modo **Horno** es de 200°F a 500°F (100°C a 250°C). La temperatura se puede ajustar en incrementos de 10°F (5°C) usando el mando derecho. (Fig. 2)

Para evitar la sobrecocción, el aparato se apagará automáticamente después de 5 horas de inactividad (sin cambios en los ajustes).

Fig. 2

Modo limpiar

El modo **Limpiar** es un excelente método para usar al limpiar las rejillas de cocción.

Para satisfacer las necesidades de limpieza y cocción, tendrá la opción de seleccionar un intervalo de tiempo entre 10 y 30 minutos. Se recomienda seleccionar 30 minutos al utilizar el modo **Limpiar** por primera vez.

Durante esta operación, el aparato alcanzará la potencia máxima de entrada durante el tiempo seleccionado. Consulte las **Instrucciones de limpieza.**

Modo ahumador

¡PELIGRO! El aparato está caliente durante el uso. Retire las rejillas usando guantes resistentes al calor o cuando el aparato se haya enfriado completamente.

Retire la rejilla de cocción y coloque la caja de ahumador directamente sobre el quemador eléctrico derecho. Coloque una pequeña cantidad de astillas de madera en la parte sólida de la bandeja de ahumador, cierre la tapa de la caja de ahumador y vuelva a colocar la rejilla de cocción. (Fig. 3)

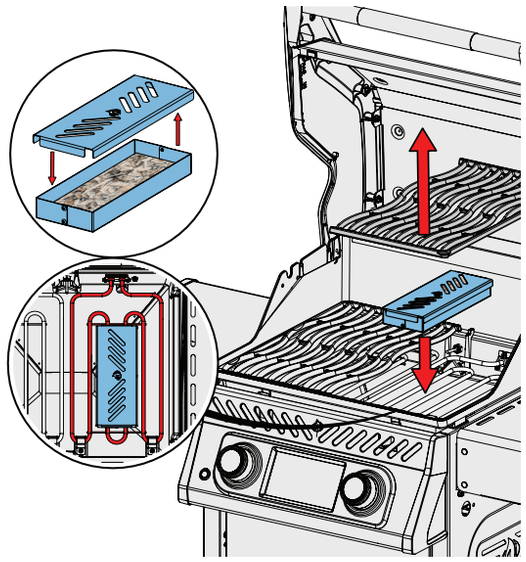


Fig. 3

¡PELIGRO! NUNCA intente abrir el Terminal de Alta Tensión. Hacerlo anulará la garantía del aparato.

¡PRECAUCIÓN! Riesgo de descarga eléctrica. Mantenga el cable de suministro eléctrico seco y fuera del suelo. Para asegurar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo solo a tomas de corriente correctamente conectadas a tierra. El servicio debe ser realizado únicamente por un profesional con el aparato desconectado del circuito de suministro.

Seleccione el nivel de humo deseado: BAJO - ALTO. (Fig 4)

Los diferentes tipos de madera (por ejemplo, manzano, nogal, nogal americano) producen diferentes sabores y vienen en múltiples variaciones: trozos, astillas, polvo o pellets.

Un ligero humo es suficiente para darle un buen sabor ahumado a sus alimentos, así que tenga en cuenta la cantidad de madera utilizada.

¡IMPORTANTE! Demasiado humo puede dejar un depósito sucio y de sabor desagradable en los alimentos.

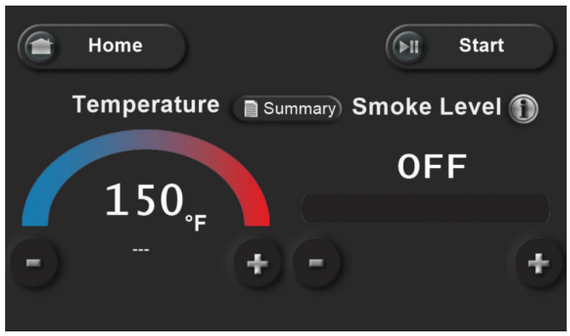


Fig. 4

Cuando se selecciona el modo **Ahumador** (BAJO o ALTO), ambos quemadores se encenderán a plena potencia durante 6 minutos para encender la fuente de humo.

El quemador eléctrico izquierdo se utiliza para ajustar la temperatura del aparato de 200°F a 280°F (100°C a 140°C). (Fig. 4)

El quemador eléctrico derecho se utiliza para mantener los niveles de humo; se pueden usar tanto astillas de madera como pellets.

Para evitar la sobrecocción, el aparato se apagará automáticamente después de 10 horas de inactividad (sin cambios en los ajustes).

NOTA: La temperatura se ajusta en incrementos de 10°F (5°C), la temperatura predeterminada es 200°F (100°C).

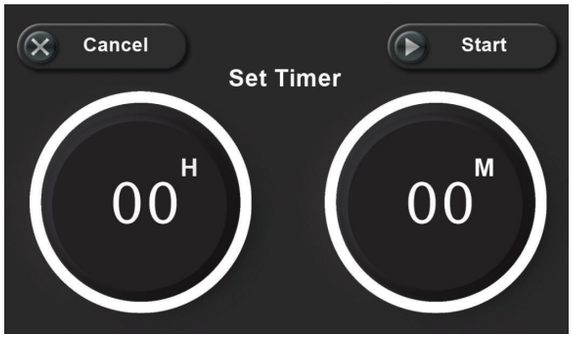


Fig. 5

Temporizador (Cronómetro)

Esta función NO está vinculada a los modos **Cocinar**, **Horno** o **Ahumador**, y no se restablecerá ni cancelará si se selecciona otro modo. El temporizador se puede ajustar en cualquier momento mientras se usa el aparato para satisfacer las necesidades de cocción. (Fig. 5)

Esta función solo será visible si el temporizador está activado y enviará una notificación una vez que se complete.

NOTA: El tiempo máximo que se puede configurar es de 10 horas.

(Mando izquierdo: 9 h + Mando derecho: 59 min.)

Alarma

Esta función emitirá un sonido de alarma, notificando al usuario cuando una función se haya completado. La alarma del aparato sonará cuando se alcance la temperatura establecida, el temporizador configurado o la sonda de temperatura eléctrica.

El aparato también producirá un sonido de alarma si alcanza temperaturas excesivas.

ASADO ¡CONSEJO DE PRO!

Remoje las astillas de madera antes de cocinar. Esto hará que se quemen lentamente, lo que aumentará el sabor ahumado.

¡SEGURIDAD PRIMERO!

En el Modo de Limpieza, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, y los niños deben mantenerse alejados.

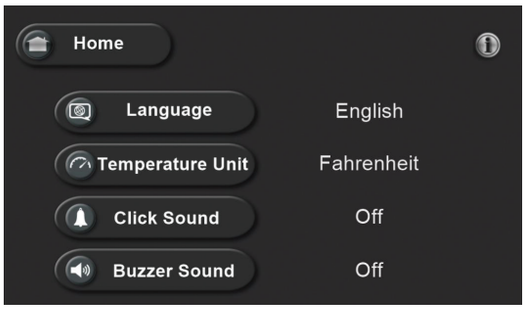
¡PELIGRO! Utilice solo madera sin tratar o madera comprada en un distribuidor autorizado de Napoleon.

¡PELIGRO! La salsa barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y causar una rápida deterioración de los componentes de la parrilla, a menos que se limpien regularmente.

¡PELIGRO! Evite el contacto no protegido con superficies calientes.

AJUSTES DEL APARATO

Página de ajustes



Cuando se selecciona **Ajustes**, el usuario puede personalizar lo siguiente:

- **Idioma**

  El usuario puede seleccionar entre los 4 idiomas disponibles: inglés, francés, español y alemán. (Fig. 1)

- **Unidad de temperatura**

  La unidad de temperatura puede ser Fahrenheit o Celsius. La unidad de temperatura predeterminada es Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Sonido del sistema**

  El aparato producirá un sonido de clic para cada acción y selección al usar la pantalla de visualización. Esto se puede ACTIVAR o DESACTIVAR. (Fig. 3)

- **Sonido de la bocina**

  El sonido de la bocina se escucha cuando el aparato alcanza la temperatura establecida o cuando el temporizador se completa. La bocina se puede ACTIVAR o DESACTIVAR. (Fig. 4)
  NOTA: El volumen no se puede ajustar.

- **Detalles de la versión del software**

  La versión del software y el DSN (Número de Serie Digital) se pueden encontrar en esta sección. Vaya a la página de ajustes y seleccione el botón de Información para ver los detalles del software. (Fig. 5)

- **DSN**

  Número de Serie Digital. Se utiliza para identificar la unidad al conectar la aplicación móvil. Este número también puede ser necesario si llama al Soporte al Cliente de Napoleon.

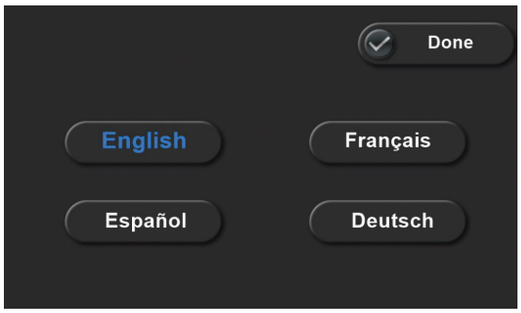


Fig. 1

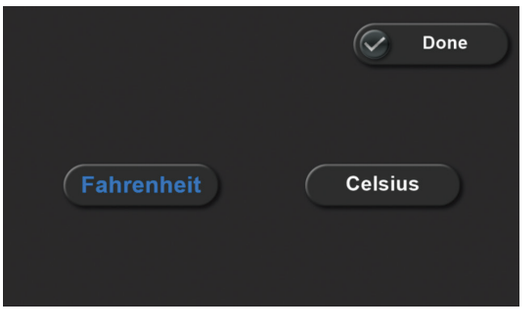


Fig. 2

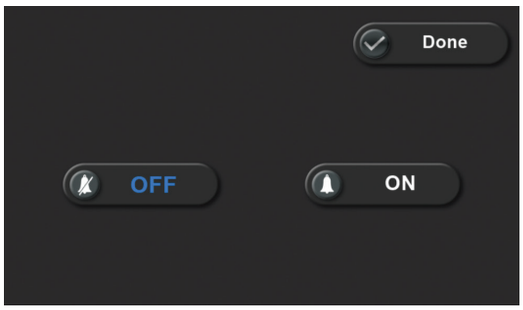


Fig. 3

Fig. 4

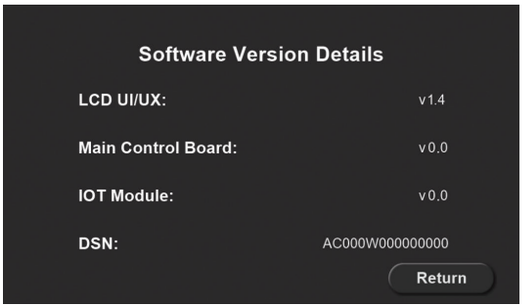


Fig. 5

¡SEGURIDAD ANTE TODO!

Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción del quemador con utensilios de cocina (por ejemplo, planchas, bandejas para hornear o sartenes).

ASADO ¡CONSEJO DE PRO!

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

Página de resumen

Cuando se selecciona la **página de resumen**, la pantalla mostrará un resumen del modo actual y la temperatura de la sonda. (Fig.6)

Esta página se puede cerrar simplemente presionando el mando izquierdo para navegar de regreso al menú anterior. Para cancelar o ir a la **página de inicio**, presione el mando derecho.

NOTA: Las temperaturas de la sonda solo se pueden visualizar desde la pantalla y configurar desde la aplicación **Napoleon Home.**

Fig. 6

Aplicación Napoleon Home

Acceda a su aparato de forma remota descargando la **aplicación Napoleon Home** desde la App Store® y Google Play Store® para ampliar su versatilidad en la cocina.

Para acceder a la aplicación, será necesario crear una cuenta siguiendo las instrucciones indicadas en la aplicación. Consulte **Crear su cuenta.**

Al emparejar su aparato con la aplicación **Napoleon Home** a través de Wi-Fi, podrá:

- Ajustar la temperatura del aparato.
- Cuando la(s) sonda(s) estén conectada(s), seleccione la temperatura objetivo para la(s) sonda(s).
- Configurar el temporizador.
- Cambiar entre las unidades de temperatura F/C.
- Detener el modo activo actual.
- Apagar el aparato.

Todas las notificaciones y alarmas se envían a través de la aplicación, para mantenerlo conectado mientras prepara sus recetas favoritas.

NOTA: No es posible cambiar entre modos o iniciar modos en la aplicación..

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Escanea este código QR para acceder directamente al sitio web de la aplicación Napoleon Home.

Crear su cuenta

1. Registre una cuenta en la **aplicación Napoleon Home** O inicie sesión utilizando su información de cuenta de Facebook, Google o Apple. (Fig. 1)
2. Acepte los permisos.
3. Ingrese la información del usuario y cree una contraseña para la cuenta. Seleccione el país en el que se encuentra el aparato. (Fig. 2)
4. La información ingresada en el Paso 2 se registrará en la **aplicación Napoleon Home** y se enviará una confirmación al correo electrónico proporcionado. (Fig. 3)

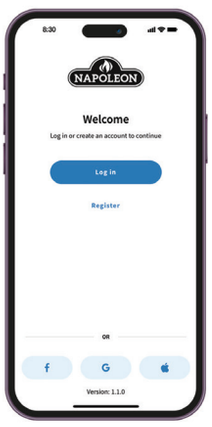


Fig. 1

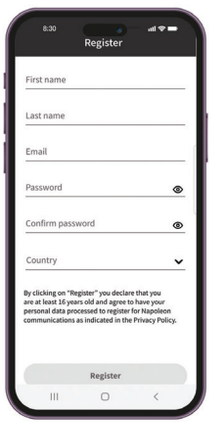


Fig. 2

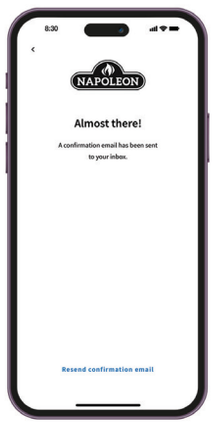


Fig. 3

5. Abra la bandeja de entrada de su correo electrónico y seleccione el enlace de confirmación.

NOTA: El enlace de confirmación debe abrirse en el dispositivo en el que está instalada la **aplicación Napoleon Home**. (Fig. 4)

6. Si no se encuentra el correo electrónico, haga clic en **Reenviar enlace de confirmación** y verifique la carpeta de correo no deseado.

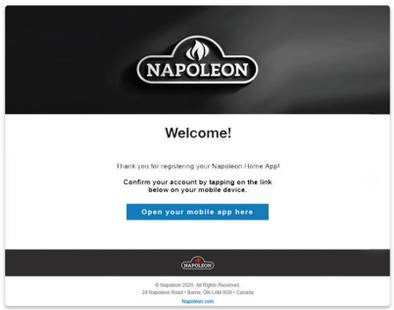


Fig. 4

Conexión de su dispositivo inteligente

Después de crear tu cuenta, vincula tu aparato a la aplicación a través de Bluetooth y Wi-Fi siguiendo estos pasos:

1. Asegúrese de que su aparato esté encendido. (Fig. 5)
2. Presione y mantenga presionado el botón de encendido durante 10 segundos.
3. Suelte el botón de encendido cuando el LED comience a parpadear.
4. Seleccione **Agregar Dispositivo.** (Fig. 6)
5. Acepte los permisos. (Fig. 7)
6. Busque dispositivos y seleccione el dispositivo de la lista. (Fig. 8)
7. Seleccione la red Wi-Fi e ingrese sus credenciales. (Fig. 9)
8. Ingrese un nombre personalizado para su dispositivo o continúe con el nombre predeterminado proporcionado. (Fig. 10)
9. ¡Ahora está conectado!

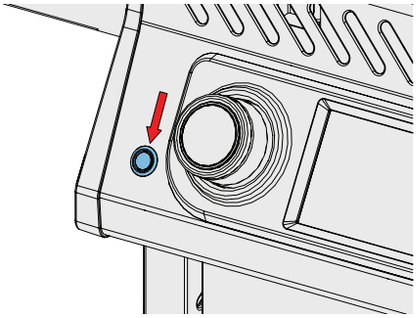


Fig. 5

Ajustes

Para acceder a la **Página de ajustes**, vaya a la esquina superior derecha y seleccione este símbolo:

Desplácese hacia abajo para acceder a las opciones para cambiar de F° a C°. Para cambiar el nombre de su dispositivo o su sala/ubicación, desplácese hacia abajo hasta **Editar ajustes del dispositivo.** (Fig. 11)

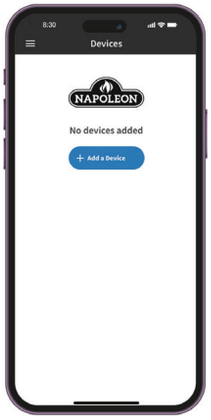


Fig. 6

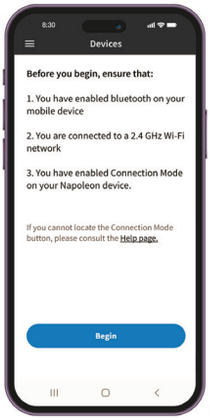


Fig. 7

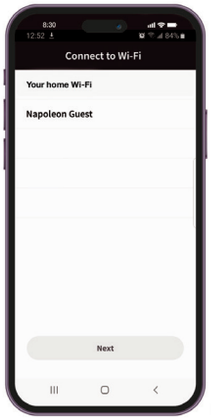


Fig. 8

Fig. 9

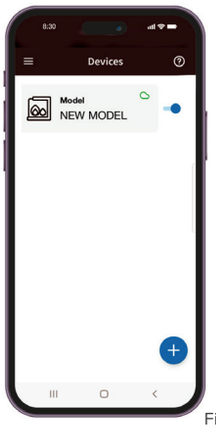


Fig. 10

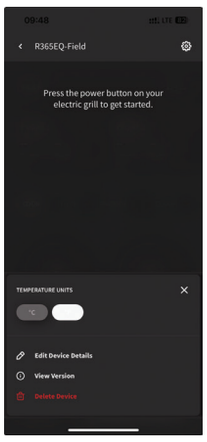


Fig. 11

¡TENGA CUIDADO!

La tapa de la parrilla y toda la caja de fuego pueden calentarse mucho durante el uso.

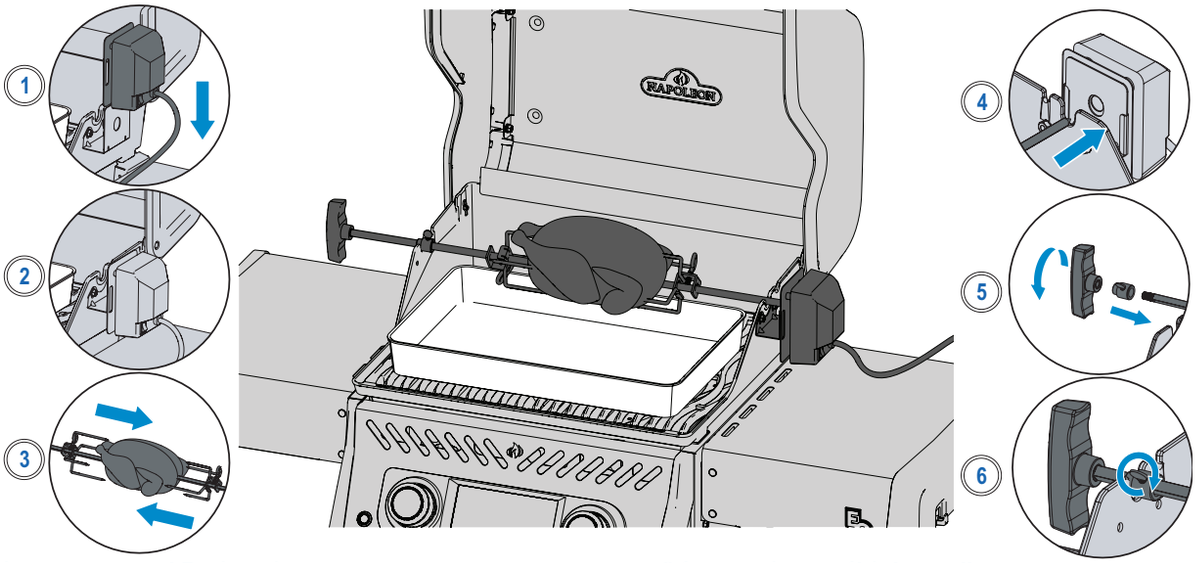
Cómo usar el Rotisserie

Montaje de su Kit de Rotisserie (si se adquirió)

NOTA: El calor extremo dañará la rejilla de calentamiento. Retírela antes de instalar el espeto.

1. Instale el motor del rotisserie en el costado del aparato utilizando el/los soporte(s) de montaje. Algunos modelos tienen los soportes preinstalados.
2. Una vez que el soporte esté fijado al aparato, deslice el motor del rotisserie sobre el soporte.
3. Deslice el primer tenedor del rotisserie justo antes del centro del espeto y ajústelo en su lugar. Ensarte la carne en el espeto y empuje la carne hacia el tenedor. Deslice el segundo tenedor del rotisserie en el extremo opuesto del espeto y empuje el tenedor en la carne hasta que quede seguro. Ajuste el tenedor en su lugar.
4. Inserte cuidadosamente el extremo puntiagudo del espeto en el motor del rotisserie y coloque el extremo opuesto sobre los ganchos. El lado pesado de la carne colgará naturalmente hacia abajo para equilibrar la carga.
5. Deslice el casquillo de parada sobre el espeto hasta que esté más allá del interior de la tapa. Esto asegurará el movimiento de lado a lado del espeto.
6. Ajuste el casquillo de parada y el mango del espeto. Coloque un recipiente de metal debajo de la carne para recoger los jugos.

¡IMPORTANTE! Siempre use guantes al manipular los componentes del aparato.



Consejos para usar el Rotisserie:

- Operar los quemadores a alta temperatura hasta que la carne se dore. Luego, reduzca el calor manteniendo la tapa cerrada.
- Utilice un termómetro para verificar la temperatura interna de la carne.
- Los asados y las aves de corral deben dorarse por fuera y mantenerse tiernos por dentro.
- Utilice los jugos para rociar y hacer salsa.
- Un pollo de 3 libras toma aproximadamente 1 ½ horas a temperatura media a alta.
- Tenga en cuenta la capacidad de su motor de rotisserie. Nunca sobrecargue su equipo.
- Asegúrese de siempre colocar una carga equilibrada en su rotisserie.

Cómo cocinar múltiples pollos

1. Ate o ensarte las alas al cuerpo de los pollos.
2. Deslice el tenedor del rotisserie sobre el espeto.
3. Ensarte el primer pollo en el espeto hasta que esté sujetado por el tenedor del rotisserie. Ajuste.
4. Ensarte los siguientes 2 pollos en el espeto para que todos los pollos estén cerca uno del otro.
5. Deslice el segundo tenedor del rotisserie sobre el espeto y empújelo en el pollo hasta que los 3 pollos estén bien apretados juntos. Ajuste.

¡PELIGRO! Desarme los componentes del rotisserie cuando termine de cocinar, lávelos con agua tibia y jabón, y guárdelos en el interior.

¡PELIGRO! Utilice guantes resistentes al calor al manejar los componentes calientes del rotisserie.

¡PELIGRO! Desconecte el enchufe del rotisserie de la toma de corriente cuando la parrilla no esté en uso.

Lista de Verificación de la Experiencia de Parrillada

Consulte esta lista cada vez que haga una parrillada.

☐ **Lea el manual del propietario**

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

☐ **Limpie la bandeja de grasa**

Asegúrese siempre de limpiar la bandeja de grasa antes de asar para evitar incendios y llamaradas.

☐ **Verifique el cable**

Asegúrese de que el aparato esté apagado y frío. Verifique el cable de alimentación en busca de abrasiones excesivas o cortes. Reemplace el cable de alimentación antes de usarlo si está dañado.

☐ **Precaliente y limpie las rejillas**

Cubra las rejillas con grasa vegetal y precaliente su aparato para quemar el residuo excesivo y evitar que se pegue. Limpie las rejillas de hierro fundido con un cepillo de alambre de latón y las rejillas de acero inoxidable con un cepillo de acero inoxidable. Consulte las **Instrucciones de limpieza.**
NOTA: Las rejillas de cocina de acero inoxidable son resistentes a la corrosión y requieren menos mantenimiento que las rejillas de hierro fundido.

☐ **Prepara el área de trabajo**

Asegúrate de tener todo lo que necesitas mientras asas, como utensilios, especias, salsas y platos, al alcance de la mano. No dejes la comida sin supervisión, ya que podría quemarse.

☐ **No mires y voltea solo una vez**

Trata de no abrir la tapa y mirar demasiado, ya que el calor se escapará y afectará la temperatura y los tiempos de cocción. Voltea tu comida solo una vez, especialmente con bisteques y pollo.

☐ **Deja espacio**

Deja algo de espacio en la parrilla y entre los alimentos para que tengas lugar para mover la comida si es necesario.

☐ **Utiliza sondas de temperatura / termómetro**

Utiliza las sondas de temperatura o un termómetro para asegurar que la comida esté bien cocida. Sigue las guías de temperaturas apropiadas para todos los tipos de carne, especialmente para las aves de corral.

ASADO ¡CONSEJO DE PRO!

Siempre precaliente la parrilla antes de cocinar para quemar los residuos restantes y evitar que los alimentos se peguen a la rejilla.

ASADO ¡CONSEJO DE PRO!

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

¡SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA!

- Aceite de semilla de uva
- Aceite de girasol
- Aceite de soja
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de canola

Si no está disponible, seleccione un aceite o grasa que tenga un punto de humo alto. No utilice grasas saladas como la mantequilla o la margarina.

Cómo sazonar las rejillas de cocción de hierro fundido

Este procedimiento DEBE realizarse antes del primer uso y repetirse cada 3-4 usos para mantener las rejillas como nuevas.

1. Retire las rejillas de hierro fundido del aparato.
2. Lave las rejillas con agua tibia y jabón utilizando un paño suave. Seque con palmaditas y deje que las rejillas se sequen completamente.
3. Aplique grasa/aceite de manera uniforme utilizando un pincel de silicona en ambos lados.
4. Vuelva a instalar las rejillas de cocción.
5. Precaliente el aparato a 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Cocine durante 30 minutos.
7. Aplique una segunda capa uniforme de grasa/aceite en las rejillas de cocción y continúe cocinando durante 30 minutos más.
8. Las rejillas están ahora sazonadas.

   NOTA: Si se ha formado óxido en las rejillas de hierro fundido, elimínelo con una esponja abrasiva o un cepillo de latón y repita el proceso de sazonado.

Guía de Parrilla

COMIDA	CONFIGURACIÓN DEL MANDO / MODO	TIEMPO DE COCCIÓN	SUGERENCIAS
Bistec **1 pulgada (2.54 cm) de grosor**	ALTO – 2 minutos por cada lado. MODO - Cocinar	Poco hecho – 4 minutos	Pide grasa marmoleada en el corte. La grasa es un ablandador natural y mantiene la carne jugosa.
	ALTO a MEDIO – Calor alto 2 minutos de cada lado y luego cambiar a calor medio. MODO - Cocinar	Hecho medio – 6 minutos	
		Bien cocido – 8 minutos	
Hamburguesa **½ pulgada (1.27 cm) de grosor**	ALTO – 2 minutos de cada lado. MODO - Cocinar	Poco hecho – 4 minutos	Mantén las hamburguesas con el mismo grosor para tiempos de cocción uniformes. Las hamburguesas de 1 pulgada de grosor o más deben cocinarse con calor indirecto.
	ALTO – 2 ½ minutos de cada lado. MODO - Cocinar	Hecho medio – 5 minutos	
	ALTO – 3 minutos de cada lado. MODO - Cocinar	Bien cocido – 6 minutos	
Pollo	ALTO, MEDIO, BAJO – 2 minutos de cada lado, luego calor medio-bajo a bajo. MODO - Modo horno para pollos enteros. Modo cocción para piezas de pollo a la parrilla.	20 – 25 minutos	Corta la articulación que conecta el muslo y la pierna a ¾ para que la carne quede plana en el quemador y se cocine de manera uniforme.
Chuletas de cerdo	MEDIO MODO - Ahumador	6 minutos por cada lado	Elige cortes gruesos para obtener una carne más tierna. Recorta el exceso de grasa.
Costillas de cerdo	HIGH to LOW – High for 5 minutes then low until finished. MODO - Ahumador	20 minutos por cada lado, volteando con frecuencia	Elige costillas magras y carnosas. Asa hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
Chuletas de cordero	HIGH to MEDIUM – High for 5 minutes then Medium until finished. MODO - Ahumador	15 minutos por cada lado	Elige cortes gruesos para obtener carne más tierna. Recorta el exceso de grasa.
Perros calientes	MEDIO a BAJO MODO - Cocinar	4 – 6 minutos	Selecciona salchichones más grandes y córtalos a lo largo antes de asar.

Instrucciones de limpieza

Característica del aparato: Modo de limpieza

El modo de limpieza del aparato permite la quema de derrames y salpicaduras de cocina a una temperatura extremadamente alta (750°F / 400°C).

1. Retire cualquier alimento o accesorio del aparato.
2. Desde la página de **inicio**, seleccione **Limpiar.**
3. Use el control deslizante para ajustar el temporizador. El tiempo máximo es de 30 minutos. (Fig. 1)
4. Presione el botón derecho o toque el ícono de INICIAR para comenzar la operación de **limpieza**.
5. El aparato se apagará automáticamente una vez que la operación esté completa. Si la función de alarma está activada, el aparato notificará al usuario emitiendo un sonido de zumbador una vez que el ciclo de limpieza haya terminado.
6. Frote las rejillas de cocina usando un cepillo de acero inoxidable para rejillas de acero inoxidable o un cepillo de alambre de latón para rejillas de hierro fundido.

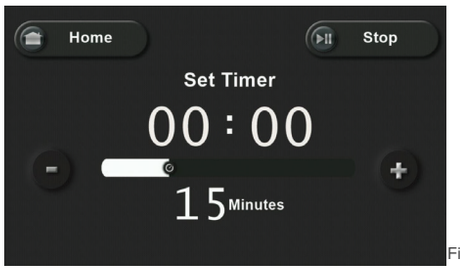


Fig. 1

NOTA: Esta función se desactivará si se selecciona cualquier otra configuración.

¡PRECAUCIÓN! Desenchufe el aparato antes de limpiarlo a mano. Deje que se enfríe antes de retirar o instalar piezas. (Fig. 2)

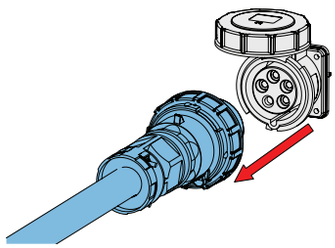


Fig. 2

Primer Uso

- Lave las rejillas a mano con agua y un detergente suave para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. NO lave en un lavavajillas. (Fig. 3)
- Enjuague bien con agua caliente y seque completamente con un paño suave para evitar que la humedad entre en el hierro fundido.

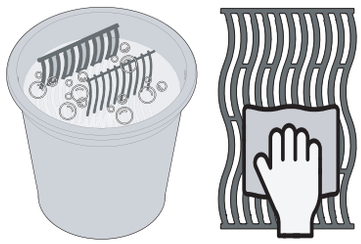


Fig. 3

Rejillas de hierro fundido

- Sazona tus rejillas para añadir una capa protectora que prevenga la corrosión. Consulta Consejos de Parrilla – **Cómo sazonar las rejillas de hierro fundido.**

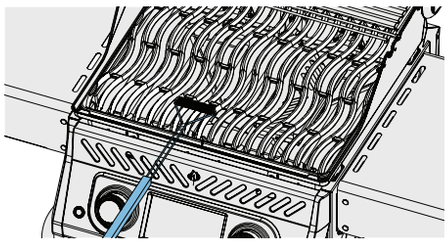


Fig. 4

Rejillas de Acero Inoxidable (Si están equipadas)

- Las rejillas de acero inoxidable se pueden limpiar precalentando la parrilla y utilizando un cepillo de alambre para eliminar los residuos. (Fig. 4)
- Las rejillas de acero inoxidable se descolorarán permanentemente con el uso regular debido a las altas temperaturas al asar.

Quemadores eléctricos

¡IMPORTANTE! No utilice ningún tipo de cepillo para limpiar los quemadores eléctricos. Las cerdas podrían dañar los quemadores eléctricos. Consulte el modo de **Limpieza** para quemar cualquier residuo en los quemadores eléctricos. (Fig. 5)

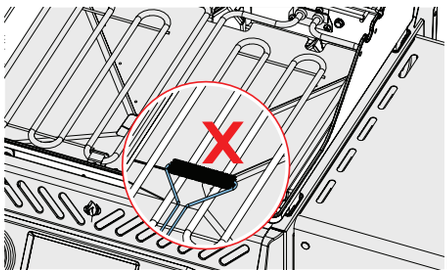


Fig. 5

¡PELIGRO! No sumerja componentes eléctricos (por ejemplo, cables, enchufes) en agua u otros líquidos al limpiar.

¡PELIGRO! La limpieza a mano solo debe realizarse cuando el aparato esté frío para evitar la posibilidad de quemaduras.

¡PELIGRO! No utilice limpiadores abrasivos o lana de acero en ninguna parte pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su aparato porque rayarán el acabado.

Dentro del aparato

1. Retire la caja de ahumado (si está en uso) y lávela con agua tibia y jabón. (Fig. 6)
2. Use una brocha de alambre de latón suave para limpiar los residuos sueltos. Cepille todos los residuos del interior del aparato hacia la bandeja de goteo extraíble. NO use la brocha en los quemadores eléctricos. (Fig. 7)
3. Retire el revestimiento de la base (recipiente de grasa de la bandeja de goteo). No utilice limpiadores abrasivos para limpiar el revestimiento de porcelana de la base.
4. Para eliminar manchas persistentes, remoje en agua jabonosa para aflojar la suciedad. Limpie con un limpiador no abrasivo y seque con un paño limpio.
5. Asegúrese de que la placa de la parrilla esté colocada correctamente al reinstalarla.

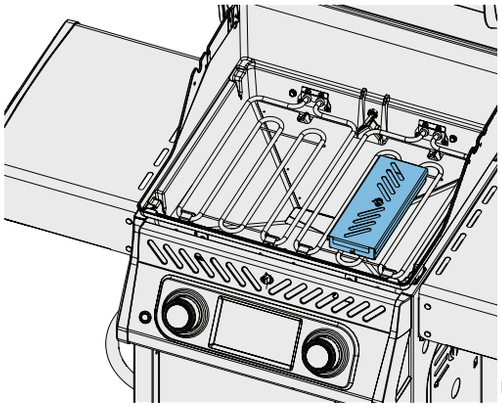


Fig. 6

Bandeja de goteo

1. Deslice la bandeja de goteo del aparato para acceder a la bandeja de grasa desechable o para limpiar la bandeja de goteo. (Fig. 8)
2. Raspe la bandeja de goteo con una espátula o rascador.
3. Reemplace la bandeja de grasa desechable cada 2-4 semanas, según el uso de la parrilla (si aplica).

- Limpie con frecuencia para evitar la acumulación de grasa, aproximadamente cada 4-5 usos. (Fig. 8)
- Consulte a su distribuidor de parrillas Napoleon para obtener suministros.

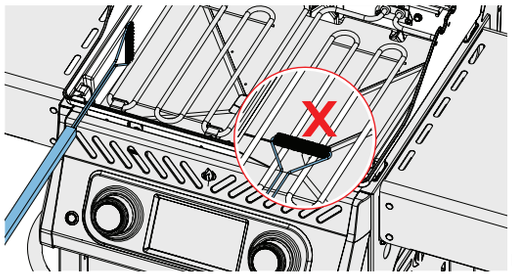


Fig. 7

Pantalla de visualización

1. Desenchufe el aparato.
2. Limpie suavemente el polvo de la superficie de la pantalla con un paño de microfibra seco y sin pelusa. Retire cualquier etiqueta que pueda estar en el paño para evitar rayar la pantalla.
3. Para manchas difíciles, humedezca ligeramente un paño de microfibra con agua y limpie suavemente la pantalla con la menor presión posible.

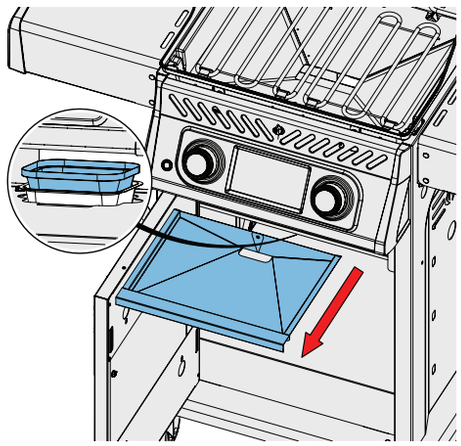


Fig. 8

Superficie exterior del aparato

- Utilice solo un limpiador no abrasivo. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado.
- Siempre limpie en la dirección de la veta. (Fig. 9)
- Manéje los componentes de porcelana esmaltada con cuidado.
- El acabado de esmalte cocido es similar al vidrio y se astillará si se golpea.
- Las partes de acero inoxidable se decoloran con el tiempo cuando se calientan y adquirirán un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afectará el rendimiento del aparato.

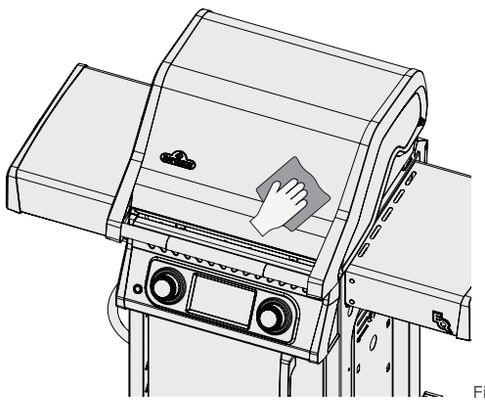


Fig. 9

¡PELIGRO! Siempre use guantes protectores y gafas de seguridad al limpiar su aparato.

¡PELIGRO! No se debe utilizar un limpiador a vapor.

¡PELIGRO! La grasa acumulada es un riesgo de incendio. Limpie regularmente la grasa de todo el aparato, incluida la bandeja de grasa, para evitar acumulaciones y incendios por grasa.

Instrucciones de mantenimiento

Recomendaciones

Este aparato debe ser inspeccionado y revisado a fondo anualmente por una persona de servicio calificada.

- Siempre mantenga una distancia adecuada de los objetos cerca de las rejillas de ventilación. Esto permitirá que el aire caliente escape del aparato y que los elementos calefactores funcionen correctamente.
- Nunca obstruya el flujo de aire de ventilación.
- El aparato está destinado para uso doméstico en exteriores.
- Mantenga el aparato alejado de ambientes corrosivos.
- Cubra el aparato cuando no esté en uso para prolongar su vida útil.

Acero inoxidable en entornos adversos

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

¡IMPORTANTE! Los daños resultantes de no seguir estas instrucciones NO están cubiertos por la garantía de su aparato.

Pasos para evitar dañar los quemadores eléctricos

1. Nunca apague una llama ni controle los incendios con agua.
2. No permita que el agua fría (lluvia, aspersores, manguera, etc.) entre en contacto con los quemadores eléctricos calientes. Un cambio inmediato de temperatura causará el agrietamiento del quemador eléctrico.
3. Un quemador eléctrico que se moja antes de su uso creará vapor al operar más tarde y producirá presión que agrietará el quemador eléctrico.
4. El remojo repetido del quemador eléctrico puede hacer que se hinche y expanda, produciendo presión que hará que el quemador se agriete y deje de funcionar.
5. Inspeccione el quemador eléctrico en busca de posibles restos de agua si encuentra agua estancada en el aparato. No lo use si está húmedo. Incline el quemador eléctrico en posición vertical hasta que esté estable para drenar el exceso de agua.
6. No permita que objetos duros impacten el quemador eléctrico. Tenga cuidado al insertar o retirar las parrillas de cocción y al usar accesorios.

Despeje la ventilación del aire caliente

El aire caliente debe tener una vía de escape para que el aparato funcione correctamente.

¡SEGURIDAD PRIMERO!

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

¡QUEREMOS AYUDAR!

Napoleon está aquí para asegurar que su experiencia de asado sea memorable. Contáctenos si necesita ayuda adicional.

¡PELIGRO! No limpie el aparato rociando agua.

¡PELIGRO! Apague los quemadores eléctricos y desconecte la unidad antes de realizar el mantenimiento.

¡PELIGRO! El mantenimiento solo debe realizarse cuando el aparato esté frío para evitar la posibilidad de quemaduras.

Solución de problemas

Activación de quemadores eléctricos y problemas de calentamiento

- El electrodoméstico no enciende.
- El sensor de temperatura principal no funciona.
- El elemento calefactor no funciona.
- Los botones no responden.

Causas posibles	Solución
Falla de alimentación.	Asegúrese de que el aparato esté alimentado.
El disyuntor interno o de la toma de corriente se ha disparado.	Restablezca el disyuntor del panel.
La alimentación no está conectada correctamente.	Asegúrese de que el enchufe esté correctamente conectado.
Fallo de componente.	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.
Sin alimentación al aparato.	Asegúrese de que el aparato esté alimentado.
Error de conexión del sensor de temperatura.	Verifica el cable del termopar por un problema de continuidad. Consulta las **Piezas de recambio.**
	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.
El aparato se apagó debido a una sobretemperatura.	Deja que el electrodoméstico se enfríe y vuelve a intentarlo. Consulta las **Instrucciones para asar.** **¡IMPORTANTE!** Asegúrate de que no haya grasa acumulada en el electrodoméstico para evitar acumulaciones y fuegos por grasa. Consulta las **Instrucciones de limpieza.**
	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.
Elemento defectuoso o conexión del elemento defectuosa.	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.
Botones atascados o rotos.	Retira el botón y verifica si hay daños. Consulta las **Piezas de recambio.**
Fallo del panel de control.	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.

Problemas eléctricos y de conexión

- Las sondas de temperatura no funcionan.
- La pantalla no se enciende.
- El aparato se apagó inesperadamente.

Causas posibles	Solución
Sondas mal conectadas.	Asegúrese de que las sondas estén conectadas correctamente. Consulte la **Guía de ensamblaje.**
Las sondas superaron el límite de temperatura.	Retire las sondas de la zona de cocción, deje enfriar y vuelva a intentarlo.
Temperatura objetivo no establecida.	Asegúrese de que la temperatura objetivo esté establecida en la aplicación y que las notificaciones estén permitidas en su teléfono. Consulte **Configuración del aparato.**
Sin alimentación al aparato.	Asegúrese de que el aparato esté alimentado.
Harneses defectuosos.	Revisa todos los arneses de cables visibles en busca de daños importantes. Consulta las **Piezas de recambio.**
	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.
Pantalla defectuosa o fallo de componente.	Verifique si la conexión se realiza a través de la aplicación para teléfono. Consulte **Napoleon Home App.**
	Si la conexión está establecida pero la pantalla permanece apagada, es un fallo de componente.

Causas posibles	Solución
Protección contra sobretemperatura activada.	Baja la temperatura del electrodoméstico. Consulte las **Instrucciones para asar.**
Apagado automático activado.	Verifique los tiempos de apagado y ajuste los parámetros antes de que se alcance el tiempo. Consulte las **Instrucciones para asar.**
Falla de alimentación.	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.
Módulo IoT defectuoso.	

Error en la aplicación Napoleon Home

- No se puede conectar la aplicación al aparato.
- No se puede controlar el aparato con la aplicación.
- Se perdió la conexión con el aparato.

Causas posibles	Solución
Modo no iniciado en el aparato.	Asegúrese de que un modo esté iniciado físicamente en el aparato. Consulte **Modos de operación.**
Sin control de aplicaciones.	Asegúrate de que el aparato esté lo suficientemente cerca de un módem WI-FI y sigue los pasos de emparejamiento. Consulta **Conectando su Dispositivo Inteligente.**
Aplicación obsoleta.	Asegúrese de que su **aplicación Napoleon Home** esté actualizada. Consulte **Configuración del aparato.**

Pintura descascarada

- La pintura parece estar descascarándose en el interior de la tapa o capó.

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

¡QUEREMOS AYUDAR!

Póngase en contacto con el Departamento de Soluciones al Cliente de Napoleon para obtener las piezas de repuesto recomendadas.
+31 345 588655.

Cumplimiento

NOMBRE DEL PRODUCTO	NÚMERO DE MODELO	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Declaración de la FCC

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

1. El dispositivo no debe causar interferencia perjudicial.
2. El dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado.

Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de acuerdo con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que no ocurrirá interferencia en una instalación particular.

Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario intentar corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo en una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Declaración de ISED

Este dispositivo contiene transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con las RSS exentas de licencia de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá.

El funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

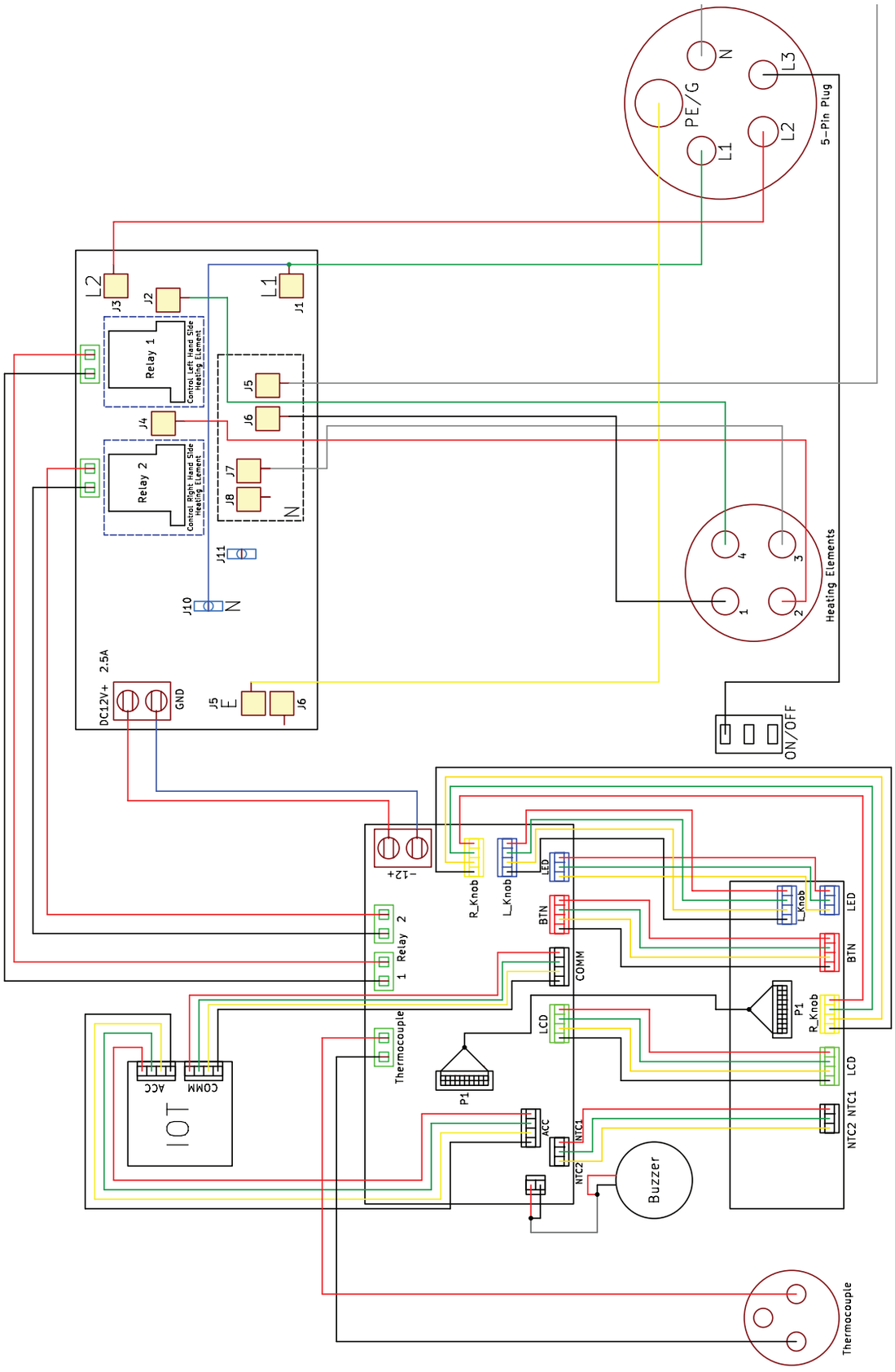
1. Este dispositivo no debe causar interferencia.
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

El aparato digital cumple con CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B) de Canadá.

Declaración de exposición a radiación

Para cumplir con los requisitos de cumplimiento de exposición a RF de la FCC, esta concesión es aplicable solo a configuraciones móviles. Las antenas utilizadas para este transmisor deben instalarse para proporcionar una distancia de separación de al menos 20 cm de todas las personas y no deben estar coubicadas ni operar en conjunto con ninguna otra antena o transmisor.

Diagrama eléctrico



NAPOLEON 15 AÑOS DE GARANTÍA

Para ROGUE® EQ™ 365

Garantía limitada de 15 años para las parrillas eléctricas Napoleon.

Esta garantía es válida en: Unión Europea, Suiza, Andorra, San Marino, Noruega, Islandia y Liechtenstein.

Los derechos legales del cliente en caso de defectos de acuerdo con WKRL - (UE) 2019/711 no se ven afectados, restringidos o modificados por la presente garantía. El ejercicio de los derechos legales se realizará de forma gratuita.

NAPOLEON garantiza que los componentes de su producto NAPOLEON nuevo no tendrán defectos en el material y en la mano de obra desde la fecha de compra, durante un período de:

Capucha	15 años
Tapa esmaltada en porcelana	15 años
Fundiciones de aluminio	15 años
Rejillas fundidas en acero esmaltadas en porcelana	15 años
Componentes eléctricos	3 años
Todas las demás piezas	15 años

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

NAPOLEON garantiza que sus productos están libres de defectos exclusivamente al comprador original y solo en la medida en que la compra se haya realizado a través de un distribuidor oficial NAPOLEON. Se aplican las siguientes condiciones y restricciones:
La presente garantía del fabricante no es transferible ni viable para ser extendida bajo ninguna circunstancia ni por cualquiera de nuestros representantes.
La parrilla a gas debe ser instalada por un técnico de servicio o contratista autorizado. La instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas y respetando todas las normas locales y nacionales de construcción y de prevención de incendios.
Esta garantía limitada no cubre los daños causados por el uso incorrecto, la falta de mantenimiento, el fuego por grasa que arde, la exposición ambiental, los accidentes, las modificaciones, el abuso o la negligencia. La instalación de piezas de repuesto de otros fabricantes anula la presente garantía. La decoloración de los elementos plásticos debido a la aplicación de agentes químicos de limpieza o la exposición a la luz solar no está cubierta por esta garantía.
Esta garantía también excluye cualquiera de los siguientes desperfectos: arañazos, abolladuras, defectos de pintura, revestimientos, corrosión o decoloración causada por la exposición al calor o a limpiadores abrasivos y químicos, así como astillas en las piezas recubiertas de porcelana y cualquier componente utilizado en la instalación de la parrilla.
Si una pieza se deteriora hasta el punto de quedar inoperativa (debido a la oxidación o al quemado) dentro del período de garantía, el cliente recibirá una pieza de repuesto.
Después del primer año, NAPOLEON tiene la potestad en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años) de renunciar a cualquier obligación de garantía a su libre discreción reembolsando al comprador original la suma del precio al por mayor de las piezas en garantía defectuosas correspondientes.
NAPOLEON no acepta ninguna responsabilidad por la instalación, las horas de trabajo u otros costes o gastos asociados con la reinstalación de una pieza en garantía. Los costes de esta naturaleza no están cubiertos por la presente garantía.
Sin perjuicio de las reglamentaciones en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años), la responsabilidad de NAPOLEON en virtud de esta garantía queda definida por lo anterior y no cubre ningún daño incidental, consecuente o indirecto en ningún caso.
Esta garantía define las obligaciones y la responsabilidad de NAPOLEON con respecto a la parrilla NAPOLEON. NAPOLEON no asume ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto, ni autoriza a terceros a asumir ninguna otra responsabilidad en su nombre.
NAPOLEON no asume ninguna responsabilidad por: sobrecalentamiento, extinción de la llama por factores ambientales como fuertes vientos o ventilación inadecuada.
NAPOLEON no se hace responsable de los daños causados a la parrilla por el clima, el granizo, el manejo brusco, los productos químicos agresivos o los productos de limpieza.
Las reclamaciones en período de garantía deben ir acompañadas del justificante de compra o una copia del mismo que indique el número de serie y el modelo.
NAPOLEON se reserva el derecho de que uno de sus representantes inspeccione el producto o cualquier parte del mismo antes del cumplimiento de cualquier obligación de garantía.
NAPOLEON no se hace cargo de los gastos de envío, las horas de trabajo ni los derechos de exportación.

Garante:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Países Bajos
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Brugervejledning

REQ365

De apparater, der er illustreret i denne vejledning, kan variere fra den købte model.

Vi ønsker din feedback!
Besøg Napoleon.com for at skrive en anmeldelse.

★★★★★

Apply Serial Number

TILLYKKE MED DIN NAPOLEON ELEKTRISKE GRILL!

Du er et skridt tættere på den fuldendte grilloplevelse.

VI ØNSKER, AT DIN GRILLOPLEVELSE BLIVER MINDEVÆRDIG OG SIKKER.

Læs og følg venligst denne brugervejledning, før du bruger din grill, for at undgå skader på ejendom, personskader eller død.

Fjern alt emballagemateriale, reklameetiketter og kort fra apparatet før brug.

UDENDØRS ELEKTRISK GRILL. BRUG UDENDØRS I ET GODT VENTILERET OMRÅDE.

BRUG IKKE I EN BYGNING, GARAGE ELLER ANDEN LUKKET OMRÅDE.

FARLIGT!

- RISIKO FOR ELEKTRISK STØD
- Kun til udendørs husholdningsbrug.
- Når der anvendes elektriske apparater, skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød, personskader og materielle skader.

ADVARSEL!

Læs og følg alle advarsler og instruktioner, før du betjener apparatet.

Hvis oplysningerne i disse instruktioner ikke følges nøjagtigt, kan der opstå brand eller eksplosion, hvilket kan forårsage skader på ejendom, personskader eller død.

BEMÆRKNING TIL AUTORISERET ELEKTRIKER

For boliger med ældre to-faset ledningsføring kræves en 32A IEC 60309 (6h) stik. Stikket, der er leveret på strømkablet, skal udskiftes og forbindes med en passende 32A udendørs stikkontakt. Kontakt en Napoleon-forhandler for N370-10005052 32AMP Stik-Ende Kit. Efterlad disse instruktioner hos apparatets ejer til fremtidig reference.

Gør voksne og børn opmærksomme på faren ved høje overfladetemperaturer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de konstant overvåges.

BEMÆRK TIL FORBRUGER: Opbevar disse instruktioner til fremtidig reference.

Velkommen til Napoleon!

Sikkerhed Først

ADVARSEL! Generel Information

Dette apparat overholder de tekniske standarder og sikkerhedskrav for elektriske enheder.

Hele den elektriske installationsforsyning SKAL udføres af en autoriseret elektriker. Apparaterne skal installeres i overensstemmelse med de lokale forskrifter.

ADVARSEL! Elektriske Forholdsregler

Dette apparat bruger en 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) stik.

Fare for elektrisk stød. Brug kun et fejlstrømsafbryder (GFCI) beskyttet kredsløb med dette apparat.

SØRG FOR altid, at den elektriske stikkontakt, der anvendes, er passende til apparatets specifikationer. Apparatet er vurderet til 5,4 kW. Brug kun en passende udendørs stikkontakt, der er dedikeret til dette apparat.

Strømforsyningen skal leveres gennem en fejlstrømsbeskyttelsesenhed (RCD) med en nominel reststrøm, der ikke overstiger 30 mA.

Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.

Hold alle elektriske forsyningskabler væk fra vand, andre væsker eller opvarmede overflader. Brug ikke apparatet, hvis kabel, stik eller andre kritiske komponenter er beskadiget, eller hvis apparatet fungerer unormalt.

Det anbefales at tilslutte apparatet direkte til en korrekt jordforbundet stikkontakt. Hvis en forlængerkabel bruges, skal det være:

1. Godkendt til udendørs brug.
2. Passende vurderet til kontinuerlig 16A strømforsyning. Og,
3. Så kort som muligt.

Der må ikke bruges husholdningsforlængerkabler.

ADVARSEL! Installation & Montering

Saml dette apparat nøjagtigt som angivet i monteringsvejledningen i denne manual. Dette apparat er ikke beregnet til at blive installeret i eller på mobilhomes, campingvogne eller både.

Ændr ikke dette apparat under nogen omstændigheder.

ADVARSEL! Betjening

Læs hele denne brugervejledning, før du betjener dette apparat.

LAD ALDRIG apparatet stå uden opsyn, mens det er i brug.

FORSØG ALDRIG at slukke en fedtbrand med vand eller andre væsker.

Hav ALDRIG en ABC-brandhæmmer tilgængelig.

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået tilsyn eller instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer.

ADVARSEL! Opbevaring & Ubrug

Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Hold stikket og ledningen tørre.

Lad ikke apparatet være TÆNDT i perioder uden brug.

Opbevar apparatet indendørs, når det ikke er i brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

INDHOLD

Velkommen til Napoleon! 123

Sikkerhed Først

Fulde Systemfunktioner 124

Kom godt i gang 125

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Betjening 126

Tænding af dit apparat
Grillinstruktioner
Driftsmåder
Apparatindstillinger
Napoleon Home App
Sådan bruger du rotisseriet
Tjekliste til grilloplevelsen
Hvordan man klargør støbejernsriste.

Grillvejledning 136

Rengøringsinstruktioner 137

Vedligeholdelsesinstruktioner 139

Rustfrit stål i barske miljøer

Fejlfinding 140

Overholdelse 142

Elektrisk Diagram 143

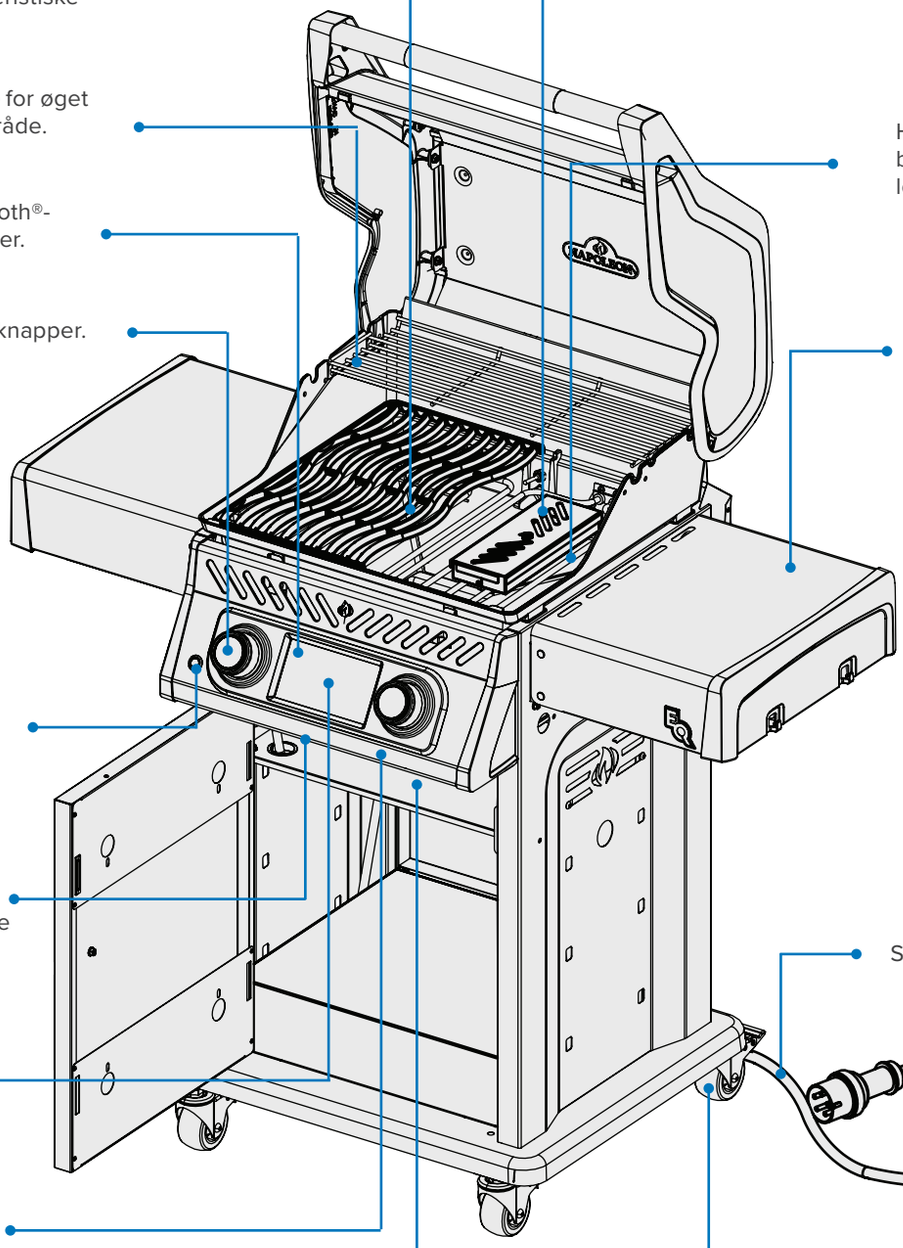
Garanti 144

Monteringsvejledning 241

Erstatningsdele 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Fulde Systemfunktioner



Røgboks til træflis for at forbedre smagen.

Store ikoniske **WAVE**™ grillristei støbejern, der sikrer de karakteristiske grillstreger.

Stor varmehylde for øget madlavningsområde.

Wi-Fi- og Bluetooth®-kontrolmuligheder.

Brænderkontrolknapper.

TÆND/SLUK-knap.

2 stegetermometre

7" skærm.

USB-oplader.

Nem adgang til drypbakke for effektiv vedligeholdelse.

Holdbar elektrisk brænder for lang levetid.

Sort pulverlakerede foldbare sidehylder med integrerede værktøjskroge.

Strømforsyningsledning.

Lette låsemekanismer sikrer, at grillen står fast.

De apparater, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere fra den model, du har købt. Fremhævet model: REQ365

Kom godt i gang

LÆS OG BEVAR DISSE INSTRUKTIONER

FARLIGT / ADVARSEL! Advarer om en fare, der kan resultere i brand, eksplosion, død eller alvorlig fysisk skade.

ADVARSEL! / **FORSIGTIG!** Advarer om en fare, der kan resultere i mindre fysiske skader eller skader på ejendom.

Brug beskyttelseshandsker.

Brug sikkerhedsbriller.

FORSIGTIG! Varm overflade. Overflader markeret med dette symbol er meget varme.

Vigtig information.

FARLIGT / ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød, der kan resultere i brand, eksplosion, død eller alvorlig fysisk skade.

FARLIGT! Sluk straks for strømforsyningen og afbryd.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Betjen ikke apparatet, hvis stikkontakten er beskadiget.
- Strømkablet bør regelmæssigt kontrolleres for tegn på skader, og apparatet må ikke anvendes, hvis kablet er beskadiget.
- Hvis kablet er beskadiget, skal det udskiftes af en autoriseret Napoleon-forhandler, dens serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Betjen ikke apparatet i regn eller mens du står i vand.
- Brug ikke apparatet inden for 3 m (10 fod) fra en pool, dam eller anden vandmasse.
- Må ikke bruges som varmeapparat.
- Området omkring apparatet skal holdes fri for brandfarlige væsker og andre brændbare materialer såsom mopper, klude, koste og papir; samt opløsningsmidler, rengøringsvæsker og benzin.
- Fedtbakken skal altid være på plads, mens apparatet er i drift.
- For at undgå skader må der kun bruges tilbehør, som specifikt anbefales af Napoleon.
- Justér ikke grillristene under brug eller når de er varme.
- Lad apparatet og eventuelt opsamlet fedt eller madrester køle af, før du flytter, rengør, servicerer eller opbevarer grillen.
- Brug ikke apparatet i områder med meget gennemgang. Kablet skal arrangeres, så det ikke kan trækkes ud af børn eller udgør en snublefare.
- Hold alle strømforsyningskabler væk fra alle opvarmede overflader.
- For at beskytte mod elektrisk stød må kablet eller stikket ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Sluk for kontrolknapperne, før stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Lad ikke koldt vand (f.eks. regn, sprinkler, haveslange, højtryksrenser) komme i kontakt med den opvarmede grill.
- Dæk aldrig mere end 75 % af grilloverfladen med madlavningsudstyr.
- Sørg altid for korrekt afstand til brændbare materialer 26” (660 mm) til bagsiden af enheden, 10” (254 mm) til siderne.
- Yderligere afstand på 24” (610 mm) anbefales nær vinylbeklædning eller glasruder.
- Brug ikke apparatet til andre formål end dets tiltænkte brug. Brændstof som kulbriketter må ikke bruges med denne grill.
- Under brug bliver apparatet varmt. Vær forsigtig for at undgå berøring af varmeelementer eller dele mærket med et symbol for varm overflade.

LÆS OG BEVAR DISSE INSTRUKTIONER

ADVARSEL! Følg alle specifikationer og instruktioner nøje for at forhindre brand, ejendomsskader, personskader eller død.

ADVARSEL! Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn væk.

Betjening

TÆNDING AF DIT APPARAT

Er det allerførste gang? Udfør en gennemvarmning

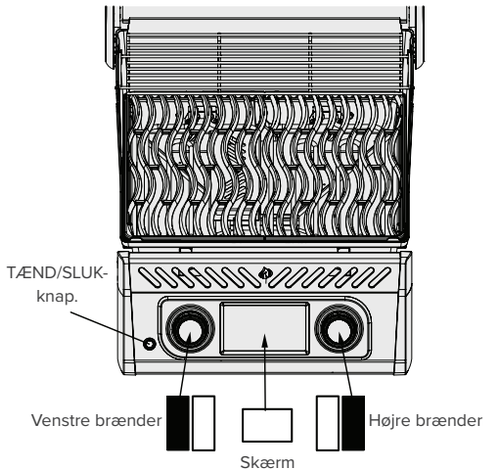
Kør apparatet på høj varme i 30 minutter med låget lukket. Det er normalt, at apparatet afgiver en let lugt første gang, det anvendes.

Dette skyldes forbrænding af interne malinger og smøremidler, der er brugt i fremstillingsprocessen, og vil ikke ske igen.

Apparatbetjening

1. Sæt apparatet i stikkontakten. (Fig. 1)
2. Åbn apparatets låg.
3. Tryk på **TÆND / SLUK-knappen.** (Fig. 2)
4. Vælg tilstanden fra **startskærmen** ved hjælp af berøringsskærmen eller den højre knap. Se **Knapfunktioner.**
5. Brug knapperne eller skærmen afhængigt af tilstandene til at justere brænderens temperaturniveauer. (Fig. 3)

BEMÆRK: Alle tilstande skal startes på apparatet.



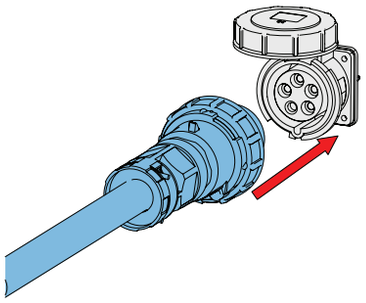


Fig. 1

Apparatfunktion: Automatisk Sluk-Timer

For at give ro i sindet og spare energi er apparatet udstyret med en automatisk sluk-timer. I Madlavningstilstand vil apparatet slukke efter 2-21 timers inaktivitet; den sidste valgte varmeindstilling vil bestemme, hvor længe apparatet er aktivt, før det slukker.

VARMEOVERSIGT - MADLAVNINGSTILSTAND (VENSTRE OG HØJRE KNAP)	SLUKKETID (TIMER)
1 (LAV)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MIDDEL)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (HØJ)	2

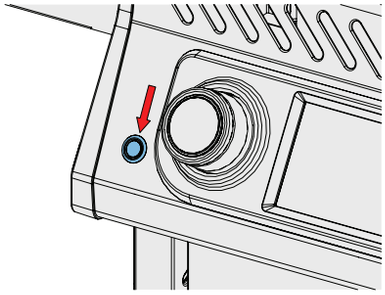


Fig. 2

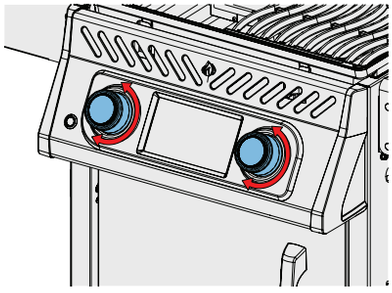


Fig. 3

ADVARSEL! Betjen apparatet på en jævn og stabil overflade.

ADVARSEL! Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knapper.

ADVARSEL! Justér ikke grillristene, mens apparatet er varmt eller i drift.

GRILLINSTRUKTIONER

Brug af venstre og højre elektriske brænder

- Forvarm apparatet i cirka 20 minutter, før du begynder at lave mad. Betjen begge elektriske brændere på høj varme med låget lukket, indtil temperaturen når mindst 500°F (260°C).
- Grillristene kan olieres før forvarmning for at reducere fastgørelse, når du griller magert kød såsom kyllingebryst eller svinekød.
- Trim overskydende fedt af kødet for at forhindre flammer, eller reducer apparatets temperatur.
- Mad, der tilberedes i kort tid, såsom fisk og grøntsager, kan grilles med låget åbent.
- Grillning med låget lukket sikrer højere og mere ensartede temperaturer, som tilbereder kødet mere jævnt og kan reducere tilberedningstiden.
- Mad, der tager længere tid end 30 minutter, såsom stege, kan tilberedes indirekte med den elektriske brænder. Se **Indirekte Grillning.**

Direkte Grillning

Denne metode bruges ofte til svitsning eller til mad, der tilberedes i kort tid, såsom burgere, bøffer, kylling eller grøntsager.

Placer mad på grillristene direkte over varmen. (Fig. 1)

Giv kødet en stegeskorpe for at forsegle saft og smag.

Sænk grilltemperaturen for at afslutte tilberedningen efter din præference.

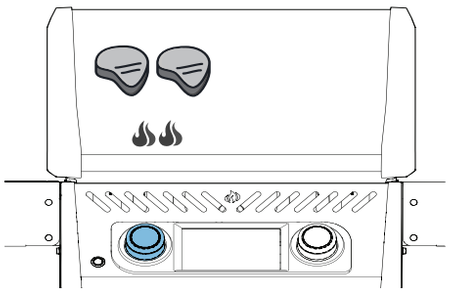


Fig. 1

Indirekte Grillning

Denne metode bruger lavere temperaturer og cirkulerer varmen omkring maden, så den tilberedes langsomt og jævnt. Brug denne metode til at tilberede større stykker kød eller mad, der er tilbøjelig til at give opflamning, såsom steg, kylling eller kalkun.

Placer maden over den brænder, der er SLUKKET; varmen fra den modsatte brænder, der er TÆNDT, vil tilberede maden. (Fig. 2)

Vælg **Madlavningstilstand** fra **startskærmen**. Indstil det ønskede niveau.

Grillning ved lavere temperatur og længere tilberedningstid resulterer i mere mørt kød.

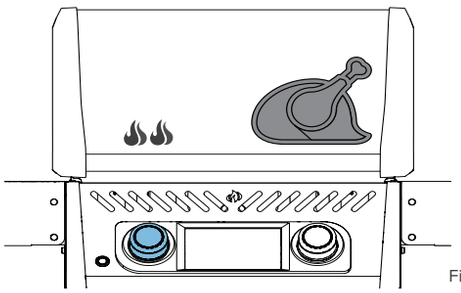


Fig. 2

Stegetermometre

Apparatet er udstyret med to stegetermometre, som skal tilsluttes undersiden af kontrolpanelet. Se monteringsvejledningen.

Før tilberedning indsættes spidserne af termometrene i den tykkeste del af kødet, undgå knogler og fedt for at få den interne temperatur af maden. (Fig. 3)

Opbevar dem indendørs, når de ikke er i brug. Brug kun de stegetermometre, der er anbefalet til dette apparat.

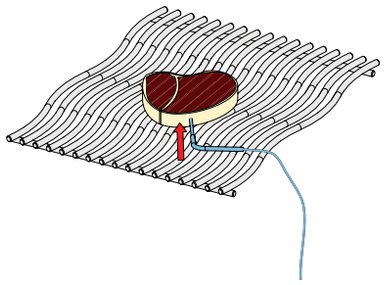


Fig. 3

ADVARSEL! Kul eller lignende brændbare brændstoffer må ikke bruges med dette apparat.

ADVARSEL! Lad ikke mad være uden opsyn på nogen betjenende elektrisk brænder.

ADVARSEL! Brug ikke dette apparat under udstrakte markiser. Undladelse af at følge disse instruktioner kan resultere i brand eller personskader.

Overophedningstemperatur

Apparatet registrerer overdrevent høje temperaturer uden for det typiske eller anbefalede område for at forhindre overophedning.

Hvis apparatets temperatur overskrider 850°F (455°C), vil skærmen vise en advarselsmeddelelse til brugeren. (Fig. 4)

Når advarslen er udløst, vil operatøren have 10 sekunder til at acceptere advarselsmeddelelsen, eller apparatet vil slukke helt og vise en meddelelse om, at enheden er slukket og skal genstartes for at genoptage driften, hvis det ønskes.

Bemærk: Apparatet slukker, hvis temperaturen overstiger 900°F (485°C).

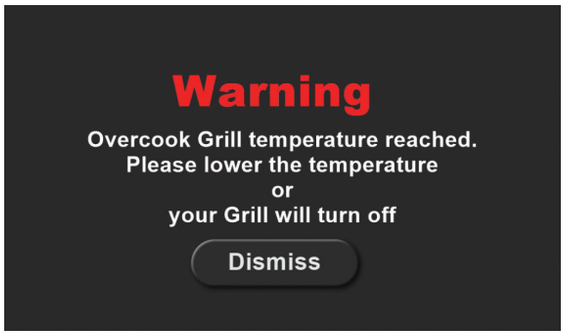


Fig.4

Startskærm

Startskærmen viser en oversigt over alle tilstande, funktioner og indstillinger, der er tilgængelige for operatøren. (Fig. 5)

Ved at dreje på den højre knap kan brugeren bekræfte den valgte menu ved blå fremhævet tekst.

For at aktivere den valgte tilstand, funktion eller indstilling skal brugeren trykke på den højre knap.

BEMÆRK: For at skifte mellem tilstande skal du vende tilbage til **Startskærmen** og vælge den ønskede tilstand; dette vil annullere den aktuelle tilstand.

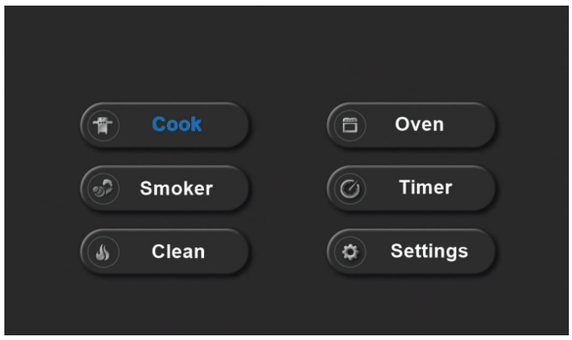


Fig.5

Knapfunktioner

	VENSTRE KNAP		HØJRE KNAP	
	DREJ	TRYK	DREJ	TRYK
STARTSKÆRM			Fremhæver knap/tilstand i blå for at vælge.	Vælger/aktiverer den fremhævede knap/tilstand.
MADLAVNING	Justerer den elektriske brænder fra 0 (Brænder SLUKKET) til 10 (HØJ).	Navigerer tilbage til startskærmen.	Justerer højre elektriske brænder fra 0 (Brænder SLUKKET) til 10 (HØJ).	Stop.
OVN	-	Navigerer tilbage til startskærmen.	Justerer temperaturen.	Start/stop.
Rygning	Vælg temperatur fra 200°F-280°F (100°C-140°C).	Navigerer tilbage til startskærmen.	Justerer røgniveau fra OFF - LAV - HØJ.	Start/stop.
TIMER	Vælg timer fra 0-9.	Annuller timer-tilstand og vender tilbage til startskærmen.	Vælg minutter fra 0-59.	Starter og vender tilbage til startskærmen.
RENGØR	-	Navigerer tilbage til startskærmen.	Justerer varigheden.	Start/stop.
INDSTILLINGER	-	Navigerer tilbage til startskærmen.	Navigerer gennem og fremhæver valgmulighed.	Vælger den fremhævede mulighed.
SOVE	-	Vend tilbage til den tidligere aktiverede tilstand.	-	Annullerer og navigerer til startskærmen.

ADVARSEL! Opvarm aldrig nogen lukket glas- eller metalbeholder med mad på apparatet. Opbygget tryk kan få beholderen til at eksplodere, hvilket kan medføre personskader og/eller skade på apparatet.

ADVARSEL! Rengør regelmæssigt fedt fra hele apparatet, inklusive fedtbakken og madlavningsområdet, for at undgå ophobning og fedtbrande.

Driftsmåder

VIGTIGT! Det er ikke muligt at skifte mellem eller starte tilstande via appen.

Madlavningstilstand

Når du starter i **Madlavningstilstand**, vil knappens startposition på skærmen være indstillet til 0. Temperaturen kan justeres via skærmen eller knapperne; drej de højre og venstre knapper fra 0 (Brænder SLUKKET) til 10 (HØJ temperatur). Når en anden tilstand vælges, vil knappositionen gå tilbage til 0. (Fig. 1)

For at forhindre overophedning vil apparatet automatisk slukke efter en bestemt tid uden aktivitet, og hvis begge knapper er tændt.
Henvis til tabellen for **automatisk sluk-timer.**

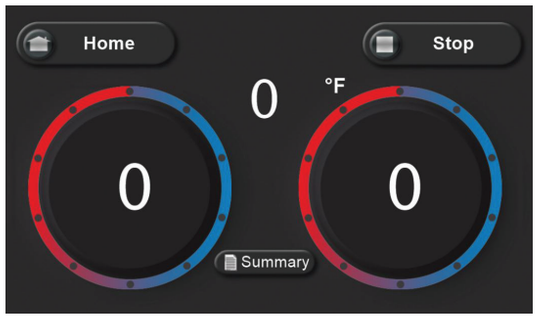


Fig. 1

BEMÆRK: At trykke på den højre knap annullerer ikke tilstanden. Tilstanden ændres kun, hvis en anden tilstand vælges.

Ovn-tilstand

For at udvide dine madlavningsmuligheder, kan du bruge **Ovn-tilstand** til at betjene det udendørs apparat som en traditionel køkkenovn.

Temperaturintervallet under drift i **Ovn-tilstand** er 200°F til 500°F (100°C til 250°C). Temperaturen kan justeres i trin på 10°F (5°C) ved hjælp af den højre knap. (Fig. 2)

For at forhindre overophedning vil apparatet automatisk slukke efter 5 timers inaktivitet (ingen ændringer foretaget i indstillingerne).

Fig. 2

Rengørings-tilstand

Rengørings-tilstand er en god metode til at rengøre madlavningsristene.

For at imødekomme rengørings- og madlavningsbehov vil du have mulighed for at vælge en tidsramme mellem 10-30 minutter. Det anbefales at vælge 30 minutter, når du bruger **Rengørings-tilstand** for første gang.

Under denne operation vil apparatet nå den maksimale inputeffekt i den valgte tidsperiode. Se **Rengøringsinstruktioner.**

Rygningstilstand

ADVARSEL! Apparaterne er varme, når de er i brug. Fjern risterne med varmebestandige handsker eller når apparatet er helt afkølet.

Fjern grillristen og placer rygekassen direkte på den højre elektriske brænder. Placer en lille mængde træflis i den solide del af rygbakken, luk låget på rygebakken, og sæt madlavningsristen på plads igen. (Fig. 3)

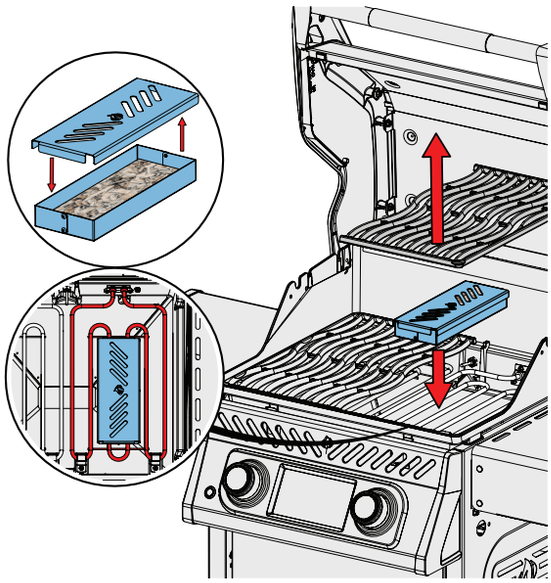


Fig. 3

ADVARSEL! FORSØG ALDRIG at åbne Højspændingsterminalen. At gøre dette vil annullere apparatets garanti.

FORSIGTIG! Risiko for elektrisk stød. Hold elektriske forsyningskabler tørre og væk fra jorden. For at sikre fortsat beskyttelse mod risikoen for elektrisk stød, tilslut kun til korrekt jordede stikkontakter.
Service bør kun udføres af en professionel med apparatet frakoblet strømforsyningen.

Vælg det ønskede røgniveau: LAV - HØJ. (Fig. 4)

Forskellige typer træ (f.eks. æble, valnød, hickory) giver forskellige smagsnuancer, og de findes i flere variationer: stykker, chips, støv eller piller.

Et lille pust af røg er nok til at give en dejlig røget smag på din mad, så vær opmærksom på mængden af træ, der anvendes.

VIGTIGT! For meget røg kan efterlade en ubehagelig smag af sod på maden.

Når **Rygningstilstand** er valgt (LAV eller HØJ), vil begge brændere tænde på fuld effekt i 6 minutter for at antænde røgekilden.

Den venstre elektriske brænder bruges til at justere apparatets temperatur fra 200°F til 280°F (100°C til 140°C). (Fig. 4)

Den højre elektriske brænder bruges til at opretholde røgniveauerne; både træflis eller piller kan anvendes.

For at forhindre overophedning vil apparatet automatisk slukke efter 10 timers inaktivitet (ingen ændringer foretaget i indstillingerne).

BEMÆRK: Temperaturen justeres i trin på 10°F (5°C), standardtemperaturen er 200°F (100°C).

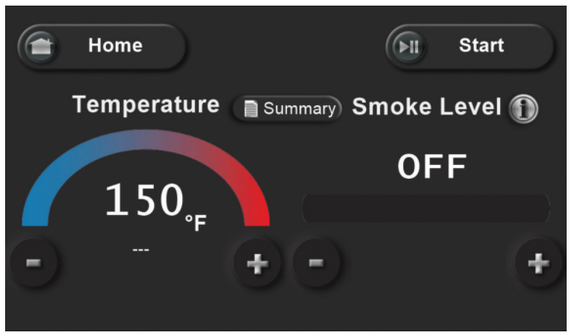


Fig. 4

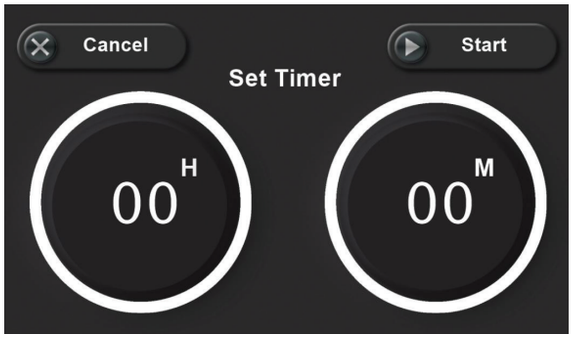


Fig. 5

Timer (Stopur)

Denne funktion er IKKE forbundet med **Madlavning, Ovn eller Rygningstilstand** og vil ikke nulstille eller annullere, hvis en anden tilstand vælges. Timeren kan justeres når som helst, mens apparatet bruges til at opfylde madlavningsbehov. (Fig. 5)

Denne funktion vil kun være synlig, hvis timeren er aktiveret, og vil sende en meddelelse, når tiden er udløbet.

BEMÆRK: Den maksimale tid, der kan indstilles, er 10 timer.

(Venstre knap: 9 timer + Højre knap: 59 minutter.)

Alarm

Denne funktion vil udsende en alarmlyd og informere brugeren, når en funktion er afsluttet. Alarmen på apparatet vil lyde, når den indstillede temperatur, den indstillede timer eller den elektriske temperaturprobe er nået.

Apparatet vil også udsende en alarmlyd, hvis det når en for høj temperatur.

PROF TIP TIL GRILLNING!

Læg træflisene i blød før madlavning. De vil brænde langsomt, hvilket øger den røgede smag.

SIKKERHED FØRST!

Under Rengørings-tilstand kan overfladerne blive varmere end normalt, og børn bør holdes væk.

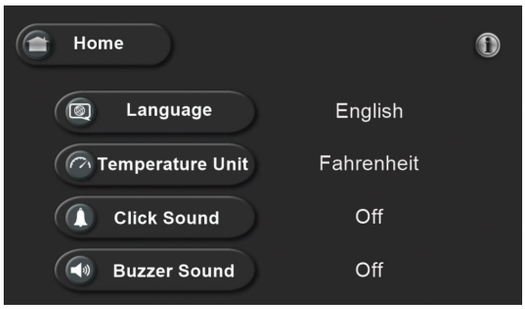
ADVARSEL! Brug kun ubehandlet træ eller træ købt fra en autoriseret Napoleon-forhandler.

ADVARSEL! Barbecuesauce og salt kan være korrosive og vil hurtigt forringe grillkomponenterne, medmindre de rengøres regelmæssigt.

ADVARSEL! Undgå ubeskyttet kontakt med varme overflader.

APPARATINDSTILLINGER

Indstillingsside



Når **Indstillinger** er valgt, kan brugeren tilpasse følgende:

- **Sprog**

  Brugeren kan vælge mellem de 4 tilgængelige sprog: Engelsk, Fransk, Spansk og Tysk. (Fig. 1)

- **Temperaturenhed**

  Temperaturenheden kan enten være Fahrenheit eller Celsius. Standardtemperaturenheden er Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Systemlyd**

  Apparatet vil afgive en kliklyd for hver handling og valg, når du bruger skærmen. Dette kan indstilles TIL eller FRA. (Fig. 3)

- **Buzzer-lyd**

  Summelyden kan høres, når apparatet når den indstillede temperatur, eller når timeren er færdig. Summelyden kan indstilles TIL eller FRA. (Fig. 4)
  BEMÆRK: Volumen kan ikke justeres.

- **Softwareversion Detaljer**

  Softwareversion og DSN (Digitalt Serienummer) kan findes i denne sektion. Gå til indstillingssiden og vælg Informationsknappen for at se softwaredetaljerne. (Fig. 5)

- **DSN**

  Digitalt Serienummer. Bruges til at identificere enheden, når du opretter forbindelse til din mobilapp. Dette nummer kan også være nødvendigt, hvis du kontakter Napoleon kundesupport.

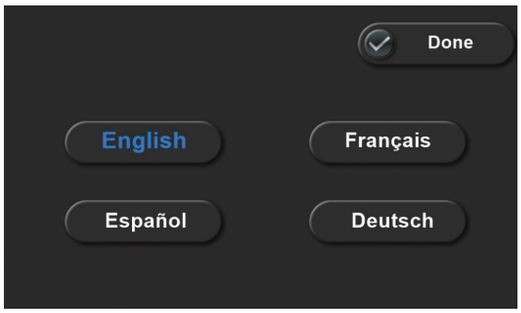


Fig. 1

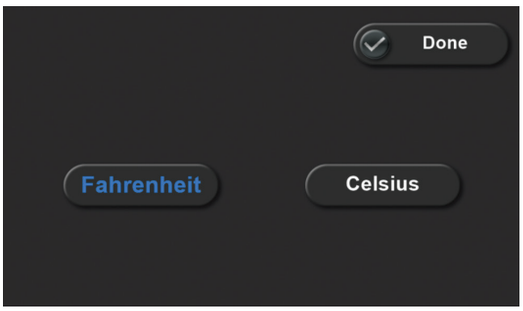


Fig. 2

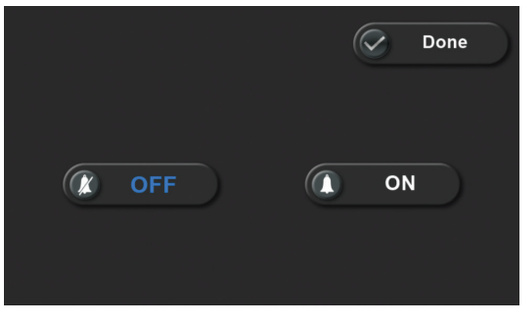


Fig. 3

Fig. 4

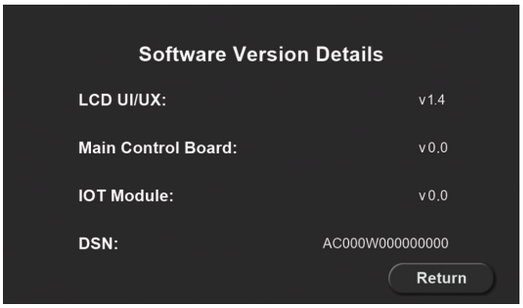


Fig. 5

SIKKERHED FØRST!

Dæk aldrig mere end 75% af brænderens grillflade med madlavningsudstyr (f.eks. grillpander, bageplader eller gryder).

PROF TIP TIL GRILLNING!

Brug et termometer til at kontrollere den indre temperatur af kødet for at sikre, at det er tilberedt perfekt.

Oversigtsside

Når **Oversigtssiden** er valgt, viser skærmen en oversigt over den aktuelle tilstand og termometrenes temperatur. (Fig. 6)

Denne side kan fjernes ved blot at trykke på den venstre knap for at navigere tilbage til den forrige menu. For at annullere eller gå til **Startskærm**, tryk på den højre knap.

BEMÆRK: Termometerets temperaturer kan kun ses på skærmen og indstilles fra **Napoleon Home App.**

Fig. 6

Napoleon Home App

Få adgang til dit apparat eksternt ved at downloade **Napoleon Home App** fra App Store® og Google Play Store® for at udvide dine madlavningsmuligheder.

For at få adgang til appen skal du oprette en konto ved at følge de anvisninger, der er angivet i appen. Se **Oprettelse af din konto**.

Ved at parre dit apparat med **Napoleon Home App** via Wi-Fi, har du mulighed for at:

- Justere temperaturen på apparatet.
- Når termometrene er tilsluttet, vælge måltemperaturerne for termometrene.
- Indstille timeren.
- Skifte mellem F/C temperaturenheder.
- Stoppe den aktuelle aktive tilstand.
- Slukke apparatet.

Alle meddelelser og alarmer sendes gennem appen for at holde dig opdateret, mens du forbereder dine yndlingsopskrifter.

BEMÆRK: Det er ikke muligt at skifte mellem eller starte tilstande i appen.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Scan denne QR-kode for direkte adgang til Napoleon Home App-webstedet.

Oprettelse af din konto

1. Opret en konto med **Napoleon Home App** ELLER log ind med din Facebook-, Google- eller Apple-kontooplysninger. (Fig. 1)
2. Accepter tilladelserne.
3. Indtast brugeroplysninger og opret en adgangskode til kontoen. Vælg det land, hvor apparatet er placeret. (Fig. 2)
4. Oplysningerne indtastet i trin 2 vil blive registreret i **Napoleon Home App**, og en bekræftelse vil blive sendt til den angivne e-mail. (Fig. 3)

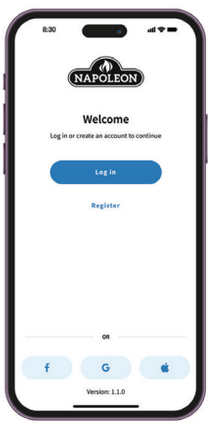


Fig. 1

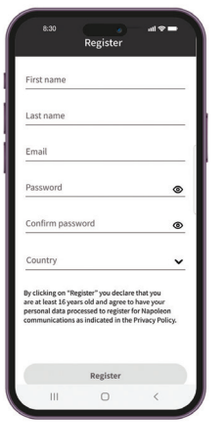


Fig. 2

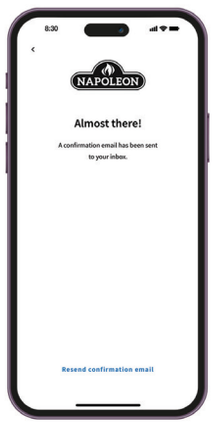


Fig. 3

5. Åbn din e-mail-indbakke og vælg bekræftelseslinket.

BEMÆRK: Bekræftelseslinket skal åbnes på den enhed, hvor **Napoleon Home App** er installeret. (Fig. 4)

6. Hvis du ikke finder nogen e-mail, klik på **Gen-send bekræftelseslink** og tjek spam-mappen.

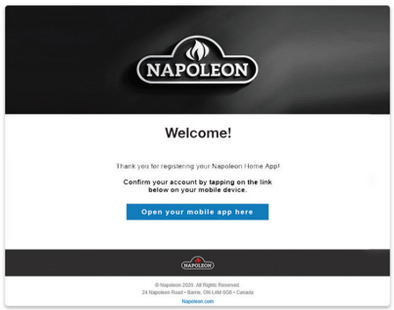


Fig. 4

Tilslutning af din smart enhed

Når du har oprettet din konto, skal du parre dit apparat med appen via Bluetooth og Wi-Fi ved at følge disse trin:

1. Sørg for, at dit apparat er tændt. (Fig. 5)
2. Tryk og hold power-knappen nede i 10 sekunder.
3. Slip power-knappen, når LED-lampen begynder at blinke.
4. Vælg **Tilføj enhed.** (Fig. 6)
5. Accepter tilladelserne. (Fig. 7)
6. Søg efter enheder og vælg enheden fra listen. (Fig. 8)
7. Vælg Wi-Fi-netværket og indtast dine adgangsoplysninger. (Fig. 9)
8. Indtast et tilpasset navn til din enhed, eller fortsæt med det standardnavn, der er givet. (Fig. 10)
9. Du er nu tilsluttet!

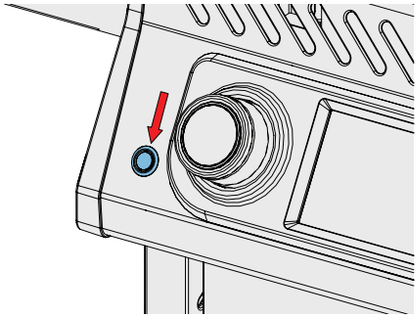


Fig. 5

Indstillinger

For at få adgang til **Indstillings-siden** skal du gå til øverste højre hjørne og vælge dette symbol:

Rul ned for at få adgang til mulighederne for at skifte fra F° til C°. For at ændre navnet på din enhed eller dens rum/beliggenhed, rul ned til **Rediger enhedsindstillinger.** (Fig. 11)

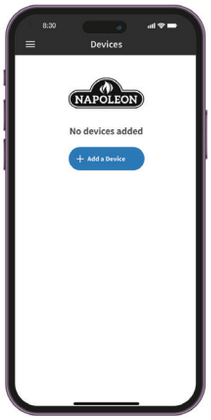


Fig. 6

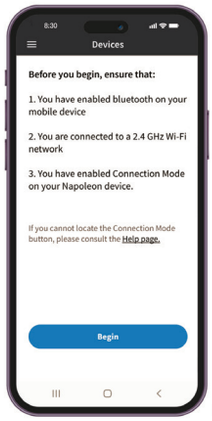


Fig. 7

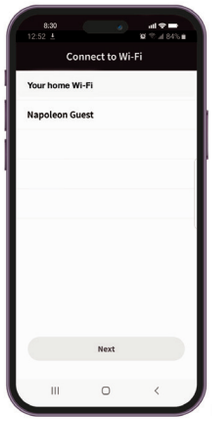


Fig. 8

Fig. 9

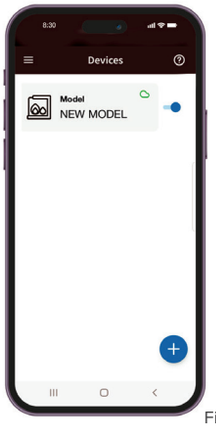


Fig. 10

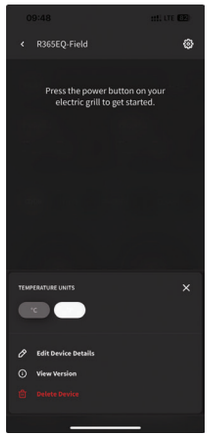


Fig. 11

VÆR FORSIGTIG!

Låget på grillen og hele cookboxen kan blive meget varme under brug.

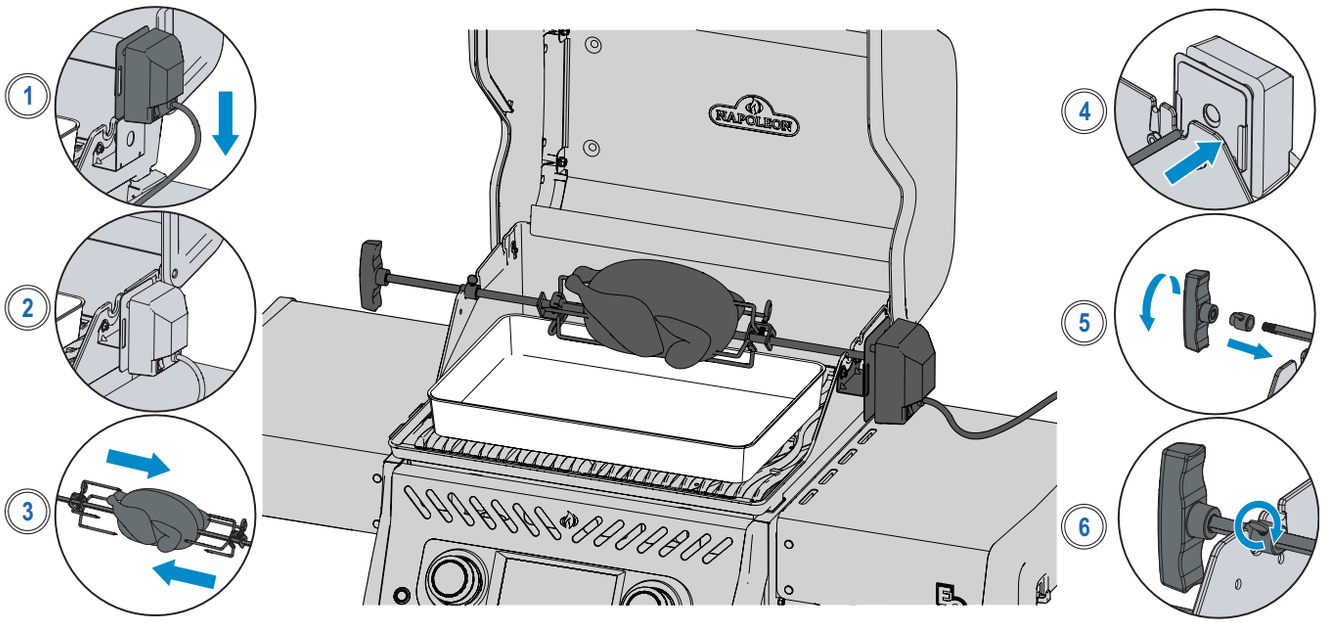
SÅDAN BRUGER DU ROTISSERIET

Samling af dit rotisseri-kit (hvis anskaffet)

Bemærk: Ekstrem varme vil beskadige varmehylden. Fjern den før du påsætter rotisserispyddet.

1. Installerrotisserimotoren på siden af apparatet ved hjælp af monteringsbeslagene. Nogle modeller har formonterede beslag.
2. Når beslaget er fastgjort til apparatet, skal du skubberotisserimotoren på beslaget.
3. Skub den første rotisserigaffel lige forbi midten af spydstangen og stram den på plads. Sæt kødet på spydstangen og skub kødet ind i gaflen. Skub den anden rotisserigaffel på den modsatte ende af spydstangen og skub gaflen ind i kødet, indtil det er sikkert. Stram gaflen på plads.
4. Indsæt forsigtigt den spidse ende af spydstangen i rotisserimotoren og placer den modsatte ende på holderen. Den tunge side af kødet vil naturligt hænge ned for at balancere belastningen.
5. Skub stopbøsningen på spydstangen, indtil den er forbi indersiden af hætten. Dette vil sikre den vandrette bevægelse af spydstangen.
6. Stram stopbøsningen og spydstanghåndtaget. Placer en metalbakke under kødet for at opsamle fedtdryp.

VIGTIGT! Brug altid handsker, når du håndterer komponenter til apparatet.



Tips til brug af rotisseriet:

- Betjen brænderne på høj varme, indtil kødet bliver brunt. Reducer derefter varmen og hold låget lukket.
- Brug et termometer til at kontrollere den interne temperatur af kødet.
- Stege og fjerkræ skal være brune på ydersiden og forblive møre indeni.
- Brug stegesaften til at pensle og lave sovs.
- En 1,4 kg kylling tager cirka 1 ½ time ved medium til høj varme.
- Vær opmærksom på din rotisserimotors kapacitet. Overbelast aldrig dit udstyr.
- Sørg altid for at have en jævnt afbalanceret belastning på dit rotisseri.

Hvordan man tilbereder flere kyllinger

1. Bind eller sæt vingerne fast til kroppen af kyllingerne.
2. Skub rotisserigaflen på spydstangen.
3. Sæt den første kylling på spydstangen, indtil den holdes på plads af rotisserigaflen. Stram.
4. Sæt de næste 2 kyllinger på spydstangen, så alle kyllingerne er tæt sammen.
5. Skub den anden rotisserigaffel på spydstangen og skub den ind i kyllingen, indtil alle 3 kyllinger er presset sammen tæt. Stram.

ADVARSEL! Adskil rotisseri-komponenter, når du er færdig med at tilberede, vask dem med varmt sæbevand og opbevar dem indendørs.

ADVARSEL! Brug varmebestandige grillhandsker, når du håndterer de varme rotisseri-komponenter.

ADVARSEL! Frakobl rotisseri-stikket fra stikkontakten, når grillen ikke er i brug.

TJEKLISTE TIL GRILLOPLEVELSEN

Tjek denne liste hver gang du griller

☐ **Læs brugermanualen**

Sørg for at have læst brugermanualen og alle sikkerhedsinstruktionerne.

☐ **Rengør fedtbakken**

Sørg altid for at rengøre fedtbakken inden grillning for at undgå brande og flammer.

☐ **Kontrollér ledningen**

Sørg for, at apparatet er slukket og afkølet. Kontroller strømkablet for tegn på overdreven slid eller snit. Få strømkablet udskiftet inden brug, hvis det er beskadiget.

☐ **Forvarm og rengør riste.**

Smør riste med vegetabilsk fedtstof og forvarm apparatet for at brænde overskydende rester af og forhindre fastklæbning. Rengør støbejernsriste med en messingbørste og rustfri stålriste med en rustfri børste. Se **Rengøringsinstruktionerne.**
BEMÆRK: Riste i rustfrit stål er korrosionsbestandige og kræver mindre vedligeholdelse end støbejernsriste.

☐ **Forbered området**

Sørg for, at alt, hvad du behøver under grillning, såsom dine redskaber, krydderier, saucer og skåle, er inden for rækkevidde. Lad ikke din mad være uden opsyn, da den kan brænde på.

☐ **Løft ikke låget og vend kun én gang**

Forsøg ikke at åbne låget og kigge for meget, da varmen vil slippe ud og påvirke temperaturen og tilberedningstiden. Vend kun din mad én gang, især bøf og kylling.

☐ **Giv plads**

Lad lidt plads være på grillen og mellem maden, så du har plads til at flytte rundt på maden, hvis det er nødvendigt.

☐ **Brug stegetermometre**

Brug stegetermometer for at sikre, at maden er tilberedt grundigt. Følg de passende temperaturretningslinjer for alle typer kød, især fjerkræ.

PROF TIP TIL GRILLNING!

Forvarm altid grillen før madlavning for at brænde rester af og forhindre, at maden hænger fast på risten.

PROF TIP TIL GRILLNING!

Bliv inspireret til at skabe lækre måltider med opskrifter og grillteknikker fra www.napoleon.com og Napoleons Madtilberedningebøger.

OLIE- OG FEDTANBEFALING!

- Vindruekerneolie
- Solsikkeolie
- Sojabønneolie
- Ekstra jomfruolivenolie
- Rapsolie

Hvis ikke tilgængelig, vælg en olie eller fedt med et højt røgpunkt. Brug ikke saltede fedtstoffer som smør eller margarine.

HVORDAN MAN KLARGØR STØBEJERNSRISTE.

Denne procedure SKAL udføres før første brug og gentages for hver 3.-4. brug for at holde ristene som nye.

1. Fjern støbejernsristene fra apparatet.
2. Vask ristene med varmt sæbevand og en blød klud. Dup dem tørre og lad dem tørre helt.
3. Påfør fedt/olie jævnt med en silikonepensel på begge sider.
4. Installer grillristene igen.
5. Forvarm apparatet til 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Tilbered i 30 minutter.
7. Påfør et andet jævnt lag fedt/olie på grillristene, og fortsæt med at tilberede i yderligere 30 minutter.
8. Grillristene er nu klargjort.

BEMÆRK: Hvis der er dannet rust på støbejernsgitterne, fjern rusten med en støbejernsristene eller messingbørste, og gentag klargøringsprocessen.

Grillvejledning

MAD	KONTROLKNAPINDSTILLING / TILSTAND	TILBEREDNINGSTID	FORSLAG
Steak **1 tomme (2,54 cm) tyk**	HØJ – 2 minutter på hver side. TILSTAND - Madtilberedning	Rød – 4 minutter	Bed om marmoreret fedt i skiverne. Fedt er en naturlig mørner og holder kødet saftigt.
	HØJ til MIDLERTIDIG – Høj varme 2 minutter på hver side, skru derefter ned til medium varme. TILSTAND - Madtilberedning	Medium – 6 minutter	
		Gennemstegt – 8 minutter	
Burgerbøffer **½ tomme (1,27 cm) tyk**	HØJ – 2 minutter på hver side. TILSTAND - Madtilberedning	Rød – 4 minutter	Hold bøfferne i samme tykkelse for ensartet tilberedningstid. Bøffer, der er 1 tomme tykke eller mere, bør grilles ved indirekte varme.
	HØJ – 2 ½ minutter på hver side. TILSTAND - Madtilberedning	Medium – 5 minutter	
	HØJ – 3 minutter på hver side. TILSTAND - Madtilberedning	Gennemstegt – 6 minutter	
Kylling	HØJ, MIDDEL, LAV – 2 minutter på hver side, derefter medium-lav til lav varme. TILSTAND – Ovnindstilling for hele kyllinger. Madtilberedningetilstand for grillede kyllingstykker.	20 – 25 minutter	Skær leddet, der forbinder lår og ben, ¾ igennem, så kødet ligger fladt på brænderen og tilberedes jævnt.
Svinekoteletter	MIDDEL TILSTAND – Rygning	6 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Fjern overskydende fedt.
Spare Ribs	HØJ til LAV – Høj varme i 5 minutter, derefter lav varme indtil færdig. TILSTAND – Rygning	20 minutter på hver side, med hyppig omdrening	Vælg magre ribben med meget kød. Grill, indtil kødet let trækker sig fra benet.
Lammekoteletter	HØJ til MIDDEL – Høj i 5 minutter, derefter Middel, indtil færdig. TILSTAND – Rygning	15 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Trim overskydende fedt af.
Hotdogs	MIDDEL til LAV TILSTAND - Madtilberedning	4 – 6 minutter	Vælg større pølser og lav et snit på langs før grillning.

Rengøringsinstruktioner

Apparatfunktion: Rengøringsmode

Rengøringsmode på apparatet tillader forbrænding af madrester og snavs med en ekstremt høj temperatur (750°F / 400°C).

1. Fjern mad eller tilbehør fra apparatet.
2. Fra **startskærmen**, vælg **Rengør.**
3. Brug skyderen til at justere timeren. Den maksimale tid er 30 minutter. (Fig. 1)
4. Tryk på højre knap eller berør START-ikonet for at begynde **rengøringsoperationen**.
5. Apparatet slukker automatisk, når operationen er færdig. Hvis alarmfunktionen er aktiveret, vil apparatet underrette brugeren ved at afgive en buzzer-lyd, når rengøringscyklussen er afsluttet.
6. Skrub grillristene med en børste til rustfrit stål til rustfri stålriste eller en messingbørste til støbejernriste.

Bemærk: Denne funktion vil blive deaktiveret, hvis en anden indstilling vælges.

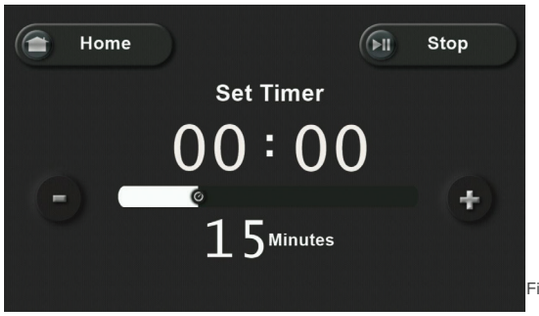


Fig. 1

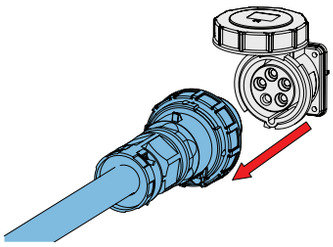


Fig. 2

FORSIGTIG! Træk stikket ud af apparatet før håndrengøring. Lad det køle af før du fjerner eller installerer dele. (Fig. 2)

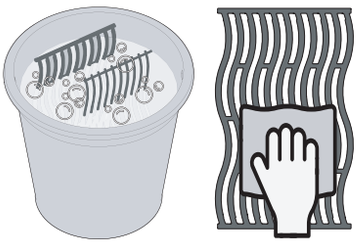


Fig. 3

Førstegangsbrug

- Vask risterne i hånden med vand og mild opvaskesæbe for at fjerne eventuelle rester fra fremstillingsprocessen. Vask IKKE i opvaskemaskine. (Fig. 3)
- Skyl grundigt med varmt vand og tør helt af med en blød klud for at forhindre fugt i at trænge ind i støbejernet.

Støbejernsriste

- Klargør dine riste for at tilføje en beskyttende belægning, der forhindrer korrosion. Se Grilling Tips – **Hvordan man klargør støbejernsriste.**

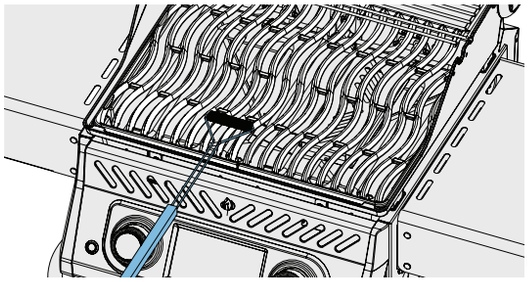


Fig. 4

Rustfrit Stål Riste (hvis udstyret)

- Riste af rustfrit stål kan rengøres ved at forvarme grillen og bruge en stålbørste til at fjerne rester. (Fig. 4)
- Rister af rustfrit stål vil permanent misfarves ved regelmæssig brug på grund af de høje temperaturer under grillning.

Elektriske Madtilberedningeplader

VIGTIGT! Brug ikke nogen form for børste til at rengøre de elektriske brændere. Børstehårene kan beskadige de elektriske brændere. Se Rengøringsindstilling for at brænde eventuelle rester af de elektriske brændere. (Fig. 5)

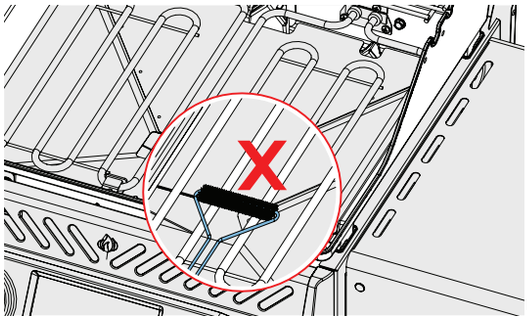


Fig. 5

ADVARSEL! Nedsænk ikke elektriske komponenter (f.eks. kabler, stik) i vand eller andre væsker under rengøring.

ADVARSEL! Håndrengøring bør kun udføres, når apparatet er køligt for at undgå forbrændinger.

ADVARSEL! Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ståluld på malede, porcelæns- eller rustfri ståldele af dit apparat, da det vil ridse overfladen.

Indvendigt i apparatet

1. Fjern røgeboksen (hvis den er i brug) og vask den i varmt sæbevand. (Fig. 6)
2. Brug en blød messingbørstebørste til at rense løse affald. Børst alt affald fra indersiden af apparatet ned i den aftagelige drypbakke. BRUG IKKE børsten på de elektriske brændere. (Fig. 7)
3. Fjern bundbeklædningen (drypbakke til fedtopsamling). Brug ikke slibende rengøringsmidler til at rengøre porcelænslineren.
4. For at fjerne genstridige pletter, læg den i sæbevand for at løsne snavs. Rengør med et ikke-slibende rengøringsmiddel og tør med en ren klud.
5. Sørg for, at grillpladen er korrekt placeret ved geninstallationen.

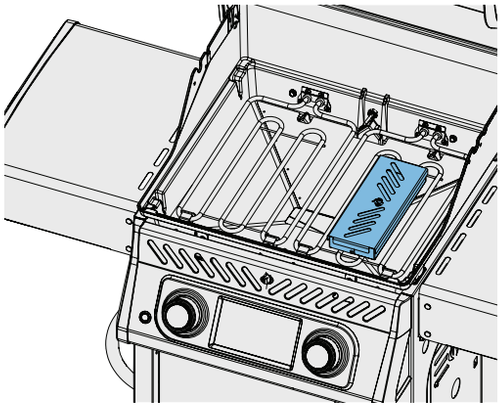


Fig. 6

Drypbakke

1. Skub drypbakken ud af apparatet for at få adgang til den engangs-fedtopsamler eller for at rengøre drypbakken. (Fig. 8)
2. Skrab drypbakken ud med en spartel eller skraber.
3. Skift den engangs-fedtopsamler hver 2-4 uge afhængigt af grillbrug (hvis relevant).

- Rengør ofte for at undgå fedtophobning – cirka hver 4-5 gange. (Fig. 8)
- Besøg din Napoleon Grill-forhandler for forsyninger.

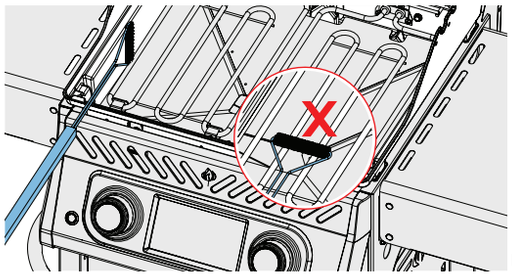


Fig. 7

Skærm

1. Tag stikket ud af apparatet.
2. Tør forsigtigt støv af skærmens overflade med et tørt, rent mikrofiberklæde. Fjern eventuelle mærkater fra klædet for at undgå ridser på skærmen.
3. For hårde pletter, fugt let et mikrofiberklæde med vand og tør skærmen forsigtigt med så lidt tryk som muligt.

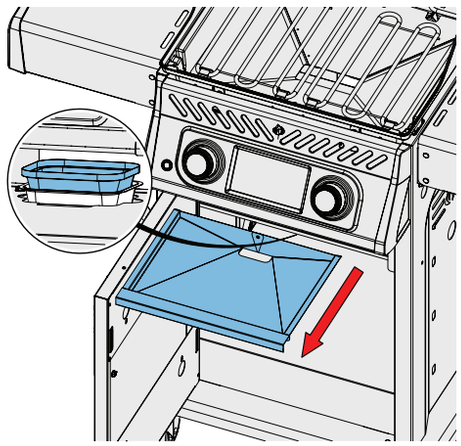


Fig. 8

Udvendig Overflade på Apparatet

- Brug kun et ikke-abrasivt rengøringsmiddel. Abrasive rengøringsmidler eller ståluld vil ridse overfladen.
- Tør altid i retning af slibningen. (Fig. 9)
- Håndter porcelænsemaljerede komponenter med omhu.
- Den bagte emaljefinish er glaslignende og vil flække, hvis den får slag.
- Stålkomponenter kan ændre farve over tid, når de opvarmes, og få en gylden eller brun nuance. Dette er normalt og påvirker ikke apparatets ydeevne.

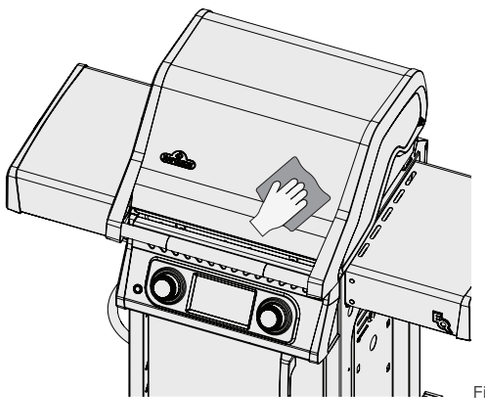


Fig. 9

ADVARSEL! Bær altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du rengør dit apparat.

ADVARSEL! En damprenser må ikke anvendes.

ADVARSEL! Ophobet fedt er en brandfare. Rengør regelmæssigt fedt fra hele enheden, inklusive fedtbakken, for at undgå ophobning og fedtbrande.

Vedligeholdelsesinstruktioner

Anbefalinger

Denne enhed bør inspiceres grundigt og serviceres årligt af en kvalificeret servicetekniker.

- Oprethold altid korrekt afstand til objekter nær luftventilerne. Dette vil tillade varm luft at undslippe enheden, så varmeelementerne fungerer korrekt.
- Bloker aldrig for ventilationen.
- Enheden er beregnet til udendørs husholdningsbrug.
- Hold enheden væk fra korrosive miljøer.
- Dæk enheden til, når den ikke er i brug, for at forlænge dens levetid.

RUSTFRIT STÅL I BARSKE MILJØER

Rustfrit stål oxiderer eller misfarves i nærværelse af chlorider og sulfider, især i kystområder, varme og meget fugtige områder samt omkring swimmingpools og spaer. Disse pletter ligner rust, men de kan let fjernes eller forhindres. Vask rustfri og kromoverflader hver 3-4 uge. Rengør med varmt sæbevand.

VIGTIGT! Skader som følge af undladelse af at følge disse instruktioner er IKKE dækket af din apparatgaranti.

Trin til at undgå beskadigelse af elektriske brændere

1. Sluk aldrig opflamning med vand.
2. Lad ikke koldt vand (regn, sprinkler, haveslange osv.) komme i kontakt med de varme elektriske brændere. En pludselig temperaturændring vil forårsage revner i den elektriske brænder.
3. En elektrisk brænder, der bliver våd før brug, vil skabe damp, når den senere anvendes, og producere tryk, der vil få den elektriske brænder til at revne.
4. Gentagen gennemblødning af den elektriske brænder kan få den til at svulme op og udvide sig, hvilket producerer tryk, der vil få den elektriske brænder til at revne og ikke fungere.
5. Inspicer den elektriske brænder for mulig vandgennemblødning, hvis du finder stående vand i apparatet. Brug ikke, hvis den er våd. Læg den elektriske brænder i lodret position, indtil den er stabil, for at dræne eventuelt overskydende vand.
6. Lad ikke hårde genstande ramme den elektriske brænder. Vær forsigtig, når du indsætter eller fjerner grillriste og bruger tilbehør.

Frigivelse af varm luft

Varm luft skal have en måde at undslippe apparatet på, for at det kan fungere korrekt.

SIKKERHED FØRST!

Bær altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du servicerer din grill.

VI VIL GERNE HJÆLPE!

Napoleon er her for at sikre, at din grilloplevelse bliver mindeværdig. Kontakt os, hvis du har brug for yderligere hjælp.

ADVARSEL! Rengør ikke apparatet ved at sprøjte vand på det.

ADVARSEL! Sluk for elektriske brændere og afbryd enheden før service.

ADVARSEL! Vedligeholdelse bør kun udføres, når apparatet er køligt for at undgå forbrændinger.

Fejlfinding

Aktivér elektriske brændere og varmeproblemer

- Apparatet tænder ikke.
- Hovedtemperatursensoren virker ikke.
- Opvarmingselementet virker ikke.
- Knappen reagerer ikke.

Mulige årsager	Løsning
Strømudfald.	Sørg for, at apparatet har strøm.
Beskyttelsesafbryder på apparatet eller stikkontakten er udløst.	Nulstil din sikringsafbryder.
Strømmen er ikke korrekt tilsluttet.	Sørg for, at stikket er korrekt tilsluttet.
Komponentfejl.	Kontakt din forhandler eller kundesupport.
Ingen strøm til apparatet.	Sørg for, at apparatet har strøm.
Fejl i temperaturfølerens forbindelse.	Tjek termoelementets ledning for et kontinuitetsproblem. Se **Erstatningsdele.**
	Kontakt din forhandler eller kundesupport.
Apparatet blev slukket på grund af overophedning.	Lad apparatet køle af og prøv igen. Se **Grillinstruktioner.** **VIGTIGT!** Sørg for, at der ikke er ophobet fedt i apparatet for at undgå ophobning og fedtbrande. Se **Rengøringsinstruktioner.**
	Kontakt din forhandler eller kundesupport.
Defekt element eller elementforbindelse.	Kontakt din forhandler eller kundesupport.
Knapperne sidder fast eller er brudt.	Fjern knappen, og tjek for skader. Se **Erstatningsdele.**
Fejl på kontrolpanelet.	Kontakt din forhandler eller kundesupport.

Elektriske og forbindelseproblemer

- Stegetermometre fungerer ikke.
- Skærmen tænder ikke.
- Apparatet blev slukket uventet.

Mulige årsager	Løsning
Stegetermometre er ikke korrekt tilsluttet.	Sørg for, at stegetermometrene er korrekt tilsluttet. Se **Monteringsvejledning.**
Stegetermometre har overskredet temperaturgrænsen.	Fjern stegetermometrene fra madlavningsområdet, lad dem køle af, og prøv igen.
Måltemperaturen er ikke indstillet.	Sørg for, at måltemperaturen er indstillet i appen, og at meddelelser er tilladt på din telefon. Se **Apparatsindstillinger.**
Ingen strøm til apparatet.	Sørg for, at apparatet har strøm.
Defekte kabler.	Tjek alle synlige ledningsbundter for større skader. Se **Erstatningsdele.**
	Kontakt din forhandler eller kundesupport.
Defekt skærm eller komponentfejl.	Kontroller, om forbindelsen er oprettet via telefonappen. Se **Napoleon Home App.**
	Hvis forbindelsen er etableret, men skærmen forbliver slukket, er det en komponentfejl.

Mulige årsager	Løsning
Overophedningsbeskyttelsen er blevet udløst.	Sænk apparatets temperatur. Se **Grillinstruktioner.**
Automatisk afbrydelse er blevet udløst.	Kontroller afbrydelsestiderne og juster indstillingerne, inden tiden nås. Se **Grillinstruktioner.**
Strømudfald.	Kontakt din forhandler eller kundesupport.
Defekt IoT-modul.	

Napoleon Home App-fejl

- Kan ikke oprette forbindelse mellem appen og apparatet.
- Kan ikke styre apparatet med appen.
- Tabt forbindelse til apparatet.

Mulige årsager	Løsning
Tilstand er ikke startet på apparatet.	Sørg for, at en tilstand er fysisk startet på apparatet. Se **Driftsmåder.**
Ingen applikationskontrol.	Sørg for, at apparatet er tæt nok på en WI-FI-router, og følg parringstrinene. Se **Forbindelse af din smarte enhed.**
Appen er forældet.	Sørg for, at din **Napoleon Home App** er opdateret. Se **Apparatsindstillinger.**

Maling flækker

- Maling ser ud til at flække indvendigt på låget eller hætten.

Mulige årsager	Løsning
Fedtophobning på indvendige overflader.	Dette er ikke en defekt. Finishen på låget og hætten er porcelæn eller rustfrit stål og vil ikke flække. Flækningen skyldes hærdet fedt, som tørrer til mal-lignende flager, der flager af. Regelmæssig rengøring vil forhindre dette. Se **Rengøringsinstruktioner.**

VI VIL GERNE HJÆLPE!

Kontakt Napoleon Customer Solutions Department for anbefalede erstatningsdele. +31 345 588655.

Overholdelse

PRODUKTNAVN	MODELNUMMER	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

FCC-erklæring

Denne enhed overholder del 15 af FCC-reglerne. Driften er underlagt følgende to betingelser:

1. Enheden må ikke forårsage skadelig interferens.
2. Enheden skal acceptere enhver interferens, der modtages, inklusive interferens, der kan forårsage uønsket drift.

Dette udstyr er blevet testet og fundet at overholde grænserne for en Class B digital enhed i henhold til del 15 af FCC-reglerne. Disse grænser er designet til at give rimelig beskyttelse mod skadelig interferens i en boliginstallation. Dette udstyr genererer, bruger og kan udsende radiofrekvensenergi, og hvis det ikke installeres og anvendes i overensstemmelse med instruktionerne, kan det forårsage skadelig interferens med radiokommunikation. Der er dog ingen garanti for, at interferens ikke vil opstå i en bestemt installation.

Hvis dette udstyr forårsager skadelig interferens med radio- eller tv-modtagelse, som kan bestemmes ved at slukke og tænde udstyret, opfordres brugeren til at forsøge at korrigere interferensen ved en eller flere af følgende foranstaltninger:

- Juster eller flyt modtagerantennen.
- Øg afstanden mellem udstyret og modtageren.
- Tilslut udstyret til en stikkontakt på en anden kreds end den, som modtageren er tilsluttet.
- Kontakt forhandleren eller en erfaren radio-/tv-tekniker for hjælp.

Ændringer eller modificeringer, der ikke er udtrykkeligt godkendt af den ansvarlige part for overholdelse, kan ophæve brugerens ret til at betjene udstyret.

ISED-erklæring

Denne enhed indeholder licensfri transmitter(e)/modtager(e), der overholder Innovation, Science and Economic Development Canada's licensfri RSS(er).

Drift er underlagt følgende to betingelser:

1. Denne enhed må ikke forårsage interferens.

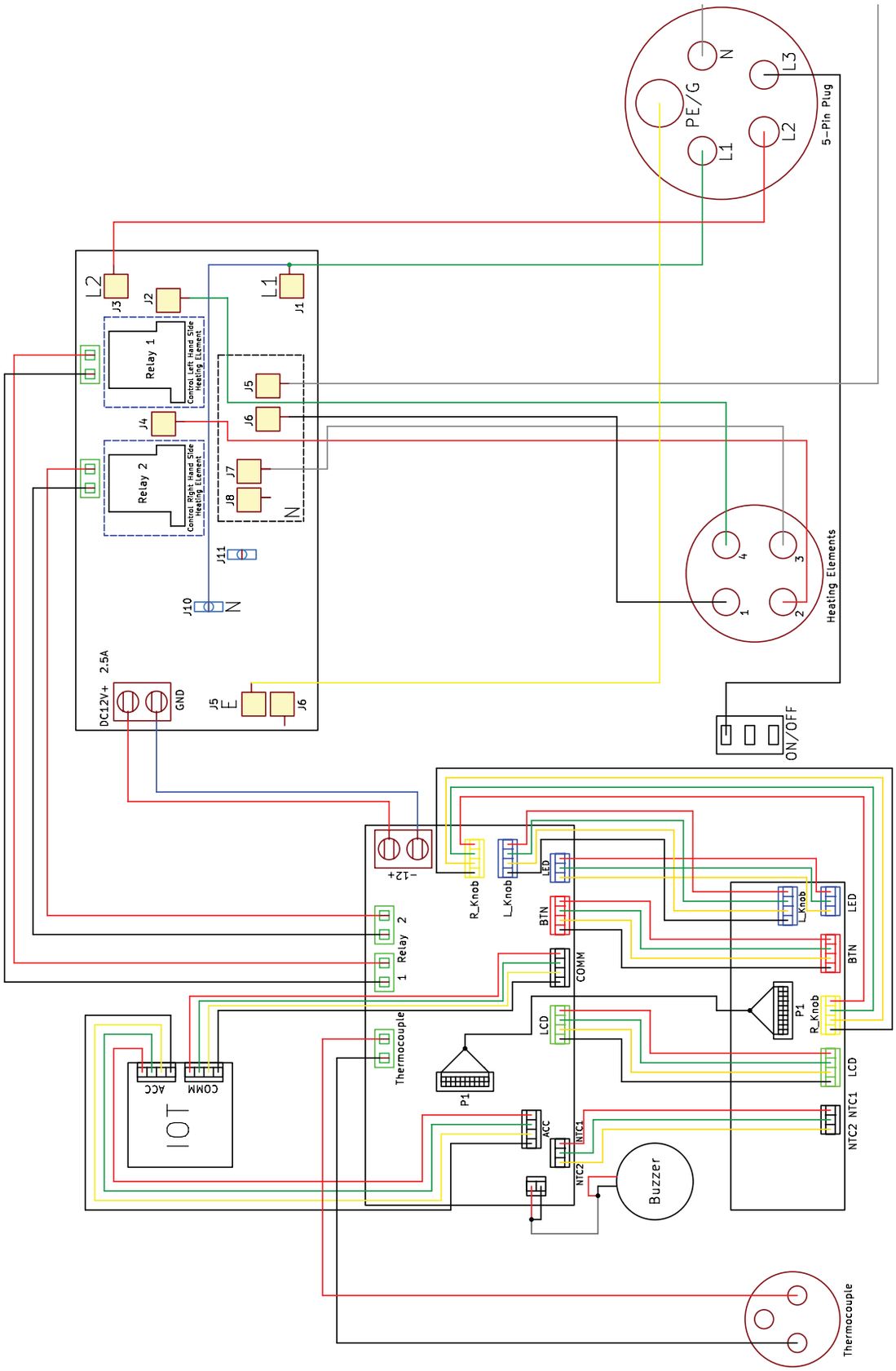
2. Denne enhed skal acceptere enhver interferens, herunder interferens, der kan forårsage uønsket drift af enheden.

Det digitale apparat overholder canadiske CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Erklæring om strålingseksponering

For at overholde FCC RF eksponeringsoverholdelseskravene gælder denne tilladelse kun for mobile konfigurationer. Antennerne, der anvendes til denne transmitter, skal installeres, så der er en adskillelsesafstand på mindst 20 cm fra alle personer og må ikke være placeret sammen med eller fungere i forbindelse med nogen anden antenne eller transmitter.

Elektrisk Diagram



NAPOLEON 15-ÅRS GARANTI

Til ROGUE® EQ™ 365

15 års begrænset garanti på Napoleons elektriske grill.

Denne garanti er gyldig i: Den Europæiske Union, Schweiz, Andorra, San Marino, Norge, Island og Liechtenstein.

Kundens juridiske rettigheder i tilfælde af mangler i henhold til WKRL - (EU) 2019/711) er ikke påvirket, begrænset eller ændret af nærværende garanti. Udøvelse af lovbestemte rettigheder skal ske gratis.

NAPOLEON garanterer, at komponenterne i dit nye NAPOLEON-produkt vil være fri for defekter i materialer og udførelse fra købsdatoen i en periode på:

Overdel	15 Years
Porcelænsemaljeret låg	15 Years
Aluminiumstøbninger	15 Years
Porcelænsemaljerede støbejernsriste	15 Years
Elektriske komponenter	3 Years
Alle andre dele	15 Years

GARANTIBETINGELSER OG -BEGRÆNSNINGER

NAPOLEON garanterer, at dets produkter er fri for fejl udelukkende til den oprindelige køber, og kun i det omfang købet er sket gennem en officiel NAPOLEON-forhandler. Følgende betingelser og begrænsninger gælder:

Den nuværende producents garanti kan ikke overføres eller forlænges under nogen omstændigheder eller af nogen af vores repræsentanter.

Grillen skal installeres af en autoriseret, autoriseret servicetekniker eller entreprenør. Installation skal ske i overensstemmelse med den medfølgende installationsvejledning samt alle lokale og nationale bygge- og brandforskrifter.

Denne begrænsede garanti dækker ikke skader forårsaget af forkert betjening, manglende vedligeholdelse, fedtbrand, miljøeksponering, ulykker, ændring, misbrug eller forsømmelse. Installation af reservedele fra andre producenter uggyldiggør nærværende garanti. Misfarvning af plastikelementer på grund af påføring af kemiske rengøringsmidler eller udsættelse for sollys er ikke dækket af denne garanti.

Denne garanti udelukker også ethvert af følgende: Ridser, buler, malingsfejl, belægninger, korrosion eller misfarvning forårsaget af udsættelse for varme eller slibende og kemiske rengøringsmidler, samt afslag på porcelænsbelagte dele og alle komponenter, der anvendes i installationen af grillen.

Hvis en del forringes til det grad, at den bliver ubrugelig (på grund af rust eller gennembrænding) inden for garantiperioden, vil kunden få udleveret en reservedel.

Efter det første år har NAPOLEON i henhold til denne garanti (Præsidents begrænsede livstidsgaranti, 15 års begrænset garanti, 10 års begrænset garanti, 3 års begrænset garanti) bemyndigelse til at frafalde enhver garantiforpligtelse efter eget skøn ved at refundere den oprindelige køber engrosprisen for de relevante defekte garantidele.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for nogen installation, arbejdstimer eller andre omkostninger eller udgifter forbundet med geninstallation af en garantidel. Omkostninger af denne art er ikke dækket af nærværende garanti.

Uanset eventuelle regler under denne garanti (præsidents begrænsede livstidsgaranti, 15 års begrænset garanti, 10 års begrænset garanti, 3 års begrænset garanti), er NAPOLEONs ansvar i henhold til denne garanti defineret af det foregående og dækker ikke nogen tilfældig, resulterende eller indirekte skade under alle omstændigheder.

Denne garanti definerer NAPOLEONs pligter og ansvar med hensyn til NAPOLEON grillen. NAPOLEON påtager sig intet yderligere ansvar i forbindelse med salget af dette produkt, og autoriserer heller ikke nogen tredjepart til at påtage sig noget andet ansvar på dets vegne.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for: Overophedning, slukning af flammen på grund af miljøfaktorer såsom stærk vind eller utilstrækkelig ventilation.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for skader på grillen forårsaget af vejret, hagl, hårdhændet håndtering, aggressive kemikalier eller rengøringsmidler.

Garantikrav skal ledsages af købsbeviset eller en kopi heraf med angivelse af serie- og modelnummer.

NAPOLEON forbeholder sig retten til at få produktet eller en del deraf inspiceret af en af dets repræsentanter, før garantiforpligtelsen opfyldes.

NAPOLEON afholder ikke forsendelsesomkostninger, arbejdstimer eller eksportafgifter.

Garant:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Ägarens manual

REQ365

Apparater som illustreras i denna manual kan skilja sig från den inköpta modellen.

Vi vill ha din feedback!

Besök Napoleon.com för att skriva en recension.

★★★★★

Ange serienummer

GRATTIS TILL DIN ELEKTRISKA NAPOLEON GRILL!

Du har just uppgraderat ditt grillande.

VI VILL ATT DIN GRILLUPPLEVELSE SKA VARA MINNESVÄRD OCH SÄKER.

Läs och följ denna ägarhandbok innan du använder din grill för att undvika egendomsskador, personskador eller dödsfall.

Ta bort allt förpackningsmaterial, reklamlappar och kort från apparaten innan användning.

UTOMHUS ELEKTRISK GRILL. ANVÄND UTOMHUS I ETT VÄL VENTILERAT UTRYMME.

ANVÄND INTE I en byggnad, garage eller något annat slutet utrymme.

FARA!

- MÖJLIG ELEKTRISK STÖT
- För utomhusbruk i hushåll
- När du använder elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas för att minska risken för brand, elektrisk stöt, personskador och materialskador.

VARNING!

Läs och följ alla varningar och instruktioner innan du använder apparaten.

Om informationen i dessa instruktioner inte följs exakt kan det leda till brand eller explosion och orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall.

MEDDELANDE TILL LICENSIERAD ELEKTRIKER

För bostäder med äldre tvåfasledning krävs ett 32A IEC 60309 (6h) stickpropp. Stickproppen som levereras med strömkabeln måste bytas ut och paras ihop med ett lämpligt 32A utomhusuttag. Kontakta en Napoleon-återförsäljare för N370-10005052 32AMP Plug End Kit. Lämna dessa instruktioner till apparatens ägare för framtida referens.

Uppmärksamma vuxna och barn för risken med heta ytor. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

MEDDELANDE TILL KONSUMENT: Förvara dessa instruktioner för framtida referens.

Välkommen till Napoleon!

SÄKERHETEN FÖRST

VARNING! Allmän information

Denna enhet uppfyller tekniska standarder och säkerhetskrav för elektriska apparater.

Hela den elektriska installationsförsörjningen MÅSTE utföras av en licensierad elektriker. Enheten måste installeras i enlighet med lokala föreskrifter.

VARNING! Elektriska försiktighetsåtgärder

Denna enhet använder ett 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) stickpropp.

Risk för elektrisk chock. Använd endast ett jordfelsbrytarskyddat (GFCI) krets med denna enhet.

SE ALLTID till att det elektriska uttaget som används är lämpligt för enhetens specifikationer. Enheten är märkt för 5,4 kW. Använd endast ett passande utomhusuttag som är dedikerat för denna enhet.

Elförsörjningen bör tillhandahållas genom en residualströmmande enhet (RCD) med en nominerad residualström som inte överstiger 30 mA.

Enheten ska anslutas till ett uttag med jordanslutning.

Håll alla elektriska kablar borta från vatten, andra vätskor eller uppvärmda ytor. Använd inte enheten om kabeln, stickproppen eller några andra kritiska komponenter har blivit skadade, eller om enheten inte fungerar korrekt.

Det rekommenderas att ansluta enheten direkt till ett korrekt jordad uttag. Om en förlängningssladd används, ska den vara:

1. Godkänd för utomhusbruk.
2. Lämpligt dimensionerad för kontinuerlig 16A strömförsörjning. Och,
3. Så kort som möjligt.

Bostadsförlängningssladdar får inte användas.

VARNING! Installation och montering

Montera denna apparat exakt enligt instruktionerna i monteringsanvisningarna som finns i denna manual. Denna apparat är inte avsedd att installeras i eller på mobilhem, husvagnar eller båtar.

Ändra inte denna apparat under några omständigheter.

VARNING! Drift

Läs hela denna ägarhandbok innan du använder apparaten.
LÄMNA ALDRIG apparaten utan tillsyn under matlagning.
FÖRSÖK ALDRIG att släcka en fettbrand med vatten eller andra vätskor.
HA EN ABC-brandsläckare tillgänglig

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade.

VARNING! Förvaring och när apparaten inte används

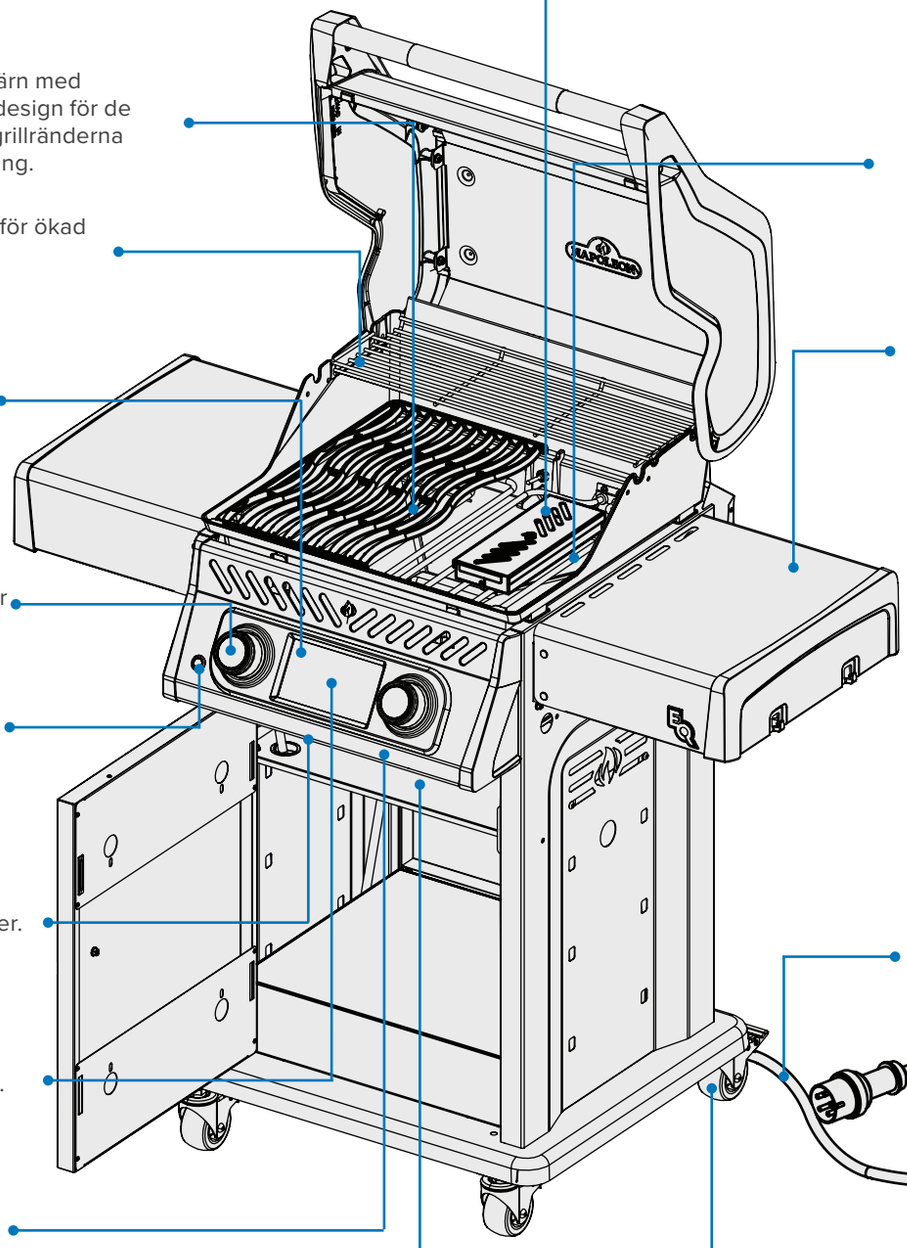
Koppla ur apparaten från uttaget när den inte används. Håll kontakten och sladden torra.
Lämna inte apparaten PÅ under perioder av icke-användning.
Förvara apparaten inomhus när den inte används. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

INNEHÅLL

Välkommen till Napoleon! 147
Säkerheten först
Fullständiga systemfunktioner 148
Komma igång 149
VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER
Drift 150
Starta din apparat
Grillinstruktioner
Driftslägen
Apparatsinställningar
Napoleon Home App
Hur man använder rotisserie
Grillupplevelsechecklista
Hur man kryddar gjutjärnskockor
Grillguide 160
Rengöringsinstruktioner 161
Underhållsinstruktioner 163
Rostfritt stål i hårda miljöer
Felsökning 164
Överensstämmelse 166
Elektriskt diagram 167
Garanti 168
Monteringsguide 241
Ersättningsdelar 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Fullständiga systemfunktioner



De apparater som illustreras i denna ägarhandbok kan skilja sig från den modell du har köpt. Visad modell: REQ365

Komma igång

LÄS OCH SPARA DESSA INSTRUKTIONER

FARA / VARNING! Varnar för en risk som kan leda till brand, explosion, dödsfall eller allvarliga fysiska skador.

VARNING / FÖRSIKTIGHET! Varnar för en risk som kan leda till mindre fysiska skador eller egendomsskador.

Använd skyddshandskar.

Använd skyddsglasögon.

FÖRSIKTIGHET! Het yta. Ytor märkta med denna symbol är mycket heta.

Viktig information.

FARA / VARNING! Elektrisk stöt som kan leda till brand, explosion, dödsfall eller allvarliga fysiska skador.

FARA! Stäng omedelbart av strömförsörjningen och koppla bort.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Använd inte apparaten om uttaget är skadat.
- Strömkabeln bör regelbundet kontrolleras för tecken på skador, och apparaten får inte användas om kabeln är skadad.
- Om kabeln är skadad bör den bytas ut av en auktoriserad återförsäljare, servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att undvika risker.
- Använd inte apparaten i regn eller medan du står i vatten.
- Använd inte apparaten inom 3 meter (10 fot) från en pool, damm eller annat vattendrag.
- Använd inte apparaten som en värmare.
- Området runt apparaten ska hållas fritt från brandfarliga vätskor och andra brännbara material såsom moppar, trasor, kvastar och papper, samt lösningsmedel, rengöringsvätskor och bensin.
- Fettbrickan måste vara på plats hela tiden medan apparaten är i drift.
- För att undvika skador, använd endast tillbehör som speciellt rekommenderas av Napoleon.
- Justera inte grillgallren när apparaten är i drift eller varm.
- Låt apparaten och eventuell insamlad fett eller matdroppar svalna innan du flyttar, rengör, servar eller förvarar grillen.
- Använd inte apparaten i områden med hög trafik. Kabeln måste placeras så att den inte kan dras av barn eller utgöra en snubbelrisk.
- Håll alla elektriska sladdar borta från uppvärmda ytor.
- För att skydda mot elektriska stötar, doppa inte kabeln eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Stäng av kontrollerna innan du kopplar ur kontakten från vägguttaget.
- Låt inte kallt vatten (t.ex. regn, sprinklersystem, slang, högtryckstvätt) komma i kontakt med den heta grillen.
- Täck aldrig mer än 75% av matlagningsytan med kokkärl.
- Upprätthåll alltid korrekt avstånd till brännbara material: 26” (660 mm) till baksidan av enheten, 10” (254 mm) till sidorna.
- Ytterligare utrymme på 24” (610 mm) rekommenderas nära vinylbeklädnad eller glasrutor.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än det avsedda. Bränsle, såsom kolbriketter, får inte användas med denna grill.
- Under användning blir apparaten het. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelement eller delar märkta med en het yta-symbol.

LÄS OCH SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VARNING! Följ alla specifikationer och instruktioner exakt för att förhindra brand, egendomsskador, personskador eller dödsfall.

VARNING! Tillgängliga delar kan vara mycket heta. Håll unga barn borta.

Drift

STARTA DIN APPARAT

Är det första gången? Utför en bränning

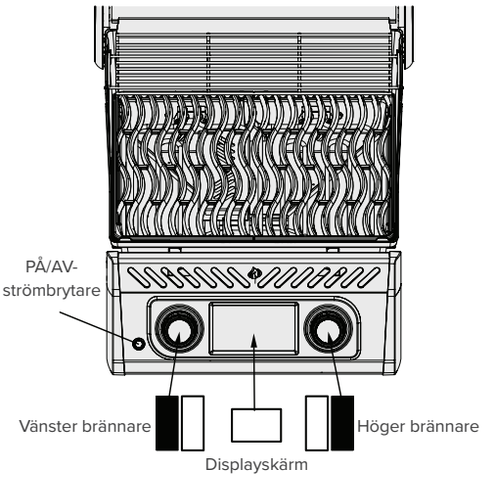
Kör apparaten på hög värme i 30 minuter med locket stängt. Det är normalt att apparaten avger en lätt lukt första gången den används.

Detta orsakas av bränningen av interna färger och smörjmedel som används vid tillverkningsprocessen och kommer inte att inträffa igen.

Apparatens drift

1. Koppla in apparaten i det elektriska uttaget. (Fig. 1)
2. Öppna apparatens lock.
3. Tryck på PÅ/AV-strömbrytaren. (Fig. 2)
4. Välj läget från startsidan med hjälp av pekskärmen eller den högra reglaget. Se Reglagefunktioner.
5. Använd reglagen eller skärmen, beroende på lägena, för att justera brännartemperaturnivåerna. (Fig. 3)

OBS: Alla lägen måste startas på apparaten.



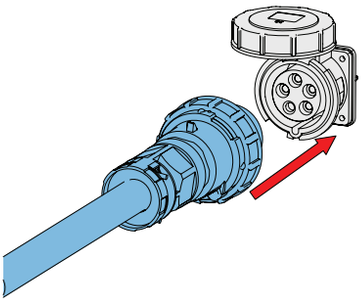


Fig. 1

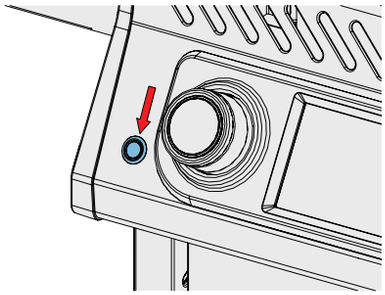


Fig. 2

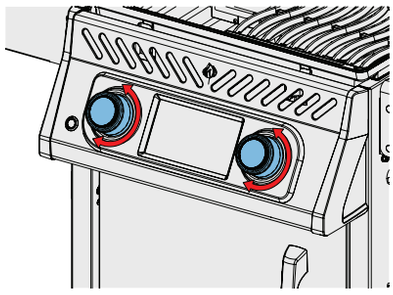


Fig. 3

Apparatens funktion: Automatisk avstängningstimer

För att ge sinnesro och spara energi är apparaten utrustad med en automatisk avstängningstimer. I matlagningsläge stängs apparaten av efter 2–21 timmars inaktivitet; den senaste värmeinställningen som valts kommer att avgöra hur länge apparaten är aktiv innan den stängs av.

VÄRMESAMMANFATTNING - MATLAGNINGSLÄGE (VÄNSTER OCH HÖGER REGLAGE)	AVSTÄNGNINGSTID (TIMMAR)
1 (LÅG)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MEDEL)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (HÖG)	2

VARNING! Använd apparaten på en plan och stabil yta.

VARNING! Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller reglage.

VARNING! Justera inte grillgallren när apparaten är varm eller i drift.

Grillinstruktioner

Användning av vänster och höger elektrisk brännare

- Förvärm apparaten i cirka 20 minuter innan du börjar laga mat. Kör båda elektriska brännarna på hög värme med locket stängt tills temperaturen når minst 500°F (260°C).
- Grillgallren kan oljas innan förvärmning för att minska att maten fastnar vid grillning av magert kött som kycklingbröst eller fläskkött.
- Trimma bort överflödigt fett från köttet för att förhindra flammor, eller sänk temperaturinställningen på apparaten.
- Mat som tillagas under en kort tid, såsom fisk och grönsaker, kan grillas med locket öppet.
- Grillning med locket stängt säkerställer högre och jämnare temperaturer som tillagar köttet mer jämnt och kan förkorta tillagningstiden.
- Mat som tar längre tid än 30 minuter, såsom rostbiffar, kan tillagas indirekt med den elektriska brännaren. Se Indirekt grillning.

Direkt grillning

Denna metod används ofta för att bryna eller för mat som tillagas under en kort tid, såsom hamburgare, biffar, kyckling eller grönsaker.

Placera maten direkt på grillgallren ovanför värmen. (Fig. 1)

Bryn köttet först för att bevara saften och smaken.

Sänk grilltemperaturen för att avsluta tillagningen enligt din preferens.

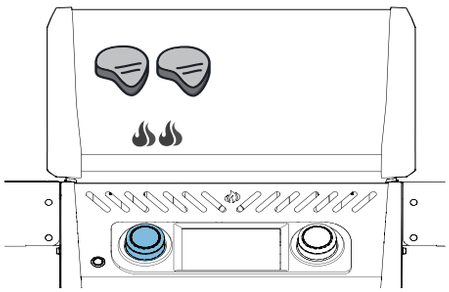


Fig. 1

Indirekt grillning

Denna metod använder lägre temperaturer och cirkulerar värmen runt maten, vilket tillagar den långsamt och jämnt. Använd denna metod för att tillaga större köttbitar eller mat som lätt orsakar flammor, såsom rostbiff, kyckling eller kalkon.

Placera maten på brännaren som är AVSTÄNGD; värmen från den motsatta brännaren som är PÅ kommer att tillaga maten. (Fig. 2)

Välj **Matlagningsläge** från **Startsidan**. Ställ in önskad nivå.

Grillning vid lägre temperatur och längre tillagningstid resulterar i mörare kött.

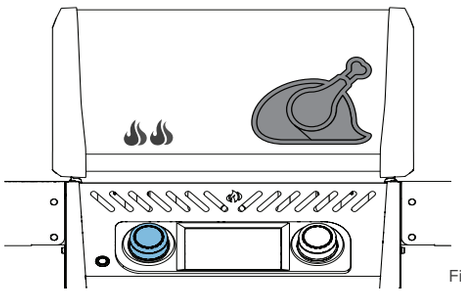


Fig. 2

Temperaturprober

Apparaten är utrustad med två temperaturprober som ska anslutas till undersidan av kontrollpanelen. Se **Monteringsguiden**.

Innan matlagning, sätt in spetsarna på proberna i den tjockaste delen av köttet, undvik ben och fett för att mäta den interna temperaturen på maten. (Fig. 3)

Förvara inomhus när de inte används. Använd endast de temperaturprober som rekommenderas för denna apparat.

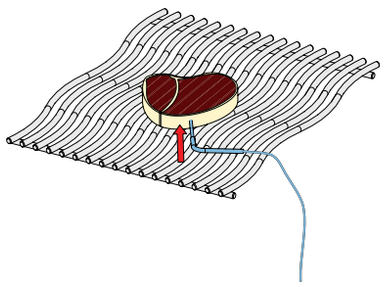


Fig. 3

VARNING! Kol eller liknande brännbara bränslen får inte användas med denna apparat.

VARNING! Lämna inte mat utan tillsyn på någon fungerande elektrisk brännare.

VARNING! Använd inte apparaten under förlängda markiser. Om dessa instruktioner inte följs kan det leda till brand eller personskador.

Överhettningstemperatur

Apparaten upptäcker överdrivna temperaturer utanför det typiska eller rekommenderade intervallet för att förhindra överkokning.

Om apparatens temperatur överstiger 850°F (455°C) kommer skärmen att visa en varningsnotifikation till användaren. (Fig. 4)

När varningen har initierats har operatören 10 sekunder på sig att godkänna varningsmeddelandet, annars stängs apparaten av helt och visar en notifikation om att enheten har stängts AV och måste startas om för att återuppta driften om så önskas.

OBS: Apparaten stängs av om temperaturen överstiger 900°F (485°C).

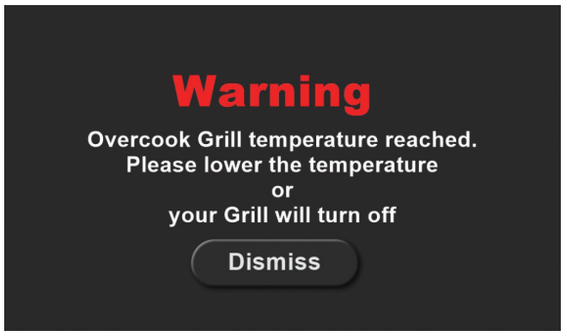


Fig.4

Startsidan

Startsidan visar en översikt över alla lägen, funktioner och inställningar som är tillgängliga för operatören. (Fig. 5)

Genom att vrida på det högra reglaget kan användaren verifiera det valda menyn genom blåmarkerad text.

För att aktivera det valda läget, funktionen eller inställningen måste användaren trycka på det högra reglaget.

OBS: För att växla mellan lägen måste du återvända till **Startsidan** och välja det önskade läget; detta kommer att avbryta det aktuella läget.

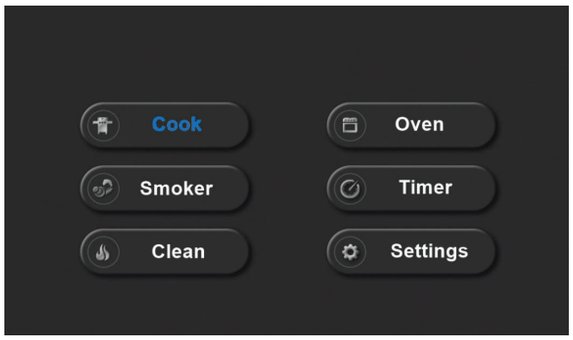


Fig.5

Reglagefunktioner

	VÄNSTER REGLAGE		HÖGER REGLAGE	
	VRID	TRYCK	VRID	TRYCK
STARTSIDAN			Markerar knapp/läge i blått för att välja.	Väljer/aktiverar markerad knapp/läge.
MATLAGNING	Justerar den elektriska brännaren från 0 (Brännare AV) till 10 (HÖG).	Navigerar tillbaka till Startsidan.	Justerar den högra elektriska brännaren från 0 (Brännare AV) till 10 (HÖG).	Stoppa.
UGN	-	Navigerar tillbaka till Startsidan.	Justerar temperaturen.	Starta/stoppa.
RÖKARE	Välj temperatur från 200°F till 280°F (100°C till 140°C).	Navigerar tillbaka till Startsidan.	Justerar röknivå från AV - LÅG - HÖG.	Starta/stoppa.
TIMER	Välj timmar från 0 till 9.	Avbryter Timer-läget och återgår till Startsidan.	Välj minuter från 0 till 59.	Startar och återgår till Startsidan.
RENGÖRING	-	Navigerar tillbaka till Startsidan.	Justerar tidslängd.	Starta/stoppa.
INSTÄLLNINGAR	-	Navigerar tillbaka till Startsidan.	Navigerar genom och markerar alternativ.	Väljer markerat alternativ.
SOVLÄGE	-	Återgå till tidigare aktiverat läge.	-	Avbryter och navigerar till Startsidan.

VARNING! Värm aldrig någon oöppnad glas- eller metallbehållare med mat på apparaten. Uppbyggt tryck kan få behållaren att explodera, vilket kan leda till personskador och/eller skador på apparaten.

VARNING! Rengör regelbundet bort fett från hela apparaten, inklusive fettbrickan och matlagningsytan, för att undvika uppbyggnad och fettbränder.

Driftslägen

VIKTIGT! Att växla mellan eller starta lägen via appen är inte möjligt.

Koka-läge

När du startar i matlagningsläge kommer reglagepositionen på displayskärmen att ställas in på 0. Temperaturen kan justeras via displayskärmen eller reglagen; vrid de högra och vänstra reglagen från 0 (Brännare AV) till 10 (HÖG temperatur). När ett annat läge väljs kommer reglagepositionen att gå tillbaka till 0. (Fig 1)

För att förhindra överkokning kommer apparaten automatiskt att stängas av efter en specifik tid av inaktivitet och om båda reglagen är påslagna. Se tabellen för **automatisk avstängningstimer.**

OBS: Att trycka på det högra reglaget kommer inte att avbryta läget. Läge kommer endast att ändras om ett annat läge väljs.

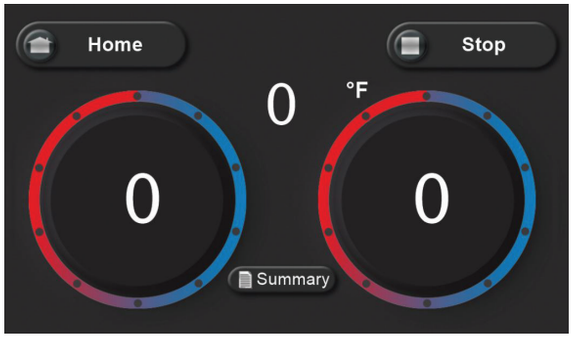


Fig. 1

Ugnsläge

För att utöka dina matlagningsmöjligheter, använd ugnsläge för att använda utomhusapparaten som en traditionell köksugn.

Temperaturområdet vid användning av ugnsläge är 200°F till 500°F (100°C till 250°C). Temperaturen kan justeras i steg om 10°F (5°C) med hjälp av den högra ratten. (Fig 2)

För att förhindra överkokning stängs apparaten automatiskt av efter 5 timmars inaktivitet (inga ändringar gjorda i inställningarna).

Fig. 2

Rengöringsläge

Rengöringsläget är ett utmärkt sätt att använda när du rengör grillgallren.

För att underlätta rengöring och matlagning kan du välja en tidsram mellan 10–30 minuter. Det rekommenderas att välja 30 minuter när du använder rengöringsläget för första gången.

Under denna drift kommer apparaten att nå maximal effekt för den valda tidsperioden. Se rengöringsinstruktioner.

Rökläge

VARNING! Apparaten är het när den används. Ta bort grillgallren med värmebeständiga handskar eller när apparaten har svalnat helt.

Ta bort grillgallret och placera röklådan direkt på den högra elektriska brännaren. Placera en liten mängd träflis i den solida delen av röklådan, stäng locket på röklådan och sätt tillbaka grillgallret. (Fig 3)

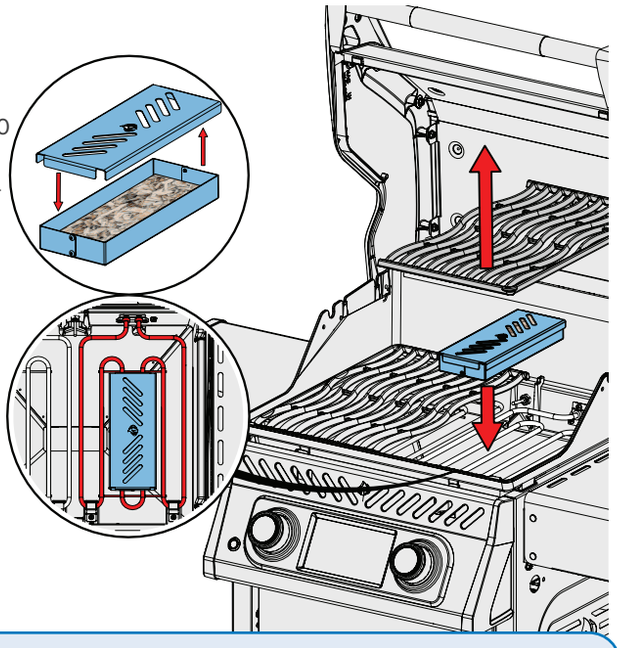


Fig. 3

VARNING! FÖRSÖK ALDRIG att öppna högspänningsanslutningen. Att göra det kommer att ogiltigförklara apparatens garanti.

FÖRSIKTIGHET! Risk för elektrisk stöt. Håll elektriska strömkablar torra och borta från marken. För att säkerställa fortsatt skydd mot risk för elektrisk stöt, anslut endast till korrekt jordade uttag. Service bör endast utföras av en professionell med apparaten frånkopplad från strömkretsen.

Välj önskad röknivå: LÅG - HÖG. (Fig 4)

Olika typer av trä (t.ex. äpple, valnöt, hickory) ger olika smaker, och de finns i flera varianter: bitar, flis, damm eller pellets.

En liten mängd rök är tillräckligt för att ge en fin rökig smak till din mat, så var noga med mängden trä som används.

VIKTIGT! För mycket rök kan lämna en obehaglig sotig beläggning på maten.

När rökläget är valt (LÅG eller HÖG) kommer båda brännarna att slå på med full effekt i 6 minuter för att tända rökkällan.

Den vänstra elektriska brännaren används för att justera temperaturen på apparaten från 200°F till 280°F (100°C till 140°C). (Fig. 4)

Den högra elektriska brännaren används för att bibehålla röknivåerna, både träflis eller pellets kan användas.

För att förhindra överkokning kommer apparaten automatiskt att stängas av efter 10 timmar av inaktivitet (inga ändringar gjorda i inställningarna).

OBS: Temperaturen justeras i intervaller om 10°F (5°C), standardtemperaturen är 200°F (100°C).

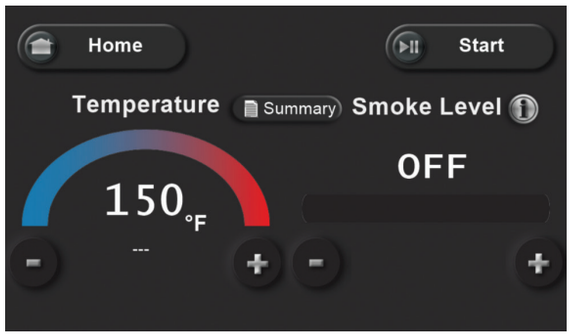


Fig. 4

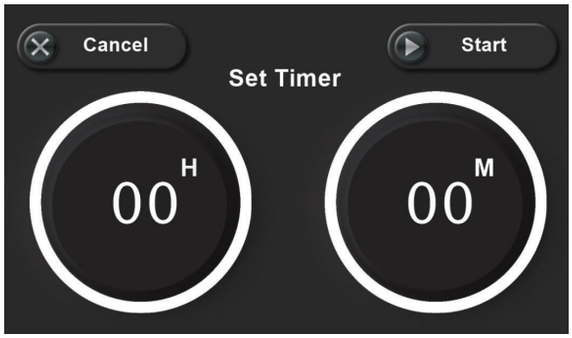


Fig. 5

Timer (Stoppur)

Denna funktion är INTE kopplad till Kok-, Ugns- eller Rökläge och kommer inte att återställas eller avbrytas om ett annat läge väljs. Timern kan justeras när som helst medan apparaten används för att tillgodose matlagningsbehov. (Fig. 5)

Denna funktion kommer endast att vara synlig om timern är aktiverad och kommer att skicka en avisering när den är klar.

OBS: Den maximala tiden som kan ställas in är 10 timmar. (Vänster knapp: 9 timmar + Höger knapp: 59 minuter.)

Alarm

Denna funktion kommer att avge ett larmljud som meddelar användaren när en funktion har slutförts. Apparaten kommer att låta när den inställda temperaturen, den inställda timern eller den elektriska temperaturproben har nåtts.

Apparaten kommer också att producera ett larmljud om den når överdrivna temperaturer.

GRILLNINGSTIPS!

Lägg träspånen i blöt innan matlagning. De kommer att brinna långsamt vilket ökar den rökiga smaken.

SÄKERHET FÖRST!

Under rengöringsläget kan ytorna bli varmare än vanligt, och barn bör hållas borta.

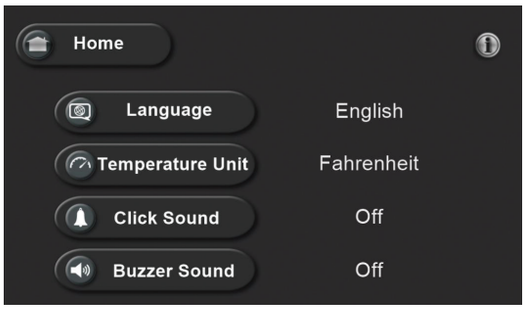
VARNING! Använd endast obehandlat trä eller trä som köpts från en auktoriserad Napoleon-återförsäljare.

VARNING! Grillsås och salt kan vara korrosiva och orsaka snabb nedbrytning av grillkomponenterna om de inte rengörs regelbundet.

VARNING! Undvik oskyddad kontakt med heta ytor.

APPARATSINSTÄLLNINGAR

Inställningssidan



När **Inställningar** har valts kan användaren anpassa följande:

- **Språk**

  Användaren kan välja mellan de 4 tillgängliga språken: engelska, franska, spanska och tyska (Fig. 1)

- **Temperaturenhet**

  Temperaturenheten kan antingen vara Fahrenheit eller Celsius. Standardtemperaturenheten är Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Systemljud**

  Apparaten kommer att producera ett klickljud för varje åtgärd och val när du använder displayen. Detta kan ställas in på PÅ eller AV. (Fig. 3)

- **Ljudsignal**

  Ljudsignalen kan höras när apparaten når den inställda temperaturen eller när timern är klar. Ljudsignalen kan väljas PÅ eller AV (Fig. 4)
  OBS: Volymen kan inte justeras.

- **Programvaruversion Detaljer**

  Programvaruversion och DSN (Digitalt Serienummer) kan hittas i denna sektion. Gå till inställningssidan och välj Informationsknappen för att visa programvarudetaljer (Fig. 5)

- **DSN**

  Digitalt Serienummer. Används för att identifiera enheten vid anslutning av din mobilapp. Detta nummer kan också behövas vid kontakt med Napoleon Kundsupport.

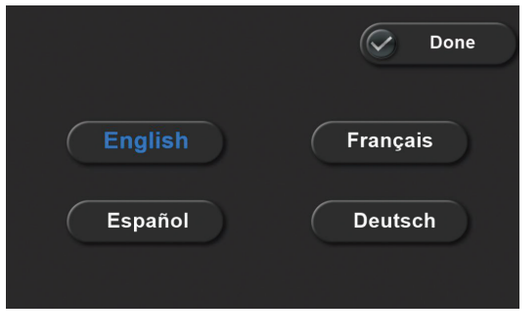


Fig. 1

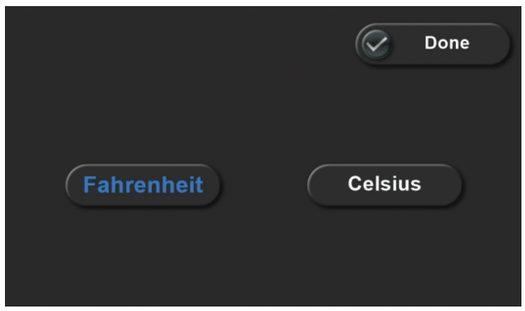


Fig. 2

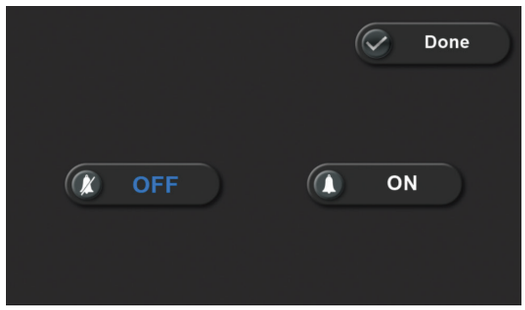


Fig. 3

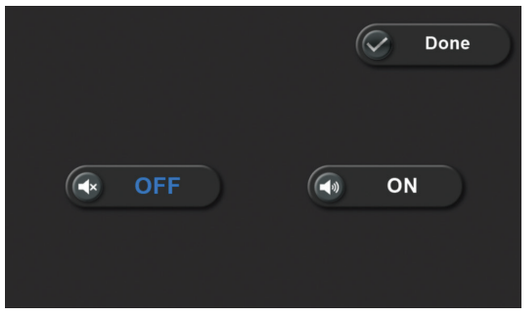


Fig. 4

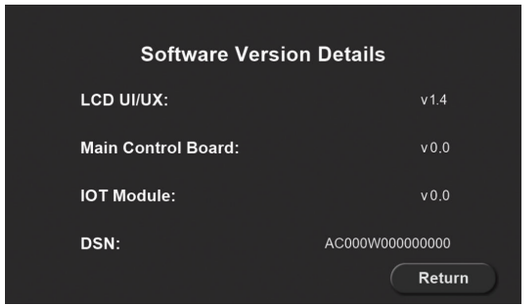


Fig. 5

SÄKERHET FÖRST!

Täck aldrig mer än 75% av brännartillagningsytan med kokkärl (t.ex. stekplattor, bakplåtar eller pannor).

GRILLNINGSTIPS!

Använd en termometer för att kontrollera den inre temperaturen på köttet för att säkerställa att det är perfekt tillagat.

Sammanfattningssidan

När **Sammanfattningssidan** har valts kommer skärmen att visa en sammanfattning av det aktuella läget och temperaturnivån för sonderna. (Fig. 6)

Denna sida kan tas bort genom att enkelt trycka på vänster ratt för att navigera tillbaka till föregående meny. För att avbryta eller gå till **Startsidan**, tryck på höger ratt.

OBS: Temperaturerna för sonderna kan endast ses på skärmen och ställas in från **Napoleon Home App.**

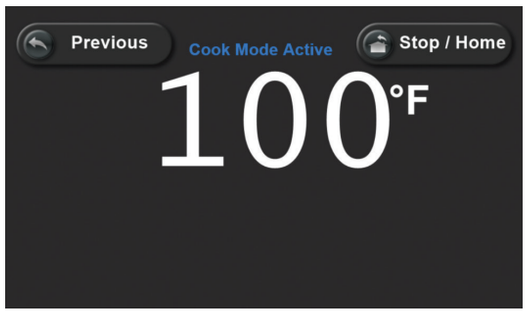


Fig. 6

Napoleon Home App

Få åtkomst till din apparat på distans genom att ladda ner **Napoleon Home App** från App Store® och Google Play Store® för att utöka din matlagning.

För att komma åt appen måste du skapa ett konto genom att följa instruktionerna som anges i appen, se **Skapa ditt konto.**

Genom att koppla din apparat till **Napoleon Home App** via Wi-Fi har du möjlighet att:

- Justera temperaturen på apparaten.
- När temperatursensor(er) är ansluten(a), välja måtemperaturen för sensor(er).
- Ställa in timern.
- Växla mellan F/C temperaturskala.
- Stoppa det aktuella aktiva läget.
- Stänga av apparaten.

Alla meddelanden och larm skickas via appen för att hålla dig uppkopplad medan du förbereder dina favoritrecept.

OBS: Det är inte möjligt att växla mellan eller starta lägen i appen.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Skanna den här QR-koden för direkt åtkomst till Napoleon Home App-webbplatsen.

Skapa ditt konto

1. Registrera ett konto med **Napoleon Home App** ELLER logga in med ditt Facebook-, Google- eller Apple-kontoinformation. (Fig. 1)
2. Acceptera behörigheterna.
3. Ange användarinformation och skapa ett lösenord för kontot. Välj det land där apparaten är placerad. (Fig. 2)
4. Den information som anges i steg 2 kommer att registreras i **Napoleon Home App** och en bekräftelse kommer att skickas till den angivna e-posten. (Fig. 3)

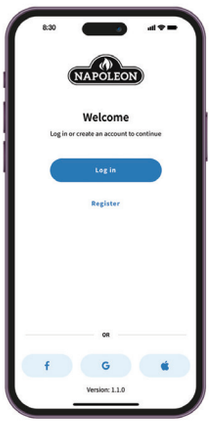


Fig. 1

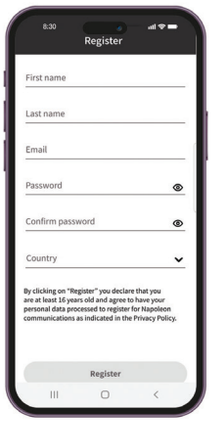


Fig. 2

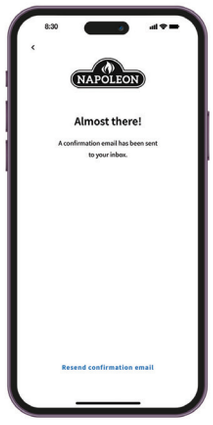


Fig. 3

5. Öppna e-postinkorgen och välj bekräftelselänken.

OBS: Bekräftelselänken måste öppnas på den enhet där **Napoleon Home App** är installerad. (Fig. 4)

6. Om inget e-postmeddelande hittas, klicka på **Återställ bekräftelselänk** och kontrollera skräppostmappen.

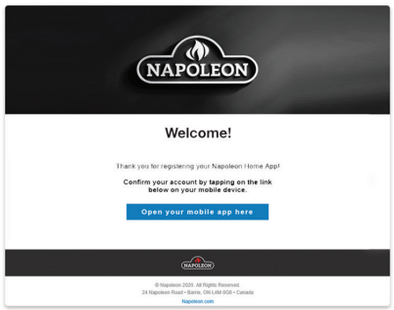


Fig. 4

Ansluta din smarta enhet

När du har skapat ditt konto kan du para ihop din apparat med appen via Bluetooth och Wi-Fi genom att följa dessa steg:

1. Se till att din apparat är påslagen. (Fig. 5)
2. Håll ned strömbrytaren i 10 sekunder.
3. Släpp strömbrytaren när LED-lampan börjar blinka.
4. Välj **Lägg till enhet.** (Fig. 6)
5. Acceptera behörigheterna. (Fig. 7)
6. Sök efter enheter och välj enheten från listan. (Fig. 8)
7. Välj Wi-Fi-nätverket och ange dina inloggningsuppgifter. (Fig. 9)
8. Ange ett anpassat namn för din enhet, eller fortsätt med det förvalda namnet som anges. (Fig. 10)
9. Du är nu ansluten!

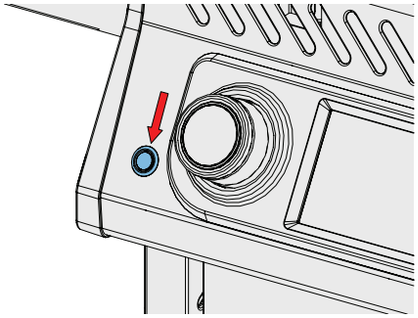


Fig. 5

Inställningar

För att komma åt inställningssidan, gå till det övre högra hörnet och välj denna symbol:

Bläddra ner för att få åtkomst till alternativet för att växla mellan F° och C°. För att ändra namnet på din enhet eller dess rum/plats, bläddra ner till **Redigera enhetsinställningar.** (Fig. 11)

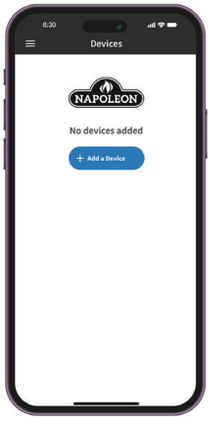


Fig. 6

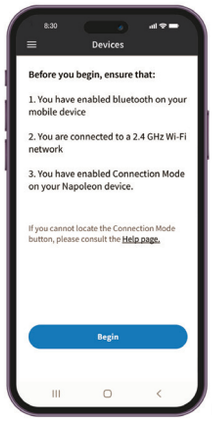


Fig. 7

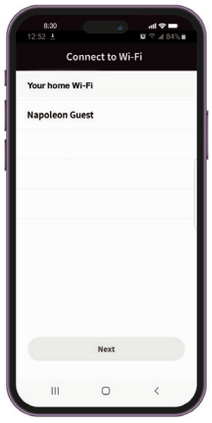


Fig. 8

Fig. 9

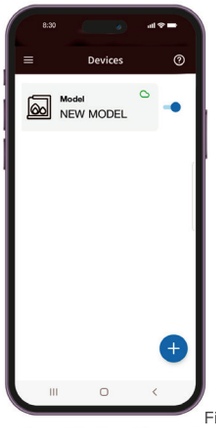


Fig. 10

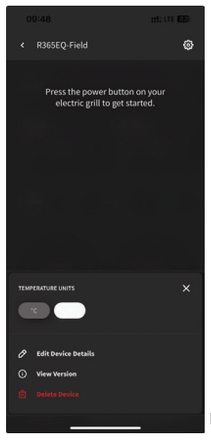


Fig. 11

VAR FÖRSIKTIG!

Locket på grillen och hela eldstaden kan bli mycket varm vid användning.

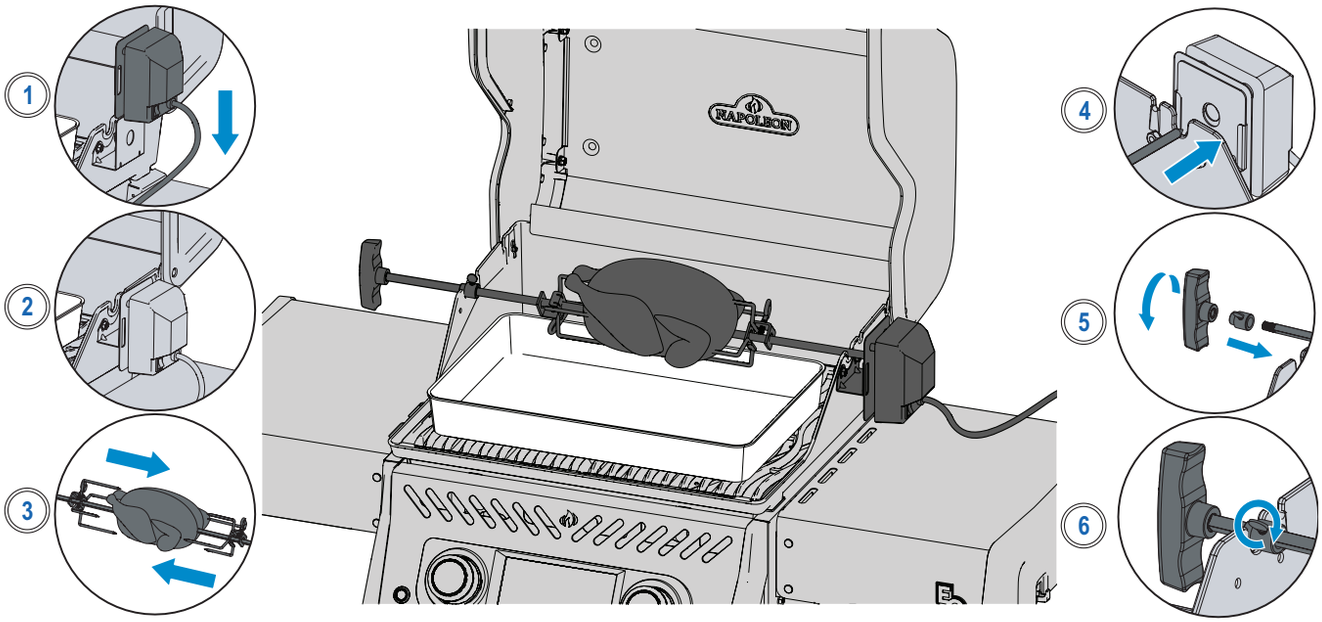
Hur man använder rotisserie

Montering av din rotisserie-kit (om du har skaffat en)

Obs: Extrem värme kan skada värmehyllan. Ta bort den innan du installerar spettet.

1. Installera rotisserie-motorn på sidan av apparaten med hjälp av monteringsfästena. Vissa modeller har förmonterade fästen.
2. När fästet har skruvats fast på apparaten, skjut rotisserie-motorn på fästet.
3. Skjut den första rotisserie-gafeln precis förbi mitten av spettet och dra åt på plats. Trä köttet på spettet och tryck in köttet i gafeln. Skjut den andra rotisserie-gafeln på motsatt ände av spettet och tryck gafeln in i köttet tills det är säkert. Dra åt gafeln på plats.
4. Sätt försiktigt den spetsiga änden av spettet i rotisserie-motorn och ställ den motsatta änden över hållarna. Den tunga sidan av köttet kommer naturligt att hänga ned för att balansera lasten.
5. Skjut stoppbussen på spettet tills den är förbi insidan av huven. Detta kommer att säkra sidleds rörelsen av spettet.
6. Dra åt stoppbussen och spetthandtaget. Placera en metallskål under köttet för att samla upp dropparna.

VIKTIGT! Använd alltid handskar när du hanterar komponenter på apparaten.



Tips om att använda rotisseriet:

- Använd brännarna på hög värme tills köttet bryns. Sänk sedan värmen och håll locket stängt.
- Använd en termometer för att kontrollera den inre temperaturen på köttet.
- Stekar och fågel bör brynas på utsidan och förbli saftiga på insidan.
- Använd dropparna för att ösa köttet och göra sås.
- En kyckling på 3 pund tar ungefär 1 ½ timme på medelhög till hög värme.
- Var uppmärksam på kapaciteten hos din rotisseriemotor.
- Överbelasta aldrig din utrustning.
- Se till att alltid sätta en jämnt balanserad belastning på ditt rotisserie.

Så här tillagar du flera kycklingar

1. Bind eller stick vingarna mot kycklingarnas kropp.
2. Skjut rotisseriegaffeln på spettstången.
3. Trä den första kycklingen på spettstången tills den hålls på plats av rotisseriegaffeln. Dra åt.
4. Trä nästa två kycklingar på spettstången så att alla kycklingar är nära varandra.
5. Skjut den andra rotisseriegaffeln på spettstången och tryck in den i kycklingen tills alla tre kycklingar sitter tätt ihop. Dra åt.

VARNING! Demontera rotisseriekomponenterna när du är färdig med matlagningen, tvätta med varmt såpvatten och förvara inomhus.

VARNING! Använd värmetåliga grillhandskar när du hanterar de varma rotisseriekomponenterna.

VARNING! Koppla bort rotisseriekontakten från eluttaget när grillen inte används.

GRILLUPPLEVELSECHECKLISTA

Använd denna lista varje gång du grillar

☐ **Läs bruksanvisningen**

Se till att ha läst bruksanvisningen och alla säkerhetsinstruktioner.

☐ **Rengör fettbrickan**

Se till att rengöra fettbrickan före grillning för att undvika bränder och flammor.

☐ **Kontrollera sladden**

Se till att apparaten är avstängd och sval. Kontrollera strömkabeln för tecken på överdrivna slitage eller skador. Byt ut strömkabeln innan du använder apparaten om den är skadad.

☐ **Förvärm och rengör galler**

Täck gallren med vegetabiliskt fett och förvärm din apparat för att bränna bort överflödigt restmaterial och förhindra att maten fastnar. Rengör gjutjärnsraster med en borste av mässing och rostfria galler med en borste i rostfritt stål. Se **Rengöringsinstruktionerna.**

OBS: Rostfria matlagningsgaller är korrosionsbeständiga och kräver mindre underhåll än gjutjärnsraster.

☐ **Förbered området**

Se till att allt du behöver när du grillar, såsom verktyg, kryddor, såser och fat, är inom räckhåll. Lämna inte din mat utan tillsyn, eftersom den kan brännas.

☐ **Titta inte inuti grillen och vänd maten endast en gång**

Försök att inte öppna locket och titta för mycket, eftersom värmen kan försvinna och påverka temperaturen och tillagningstiden. Vänd maten endast en gång, särskilt biff och kyckling.

☐ **Lämna utrymme**

Lämna lite utrymme på grillen och mellan maten, så att du har plats att flytta runt maten om det behövs.

☐ **Använd temperaturprober/termometer**

Använd temperaturproberna eller en termometer för att säkerställa att maten är helt genomstekt. Följ de lämpliga temperaturguidelinjerna för alla typer av kött, särskilt fågel.

GRILLNINGSTIPS!

Värm alltid upp grillen innan matlagning för att bränna bort kvarvarande rester och förhindra att maten fastnar på gallret.

GRILLNINGSTIPS!

Hämta inspiration för att skapa läckra måltider från recepten och grillteknikerna på www.napoleon.com och Napoleon's kokböcker.

REKOMMENDATION FÖR OLJA OCH FETT!

- Druvkärneolja
- Solrosolja
- Sojabönsolja
- Extra virgin olivolja
- Rapsolja

Om dessa inte är tillgängliga, välj en olja eller fett med hög rökpunkt. Använd inte saltade fetter som smör eller margarin.

HUR MAN KRYDDAR GJUTJÄRNSKOCKOR

Denna procedur MÅSTE göras före första användning och upprepas var 3-4 användning för att hålla gallren i nyskick.

1. Ta bort gjutjärnskockor från apparaten.
2. Tvätta gallren med varmt, såpvatten och en mjuk trasa. Torka av dem och låt dem torka helt.
3. Applicera fett/olja jämnt med en silikonborste på båda sidor.
4. Sätt tillbaka grillgallren.
5. Förvärm apparaten till 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Tillaga i 30 minuter.
7. Applicera ett andra jämnt lager fett/olja på grillgallren och fortsätt tillaga i ytterligare 30 minuter.
8. Gallren är nu inarbetade.

OBS: Om rost har bildats på gjutjärnskockorna, ta bort rosten med ett stålull eller en mässingsborste och upprepa inarbetningsprocessen.

Grillguide

MAT	KONTROLLKNAPPINSTÄLLNING / LÄGE	TILLAGNINGSTID	FÖRSLAG
Steak **1 tum (2,54 cm) tjock**	HÖG – 2 minuter på varje sida. LÄGE - Tillagning	Rare – 4 minuter	Vraag om gemarmerd vet in het vlees. Vet is een natuurlijke verouderaar en houdt het vlees sappig.
	HÖG till MEDIUM – Hög värme 2 minuter på varje sida, sänk sedan till medelvärme. LÄGE - Tillagning	Medium – 6 minutes Well-done – 8 minuter	
Hamburgare **½ tum (1,27 cm) tjock**	HÖG – 2 minuter på varje sida. LÄGE - Cook	Rare – 4 minuter	Keep patties all the same thickness for equal cooking times. Patties 1 inch thick or more should be grilled using indirect heat.
	HÖG – 2 ½ minuter på varje sida. LÄGE - Tillagning	Medium – 5 minuter	
	HÖG – 3 minuter på varje sida. LÄGE - Tillagning	Well-done – 6 minuter	
Kyckling	HÖG, MEDIUM, LÅG – 2 minuter på varje sida, sänk sedan till medel-låg till låg värme. LÄGE - Ugnsläge för hela kycklingar. Tillagningsläge för grillade kycklingdelar.	20 – 25 minuter	Snijd het gewricht dat de dij en het been verbindt ¾ door, zodat het vlees plat op de brander ligt en gelijkmatig gaart.
Fläskkotletter	MEDIUM LÄGE - Rökare	6 minuter per sida	Kies dikke stukken vlees voor een malser resultaat. Verwijder overtollig vet.
Spareribs	HÖG till LÅG – Hög i 5 minuter, sedan låg tills klar. LÄGE - Rökare	20 minuter per sida, vaak omdraaien	Kies magere ribben met veel vlees. Grill tot het vlees gemakkelijk van het bot loskomt.
Lammkotletter	HÖG till MEDIUM – Hög i 5 minuter, sedan Medium tills klar. LÄGE - Rökare	15 minuter per sida	Kies dikke stukken vlees voor een malser resultaat. Verwijder overtollig vet.
Hotdogs	MEDIUM till LÅG LÄGE - Tillagning	4 – 6 minuter	Kies grotere worstjes en snijd ze in de lengte door voordat je ze grilt.

Rengöringsinstruktioner

Apparatfunktion: Rengöringsläge

Rengöringsläget på apparaten gör det möjligt att bränna bort matspill och stänk med en extremt hög temperatur (750°F / 400°C).

1. Ta bort all mat och alla tillbehör från apparaten.
2. Från hemsidan, välj **Rengöring.**
3. Använd skjutreglaget för att justera timern. Den maximala tiden är 30 minuter. (Fig. 1)
4. Tryck på den högra knappen eller tryck på START-ikonen för att starta rengöringsprocessen.
5. Apparaten stängs av automatiskt när processen är klar. Om larmfunktionen är aktiverad, kommer apparaten att meddela användaren genom att avge ett larmljud när rengöringscykeln är klar.
6. Skrubba kokgallerna med en stålborste för rostfria galler eller en mässingstrådborste för gjutjärnsgaller.

OBS: Denna funktion kommer att avaktiveras om någon annan inställning väljs.

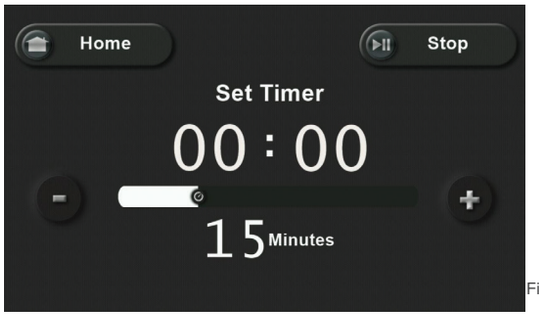


Fig. 1

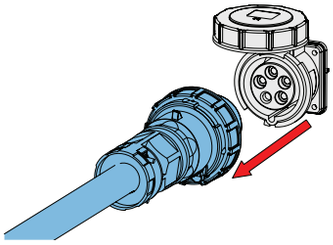


Fig. 2

FÖRSIKTIGHET! Koppla ur apparaten innan du rengör för hand. Låt svalna innan du tar bort eller installerar delar. (Fig. 2)

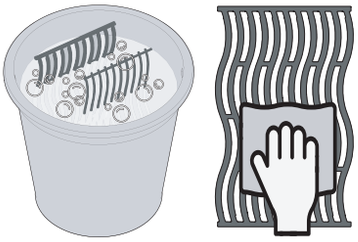


Fig. 3

Första användningen

- Tvätta gallerna för hand med vatten och mild diskmedel för att avlägsna eventuella rester från tillverkningsprocessen. DISKA INTE i diskmaskin. (Fig. 3)
- Skölj noggrant med varmt vatten och torka helt med en mjuk trasa för att förhindra att fukt tränger in i gjutjärnet.

Gjutjärnsgaller

- Krydda dina galler för att lägga till en skyddande beläggning som förhindrar korrosion. Se Grillingstips – **Hur man kryddar gjutjärnsgaller.**

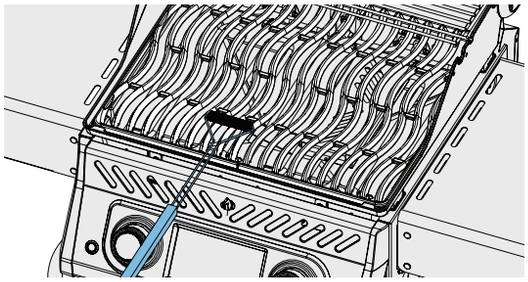


Fig. 4

Galler i rostfritt stål (om utrustade)

- Grillgaller i rostfritt stål kan rengöras genom att förvärma grillen och använda en stålborste för att ta bort rester. (Fig. 4)
- Galler i rostfritt stål kommer att permanent missfärgas vid regelbunden användning på grund av de höga temperaturerna vid grillning.

Elektriska brännare

VIKTIGT! Använd ingen typ av borste för att rengöra de elektriska brännarna. Borstarnas strån kan skada de elektriska brännarna. Referera till **Rengöringsläge** för att bränna bort eventuella skräp från de elektriska brännarna. (Fig. 5)

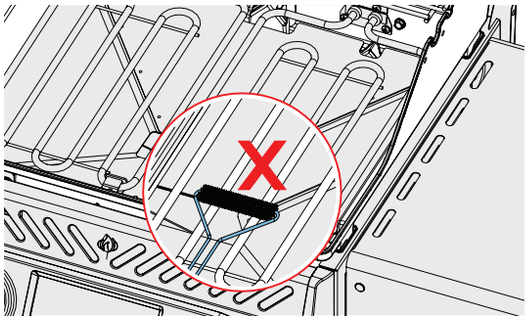


Fig. 5

VARNING! Doppa inte elektriska komponenter (t.ex. sladdar, kontakter) i vatten eller andra vätskor vid rengöring.

VARNING! Handrengöring bör endast göras när apparaten är kall för att undvika brännskador.

VARNING! Använd inte abrasiva rengöringsmedel eller stålull på några målade, porslin- eller rostfria delar av apparaten eftersom det kan repa ytan.

Inuti apparaten

1. Ta bort röklådan (om den används) och tvätta den i varmt såpvatten. (Fig. 6)
2. Använd en mjuk mässingsborste för att rengöra löst skräp. Borsta allt skräp från insidan av apparaten ner i den avtagbara droppskålen. ANVÄND INTE borsten på de elektriska brännarna. (Fig. 7)
3. Ta bort basfodret (droppskålens fettuppsamlare). Använd inte slipande rengöringsmedel för att rengöra basfodret av porslin.
4. För att ta bort envisa fläckar, blötlägg i såpvatten för att lossa smuts. Rengör med ett icke-slipande rengöringsmedel och polera torrt med en ren trasa.
5. Säkerställ att grillplattan är rätt placerad när den sätts tillbaka.

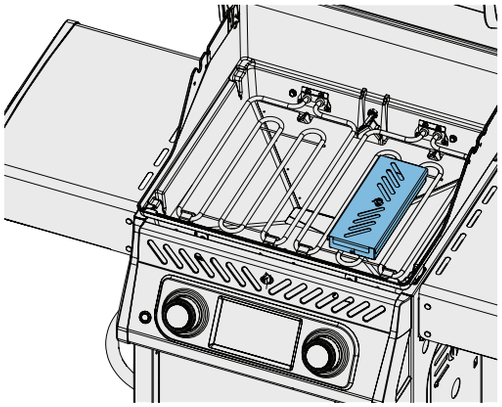


Fig. 6

Droppbricka

1. Skjut ut droppbrickan från apparaten för att komma åt den engångs fettbrickan eller för att rengöra droppbrickan. (Fig. 8)
2. Skrapa ut droppbrickan med en spackel eller skrapa.
3. Byt ut den engångs fettbrickan var 2-4 vecka beroende på användningen av grillen (om tillämpligt).

- Rengör ofta för att undvika fettansamling – ungefär var 4-5 användning. (Fig. 8)
- Kontakta din Napoleon Grill-återförsäljare för material.

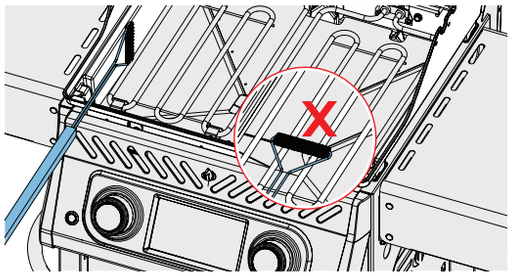


Fig. 7

Displayskärm

1. Koppla ur apparaten.
2. Torka försiktigt bort damm från ytan på displayen med en torr, luddfri mikrofiberduk. Ta bort eventuella etiketter från duken för att undvika repor på displayen.
3. För svåra fläckar, fukta lätt en mikrofiberduk med vatten och torka försiktigt displayen med så lite tryck som möjligt.

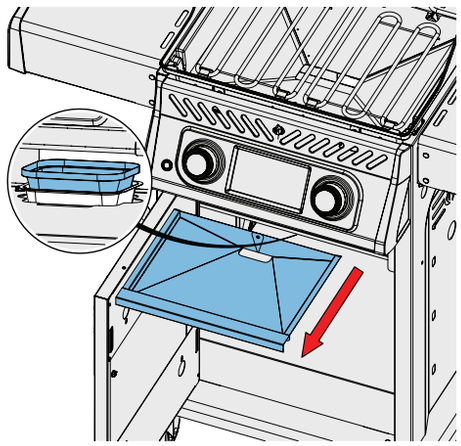


Fig. 8

Utsidan av apparaten

- Använd endast ett icke-slipande rengöringsmedel. Slipande rengöringsmedel eller stålull kommer att repa ytan.
- Torka alltid i riktning med kornet. (Fig. 9)
- Hantera porslinsemailekomponenter med försiktighet.
- Det inbrända emailelagret är glasliknande och kan flisa sig om det slås.
- Stainless steel delar missfärgas över tid vid uppvärmning och får en gyllene eller brun nyans. Detta är normalt och påverkar inte apparatens prestanda.

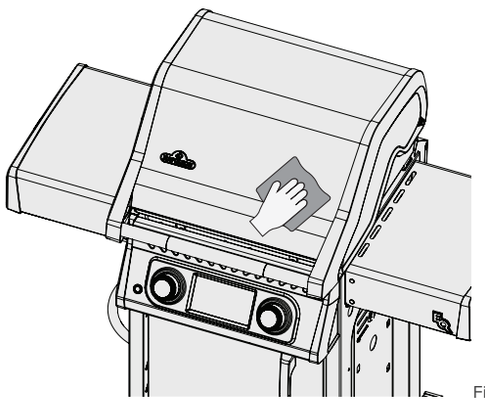


Fig. 9

VARNING! Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon vid rengöring av apparaten.

VARNING! En ångtvättare får inte användas.

VARNING! Uppbyggt fett är en brandrisk. Rengör regelbundet fett från hela enheten, inklusive fettbrickan, för att undvika uppbyggnad och fettbränder.

Underhållsinstruktioner

Rekommendationer

- Denna apparat bör inspekteras och servas årligen av en kvalificerad servicetekniker.
- Håll alltid rätt avstånd till föremål nära ventilationsöppningarna. Detta gör att varm luft kan undkomma apparaten så att värmeelementen fungerar korrekt.
- Stäng aldrig av ventilationsluftens flöde.
- Apparaten är avsedd för utomhusbruk i hushåll.
- Håll apparaten borta från korrosiva miljöer.
- Täck apparaten när den inte används för att förlänga dess livslängd.

ROSTFRITT STÅL I HÅRDA MILJÖER

Rostfritt stål oxiderar eller missfärgas i närvaro av klorider och svavelföreningar, särskilt i kustområden, varma och mycket fuktiga områden, samt runt pooler och bubbelpooler. Dessa missfärgningar ser ut som rost, men de kan enkelt tas bort eller förhindras. Tvätta rostfria och kromytor var 3-4 vecka. Rengör med varmt såpvatten.

VIKTIGT! Skador som uppstår på grund av att dessa instruktioner inte följs täcks INTE av din apparats garanti.

Steg för att undvika skador på elektriska brännare

1. Kasta aldrig vatten på en låga eller kontrollera flammor med vatten.
2. Tillåt inte kallt vatten (regn, sprinklersystem, slang etc.) att komma i kontakt med de heta elektriska brännarna. En omedelbar temperaturförändring kan orsaka sprickor i den elektriska brännaren.
3. En elektrisk brännare som blir blöt innan användning kommer att skapa ånga när den används senare och producera tryck som kan orsaka sprickor i den elektriska brännaren.
4. Upprepad blötning av den elektriska brännaren kan få den att svälla och expandera, vilket skapar tryck som kan göra att den elektriska brännaren spricker och inte fungerar.
5. Inspektera den elektriska brännaren för eventuell blötning om du hittar stående vatten i apparaten. Använd inte om den är blöt. Luta den elektriska brännaren i vertikal position tills den är stabil för att dränera eventuellt överskottsvatten.
6. Tillåt inte hårda föremål att slå emot den elektriska brännaren. Var försiktig när du sätter i eller tar bort matlagningsgaller och använder tillbehör.

Luftventilation för varmluft

Varm luft måste ha en väg att rinna ut ur apparaten för att den ska fungera korrekt.

SÄKERHET FÖRST!

Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon när du servar din grill.

VI VILL HJÄLPA!

Napoleon är här för att säkerställa att din grillupplevelse blir minnesvärd. Kontakta oss om du behöver ytterligare hjälp.

VARNING! Rengör inte apparaten genom att spruta vatten.

VARNING! Stäng av elektriska brännare och koppla bort enheten innan du servar den.

VARNING! Underhåll bör endast göras när apparaten är kall för att undvika brännskador.

Felsökning

Aktivera elektriska brännare och värmeproblem

- Apparaten slår inte på.
- Huvudtemperatursensorn fungerar inte.
- Värmeelementet fungerar inte.
- Knapparna svarar inte.

Möjliga orsaker	Lösning
Strömavbrott.	Se till att apparaten har ström.
Säkring på apparaten eller i uttaget har löst ut.	Återställ din säkring.
Ström inte korrekt ansluten.	Se till att kontakten är ordentligt ansluten.
Komponentfel.	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.
Ingen ström till apparaten.	Se till att apparaten har ström.
Temperatursensoranslutningsfel.	Kontrollera termoelementledningen för ett kontinuitetsproblem. Se **Ersättningsdelar**
	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.
Apparaten stängdes av på grund av övertemperatur.	Låt apparaten svalna och försök igen. Se **Grillningsinstruktioner.**
	VIKTIGT! Se till att det inte finns någon ansamlad fett i apparaten för att undvika uppbyggnad och fettbränder. Se **Rengöringsinstruktioner.**
	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.
Defekt element eller elementanslutning.	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.
Knapparna sitter fast eller är trasiga.	Ta bort knappen och kontrollera för skador. Se **Ersättningsdelar.**
Fel på kontrollpanelen.	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.

Elektriska och anslutningsproblem

- Temperatursensorer fungerar inte.
- Skärmen går inte på.
- Apparaten stängdes av oväntat.

Möjliga orsaker	Lösning
Sensorer inte korrekt anslutna.	Se till att sensorerna är korrekt anslutna. Se **Monteringsguide.**
Sensorer har överskridit temperaturgränsen.	Ta bort sensorerna från matlagningsområdet, låt dem svalna och försök igen.
Måltemperatur inte inställd.	Se till att måltemperaturen är inställd i appen och att aviseringar är tillåtna på din telefon. Se **Apparatsinställningar.**
Ingen ström till apparaten.	Se till att apparaten har ström.
Defekta kablar.	Kontrollera alla synliga kabelstamnät för allvarliga skador. Se **Ersättningsdelar.**
	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.
Defekt skärm eller komponentfel.	Kontrollera om anslutningen sker via telefonappen. Se Napoleon Home App.
	Om anslutningen är etablerad men skärmen förblir avstängd, är det ett komponentfel.

Möjliga orsaker	Lösning
Övertemperaturskydd aktiverat.	Sänk apparatens temperatur. Se **Grillningsinstruktioner.**
Automatisk avstängning aktiverad.	Kontrollera avstängningstiderna och justera inställningarna innan tiden nås. Se **Grillningsinstruktioner.**
Strömavbrott.	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.
Defekt IoT-modul.	

Napoleon Home App-fel

- Kan inte ansluta appen till apparaten.
- Kan inte styra apparaten med appen.
- Förlorad anslutning till apparaten.

Möjliga orsaker	Lösning
Modus har inte startats på apparaten.	Se till att en modus är fysiskt startad på apparaten. Se **Driftslägen.**
Ingen applikationskontroll.	Se till att apparaten är tillräckligt nära en WI-FI-modem och följ parkopplingsstegen. Se **Ansluta din smartenhet.**
Appen är föråldrad.	Se till att din **Napoleon Home App** är uppdaterad. Se **Apparatsinställningar.**

Flagnande färg

- Lacken verkar flaga inuti locket eller huven.

Möjliga orsaker	Lösning
Fettuppbyggnad på insidan av ytorna.	Detta är inte en defekt. Ytan på locket och huven är porslin eller rostfritt stål och kommer inte att flagna. Flagningen orsakas av härdat fett som torkar till måliknande flisor som flagnar av. Regelbunden rengöring kommer att förhindra detta. Se **Rengöringsinstruktioner.**

VI VILL HJÄLPA!

Kontakta Napoleons kundlösningsavdelning för rekommenderade reservdelar.
+31 345 588655.

Överensstämmelse

PRODUKTNAMN	MODELLNUMMER	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

FCC-uttalande

Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften är föremål för följande två villkor:

1. Enheten får inte orsaka skadlig störning.
2. Enheten måste acceptera all mottagen störning, inklusive störning som kan orsaka oönskad drift.

Denna utrustning har testats och visat sig uppfylla gränserna för en klass B digital enhet, i enlighet med del 15 av FCC-reglerna. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning i en bostadsinstallation. Denna utrustning genererar, använder och kan avge radiovågsenergi och, om den inte installeras och används enligt instruktionerna, kan den orsaka skadlig störning av radiokommunikation. Det finns dock ingen garanti för att störning inte kommer att inträffa i en viss installation.

Om denna utrustning orsakar skadlig störning på radio- eller TV-mottagning, vilket kan fastställas genom att stänga av och sätta på utrustningen, uppmanas användaren att försöka rätta till störningen genom en eller flera av följande åtgärder:

- Omorientera eller flytta mottagarantennen.
- Öka avståndet mellan utrustningen och mottagaren.
- Anslut utrustningen till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.
- Konsultera återförsäljaren eller en erfaren radio-/TV-tekniker för hjälp.

Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för överensstämmelse kan upphäva användarens rätt att använda utrustningen.

ISED-uttalande

Denna enhet innehåller sändare/mottagare utan licens som överensstämmer med Innovation, Science and Economic Development Canadas licensfria RSS:er.

Drift är föremål för följande två villkor:

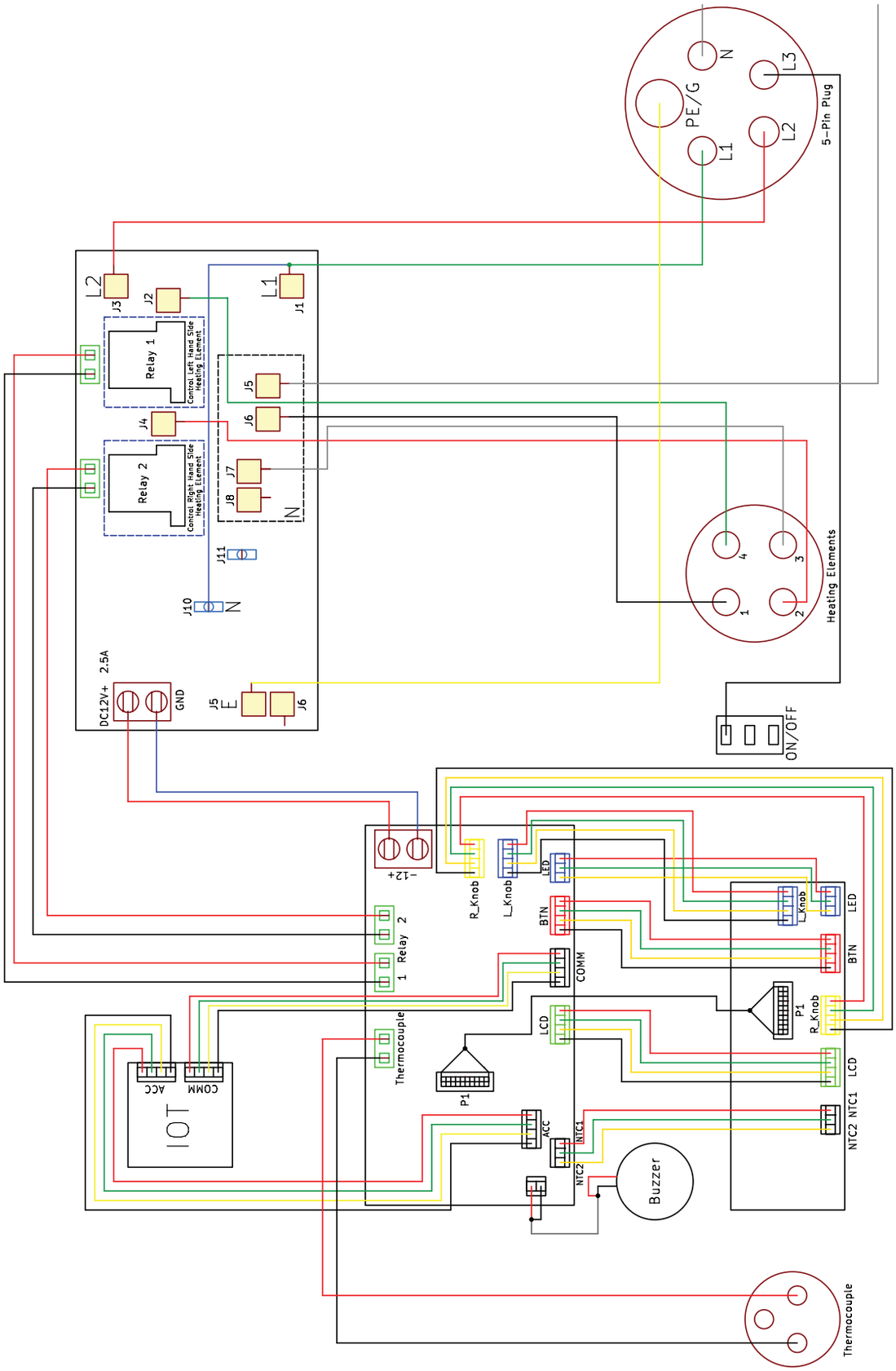
1. Denna enhet får inte orsaka störningar.
2. Denna enhet måste acceptera all störning, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift av enheten.

Den digitala apparaten överensstämmer med kanadensisk CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Strålningsutställningsdeklaration

För att uppfylla FCC RF-exponeringens efterlevnadskrav är detta tillstånd endast tillämpligt på mobila konfigurationer. De antenner som används för denna sändare måste installeras så att det finns ett avstånd på minst 20 cm från alla personer och får inte vara placerade tillsammans eller verka i samband med någon annan antenn eller sändare.

Elektriskt diagram



NAPOLEON 15-ÅRS GARANTI

For ROGUE® EQ™ 365

15 års begränsad garanti för Napoleons elektriska grillar.

Denna garanti gäller i: Europeiska unionen, Schweiz, Andorra, San Marino, Norge, Island och Liechtenstein.

Kundens lagliga rättigheter vid defekter i enlighet med WKRL - (EU) 2019/711) påverkas, begränsas eller ändras inte av den föreliggande garantin. Utövandet av lagstadgade rättigheter ska ske kostnadsfritt.

NAPOLEON garanterar att komponenterna i din nya NAPOLEON-produkt kommer att vara fria från defekter i material och tillverkning från inköpsdatum under en period av:

Lock	15 Years
Porcelainemaljerat lock	15 Years
Aluminiumgjutningar	15 Years
Porcelainemaljerade gjutjärnsraster	15 Years
Elektriska komponenter	3 Years
Alla andra delar	15 Years

GARANTIVILLKOR OCH BEGRÄNSNINGAR

NAPOLEON garanterar att dess produkter är fria från defekter uteslutande till den ursprungliga köparen och endast under förutsättning att köpet ägde rum genom en officiell NAPOLEON-återförsäljare. Följande villkor och begränsningar gäller:

Den nuvarande tillverkargarantin kan inte överföras eller förlängas under några som helst omständigheter eller av någon av våra representanter.

Installationen av grillen måste utföras av en licensierad och auktoriserad servicetekniker eller underleverantör. Installationen ska ske i enlighet med de medföljande installationsanvisningarna samt alla lokala och nationella bygg- och brandföreskrifter.

Denna begränsade garanti täcker inte skador orsakade genom felaktig användning, bristande underhåll, fettbrand, miljöexponering, olyckor, modifiering, missbruk eller försummelse. Installation av reservdelar från andra tillverkare upphäver den nuvarande garantin. Missfärgning av plastelement på grund av användning av kemiska rengöringsmedel eller exponering för solljus omfattas inte av denna garanti.

Denna garanti utesluter också något av följande: repor, bucklor, färgdefekter, beläggningar, korrosion eller missfärgning orsakade av exponering för värme eller slipande och kemiska rengöringsmedel, samt spån på porslinsbelagda delar och alla komponenter som används vid installationen av grillen.

Om en del försämras så mycket inom garantiperioden att den inte går att använda (på grund av rost eller genombränning) kommer kunden att få en ersättningsdel.

Efter det första året har NAPOLEON behörighet enligt denna garanti (Presidents begränsade livstidsgaranti, 15 års begränsad garanti, 10 års begränsad garanti, 3 års begränsad garanti) att efter eget gottfinnande avstå från garantiåtaganden genom att återbetala den ursprungliga köparen till värdet av grossistpriset för de aktuella och defekta garantidelarna.

NAPOLEON tar inget ansvar för eventuella installationer, arbetstidskostnader eller andra kostnader eller utgifter i samband med ominstallation av en garantidel. Kostnader av detta slag täcks inte av den nuvarande garantin.

Oavsett eventuella bestämmelser under denna garanti (Presidents begränsade livstidsgaranti, 15 års begränsad garanti, 10 års begränsad garanti, 3 års begränsad garanti), definieras NAPOLEONs ansvar under denna garanti av det föregående och täcker inte några tillfälliga, följdriktiga eller indirekta skador i vilket fall som helst.

Denna garanti definierar skyldigheter och ansvar för NAPOLEON med avseende på NAPOLEON grill. NAPOLEON tar inget ytterligare ansvar i samband med försäljningen av denna produkt och tillåter inte heller att någon tredje part tar på sig något annat ansvar å dess vägnar.

NAPOLEON tar inget ansvar för: överhettning, släckning av låga på grund av miljöfaktorer såsom hård vind eller otillräcklig ventilation.

NAPOLEON tar inget ansvar för eventuella skador på grillen orsakade av väder, hagel, vårdslös hantering, aggressiva kemikalier eller rengöringsmedel.

Garantianspråk måste åtföljas av inköpskvittot eller en kopia av detta med angivande av serie- och modellnummer.

NAPOLEON förbehåller sig rätten att få produkten eller någon del därav inspekterad av en av dess representanter innan något garantiåtagande fullgörs.

NAPOLEON står inte för fraktkostnader, arbetstidskostnader eller exportavgifter.

Garant:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Nederländerna
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Bruksanvisning

REQ365

Apparatene illustrert i denne bruksanvisningen kan avvike fra den kjøpte modellen.

Vi ønsker din tilbakemelding!

Besøk Napoleon.com for å skrive en anmeldelse.

★★★★★

Påfør serienummer

GRATULERER MED DIN NAPOLEON ELEKTRISKE GRILL!

Du har nettopp oppgradert grillopplevelsen din.

VI ØNSKER AT GRILLOPPLEVELSEN DIN SKAL VÆRE MINNEVERDIG OG TRYGG.

Vennligst les og følg denne bruksanvisningen før du bruker grillen for å unngå skade på eiendom, personskade eller dødsfall.

Fjern alt emballasjemateriale, salgsfremmende etiketter og kort fra apparatet før bruk.

UTENDØRS ELEKTRISK GRILL. BRUK UTENDØRS I ET GODT VENTILERT ROM.

IKKE BRUK I EN BYGNING, GARASJE ELLER NOE ANNEN INNENDØRS AREA.

FARE!

- POTENSIELL STRØMSTØTTSFARE
- Kun for utendørs husholdningsbruk.
- Når du bruker elektriske apparater, bør grunnleggende sikkerhetsforholdsregler alltid følges for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt, personskade og materielle skader.

ADVARSEL!

Les og følg alle advarsler og instruksjoner før du bruker apparatet.

Hvis informasjonen i disse instruksjonene ikke følges nøyaktig, kan det føre til brann eller eksplosjon som kan forårsake skade på eiendom, personskade eller dødsfall.

MERKNAD TIL AUTORISERT ELEKTRIKER

For boliger med eldre to-fase elektrisk ledning, kreves en 32A IEC 60309 (6h) kontakt. Pluggen som følger med strømkabelen må byttes ut og kobles til en passende 32A utendørs stikkontakt. Kontakt en Napoleon-forhandler for N370-10005052 32AMP Plug End Kit. Legg disse instruksjonene igjen til apparateieren for fremtidig referanse.

Varsle voksne og barn om faren ved høye overflatetemperaturer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de blir kontinuerlig overvåket.

MERKNAD TIL KUNDER: Oppbevar disse instruksjonene for fremtidig referanse.

Velkommen til Napoleon!

SIKKERHET FØRST

ADVARSEL! Generell informasjon

Dette apparatet overholder tekniske standarder og sikkerhetskrav for elektriske enheter.

Hele den elektriske installasjonen MÅ utføres av en autorisert elektriker. Apparatet må installeres i samsvar med lokale forskrifter.

ADVARSEL! Elektriske forholdsregler

Denne enheten bruker en 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) kontakt.

Risiko for elektrisk støt. Bruk kun en jordfeilbryter (GFCI) beskyttet krets med dette apparatet.

Sikre deg ALLTID at stikkontakten som brukes er egnet for apparatets spesifikasjoner. Apparatet har en effekt på 5,4 kW. Bruk kun en utendørs stikkontakt som er dedikert til dette apparatet.

Strømforsyningen skal være levert gjennom en jordfeilbryter (RCD) med en nominell reststrøm som ikke overskrider 30 mA.

Apparatet skal kobles til en stikkontakt med jordingskontakt.

Hold alle elektriske forsyningsledninger unna vann, andre væsker eller varme overflater. Ikke bruk apparatet hvis kabelen, pluggen eller andre kritiske komponenter er skadet, eller hvis apparatet fungerer unormalt.

Det anbefales å koble apparatet direkte til en riktig jordet stikkontakt. Hvis en forlengelseskabel brukes, må den være:

1. Utendørs godkjent.
2. Rettighetsgodkjent for kontinuerlig 16A strøm. Og,
3. Så kort som mulig.

Bolig-forlengelseskabler må ikke brukes.

ADVARSEL! Installasjon og montering

Monter dette apparatet nøyaktig som angitt i monteringsinstruksjonene i denne bruksanvisningen. Dette apparatet er ikke ment å bli installert i eller på mobile hjem, campingvogner eller båter. Ikke modifiser dette apparatet under noen omstendigheter.

ADVARSEL! Betjening

Les hele denne bruksanvisningen før du bruker dette apparatet.

LA ALDRI apparatet stå uten tilsyn mens du lager mat.

FORSØK ALDRI å slukke en fettbrann med vann eller andre væsker.

Hav ALLTID en ABC-brannslukker tilgjengelig.

Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og eldre og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller opplæring om bruken av apparatet på en trygg måte og forstår de involverte farene.

ADVARSEL! Lagring og ikke-bruk

Trekk ut støpselet fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk. Hold støpselet og kabelen tørre.

Ikke la apparatet stå PÅ i perioder med ikke-bruk.

Oppbevar apparatet innendørs når det ikke er i bruk. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

INNHOLD

Velkommen til Napoleon! 171

Sikkerhet først

Fullstendige systemfunksjoner 172

Komme i gang 173

VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

Betjening 174

Start av apparatet
Grillingsinstruksjoner
Driftsmodi
Apparatinnstillinger
Napoleon Home App
Hvordan bruke rotisseriet
Grillopplevelses-sjekkliste
Hvordan krydre støpejernskokkegriller

Grillguide 184

Rengjøringsinstruksjoner 185

Vedlikeholdsinstruksjoner 187

Rustfritt stål i krevende miljøer

Feilsøking 188

Samsvar 190

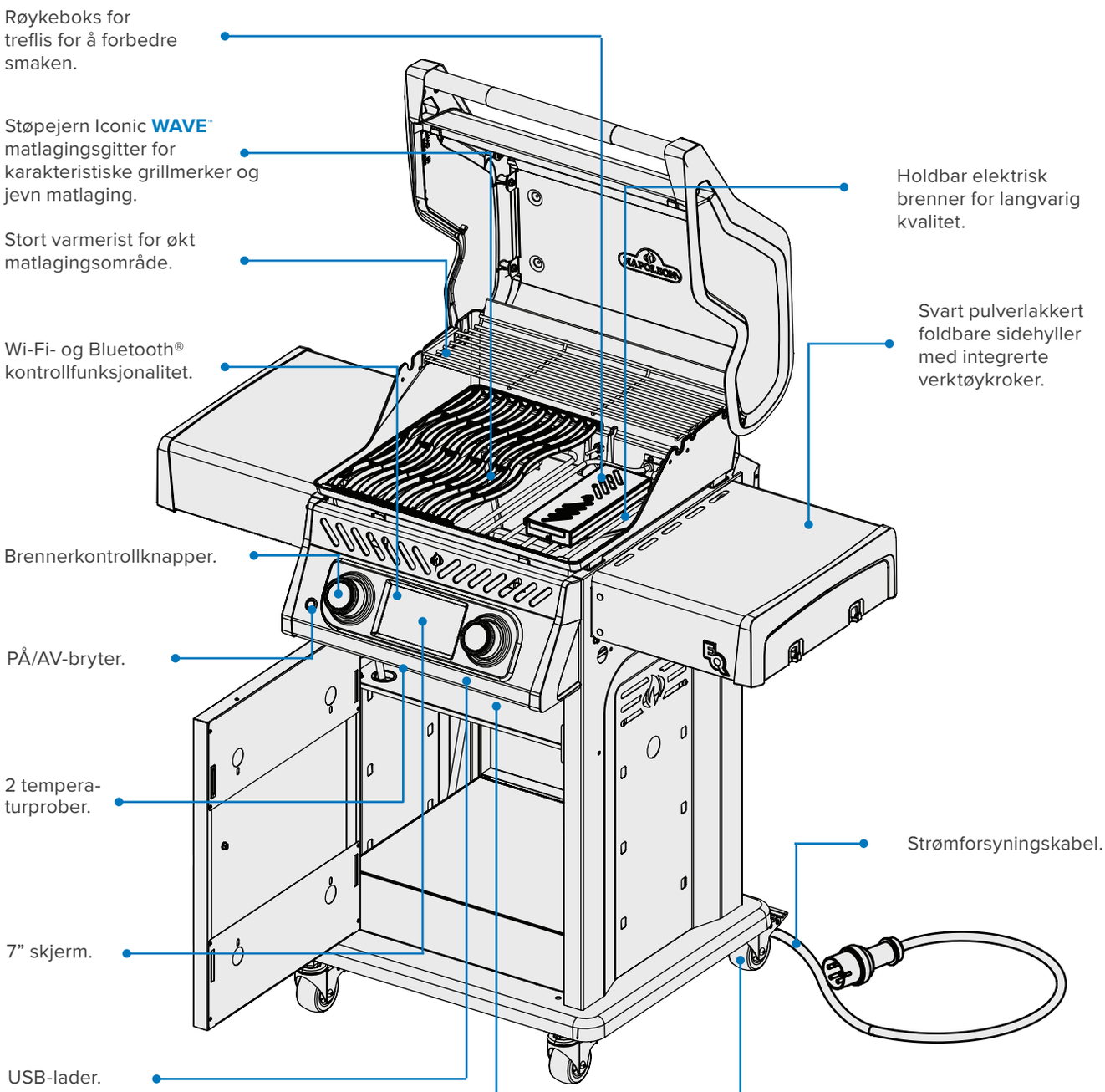
Diagram elektrotermisk 191

Garanti 192

Monteringsveiledning 241

Reservedeler 246

Fullstendige systemfunksjoner



Apparatene illustrert i denne bruksanvisningen kan avvike fra modellen du har kjøpt. Fremhevet modell: REQ365

Komme i gang

LES OG SPAR DISSE INSTRUKSJONENE

FARE / ADVARSEL! Informerer om en fare som kan føre til brann, eksplosjon, dødsfall eller alvorlig fysisk skade.

ADVARSEL / FORSIKTIGHET! Informerer om en fare som kan føre til mindre fysisk skade eller eiendomsskader.

Bruk vernehansker.

Bruk vernebriller.

FORSIKTIGHET! Varm overflate. Overflater merket med dette symbolet er svært varme.

Viktig informasjon.

FARE / ADVARSEL! Elektrisk støtfare som kan føre til brann, eksplosjon, dødsfall eller alvorlig fysisk skade.

FARE! Steng umiddelbart av strømforsyningen og koble fra.

VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

- Ikke bruk apparatet hvis stikkontakten er skadet.
- Strømledningen bør regelmessig inspiseres for tegn på skade, og apparatet skal ikke brukes hvis ledningen er skadet.
- Hvis ledningen er skadet, bør den byttes ut av en autorisert Napoleon-forhandler, dens serviceagent eller lignende kvalifiserte personer for å unngå en fare.
- Ikke bruk apparatet i regn eller mens du står i vann.
- Ikke bruk apparatet innen 3 m (10 fot) fra en svømmebasseng, dam eller annen vannkilde.
- Ikke bruk det som en varmeovn.
- Området rundt apparatet bør holdes fritt for brennbare væsker og annet brennbart materiale som mopper, kluter, kost og papir; samt løsemidler, rengjøringsmidler og bensin.
- Fettbrettet må alltid være på plass mens apparatet er i drift.
- For å unngå skader, bruk kun tilbehør som er spesifikt anbefalt av Napoleon.
- Ikke juster matlagingsgitterene når apparatet er i drift eller varmt.
- La apparatet og eventuelt oppsamlet fett eller matdrypp kjøle seg ned før du flytter, rengjør, vedlikeholder eller lagrer grillen.
- Ikke bruk apparatet i områder med høy trafikk. Ledningen må plasseres slik at den ikke kan trekkes av barn eller utgjøre en snublefare.
- Hold alle elektriske forsyningskabler borte fra alle oppvarmede overflater.
- For å beskytte mot elektrisk støt, ikke nedsenk ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Slå av kontrollene før du kobler fra støpselet fra vegguttaket.
- Ikke la kaldt vann (f.eks. regn, sprinkler, slange, høytrykkspyler) komme i kontakt med den oppvarmede grillen.
- Dekk aldri mer enn 75 % av matlagingsflaten med kokeutstyr.
- Oppretthold alltid riktig avstand til brennbare materialer: 26” (660 mm) bak enheten og 10” (254 mm) på sidene.
- Ytterligere avstand på 24” (610 mm) anbefales nær vinylkledning eller glassruter.
- Ikke bruk apparatet til formål annet enn dets tiltenkte bruk. Brennstoff, som kullbiter, skal ikke brukes med denne grillen.
- Under bruk blir apparatet varmt. Det bør tas forsiktighet for å unngå å berøre varmeelementer eller deler merket med et symbol for varm overflate.

LES OG SPAR DISSE INSTRUKSJONENE

ADVARSEL! Følg alle spesifikasjoner og instruksjoner nøyaktig for å forhindre brann, eiendomsskader, personskader eller død.

ADVARSEL! Tilgjengelige deler kan være veldig varme. Hold små barn unna.

Betjening

START AV APPARATET

Er det første gangen? Utfør en brenning

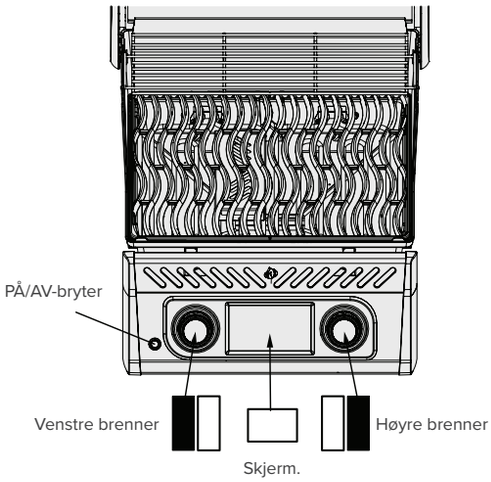
Kjør apparatet på høy varme i 30 minutter med lokket lukket. Det er normalt at apparatet avgir en svak lukt første gang det brukes.

Dette skyldes brenning av interne malinger og smøremidler som brukes i produksjonsprosessen, og vil ikke skje igjen.

Drift av apparatet

1. Koble apparatet til stikkontakten. (Fig. 1)
2. Åpne lokket på apparatet.
3. Trykk på AV / PÅ-bryteren. (Fig. 2)
4. Fra startsiden velger du modus ved å bruke berøringsskjermen eller den høyre knotten. Se Knottefunksjoner.
5. Bruk knottene eller skjermen, avhengig av modusene, for å justere temperaturnivåene på brennerne. (Fig. 3)

Merk: Alle moduser må startes på apparatet.



Funksjon av apparatet: Automatisk avstengnings-timer

For å gi sinnsro og spare energi, er apparatet utstyrt med en automatisk avstengnings-timer. I **kokemodus** vil apparatet slå seg av etter 2-21 timer med inaktivitet; den siste varmeinnstillingen som ble valgt, vil bestemme hvor lang tid det tar før apparatet slår seg av.

TEMPERATUROVERSIKT - KOKEMODUS (VENSTRE OG HØYRE KNOTT)	AVSTENGNINGSTID (TIMER)
1 (LAV)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MEDIUM)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (HØY)	2

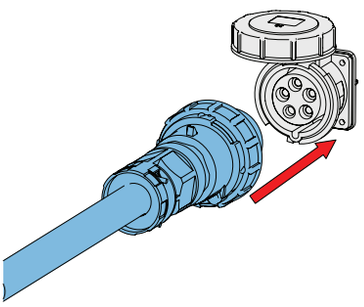


Fig. 1

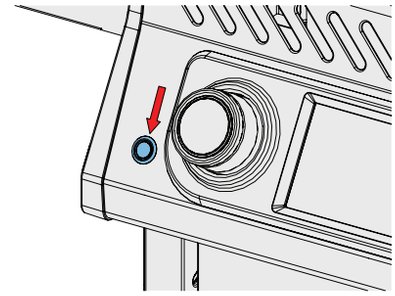


Fig. 2

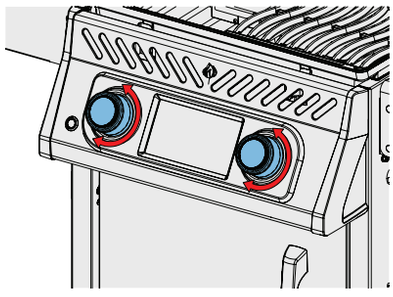


Fig. 3

ADVARSEL! Betjening av apparatet må skje på en jevn og stabil overflate.

ADVARSEL! Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.

ADVARSEL! Ikke juster matlagingsgitterene mens apparatet er varmt eller i drift.

GRILLINGSINSTRUKSJONER

Bruk av venstre og høyre elektrisk brenner

- Forvarm apparatet i omtrent 20 minutter før matlaging. Betjente begge elektriske brennere på høy varme med lokket lukket til temperaturen når minst 500°F (260°C).
- Matlagingsristene kan oljes før forvarming for å redusere fastkjøring når du griller magert kjøtt som kyllingbryst eller svinekjøtt.
- Trim bort overflødig fett fra kjøttet for å forhindre flammeløft eller redusere temperaturen på apparatet.
- Mat som grilles i kort tid, som fisk og grønnsaker, kan grilles med lokket åpent.
- Grilling med lokket lukket sikrer høyere og mer jevn temperatur som tilbereder kjøtt jevnere og kan redusere tilberedningstiden.
- Mat som tar mer enn 30 minutter, som steker, kan tilberedes indirekte med den elektriske brenneren. Se **Indirekte grilling.**

Direkte grilling

Denne metoden brukes ofte til å brunere eller tilberede mat i kort tid, som hamburgere, biffer, kylling eller grønnsaker.

Legg maten på matlagingsristene direkte over varmen. (Fig. 1)

Brun kjøttet først for å fange inn saftene og smaken.

Senke grilltemperaturen for å fullføre tilberedningen etter din preferanse.

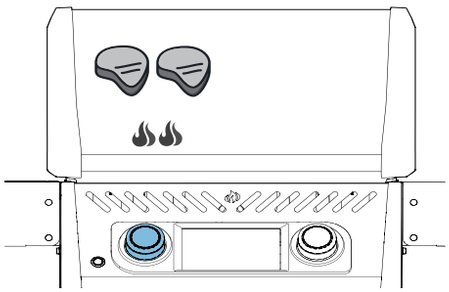


Fig. 1

Indirekte grilling

Denne metoden bruker lavere temperaturer og sirkulerer varmen rundt maten, noe som tilbereder den sakte og jevnt. Bruk denne metoden til å lage større kjøttstykker, eller mat som er utsatt for flammer, som stek, kylling eller kalkun.

Legg maten på den brenneren som er AV, varmen fra den motsatte brenneren som er PÅ, vil tilberede maten. (Fig. 2)

Fra **startsiden** velger du **Kokemodus.** Still inn ønsket nivå.

Grilling ved lavere temperatur og lengre tilberedningstid gir mer mørt kjøtt.

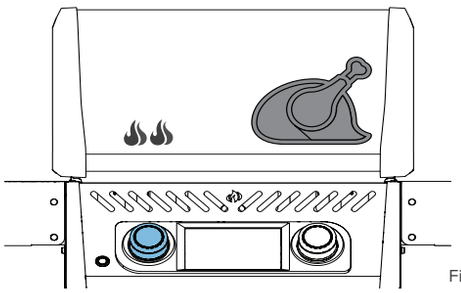


Fig. 2

Temperaturprober

Apparatet er utstyrt med to temperaturprober som skal kobles til undersiden av kontrollpanelet. Se **monteringsveiledningen.**

Før matlaging, sett spissene på prober inn i den tykkeste delen av kjøttet, unngå bein og fett for å få den indre temperaturen på maten. (Fig. 3)

Oppbevar inne når de ikke er i bruk. Bruk kun temperaturprober som er anbefalt for dette apparatet.

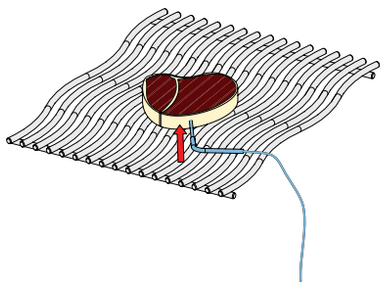


Fig. 3

ADVARSEL! Kull eller lignende brennbare drivstoff skal ikke brukes med dette apparatet.

ADVARSEL! Ikke la mat stå uten tilsyn på noen elektriske brennere som er i drift.

ADVARSEL! Ikke bruk dette apparatet under utvidede markiser. Unnlatelse av å følge disse instruksjonene kan resultere i brann eller personskade.

Overkoketemperatur

Apparatet oppdager overdrevne temperaturer utenfor typisk eller anbefalt område for å forhindre overkoking.

Hvis apparatets temperatur overstiger 850°F (455°C), vil skjermen vise en advarsel til brukeren. (Fig. 4)

Når advarselen er initiert, vil operatøren ha 10 sekunder på å godta advarselsmeldingen, ellers vil apparatet slå seg helt av, og vise en melding om at enheten er slått AV og må startes på nytt for å gjenoppta driften dersom ønskelig.

Merk: Apparatet vil slå seg av hvis temperaturen overstiger 900°F (485°C).

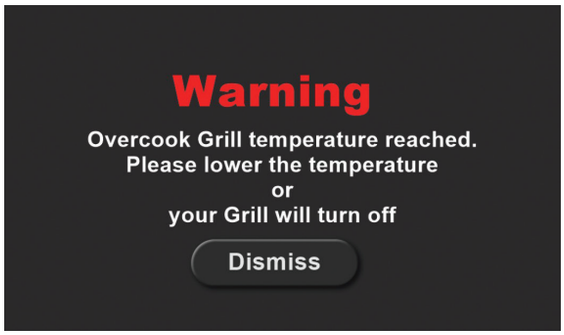


Fig. 4

Startsiden

Startsiden gir en oversikt over alle tilgjengelige moduser, funksjoner og innstillinger for operatøren. (Fig. 5)

Ved å rotere den høyre knappen kan brukeren bekrefte den valgte menyen med blå uthevet tekst.

For å aktivere den valgte modusen, funksjonen eller innstillingen må brukeren trykke på den høyre knappen.

MERK: For å bytte mellom moduser må du gå tilbake til **Startsiden** og velge ønsket modus, dette vil avbryte den nåværende modusen.

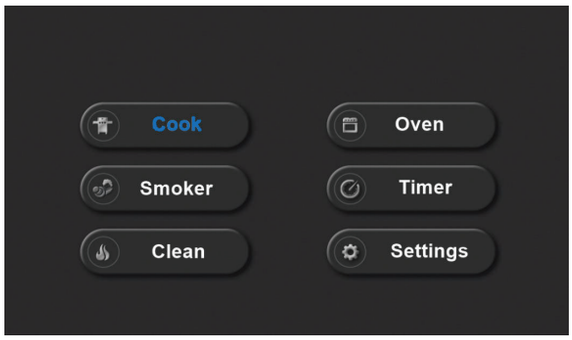


Fig .5

Knappefunksjoner

	VENSTRE KNAPP		HØYRE KNAPP	
	ROTER	TRYKK	ROTER	TRYKK
STARTSIDEN			Uthever knapp/modus i blått for å velge.	Velger/aktiverer fremhevet knapp/modus.
KOK	Justerer elektrisk brenner fra 0 (Brenner AV) til 10 (HØY).	Navigerer tilbake til startsiden.	Justerer høyre elektriske brenner fra 0 (Brenner AV) til 10 (HØY).	Stopp.
OVN	-	Navigerer tilbake til startsiden.	Justerer temperaturen.	Start/stopp.
RØYKER	Velg temperatur fra 200°F-280°F (100°C-140°C).	Navigerer tilbake til startsiden.	Justerer røyknivå fra AV - LAV - HØY.	Start/stopp.
TIDTAKER	Velg timer fra 0-9.	Avbryt timer-modus og gå tilbake til startsiden.	Velg minutter fra 0-59.	Starter og går tilbake til startsiden.
RENSE	-	Navigerer tilbake til startsiden.	Juster tidslengden.	Start/stopp.
INNSTILLINGER	-	Navigerer tilbake til startsiden.	Navigerer gjennom og fremhever alternativet.	Velger den uthevede alternativet.
SØVN	-	Gå tilbake til forrige aktivert modus.	-	Avbryter og navigerer til startsiden.

ADVARSEL! Varm aldri noen lukket glass- eller metallbeholder med mat på apparatet. Trykkoppbygging kan få beholderen til å eksplodere, noe som kan medføre personskader og/eller skade på apparatet.

ADVARSEL! Rengjør jevnlig fett fra hele apparatet, inkludert fettbrettet og matlagingsområdet, for å unngå oppbygging og fettbranner.

Driftsmodi

VIKTIGT! Det er ikke mulig å bytte mellom eller starte moduser på appen.

Kokemodus

Når du starter i **Kokemodus**, vil knottens startposisjon på displayet bli satt til 0. Temperaturen kan justeres via skjermen eller knappene, ved å vri høyre og venstre knapper fra 0 (brenner AV) til 10 (HØY temperatur). Når en annen modus velges, vil knappens posisjon gå tilbake til 0. (Fig. 1)

For å forhindre overkoking, vil apparatet automatisk slå seg av etter en spesifikk tid med inaktivitet, og hvis begge knappene er slått på.

Se tabellen for **auto avstengningstimer.**

MERK: Å trykke på høyre knapp vil ikke avbryte modusen. Modusen vil bare endres hvis en annen modus velges.

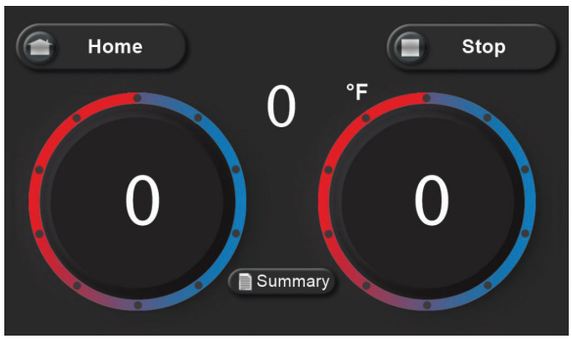


Fig. 1

Ovnmodus

For å utvide matlagingsmulighetene dine, bruk **Ovnmodus** for å betjene utendørsapparatet som en tradisjonell kjøkkenovn.

Temperaturområdet mens du bruker ovnmodus er 200°F til 500°F (100°C til 250°C). Temperaturen kan justeres i trinn på 10°F (5°C) ved å bruke høyre knapp. (Fig. 2)

For å forhindre overkoking vil apparatet automatisk slå seg av etter 5 timers inaktivitet (ingen endringer gjort i innstillingene).

Fig. 2

Rengjøringsmodus

Rengjøringsmodus er en flott metode å bruke når du rengjør matlagingsristene.

For å oppfylle rengjørings- og matlagingsbehov, vil du ha muligheten til å velge en tidsramme mellom 10-30 minutter. Det anbefales å velge 30 minutter når du bruker **Rengjøringsmodus** for første gang.

Under denne operasjonen vil apparatet nå maksimal inngangseffekt i den valgte tidsperioden. Se **Rengjøringsinstruksjoner.**

Røykemodus

ADVARSEL! Apparatet er varmt når det er i bruk. Fjern ristene ved å bruke varmebestandige hansker eller når apparatet har kjølt seg helt ned.

Fjern matlagingsristen og plasser røykeboksen direkte på den høyre elektriske brenneren. Plasser en liten mengde treflis i den solide delen av røykeboksen, lukk lokket på røykeboksen, og sett tilbake matlagingsristen. (Fig. 3)

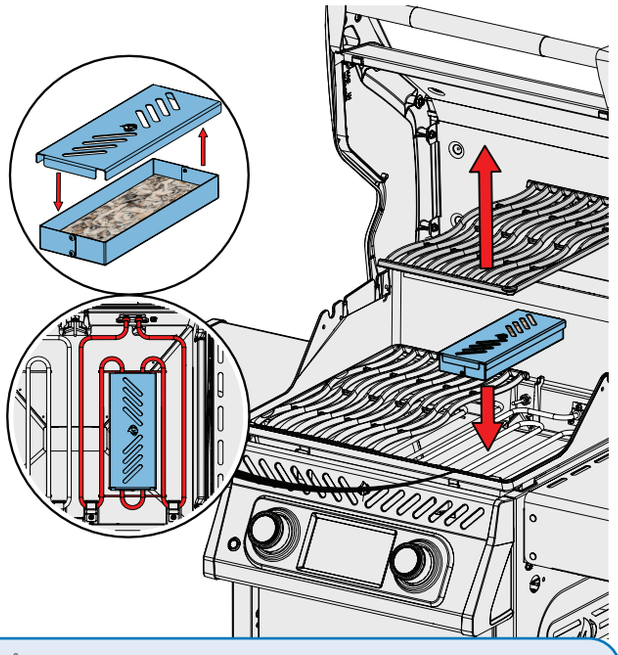


Fig. 3

ADVARSEL! FORSØK ALDRI å åpne høyspentterminalen. Å gjøre dette vil ugyldiggjøre garantien på apparatet.

FORSIKTIGHET! Risiko for elektrisk støt. Hold elektrisk forsyningskabel tørr og unna bakken. For å sikre fortsatt beskyttelse mot risiko for elektrisk støt, koble til riktig jordsatte stikkontakter. Vedlikehold bør kun utføres av en profesjonell med apparatet frakoblet strømnettet.

Velg ønsket røykenivå: LAV - HØY. (Fig 4)

Ulike typer tre (f.eks. eple, valnøtt, hickory) gir forskjellige smaker, og de kommer i flere varianter: biter, fliser, støv eller pellets.

En liten mengde røyk er nok til å gi en fin røyksmak til maten din, så vær oppmerksom på mengden tre som brukes.

VIKTIG! For mye røyk kan etterlate et ubehagelig smakende sotlag på maten.

Når røykeinnstillingen er valgt (LAV eller HØY), vil begge brennerne slå seg på med full effekt i 6 minutter for å tenne røykekilden.

Den venstre elektriske brenneren brukes til å justere temperaturen på apparatet fra 200°F til 280°F (100°C til 140°C). (Fig. 4)

Den høyre elektriske brenneren brukes til å opprettholde røyk nivåene, både ved å bruke ved eller pellets.

For å unngå overkoking vil apparatet automatisk slå seg av etter 10 timers inaktivitet (ingen endringer gjort i innstillingene).

MERK: Temperaturen justeres i trinn på 10°F (5°C), standard temperaturen er 200°F (100°C).

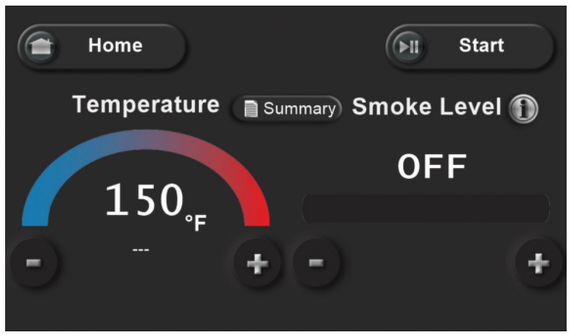


Fig. 4

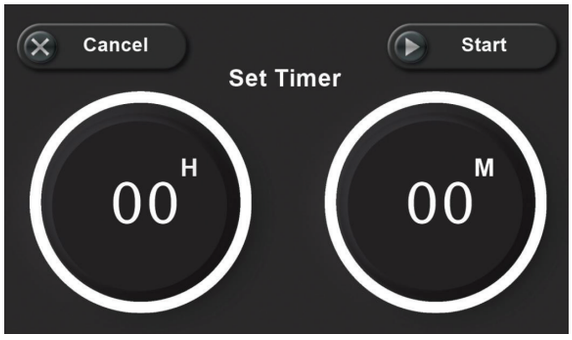


Fig. 5

Timer (Stoppeklokke)

Denne funksjonen er IKKE knyttet til **Kok, Ovn** eller **Røyk-modus**, og vil ikke nullstille eller avbryte hvis en annen modus velges. Timeren kan justeres når som helst mens apparatet brukes for å oppfylle matlagingsbehov. (Fig. 5)

Denne funksjonen vil bare være synlig hvis timeren er aktivert og vil sende en varsling når den er fullført.

MERK: Den maksimale tiden som kan settes er 10 timer.

(Venstre knapp: 9 timer + Høyre knapp: 59 minutter.)

Alarm

Denne funksjonen vil avgi en alarmlyd som varsler brukeren når en funksjon er fullført. Alarmen på apparatet vil lyde når den innstilte temperaturen, innstilte timeren eller den elektriske temperaturproben er nådd.

Apparatet vil også produsere en alarmlyd hvis det når for høye temperaturer.

PROFFTIPS FOR GRILLING!

Sørg for å bløtlegge treflisene før matlaging. De vil brenne sakte, noe som øker den røyksmakende smaken.

SIKKERHET FØRST!

Under rengjøringsmodus kan overflatene bli varmere enn vanlig, og barn bør holdes unna.

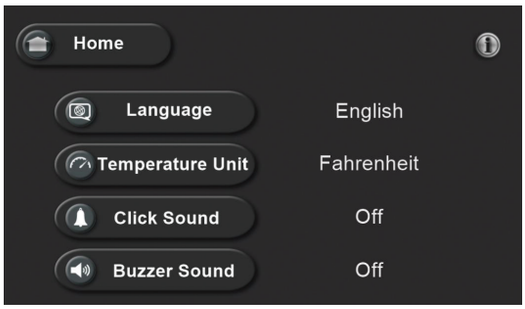
ADVARSEL! Bruk kun ubehandlet treverk eller treverk kjøpt fra en autorisert Napoleon-forhandler.

ADVARSEL! Grillsaus og salt kan være korrosive og vil forårsake rask forringelse av grillkomponentene med mindre de rengjøres regelmessig.

ADVARSEL! Unngå ubeskyttet kontakt med varme overflater.

APPARATINNSTILLINGER

Innstillingssiden



Når **Innstillinger** er valgt, kan brukeren tilpasse følgende:

- **Språk**

  Brukeren kan velge mellom de 4 tilgjengelige språkene: engelsk, fransk, spansk og tysk. (Fig. 1)

- **Temperaturenhet**

  Temperaturenheten kan enten være Fahrenheit eller Celsius. Standard temperaturenhet er Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Systemlyd**

  Apparatet vil lage en klikkelyd for hver handling og valg når du bruker skjermen. Dette kan settes til PÅ eller AV. (Fig. 3)

- **Summelyden**

  Summelyden høres når apparatet når innstilt temperatur eller når timeren er ferdig. Summelyden kan settes til PÅ eller AV. (Fig. 4)
  MERK: Volumet kan ikke justeres.

- **Detaljer om programvareversjon**

  Programvareversjon og DSN (Digitalt serienummer) kan finnes i denne seksjonen. Gå til innstillingssiden og velg Informasjonsknappen for å se programvaredetaljene. (Fig. 5)

- **DSN**

  Digitalt serienummer. Brukes til å identifisere enheten når du kobler til mobilappen. Dette nummeret kan også være nødvendig hvis du kontakter Napoleon kundestøtte.

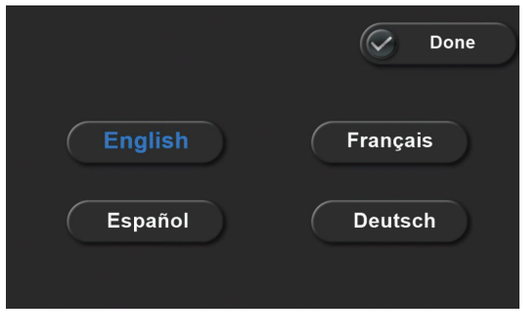


Fig. 1

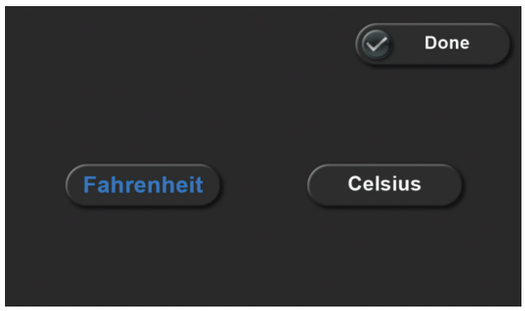


Fig. 2

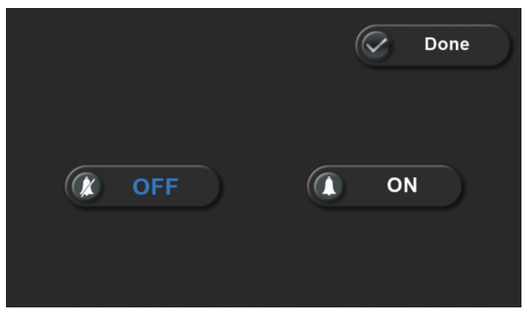


Fig. 3

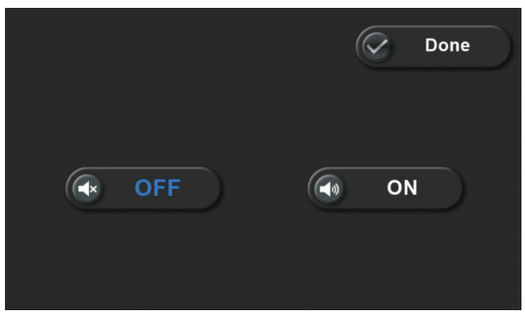


Fig. 4

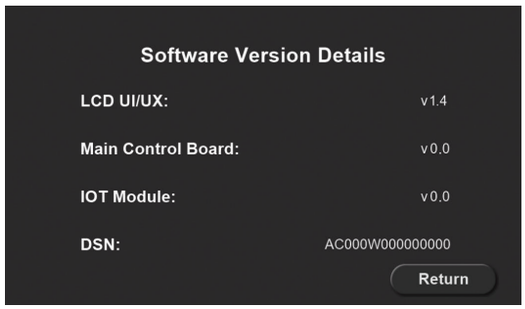


Fig. 5

SIKKERHET FØRST!

Dekk aldri mer enn 75% av kokeoverflaten på brenneren med kokeutstyr (f.eks. stekeplater, bakeplater eller panner).

PROFFTIPS FOR GRILLING!

Bruk et termometer for å sjekke den indre temperaturen på kjøttet for å sikre at det er perfekt tilberedt.

Sammendragsside

Når **sammendragssiden** er valgt, vil skjermen vise et sammendrag av den nåværende modusen og temperatursensorens temperatur. (Fig.6)

Denne siden kan fjernes ved å trykke på venstre knapp for å navigere tilbake til forrige meny. For å avbryte eller gå til **startsiden**, trykk på høyre knapp.

MERK: Temperaturene fra temperatursensorene kan kun vises på skjermen og stilles inn via **Napoleon Home App**.

Fig. 6

Napoleon Home App

Få tilgang til apparatet ditt eksternt ved å laste ned **Napoleon Home App** fra App Store® og Google Play Store® for å utvide dine matlagingsmuligheter.

For å få tilgang til appen, må du opprette en konto ved å følge instruksjonene som er oppført i appen, se **Opprette konto**.

Ved å koble apparatet ditt til **Napoleon Home App** via Wi-Fi, har du muligheten til å:

- Justere temperaturen på apparatet.
- Når probe(r) er tilkoblet, velge måltemperatur for probe(r).
- Stille inn timeren.
- Bytte mellom F/C temperaturenheter.
- Stoppe den nåværende aktive modusen.
- Slå av apparatet.

Alle varsler og alarmer sendes gjennom appen, slik at du forblir tilkoblet mens du forbereder dine favorittoppskrifter.

MERK: Å bytte mellom eller starte moduser i appen er ikke mulig.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Skann denne QR-koden for direkte tilgang til Napoleon Home App-nettstedet.

Opprette konto

1. Registrer en konto med **Napoleon Home App** ELLER logg inn med Facebook, Google eller Apple-kontoopplysningene dine. (Fig. 1)
2. Godta tillatelsene.
3. Skriv inn brukeropplysninger og opprett et passord for kontoen. Velg landet der enheten befinner seg. (Fig. 2)
4. Informasjonen som er lagt inn i trinn 2, vil bli registrert i **Napoleon Home App**, og en bekreftelse vil bli sendt til den oppgitte e-posten. (Fig. 3)
5. Åpne e-postinnboksen og velg

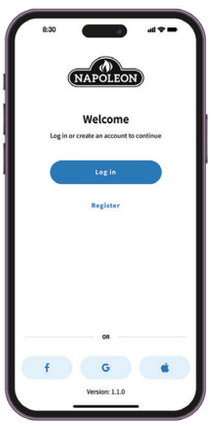


Fig. 1

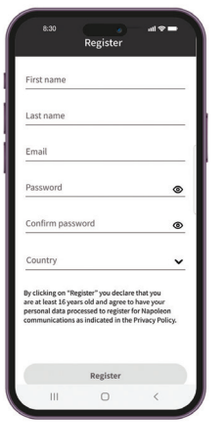


Fig. 2

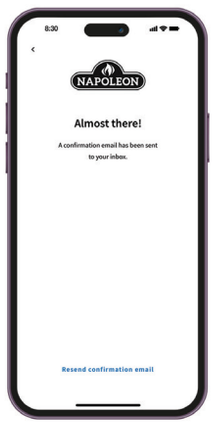


Fig. 3

bekreftelseslinken.

MERK: Bekreftelseslinken må åpnes på enheten der **Napoleon Home App** er installert. (Fig. 4)

6. Hvis ingen e-post er funnet, klikk på Send **bekreftelseslink** på nytt og sjekk søppelpostmappen.

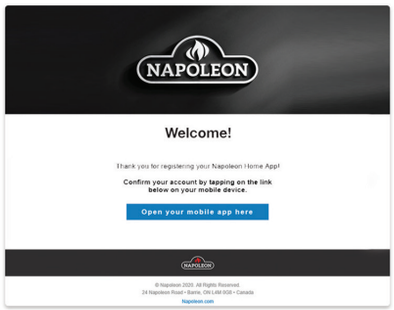


Fig. 4

Koble til smartenheten din

Når du har opprettet kontoen din, kobler du apparatet til appen via Bluetooth og Wi-Fi ved å følge disse trinnene:

1. Sørg for at apparatet er slått på. (Fig. 5)
2. Hold inne av/på-knappen i 10 sekunder.
3. Slipp av/på-knappen når LED-lampen begynner å blinke.
4. Velg **Legg til enhet**. (Fig. 6)
5. Godta tillatelsene. (Fig. 7)
6. Søk etter enheter og velg enheten fra listen. (Fig. 8)
7. Velg Wi-Fi-nettverket og skriv inn legitimasjonen din. (Fig. 9)
8. Skriv inn et tilpasset navn for enheten din, eller fortsett med standardnavnet som er angitt. (Fig. 10)
9. Du er nå tilkoblet!

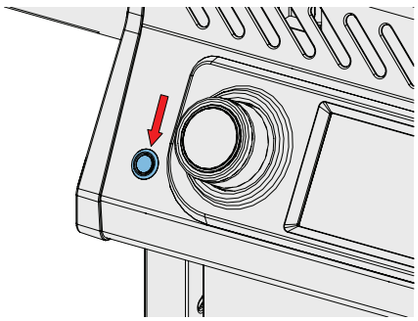


Fig. 5

Innstillinger

For å få tilgang til **Innstillinger**-siden, gå til øvre høyre hjørne og velg dette symbolet:

Rull ned for å få tilgang til alternativene for å bytte fra F° til C°. For å endre navnet på enheten din eller dens rom/plassering, rull ned til **Rediger Enhetsinnstillinger.** (Fig. 11)

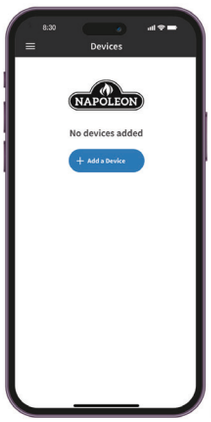


Fig. 6

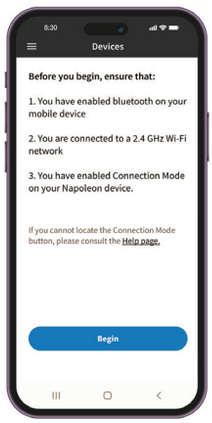


Fig. 7

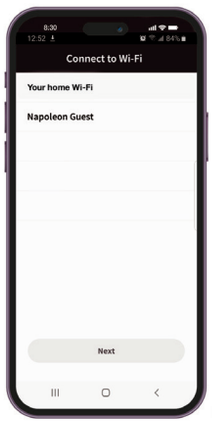


Fig. 8

Fig. 9

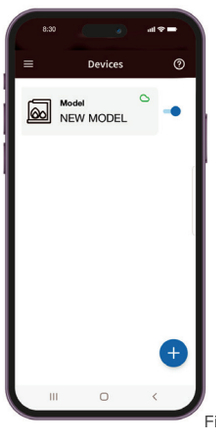


Fig. 10

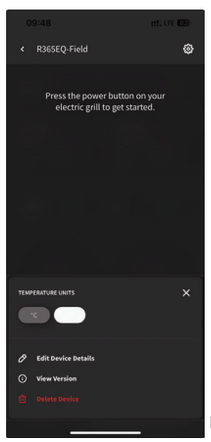


Fig. 11

VÆR FORSIKTIG!

Lokket på grillen og hele fyrboksen kan bli svært varme under bruk.

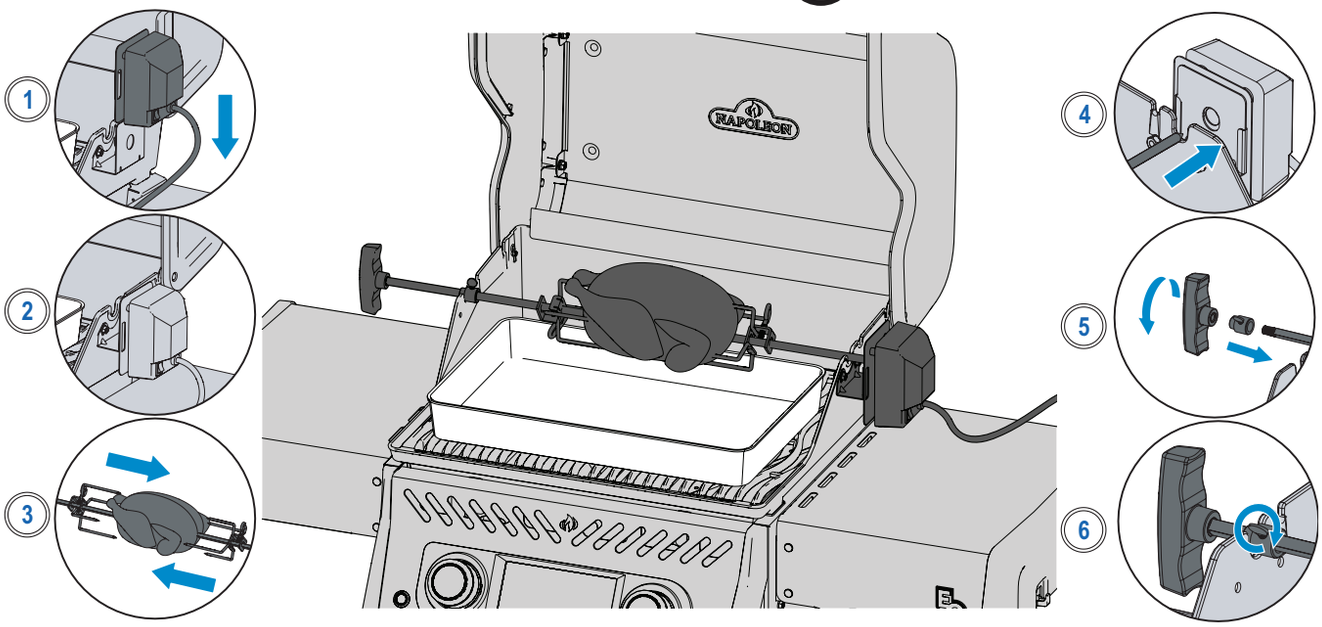
Hvordan bruke rotisseriet

Montere rotisserisettet (hvis kjøpt)

Merk: Ekstrem varme vil skade varmehyllen. Fjern den før du installerer rotisserispydet.

1. Fest rotisserimotoren på siden av apparatet ved hjelp av monteringsbraketten(e). Noen modeller har forhåndsmonterte braketter.
2. Når braketten er festet til apparatet, skyv rotisserimotoren på plass på braketten.
3. Skyv den første rotisserigaffelen litt forbi midten av spydet og stram til. Tre kjøttet på spydet og skyv det inn mot gaffelen. Skyv den andre rotisserigaffelen på motsatt ende av spydet og press gaffelen inn i kjøttet til det sitter fast. Stram gaffelen på plass.
4. Sett forsiktig den spisse enden av spydet inn i rotisserimotoren, og la motsatt ende hvile over opphengene. Den tyngre siden av kjøttet vil naturlig henge nedover for å balansere lasten.
5. Skyv stopphylsen på spydet til den er innenfor hetten. Dette vil sikre spydet mot bevegelse fra side til side.
6. Stram til stopphylsen og håndtaket på spydet. Plasser en metallform under kjøttet for å samle opp drypp.

VIKTIG! Bruk alltid hansker når du håndterer komponenter på apparatet.



Tips om bruk av rotisseriet:

- Driv brennerne på høy varme til kjøttet får en gyllenbrun overflate. Deretter, reduser varmen og hold lokket lukket.
- Bruk et termometer for å sjekke kjernetemperaturen på kjøttet.
- Steker og fjærkre skal bli brune på utsiden og holde seg møre på innsiden.
- Bruk dryppene til å øse over kjøttet og lage saus.
- En 1,5 kg kylling tar omtrent 1 ½ time på middels til høy varme.
- Vær oppmerksom på kapasiteten til rotisserimotoren. Unngå overbelastning av utstyret.
- Pass på at du alltid setter en jevnt balansert last på rotisseriet.

Hvordan tilberede flere kyllinger

1. Bind eller fest vingene til kroppen på kyllingene.
2. Skyv rotisserigaffelen på spydstangen.
3. Tre den første kyllingen på spydstangen til den holdes på plass av rotisserigaffelen. Stram til.
4. Tre de neste 2 kyllingene på spydstangen slik at alle kyllingene er tett sammen.
5. Skyv den andre rotisserigaffelen på spydstangen og press den inn i kyllingen til alle 3 kyllingene sitter tett sammen. Stram til.

ADVARSEL! Skil rotisserikomponentene når du er ferdig med matlagingen, vask med varmt såpevann og oppbevar innendørs.

ADVARSEL! Bruk varmebestandige grillhansker når du håndterer de varme rotisserikomponentene.

ADVARSEL! Koble fra rotisserikontakten fra stikkontakten når grillen ikke er i bruk.

GRILLOPPLEVELSES-SJEKKLISTE

Referer til denne listen hver gang du griller

☐ **Les eierhåndboken**

Vær sikker på at du har lest eierhåndboken og alle sikkerhetsinstruksjonene.

☐ **Rens fettbrettet**

Sørg alltid for å rense fettbrettet før grilling for å unngå brann og flammer.

☐ **Sjekk ledningen**

Sørg for at apparatet er av og avkjølt. Sjekk strømkabelen for tegn på unødvendige slitasje eller kutt. Få strømkabelen byttet før bruk hvis den er skadet.

☐ **Forvarm og rengjør ristene**

Smør ristene med vegetabilsk fett og forvarm apparatet for å brenne av overflødig rester og forhindre at maten setter seg fast. Rengjør støpejernsristene med en messingbørste og rustfrie stålrister med en børste i rustfritt stål. Se **Rengjøringsinstruksjoner.**

MERK: Rustfrie stålkokkerister er korrosjonsbestandige og krever mindre vedlikehold enn støpejernsristene.

☐ **Forberedelsesområde**

Sørg for at alt du trenger mens du griller, som redskaper, krydder, sauser og tallerkener, er innen rekkevidde. Ikke la maten være uten tilsyn, da den kan brenne.

☐ **Ikke åpne lokket og vend maten kun én gang**

Prøv å unngå å åpne lokket og titte for mye, da varmen vil slippe ut og påvirke temperaturen og koketiden. Vend maten bare én gang, spesielt biff og kylling.

☐ **La det være plass**

La litt plass på grillen og mellom maten, slik at du har rom til å bevege maten hvis nødvendig.

☐ **Bruk temperaturprober/termometer**

Bruk temperaturprober eller et termometer for å sikre at maten er kokt grundig. Følg de riktige temperaturretningslinjene for alle typer kjøtt, spesielt fjærfe.

PROFFTIPS FOR GRILLING!

Alltid forvarm grillen før du begynner å lage mat for å brenne av rester og forhindre at maten setter seg fast på grillristen.

PROFFTIPS FOR GRILLING!

Bli inspirert til å lage deilige måltider med oppskrifter og grillteknikker fra www.napoleon.com og Napoleons kokebøker.

FORSLAG TIL OLJE OG FETT!

- Traubenkernöl
- Sonnenblumenöl
- Sojabohnöl
- Extra natives Olivenöl
- Rapsöl

Falls diese nicht verfügbar sind, wählen Sie ein Öl oder Fett mit einem hohen Rauchpunkt. Verwenden Sie keine gesalzenen Fette wie Butter oder Margarine.

HVORDAN KRYDRE STØPEJERNSKOKKEGRILLER

Denne prosedyren MÅ utføres før første bruk og gjentas hver 3.-4. bruk for å holde grillene nye.

1. Fjern støpejernskokkegitterne fra apparatet.
2. Vask gitterne med varmt, såpevann og en myk klut. Tørk gitterne og la dem tørke helt.
3. Påfør fett/olje jevnt med en silikonbørste på begge sider.
4. Installer kokkegitterne på plass igjen.
5. Forvarm apparatet til 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Kok i 30 minutter.
7. Påfør et andre jevnt lag med fett/olje på kokkegitterne, og fortsett å koke i 30 minutter til.
8. Gitterne er nå krydret.

MERK: Hvis det har dannet seg rust på støpejernsgitterne, fjern rusten med et skurepad eller en messingbørste, og gjenta krydringsprosessen.

Grillguide

MAT	INNSTILLINGER / MODUS FOR KONTROLLKNAPP	TILBEREDNINGSTID	FORSLAG
Biff **1 tomme (2,54 cm) tykk**	HØY – 2 minutter på hver side. MODUS - Stek	Blodig – 4 minutter	Be om marmorerte fett i kjøttet. Fett er en naturlig mørner og holder kjøttet saftig.
	HØY til MELLOM – Høy varme i 2 minutter på hver side, deretter bytt til middels varme. MODUS - Stek	Medium – 6 minutter Godt gjort – 8 minutter	
Hamburger **½ tomme (1,27 cm) tykk**	HØY – 2 minutter på hver side. MODUS - Stek	Blodig– 4 minutter	Hold pattene i samme tykkelse for jevn steketid. Pattéer som er 2,5 cm tykke eller mer bør grilles med indirekte varme.
	HØY – 2 ½ minutter på hver side. MODUS - Stek	Medium – 5 minutter	
	HØY – 3 minutter på hver side. MODUS - Stek	Godt gjort – 6 minutter	
Kylling	HØY, MELLOM, LAV – 2 minutter på hver side, deretter middels-lav til lav varme. MODUS - Stekemodus for hele kyllinger. Kokemodus for grillede kyllingbiter.	20 – 25 minutter	Skjær gjennom leddet som forbinder låret og benet ¾ vei for at kjøttet skal ligge flatt på brenneren og koke jevnt.
Svinekoteletter	MELLOM MODUS - Røykemodus	6 minutter på hver side	Velg tykke kutter for mer mørt kjøtt. Fjern overflødig fett.
Spareribs	HØY til LAV – Høy i 5 minutter, deretter lav til ferdig. MODUS - Røykemodus	20 minutter på hver side, snu ofte	Velg magre, kjøttfulle ribbeina. Grill til kjøttet lett løsner fra beinet.
Lammekoteletter	HØY til MELLOM – Høy i 5 minutter, deretter medium til ferdig. MODUS - Røykemodus	15 minutter på hver side	Velg tykke kutt for mer mørt kjøtt. Skjær bort overflødig fett.
Pølser	MELLOM til LAV MODUS - Stek	4 – 6 minutter	Velg større pølser og skjær dem på langs før grilling.

Rengjøringsinstruksjoner

Funksjon på apparatet: Rengjøringsmodus

Rengjøringsmodusen på apparatet gjør det mulig å brenne av matrester og sprut ved en ekstremt høy temperatur (750°F / 400°C).

1. Fjern mat eller tilbehør fra apparatet.
2. Fra Hjemmesiden, velg Rengjør.
3. Bruk glidebryteren for å justere tidtakeren. Maksimal tid er 30 minutter. (Fig. 1)
4. Trykk på høyre knapp eller trykk på START-ikonet for å starte rengjøringsoperasjonen.
5. Apparatet slår seg automatisk av når operasjonen er fullført. Hvis alarmfunksjonen er aktivert, vil apparatet varsle brukeren ved å sende ut et pipelyd når rengjøringssyklusen er ferdig.
6. Skrubb matristene med en børste i rustfritt stål for rustfrie stålristene eller en børste i messingtråd for støpejernsgrillrister.

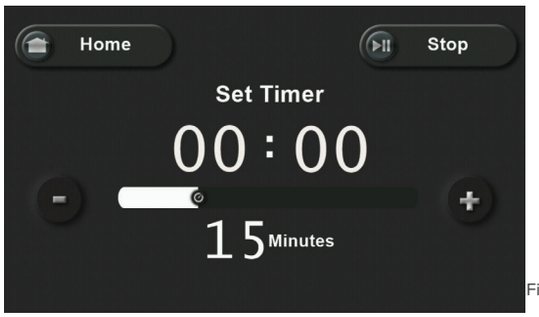


Fig. 1

MERK: Denne funksjonen vil bli deaktivert hvis en annen innstilling velges.

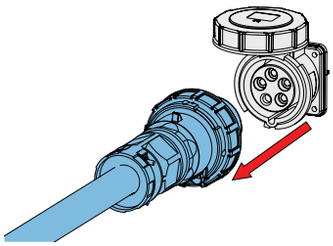


Fig. 2

FORSIKTIGHET! Koble fra apparatet før håndrengjøring. La det avkjøles før du fjerner eller installerer deler. (Fig. 2)

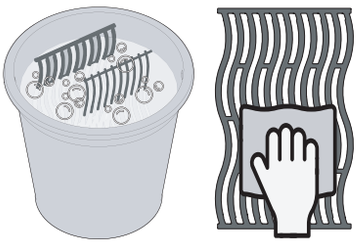


Fig. 3

Første gangs bruk

- Vask grillristene for hånd med vann og mild oppvaskmiddel for å fjerne eventuelle rester fra produksjonsprosessen. VASK IKKE i oppvaskmaskin. (Fig. 3)
- Skyll grundig med varmt vann og tørk helt med en myk klut for å hindre at fuktighet kommer inn i støpejernet.

Støpejernsristene

- Krydre ristene dine for å legge til et beskyttende lag som forhindrer korrosjon. Se Grilling Tips – **Hvordan krydre støpejernsgriller.**

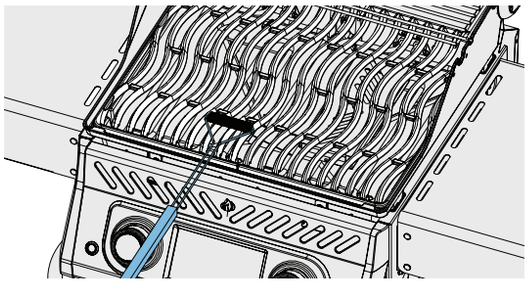


Fig. 4

Rustfrie stålrister (hvis utstyrt)

- Rustfrie stålrister kan rengjøres ved å forvarme grillen og bruke en stålbørste for å fjerne rester. (Fig. 4)
- Rustfrie stålrister vil permanent misfarges ved vanlig bruk på grunn av de høye temperaturene under grilling.

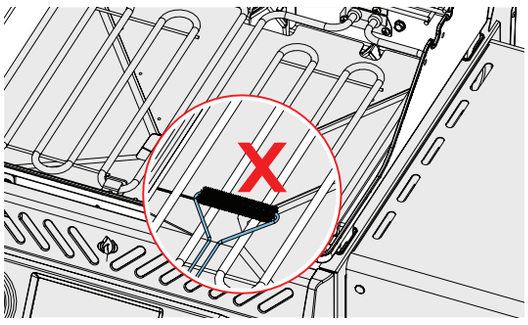


Fig. 5

Elektriske brennere

Viktig! Bruk ikke noen type børste for å rengjøre de elektriske brennerne. Børstene kan skade de elektriske brennerne. Se Clean-modus for å brenne av eventuelle rester på de elektriske brennerne. (Fig. 5)

ADVARSEL! Ikke nedsenk elektriske komponenter (f.eks. ledninger, støpsler) i vann eller annen væske når du rengjør.

ADVARSEL! Håndrengjøring bør kun utføres når apparatet er kjølig for å unngå risiko for forbrenning.

ADVARSEL! Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller stålull på malte, porselens- eller rustfrie stål-deler av apparatet, da dette vil ripe opp overflaten.

Innsiden av apparatet

1. Fjern røykkassen (hvis den er i bruk) og vask den i varmt såpevann. (Fig. 6)
2. Bruk en myk messingbørste til å fjerne løse rester. Børst alt rusk fra innsiden av apparatet ned i den avtakbare dryppannen. BRUK IKKE børsten på de elektriske brennerne. (Fig. 7)
3. Fjern bunndekselet (fettfanger for dryppannen). Ikke bruk slipende rengjøringsmidler for å rengjøre porselensdekselet.
4. For å fjerne gjenstridige flekker, bløtlegg i såpevann for å løsne smuss. Rengjør med et ikke-slipende rengjøringsmiddel og tørk med en ren klut.
5. Sørg for at grillplaten er plassert riktig når den settes på plass igjen.

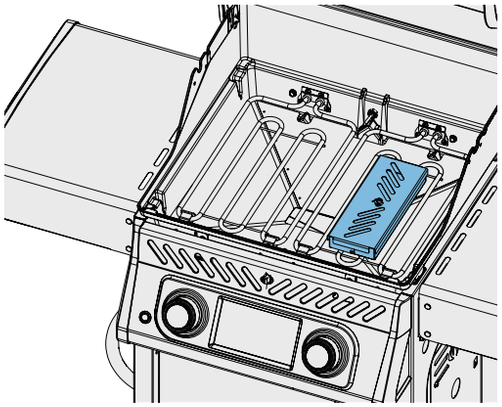


Fig. 6

Dryppanne

1. Skyv dryppannen ut av apparatet for å få tilgang til den utskiftbare fettbeholderen eller for å rengjøre dryppannen. (Fig. 8)
2. Skrap ut dryppannen med en sparkelkniv eller skrape.
3. Bytt fettbeholderen hver 2.-4. uke, avhengig av hvor ofte grillen brukes (hvis aktuelt).

- Rengjør ofte for å unngå fettopphopning – omtrent etter hver 4.-5. bruk. (Fig. 8)
- Kontakt din Napoleon Grill-forhandler for rekvisita.

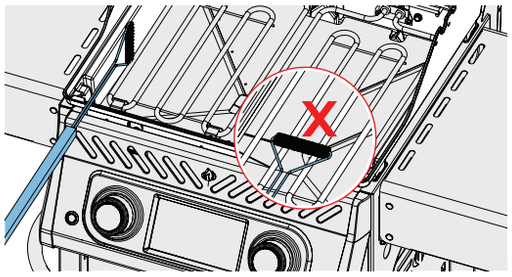


Fig. 7

Skjerm

1. Koble fra apparatet.
2. Tørk forsiktig støvet fra skjermens overflate med en tørr, lofri mikrofiberklut. Fjern eventuelle merkelapper på kluten for å unngå riper på skjermen.
3. For vanskelige flekker, fukt en mikrofiberklut lett med vann og tørk forsiktig skjermen med så lite trykk som mulig.

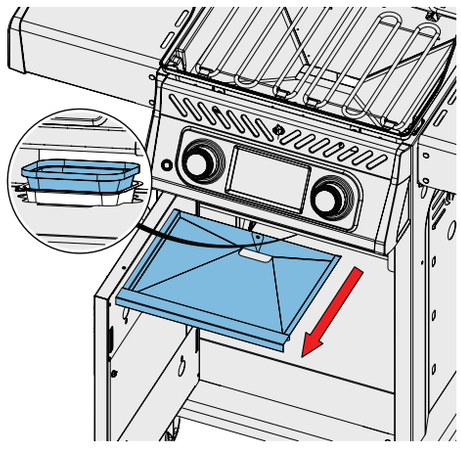


Fig. 8

Utsiden av apparatet

- Bruk kun et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Slipemidler eller stålull vil ripe opp overflaten.
- Tørk alltid i retning av kornstrukturen. (Fig. 9)
- Håndter deler med porselensemalje forsiktig.
- Den innbrente emaljefinishen er glasslignende og kan få avskalling hvis den blir slått.
- Rustfrie ståldeler vil med tiden misfarges når de varmes opp, og får en gyllen eller brun farge. Dette er normalt og påvirker ikke apparatets ytelse.

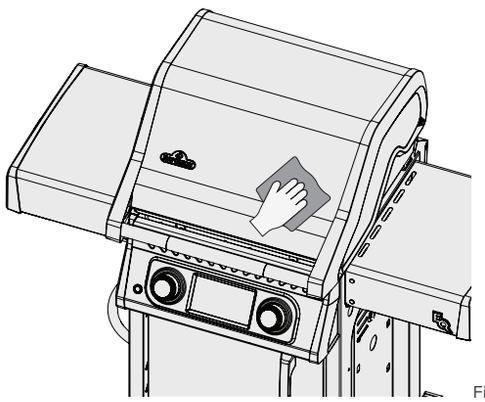


Fig. 9

ADVARSEL! Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du rengjør apparatet ditt.

ADVARSEL! Dampvasker skal ikke brukes.

ADVARSEL! Oppsamlet fett er en brannfare. Rengjør jevnlig fett fra hele enheten, inkludert fettbrettet, for å unngå oppbygging og fettbranner.

Vedlikeholdsinstruksjoner

Anbefalinger

Dette apparatet bør inspiseres grundig og vedlikeholdes årlig av kvalifisert personell.

- Sørg alltid for tilstrekkelig avstand til gjenstander i nærheten av ventilasjonsåpningene. Dette lar varm luft slippe ut av apparatet, slik at varmeelementene fungerer ordentlig.
- Blokker aldri luftventilasjonen.
- Apparatet er beregnet for utendørs bruk i private husholdninger.
- Hold apparatet unna korroderende miljøer.
- Dekk til apparatet når det ikke er i bruk for å forlenge levetiden.

RUSTFRITT STÅL I KREVENDE MILJØER

Rustfritt stål oksiderer eller får flekker i nærvær av klorider og sulfider, spesielt i kystområder, varme og svært fuktige områder, og rundt bassenger og boblebad. Disse flekkene ser ut som rust, men kan enkelt fjernes eller forhindres. Vask overflater av rustfritt stål og krom hver 3-4 uke. Rengjør med varmt såpevann.

VIKTIG! Skader som følge av at disse instruksjonene ikke følges, dekkes IKKE av garantien for apparatet ditt.

Trinn for å unngå skade på elektriske brennere

1. Aldri slukk en flamme eller kontroller flammer med vann.
2. Ikke la kaldt vann (regn, sprinkler, hageslange osv.) komme i kontakt med de varme elektriske brennerne. En umiddelbar temperatursvingning vil forårsake sprekker i den elektriske brenneren.
3. En elektrisk brenner som blir våt før bruk, vil skape damp når den senere brukes, og produsere trykk som kan føre til sprekker i den elektriske brenneren.
4. Gjenta soaking av den elektriske brenneren kan føre til at den svulmer og utvider seg, og skape trykk som kan få den elektriske brenneren til å sprekke og ikke fungere.
5. Kontroller den elektriske brenneren for mulig vanninntregning hvis du finner stående vann i apparatet. Bruk den ikke hvis den er våt. Løft den elektriske brenneren i vertikal posisjon til den er stabil, for å tømme ut eventuelt overskuddsvann.
6. Ikke la harde gjenstander treffe den elektriske brenneren. Vær forsiktig når du setter inn eller tar ut kokegriller og bruker tilbehør.

Luftsirkulasjon for varmeutslipp

Varm luft må ha en vei for å forlate apparatet for at det skal fungere som det skal.

SIKKERHET FØRST!

Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du utfører vedlikehold på grillen.

VI VIL HJELPE!

Napoleon er her for å sikre at grillopplevelsen din blir minneverdig. Kontakt oss hvis du trenger ytterligere hjelp.

ADVARSEL! Ikke rengjør apparatet ved å spraye vann.

ADVARSEL! Slå av elektriske brennere og koble fra enheten før vedlikehold.

ADVARSEL! Vedlikehold bør kun utføres når apparatet er kjølig for å unngå risiko for forbrenning.

Feilsøking

Aktivere elektriske brennere og varmeproblemer

- Enheten slår seg ikke på.
- Hovedtemperatursensoren fungerer ikke.
- Varmeelementet fungerer ikke.
- Knappene reagerer ikke.

Mulige årsaker	Løsning
Strømsvigt.	Sørg for, at der er strøm til apparatet.
Indbygget sikring eller stikafbryder er udløst.	Nulstil din panelafbryder.
Strøm ikke tilsluttet korrekt.	Sørg for, at stikket er korrekt tilsluttet.
Komponentfejl.	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.
Ingen strøm til apparatet.	Sørg for at apparatet har strøm.
Fejl i forbindelse med temperaturføler.	Sjekk termoelementtråden for et kontinuitetsproblem. Se **Reservedeler.**
	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.
Apparatet er slukket på grund af overtemperatur.	La apparatet kjøle seg ned og prøv igjen. Se **Grillingsinstruksjoner.**
	VIKTIG! Sørg for at det ikke er oppsamlet fett i apparatet for å unngå opphopning og fettbranner. Se **Rengjøringsinstruksjoner.**
	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.
Fejl i elementet eller elementforbindelsen.	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.
Knapper kiler eller er brækket.	Fjern knotten og sjekk for skader. Se **Reservedeler.**
Fejl på kontrolpanelet.	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.

Elektriske og tilkoblingsproblemer

- Temperatursonder fungerer ikke.
- Skjermen slår seg ikke på.
- Apparatet slår seg av uventet.

Mulige årsaker	Løsning
Sonder ikke koblet riktig.	Sørg for at sondene er riktig tilkoblet. Se **Monteringsveiledning.**
Sensorene overskred temperaturgrensen.	Fjern sondene fra matlagingsområdet, la dem kjøles ned og prøv igjen.
Måltemperaturen er ikke satt.	Sørg for at måletemperaturen er satt i appen, og at varsler er aktivert på telefonen din. Se **Apparatinnstillinger**
Ingen strøm til apparatet.	Sørg for at apparatet har strøm.
Defekte kabler.	Sjekk alle synlige ledningsnett for alvorlige skader. Se **Reservedeler.**
	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.
Defekt skjerm eller komponentfeil.	Sjekk om tilkoblingen er gjort gjennom telefonappen. Se **Napoleon Home App.**
	Hvis tilkoblingen er gjort, men skjermen forblir av, er det en komponentfeil.

Mulige årsaker	Løsning
Overtemperaturbeskyttelse utløst.	Senke temperaturen på apparatet. Se **Grillingsinstruksjoner.**
Auto-avstengning utløst.	Sjekk avstengningstiden og juster innstillingene før tiden er nådd. Se **Grillingsinstruksjoner.**
Strømbrudd.	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.
Defekt IoT-modul.	

Napoleon Home App-feil

- Kan ikke koble appen til apparatet.
- Kan ikke kontrollere apparatet med appen.
- Tapt forbindelse til apparatet.

Mulige årsaker	Løsning
Modus ikke startet på apparatet.	Forsikre deg om at en modus er fysisk startet på apparatet. Se **Driftsmoduser.**
Ingen applikasjonskontroll.	Sjekk internettforbindelsen din.
	Sørg for at apparatet er nær nok til en WI-FI-modem og følg paringsstegene. See **Connecting Your Smart Device.**
Appen er utdatert.	Sørg for at **Napoleon Home-appen** er oppdatert. Se **Apparatinnstillinger**

Avskalling av maling

- Maling ser ut til å skalle av på innsiden av lokket eller hetten.

Mulige årsaker	Løsning
Fettopphopning på innvendige overflater.	Dette er ikke en feil. Overflaten på lokket og hetten er laget av porselen eller rustfritt stål og vil ikke flasse. Flassingen skyldes herdet fett, som tørker til malinglignende flak som løsner. Regelmessig rengjøring vil forhindre dette. Se **Rengjøringsinstruksjoner.**

VI VIL HJELPE!

Kontakt Napoleons kundeløsningsavdeling for anbefalte reservedeler.
+31 345 588655.

Samsvar

PRODUKTNAVN	MODELLNUMMER	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

FCC-erklæring

Denne enheten overholder del 15 i FCC-reglene. Bruken er underlagt følgende to betingelser:

1. Enheten må ikke forårsake skadelig forstyrrelse.
2. Enheten må akseptere enhver mottatt forstyrrelse, inkludert forstyrrelser som kan forårsake uønsket drift.

Dette utstyret har blitt testet og funnet å være i samsvar med grenseverdiene for en digital enhet av klasse B, i henhold til del 15 i FCC-reglene. Disse grenseverdiene er designet for å gi rimelig beskyttelse mot skadelig forstyrrelse i en boliginstallasjon. Dette utstyret genererer, bruker og kan stråle ut radiobølgeenergi, og hvis det ikke installeres og brukes i samsvar med instruksjonene, kan det forårsake skadelig interferens med radiokommunikasjon. Det er imidlertid ingen garanti for at interferens ikke vil oppstå i en bestemt installasjon.

- Hvis dette utstyret forårsaker skadelig interferens med radio- eller TV-mottak, noe som kan bestemmes ved å slå utstyret av og på, oppfordres brukeren til å prøve å korrigere interferensen ved en eller flere av følgende tiltak:
- Omplassere eller endre retningen på mottakerantennen.
- Øke avstanden mellom utstyret og mottakeren.
- Koble utstyret til en stikkontakt på en annen krets enn den som mottakeren er tilkoblet.
- Konsultere forhandleren eller en erfaren radio-/TV-tekniker for hjelp.

Endringer eller modifikasjoner som ikke er uttrykkelig godkjent av den parten som er ansvarlig for samsvar, kan ugyldiggjøre brukerens rett til å bruke utstyret.

ISED-erklæring

Denne enheten inneholder lisensfrie sender(e)/mottaker(e) som er i samsvar med Innovation, Science and Economic Development Canadas lisensfrie RSS(er).

Driften er underlagt følgende to betingelser:

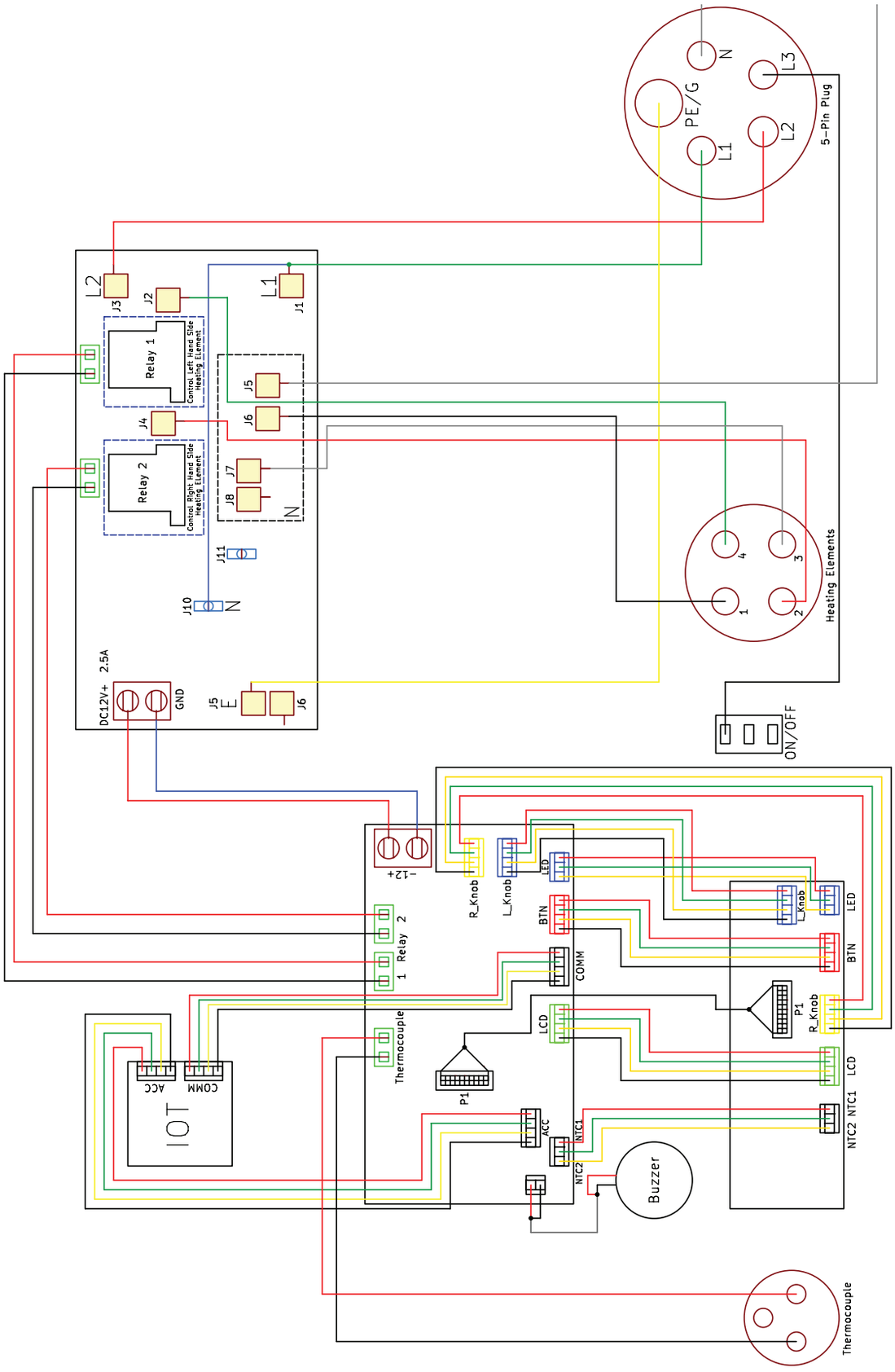
1. Denne enheten må ikke forårsake forstyrrelser.
2. Denne enheten må akseptere enhver forstyrrelse, inkludert forstyrrelser som kan forårsake uønsket drift av enheten.

Det digitale apparatet er i samsvar med kanadiske CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Erklæring om strålingseksponering

For å overholde FCC RF-eksponeringskrav, gjelder denne tillatelsen kun for mobile konfigurasjoner. Antennene som brukes for denne senderen må installeres for å gi en avstand på minst 20 cm fra alle personer, og må ikke være plassert sammen eller operere i samspill med noen annen antenne eller sender.

Diagram elektrotermisk



NAPOLEON 15 ÅRS GARANTI

For ROGUE® EQ™ 365

15 års begrenset garanti på Napoleons elektriske griller.

Denne garantien er gyldig i: EU, Sveits, Andorra, San Marino, Norge, Island og Liechtenstein.

Kundens juridiske rettigheter i tilfellet defekter i henhold til WKRL – (EU) 2019/711) vil ikke påvirkes, begrenses eller endres av denne garantien. Utøvelse av lovfestede rettigheter skal skje fri for omkostning.

NAPOLEON garanterer at komponentene i ditt nye NAPOLEON-produkt vil være fri for defekter i materialer og produksjon fra kjøpsdatoen i en periode på:

Hette	15 År
Lokk i porselensemalje	15 År
Aluminiumstøpegods	15 År
Støpejernsrister i porselensemalje	15 År
Elektriske komponenter	3 År
Alle andre deler	15 År

GARANTIBETINGELSER OG BEGRENSNINGER

NAPOLEON garanterer at produktene deres er fri for defekter utelukkende til den opprinnelige kjøperen, og kun i den grad kjøpet skjedde gjennom en offisiell NAPOLEON-forhandler. Følgende betingelser og restriksjoner gjelder:

Den nåværende produsentens garanti kan ikke overføres eller forlenges under noen omstendigheter eller av noen av våre representanter.

Grillen må installeres av en lisensert, autorisert servicetekniker eller leverandør. Installasjonen må skje i henhold til de medfølgende monteringsanvisningene, samt alle lokale og nasjonale bygge- og brannforskrifter.

Denne begrensede garantien dekker ikke skade forårsaket av feil bruk, manglende vedlikehold, fettbrann, miljøeksponering, ulykker, modifikasjoner, misbruk eller forsømmelse. Installasjon av reservedeler fra andre produsenter opphever denne garantien. Misfarging av plastelementer på grunn av bruk av kjemiske rengjøringsmidler eller eksponering for sollys dekkes ikke av denne garantien.

Denne garantien utelukker også noe av følgende: Riper, bulker, malingsdefekter, belegg, korrosjon eller misfarging forårsaket av eksponering for varme eller slipende og kjemiske rengjøringsmidler, samt avflisninger på porselensbelagte deler og alle komponenter som brukes i installasjonen av grillen.

Hvis en del forringes til et punkt hvor den blir ubrukelig (på grunn av rust eller gjennombrenning) innenfor garantiperioden, vil kunden få utstedt en reservedel.

Etter det første året har NAPOLEON myndighet under denne garantien (Begrenset livstidsgaranti, 15 års begrenset garanti, 10 års begrenset garanti, 3 års begrenset garanti) til å frafalle enhver garantiforpliktelse etter eget skjønn ved å refundere den opprinnelige kjøperen tilsvarende av engrosprisen for de relevante defekte garantidelene.

NAPOLEON påtar seg ingen ansvar for installasjon, arbeidstimer eller andre kostnader eller utgifter forbundet med reinstallering av en garantidel. Kostnader av denne art dekkes ikke av denne garantien.

Til tross for eventuelle forskrifter under denne garantien (Begrenset livstidsgaranti, 15 års begrenset garanti, 10 års begrenset garanti, 3 års begrenset garanti), er NAPOLEONs ansvar under denne garantien definert av det foregående, og dekker ikke under noen tilfeller tilfeldige, følgemessige eller indirekte skade.

Denne garantien definerer NAPOLEONs plikter og ansvar med hensyn til NAPOLEON-grill. NAPOLEON påtar seg ikke noe ytterligere ansvar i forbindelse med salget av dette produktet, og autoriserer heller ingen tredjepart til å påta seg noe annet ansvar på deres vegne.

NAPOLEON påtar seg ingen ansvar for: overoppheting, slukking av flammen på grunn av miljøfaktorer som sterk vind eller utilstrekkelig ventilasjon.

NAPOLEON påtar seg ikke ansvar for skader på grillen forårsaket av vær, hagl, røff håndtering, aggressive kjemikalier eller rengjøringsmidler.

Garantikrav må skal være i følge med kjøpsbeviset eller en kopi av dette med angivelse av serie- og modellnummer.

NAPOLEON forbeholder seg retten til å få produktet eller deler av det inspisert av en av deres representanter før oppfyllelse av enhver garantiforpliktelse.

NAPOLEON påtar seg ikke fraktkostnader, arbeidstimer eller eksportavgifter.

Garanti:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Nederland
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Manual do Proprietário

REQ365

Os aparelhos ilustrados neste manual podem ser diferentes do modelo adquirido.

Queremos a Sua Opinião!

Visite Napoleon.com para deixar uma avaliação.

★★★★★

Aplique o Número de Série

PARABÉNS PELA SUA CHURRASQUEIRA ELÉTRICA NAPOLEON!

Você Acabou de Melhorar o Seu Jogo de Churrasco.

QUEREMOS QUE A SUA EXPERIÊNCIA DE CHURRASCO SEJA MEMORÁVEL E SEGURA.

Por favor, leia e siga este Manual do Proprietário antes de usar sua churrasqueira para evitar danos à propriedade, lesões pessoais ou morte.

Remova todo o material de embalagem, rótulos promocionais e cartões do aparelho antes de usá-lo.

CHURRASQUEIRA ELÉTRICA PARA EXTERIOR. USE EM ÁREA EXTERNA BEM VENTILADA.

NÃO OPERE EM EDIFÍCIO, GARAGEM OU QUALQUER OUTRO LOCAL FECHADO.

PERIGO!

- POTENCIAL PERIGO DE CHOQUE
- Somente para uso doméstico externo.
- Ao usar aparelhos eletrificados, as precauções de segurança básicas devem ser sempre seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, lesões pessoais e danos materiais.

ATENÇÃO!

Leia e siga todos os avisos e instruções antes de operar o aparelho.

Se as informações nestas instruções não forem seguidas exatamente, pode ocorrer um incêndio ou explosão, resultando em danos à propriedade, lesões pessoais ou morte.

AVISO AO ELETRICISTA LICENCIADO

Para residências com fiação de dois fios antigos, é necessário um plugue 32A IEC 60309 (6h). O plugue fornecido no cabo de alimentação precisará ser substituído e emparelhado com uma tomada externa adequada de 32A. Entre em contato com um revendedor Napoleon para o Kit de Extremidade de Plugue 32AMP N370-10005052. Deixe estas instruções com o proprietário do aparelho para referência futura.

Alerta adultos e crianças sobre o risco de temperaturas de superfície quentes. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
AVISO AO CONSUMIDOR: Guarde estas instruções para referência futura.

Bem-vindo à Napoleon!

Safety First

ATENÇÃO! Informações Gerais

Este aparelho está em conformidade com os padrões técnicos e os requisitos de segurança para dispositivos elétricos.

Toda a instalação de fornecimento elétrico DEVE ser realizada por um eletricista licenciado. O aparelho deve ser instalado em conformidade com os códigos locais.

ATENÇÃO! Precauções Elétricas

Este aparelho utiliza um plugue 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h).

Risco de choque elétrico. Use apenas um circuito protegido por Dispositivo de Interrupção de Falha à Terra (GFCI) com este aparelho.

SEMPRE certifique-se de que a tomada elétrica utilizada seja apropriada para as especificações do aparelho. O aparelho tem uma potência de 5,4 kW. Use apenas uma tomada externa dedicada a este aparelho.

O fornecimento de eletricidade deve ser feito por meio de um dispositivo de corrente residual (RCD) com corrente residual nominal não superior a 30 mA.

O aparelho deve ser conectado a uma tomada com contato de aterramento.

Mantenha qualquer cabo de alimentação elétrica afastado de água, outros líquidos ou superfícies aquecidas. Não opere o aparelho se o cabo, plugue ou qualquer outro componente crítico estiver danificado ou se o aparelho estiver com defeito.

Recomenda-se conectar o aparelho diretamente a uma tomada devidamente aterrada. Se for utilizado um cabo de extensão, ele deve ser:

1. Classificado para uso externo.
2. Apropriadamente classificado para fornecimento contínuo de 16A. E,
3. O mais curto possível.

Cables de extensão residenciais não devem ser usados.

ATENÇÃO! Instalação e Montagem

Monte este aparelho exatamente conforme as instruções de montagem localizadas neste manual. Este aparelho não deve ser instalado em ou sobre casas móveis, caravanas ou barcos.
Não modifique este aparelho sob nenhuma circunstância.

ATENÇÃO! Operação

Leia este Manual do Proprietário inteiro antes de operar este aparelho.

NUNCA deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver cozinhando.

NUNCA tente apagar um incêndio de gordura com água ou outros líquidos.

SEMPRE tenha um extintor de incêndio ABC acessível.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instrução sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.

ATENÇÃO! Armazenamento e Desuso

Desconecte o aparelho da tomada quando não estiver em uso. Mantenha o plugue e o cabo secos.

Não deixe o aparelho ligado durante períodos de inatividade.

Armazene o aparelho em local interno quando não estiver em uso. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

CONTEÚDO

Bem-vindo à Napoleon! 195

Safety First

Recursos do Sistema 196

Primeiros Passos 197

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Operação 198

Iniciando o Seu Aparelho
Instruções de Grelhar
Modos de Operação
Configurações do Aparelho
Como Usar o Espeto Giratório
A Lista de Verificação da Experiência de Churrasco
Como Temperar Grelhas de Ferro Fundido

Guia de Grelhados 208

Instruções de Limpeza 209

Instruções de Manutenção 211

Aço inoxidável em ambientes agressivos

Solução de Problemas 212

Conformidade 214

Diagrama Elétrico 215

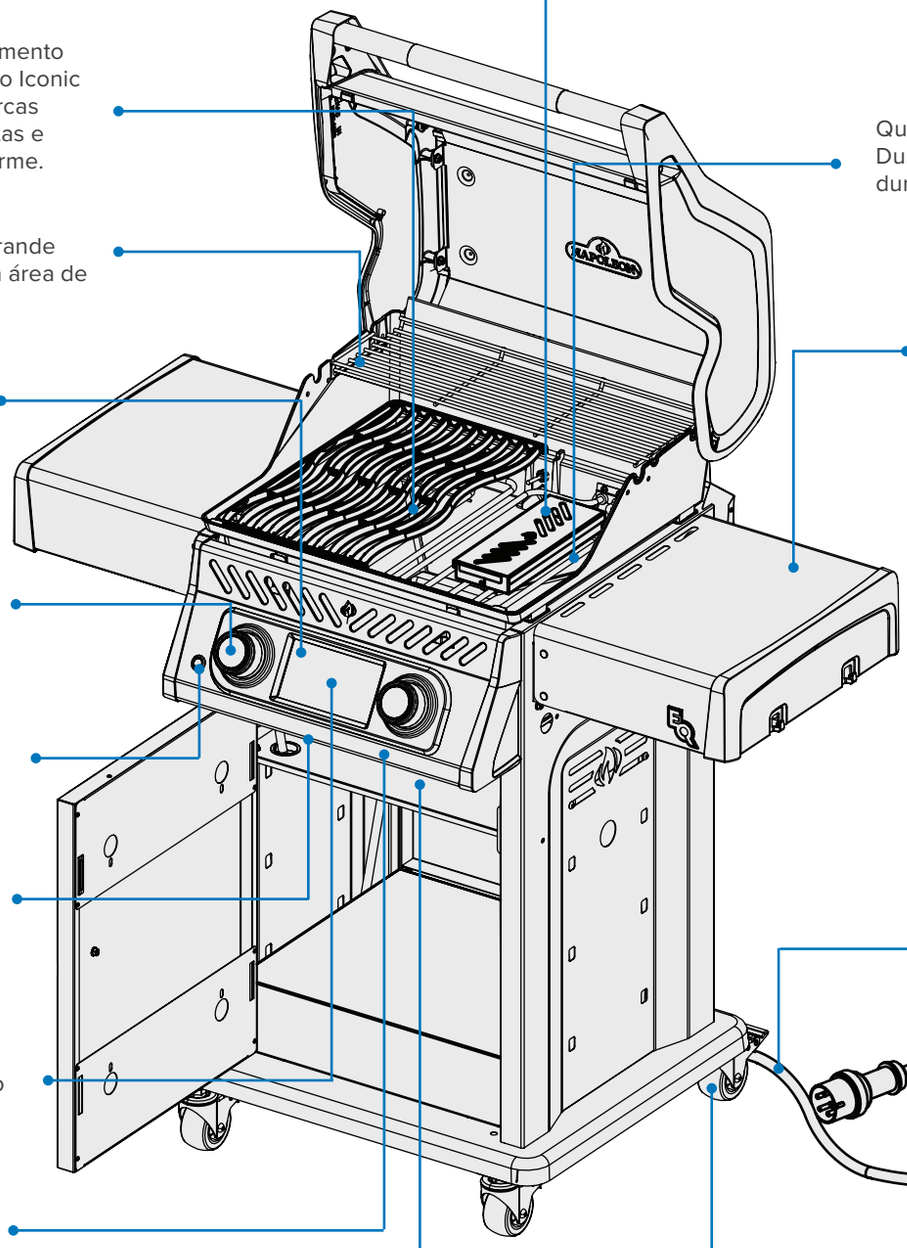
Garantia 216

Guia de Montagem 241

Peças de Reposição 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Recursos do Sistema



Caixa de Fumaça para lascas de madeira para realçar o sabor.

Grelhas de Cozimento de Ferro Fundido Iconic **WAVE**™ para marcas de grelha distintas e cozimento uniforme.

Prateleira de Aquecimento Grande para aumentar a área de cozimento.

Capacidade de controle via Wi-Fi e Bluetooth®.

Botões de Controle dos Queimadores.

Interruptor LIGAR/ DESLIGAR.

2 Sondas de Temperatura.

Tela de Exibição de 7”.

Carregador USB.

Pane de drenagem de fácil acesso para manutenção eficiente.

Queimador Elétrico Durável para longa durabilidade e qualidade.

Prateleiras Laterais Dobráveis com revestimento em pó preto e Ganchos Integrados para Ferramentas.

Cabo de alimentação elétrica.

Rodízios com Trava Fácil garantem que o aparelho fique fixo em segurança.

Os aparelhos ilustrados neste Manual do Proprietário podem diferir do modelo adquirido. Modelo apresentado: REQ365

Primeiros Passos

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PERIGO / ATENÇÃO! Adverte sobre um risco que pode resultar em incêndio, explosão, morte ou ferimentos físicos graves.

WARNING / CUIDADO! Adverte sobre um risco que pode resultar em lesões físicas leves ou danos à propriedade.

Use luvas de proteção.

Use óculos de segurança.

CUIDADO! Superfície quente. Superfícies marcadas com este símbolo estão muito quentes.

Informações importantes.

PERIGO / ATENÇÃO! Perigo de Choque Elétrico que pode resultar em incêndio, explosão, morte ou ferimentos físicos graves.

PERIGO! Desligue imediatamente o fornecimento de energia e desconecte.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Não opere o aparelho se a tomada do plugue estiver danificada.
- O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente em busca de sinais de danos, e o aparelho não deve ser usado se o cabo estiver danificado.
- Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído por um revendedor autorizado Napoleon, agente de serviço ou pessoa qualificada para evitar riscos.
- Não opere o aparelho na chuva ou enquanto estiver em contato com água.
- Não use o aparelho a menos de 3 m (10 pés) de uma piscina, lagoa ou outro corpo de água.
- Não use como aquecedor.
- A área ao redor do aparelho deve ser mantida livre de líquidos inflamáveis e outros materiais combustíveis, como esfregões, trapos, vassouras e papel; assim como solventes, fluidos de limpeza e gasolina.
- A bandeja de gordura deve estar no lugar o tempo todo enquanto o aparelho estiver em operação.
- Para evitar ferimentos, use apenas acessórios recomendados especificamente pela Napoleon.
- Não ajuste as grelhas de cozimento enquanto o aparelho estiver em operação ou quente.
- Deixe o aparelho e qualquer gordura ou resíduos de alimentos acumulados esfriarem antes de mover, limpar, fazer manutenção ou armazenar a churrasqueira.
- Não use o aparelho em áreas de alto tráfego. O cabo deve ser disposto de forma que não seja puxado por crianças ou represente um risco de tropeço.
- Mantenha todos os cabos de alimentação elétrica longe de superfícies aquecidas.
- Para proteger contra choque elétrico, não mergulhe o cabo ou o plugue em água ou outro líquido.
- Desligue os controles antes de desconectar o plugue da tomada.
- Não permita que água fria (ex.: chuva, aspersores, mangueira, lavadora de alta pressão) entre em contato com a churrasqueira aquecida.
- Nunca cubra mais de 75% da superfície de cozimento com utensílios de cozinha.
- Sempre mantenha uma distância adequada de materiais combustíveis: 26” (660 mm) na parte traseira do aparelho e 10” (254 mm) nas laterais.
- Recomenda-se uma distância adicional de 24” (610 mm) próxima a revestimentos de vinil ou vidros.
- Não use o aparelho para finalidades diferentes daquelas a que se destina. Combustíveis, como briquetes de carvão, não devem ser usados com esta churrasqueira.
- Durante o uso, o aparelho aquece. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento ou partes marcadas com o símbolo de superfície quente.

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ATENÇÃO! Siga todas as especificações e instruções exatamente como indicado para evitar incêndios, danos à propriedade, lesões pessoais ou morte.

ATENÇÃO! Partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha crianças pequenas afastadas.

Operação

Iniciando o Seu Aparelho

É a Primeira Vez? Realize um Processo de Queima Inicial

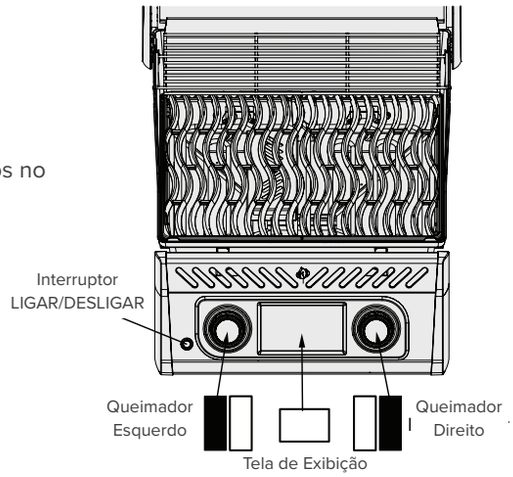
Deixe o aparelho funcionando em alta potência por 30 minutos com a tampa fechada. É normal que o aparelho emita um leve odor na primeira utilização.

Isso é causado pela queima inicial das tintas internas e lubrificantes utilizados no processo de fabricação e não ocorrerá novamente.

Operação do Aparelho

1. Conecte o aparelho à tomada elétrica. (Fig. 1)
2. Abra a tampa do aparelho.
3. Pressione o Interruptor **LIGAR/DESLIGAR.** (Fig. 2)
4. Na **Página Inicial**, selecione o modo usando a tela sensível ao toque ou o botão direito. Consulte **Funções dos Botões.**
5. Use os botões ou a tela, dependendo do modo, para ajustar os níveis de temperatura do queimador. (Fig. 3)

NOTA: Todos os modos devem ser iniciados diretamente no aparelho.



Recurso do Aparelho: Timer de Desligamento Automático

Para garantir tranquilidade e economizar energia, o aparelho está equipado com um timer de desligamento automático. No modo **Cozinhar**, o aparelho desligará após 2 a 21 horas de inatividade. A última configuração de calor selecionada determinará o tempo antes do desligamento do aparelho.

RESUMO DE CALOR - MODO COZINHAR (BOTÃO ESQUERDO E DIREITO)	TEMPO DE DESLIGAMENTO (HORAS)
1 (BAIXO)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MÉDIO)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (ALTO)	2

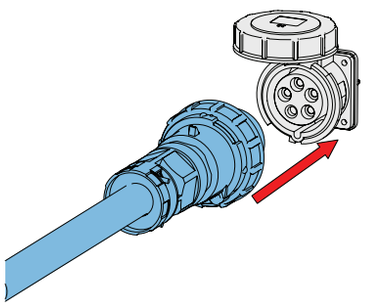


Fig. 1

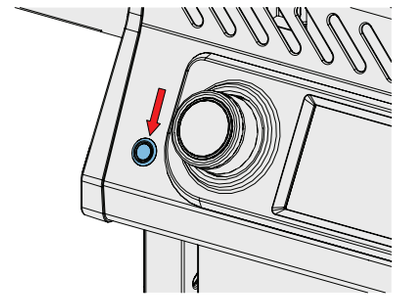


Fig. 2

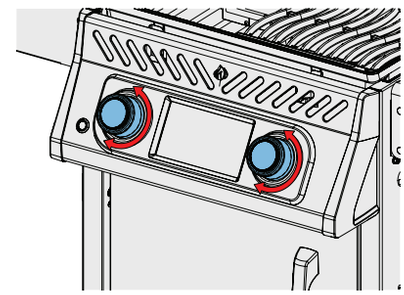


Fig. 3

ATENÇÃO! Opere o aparelho em uma superfície nivelada e estável.

ATENÇÃO! Não toque em superfícies quentes. Use alças ou botões.

ATENÇÃO! Não ajuste as grelhas de cozimento enquanto o aparelho estiver quente ou em operação.

Instruções de Grelhar

Uso dos Queimadores Elétricos Esquerdo e Direito

- Pré-aqueça o aparelho por cerca de 20 minutos antes de cozinhar. Operar ambos os queimadores elétricos em alta potência com a tampa fechada até atingir pelo menos 260°C (500°F).
- As grelhas de cozimento podem ser untadas antes do pré-aquecimento para reduzir o risco de aderência ao grelhar carnes magras, como peito de frango ou carne de porco.
- Retire o excesso de gordura da carne para evitar chamas ou reduza a temperatura do aparelho.
- Alimentos que cozinham por um curto período de tempo, como peixe e legumes, podem ser grelhados com a tampa aberta.
- Grelhar com a tampa fechada garante temperaturas mais altas e consistentes, que cozinham a carne de forma mais uniforme e podem reduzir o tempo de cozimento.
- Alimentos que demoram mais de 30 minutos, como assados, podem ser cozidos indiretamente com o queimador elétrico. Consulte **Grelhar Indiretamente.**

Grelhar Diretamente

Este método é frequentemente usado para selar ou para alimentos que cozinham por um curto período, como hambúrgueres, bifes, frango ou legumes.

Coloque os alimentos nas grelhas de cozimento diretamente sobre o calor. (Fig. 1)

Sele a carne primeiro para reter os sucos e o sabor.

Diminua a temperatura da grelha para finalizar o cozimento de acordo com a sua preferência.

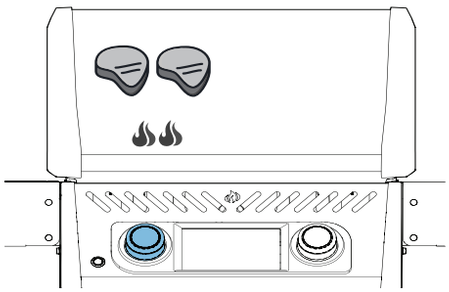


Fig. 1

Grelhar Indiretamente

Este método utiliza temperaturas mais baixas e circula o calor ao redor dos alimentos, cozinhando-os de maneira lenta e uniforme. Use este método para cozinhar cortes maiores de carne ou alimentos propensos a chamas, como assados, frango ou peru.

Coloque os alimentos no queimador que está DESLIGADO, o calor do queimador oposto, ligado, cozinhará os alimentos. (Fig. 2)

Na **Página Inicial**, selecione o modo **Cozinhar**. Defina o nível desejado.

Grelhar em uma temperatura mais baixa e com um tempo de cozimento mais longo resulta em carnes mais macias.

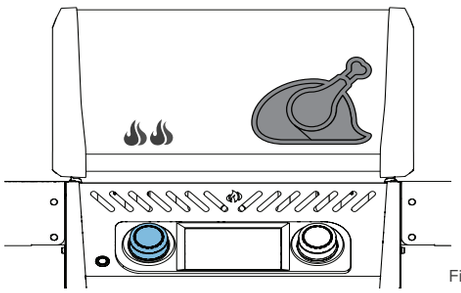


Fig. 2

Sondas de Temperatura

O aparelho está equipado com duas sondas de temperatura que devem ser conectadas na parte inferior do painel de controle. Consulte o **Guia de Montagem**.

Antes de cozinhar, insira as pontas das sondas na parte mais espessa da carne, evitando ossos e gordura, para obter a temperatura interna do alimento. (Fig. 3)

Armazene as sondas dentro quando não estiverem em uso. Utilize apenas as sondas de temperatura recomendadas para este aparelho.

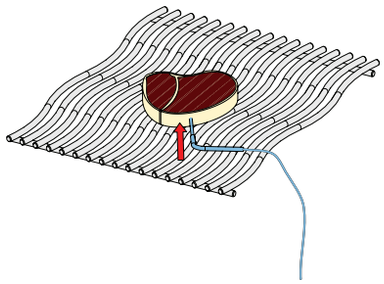


Fig. 3

ATENÇÃO! Carvão ou combustíveis semelhantes não devem ser usados com este aparelho.

ATENÇÃO! Não deixe alimentos sem supervisão em queimadores elétricos em operação.

ATENÇÃO! Não use este aparelho sob toldos estendidos. O não cumprimento destas instruções pode resultar em incêndio ou lesões pessoais.

Temperatura de Cozimento Excessivo

O aparelho detecta temperaturas excessivas fora da faixa típica ou recomendada para evitar o cozimento excessivo.

Se a temperatura do aparelho exceder 455°C (850°F), a tela exibirá uma notificação de aviso ao usuário. (Fig. 4)

Após a notificação ser exibida, o operador terá 10 segundos para aceitar a declaração de aviso, caso contrário, o aparelho será desligado completamente, exibindo uma notificação informando que o aparelho foi desligado e deverá ser reiniciado para retomar a operação, se desejado.

NOTA: O aparelho desligará se a temperatura exceder 485°C (900°F).

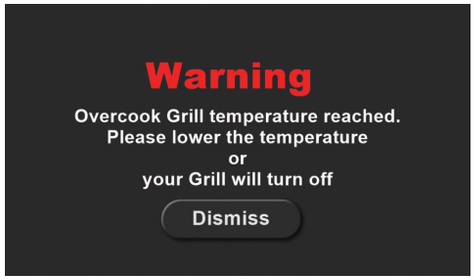


Fig. 4

Página Inicial

A **Página Inicial** exibe uma visão geral de todos os modos, funções e configurações disponíveis para o operador. (Fig. 5)

Girando o botão direito, o usuário poderá verificar o menu selecionado pelo texto destacado em azul.

Para ativar o modo, função ou configuração selecionada, o usuário deve pressionar o botão direito.

NOTA: Para alternar entre os modos, você deve retornar à **Página Inicial** e selecionar o modo desejado, o que cancelará o modo atual.

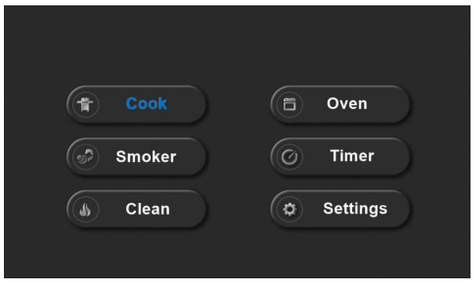


Fig .5

Funções dos Botões

	BOTÃO ESQUERDO		BOTÃO DIREITO	
	GIRAR	PRESSIONAR	GIRAR	PRESSIONAR
PÁGINA INICIAL			Destaca o botão/modo em azul para selecionar.	Seleciona/ativa o botão/ modo destacado.
COZINHAR	Ajusta o queimador elétrico de 0 (Queimador DESLIGADO) a 10 (ALTO).	Navega de volta para a Página Inicial.	Ajusta o queimador elétrico direito de 0 (Queimador DESLIGADO) a 10 (ALTO).	Parar.
FORNO	-	Navega de volta para a Página Inicial.	Ajusta a temperatura.	Iniciar/parar.
FUMANTE	Selecione a temperatura de 200°F-280°F (100°C-140°C).	Navega de volta para a Página Inicial.	Ajusta o nível de fumaça de DESLIGADO - BAIXO - ALTO.	Iniciar/parar.
TIMER	Selecione as horas de 0 a 9.	Cancela o modo Timer e retorna à Página Inicial..	Selecione os minutos de 0 a 59.	Inicia e retorna à Página Inicial.
LIMPEZA	-	Navega de volta para a Página Inicial.	Ajuste a duração do tempo.	Iniciar/parar.
CONFIGURAÇÕES	-	Navega de volta para a Página Inicial.	Navega pelas opções e destaca a selecionada.	Seleciona a opção destacada.
SONECA	-	Retorna ao modo ativado anterior.	-	Cancela e navega para a Página Inicial.

ATENÇÃO! Nunca aqueça recipientes de vidro ou metal fechados com alimentos no aparelho. A pressão acumulada pode fazer o recipiente explodir, resultando em possíveis lesões e/ou danos ao aparelho.

ATENÇÃO! Limpe regularmente a gordura de todo o aparelho, incluindo a bandeja de gordura e o interior de cozimento, para evitar acúmulo e incêndios de gordura.

Modos de Operação

IMPORTANTE! Não é possível alternar entre ou iniciar modos pelo aplicativo.

Modo Cozinhar

Ao iniciar no modo **Cozinhar**, a posição inicial do botão na tela de exibição será definida para 0. A temperatura pode ser ajustada pela tela de exibição ou pelos botões, girando os botões direito e esquerdo de 0 (Queimador DESLIGADO) a 10 (Temperatura ALTA). Quando outro modo for selecionado, a posição do botão retornará a 0. (Fig. 1)

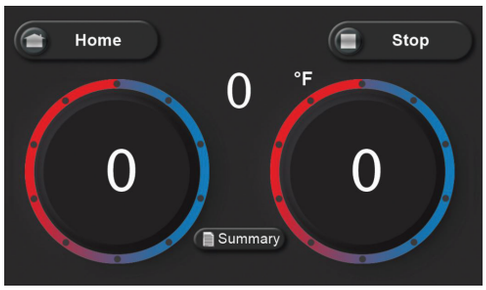


Fig. 1

Para evitar o excesso de cozimento, o aparelho desligará automaticamente após um tempo específico de inatividade e se ambos os botões estiverem ligados.

Consulte a tabela do Temporizador de **Desligamento Automático.**

NOTA: Pressionar o botão direito não cancelará o modo. O modo só mudará se outro modo for selecionado.

Modo Forno

Para expandir a versatilidade de cozimento, use o modo Forno para operar o aparelho externo como um forno de cozinha tradicional.

A faixa de temperatura enquanto estiver operando no modo Forno é de 200°F a 500°F (100°C a 250°C). A temperatura pode ser ajustada em incrementos de 10°F (5°C) usando o botão direito. (Fig. 2)

Fig. 2

Para evitar o excesso de cozimento, o aparelho desligará automaticamente após 5 horas de inatividade (sem alterações feitas nas configurações).

Modo Limpeza

O modo **Limpeza** é um excelente método a ser usado para limpar as grelhas de cocção.

Para atender às necessidades de limpeza e cozimento, você terá a opção de selecionar um período de tempo entre 10 a 30 minutos. Recomenda-se selecionar 30 minutos ao usar o modo **Limpeza** pela primeira vez.

Durante essa operação, o aparelho atingirá a potência máxima de entrada pelo período selecionado. Consulte as **Instruções de Limpeza.**

Modo Fumante

ATENÇÃO! O aparelho está quente durante o uso. Remova as grades usando luvas resistentes ao calor ou quando o aparelho estiver completamente resfriado.

Remova a grelha de cocção e coloque a caixa de defumação diretamente sobre o queimador elétrico direito. Coloque uma pequena quantidade de lascas de madeira na parte sólida da bandeja de defumação, feche a tampa da caixa de defumação e repare a grelha de cocção. (Fig. 3)

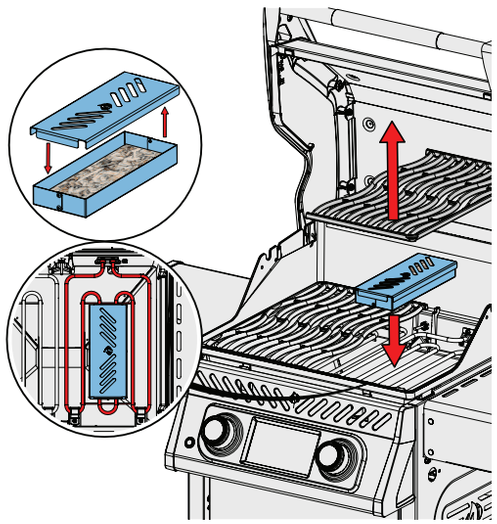


Fig. 3

ATENÇÃO! NUNCA tente abrir o Terminal de Alta Voltagem. Fazer isso invalidará a garantia do aparelho.

CUIDADO! Risco de choque elétrico. Mantenha o cabo de alimentação elétrica seco e fora do chão. Para garantir proteção contínua contra riscos de choque elétrico, conecte apenas a tomadas devidamente aterradas. A manutenção deve ser feita apenas por um profissional com o aparelho desconectado do circuito de alimentação.

Select the desired smoke level: BAIXO - ALTO. (Fig. 4)

Diferentes tipos de madeira (por exemplo, maçã, noz, nogueira) produzem sabores diferentes e estão disponíveis em várias formas: pedaços, lascas, pó ou pellets.

Uma leve quantidade de fumaça é suficiente para proporcionar um bom sabor defumado à sua comida, então tenha cuidado com a quantidade de madeira utilizada.

IMPORTANTE! Fumaça em excesso pode deixar um depósito de fuligem com sabor desagradável na comida.

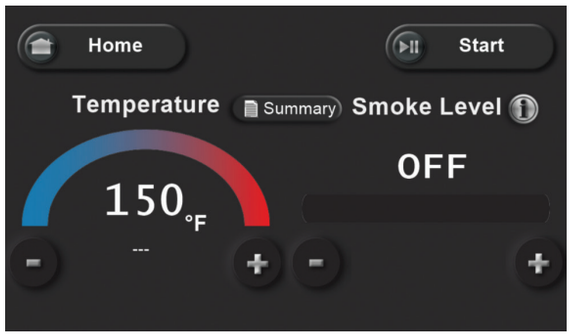


Fig. 4

Quando o modo **Fumante** é selecionado (BAIXO ou ALTO), ambos os queimadores serão ativados em potência máxima por 6 minutos para acender a fonte de fumaça.

O queimador elétrico esquerdo é utilizado para ajustar a temperatura do aparelho entre 200°F e 280°F (100°C a 140°C). (Fig. 4)

O queimador elétrico direito é usado para manter os níveis de fumaça; pode-se usar madeira ou pellets.

Para evitar o cozimento excessivo, o aparelho será desligado automaticamente após 10 horas de inatividade (sem alterações nas configurações).

NOTA: A temperatura é ajustada em incrementos de 10°F (5°C), sendo a temperatura padrão 200°F (100°C).

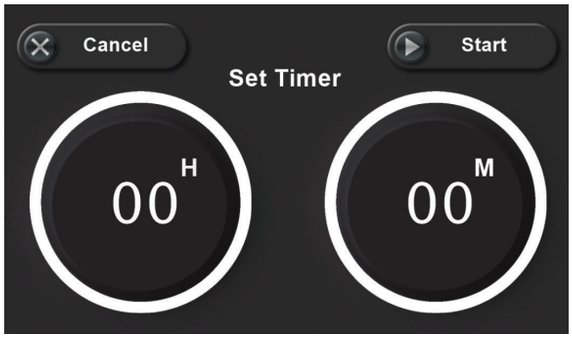


Fig. 5

Cronômetro (Timer)

Essa função NÃO está vinculada aos modos **Cozinhar, Forno** ou **Fumante** e não será reiniciada ou cancelada caso outro modo seja selecionado. O cronômetro pode ser ajustado a qualquer momento durante o uso do aparelho para atender às necessidades de cozimento. (Fig. 5)

Essa função será visível apenas se o cronômetro estiver ativado e enviará uma notificação ao ser concluída.

NOTA: O tempo máximo que pode ser configurado é de 10 horas.

(Manípulo esquerdo: 9 horas + Manípulo direito: 59 minutos.)

Alarme

Este recurso emitirá um som de alarme, notificando o usuário quando uma função for concluída. O alarme do aparelho soará quando a temperatura definida, o temporizador configurado ou a sonda de temperatura elétrica atingir o valor estabelecido.

O aparelho também emitirá um som de alarme caso atinja temperaturas excessivas.

GRELHAR DICA PRO!

Molhe as lascas de madeira antes de cozinhar. Elas queimarão mais lentamente, o que aumenta o sabor defumado.

SEGURANÇA PRIMEIRO!

No modo de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que o normal, e as crianças devem ser mantidas afastadas.

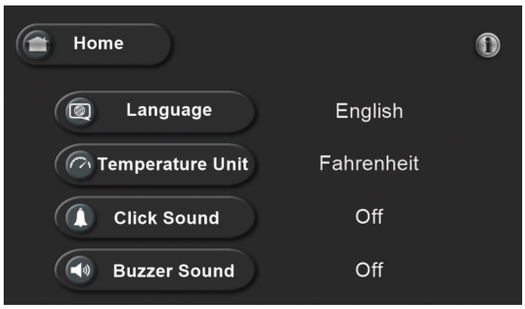
ATENÇÃO! Use apenas madeira não tratada ou madeira adquirida de um revendedor autorizado da Napoleon.

ATENÇÃO! Molho de churrasco e sal podem ser corrosivos e causar deterioração rápida dos componentes da grelha, a menos que sejam limpos regularmente.

ATENÇÃO! Evite contato desprotegido com superfícies quentes.

Configurações do Aparelho

Página de Configurações



Quando a opção **Configurações** for selecionada, o usuário poderá personalizar o seguinte:

- **Idioma**

  O usuário pode selecionar entre os 4 idiomas disponíveis: Inglês, Francês, Espanhol e Alemão. (Fig. 1)

- **Unidade de Temperatura**

  A unidade de temperatura pode ser Fahrenheit ou Celsius. A unidade de temperatura padrão é Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Som do Sistema**

  O aparelho emitirá um som de clique para cada ação e seleção ao usar a tela de exibição. Isso pode ser configurado para LIGADO ou DESLIGADO. (Fig. 3)

- **Som do alarme**

  O som do alarme pode ser ouvido quando o aparelho atinge a temperatura configurada ou quando o temporizador é concluído. O alarme pode ser ativado ou desativado. (Fig. 4)
  NOTA: O volume não pode ser ajustado.

- **Detalhes da Versão do Software**

  A versão do software e o DSN (Número de Série Digital) podem ser encontrados nesta seção. Vá para a página de configurações e selecione o botão de Informações para visualizar os detalhes do software. (Fig. 5)

- **DSN**

  Número de Série Digital. Usado para identificar a unidade ao conectar seu aplicativo móvel. Esse número também pode ser necessário ao entrar em contato com o Suporte ao Cliente da Napoleon.

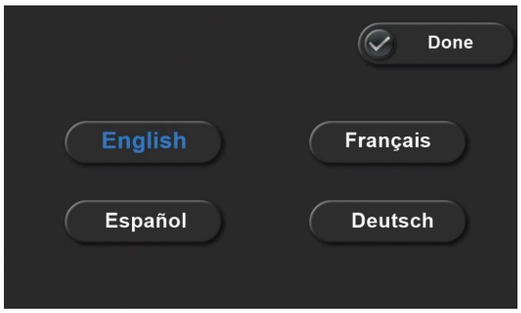


Fig. 1

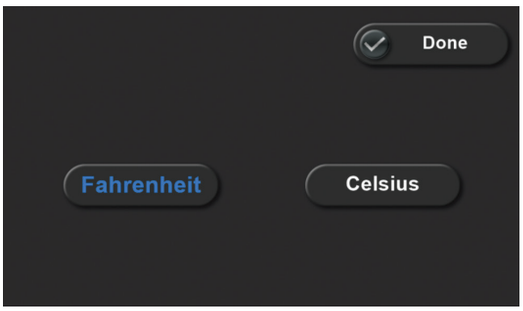


Fig. 2

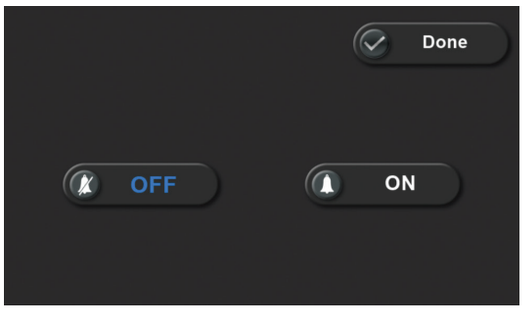


Fig. 3

Fig. 4

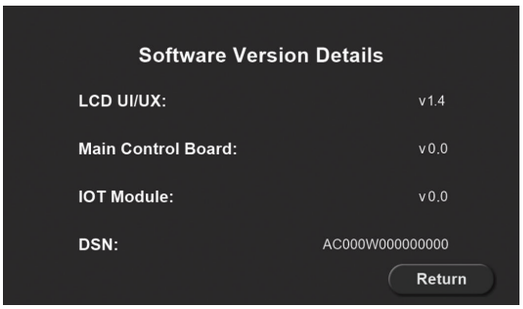


Fig. 5

SEGURANÇA PRIMEIRO!

Nunca cubra mais de 75% da superfície de cozimento do queimador com utensílios de cozinha (por exemplo, chapas, assadeiras ou panelas).

GRELHAR DICA PRO!

Use um termômetro para verificar a temperatura interna da carne e garantir que ela esteja cozida perfeitamente.

Página de Resumo

Quando a **Página de Resumo** for selecionada, a tela exibirá um resumo do modo atual e da temperatura da sonda. (Fig.6)

Esta página pode ser removida simplesmente pressionando o botão esquerdo para voltar ao menu anterior. Para cancelar ou ir à **Página Inicial**, pressione o botão direito.

NOTA: As temperaturas das sondas só podem ser visualizadas na tela e configuradas pelo **Napoleon Home App.**

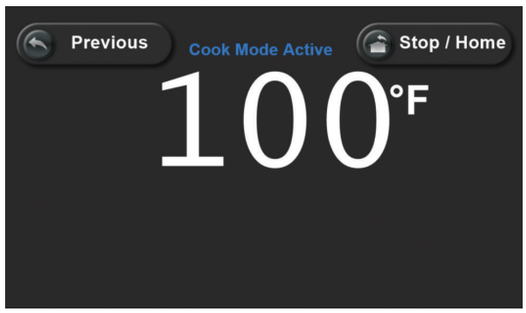


Fig. 6

Napoleon Home App

Acesse seu aparelho remotamente baixando o **Napoleon Home App** na App Store® e no Google Play Store® para expandir a versatilidade de seu preparo.

Para acessar o aplicativo, será necessário criar uma conta seguindo as instruções listadas no aplicativo, veja **Criar a sua conta.**

- Ao emparelhar seu aparelho com o **Napoleon Home App** via Wi-Fi, você tem a capacidade de:
- Ajustar a temperatura do aparelho.
- Quando a(s) sonda(s) estiver(em) conectada(s), selecionar a temperatura alvo para a(s) sonda(s).
- Configurar o temporizador.
- Alternar entre as unidades de temperatura F/C.
- Parar o modo ativo atual.
- Desligar o aparelho.

Todas as notificações e alarmes são enviados pelo aplicativo, para mantê-lo conectado enquanto prepara suas receitas favoritas.

NOTA: Não é possível alternar entre modos ou iniciar modos pelo aplicativo.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Escaneie este código QR para acesso direto ao site do **Napoleon Home App.**

Criar a sua conta

1. Registre uma conta no **Napoleon Home App** OU faça login usando suas informações do Facebook, Google ou Apple. (Fig. 1)
2. Aceite as permissões.
3. Digite as informações do usuário e crie uma senha para a conta. Selecione o país onde o aparelho está localizado. (Fig. 2)
4. As informações inseridas no Passo 2 serão registradas no **Napoleon Home App** e uma confirmação será enviada para o e-mail fornecido. (Fig. 3)

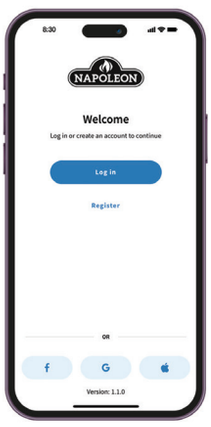


Fig. 1

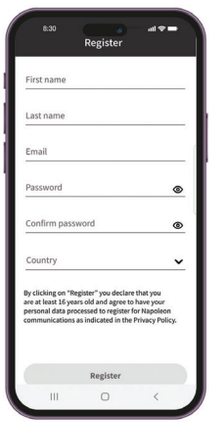


Fig. 2

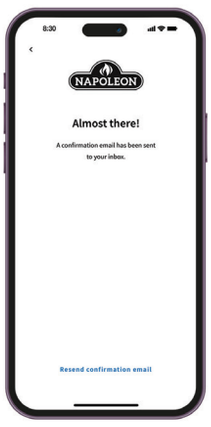


Fig. 3

5. Abra a caixa de entrada de e-mail e selecione o link de confirmação.

NOTA: O link de confirmação deve ser aberto no dispositivo onde o **Napoleon Home App** está instalado. (Fig. 4)

6. Se nenhum e-mail for encontrado, clique em **Reenviar Link de Confirmaçã**o e verifique a pasta de lixo eletrônico.

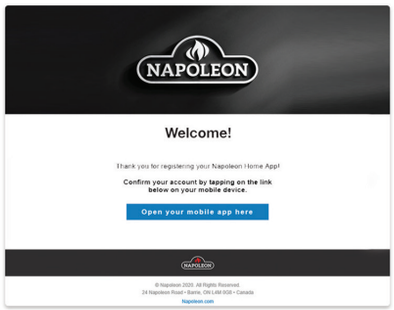


Fig. 4

Ligar o seu dispositivo inteligente

Depois de criar a sua conta, emparelhe o seu aparelho com a aplicação através de Bluetooth e Wi-Fi seguindo estes passos:

1. Certifique-se de que seu aparelho esteja ligado. (Fig. 5)
2. Pressione e segure o botão de energia por 10 segundos.
3. Solte o botão de energia quando o LED começar a piscar.
4. Selecione **Adicionar Dispositivo.** (Fig. 6)
5. Aceite as permissões. (Fig. 7)
6. Pesquise dispositivos e selecione o dispositivo na lista. (Fig. 8)
7. Selecione a rede Wi-Fi e insira suas credenciais. (Fig. 9)
8. Digite um nome personalizado para seu dispositivo ou continue com o nome padrão fornecido. (Fig. 10)
9. Agora você está conectado!

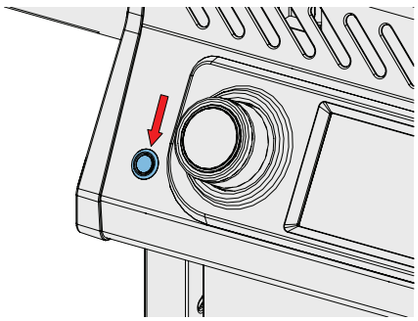


Fig. 5

Configurações

Para acessar a página de Configurações, vá para o canto superior direito e selecione este símbolo:

Role para baixo para acessar as opções de troca de F° para C°. Para alterar o nome do seu dispositivo ou seu quarto/localização, role para baixo até **Editar Configurações do Dispositivo.** (Fig. 11)

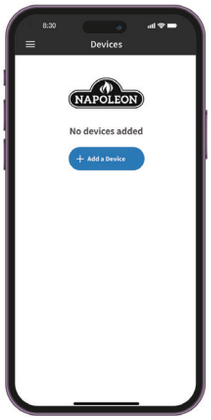


Fig. 6

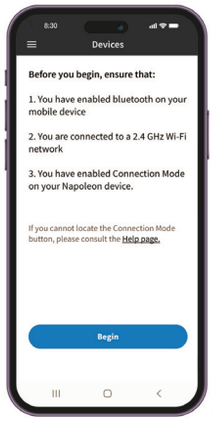


Fig. 7

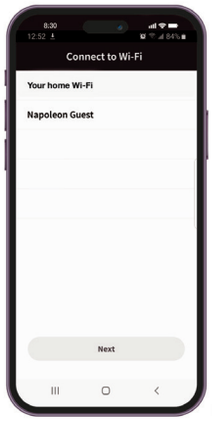


Fig. 8

Fig. 9

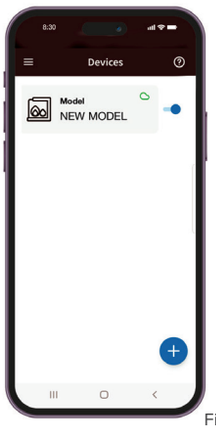


Fig. 10

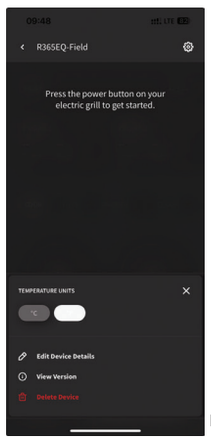


Fig. 11

TENHA CUIDADO!

A tampa da grelha e toda a caixa de fogo podem ficar muito quentes durante o uso.

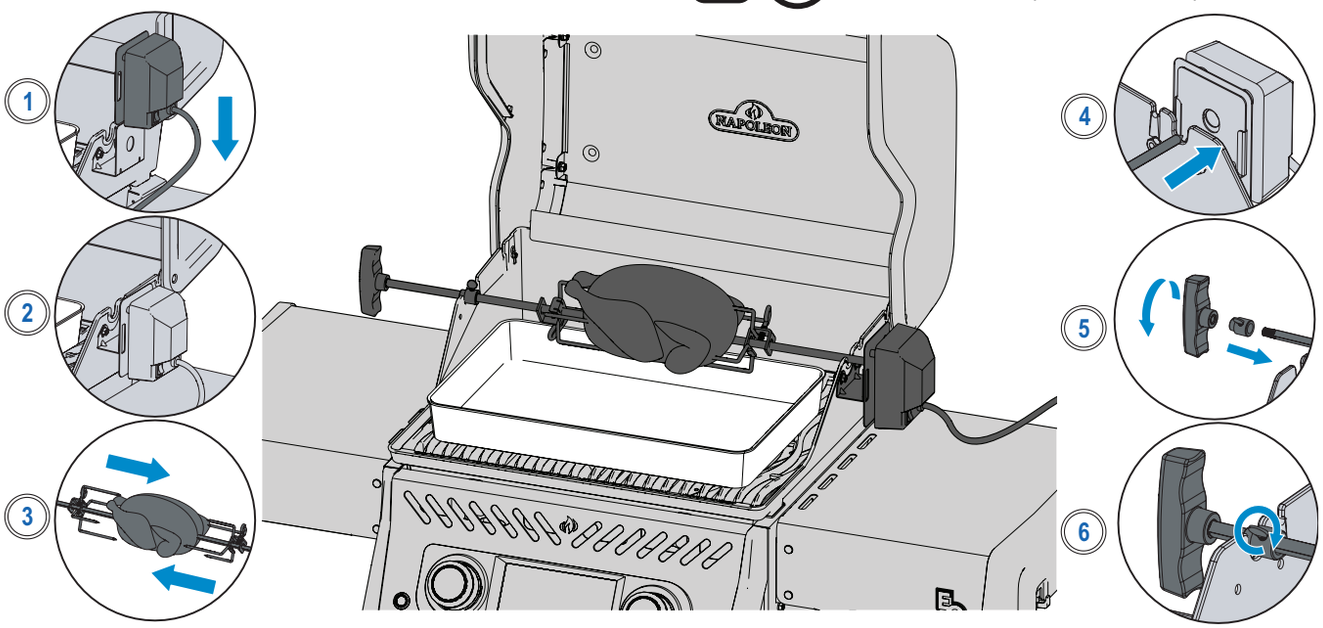
Como Usar o Espeto Giratório

Montagem do Kit do Espeto Giratório (se adquirido)

Nota: O calor extremo pode danificar a prateleira de aquecimento. Retire-a antes de instalar o espeto.

1. Instale o motor do espeto giratório na lateral do aparelho utilizando o(s) suporte(s) de montagem. Alguns modelos possuem suportes pré-montados.
2. Após fixar o suporte no aparelho, deslize o motor do espeto giratório sobre o suporte.
3. Deslize o primeiro garfo do espeto até passar um pouco do meio do espeto e aperte-o no lugar. Encaixe a carne no espeto e empurre a carne até o garfo. Deslize o segundo garfo do espeto no lado oposto e empurre o garfo até que a carne esteja segura. Aperte o garfo no lugar.
4. Insira cuidadosamente a extremidade pontiaguda do espeto giratório no motor do espeto e coloque a outra extremidade nos suportes. O lado mais pesado da carne naturalmente ficará pendurado para balancear a carga.
5. Deslize o limitador de parada no espeto até que fique além do interior da tampa. Isso garantirá a movimentação lateral do espeto.
6. Aperte o limitador de parada e o cabo do espeto. Coloque um prato metálico embaixo da carne para coletar a gordura.

IMPORTANTE! Sempre use luvas ao manusear os componentes do aparelho.



Dicas sobre como usar o espeto giratório:

- Utilize os queimadores no máximo até a carne dourar. Depois, reduza a temperatura mantendo a tampa fechada.
- Use um termômetro para verificar a temperatura interna da carne.
- Assados e aves devem dourar por fora e permanecer macios por dentro.
- Utilize os sucos da carne para regar e fazer molho.
- Um frango de 1,5 kg leva aproximadamente 1 ½ hora em temperatura média a alta.
- Fique atento à capacidade do motor do espeto giratório. Nunca sobrecarregue o equipamento.
- Certifique-se de sempre colocar uma carga equilibrada no espeto giratório.

Como cozinhar várias galinhas

1. Amarre ou espete as asas ao corpo das galinhas.
2. Deslize o garfo do espeto na haste do espeto.
3. Encaixe a primeira galinha na haste do espeto até que ela fique presa pelo garfo do espeto. Aperte.
4. Encaixe as próximas 2 galinhas na haste do espeto, de modo que todas as galinhas fiquem próximas umas das outras.
5. Deslize o segundo garfo do espeto na haste e empurre-o na galinha até que as 3 galinhas fiquem apertadas entre si. Aperte.

ATENÇÃO! Desmonte os componentes do espeto quando terminar de cozinhar, lave com água morna e sabão, e armazene dentro de casa.

ATENÇÃO! Use luvas de churrasco resistentes ao calor ao manusear os componentes quentes do espeto.

ATENÇÃO! Desconecte o plugue do espeto da tomada quando o churrasqueiro não estiver em uso.

A Lista de Verificação da Experiência de Churrasco

Consulte esta lista sempre que for fazer um churrasco.

☐ **Leia o Manual do Proprietário**

Certifique-se de ter lido o manual do proprietário e todas as instruções de segurança.

☐ **Limpe a bandeja de gordura**

Sempre certifique-se de limpar a bandeja de gordura antes de grelhar para evitar incêndios e explosões de chama.

☐ **Verifique o cabo**

Certifique-se de que o aparelho esteja desligado e frio. Verifique o cabo de alimentação quanto a sinais de desgaste excessivo ou cortes. Substitua o cabo de alimentação antes de usar se estiver danificado.

☐ **Pré-aqueça e limpe as grelhas**

Cubra as grelhas com gordura vegetal e pré-aqueça o aparelho para queimar o excesso de resíduo e evitar que os alimentos grudem. Limpe as grelhas de ferro fundido com uma escova de arame de latão e as grelhas de aço inoxidável com uma escova de aço inoxidável. Consulte as **Instruções de Limpeza.**
NOTA: As grelhas de aço inoxidável são resistentes à corrosão e exigem menos manutenção do que as grelhas de ferro fundido.

☐ **Área de preparação**

Certifique-se de que tudo o que você precisa enquanto grelha, como utensílios, temperos, molhos e pratos, esteja ao seu alcance. Não deixe sua comida sem supervisão, ou ela pode queimar.

☐ **Não abra a tampa e vire apenas uma vez**

Tente não abrir a tampa e espiar com frequência, pois o calor escapará e afetará a temperatura e os tempos de cozimento. Vire o alimento apenas uma vez, especialmente carne e frango.

☐ **Deixe espaço**

Deixe algum espaço na grelha e entre os alimentos, para ter espaço para mover a comida, se necessário.

☐ **Use sondas de temperatura/termômetro**

Use as sondas de temperatura ou um termômetro para garantir que o alimento esteja totalmente cozido. Siga as diretrizes de temperatura apropriadas para todos os tipos de carne, especialmente aves.

GRELHAR DICA PRO!

Sempre pré-aqueça a grelha antes de cozinhar para queimar os resíduos restantes e evitar que os alimentos grudem na grelha.

GRELHAR DICA PRO!

Inspire-se para criar refeições deliciosas com as receitas e técnicas de grelhados em www.napoleon.com e nos livros de receitas da Napoleon.

SUGESTÃO DE ÓLEO E GORDURA!

- Óleo de semente de uva
- Óleo de girassol
- Óleo de soja
- Azeite de oliva extra virgem
- Óleo de canola

Se não estiver disponível, selecione um óleo ou gordura com ponto de fumaça alto. Não use gorduras salgadas como manteiga ou margarina.

Como Temperar Grelhas de Ferro Fundido

Este procedimento DEVE ser feito antes do primeiro uso e repetido a cada 3-4 usos para manter as grelhas com aparência de novas.

1. Remova as grelhas de ferro fundido do aparelho.
2. Lave as grelhas com água morna, sabão e um pano macio. Seque as grelhas e deixe-as secar completamente.
3. Aplique gordura/óleo uniformemente usando um pincel de silicone em ambos os lados.
4. Reinstale as grelhas de cozimento.
5. Preaqueça o aparelho a 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Cozinhe por 30 minutos.
7. Aplique uma segunda camada uniforme de gordura/óleo nas grelhas e continue cozinhando por mais 30 minutos.
8. As grelhas estão agora temperadas.

NOTA: Se ferrugem tiver se formado nas grelhas de ferro fundido, remova a ferrugem com uma esponja de aço ou escova de latão e repita o processo de temperagem.

Guia de Grelhados

ALIMENTOS	CONFIGURAÇÃO DO BOTÃO DE CONTROLE / MODO	TEMPO DE COZIMENTO	SUGESTÕES
Bife **1 polegada (2,54 cm) de espessura**	ALTO – 2 minutos de cada lado MODO - Cozinhar	Mal Passado – 4 minutos	Peça por gordura marmorizada no corte. A gordura é um amaciador natural e mantém a carne suculenta.
	ALTO para MÉDIO – Fogo alto por 2 minutos de cada lado, depois ajuste para fogo médio. MODO - Cozinhar	Ponto para Mais – 6 minutos	
		Bem passado – 8 minutos	
Hambúrguer **½ polegada (1,27 cm) de espessura**	ALTO – 2 minutos de cada lado. MODO - Cozinhar	Mal Passado – 4 minutos	Mantenha as almôndegas com a mesma espessura para tempos de cozimento iguais. Almôndegas com 2,5 cm ou mais de espessura devem ser grelhadas utilizando calor indireto.
	ALTO – 2 ½ minutos de cada lado. MODO - Cozinhar	Ponto para Mais – 5 minutos	
	ALTO – 3 minutos de cada lado. MODO - Cozinhar	Bem passado – 6 minutos	
Frango	ALTO, MÉDIO, BAIXO – 2 minutos de cada lado, depois ajuste para fogo médio-baixo ou baixo. MODO - Modo Forno para frangos inteiros. Modo Cozinhar para pedaços de frango grelhados.	20 – 25 minutos	Corte a articulação que conecta a coxa e a perna a ¾ de profundidade para que a carne fique plana na grelha e cozinhe de maneira uniforme.
Costeletas de Porco	MÉDIO MODO - Fumante	6 minutos de cada lado	Escolha cortes grossos para obter carne mais macia. Remova o excesso de gordura.
Costelas de Porco	ALTO para BAIXO – Alto por 5 minutos, depois baixo até terminar. MODO - Fumante	20 minutos de cada lado, virando frequentemente	Escolha costelas magras e carnudas. Grelhe até a carne se soltar facilmente do osso.
Costeletas de Cordeiro	HIGH to MEDIUM – High for 5 minutes then Medium until finished. MODO - Fumante	15 minutos de cada lado	Escolha cortes grossos para uma carne mais macia. Retire o excesso de gordura.
Cachorros-quentes	MEDIUM to LOW MODO - Cozinhar	4 – 6 minutos	Selecione salsichas maiores e faça um corte longitudinal antes de grelhar.

Instruções de Limpeza

Função do Aparelho: Modo de Limpeza

O modo de **Limpeza** do aparelho permite a queima de resíduos de alimentos e respingos com uma temperatura extremamente alta (750°F / 400°C).

1. Remova qualquer alimento ou acessórios do aparelho.
2. Na **Página Inicial**, selecione **Limpeza.**
3. Use o controle deslizante para ajustar o temporizador. O tempo máximo é de 30 minutos. (Fig. 1)
4. Pressione o botão direito ou toque no ícone INICIAR para começar a operação de **Limpeza.**
5. O aparelho será desligado automaticamente quando a operação for concluída. Se o recurso de alarme estiver ativado, o aparelho notificará o usuário emitindo um som de buzina quando o ciclo de limpeza for finalizado.
6. Esfregue as grelhas de cozimento usando uma escova de aço inox para grelhas de aço inoxidável ou uma escova de arame de latão para grelhas de ferro fundido.

NOTA: Este recurso será desativado se qualquer outra configuração for selecionada.

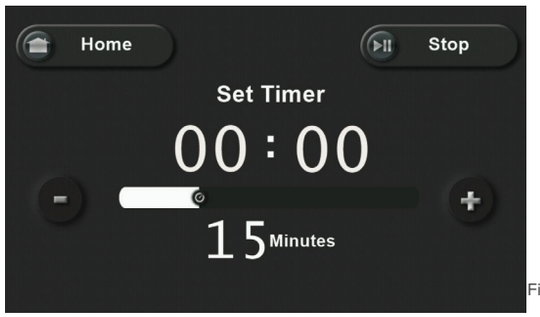


Fig. 1

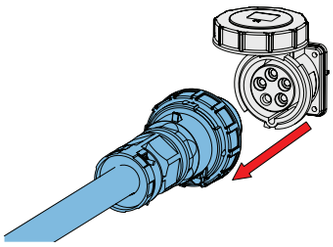


Fig. 2

CUIDADO! Desconecte o aparelho antes de limpar manualmente. Deixe esfriar antes de remover ou instalar peças. (Fig. 2)

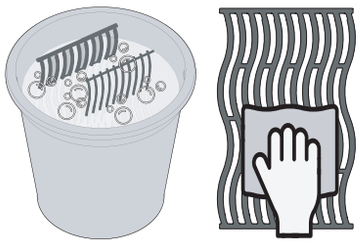


Fig. 3

Primeiro Uso

- Lave as grelhas à mão com água e sabão neutro para remover qualquer resíduo do processo de fabricação. NÃO lave na lava-louças. (Fig. 3)
- Enxágue bem com água quente e seque completamente com um pano macio para evitar que a umidade entre no ferro fundido.

Grelhas de Ferro Fundido

- Tempere suas grelhas para adicionar uma camada protetora e prevenir a corrosão. Veja Dicas de Grelhados – **Como temperar as grelhas de ferro fundido.**

Grelhas de Aço Inoxidável (Se Equipado)

- As grelhas de aço inoxidável podem ser limpas pré-aquecendo a churrasqueira e usando uma escova de arame para remover resíduos. (Fig. 4)
- As grelhas de aço inoxidável irão descolorir permanentemente com o uso regular devido às altas temperaturas durante o grelhado.

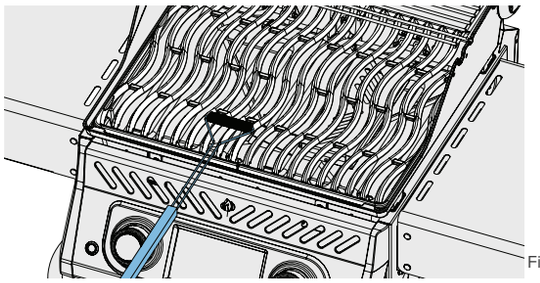


Fig. 4

Queimadores Eléctricos

Importante! Não use nenhum tipo de escova para limpar os aquecedores elétricos. As cerdas podem danificar os aquecedores elétricos. Consulte o modo Limpeza para queimar quaisquer resíduos nos aquecedores elétricos. (Fig. 5)

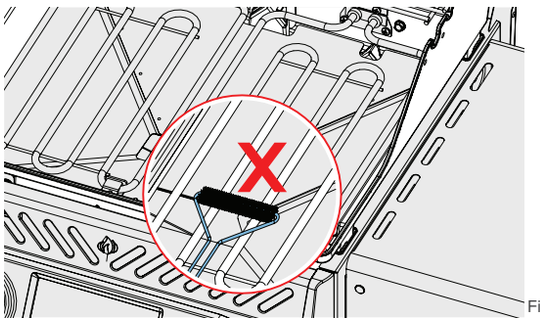


Fig. 5

ATENÇÃO! Não mergulhe componentes elétricos (ex.: cabos, plugues) em água ou outros líquidos durante a limpeza.

ATENÇÃO! A limpeza manual deve ser feita apenas quando o aparelho estiver frio para evitar queimaduras.

ATENÇÃO! Não use limpadores abrasivos ou lã de aço em partes pintadas, esmaltadas ou de aço inoxidável do seu aparelho, pois isso arranhará o acabamento.

Interior do Aparelho

1. Remova a caixa de defumação (se estiver em uso) e lave com água morna e sabão. (Fig. 6)
2. Use uma escova de latão macia para limpar resíduos soltos. Escove todos os resíduos do interior do aparelho para a bandeja de gotejamento removível. NÃO use a escova nos aquecedores elétricos. (Fig. 7)
3. Remova o revestimento da base (coletor de gordura da bandeja de gotejamento). Não use produtos de limpeza abrasivos para limpar o revestimento de porcelana da base.
4. Para remover manchas difíceis, deixe de molho em água com sabão para soltar a sujeira. Limpe com um produto de limpeza não abrasivo e seque com um pano limpo.
5. Certifique-se de que a chapa de grelhar esteja posicionada corretamente ao reinstalá-la.

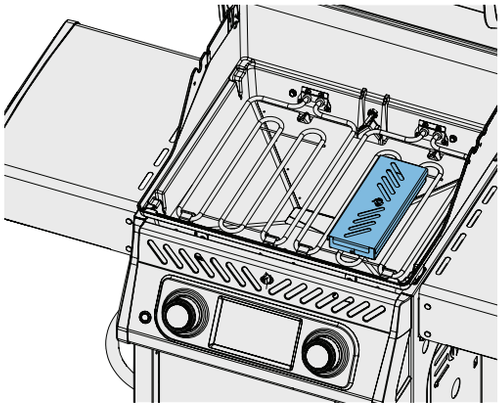


Fig. 6

Bandeja de Gotejamento

1. Deslize a bandeja de gotejamento para fora do aparelho para acessar o coletor de gordura descartável ou para limpar a bandeja de gotejamento. (Fig. 8)
2. Raspe a bandeja de gotejamento com uma espátula ou raspador.
3. Substitua o coletor de gordura descartável a cada 2-4 semanas, dependendo do uso da grelha (se aplicável).

- Limpe com frequência para evitar o acúmulo de gordura – aproximadamente a cada 4-5 usos. (Fig. 8)
- Consulte seu revendedor Napoleon Grill para adquirir suprimentos.

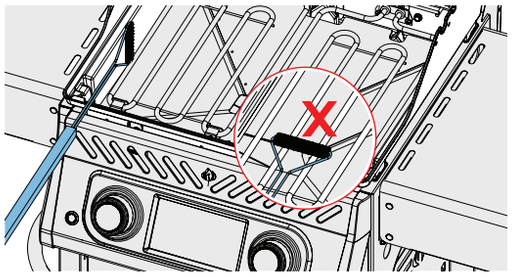


Fig. 7

Tela de Exibição

1. Desconecte o aparelho da tomada.
2. Limpe suavemente a poeira da superfície da tela usando um pano de microfibra seco e sem fiapos. Remova quaisquer etiquetas que possam estar no pano para evitar arranhar a tela.
3. Para manchas difíceis, umedeça levemente um pano de microfibra com água e limpe delicadamente a tela, aplicando o mínimo de pressão possível.

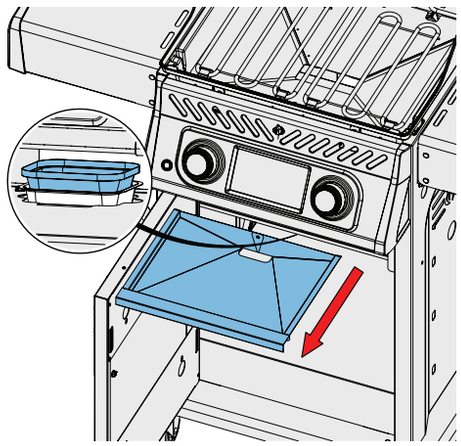


Fig. 8

Superfície Externa do Aparelho

- Use apenas um limpador não abrasivo. Limpadores abrasivos ou palha de aço riscarão o acabamento.
- Sempre limpe no sentido do grão. (Fig. 9)
- Manuseie os componentes de esmalte porcelanizado com cuidado.
- O acabamento esmaltado é semelhante ao vidro e pode lascar se sofrer impacto.
- Partes de aço inoxidável descolorem com o tempo quando aquecidas, adquirindo um tom dourado ou marrom. Isso é normal e não afeta o desempenho do aparelho.

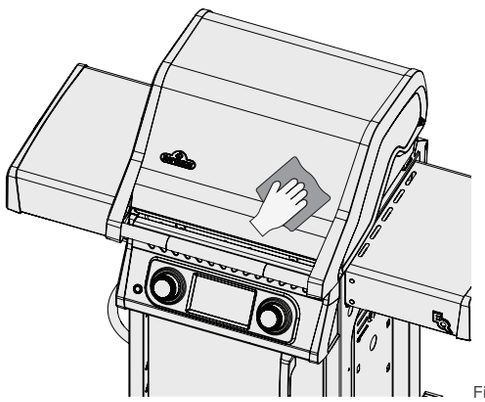


Fig. 9

ATENÇÃO! Sempre use luvas de proteção e óculos de segurança ao limpar o aparelho.

ATENÇÃO! Não use limpadores a vapor.

ATENÇÃO! Gordura acumulada é um risco de incêndio. Limpe regularmente a gordura de todo o aparelho, incluindo a bandeja de gordura, para evitar acúmulo e incêndios de gordura.

Instruções de Manutenção

Recomendações

Este aparelho deve ser inspecionado e revisado anualmente por um técnico qualificado.

- Mantenha sempre a distância adequada de objetos próximos às aberturas de ventilação. Isso permitirá que o ar quente escape do aparelho, garantindo o funcionamento adequado dos elementos de aquecimento.
- Nunca obstrua o fluxo de ar de ventilação.
- O aparelho é projetado para uso doméstico ao ar livre.
- Mantenha o aparelho longe de ambientes corrosivos.
- Cubra o aparelho quando não estiver em uso para prolongar sua vida útil.

Aço inoxidável em ambientes agressivos

O aço inoxidável pode oxidar ou manchar na presença de cloretos e sulfetos, especialmente em regiões costeiras, áreas quentes e altamente úmidas, além de locais próximos a piscinas e banheiras de hidromassagem. Essas manchas podem parecer ferrugem, mas podem ser facilmente removidas ou evitadas. Lave as superfícies de aço inoxidável e cromo a cada 3-4 semanas. Limpe com água morna e sabão.

Importante! Danos resultantes da falha em seguir estas instruções NÃO estão cobertos pela garantia do aparelho.

Etapas para Evitar Danos nos Queimadores Elétricos

1. Nunca apague chamas ou controle labaredas com água.
2. Não permita que água fria (chuva, aspersores, mangueira etc.) entre em contato com os queimadores elétricos quentes. Uma mudança imediata de temperatura pode causar rachaduras nos queimadores elétricos.
3. Um queimador elétrico que fique molhado antes do uso gerará vapor quando operado posteriormente, produzindo pressão que pode rachá-lo.
4. A imersão repetida do queimador elétrico pode fazer com que ele inche e expanda, gerando pressão que o rachará, impedindo seu funcionamento.
5. Inspecione o queimador elétrico para verificar sinais de possível exposição à água caso encontre água acumulada no aparelho. Não utilize o queimador se estiver molhado. Incline-o em uma posição vertical estável para drenar qualquer excesso de água.
6. Não permita que objetos duros impactem o queimador elétrico. Tenha cuidado ao inserir ou remover as grelhas de cozimento e ao utilizar acessórios.

Ventilação e Liberação de Ar Quente

O ar quente deve ter um caminho para sair do aparelho para que ele funcione corretamente.

SEGURANÇA PRIMEIRO!

Sempre use luvas de proteção e óculos de segurança ao realizar a manutenção da sua grelha.

QUEREMOS AJUDAR!

A Napoleon está aqui para garantir que sua experiência de grelhados seja memorável. Entre em contato conosco se precisar de ajuda adicional.

ATENÇÃO! Não limpe o aparelho borrifando água.

ATENÇÃO! Desligue os queimadores elétricos e desconecte o aparelho antes de realizar a manutenção.

ATENÇÃO! A manutenção deve ser realizada apenas quando o aparelho estiver frio para evitar queimaduras.

Solução de Problemas

Ativação dos Queimadores Elétricos e Problemas de Aquecimento

- O aparelho não liga.
- O sensor de temperatura principal não funciona.
- O elemento de aquecimento não funciona.
- Os botões não respondem.

Possíveis causas	Solução
Falha de energia.	Certifique-se de que há energia para o aparelho.
Disjuntor interno ou da tomada desarmado.	Reinicie o disjuntor do painel.
Energia não conectada corretamente.	Certifique-se de que o plugue está corretamente conectado.
Falha no componente.	Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.
Sem energia no aparelho.	Certifique-se de que há energia no aparelho.
Erro na conexão do sensor de temperatura.	Verifique o fio do termopar para um problema de continuidade. Consulte **Peças de Reposição.** Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.
O aparelho foi desligado devido a superaquecimento.	Deixe o aparelho esfriar e tente novamente. Consulte **Instruções de Grelhado.** **Importante**! Certifique-se de que não há gordura acumulada no aparelho para evitar acúmulo e incêndios causados por gordura. **Consulte as Instruções de Limpeza.** Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.
Elemento com defeito ou conexão do elemento com defeito.	Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.
Botões travados ou quebrados.	Remova o botão e verifique se há danos. Consulte **Peças de Reposição.**
Falha no painel de controle.	Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.

Problemas elétricos e de conexão

- Sondas de temperatura não funcionando.
- Tela não liga.
- Aparelho desligado inesperadamente.

Possíveis causas	Solução
Sondas não conectadas corretamente.	Certifique-se de que as sondas estão conectadas corretamente. Consulte o **Guia de Montagem.**
Sondas excederam o limite de temperatura.	Remova as sondas da área de cozimento, deixe esfriar e tente novamente.
Temperatura alvo não definida.	Certifique-se de que a temperatura alvo esteja definida no aplicativo e que as notificações estejam permitidas no seu telefone. Consulte **Configurações do Aparelho.**

Possíveis causas	Solução
Sem energia para o aparelho.	Certifique-se de que há energia no aparelho.
Fiação defeituosa.	Verifique todos os chicotes de fiação visíveis em busca de danos graves. Consulte **Peças de Reposição.**
	Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.
Tela com defeito ou falha no componente.	Consulte se a conexão foi estabelecida através do aplicativo no telefone. Consulte o **Napoleon Home App.**
	Se a conexão for estabelecida, mas a tela permanecer desligada, então é uma falha do componente.
Proteção contra alta temperatura acionada.	Reduza a temperatura do aparelho. Consulte **Instruções de Grelhado.**
Desligamento automático acionado.	Consulte os tempos de desligamento e ajuste as configurações antes que o tempo seja atingido. Consulte **Instruções de Grelhado.**
Falha de energia.	Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.
Módulo IoT defeituoso.	

Erro no Napoleon Home App

- Não é possível conectar o aplicativo ao aparelho.
- Não é possível controlar o aparelho com o aplicativo.
- Conexão com o aparelho perdida.

Possíveis causas	Solução
Modo não iniciado no aparelho.	Certifique-se de que um modo foi iniciado fisicamente no aparelho. Consulte **Modos de Operação.**
Sem controle pelo aplicativo.	Verifique sua conexão com a internet.
	Certifique-se de que o aparelho esteja perto o suficiente de um modem WI-FI e siga os passos de emparelhamento. Consulte **Conectando Seu Dispositivo Inteligente.**
Aplicativo desatualizado.	Certifique-se de que o seu **Napoleon Home App** esteja atualizado. Consulte **Configurações do Aparelho.**

Pintura descascando

- A pintura parece estar descascando na parte interna da tampa ou capô.

Possíveis causas	Solução
Acúmulo de gordura nas superfícies internas.	Isto não é um defeito. O acabamento da tampa e da capô é em porcelana ou aço inoxidável e não irá descascar. O descascamento é causado por gordura endurecida, que se seca em lascas semelhantes a tinta e se solta. A limpeza regular evitará isso. Consulte as **Instruções de Limpeza.**

QUEREMOS AJUDAR!

Consulte o Departamento de Soluções ao Cliente da Napoleon para peças de reposição recomendadas.
+31 345 588655.

Conformidade

NOME DO PRODUTO	NÚMERO DO MODELO	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Declaração da FCC

Este dispositivo está em conformidade com a Parte 15 das Regras da FCC. A operação está sujeita às seguintes duas condições:

1. O dispositivo não pode causar interferência prejudicial.
2. O dispositivo deve aceitar qualquer interferência recebida, incluindo interferência que possa causar operação indesejada.

Este equipamento foi testado e considerado em conformidade com os limites para um dispositivo digital Classe B, de acordo com a Parte 15 das Regras da FCC. Estes limites foram projetados para fornecer proteção razoável contra interferência prejudicial em uma instalação residencial. Este equipamento gera, usa e pode irradiar energia de radiofrequência e, se não instalado e usado de acordo com as instruções, pode causar interferência prejudicial às comunicações de rádio. No entanto, não há garantia de que a interferência não ocorrerá em uma instalação específica.

Se este equipamento causar interferência prejudicial à recepção de rádio ou televisão, o que pode ser determinado ligando e desligando o equipamento, o usuário é incentivado a tentar corrigir a interferência por uma ou mais das seguintes medidas:

- Reorientar ou realocar a antena receptora.
- Aumentar a separação entre o equipamento e o receptor.
- Conectar o equipamento a uma tomada em um circuito diferente daquele ao qual o receptor está conectado.
- Consultar o revendedor ou um técnico de rádio/TV experiente para obter ajuda.

Alterações ou modificações não expressamente aprovadas pela parte responsável pela conformidade podem anular a autoridade do usuário para operar o equipamento.

Declaração ISED

Este dispositivo contém transmissor(es)/receptor(es) isento(s) de licença que cumprem com os RSS(s) isentos de licença da Inovação, Ciência e Desenvolvimento Econômico do Canadá. A operação está sujeita às seguintes duas condições:

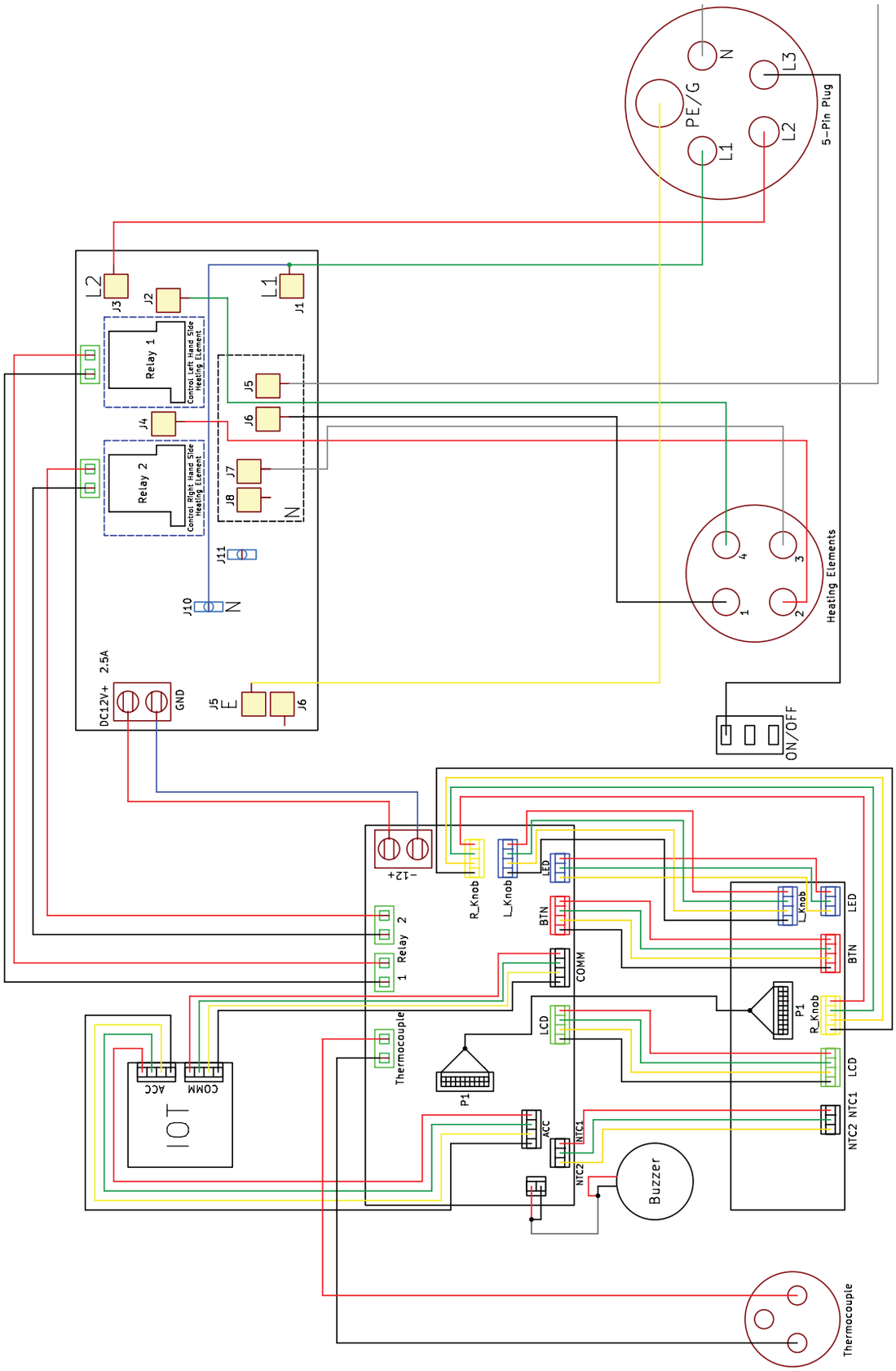
1. Este dispositivo não pode causar interferência.
2. Este dispositivo deve aceitar qualquer interferência, incluindo interferência que possa causar operação indesejada do dispositivo.

O aparelho digital está em conformidade com o CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B) do Canadá.

Declaração de exposição a radiações

Para cumprir com os requisitos de conformidade de exposição à RF da FCC, esta concessão é aplicável apenas a configurações móveis. As antenas usadas para este transmissor devem ser instaladas de forma a fornecer uma distância de separação de pelo menos 20 cm de todas as pessoas e não devem ser co-localizadas ou operar em conjunto com qualquer outra antena ou transmissor.

Diagrama Elétrico



NAPOLEON 15 ANOS DE GARANTIA

Para ROGUE® EQ™ 365

15 anos de Garantia Limitada dos Grelhadores Eléctricos Napoleon.

Esta garantia é válida em: União Europeia, Suíça, Andorra, São Marino, Noruega, Islândia e Liechtenstein.

Os direitos legais do cliente em caso de defeitos, de acordo com a WKRL - (EU) 2019/711), não são afectados, restringidos ou alterados pela presente garantia. O exercício dos direitos legais é efectuado gratuitamente.

A NAPOLEON garante que os componentes do seu novo produto NAPOLEON estão isentos de defeitos de material e de fabrico a partir da data de compra por um período de:

Capuz	15 Years
Tampa de Esmalte de Porcelana	15 Years
Fundição de Alumínio	15 Years
Grelhas de Ferro Fundido com Esmalte Porcelanizado	15 Years
Componentes Elétricos	3 Years
Todas as Outras Peças	15 Years

CONDIÇÕES E LIMITAÇÕES DA GARANTIA

A NAPOLEON garante que seus produtos estão livres de defeitos exclusivamente para o comprador original, e somente quando a compra ocorrer através de um revendedor oficial da NAPOLEON. As seguintes condições e restrições se aplicam:

A presente garantia do fabricante não é transferível nem passível de extensão sob quaisquer circunstâncias ou por meio de qualquer um de nossos representantes.

O grill deve ser instalado por um técnico autorizado ou empreiteiro licenciado. A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções fornecidas, bem como com todos os códigos de construção e incêndio locais e nacionais.

Esta garantia limitada não cobre danos causados por operação inadequada, falta de manutenção, incêndio causado por gordura, exposição ao ambiente, acidentes, modificações, abuso ou negligência. A instalação de peças de reposição de outros fabricantes anula esta garantia. A descoloração de elementos plásticos devido ao uso de agentes químicos de limpeza ou exposição à luz solar não é coberta por esta garantia.

Esta garantia também exclui os seguintes itens: Arranhões, amassados, defeitos de pintura, revestimentos, corrosão ou descoloração causados pela exposição ao calor ou a limpadores abrasivos e químicos, bem como lascas em peças com revestimento de porcelana e quaisquer componentes utilizados na instalação do grill.

Se uma peça se deteriorar a ponto de se tornar inutilizável (devido a enferrujamento ou queima) dentro do período de garantia, o cliente receberá uma peça de reposição.

Após o primeiro ano, a NAPOLEON tem autoridade sob esta garantia (Garantia Vitalícia Limitada do Presidente, Garantia Limitada de 15 Anos, Garantia Limitada de 10 Anos, Garantia Limitada de 3 Anos) para isentar qualquer obrigação de garantia a seu critério, reembolsando o comprador original com o preço de atacado das peças defeituosas relevantes da garantia.

A NAPOLEON não se responsabiliza por quaisquer custos de instalação, horas de trabalho ou outros custos ou despesas associados à reinstalação de uma peça de garantia. Custos dessa natureza não são cobertos por esta garantia.

Independentemente de qualquer regulamentação sob esta garantia (Garantia Vitalícia Limitada do Presidente, Garantia Limitada de 15 Anos, Garantia Limitada de 10 Anos, Garantia Limitada de 3 Anos), a responsabilidade da NAPOLEON sob esta garantia é definida pelo exposto, e não cobre quaisquer danos incidentais, consequenciais ou indiretos em qualquer caso.

Esta garantia define os deveres e responsabilidades da NAPOLEON com relação ao grill NAPOLEON. A NAPOLEON não assume qualquer outra responsabilidade relacionada à venda deste produto, nem autoriza qualquer terceiro a assumir qualquer outra responsabilidade em seu nome.

A NAPOLEON não se responsabiliza por: Superaquecimento, extinção da chama por fatores ambientais, como ventos fortes ou ventilação inadequada.

A NAPOLEON não aceita responsabilidade por danos ao grill causados por condições climáticas, granizo, manuseio inadequado, produtos químicos agressivos ou agentes de limpeza.

As reivindicações de garantia devem ser acompanhadas da prova de compra ou de uma cópia da mesma, indicando o número de série e modelo.

A NAPOLEON reserva-se o direito de inspecionar o produto ou qualquer parte dele por meio de um de seus representantes antes de cumprir qualquer obrigação de garantia.

A NAPOLEON não arca com os custos de envio, horas de trabalho ou impostos de exportação..

Fiador:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Países Baixos
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Manuale dell’utente

REQ365

Gli apparecchi illustrati in questo manuale potrebbero differire dal modello acquistato.

Vogliamo il tuo feedback!
Visita Napoleon.com per scrivere una recensione.

★★★★★

Applicare il numero di serie

CONGRATULAZIONI PER IL TUO BARBECUE ELETTRICO NAPOLEON!

Hai appena portato la tua grigliata a un livello superiore.

VOGLIAMO CHE LA TUA ESPERIENZA DI GRIGLIATURA SIA MEMORABILE E SICURA.

Per evitare danni alla proprietà, lesioni personali o morte, leggi e segui questo Manuale dell'Utente prima di utilizzare il tuo grill.

Rimuovi tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e le schede dall'apparecchio prima dell'uso.

BARBECUE ELETTRICO DA ESTERNO. UTILIZZARE ALL'APERTO IN UNO SPAZIO BENE VENTILATO.

NON UTILIZZARE IN UN EDIFICIO, GARAGE O IN QUALSIASI ALTRA AREA CHIUSA.

PERICOLO!

- PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA
- Solo per uso domestico all'aperto.
- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è fondamentale seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali e danni ai materiali.

AVVERTENZA!

Leggi e segui tutte le avvertenze e le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Se le informazioni contenute in queste istruzioni non vengono seguite esattamente, potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione che potrebbe causare danni alla proprietà, lesioni personali o morte.

AVVISO A ELETTRICISTA AUTORIZZATO

Per le abitazioni con impianto elettrico bifase legacy, è necessario un connettore 32A IEC 60309 (6h). Il connettore fornito sul cavo di alimentazione dovrà essere sostituito e accoppiato con una presa esterna 32A adeguata. Contattare un rivenditore Napoleon per il kit N370-10005052 32AMP Plug End Kit. Lasciare queste istruzioni con il proprietario dell'apparecchio per future consultazioni.

Avvisa adulti e bambini del rischio delle temperature elevate delle superfici. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

AVVISO AL CONSUMATORE: Conserva queste istruzioni per future consultazioni.

Benvenuto in Napoleon!

Sicurezza Prima di Tutto

AVVERTENZA! Informazioni Generali

Questo apparecchio è conforme agli standard tecnici e ai requisiti di sicurezza per i dispositivi elettrici.

L'intera installazione dell'impianto elettrico DEVE essere eseguita da un elettricista autorizzato. L'apparecchio deve essere installato in conformità con i codici locali.

AVVERTENZA! Precauzioni Elettriche

Questo apparecchio utilizza una spina 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h).

Rischio di scossa elettrica. Utilizzare solo un circuito protetto da interruttore di protezione da guasto a terra (GFCI) con questo apparecchio.

ASSICURARSI SEMPRE che la presa elettrica utilizzata sia adeguata per le specifiche dell'apparecchio. L'apparecchio è classificato per 5,4 kW. Utilizzare solo una presa esterna compatibile dedicata a questo apparecchio.

L'alimentazione elettrica deve essere fornita tramite un dispositivo di protezione da corrente residua (RCD) con una corrente residua nominale non superiore a 30 mA.

L'apparecchio deve essere collegato a una presa con contatto di messa a terra.

Mantenere i cavi di alimentazione elettrica lontano da acqua, altri liquidi o superfici riscaldate. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o qualsiasi altro componente critico è danneggiato o se l'apparecchio non funziona correttamente.

Si consiglia di collegare l'apparecchio direttamente a una presa adeguatamente messa a terra. Se viene utilizzata una prolunga, essa deve essere:

1. Adatta per uso esterno.
2. Adeguatamente classificata per fornire un'alimentazione continua di 16A. E,
3. Il più corta possibile.

Non devono essere utilizzate prolunghe residenziali.

AVVERTENZA! Installazione e Assemblaggio

Assembla questo apparecchio esattamente come indicato nelle istruzioni di assemblaggio contenute in questo manuale. Questo apparecchio non è destinato ad essere installato in o su case mobili, caravan o barche.

Non modificare questo apparecchio in nessuna circostanza.

AVVERTENZA! Funzionamento

Leggi questo intero Manuale dell'Utente prima di utilizzare questo apparecchio.

NON lasciare MAI l'apparecchio incustodito durante la cottura.

NON tentare MAI di estinguere un incendio di grasso con acqua o altri liquidi.

AVERE SEMPRE a disposizione un estintore ABC.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze, se sono state fornite loro supervisione o istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi coinvolti.

AVVERTENZA! Conservazione e Non Utilizzo

Scollega l'apparecchio dalla presa quando non è in uso. Mantieni la spina e il cavo asciutti.

Non lasciare l'apparecchio ACCESO durante i periodi di non utilizzo.

Conserva l'apparecchio all'interno quando non è in uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.

CONTENUTI

Benvenuto in Napoleon! 219

Sicurezza Prima di Tutto

Caratteristiche 220

Iniziare 221

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Funzionamento 222

Avvio dell'apparecchio
Istruzioni per la Grigliatura
Modalità di Funzionamento
Impostazioni dell'elettrodomestico
App Napoleon Home
Come Utilizzare il Girarrosto
Lista di controllo dell'esperienza di grigliata
Come trattare le griglie in ghisa

Guida alla grigliatura 232

Istruzioni per la pulizia 233

Istruzioni per la Manutenzione 235

Acciaio Inossidabile in Ambienti Difficili

Risoluzione dei Problemi 236

Conformità 238

Schema Elettrico 239

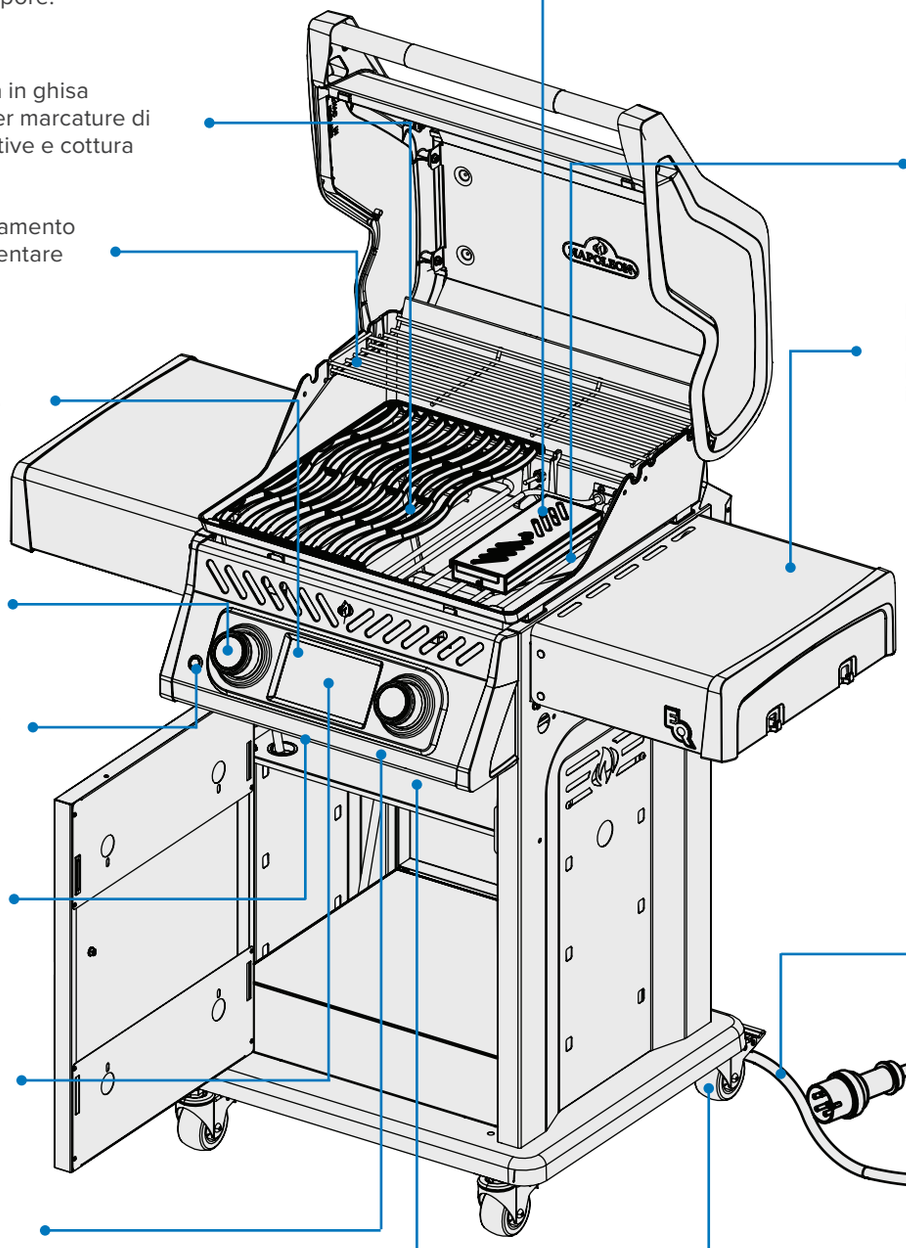
Garanzia 240

Guida all'Assemblaggio 241

Pezzi di Ricambio 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Caratteristiche



Gli apparecchi illustrati in questo Manuale dell'Utente possono differire dal modello che avete acquistato.
Modello presentato: REQ365

Iniziare

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PERICOLO / AVVERTENZA! Segnala un pericolo che potrebbe causare incendio, esplosione, morte o gravi lesioni fisiche**.**

AVVERTENZA / ATTENZIONE! Segnala un pericolo che potrebbe causare lesioni fisiche minori o danni materiali.

Indossare guanti protettivi.

Indossare occhiali di protezione.

ATTENZIONE! Superficie calda. Le superfici contrassegnate con questo simbolo sono molto calde.

Informazioni importanti.

PERICOLO / AVVERTENZA! Pericolo di scossa elettrica che potrebbe causare incendio, esplosione, morte o gravi lesioni fisiche.

PERICOLO! Spegnere immediatamente l'alimentazione e scollegare.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

- Non utilizzare l'apparecchio se la presa è danneggiata.
- Il cavo di alimentazione deve essere regolarmente controllato per segni di danni e l'apparecchio non deve essere utilizzato se il cavo è danneggiato.
- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito da un rivenditore autorizzato Napoleon, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate per evitare un pericolo.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto la pioggia o mentre si è in acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio entro 3 m (10 piedi) da una piscina, stagno o altro corpo d'acqua.
- Non utilizzare come riscaldatore.
- L'area circostante l'apparecchio deve essere mantenuta libera da liquidi infiammabili e altri materiali combustibili come mop, stracci, scope e carta; così come solventi, liquidi per pulizia e benzina.
- Il vassoio raccogli-grassi deve essere sempre in posizione mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per evitare lesioni, utilizzare solo gli accessori specificamente raccomandati da Napoleon.
- Non regolare le griglie di cottura quando l'apparecchio è in funzione o caldo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e qualsiasi grasso o residuo di cibo raccolto prima di spostare, pulire, effettuare la manutenzione o riporre il grill.
- Non utilizzare l'apparecchio in aree ad alto traffico. Il cavo deve essere disposto in modo che non possa essere tirato dai bambini o presentare un rischio di inciampo.
- Tenere tutti i cavi di alimentazione elettrica lontani dalle superfici riscaldate.
- Per proteggere dalle scosse elettriche, non immergere il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Spegnere i controlli prima di scollegare la spina dalla presa a muro.
- Non permettere all'acqua fredda (ad es. pioggia, irrigatore, tubo, idropulitrice) di entrare in contatto con il grill caldo.
- Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura con pentole.
- Mantenere sempre uno spazio adeguato dai materiali combustibili: 26" (660mm) nella parte posteriore dell'unità, 10" (254mm) sui lati.
- Si raccomanda uno spazio aggiuntivo di 24" (610mm) vicino a rivestimenti in vinile o pannelli di vetro.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. Combustibili come i carboni non devono essere utilizzati con questo grill.
- Durante l'uso, l'apparecchio diventa caldo. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti o le parti contrassegnate con il simbolo di superficie calda.

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

AVVERTENZA! Seguire tutte le specifiche e le istruzioni esattamente per prevenire incendi, danni materiali, lesioni personali o morte.

AVVERTENZA! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.

Funzionamento

Avvio dell'apparecchio

È la prima volta? Eseguire una pulizia con il calore

Far funzionare l'apparecchio al massimo per 30 minuti con il coperchio chiuso. È normale che l'apparecchio emetta un leggero odore la prima volta che viene utilizzato.

Questo è causato dalla pulizia con il calore delle vernici e dei lubrificanti interni utilizzati nel processo di fabbricazione e non si verificherà di nuovo.

Funzionamento dell'apparecchio

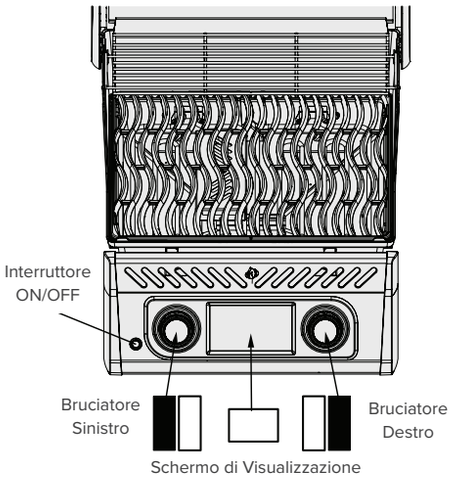
1. Collegare l'apparecchio alla presa elettrica. (Fig. 1)
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
3. Premere **l'interruttore ON / OFF.** (Fig. 2)
4. Dalla **Schermata Principale**, selezionare la modalità utilizzando il touchscreen o il manopola destro. Vedere **Funzioni della manopola.**
5. Utilizzare i pomelli o il display a seconda delle modalità per regolare i livelli di temperatura del bruciatore. (Fig. 3)

NOTA: Tutte le modalità devono essere avviate sull'apparecchio.

Caratteristica dell'apparecchio: Timer di Spegnimento Automatico

Per garantire tranquillità e risparmiare energia, l'apparecchio è dotato di un timer di spegnimento automatico. In modalità **Cottura**, l'apparecchio si spegnerà dopo 2-21 ore di inattività; l'ultimo livello di calore selezionato determinerà la durata prima che l'apparecchio si spenga.

RIEPILOGO DEL CALORE - MODALITÀ COTTURA (POMELLI SINISTRO E DESTRO)	TEMPO DI SPEGNIMENTO (ORE)
1 (BASSO)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MEDIO)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (ALTO)	2



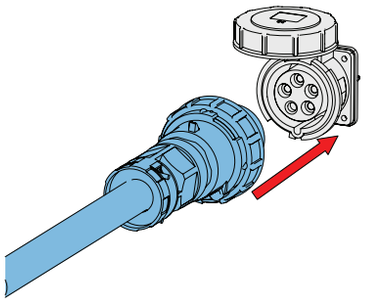


Fig. 1

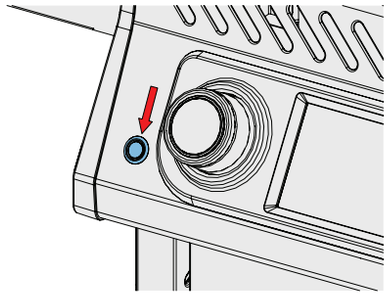


Fig. 2

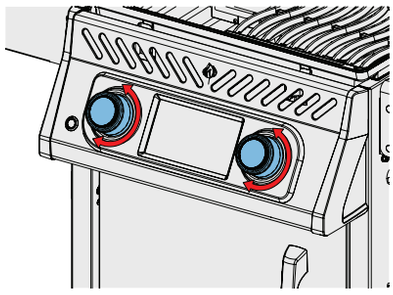


Fig. 3

AVVERTENZA! Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

AVVERTENZA! Non toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie o le manopole.

AVVERTENZA! Non regolare le griglie di cottura quando l'apparecchio è caldo o in funzione.

Istruzioni per la Grigliatura

Utilizzo dei Bruciatori Elettrici Sinistro e Destro

- Preriscaldare l'apparecchio per circa 20 minuti prima di cucinare. Far funzionare entrambi i bruciatori elettrici al massimo con il coperchio chiuso fino a raggiungere almeno 500°F (260°C).
- Le griglie di cottura possono essere unte prima del preriscaldamento per ridurre l'aderenza quando si griglia carne magra come il petto di pollo o il maiale.
- Eliminare il grasso in eccesso dalla carne per prevenire fiammate, oppure ridurre la temperatura dell'apparecchio.
- Gli alimenti cotti per un tempo breve, come pesce e verdure, possono essere grigliati con il coperchio aperto.
- Grigliare con il coperchio chiuso garantisce temperature più alte e costanti che cuociono la carne in modo più uniforme e possono ridurre i tempi di cottura.
- Gli alimenti che richiedono più di 30 minuti, come i roast, possono essere cotti indirettamente con il bruciatore elettrico. Vedere **Grigliatura Indiretta.**

Grigliatura Diretta

Questo metodo è spesso utilizzato per rosolare, o per alimenti cotti per un tempo breve come hamburger, bistecche, pollo o verdure.

Posizionare il cibo sulle griglie di cottura direttamente sopra il calore. (Fig. 1)

Rosolare prima la carne per trattenere i succhi e il sapore.

Abbassare la temperatura della griglia per completare la cottura secondo le proprie preferenze.

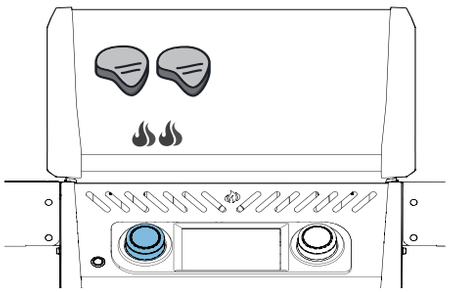


Fig. 1

Grigliatura Indiretta

Questo metodo utilizza temperature più basse e circola il calore attorno al cibo, cucinandolo lentamente e uniformemente. Utilizzare questo metodo per cuocere tagli di carne più grandi o alimenti inclini a fiammate, come arrosti, pollo o tacchino.

Posizionare il cibo sul bruciatore che è SPENTO; il calore dell'altro bruciatore acceso cuocerà il cibo. (Fig. 2)

Dalla **Schermata Principale**, selezionare la modalità **Cottura**. Impostare il livello desiderato.

Grigliare a una temperatura più bassa e con un tempo di cottura più lungo produce carni più tenere.

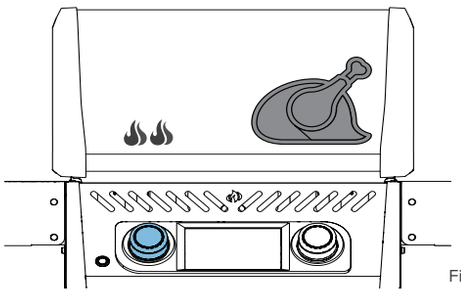


Fig. 2

Sonde per la temperatura

L'apparecchio è dotato di due sonde per la temperatura da collegare al lato inferiore del pannello di controllo. Vedere **Guida all'Assemblaggio.**

Prima di cucinare, inserire le punte delle sonde nella parte più spessa della carne, evitando ossa e grasso per ottenere la temperatura interna del cibo. (Fig. 3)

Conservare all'interno quando non in uso. Utilizzare solo le sonde per la temperatura raccomandate per questo apparecchio.

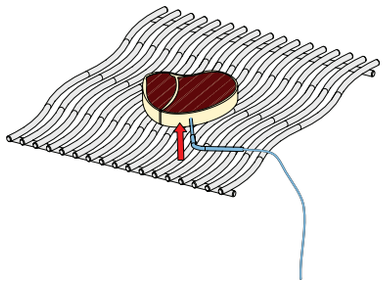


Fig. 3

AVVERTENZA! I carboni o altri combustibili simili non devono essere utilizzati con questo apparecchio.

AVVERTENZA! Non lasciare il cibo incustodito su nessun bruciatore elettrico in funzione.

AVVERTENZA! Non utilizzare questo apparecchio sotto tende estese. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe causare un incendio o lesioni personali.

Temperatura di Cottura Eccessiva

L'apparecchio rileva temperature eccessive al di fuori dell'intervallo tipico o raccomandato per prevenire la cottura eccessiva.

Se la temperatura dell'apparecchio supera 850°F (455°C), il display mostrerà una notifica di avviso all'utente. (Fig. 4)

Una volta iniziato, l'operatore avrà 10 secondi per accettare l'avviso, altrimenti l'apparecchio si spegnerà completamente, mostrando una notifica che indica che l'unità è stata spenta e deve essere riavviata per riprendere il funzionamento, se desiderato.

Nota: L'apparecchio si spegnerà se la temperatura supera 900°F (485°C).

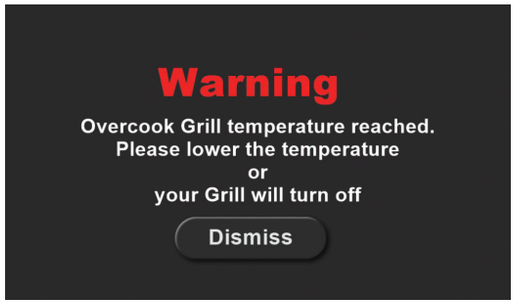


Fig.4

Schermata Principale

La **Schermata Principale** offre una panoramica di tutte le modalità, funzioni e impostazioni disponibili per l'operatore. (Fig. 5)

Ruotando la manopola destra, l'utente potrà verificare il menu selezionato tramite il testo evidenziato in blu.

Per attivare la modalità, funzione o impostazione selezionata, l'utente deve premere la manopola destra.

NOTA: Per passare tra le modalità è necessario tornare alla **Schermata Principale** e selezionare la modalità desiderata; questo annullerà la modalità attuale.

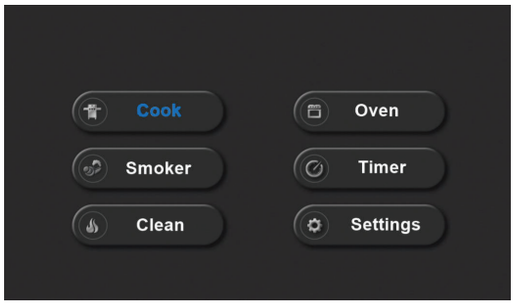


Fig.5

Funzioni della Manopola

	MANOPOLA SINISTRA		MANOPOLA DESTRA	
	RUOTARE	**PREMERE**	**RUOTARE**	**PREMERE**
SCHERMATA PRINCIPALE			Evidenzia il pulsante/modo in blu per selezionare.	Seleziona/attiva il pulsante/modo evidenziato.
COTTURA	Regola il bruciatore elettrico da 0 (Bruciatore SPENTO) a 10 (ALTO).	Naviga indietro alla Schermata Principale.	Regola il bruciatore elettrico destro da 0 (Bruciatore SPENTO) a 10 (ALTO).	Ferma.
FORNO	-	Naviga indietro alla Schermata Principale.	Regola la temperatura.	Avvia/ferma.
AFFUMICATORE	Selezionare la temperatura da 200°F-280°F (100°C-140°C).	Naviga indietro alla Schermata Principale.	Regola il Livello di Fumo da SPENTO-BASSO-ALTO.	Avvia/ferma.
TIMER	Selezionare le ore da 0 a 9.	Annulla la modalità Timer e ritorna alla Schermata Principale.	Selezionare i minuti da 0 a 59.	Avvia e ritorna alla Schermata Principale.
PULIZIA	-	Naviga indietro alla Schermata Principale.	Regola la durata.	Avvia/ferma.
IMPOSTAZIONI	-	Naviga indietro alla Schermata Principale.	Naviga tra le opzioni e evidenzia l'opzione selezionata.	Seleziona l'opzione evidenziata.
SONNO	-	Torna alla modalità attivata precedente.	-	Annulla e naviga alla Schermata Principale.

AVVERTENZA! Non riscaldare mai contenitori di cibo in vetro o metallo sigillati sull'apparecchio. La pressione accumulatapotrebbe far scoppiare il contenitore, con conseguenti possibili lesioni personali e/o danni all'apparecchio.

AVVERTENZA! Pulire regolarmente il grasso da tutto l'apparecchio, compreso il vassoio raccogli-grassi e l'interno di cottura, per evitare accumuli e incendi causati dal grasso.

Modalità di Funzionamento

IMPORTANTE! Passare tra le modalità o avviare modalità tramite l'app non è possibile.

Modalità Cottura

Quando si avvia la modalità **Cottura**, la posizione iniziale della manopola sullo schermo di visualizzazione sarà impostata su 0. La temperatura può essere regolata tramite lo schermo di visualizzazione o le manopole, ruotando le manopole destro e sinistro da 0 (Bruciatore SPENTO) a 10 (TEMPERATURA ALTA). Quando viene selezionata un'altra modalità, la posizione della manopola tornerà a 0. (Fig. 1)

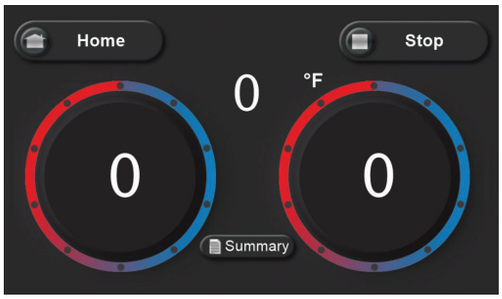


Fig. 1

Per prevenire la cottura eccessiva, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo un tempo specifico di inattività e se entrambe le manopole sono accesi.
Fare riferimento alla tabella del Timer di **Spegnimento Automatico.**

NOTA: Premere la manopola destra non annullerà la modalità. La modalità cambierà solo se viene selezionata un'altra modalità.

Modalità Forno

Per ampliare la tua versatilità in cucina, utilizza la modalità **Forno** per far funzionare l'apparecchio da esterno come un forno tradizionale.

L'intervallo di temperatura durante il funzionamento in modalità **Forno** va da 200°F a 500°F (100°C a 250°C). La temperatura può essere regolata a intervalli di 10°F (5°C) utilizzando la manopola destra. (Fig. 2)

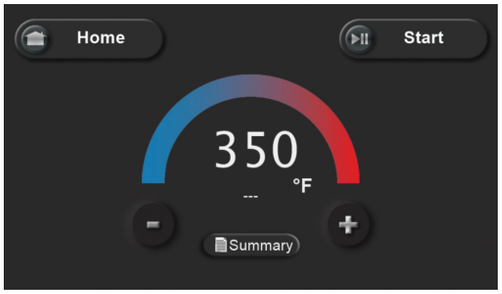


Fig. 2

Per prevenire la cottura eccessiva, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 5 ore di inattività (nessuna modifica apportata alle impostazioni).

Modalità Pulizia

La modalità **Pulizia** è un ottimo metodo da utilizzare per pulire le griglie di cottura.

Per soddisfare le esigenze di pulizia e cottura, avrai la possibilità di selezionare un intervallo di tempo tra 10 e 30 minuti. Si consiglia di selezionare 30 minuti quando si utilizza la modalità **Pulizia** per la prima volta.

Durante questa operazione, l'apparecchio raggiungerà la massima potenza in ingresso per il tempo selezionato. Consulta le **Istruzioni per la Pulizia.**

Modalità Affumicatore

AVVERTENZA! L'apparecchio è caldo durante l'uso. Rimuovere le griglie utilizzando guanti resistenti al calore o quando l'apparecchio è completamente raffreddato.

Rimuovi la griglia di cottura e posiziona la scatola per affumicare direttamente sul bruciatore elettrico destro. Metti una piccola quantità di trucioli di legno nella parte solida del vassoio per affumicare, chiudi il coperchio della scatola per affumicare e rimetti la griglia di cottura. (Fig. 3)

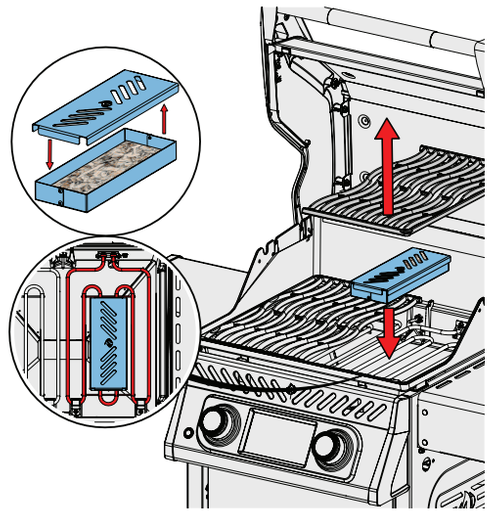


Fig. 3

AVVERTENZA! NON tentare mai di aprire il Terminale ad Alta Tensione. Farlo annullerebbe la garanzia dell'apparecchio.

ATTENZIONE! Rischio di scossa elettrica. Mantenere il cavo di alimentazione elettrica asciutto e sollevato da terra. Per garantire una protezione continua contro il rischio di scossa elettrica, collegare solo a prese adeguatamente messe a terra. La manutenzione deve essere effettuata solo da un professionista con l'apparecchio scollegato dal circuito di alimentazione.

Seleziona il livello di fumo desiderato: BASSO - ALTO. (Fig. 4)

Diversi tipi di legno (ad es. mela, noce, hickory) producono gusti diversi e sono disponibili in varie forme: pezzi, trucioli, polvere o pellet.

Un leggero accenno di fumo è sufficiente per conferire un buon sapore affumicato al cibo, quindi fai attenzione alla quantità di legno utilizzata.

IMPORTANTE! Troppo fumo può lasciare un deposito di fuliggine dal sapore sgradevole sul cibo.

Quando viene selezionata la modalità **Affumicatore** (BASSO o ALTO), entrambi i bruciatori si accenderanno alla massima potenza per 6 minuti per accendere la fonte di fumo.

Il bruciatore elettrico sinistro viene utilizzato per regolare la temperatura dell'apparecchio da 200°F a 280°F (100°C a 140°C). (Fig. 4)

Il bruciatore elettrico destro viene utilizzato per mantenere i livelli di fumo; possono essere utilizzati legno o pellet.

Per prevenire la cottura eccessiva, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 10 ore di inattività (nessuna modifica apportata alle impostazioni).

NOTA: La temperatura viene regolata in incrementi di 10°F (5°C), la temperatura predefinita è 200°F (100°C).

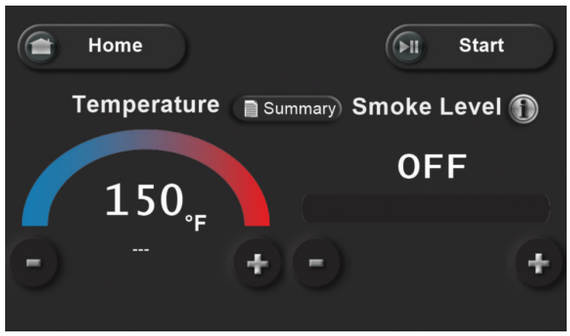


Fig. 4

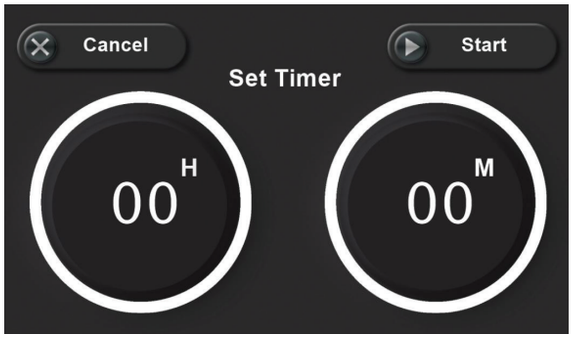


Fig. 5

Timer (Cronometro)

Questa funzione NON è collegata alla modalità **Cottura**, **Forno** o **Affumicatore** e non verrà reimpostata o annullata se viene selezionata un'altra modalità. Il timer può essere regolato in qualsiasi momento durante l'uso dell'apparecchio per soddisfare le esigenze di cottura. (Fig. 5)

Questa funzione sarà visibile solo se il timer è attivato e invierà una notifica una volta completato.

NOTA: Il tempo massimo che può essere impostato è di 10 ore. (Manopola sinistra: 9 ore + Manopola destra: 59 minuti.)

Allarme

Questa funzione emetterà un suono di allarme, avvisando l'utente quando una funzione è stata completata. L'allarme dell'apparecchio suonerà quando verranno raggiunti la temperatura impostata, il timer impostato o il sensore di temperatura elettrico.

L'apparecchio produrrà anche un suono di allarme se raggiunge temperature eccessive.

SUGGERIMENTO UTILE PER LA GRIGLIATURA!

Immergi i trucioli di legno prima di cucinare. Bruceranno lentamente, aumentando il sapore affumicato.

PRIMA LA SICUREZZA!

In modalità Pulizia, le superfici possono scaldarsi più del solito e i bambini devono essere tenuti lontani.

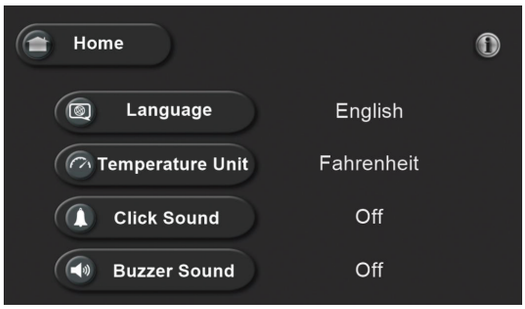
AVVERTENZA! Utilizzare solo legno non trattato o legno acquistato presso un rivenditore autorizzato Napoleon.

AVVERTENZA! La salsa barbecue e il sale possono essere corrosivi e causare un rapido deterioramento dei componenti del grill se non vengono puliti regolarmente.

AVVERTENZA! Evitare il contatto non protetto con superfici calde.

Impostazioni dell'elettrodomestico

Pagina delle Impostazioni



Quando è stata selezionata l'opzione **Impostazioni**, l'utente può personalizzare quanto segue:

- **Lingua**

  L'utente può scegliere tra le 4 lingue disponibili: inglese, francese, spagnolo e tedesco. (Fig. 1)

- **Unite di Temperatura**

  L'unità di temperatura può essere Fahrenheit o Celsius. L'unità di temperatura predefinita è Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Suono di sistema**

  L'apparecchio emetterà un clic per ogni azione e selezione quando si utilizza il display. Questo può essere impostato su ON o OFF. (Fig. 3)

- **Suono del cicalino**

  Il suono del cicalino può essere udito quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata o quando il timer è completato. Il cicalino può essere impostato su ON o OFF. (Fig. 4)
  NOTA: Il volume non può essere regolato.

- **Dettagli della Versione del Software**

  La versione del software e il DSN (Numero di Serie Digitale) possono essere trovati in questa sezione. Vai alla pagina delle impostazioni e seleziona il pulsante Informazioni per visualizzare i dettagli del software. (Fig. 5)

- **DSN**

  Numero di Serie Digitale. Utilizzato per identificare l'unità quando si collega l'app mobile. Questo numero potrebbe essere richiesto anche se si chiama il supporto clienti di Napoleon.

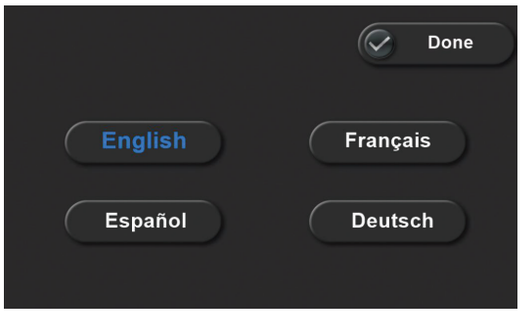


Fig. 1

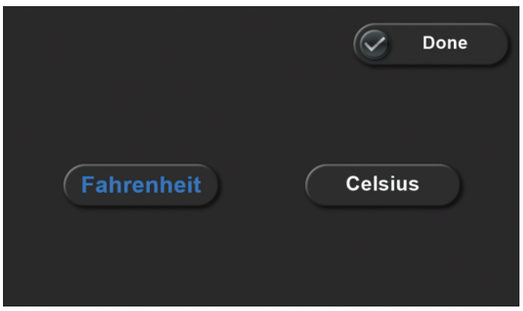


Fig. 2

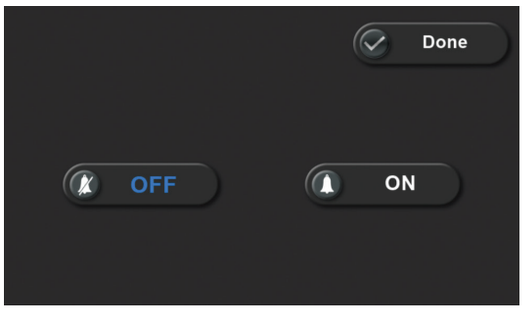


Fig. 3

Fig. 4

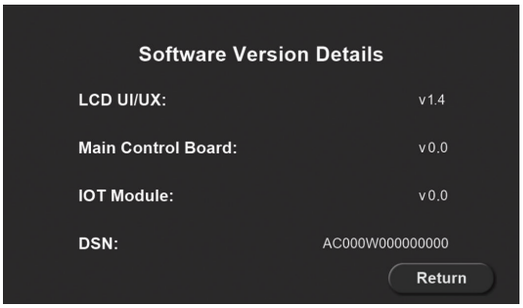


Fig. 5

PRIMA LA SICUREZZA!

Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura del bruciatore con pentole (ad es. griglie, teglie o padelle).

SUGGERIMENTO UTILE PER LA GRIGLIATURA!

Utilizza un termometro per verificare la temperatura interna della carne per assicurarti che sia cotta alla perfezione.

Pagina di Riepilogo

Quando viene selezionata la Pagina di Riepilogo, lo schermo mostrerà un riassunto della modalità attuale e della temperatura dei sonde. (Fig.6)

Questa pagina può essere chiusa semplicemente premendo la manopola sinistra per tornare al menu precedente.

Per annullare o tornare alla Pagina principale, premere la manopola destra.

NOTA: Le temperature delle sonde possono essere visualizzate solo dallo schermo e impostate dall'**App Napoleon Home.**

Fig. 6

App Napoleon Home

Accedi al tuo apparecchio da remoto scaricando l'**app Napoleon Home** dall'App Store® e dal Google Play Store® per ampliare la tua versatilità in cucina.

Per accedere all'app, sarà necessario creare un account seguendo le istruzioni fornite all'interno dell'app. Vedi **Creazione dell'account.**

Collegando il tuo apparecchio all'**app Napoleon Home** tramite Wi-Fi, avrai la possibilità di:

- Regolare la temperatura dell'apparecchio.
- Quando il/i sondino/i sono collegati, selezionare la temperatura target per il/i sondino/i.
- Impostare il timer.
- Passare tra le unità di temperatura F/C.
- Fermare la modalità attiva corrente.
- Spegnere l'apparecchio.

Tutte le notifiche e gli allarmi vengono inviati tramite l'app, per tenerti connesso mentre prepari le tue ricette preferite.

NOTA: Non è possibile passare da una modalità all'altra o avviare modalità nell'app.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Scansiona questo codice QR per accedere direttamente al sito web dell'App Napoleon Home.

Creazione dell'account

1. Registra un account con l'**app Napoleon Home** OPPURE accedi utilizzando le informazioni del tuo account Facebook, Google o Apple. (Fig. 1)
2. Accetta le autorizzazioni.
3. Inserisci le informazioni dell'utente e crea una password per l'account. Seleziona il paese in cui si trova l'apparecchio. (Fig. 2)
4. Le informazioni inserite nel Passaggio 2 saranno registrate nell'**app Napoleon Home** e una conferma sarà inviata all'email fornita. (Fig. 3)

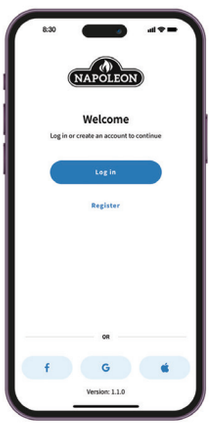


Fig. 1

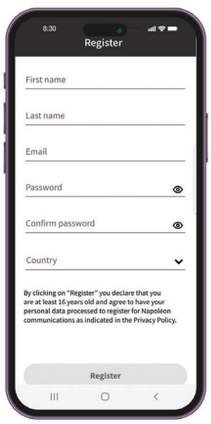


Fig. 2

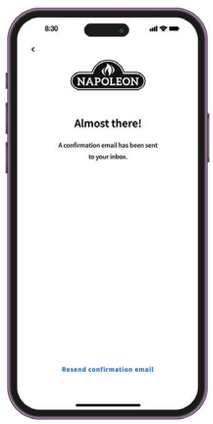


Fig. 3

5. Apri la casella di posta elettronica e seleziona il link di conferma.

NOTA: Il link di conferma deve essere aperto sul dispositivo in cui è installata l'**app Napoleon Home.** (Fig. 4)

6. Se non trovi l'email, clicca su **Invia nuovamente il link di conferma** e controlla la cartella di spam.

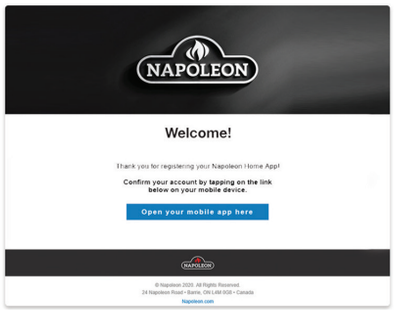


Fig. 4

Collegamento del dispositivo intelligente

Dopo aver creato il proprio account, è possibile associare l'apparecchio all'app tramite Bluetooth e Wi-Fi seguendo i seguenti passaggi:

7. Assicurati che l'apparecchio sia acceso. (Fig. 5)
8. Tieni premuto il pulsante di accensione per 10 secondi.
9. Rilascia il pulsante di accensione quando il LED inizia a lampeggiare.
10. Seleziona **Aggiungi Dispositivo.** (Fig. 6)
11. Accetta le autorizzazioni. (Fig. 7)
12. Cerca i dispositivi e seleziona il dispositivo dall'elenco. (Fig. 8)
13. Seleziona la rete Wi-Fi e inserisci le credenziali. (Fig. 9)
14. Inserisci un nome personalizzato per il tuo dispositivo, o procedi con il nome predefinito fornito. (Fig. 10)
15. Ora sei connesso!

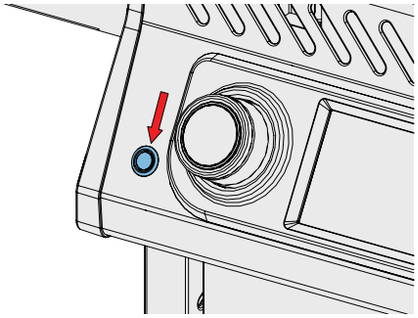


Fig. 5

Impostazioni

Per accedere alla **pagina delle Impostazioni**, vai all'angolo in alto a destra e seleziona questo simbolo:

Scorri verso il basso per accedere alle opzioni per passare da F° a C°. Per cambiare il nome del tuo dispositivo o la sua stanza/posizione, scorri verso il basso fino a **Modifica Impostazioni Dispositivo.** (Fig 11)

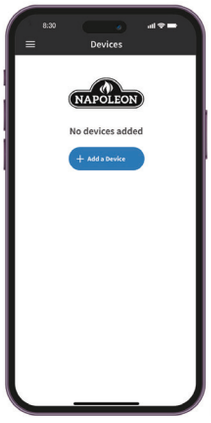


Fig. 6

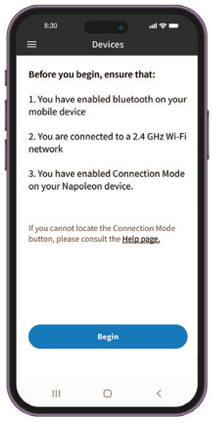


Fig. 7

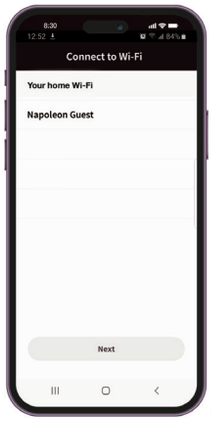


Fig. 8

Fig. 9

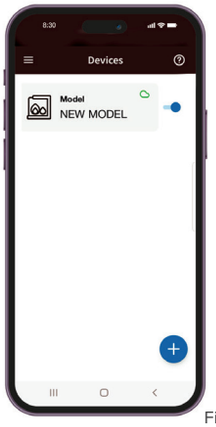


Fig. 10

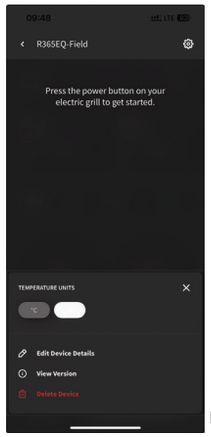


Fig. 11

FAI ATTENZIONE!

Il coperchio della griglia e l'intera camera di combustione possono diventare molto caldi durante l'uso.

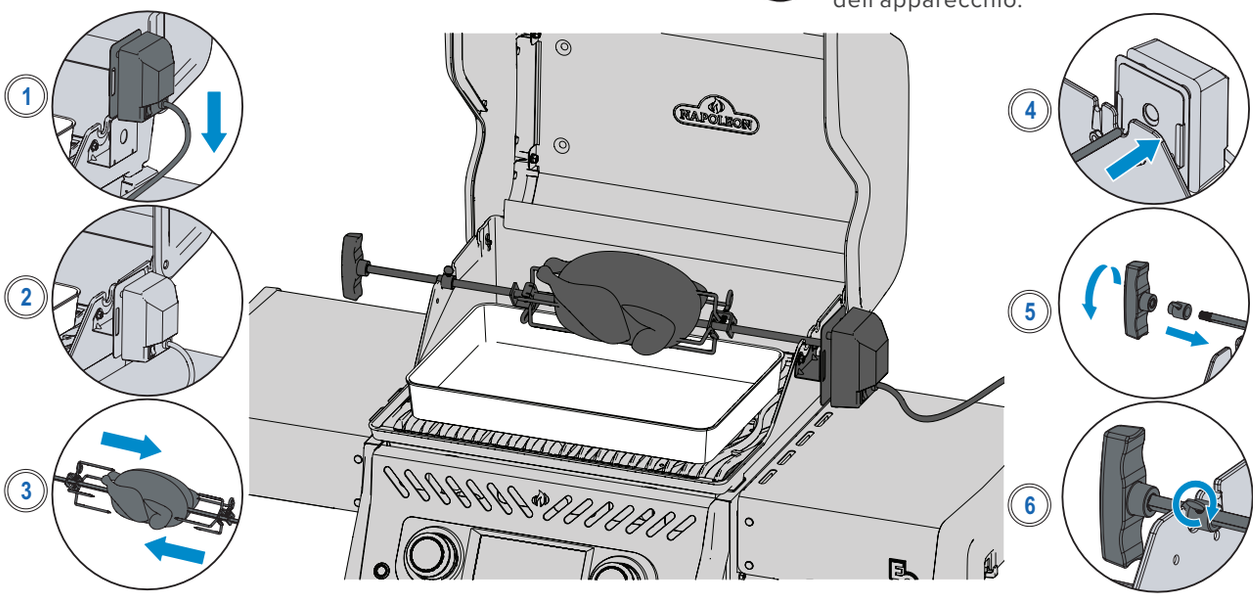
Come Utilizzare il Girarrosto

Assemblaggio del Kit Girarrosto (se acquistato)

Nota: Il calore estremo danneggerà il ripiano riscaldante. Rimuovilo prima di installare l'asta del girarrosto.

1. Installa il motore del girarrosto sul lato dell'apparecchio utilizzando i supporti di montaggio. Alcuni modelli hanno supporti preinstallati.
2. Una volta fissato il supporto all'apparecchio, scivola il motore del girarrosto sul supporto.
3. Inserisci la prima forchetta del girarrosto appena oltre il centro dell'asta e fissala in posizione. Infilza la carne sull'asta e spingi la carne nella forchetta. Scivola la seconda forchetta del girarrosto sull'estremità opposta dell'asta e spingi la forchetta nella carne fino a fissarla. Fissa la forchetta in posizione.
4. Inserisci con attenzione l'estremità appuntita dell'asta del girarrosto nel motore del girarrosto e posiziona l'estremità opposta sui ganci. Il lato pesante della carne scenderà naturalmente per bilanciare il carico.
5. Inserisci il manicotto di arresto sull'asta fino a superare l'interno del coperchio. Questo garantirà il movimento laterale dell'asta.
6. Fissa il manicotto di arresto e il manico dell'asta. Posiziona un piatto metallico sotto la carne per raccogliere il grasso.

IMPORTANTE! Indossa sempre guanti quando maneggi i componenti dell'apparecchio.



Consigli sull'uso del girarrosto:

- Aziona i bruciatori a alta temperatura fino a dorare la carne, poi riduci il calore mantenendo il coperchio chiuso.
- Utilizza un termometro per controllare la temperatura interna della carne.
- Gli arrosti e il pollame dovrebbero dorarsi all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Usa i succhi per spennellare e preparare salse.
- Un pollo da 1,5 kg richiede circa 1 ora e mezza a temperatura media-alta.
- Fai attenzione alla capacità del motore del rotisserie. Non sovraccaricare mai l'attrezzatura.
- Assicurati sempre di posizionare un carico bilanciato uniformemente sul rotisserie.

Come cucinare più polli:

1. Lega o infilza le ali al corpo dei polli.
2. Inserisci la forchetta del rotisserie sullo spiedo.
3. Infilza il primo pollo sullo spiedo fino a farlo trattenere dalla forchetta del rotisserie. Stringi.
4. nfilza i successivi 2 polli sullo spiedo in modo che tutti i polli siano ravvicinati.
5. Inserisci la seconda forchetta del rotisserie sullo spiedo e spingila nel pollo fino a comprimere tutti e 3 i polli strettamente. Stringi.

AVVERTENZA! Smonta i componenti del rotisserie quando hai finito di cucinare, lavali con acqua calda e sapone, e riponili all'interno.

AVVERTENZA! Utilizza guanti da griglia resistenti al calore quando maneggi i componenti caldi del rotisserie.

AVVERTENZA! Scollega la spina del rotisserie dalla presa quando il grill non è in uso.

Lista di controllo dell'esperienza di grigliata

Fare riferimento a questa lista ogni volta che grigliate

☐ **Leggere il Manuale del Proprietario**

Assicurati di aver letto il manuale del proprietario e tutte le istruzioni di sicurezza.

☐ **Pulisci il vassoio per il grasso**

Assicurati sempre di pulire il vassoio per il grasso prima di grigliare per evitare incendi e fiammate.

☐ **Controlla il cavo**

Assicurati che l'apparecchio sia spento e freddo. Controlla il cavo di alimentazione per segni di abrasioni eccessive o tagli. Sostituisci il cavo di alimentazione prima dell'uso se è danneggiato.

☐ **Preriscalda e pulisci le griglie**

Ricopri le griglie con grasso vegetale e preriscalda l'apparecchio per bruciare i residui in eccesso ed evitare che si attacchino. Pulisci le griglie in ghisa con una spazzola di ottone e le griglie in acciaio inossidabile con una spazzola in acciaio inossidabile. Consulta le **istruzioni per la pulizia.**
NOTA: le griglie di cottura in acciaio inossidabile sono resistenti alla corrosione e richiedono meno manutenzione rispetto alle griglie in ghisa.

☐ **Prepara l'area**

Assicurati che tutto ciò di cui hai bisogno mentre grigli è a portata di mano, come utensili, condimenti, salse e piatti. Non lasciare il cibo incustodito, altrimenti potrebbe bruciarsi.

☐ **Non sollevare il coperchio e girare il cibo solo una volta.**

Cerca di non aprire il coperchio e controllare troppo spesso, altrimenti il calore potrebbe fuoriuscire, alterando la temperatura e i tempi di cottura. Gira il cibo solo una volta, soprattutto per bistecche e pollo.

☐ **Lascia spazio**

Lascia un po' di spazio sulla griglia e tra i cibi, in modo da avere spazio per spostare il cibo se necessario.

☐ **Utilizza sonda termica/termometro**

Utilizza le sonde di temperatura o un termometro per assicurarti che il cibo sia cotto completamente. Segui le linee guida sulle temperature appropriate per tutti i tipi di carne, specialmente il pollame.

SUGGERIMENTO UTILE PER LA GRIGLIATURA!

Pre-riscalda sempre la griglia prima di cucinare per bruciare i residui rimasti e prevenire che il cibo si attacchi alla griglia.

SUGGERIMENTO UTILE PER LA GRIGLIATURA!

Lasciati ispirare a creare deliziosi piatti dalle ricette e dalle tecniche di grigliatura su www.napoleon.com e nei libri di cucina Napoleon.

SUGGERIMENTO SUL L'OLIO E GRASSI!

- Olio di semi d'uva
- Olio di girasole
- Olio di soia
- Olio extra vergine di oliva
- Olio di canola

Se non disponibili, selezionare un olio o grasso con un alto punto di fumo. Non utilizzare grassi salati come burro o margarina.

Come trattare le griglie in ghisa

Questa procedura DEVE essere eseguita prima del primo utilizzo e ripetuta ogni 3-4 utilizzi per mantenere le griglie in buone condizioni.

1. Rimuovere le griglie in ghisa dall'apparecchio.
2. Lavare le griglie con acqua calda e sapone e un panno morbido. Asciugare e lasciare che le griglie si asciughino completamente.
3. Applicare grasso/olio uniformemente usando un pennello in silicone su entrambi i lati.
4. Reinstallare le griglie di cottura.
5. Preriscaldare l'apparecchio a 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Cuocere per 30 minuti.
7. Applicare un secondo strato uniforme di grasso/olio sulle griglie di cottura e continuare la cottura per altri 30 minuti.
8. Le griglie sono ora trattate.

NOTA: Se si è formata della ruggine sulle griglie in ghisa, rimuovere la ruggine con una spugna abrasiva o una spazzola di ottone e ripetere il processo di stagionatura.

Guida alla grigliatura

CIBO	IMPOSTAZIONE DEL CONTROLLO / MODALITÀ	TEMPO DI COTTURA	SUGGERIMENTI
Bistecca **1 pollice (2,54 cm) di spessore**	ALTO – 2 minuti per lato. MODALITÀ - Cottura	Al sangue – 4 minuti	Chiedere il grasso marezzato nel taglio. Il grasso è un tenerizzante naturale e mantiene la carne succosa.
	DA ALTO A MEDIO – Da cuocere a fuoco alto per 2 minuti su ciascun lato, quindi passare al fuoco medio. MODALITÀ - Cottura	Media – 6 minuti	
		Ben cotto – 8 minuti	
Hamburger **½ pollice (1,27 cm) di spessore**	ALTO – 2 minuti per lato. MODALITÀ - Cottura	Al sangue – 4 minuti	Mantenere gli hamburger tutti dello stesso spessore per tempi di cottura uniformi. Gli hamburger spessi 1 pollice o più devono essere grigliati usando il calore indiretto.
	ALTO – 2 ½ minuti per lato. MODALITÀ - Cottura	Media – 5 minuti	
	ALTO – 3 minuti per lato. MODALITÀ - Cottura	Ben cotto – 6 minuti	
Pollo	ALTO, MEDIO, BASSO – 2 minuti per lato, poi a fuoco medio-basso o basso. MODALITÀ - Modalità forno per polli interi. Modalità cottura per pezzi di pollo alla griglia.	20 – 25 minuti	Incidere l'articolazione che collega la coscia e la gamba per ¾ in modo che la carne possa stare piatta sul bruciatore e cuocere uniformemente.
Braciole di maiale	MEDIO MODALITÀ - Affumicatore	6 minuti per lato	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Rimuovere il grasso in eccesso.
Costine	ALTO a BASSO – Alto per 5 minuti, poi basso fino a cottura ultimata. MODALITÀ - Affumicatore	20 minuti per lato, girando spesso	Scegliere costine magre e carnose. Grigliare fino a quando la carne si stacca facilmente dall'osso.
Costine di agnello	ALTO a MEDIO – Alto per 5 minuti, poi Medio fino a cottura ultimata. MODALITÀ - Affumicatore	15 minuti per lato	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
Hot dog	MEDIO a BASSO MODALITÀ - Cottura	4 – 6 minuti	Scegliere würstel più grandi e incidere longitudinalmente prima di grigliare.

Istruzioni per la pulizia

Caratteristica dell'apparecchio: Modalità di pulizia

La modalità di pulizia dell'apparecchio consente la combustione di schizzi e macchie di cottura a una temperatura estremamente alta (750°F / 400°C).

1. Rimuovere eventuali alimenti o accessori dall'apparecchio.
2. Dalla **Schermata Principale**, selezionare **Pulizia.**
3. Utilizzare il cursore per regolare il timer. Il tempo massimo è di 30 minuti. (Fig. 1)
4. Premere la manopola destra o toccare l'icona START per iniziare l'operazione di **Pulizia.**
5. L'apparecchio si spegnerà automaticamente una volta completata l'operazione. Se la funzione allarme è attivata, l'apparecchio notificherà l'utente emettendo un segnale acustico al termine del ciclo di pulizia.
6. Spazzolare le griglie di cottura utilizzando una spazzola in acciaio inox per le griglie in acciaio inox o una spazzola in filo di ottone per le griglie in ghisa.

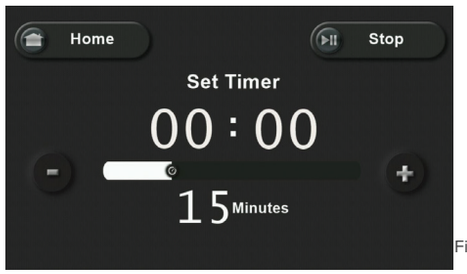


Fig. 1

NOTA: Questa funzione verrà disattivata se viene selezionata qualsiasi altra impostazione.

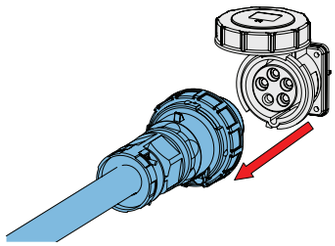


Fig. 2

ATTENZIONE! Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo a mano. Lasciare raffreddare prima di rimuovere o installare parti. (Fig. 2)

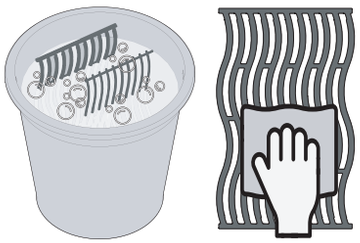


Fig. 3

Prima Utilizzazione

- Lavare le griglie a mano con acqua e sapone per piatti delicato per rimuovere eventuali residui del processo di produzione. NON lavare in lavastoviglie. (Fig. 3)
- Sciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido per evitare che l'umidità penetri nella ghisa.

Griglie in Ghisa

- Tratta le griglie per aggiungere uno strato protettivo e prevenire la corrosione. Vedi Suggerimenti per la Grigliata – **Come trattare le griglie di cottura in ghisa.**

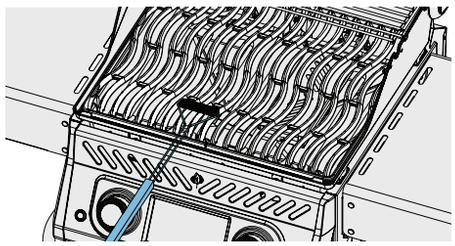


Fig. 4

Griglie in Acciaio Inossidabile (se fornite)

- Le griglie di cottura in acciaio inossidabile possono essere pulite preriscaldando la griglia e utilizzando una spazzola metallica per rimuovere i residui. (Fig. 4)
- Le griglie in acciaio inossidabile si scoloreranno permanentemente con l'uso regolare a causa delle alte temperature durante la grigliatura.

Bruciatori Elettrici

IMPORTANTE! Non utilizzare alcun tipo di spazzola per pulire i bruciatori elettrici. Le setole potrebbero danneggiare i bruciatori elettrici. Fare riferimento alla modalità di pulizia per bruciare eventuali detriti sui bruciatori elettrici. (Fig. 5)

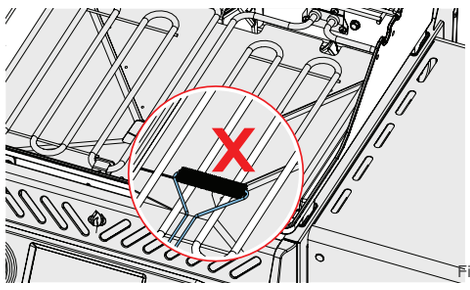


Fig. 5

AVVERTENZA! Non immergere i componenti elettrici (ad es. cavi, spine) in acqua o altri liquidi durante la pulizia.

AVVERTENZA! La pulizia a mano deve essere eseguita solo quando l'apparecchio è freddo per evitare il rischio di scottature.

AVVERTENZA! Non utilizzare detergenti abrasivi o lana d'acciaio su nessuna parte verniciata, in porcellana o in acciaio inox dell'apparecchio poiché potrebbe graffiare la finitura.

All’interno dell’Apparecchio

1. Rimuovere la scatola per affumicare (se in uso) e lavarla con acqua calda e sapone. (Fig. 6)
2. Utilizzare una spazzola in filo di ottone morbido per pulire i detriti sciolti. Spazzolare tutti i detriti dall’interno dell’apparecchio nella vaschetta di raccolta rimovibile. NON utilizzare la spazzola sui bruciatori elettrici. (Fig. 7)
3. Rimuovere il rivestimento di base (cattura grasso della vaschetta di raccolta). Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire il rivestimento di base in porcellana.
4. Per rimuovere le macchie ostinate, lasciare in ammollo in acqua saponata per allentare lo sporco. Pulire con un detergente non abrasivo e asciugare con un panno pulito.
5. Assicurarsi che la piastra della griglia sia posizionata correttamente al momento della reinstallazione.

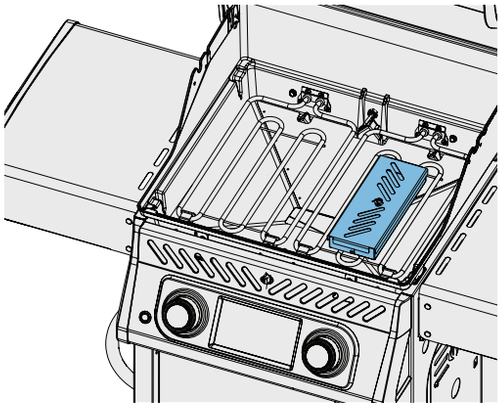


Fig. 6

Vaschetta di Raccolta

1. Far scorrere la vaschetta di raccolta dall’apparecchio per accedere al vassoio per grasso usa e getta o per pulire la vaschetta di raccolta. (Fig. 8)
2. Raschiare la vaschetta di raccolta con una spatola o un raschietto.
3. Sostituire il vassoio per grasso usa e getta ogni 2-4 settimane a seconda dell’uso della griglia (se applicabile).

- Pulire frequentemente per evitare l’accumulo di grasso – circa ogni 4-5 utilizzi. (Fig. 8)
- Rivolgersi al rivenditore di griglie Napoleon per i rifornimenti.

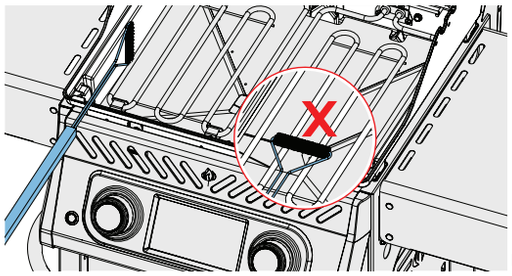


Fig. 7

Schermo di Visualizzazione

1. Scollegare l’apparecchio.
2. Pulire delicatamente la polvere dalla superficie dello schermo utilizzando un panno in microfibra asciutto e privo di pelucchi. Rimuovere eventuali etichette che potrebbero essere sul panno per evitare di graffiare lo schermo.
3. Per macchie ostinate, inumidire leggermente un panno in microfibra con acqua e pulire delicatamente lo schermo con la minima pressione possibile.

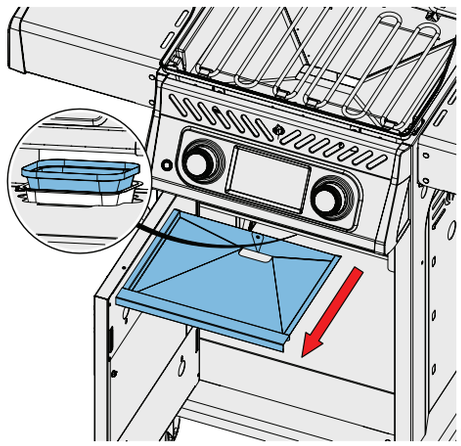


Fig. 8

Superficie Esterna dell’Apparecchio

- Utilizzare solo un detergente non abrasivo. Detergenti abrasivi o lana d’acciaio graffieranno la superficie.
- Pulire sempre nella direzione della venatura. (Fig. 9)
- Manipolare i componenti in smalto porcellanato con cura.
- La finitura in smalto cotto è simile al vetro e può scheggiarsi se colpita.
- I componenti in acciaio inox si scoloriscono col tempo quando vengono riscaldati e acquisiranno una tonalità dorata o marrone. Questo è normale e non influisce sulle prestazioni dell’apparecchio.

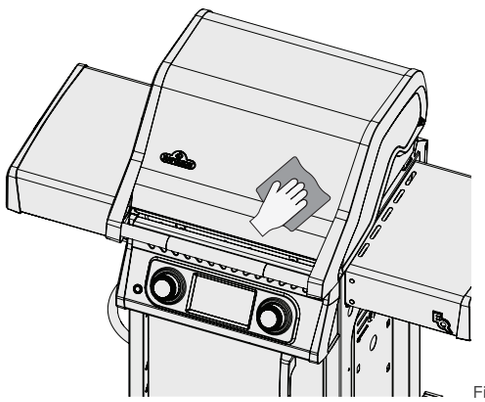


Fig. 9

AVVERTENZA! Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza durante la pulizia dell’apparecchio.

AVVERTENZA! Non utilizzare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA! Il grasso accumulato è un pericolo di incendio. Pulire regolarmente il grasso da tutta l’unità, incluso il vassoio raccogli-grassi, per evitare accumuli e incendi causati dal grasso.

Istruzioni per la Manutenzione

Raccomandazioni

Questo apparecchio dovrebbe essere ispezionato e manutenuto annualmente da un tecnico qualificato.

- Mantenere sempre uno spazio adeguato dagli oggetti vicini alle aperture di ventilazione. Questo permetterà all'aria calda di fuoriuscire dall'apparecchio affinché gli elementi riscaldanti funzionino correttamente.
- Non ostruire mai il flusso dell'aria di ventilazione.
- L'apparecchio è destinato all'uso domestico esterno.
- Tenere l'apparecchio lontano da ambienti corrosivi.
- Copri l'apparecchio quando non è in uso per prolungarne la durata.

Acciaio Inossidabile in Ambienti Difficili

L'acciaio inossidabile si ossida o macchia in presenza di cloruri e solfuri, specialmente nelle regioni costiere, in aree calde e ad alta umidità, e intorno a piscine e vasche idromassaggio. Queste macchie sembrano ruggine, ma possono essere facilmente rimosse o prevenute. Lavare le superfici in acciaio inossidabile e cromato ogni 3-4 settimane. Pulire con acqua calda e sapone.

IMPORTANTE! I danni derivanti dalla mancata osservanza di queste istruzioni NON sono coperti dalla garanzia dell'apparecchio.

Passaggi per Evitare di Danneggiare i Bruciatori Elettrici

1. Non spegnere mai una fiamma o controllare le fiammate con acqua.
2. Non permettere mai che acqua fredda (pioggia, irrigazione, tubo, ecc.) entri in contatto con i bruciatori elettrici caldi. Un cambiamento immediato di temperatura può causare la rottura del bruciatore elettrico.
3. Un bruciatore elettrico che diventa bagnato prima dell'uso creerà vapore quando verrà utilizzato successivamente e produrrà una pressione che può causare la rottura del bruciatore elettrico.
4. Il ripetuto inzuppamento del bruciatore elettrico può farlo gonfiare ed espandere, creando una pressione che può causare la rottura e il malfunzionamento del bruciatore elettrico.
5. Ispeziona il bruciatore elettrico per eventuali segni di assorbimento d'acqua se trovi acqua stagnante nell'apparecchio. Non utilizzarlo se è bagnato. Inclina il bruciatore elettrico in posizione verticale fino a renderlo stabile per far defluire l'acqua in eccesso.
6. Non permettere a oggetti duri di urtare il bruciatore elettrico. Fai attenzione quando inserisci o rimuovi le griglie di cottura e utilizzi gli accessori.

Ventilazione per lo Scarico dell'Aria Calda

L'aria calda deve avere un modo per fuoriuscire dall'apparecchio affinché funzioni correttamente.

PRIMA LA SICUREZZA!

Indossa sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando effettui la manutenzione del tuo grill.

VOGLIAMO AIUTARTI!

Napoleon è qui per garantire che la tua esperienza di grigliata sia indimenticabile. Contattaci se hai bisogno di ulteriore assistenza.

AVVERTENZA! Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua.

AVVERTENZA! Spegnere i bruciatori elettrici e scollegare l'unità prima della manutenzione.

AVVERTENZA! La manutenzione deve essere effettuata solo quando l'apparecchio è freddo per evitare il rischio di scottature.

Risoluzione dei Problemi

Attivazione dei Bruciatori Elettrici e Problemi di Riscaldamento

- L'apparecchio non si accende.
- Il sensore principale della temperatura non funziona.
- L'elemento riscaldante non funziona.
- Le manopole non rispondono.

Possibili cause	Soluzione
Interruzione di corrente.	Verifica che l'apparecchio sia alimentato.
Interruttore di protezione scattato a bordo o della presa.	Ripristina l'interruttore di protezione del pannello.
Alimentazione non collegata correttamente.	Verifica che la spina sia collegata correttamente.
Guasto del componente.	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.
Nessuna alimentazione all'apparecchio.	Verifica che ci sia alimentazione all'apparecchio.
Errore di connessione del sensore di temperatura.	Controlla il filo del termocoppia per un problema di continuità. Consulta le **Pezzi di Ricambio.**
	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.
L'apparecchio si è spento a causa di un'eccessiva temperatura.	Lascia raffreddare l'apparecchio e riprova. Consulta le **Istruzioni per la Grigliatura.**
	IMPORTANTE! Assicurati che non ci sia grasso accumulato nell'apparecchio per evitare accumuli e incendi da grasso. Consulta le **Istruzioni per la Pulizia.**
	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.
Elemento difettoso o connessione dell'elemento.	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.
Manopole bloccate o rotte.	Rimuovi la manopola e controlla se ci sono danni. Consulta le **Pezzi di Ricambio.**
Guasto del pannello di controllo.	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.

Problemi Elettrici e di Connessione

- Sonde di temperatura non funzionanti.
- Lo schermo non si accende.
- L'apparecchio si è spento inaspettatamente.

Possibili cause	Soluzione
Sonde non collegate correttamente.	Verifica che le sonde siano collegate correttamente. Consulta la **Guida all'Assemblaggio.**
Sonde hanno superato il limite di temperatura.	Rimuovi le sonde dall'area di cottura, lasciale raffreddare e riprova.
Temperatura target non impostata.	Assicurati che la temperatura target sia impostata nell'app e che le notifiche siano abilitate sul tuo telefono. Consulta le **Impostazioni dell'elettrodomestico.**
Nessuna alimentazione all'apparecchio.	Verifica che ci sia alimentazione all'apparecchio.
Cavi difettosi.	Controlla tutti i cablaggi visibili per eventuali danni significativi. Consulta le **Pezzi di Ricambio.**
	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.
Schermo difettoso o guasto del componente.	Verifica se la connessione è stabilita tramite l'app del telefono. Consulta **l'app Napoleon Home.**
	Se la connessione è stabilita ma lo schermo rimane spento, potrebbe trattarsi di un guasto del componente.

Possibili cause	Soluzione
Protezione contro il surriscaldamento attivata.	Abbassa la temperatura dell'apparecchio. Consulta le **Istruzioni per la Grigliatura.**
Spegnimento automatico attivato.	Controlla i tempi di spegnimento e regola le impostazioni prima che il tempo venga raggiunto. Consulta le **Istruzioni per la Grigliatura.**
Interruzione di corrente.	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.
Modulo IoT difettoso.	

Errore dell'App Napoleon Home

- Impossibile connettere l'app all'apparecchio.
- Impossibile controllare l'apparecchio con l'app.
- Connessione persa con l'apparecchio.

Possibili cause	Soluzione
Modalità non avviata sull'apparecchio.	Assicurati che una modalità sia avviata fisicamente sull'apparecchio. Consulta le **Modalità di Funzionamento.**
Nessun controllo dell'applicazione.	Assicurati che l'apparecchio sia abbastanza vicino a un modem WI-FI e segui i passaggi per l'accoppiamento. Consulta **Collegare il tuo dispositivo smart.**
App obsoleta.	Assicurati che **l'app Napoleon Home** sia aggiornata. Consulta le **Impostazioni dell'elettrodomestico.**

Vernice che si sfoglia

- La vernice sembra sfogliarsi all'interno del coperchio o del cappuccio.

Possibili cause	Soluzione
Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Questo non è un difetto. La finitura del coperchio e del cappuccio è in porcellana o acciaio inox e non si sfoglia. Lo sfaldamento è causato da grasso indurito, che si secca in frammenti simili alla vernice e si stacca. Una pulizia regolare previene questo problema. Consulta le **Istruzioni per la Pulizia.**

VOGLIAMO AIUTARTI!

Contatta il Dipartimento di Soluzioni Clienti di Napoleon per i pezzi di ricambio consigliati. +31 345 588655.

Conformità

NOME DEL PRODOTTO	NUMERO DI MODELLO	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Dichiarazione FCC

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

1. Il dispositivo non deve causare interferenze nocive.
2. Il dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, inclusa l'interferenza che potrebbe causare un funzionamento indesiderato.

Questo equipaggiamento è stato testato e rispetta i limiti per un dispositivo digitale di Classe B, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC. Questi limiti sono progettati per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze nocive in un'installazione residenziale. Questo equipaggiamento genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installato e utilizzato secondo le istruzioni, potrebbe causare interferenze dannose nelle comunicazioni radio. Tuttavia, non si può garantire che le interferenze non si verifichino in una particolare installazione.

Se questo equipaggiamento causa interferenze nocive alla ricezione radio o televisiva, come può essere determinato spegnendo e accendendo l'equipaggiamento, si consiglia all'utente di cercare di correggere l'interferenza attraverso una o più delle seguenti misure:

- Ri-orientare o spostare l'antenna di ricezione.
- Aumentare la distanza tra l'equipaggiamento e il ricevitore.
- Collegare l'equipaggiamento a una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
- Consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto per assistenza.

Le modifiche o cambiamenti non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero annullare l'autorità dell'utente di utilizzare l'apparecchiatura.

Dichiarazione ISED

Questo dispositivo contiene trasmettitori/ricevitori esenti da licenza che sono conformi ai RSS esenti da licenza di Innovation, Science and Economic Development Canada.

Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

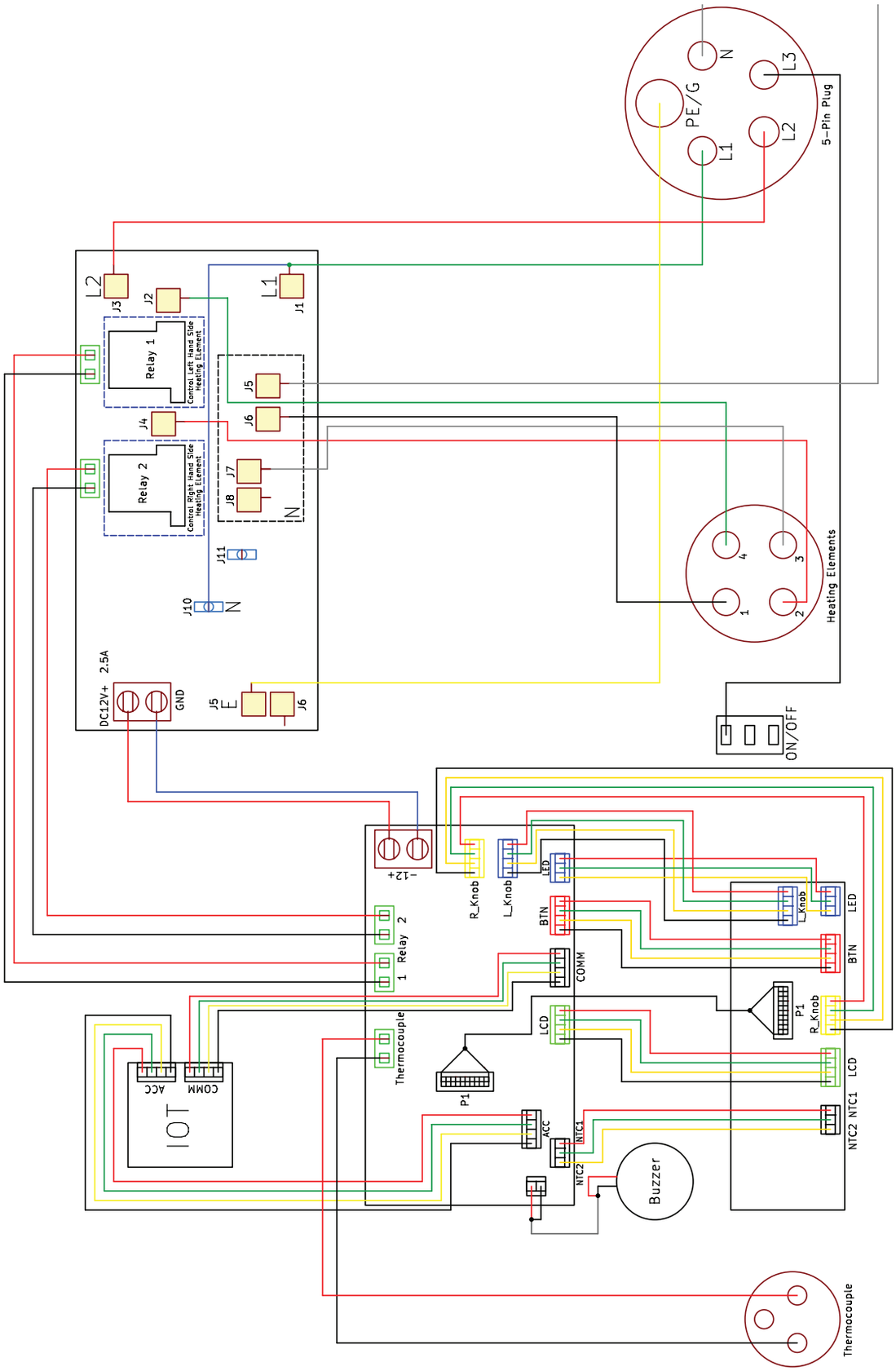
1. Questo dispositivo non deve causare interferenze.
2. Questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza, inclusa quella che potrebbe causare un funzionamento indesiderato del dispositivo.

L'apparecchiatura digitale è conforme alla normativa canadese CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B)..

Dichiarazione sull'Esposizione alla Radiazione

Per conformarsi ai requisiti di esposizione RF della FCC, questo permesso è valido solo per configurazioni mobili. Le antenne utilizzate per questo trasmettitore devono essere installate in modo da garantire una distanza di separazione di almeno 20 cm da tutte le persone e non devono essere collocate insieme o operare in combinazione con altre antenne o trasmettitori.

Schema Elettrico



GARANZIA DI 15 ANNI NAPOLEON

Per ROGUE® EQ™ 365

Garanzia Limitata di 15 Anni per i Grill Elettrici Napoleon.

Questa garanzia è valida in: Unione Europea, Svizzera, Andorra, San Marino, Norvegia, Islanda e Liechtenstein.

I diritti legali del cliente in caso di difetti secondo la WKRL - (UE) 2019/711) non sono influenzati, limitati o modificati dalla presente garanzia. L'esercizio dei diritti statutari deve avvenire gratuitamente.

NAPOLEON garantisce che i componenti del nuovo prodotto NAPOLEON saranno esenti da difetti nei materiali e nella lavorazione a partire dalla data di acquisto per un periodo di:

Coperchio	15 Years
Coperchio in smalto porcellanato	15 Years
Fusione di alluminio	15 Years
Griglie in ghisa smaltata porcellanata	15 Years
Componenti Elettrici	3 Years
Tutti gli Altri Componenti	15 Years

CONDIZIONI E LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

NAPOLEON garantisce che i suoi prodotti sono privi di difetti esclusivamente all'acquirente originale, e solo nella misura in cui l'acquisto è avvenuto tramite un rivenditore ufficiale NAPOLEON. Si applicano le seguenti condizioni e restrizioni:

La presente garanzia del fabbricante non è trasferibile e non può essere prolungata in alcun caso e da nessuno dei nostri rappresentanti.

La griglia deve essere installata da un tecnico di servizio o da un appaltatore autorizzato e munito di licenza. L'installazione deve essere effettuata in conformità con le istruzioni di installazione fornite, nonché con tutte le norme locali e nazionali di costruzione e antincendio.

Questa garanzia limitata non copre i danni causati da funzionamento improprio, mancanza di manutenzione, incendio di grasso, esposizione ambientale, incidenti, modifiche, abuso o negligenza. L'installazione di pezzi di ricambio di altri produttori invalida la presente garanzia. Lo scolorimento degli elementi in plastica dovuto all'applicazione di detergenti chimici o all'esposizione alla luce del sole non è coperto da questa garanzia.

Questa garanzia esclude anche quanto segue: graffi, ammaccature, difetti di verniciatura, rivestimenti, corrosione o scolorimento causati dall'esposizione al calore o a detergenti abrasivi e chimici, nonché scheggiature alle parti rivestite in porcellana e a qualsiasi componente utilizzato nell'installazione della griglia.

Se una parte si deteriora al punto da diventare inutilizzabile (a causa della ruggine o della bruciatura) durante il periodo di garanzia, il cliente riceverà una parte sostitutiva.

Dopo il primo anno, NAPOLEON ha l'autorità, nell'ambito di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni) di revocare qualsiasi obbligo di garanzia a sua libera discrezione, rimborsando l'acquirente originale per un importo pari al prezzo all'ingrosso dei relativi pezzi difettosi in garanzia.

NAPOLEON non accetta alcuna responsabilità relativa a qualsiasi installazione, ore di lavoro o altri costi o spese associati alla reinstallazione di un pezzo in garanzia. I costi di questa natura non sono coperti dalla presente garanzia.

In deroga a qualsiasi regolamento di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni), la responsabilità di NAPOLEON in questa garanzia è definita da quanto sopra, e non copre alcun danno incidentale, consequenziale o indiretto in alcun caso.

La presente garanzia definisce gli obblighi e la responsabilità di NAPOLEON in relazione alla griglia NAPOLEON. NAPOLEON non si assume ulteriori responsabilità in relazione alla vendita di questo prodotto, né autorizza terzi ad assumersi altre responsabilità per suo conto.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità relativa a: surriscaldamento, spegnimento della fiamma a causa di fattori ambientali come forti venti o ventilazione inadeguata.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità relativa a eventuali danni alla griglia causati dalle intemperie, dalla grandine, da un trattamento brusco, da prodotti chimici aggressivi o da detergenti.

Le richieste di assistenza in garanzia devono essere accompagnate dalla prova d'acquisto o da una sua copia che indichi il numero di serie e di modello.

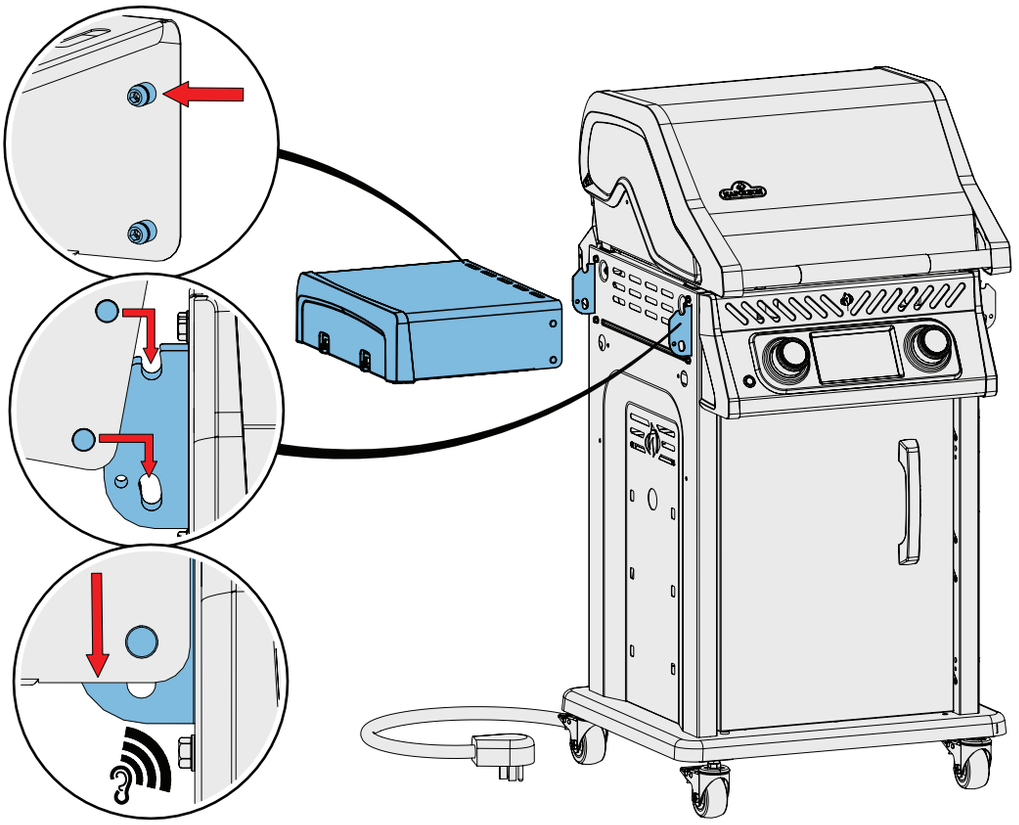
NAPOLEON si riserva il diritto di far ispezionare il prodotto o qualsiasi parte di esso da uno dei suoi rappresentanti prima dell'adempimento di qualsiasi obbligo di garanzia.

NAPOLEON non si fa carico delle spese di spedizione, delle ore di lavoro né dei dazi all'esportazione.

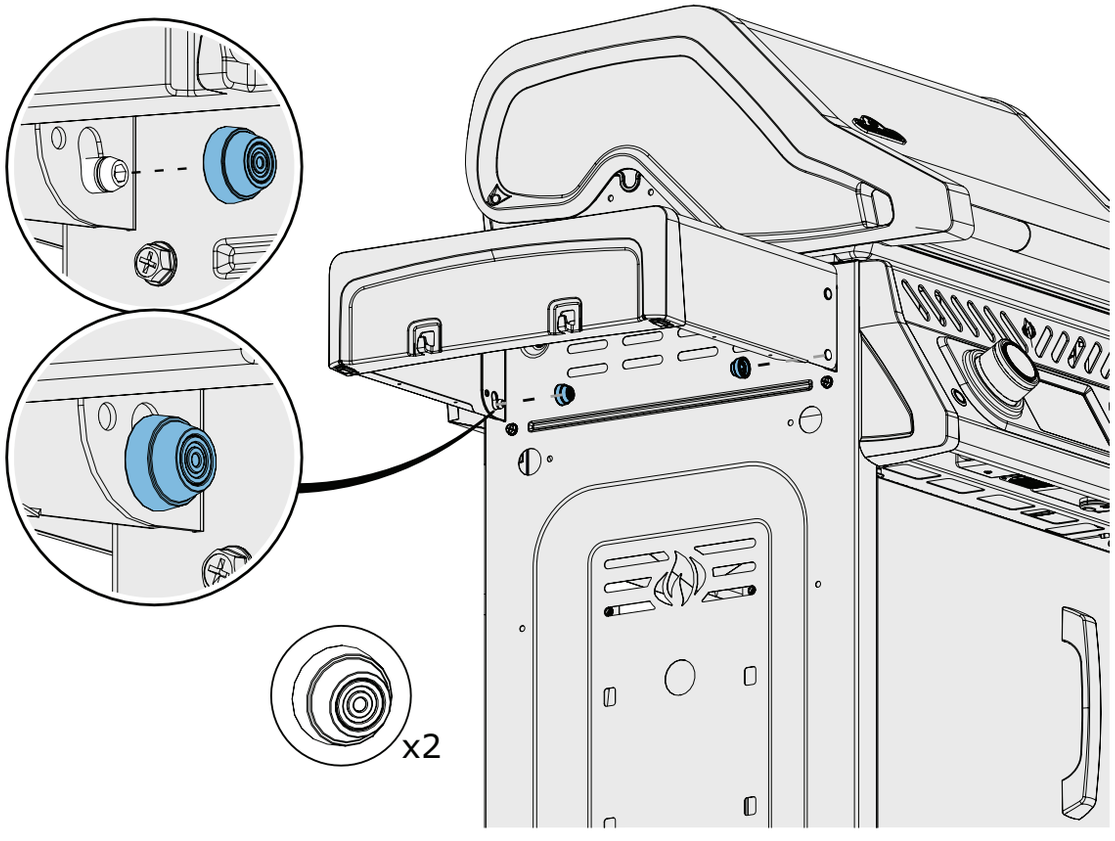
Garante: NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Olanda
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

Assembly Guide

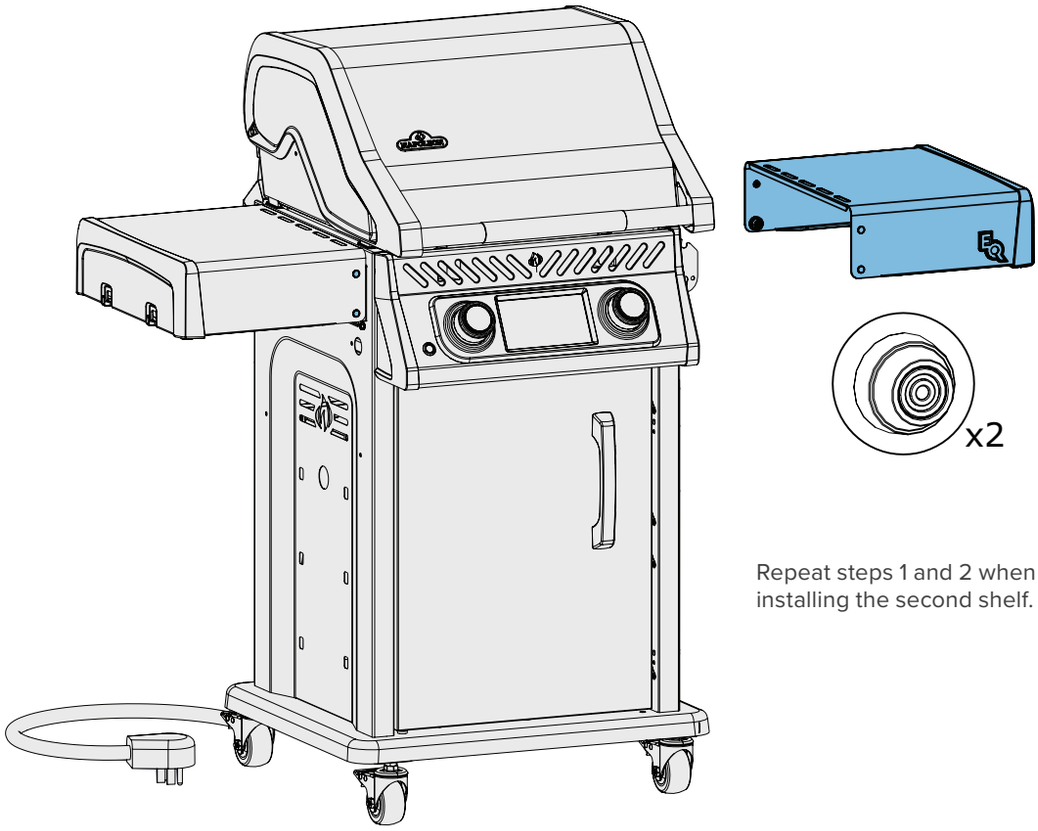
1



2

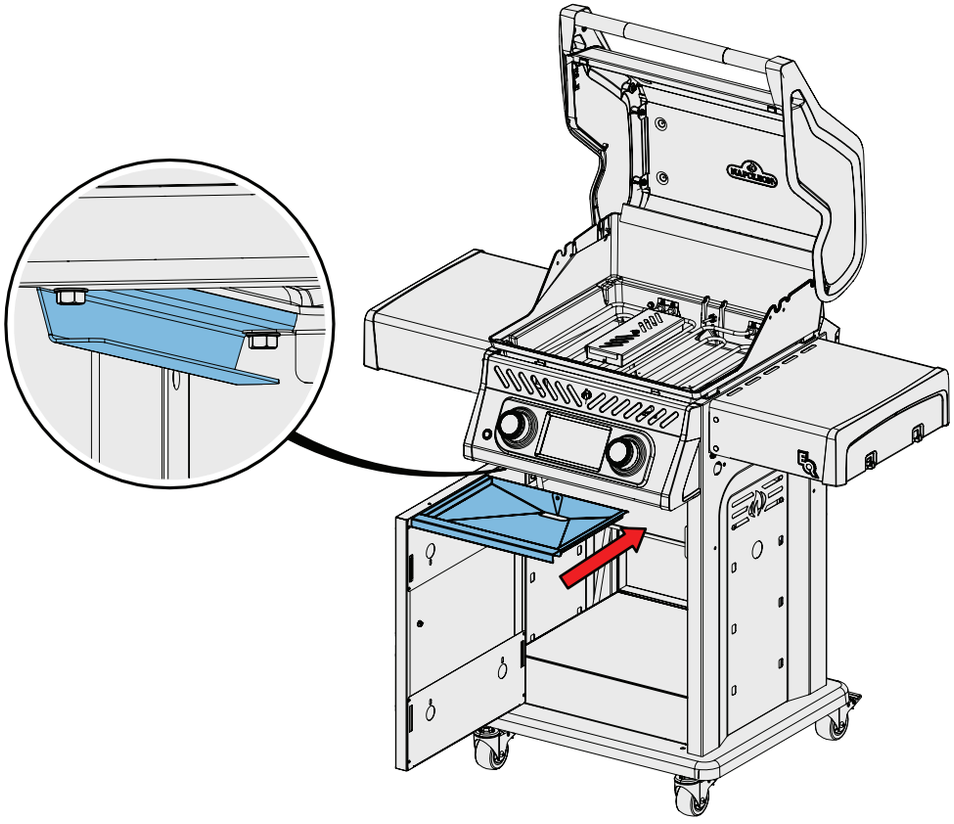


3

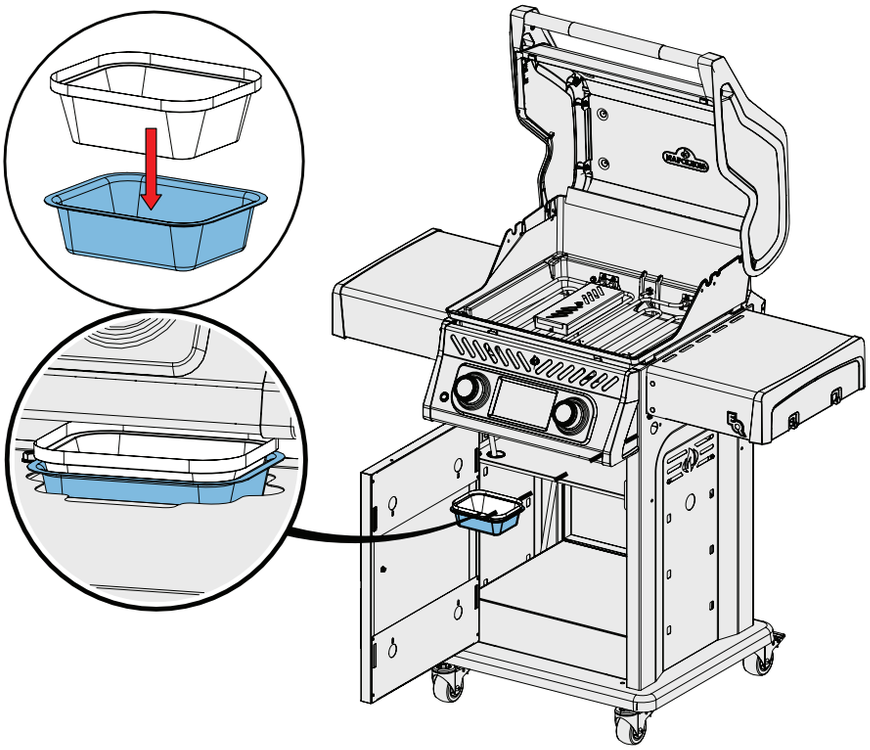


Repeat steps 1 and 2 when installing the second shelf.

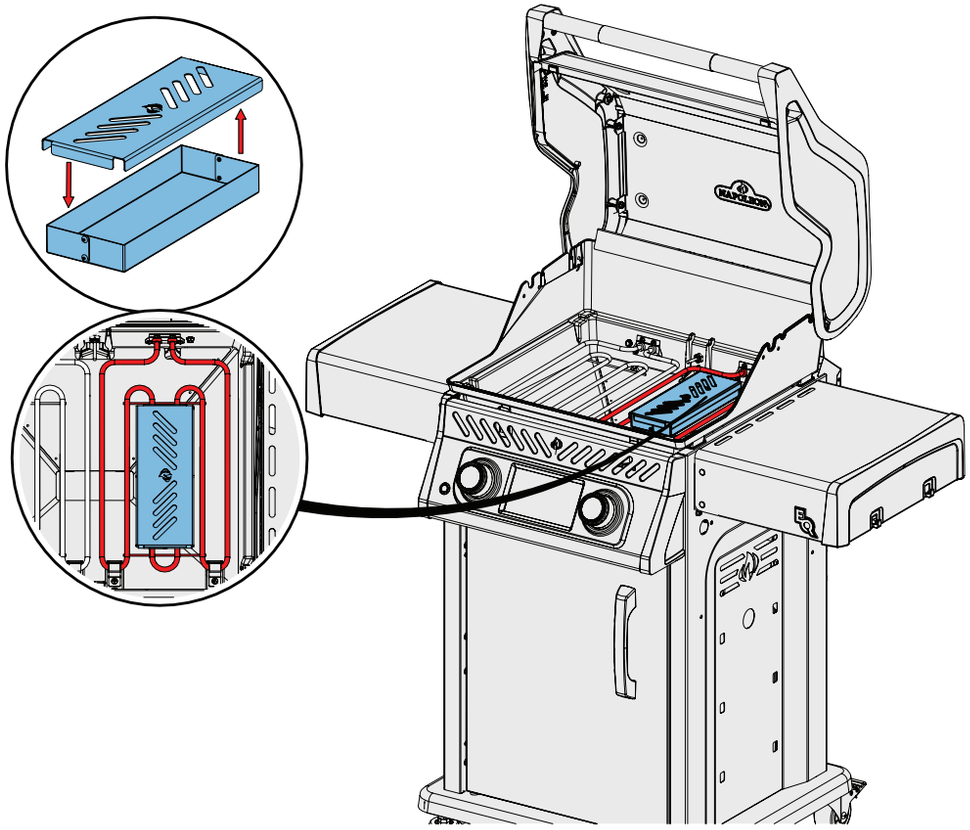
4



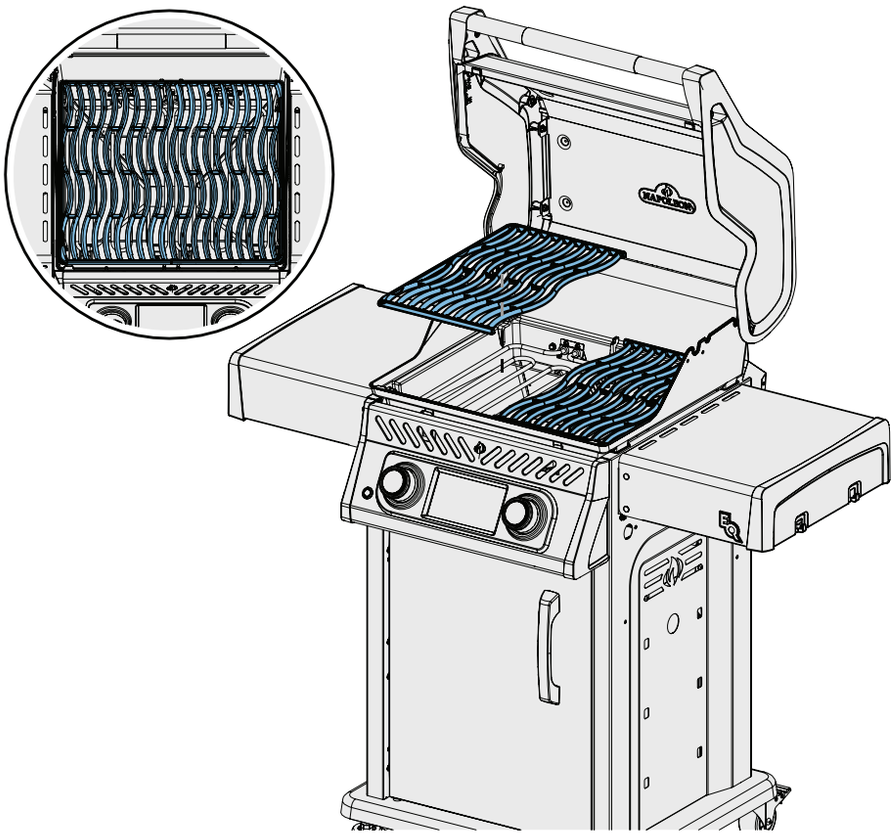
5



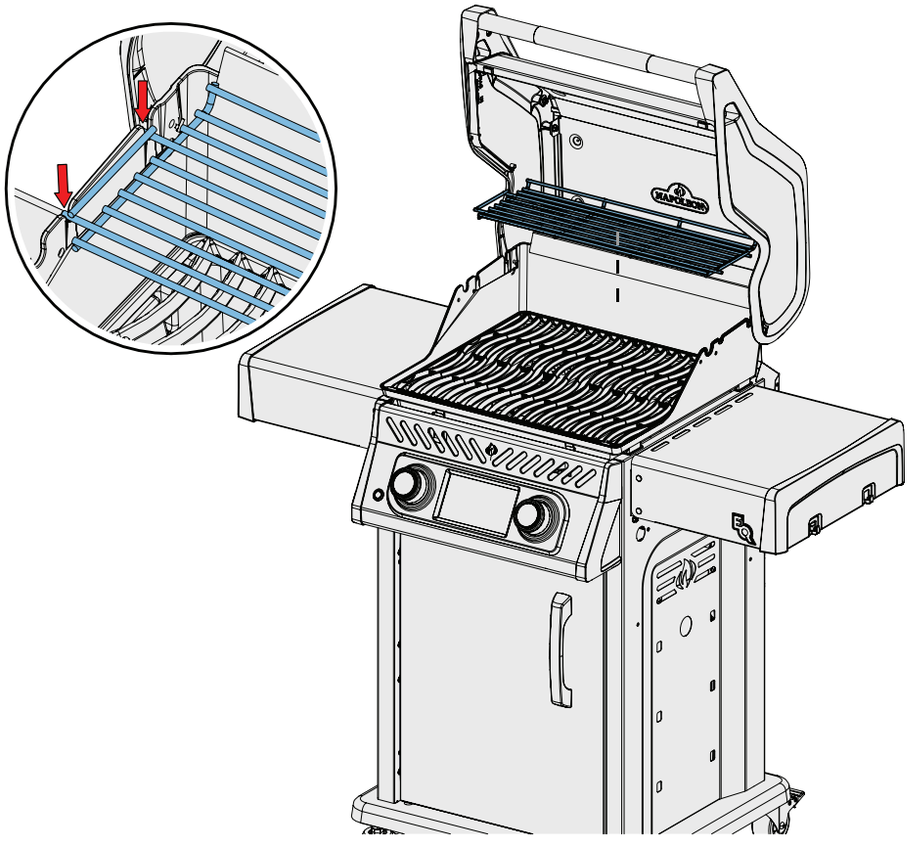
6



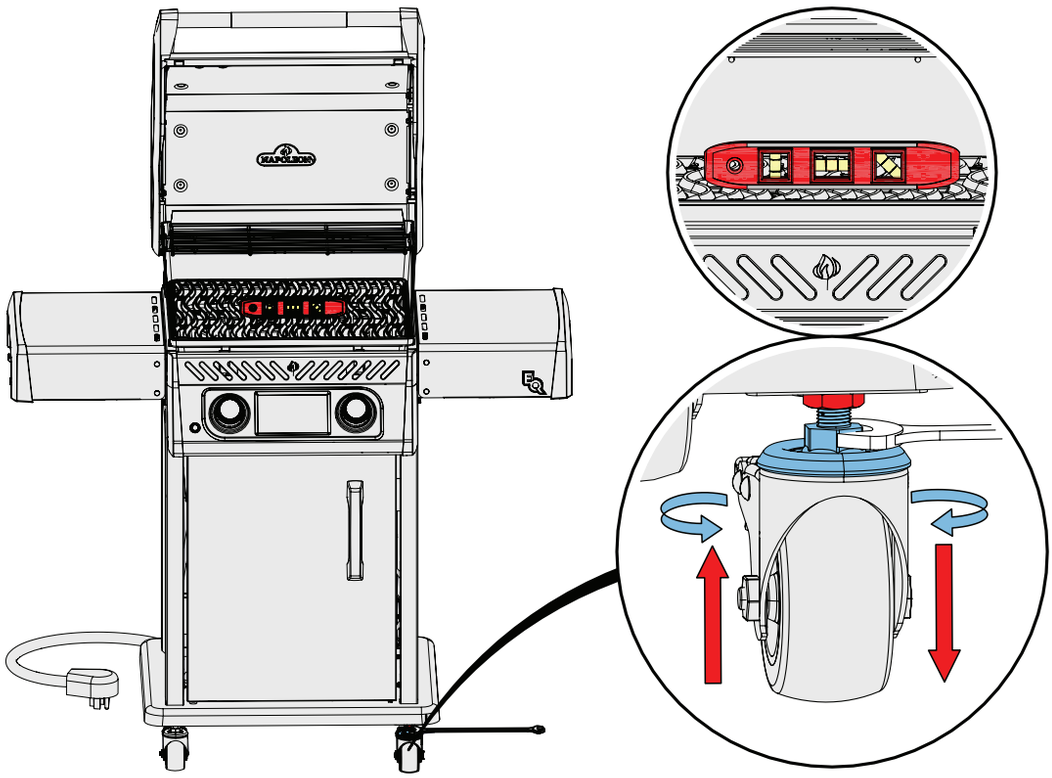
7



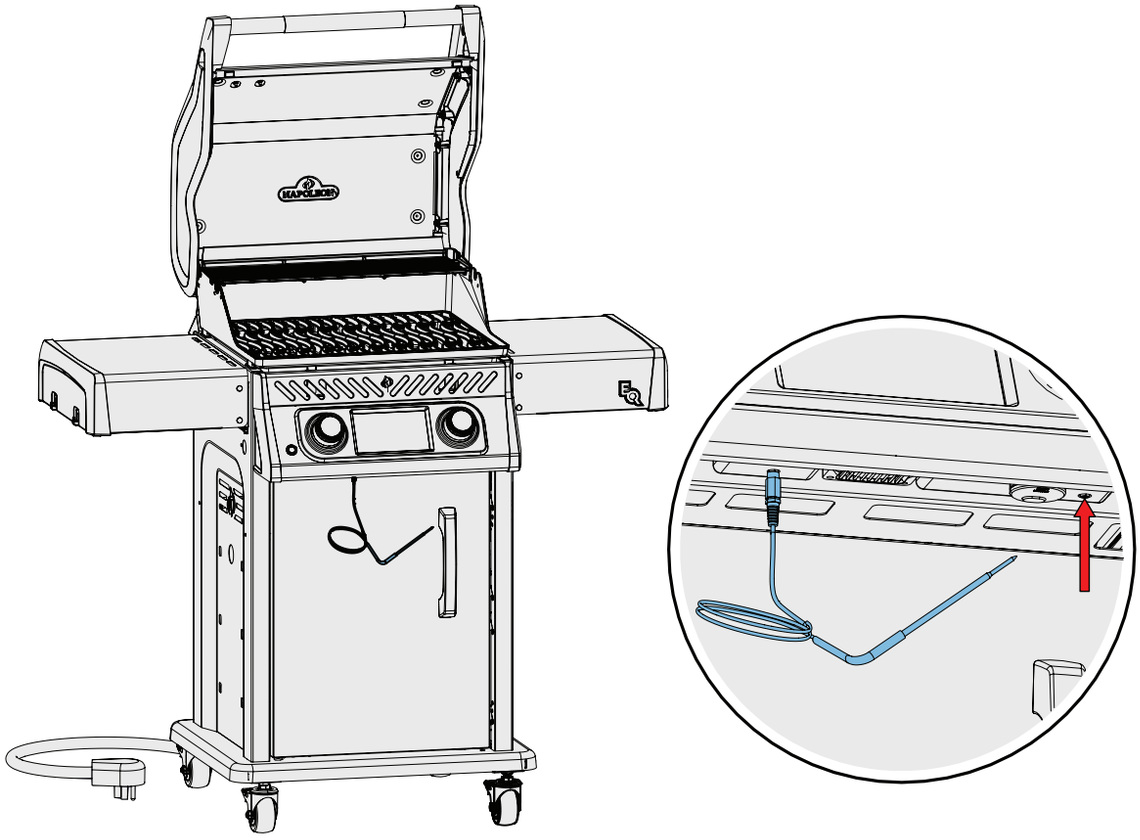
8



9



10

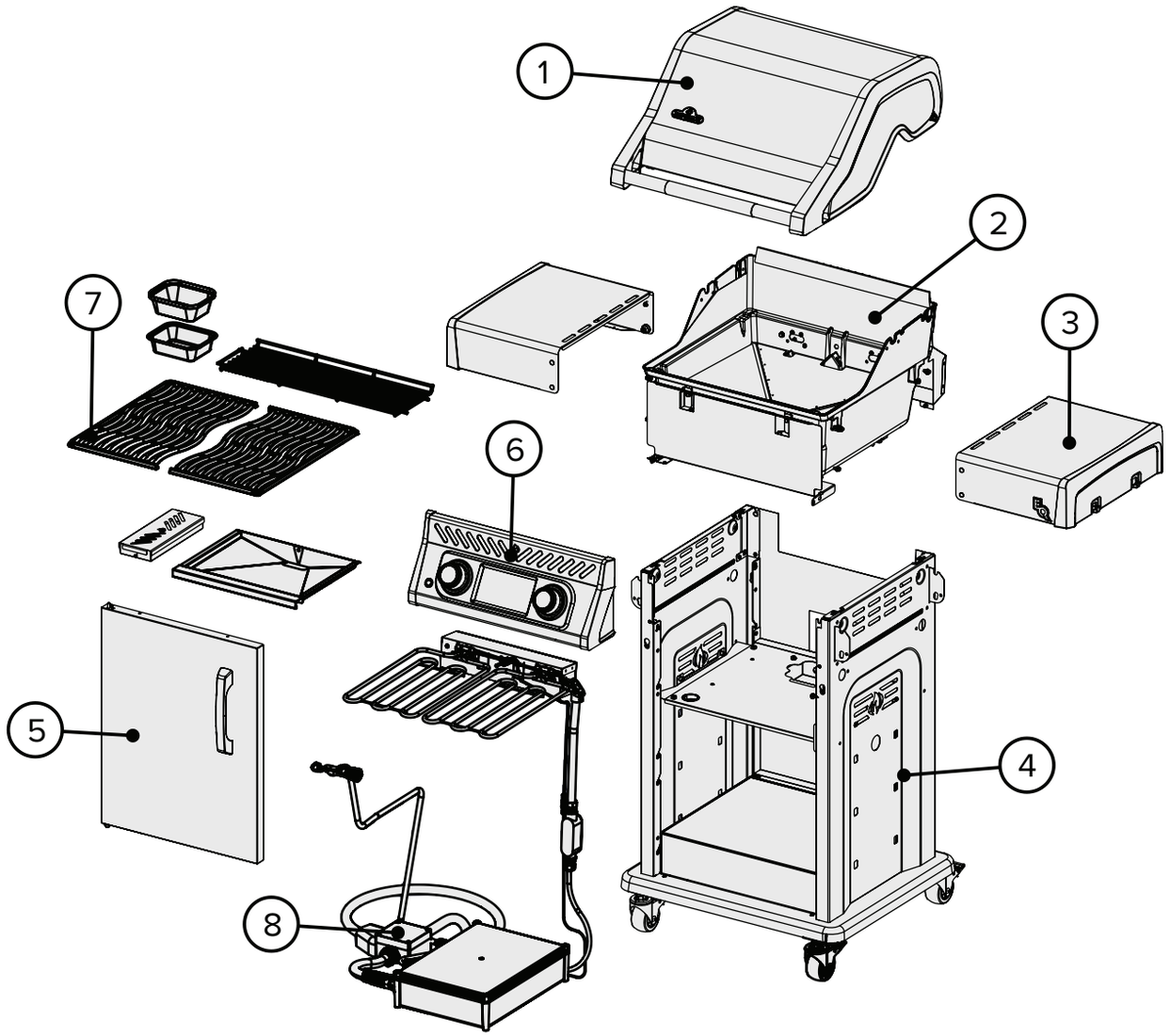


Grill Components

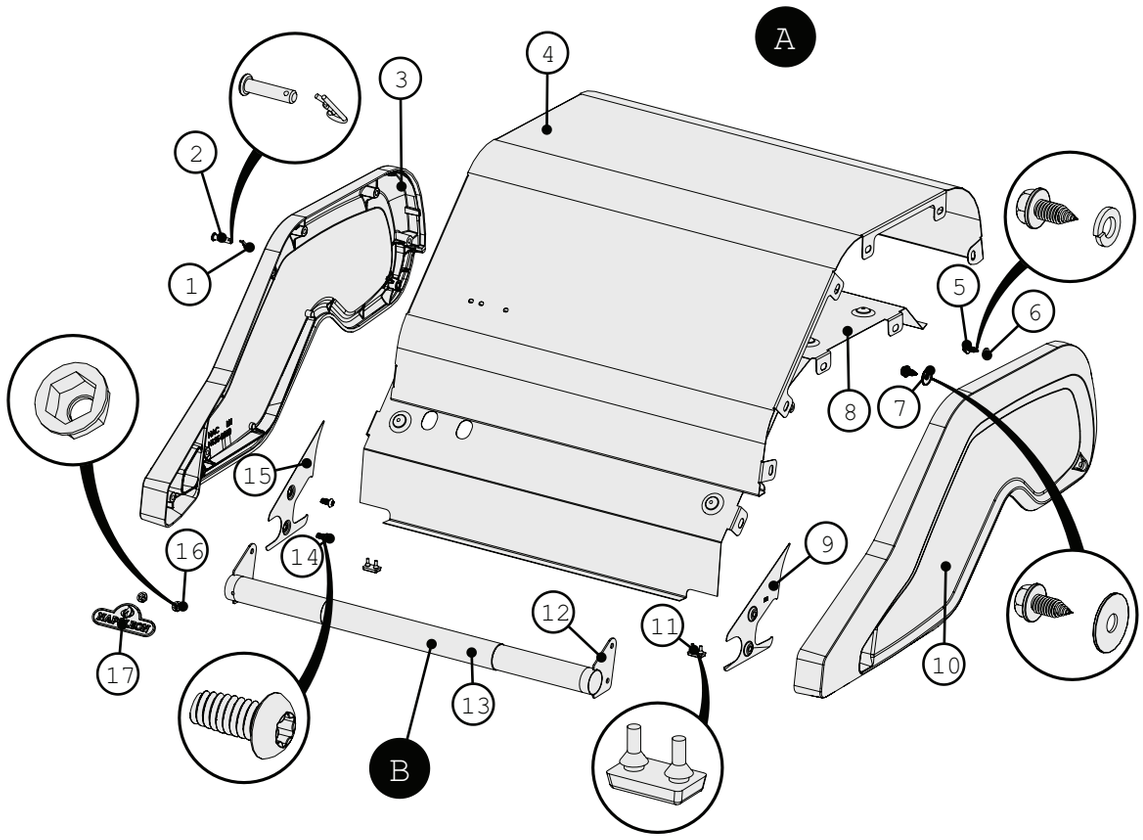
Exploded Overview

	Description
1	Lid Assembly
2	Base Assembly
3	Side Shelf Assembly
4	Cabinet Assembly
5	Door Assembly
6	Control Panel Assembly
7	Accessories
8	Electrical Components

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

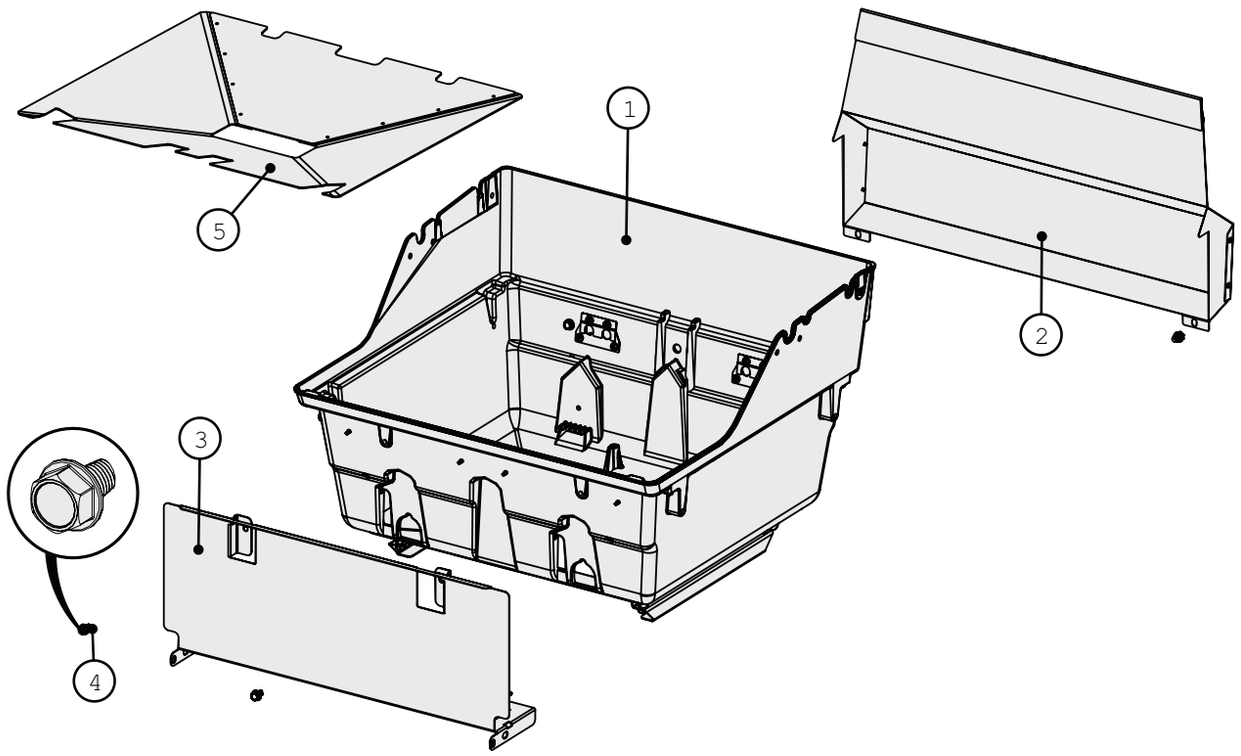


Lid Assembly



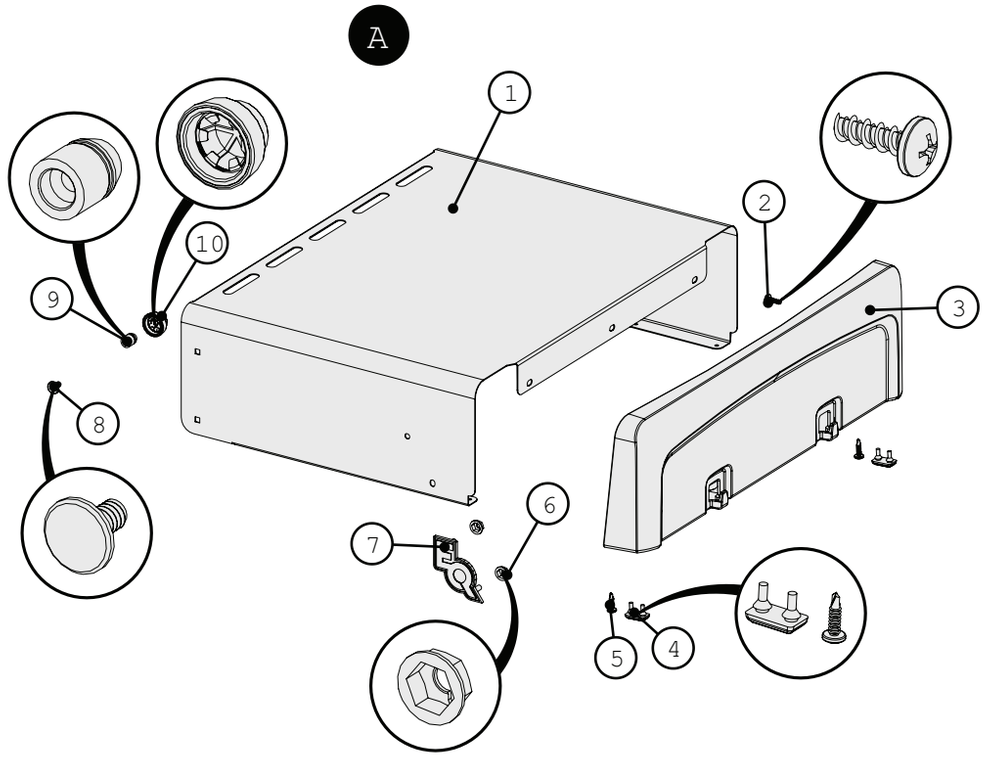
	Part #	Description
A	N010-1304	Assembly, Lid
1	N485-0021	Cotter Pin
2	N485-0026	Pin Clevis
3	N135-0050-BK1HT	Casting, Lid Left Side
4	N335-0149-BK2SG	Lid, Insert Matte Black
5	N570-0113	Screw, 1/4-20X9/16” Hex Hd
6	N735-0002	Lockwasher
7	N735-0032	Washer, Aluminium
8	N585-0178	Heat Shield, Lid
9	N080-0367-BK1HT	Bracket, Lid Casting
10	N135-0051-BK1HT	Casting, Lid Right Side
11	N510-0013	Bumper, Rectangular
B	N010-0958-BK1TX	Assembly, Handle
12	N080-0379	Bracket, Lid Handle
13	N325-0100	Handle, Lid
14	N570-0145-BK	Screw 1/4-20X1/2” Black
15	N080-0366-BK1HT	Bracket, Lid Casting
16	N450-0044	Nut, Thread Cutting
17	N385-0513-BK	Logo, Napoleon

Base Assembly



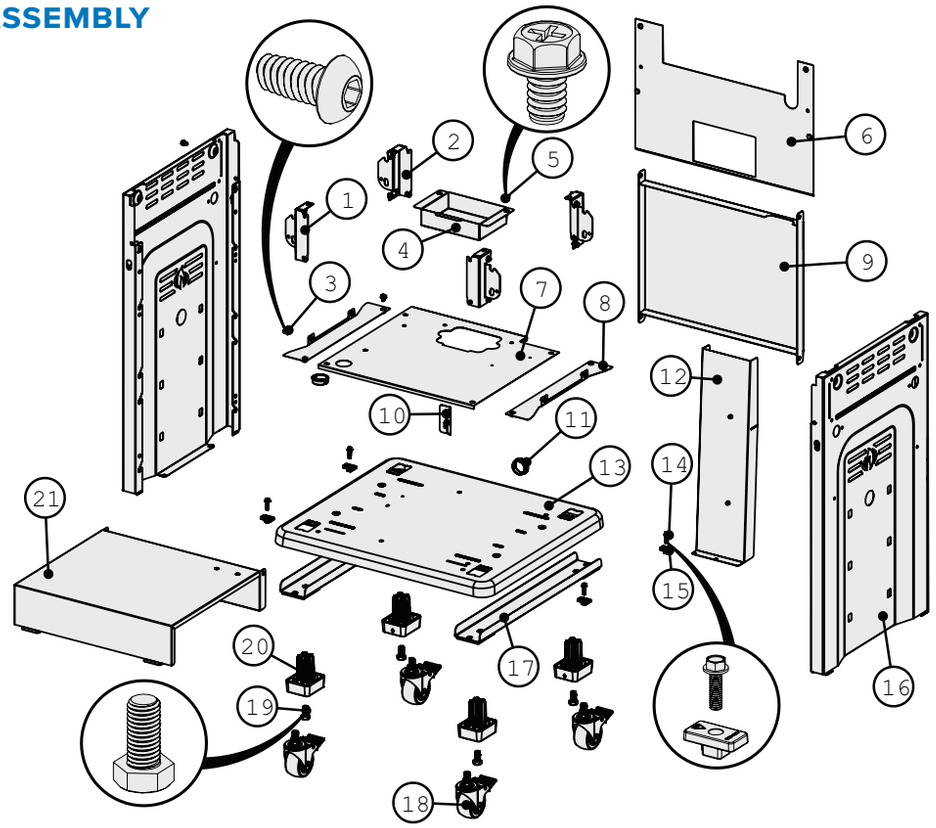
	Part #	Description
1	N135-0068 -BK1HT	Casting, Base
2	N215-10001534	Deflector, Wind
3	N585-0147	Shield, Heat Base
4	N570-0122	Screw, 1/4-20X10.5mm Thread Roll
5	N010-1641	Assembly, Liner

Side Shelf Assembly



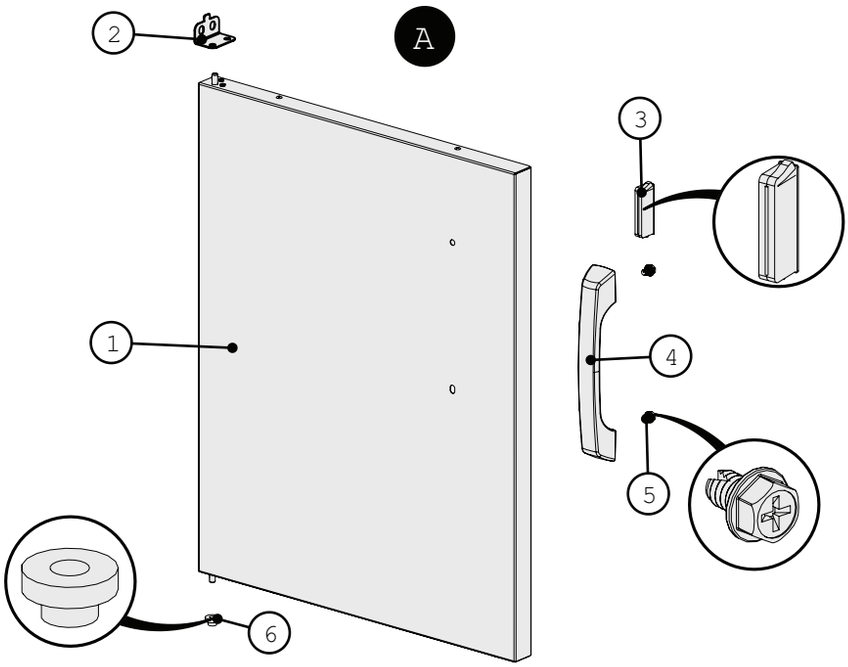
	Part #	Description
A	N010-1305	Assembly, Side Shelf
1	N590-0328-BK1TX	Shelf
2	N570-0076	Screw, #8x1/2” Hi/Lo Tap
3	N120-0030-BK0TX	Cap, End
4	N510-0013	Bumper, Rectangular
5	N570-0013	Screw #8 X 5/8” Pan Hd
6	N450-0044	Nut, Thread Cutting
7	N385-0386-BK	Logo, Eq
8	N570-0101-BK4FL	Screw, Advert 10-24 X 3/8”
9	N450-0049	Nut, Post Shelf Pivot
10	N450-0050	Nut, Plastic Cap

Cabinet Assembly



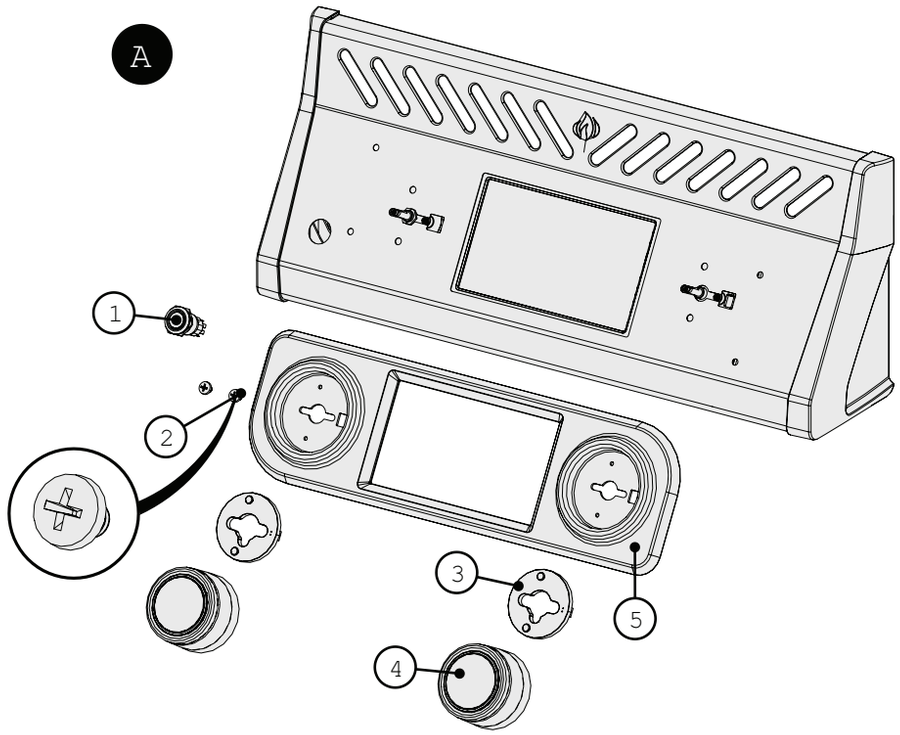
	Part #	Description
1	N080-0364	Bracket, Folding Shelf A
2	N080-0365	Bracket, Folding Shelf B
3	N570-0126	Screw 1/4-20x1/2”
4	N200-0134-BK1SG	Cover, Drip Tray
5	N570-0118	Screw, 1/4-20x3/8” Hex Hd
6	N200-0147-BK1TX	Cover, Base Back
7	N475-0614-BK1TX	Panel, Cart Panel Inside
8	N080-0513-BK1TX	Bracket, Lft/Rght Cart Shield
9	N475-0615-BK1TX	Panel, Cart Panel Back
10	N080-0380-BK1SG	Bracket, Magnet
11	N105-0012	Bushing 1 1/2” Snap Split
12	N200-0162-BK1TX	Cover, Wire Harness
13	N590-0329-BK1TX	Shelf, Bottom Cart
14	N570-0087	Screw,1/4-20 X 7/8” Hex Hd
15	N510-0022	Socket, Caster 2 of 2
16	N475-0607-BK1TX	Panel, Lft/Rt Cart
17	N010-10001939-BK1SG	Assembly, Cart Caster Support
18	N130-0018	Caster with Brake
19	N065-10000949	Bolt, M12-1.75 X 25mm
20	N510-0021	Socket, Caster 1 of 2
21	N475-0616-BK1TX	Panel, High Voltage Box

Door Assembly



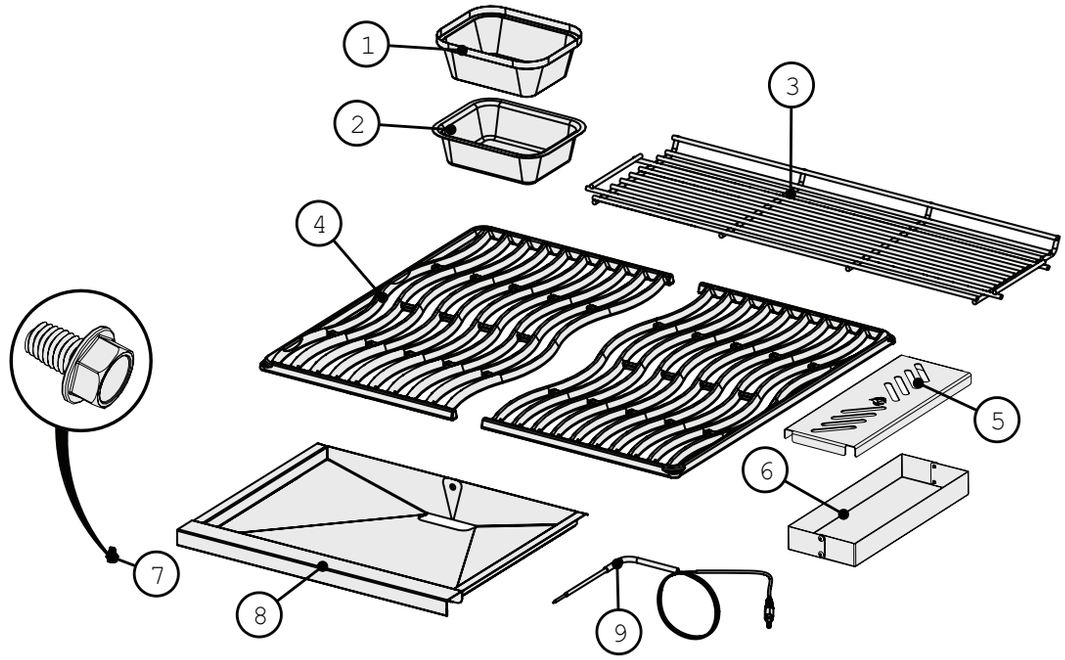
	Part #	Description
A	N010-0959-BK1TX	Assembly, Door
1	N370-1138-BX	Door
2	N080-0378-BK1SG	Bracket, Door Pivot
3	N430-0002	Catch, Magnetic
4	N325-0094-BK0TX	Handle, Door
5	N570-0118	Screw, 1/4-20x3/8 Hex Hd
6	N105-0011	Bushing, Door Pivot Rod

Control Panel Assembly



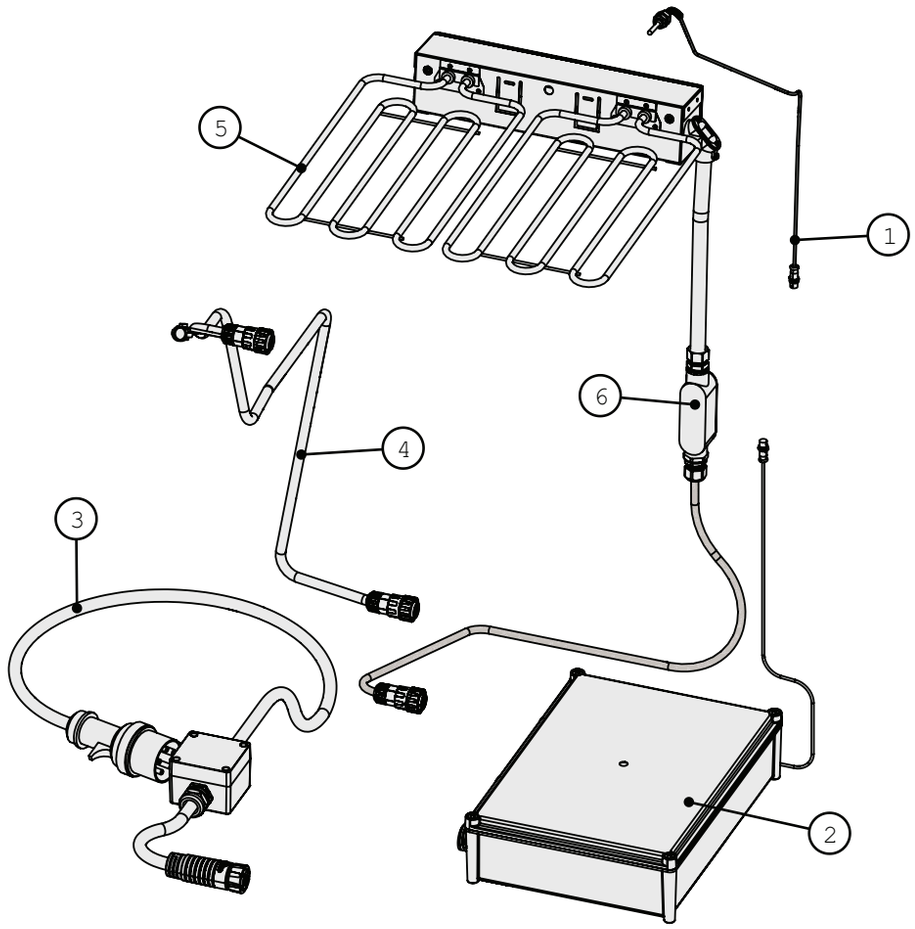
	Part #	Description
A	N010-1303	Assembly, Control Panel
1	N660-0007LY	Switch, Moment 4.5v
2	N570-0019	Screw, 10-24X1/4”
3	N010-1635	Assembly, Large Led Light
4	N380-0045-CL	Knob, Control
5	N051-0022-BK0TX	Bezel, Control Panel

Accessories



	Part #	Description
1	N185-0001	Container, Alum Grease Tray
2	N710-0062	Tray, Grease Alum (Hard Tooled)
3	N520-0051	Rack, Warming
4	N305-0100	Grid, Cooking Cast Iron
5	N403-0005	Lid, Smoker Box
6	N710-0142	Tray, Smoker Box
7	N570-0122	Screw, 1/4-20X10.5mm
8	N710-0107	Drip Pan
9	N680-10002268	Thermoprobe Curved Wire

Electrical Components



	Part #	Description
1	N680-10002268	Thermoprobe, Curved Wire
2	N010-10001362	Assembly, High Voltage
3	N195-10001363	Cord, Main Power
4	N750-0108	Wire Harness 1
5	N100-0061	Element, Heating
6	Part not available for replacement. Contact your Napoleon dealer for details.	

NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS

Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada

PHONE: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com

N415-0766W

Last Revision | A-0 | 02.19.25

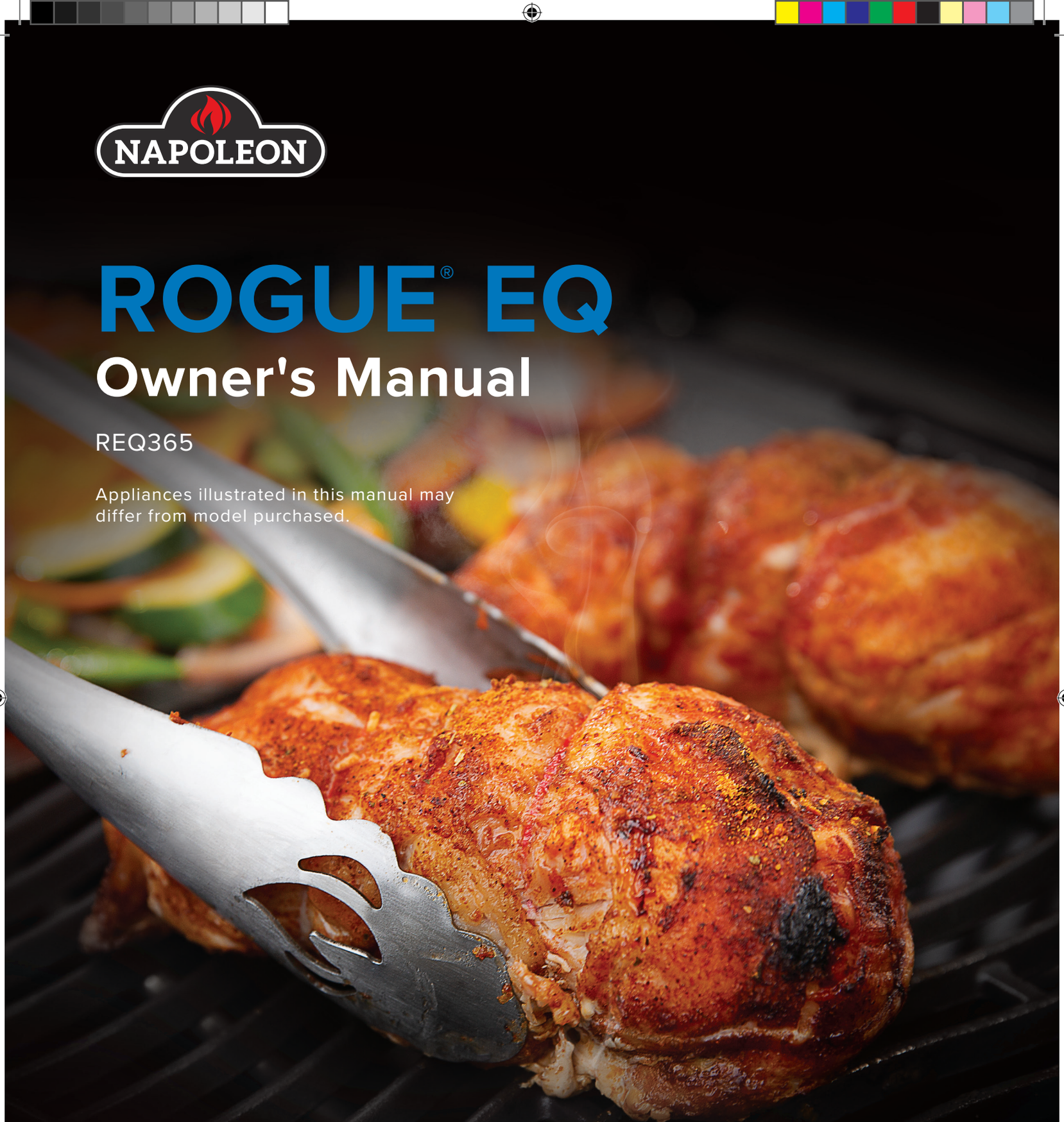
Napoleon.com | ROUGE® EQ

ROGUE® EQ

Owner's Manual

REQ365

Appliances illustrated in this manual may differ from model purchased.



We Want Your Feedback!

Visit Napoleon.com to write a review.

★★★★★

Apply Serial Number

CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON ELECTRIC GRILL!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

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

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

OUTDOOR ELECTRIC BARBECUE. USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

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

DANGER!

- POTENTIAL SHOCK HAZARD
- For outdoor household use only.
- When using powered appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, personal injury and material damage.

WARNING!

Read and follow all warnings and instructions prior to operating the appliance.

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

NOTICE TO LICENSED ELECTRICIAN

For residences with legacy two phase wiring, a 32A IEC 60309 (6h) plug is required. The plug provided on the power cord will need to be replaced and paired with a suitable 32A outdoor outlet. Contact a Napoleon dealer for the N370-10005052 32AMP Plug End Kit. Leave these instructions with the appliance owner for future reference.

Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

Safety First

WARNING! General Information

This appliance conforms to technical standards and the safety requirements for electrical devices.

The entire electrical supply installation MUST be carried out by a licensed electrician. The appliance must be installed in conformity with local codes.

WARNING! Electrical Precautions

This unit utilizes a 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) plug.
Risk of electric shock. Use only a Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) protected circuit with this appliance.

ALWAYS ensure that the electrical outlet being used is appropriate for the appliance ratings. The appliance is rated for 5.4 kW. Only use a mating outdoor outlet dedicated to this appliance.

The electricity supply should be provided through a residual current device (RCD) having a rated residual current not exceeding 30 mA.

The appliance is to be connected to a socket outlet having an earthing contact.

Keep any electrical supply cords away from water, other liquids or heated surfaces. Do not operate the appliance if the cord, plug or any other critical components have been damaged, or if the appliance malfunctions.

It is recommended to connect the appliance directly to a properly grounded outlet. If an extension cord is used, it must be:

1. Outdoor rated.
2. Appropriately rated for continuous 16A supply. And,
3. As short as possible.

Residential extension cords must not be used.

WARNING! Installation & Assembly

Assemble this appliance exactly as instructed in the assembly instructions located in this manual. This appliance is not intended to be installed in or on mobile homes, caravans, or boats.
Do not modify this appliance under any circumstances.

WARNING! Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this appliance.
NEVER leave the appliance unattended while cooking.
NEVER attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
ALWAYS have an ABC fire extinguisher accessible.
This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

WARNING! Storage & Disuse

Unplug the appliance from the outlet when not in use. Keep the plug and cord dry.
Do not leave the appliance ON during periods of non-use.
Store the appliance indoors when not in use. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

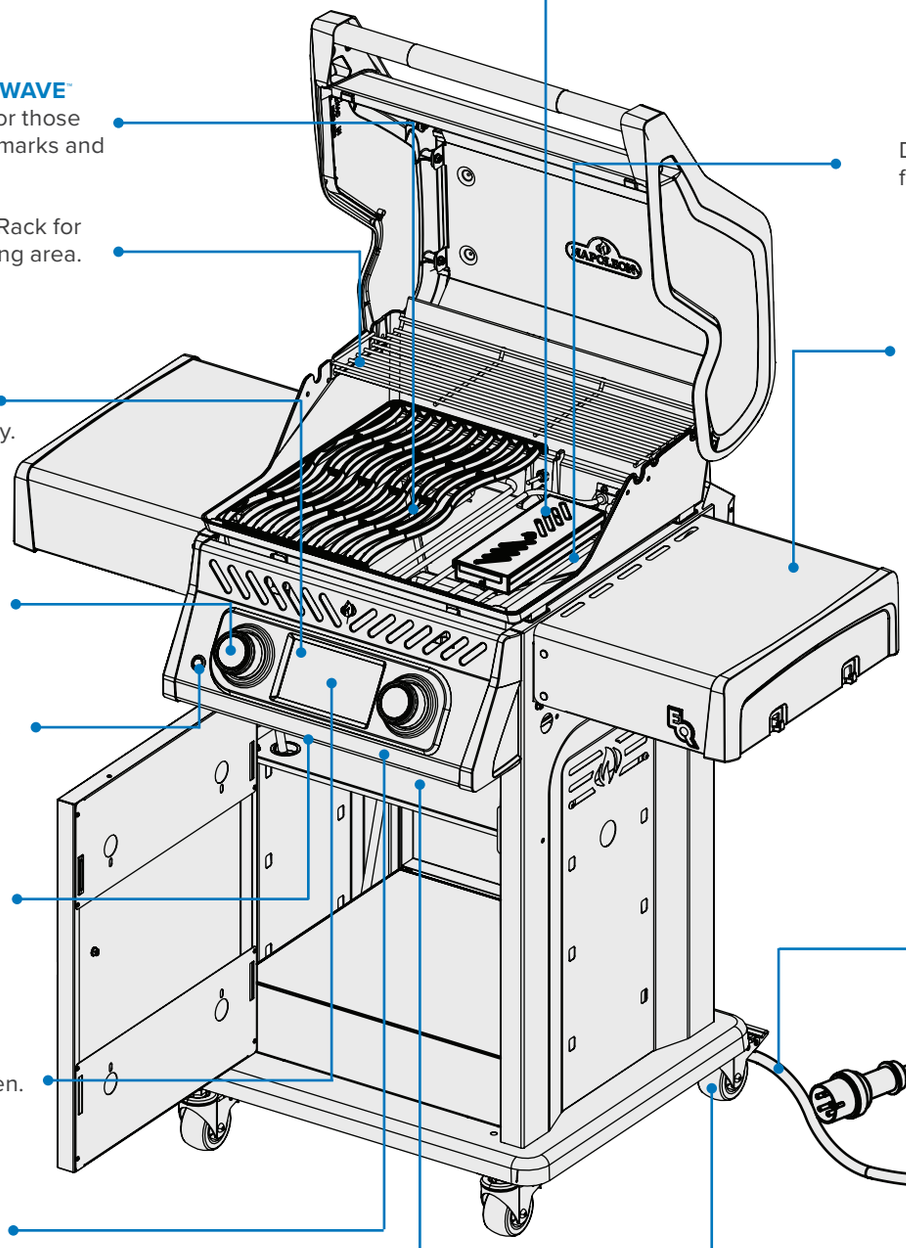
CONTENTS

Welcome to Napoleon! 3
Safety First
Full System Features 4
Getting Started 5
IMPORTANT SAFEGUARDS
Operation 6
Starting Your Appliance
Grilling Instructions
Operating Modes
Appliance Settings
Napoleon Home App
How to Use the Rotisserie
The Grilling Experience Checklist
How to Season Cast Iron Cooking Grids
Grilling Guide 16
Cleaning Instructions 17
Maintenance Instructions 19
Stainless in harsh environments
Troubleshooting 20
Compliance 22
Electrical Diagram 23
Warranty 24
Assembly Guide 241
Replacement Parts 246

FR 25 NL 49 DE 73 ES 97 DK 121 SE 145 NO 169 PT 193 IT 217

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Full System Features



The appliances illustrated in this Owner’s Manual may differ from the model you purchased. Featured model: REQ365

Getting Started

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

Wear protective gloves.

Wear safety glasses.

CAUTION! Hot surface. Surfaces marked with this symbol are very hot.

Important information.

DANGER / WARNING! Electrical Shock Hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.

DANGER! Immediately shut off the power supply and disconnect.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not operate the appliance if the plug receptacle is damaged.
- The power cord should be regularly examined for signs of damage, and the appliance is not to be used if the cord is damaged.
- If the cord is damaged it should be replaced by a Napoleon authorized dealer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the appliance in rain or while standing in water.
- Do not use the appliance within 3m (10 feet) of a pool, pond, or other body of water.
- Do not use as a heater.
- The area surrounding the appliance should be kept clear of flammable liquids and other combustible materials such as mops, rags, brooms, and paper; as well as solvents, cleaning fluids and gasoline.
- The grease tray must be in place at all times while the appliance is in operation.
- To avoid injuries only use accessory attachments specifically recommended by Napoleon.
- Do not adjust the cooking grids when operating or hot.
- Allow the appliance and any collected grease or food drippings to cool before moving, cleaning, servicing or storing the grill.
- Do not use the appliance in high-traffic areas. The cord must be arranged so that it will not be pulled by children or present a tripping hazard.
- Keep all electrical supply cords away from all heated surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse the cord, or plug in water or other liquid.
- Turn controls off before disconnecting the plug from the wall outlet.
- Do not allow cold water (e.g. rain, sprinkler, hose, pressure washer) to come in contact with the heated grill.
- Never cover more than 75% of the cooking surface with cookware.
- Always maintain proper clearance to combustibles 26” (660mm) to rear of unit, 10” (254mm) to sides.
- Additional clearance of 24” (610mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.
- Do not use the appliance for purposes other than its intended use. Fuel, such as charcoal briquettes, are not to be used with this grill.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements or parts marked with a hot surface symbol.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

Operation

Starting Your Appliance

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

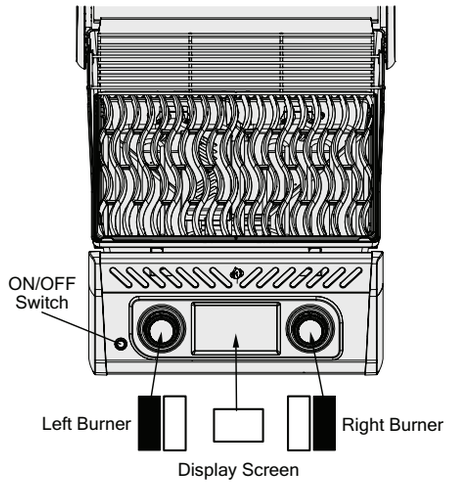
Run the appliance on high for 30 minutes with the lid closed. It is normal for the appliance to emit a slight odor the first time it is used.

This is caused by the **Burn-off** of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

Appliance Operation

1. Plug the appliance into the electrical outlet. (Fig. 1)
2. Open appliance lid.
3. Push the **ON / OFF Switch.** (Fig. 2)
4. From the **Home Page** select the mode using the touch screen or the right knob. See **Knob Functions.**
5. Using the knobs or screen depending on the modes to adjust the burner temperature levels. (Fig. 3)

NOTE: All modes must be started on the appliance.



Appliance Feature: Auto Shut-Off Timer

To keep peace of mind and save energy, the appliance is equipped with an auto shut-off timer. In **Cook** mode the appliance will turn off after 2-21 hours of inactivity, the last heat setting selected will determine the length of time before the appliance turns off.

HEAT SUMMARY - COOK MODE (LEFT AND RIGHT KNOB)	SHUTOFF TIME (HOURS)
1 (LOW)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MEDIUM)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (HIGH)	2

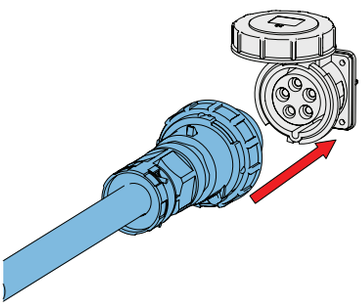


Fig. 1

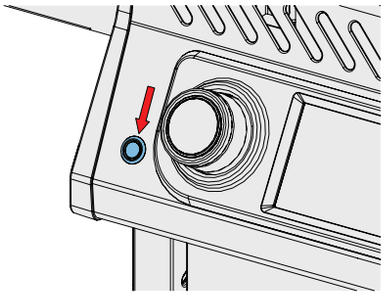


Fig. 2

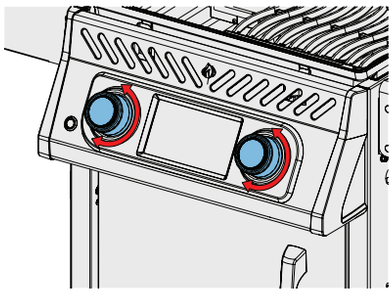


Fig. 3

WARNING! Operate the appliance on a level and stable surface.

WARNING! Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

WARNING! Do not adjust the cooking grids while the appliance is hot, or operating.

Grilling Instructions

Left and Right Electric Burner Use

- Preheat the appliance for about 20 minutes before cooking. Operate both electric burners on high with the lid closed until reaching at least 500°F (260°C).
- The cooking grids can be oiled before preheating to reduce sticking when grilling lean meat such as chicken breast, or pork.
- Trim excess fat off meat to prevent flare-ups, or reduce the temperature of the appliance.
- Food cooked for only a short time such as fish and vegetables can be grilled with the lid open.
- Grilling with the lid closed ensures higher and consistent temperatures that cook meat more evenly and can reduce cooking times.
- Food that takes longer than 30 minutes such as roasts can be cooked indirectly with the electric burner. See **Indirect Grilling**.

Direct Grilling

This method is often used for searing, or food cooked for only a short time such as hamburgers, steaks, chicken, or vegetables.

Place food on the cooking grids directly over the heat. (Fig. 1)

Sear meat first to trap-in the juices and flavor.

Lower the grill temperature to finish cooking to your preference.

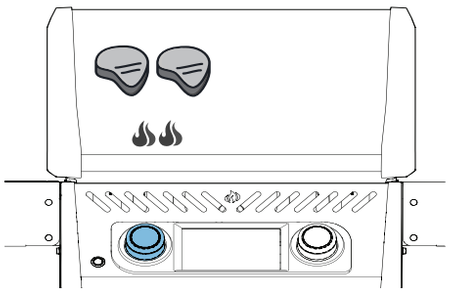


Fig. 1

Indirect Grilling

This method uses lower temperatures and circulates heat around the food cooking it slowly and evenly. Use this method to cook larger cuts of meat, or food prone to flare-ups such as roast, chicken, or turkey.

Place the food on the burner that is OFF, the heat from the opposite burner turned ON will cook the food. (Fig. 2)

From the **Home Page**, select **Cook** mode. Set the desired level.

Grilling at a lower temperature and slower cooking time results in more tender meats.

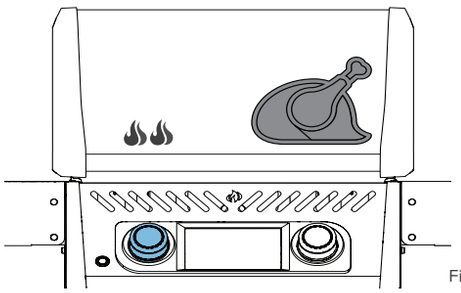


Fig. 2

Temperature Probes

The appliance is equipped with two temperature probes to be connected to the underside of the control panel. See **Assembly Guide**.

Before cooking, insert the tips of the probes into the thickest portion of the meat, avoiding bones and fat to get the internal temperature of the food. (Fig. 3)

Store inside when not in use. Only use the temperature probes recommended for this appliance.

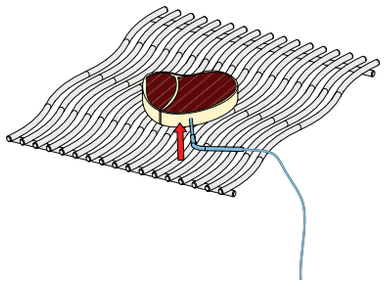


Fig. 3

WARNING! Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.

WARNING! Do not leave food unattended on any operating electric burner.

WARNING! Do not use this appliance under extended awnings. Failure to follow these instructions could result in a fire or personal injury.

Overcook Temperature

The appliance detects excessive temperatures outside of typical or recommended range in order to prevent overcooking.

If the appliance temperature exceeds 850°F (455°C), the screen will display a warning notification to the user. (Fig. 4)

Once initiated, the operator will have 10 seconds to accept the warning statement or the appliance will turn off entirely, displaying a notification that the unit was turned OFF and must be restarted to resume operation if desired.

NOTE: The appliance will turn off if the temperature exceeds 900°F (485°C).

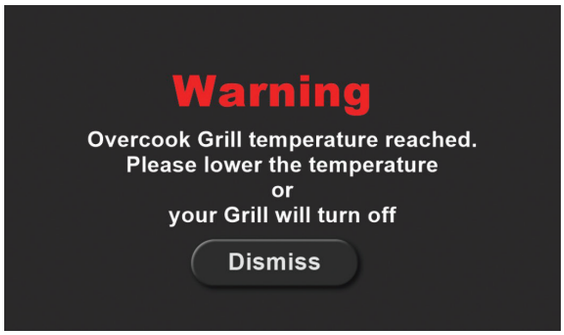


Fig. 4

Home Page

The **Home Page** lists an overview of all the modes, functions, and settings available to the operator. (Fig. 5)

By rotating the right knob, the user will be able to verify the selected menu by blue highlighted text.

To activate the selected mode, function, or setting, the user must push the right knob.

NOTE: To switch between modes you must return to the **Home Page** and select the desired mode, this will cancel the current mode.

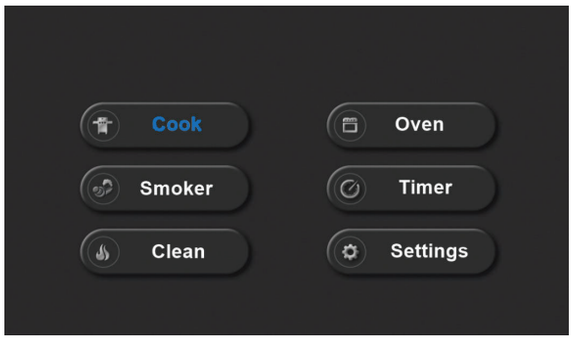


Fig .5

Knob Functions

	LEFT KNOB		RIGHT KNOB	
	ROTATE	PUSH	ROTATE	PUSH
HOME PAGE			Highlights button/mode in blue to select.	Selects/activates highlighted button/mode.
COOK	Adjusts electric burner from 0 (Burner OFF) to 10 (HIGH).	Navigates back to Home Page.	Adjusts right electric burner from 0 (Burner OFF) to 10 (HIGH).	Stop.
OVEN	-	Navigates back to Home Page.	Adjusts temperature.	Start/stop.
SMOKER	Select temperature from 200°F-280°F (100°C-140°C).	Navigates back to Home Page.	Adjust Smoke Level from OFF - LOW - HIGH.	Start/stop.
TIMER	Select hours from 0-9.	Cancel Timer mode and returns to Home Page.	Select minutes from 0-59.	Starts and returns to Home Page.
CLEAN	-	Navigates back to Home Page.	Adjust length of time.	Start/stop.
SETTINGS	-	Navigates back to Home Page.	Navigates through and highlights option.	Selects highlighted option.
SLEEP	-	Return to previous activated mode.	-	Cancels and navigates to Home Page.

WARNING! Never heat any unopened glass or metal container of food on the appliance. Built-up pressure may cause the container to burst, resulting in possible personal injury and/or damage to the appliance.

WARNING! Regularly clean grease out of the entire appliance, including the grease tray and the cooking interior, to avoid build-up and grease fires.

Operating Modes

IMPORTANT! Switching between or starting modes on the app is not possible.

Cook Mode

When starting in **Cook** mode, the knob starting position on the display screen will be set to 0. The temperature can be adjusted by the display screen or knobs, turn the right and left knobs from 0 (Burner OFF) to 10 (HIGH temperature). When another mode is selected, the knob position will go back to 0. (Fig. 1)

To prevent overcooking the appliance will automatically turn off after a specific time of inactivity and if both knobs are turned on.
Refer to the **Auto Shut-Off Timer** table.

NOTE: Pushing the right knob will not cancel the mode. The mode will only change if another mode is selected.

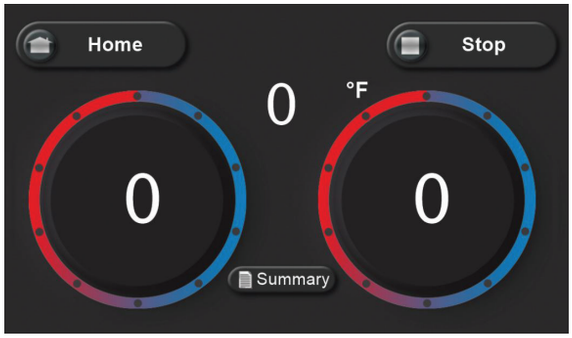


Fig. 1

Oven Mode

To expand your cooking versatility, use **Oven** mode to operate the outdoor appliance as a traditional kitchen oven.

The temperature range while operating in **Oven** mode is 200°F to 500°F (100°C to 250°C). The temperature can be adjusted in increments of 10°F (5°C) using the right knob. (Fig. 2)

To prevent overcooking the appliance will automatically turn off after 5 hours of inactivity (no changes made to the settings).

Fig. 2

Clean Mode

Clean mode is a great method to use when cleaning the cooking grids.

To elevate cleaning and cooking needs, you will have the option to select a time frame between 10-30 minutes. It is recommended to select 30 minutes when performing in **Clean** mode for the first time.

During this operation, the appliance will reach the maximum input power for the selected amount of time. See **Cleaning Instructions.**

Smoker Mode

WARNING! The appliance is hot when in use. Remove the grids using heat resistant gloves or when the appliance has fully cooled.

Remove the cooking grid and place the smoker box directly onto the right electric burner. Place a small amount of wood chips in the solid portion of the smoker tray, close the lid of the smoker box, and replace the cooking grid. (Fig. 3)

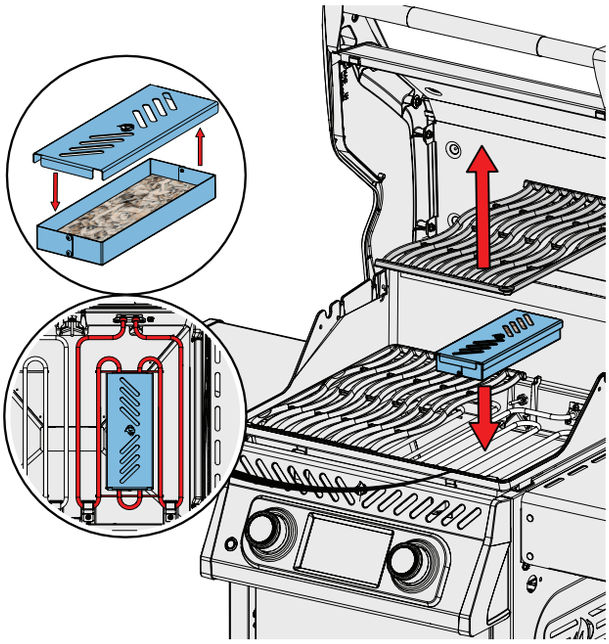


Fig. 3

WARNING! NEVER attempt to open the High Voltage Terminal. Doing so will void the appliance's warranty.

CAUTION! Risk of electrical shock. Keep electrical supply cord dry and off the ground. To ensure continued protection against risk of electrical shock, connect to properly grounded outlets only. Servicing should only be done by a professional with the appliance disconnected from the supply circuit.

Select the desired smoke level: LOW - HIGH. (Fig 4)

Different types of wood (e.g. apple, walnut, hickory) produce different tastes, and they come in multiple variations: chunks, chips, dust, or pellets.

A wisp of smoke is enough to get a nice smoky flavor on your food, so be mindful of the quantity of wood used.

IMPORTANT! Too much smoke may leave an unpleasant tasting sooty deposit on the food.

When **Smoker** mode is selected (LOW or HIGH) both burners will turn on at full power for 6 minutes to ignite the smoke source.

The left electric burner is used to adjust the temperature of the appliance from 200°F to 280°F (100°C to 140°C). (Fig. 4)

The right electric burner is used to maintain the smoke levels, either wood or pellets can be used.

To prevent overcooking the appliance will automatically turn off after 10 hours of inactivity (no changes made to the settings).

NOTE: Temperature is adjusted in increments of 10°F (5°C), default temperature is 200°F (100°C).

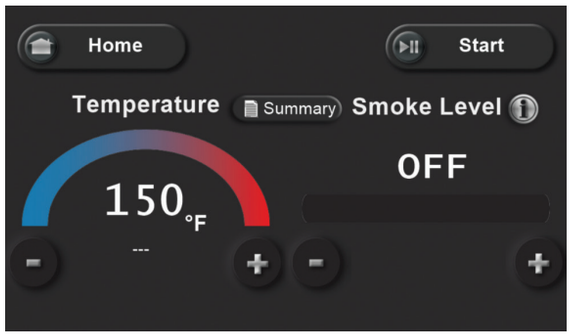


Fig. 4

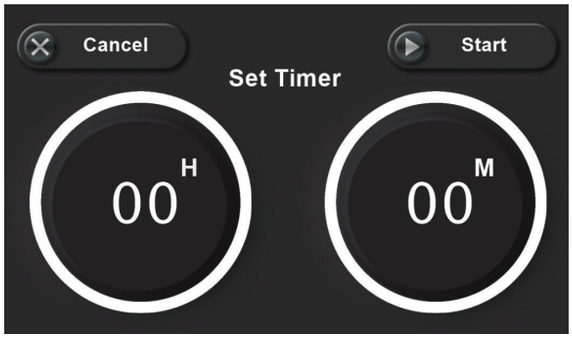


Fig. 5

Timer (Stop Watch)

This feature is NOT linked to **Cook**, **Oven**, or **Smoker** mode, and will not reset or cancel if another mode is selected. The timer can be adjusted at any time while using the appliance to fulfill cooking needs. (Fig. 5)

This feature will only be visible if the timer is activated and will send a notification once completed.

NOTE: The maximum amount of time that can be set is 10 hr. (Left knob: 9 hr + Right knob: 59 min.)

Alarm

This feature will emit an alarm sound, notifying the user when a function has been completed. The appliance's alarm will sound when the set temperature, set timer, or electric temperature probe has been reached.

The appliance will also produce an alarm sound if it reaches excessive temperatures.

GRILLING PRO TIP!

Soak the wood chips before cooking. It will burn slowly which increases the smoky flavor.

SAFETY FIRST!

Under Clean mode, the surfaces may get hotter than usual, and children should be kept away.

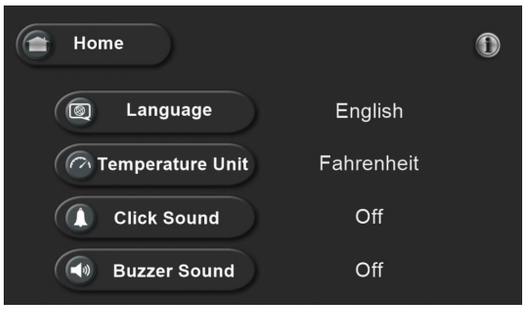
WARNING! Use only untreated wood or wood purchased from an authorized Napoleon dealer.

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

WARNING! Avoid unprotected contact with hot surfaces.

Appliance Settings

Settings Page



When **Settings** has been selected, the user is able to customize the following:

- **Language**

  The user can select from the 4 languages available: English, French, Spanish, and German. (Fig. 1)

- **Temperature Unit**

  The unit of temperature can either be Fahrenheit or Celsius. The default temperature unit is Fahrenheit. (Fig. 2)

- **System Sound**

  The appliance will produce a click sound for every action and selection when using the display screen. This can be set ON or OFF. (Fig. 3)

- **Buzzer Sound**

  The buzzer sound can be heard when the appliance reaches set temperature or when the timer is complete. The buzzer can be selected ON or OFF. (Fig. 4)
  NOTE: The volume cannot be adjusted.

- **Software Version Details**

  Software version and DSN (Digital Serial Number) can be found in this section. Go to settings page and select the Information button to view the software details. (Fig. 5)

- **DSN**

  Digital Serial Number. Used to identify the unit when connecting your mobile App. This number may also be required if calling Napoleon Customer Support.

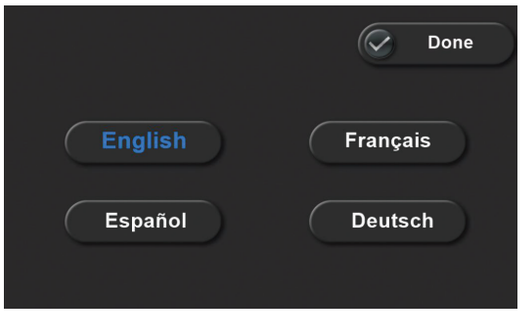


Fig. 1

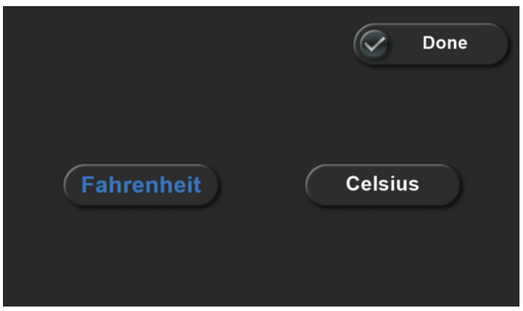


Fig. 2

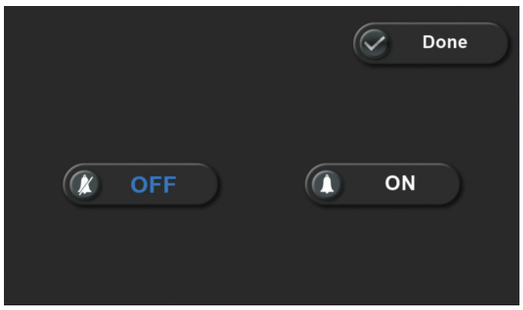


Fig. 3

Fig. 4

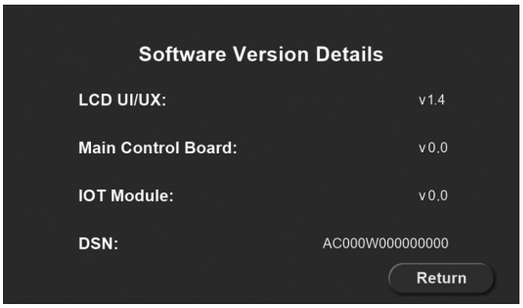


Fig. 5

SAFETY FIRST!

Never cover more than 75% of the burner cooking surface with cookware (e.g. griddles, baking sheets, or pans).

GRILLING PRO TIP!

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

Summary Page

When the **Summary Page** is selected, the screen will display a summary of the current mode, and probe temperature. (Fig.6)

This page can be removed by simply pushing the left knob to navigate back to the previous menu. To cancel or go to the **Home Page** push the right knob.

NOTE: The probe temperatures can only be viewed from the screen and set from the **Napoleon Home App.**

Fig. 6

Napoleon Home App

Access your appliance remotely by downloading the **Napoleon Home App** from the App Store® and Google Play Store® to expand your cooking versatility.

In order to access the app, you will be required to create an account by following the instructions listed within the app, see **Creating Your Account.**

By pairing your appliance to the **Napoleon Home App** via Wi-Fi, you have the ability to:

- Adjust the temperature of the appliance.
- When probe(s) is/are connected, select the target temperature for the probe(s).
- Set the timer.
- Switch between F/C temperature units.
- Stop the current active mode.
- Power off the appliance.

All notifications and alarms are sent through the app, to keep you connected while preparing your favourite recipes.

NOTE: Switching between or starting modes in the app is not possible.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Scan this QR code for direct access to the **Napoleon Home App** website.

Creating Your Account

1. Register an account with the **Napoleon Home App** OR sign-in using your Facebook, Google, or Apple account information. (Fig. 1)
2. Accept the permissions.
3. Enter user information and create a password for the account. Select the country in which the appliance is located. (Fig. 2)
4. The information entered in Step 2 will be registered to the **Napoleon Home App** and a confirmation will be sent to the email provided. (Fig. 3)

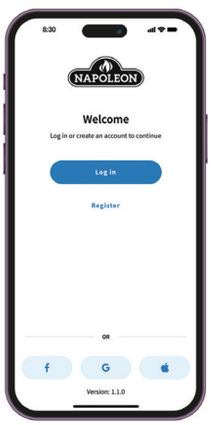


Fig. 1

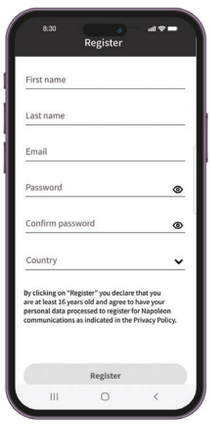


Fig. 2

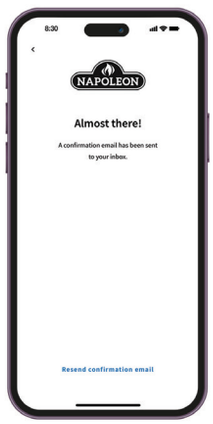


Fig. 3

5. Open email inbox and select the confirmation link.

NOTE: The confirmation link must be opened on the device that the **Napoleon Home App** is installed on. (Fig. 4)

6. If no email is found, click **Re-Send Confirmation Link** and check junk folder.

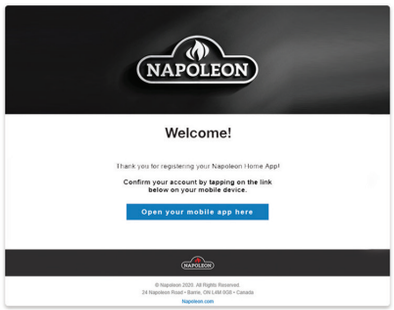


Fig. 4

Connecting Your Smart Device

After creating your account, pair your appliance to the app via Bluetooth and Wi-Fi by following these steps:

1. Ensure your appliance is turned on. (Fig 5)
2. Press and hold the power button for 10 seconds.
3. Release the power button when the LED starts to flash.
4. Select **Add Device**. (Fig. 6)
5. Accept the permissions. (Fig. 7)
6. Search for devices and select the device from the list. (Fig. 8)
7. Select the Wi-Fi network and enter your credentials. (Fig. 9)
8. Enter a custom name for your device, or proceed with default name provided. (Fig. 10)
9. You are now connected!

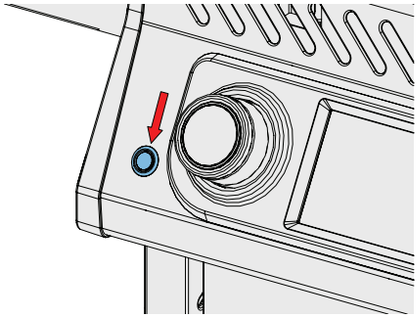


Fig. 5

Settings

To access the **Settings Page** go to the upper right hand corner and select this symbol:

Scroll down to access the options for switching from F° to C°. To change the name of your device or its room/location, scroll down to **Edit Device Settings.** (Fig. 11)

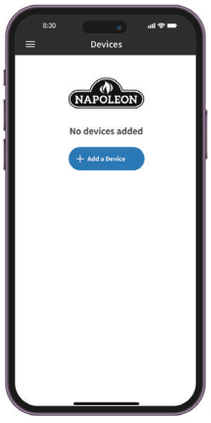


Fig. 6

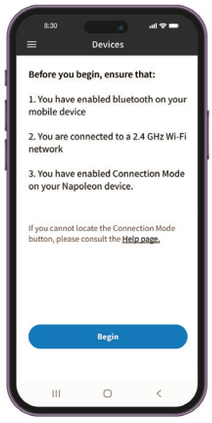


Fig. 7

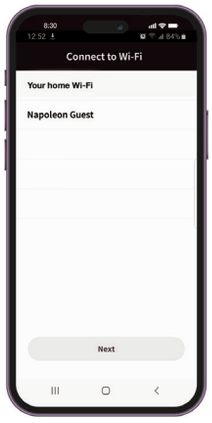


Fig. 8

Fig. 9

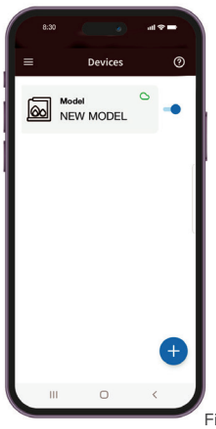


Fig. 10

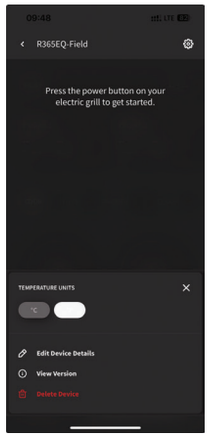


Fig. 11

BE CAREFUL!

The lid of the grill and the entire firebox can become very hot when in use.

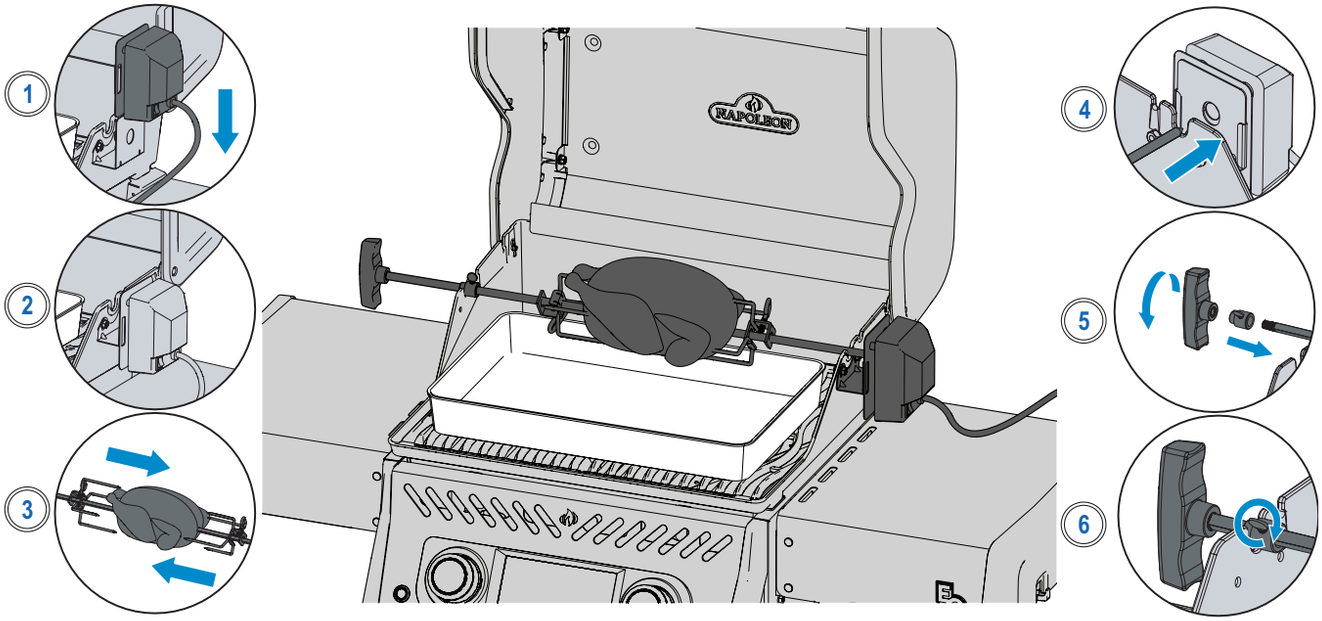
How to Use the Rotisserie

Assembling your Rotisserie Kit (if acquired)

NOTE: Extreme heat will damage the warming rack. Remove it prior to installing the spit rod.

1. Install the rotisserie motor on the side of the appliance using the mounting bracket(s). Some models have pre-mounted brackets.
2. Once the bracket has been fastened to the appliance, slide the rotisserie motor onto the bracket.
3. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto the spit rod and push the meat into the fork. Slide the second rotisserie fork on the opposite end of the spit rod and push the fork into the meat until secure. Tighten the fork into place.
4. Carefully insert the pointed end of the spit rod into the rotisserie motor and set the opposite end across the hangers. The heavy side of the meat will naturally hang down to balance the load.
5. Slide the stop bushing onto the spit rod until it is past the inside of the hood. This will secure the side to side movement of the spit rod.
6. Tighten the stop bushing and spit rod handle. Place a metal dish under the meat to collect the drippings.

IMPORTANT! Always wear gloves when handling components of the appliance.



Tips about using the Rotisserie:

- Operate the burners on high until the meat browns. Then reduce the heat keeping the lid closed.
- Use a thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Roasts and poultry should brown on the outside and stay tender on the inside.
- Use drippings to baste and make gravy.
- A 3-pound chicken takes approximately 1 ½ hours on medium to high.
- Be mindful of your rotisserie motor capacity. Never overload your equipment.
- Be sure to always set an evenly balanced load on your rotisserie.

How to cook multiple chickens

1. Tie or skewer wings to the body of the chickens.
2. Slide rotisserie fork onto spit rod.
3. Thread first chicken onto spit rod until it is held into place by the rotisserie fork. Tighten.
4. Thread next 2 chickens onto spit rod so all the chickens are close together.
5. Slide second rotisserie fork onto spit rod and push into chicken until all 3 chickens are squeezed together tightly. Tighten.

WARNING! Disassemble rotisserie components when finished cooking, wash with warm soapy water, and store indoors.

WARNING! Use heat resistant grilling gloves when handling the hot rotisserie components.

WARNING! Disconnect rotisserie plug from the outlet when the grill is not in use.

The Grilling Experience Checklist

Refer to this list every time you grill

☐ **Read Owner's Manual**

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

☐ **Clean grease tray**

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

☐ **Check the cord**

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

☐ **Preheat and clean grids**

Coat the grids with vegetable shortening and preheat your appliance to burn off excess residue and prevent sticking. Clean cast iron grids with a brass wire brush and stainless steel grids with a stainless brush. See **Cleaning Instructions.** **NOTE**: Stainless steel cooking grids are corrosion resistant and require less maintenance than cast iron grids.

☐ **Prep area**

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

☐ **Don't peek and flip once**

Try not to open the lid and peek too much, or heat will escape and throw your temperature and cooking times off. Flip your food only once, especially steak and chicken.

☐ **Leave space**

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

☐ **Use temperature probes/thermometer**

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

GRILLING PRO TIP!

Always preheat the grill before cooking to burn off leftover residue and prevent food from sticking to the grate.

GRILLING PRO TIP!

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

OIL AND FAT SUGGESTION!

- Grape-seed Oil
- Sunflower Oil
- Soybean Oil
- Extra Virgin Olive Oil
- Canola Oil

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

How to Season Cast Iron Cooking Grids

This procedure MUST be done prior to first use and repeated every 3-4 uses to keep grids looking new.

1. Remove cast iron grids from the appliance.
2. Wash grids with warm soapy water and soft cloth. Pat dry and allow grids to completely dry.
3. Apply fat/oil evenly using a silicone brush on both sides.
4. Reinstall the cooking grids.
5. Preheat appliance to 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Cook for 30 minutes.
7. Apply a second even coat of fat/oil on cooking grids, and keep cooking for 30 more minutes.
8. Grids are now seasoned.

NOTE: If rust has formed on the cast iron grids, remove the rust with a scouring pad or brass brush and repeat the seasoning process.

Grilling Guide

FOOD	CONTROL KNOB SETTING / MODE	COOKING TIME	SUGGESTIONS
Steak **1 inch (2.54 cm) thick**	HIGH – 2 minutes each side. MODE - Cook	Rare – 4 minutes	Ask for marbled fat in cut. Fat is a natural tenderizer and keeps meat juicy.
	HIGH to MEDIUM – High heat 2 minutes each side then turn to medium heat. MODE - Cook	Medium – 6 minutes	
		Well done – 8 minutes	
Hamburger **½ inch (1.27 cm) thick**	HIGH – 2 minutes each side. MODE - Cook	Rare – 4 minutes	Keep patties all the same thickness for equal cooking times. Patties 1 inch thick or more should be grilled using indirect heat.
	HIGH – 2 ½ minutes each side. MODE - Cook	Medium – 5 minutes	
	HIGH – 3 minutes each side. MODE - Cook	Well done – 6 minutes	
Chicken	HIGH, MEDIUM, LOW – 2 minutes each side then medium-low to low heat. MODE - Oven mode for whole chickens. Cook mode for grilled chicken pieces.	20 – 25 minutes	Slice joint connecting the thigh and leg ¾ through for the meat to lie flat on the burner and cook evenly.
Pork Chops	MEDIUM MODE - Smoker	6 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
Spare Ribs	HIGH to LOW – High for 5 minutes then low until finished. MODE - Smoker	20 minutes each side turning often	Choose lean meaty ribs. Grill until meat pulls easily from the bone.
Lamb Chops	HIGH to MEDIUM – High for 5 minutes then Medium until finished. MODE - Smoker	15 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
Hot dogs	MEDIUM to LOW MODE - Cook	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before grilling.

Cleaning Instructions

Appliance Feature: Clean Mode

The **Clean** mode of the appliance allows the burn-off of cooking spills and splatters with an extremely high temperature (750°F / 400°C).

1. Remove any food or accessories from the appliance.
2. From the **Home Page**, select **Clean.**
3. Use the slider to adjust the timer. The maximum amount of time is 30 minutes. (Fig. 1)
4. Push the right knob or touch the START icon to begin the **Clean** operation.
5. The appliance will automatically turn off once the operation is complete. If the alarm feature is turned on, the appliance will notify the user by emitting a buzzer sound once the cleaning cycle is done.
6. Scrub the cooking grids using a stainless brush for stainless steel grids or a brass wire brush for cast iron grids.

NOTE: This feature will be deactivated if any other setting is selected.

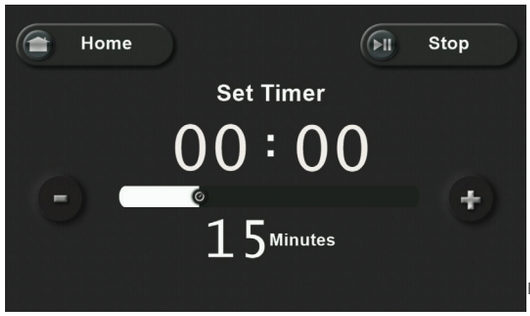


Fig. 1

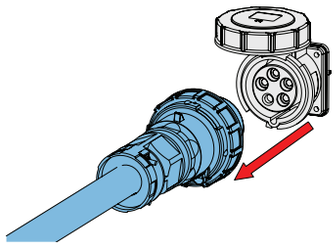


Fig. 2

CAUTION! Unplug the appliance before hand cleaning. Allow to cool before removing or installing parts. (Fig. 2)

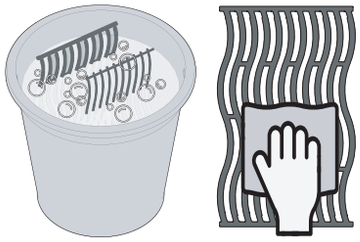


Fig. 3

First Time Use

- Wash grids by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process. DO NOT wash in a dishwasher. (Fig. 3)
- Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth to prevent moisture from entering the cast iron.

Cast Iron Grids

- Season your grids to add a protective coating to prevent corrosion. See Grilling Tips – **How to season cast iron cooking grids**.

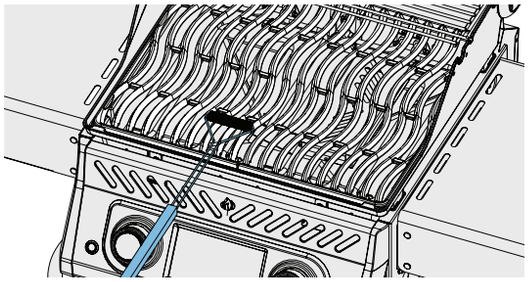


Fig. 4

Stainless Steel Grids (If Equipped)

- Stainless steel cooking grids can be cleaned by preheating the grill and using a wire brush to remove residue. (Fig. 4)
- Stainless steel grids will permanently discolour from regular use because of high temperatures when grilling.

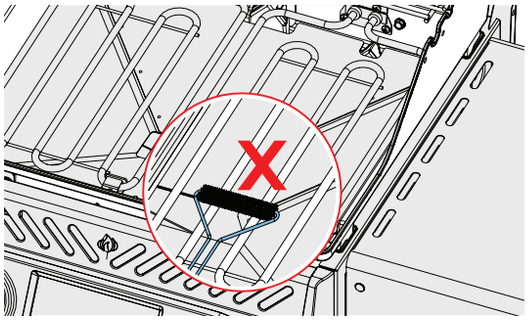


Fig. 5

Electric Burners

IMPORTANT! Do not use any type of brush to clean the electric burners. The bristles could damage the electric burners. Refer to **Clean** mode to burn off any debris on the electric burners. (Fig. 5)

WARNING! Do not immerse electrical components (e.g. cords, plugs) in water or other liquids when cleaning.

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

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

Inside the Appliance

1. Remove the smoker box (if in use) and wash in warm soapy water. (Fig. 6)
2. Use a soft brass wire brush to clean loose debris. Brush all debris from inside the appliance into the removable drip pan. DO NOT use the brush on the electric burners. (Fig. 7)
3. Remove the base liner (drip pan grease catcher). Do not use abrasive cleaners to clean the porcelain base liner.
4. To remove stubborn stains, soak in soapy water to loosen dirt. Clean with a non-abrasive cleaner and buff dry with a clean cloth.
5. Ensure that the grill plate is placed properly when reinstalled.

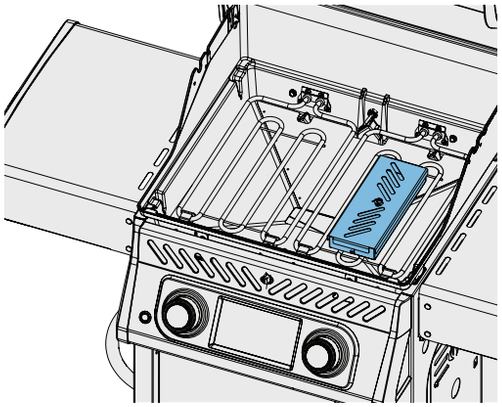


Fig. 6

Drip Pan

1. Slide the drip pan from the appliance to access the disposable grease tray or to clean the drip pan. (Fig. 8)
2. Scrape the drip pan out with a putty knife or scraper.
3. Replace the disposable grease tray every 2-4 weeks depending on grill usage (if applicable).

- Clean frequently to avoid grease build-up – approximately every 4-5 uses. (Fig. 8)
- See your Napoleon Grill dealer for supplies.

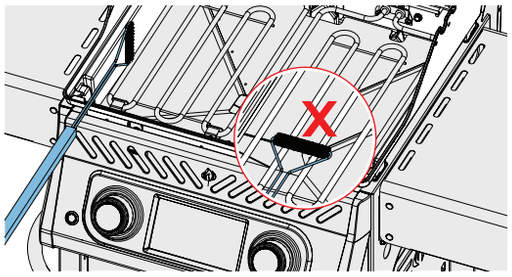


Fig. 7

Display Screen

1. Unplug the appliance.
2. Gently wipe the dust from the surface of the display using a dry, lint-free microfiber cloth. Remove any tags that may be on the cloth to avoid scratching the display.
3. For tough spots, lightly dampen a microfiber cloth with water and gently wipe the display with as little pressure as possible.

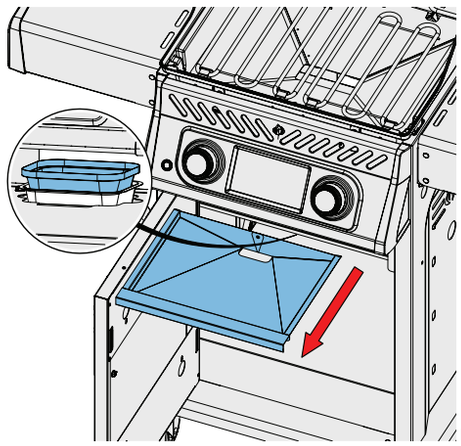


Fig. 8

Outside Appliance Surface

- Only use a non-abrasive cleaner. Abrasive cleaners or steel wool will scratch the finish.
- Always wipe in the direction of the grain. (Fig. 9)
- Handle porcelain enamel components with care.
- The baked-on enamel finish is glass-like and will chip if struck.
- Stainless steel parts discolour overtime when heated and will turn a golden or brown hue. This is normal and won't affect the performance of the appliance.

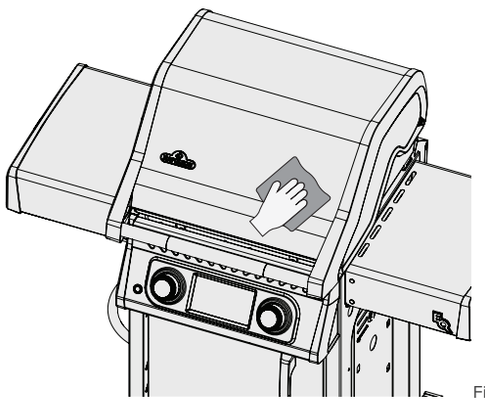


Fig. 9

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

WARNING! A steam cleaner is not to be used.

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard. Regularly clean grease out of the entire unit, including the grease tray, to avoid build-up and grease fires.

Maintenance Instructions

Recommendations

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

- Always maintain proper clearance to objects near the vents. This will allow hot air to escape the appliance for the heating elements to function properly.
- Never obstruct the flow of ventilation air.
- The appliance is intended for outdoor household use.
- Keep the appliance away form corrosive environments.
- Cover the appliance when not in use to prolong its lifespan.

Stainless in Harsh Environments

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

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

Steps to Avoid Damaging Electric Burners

1. Never douse a flame or control flare-ups with water.
2. Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose etc.) to come in contact with the hot electric burners. An immediate change in temperature will cause cracking of the electric burner.
3. An electric burner that becomes wet before use will create steam when operated later and produce pressure that will crack the electric burner.
4. Repeated soaking of the electric burner can cause it to swell and expand producing pressure that will make the electric burner crack and not function.
5. Inspect the electric burner for possible water soaking if you find standing water in the appliance. Do not use if wet. Tilt the electric burner in a vertical position until stable, too drain any excess water.
6. Do not allow hard objects to impact the electric burner. Take care when inserting or removing cooking grids and using accessories.

SAFETY FIRST!

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

Clearance Ventilation of Hot Air

Hot air must have a way to escape the appliance for it to function properly.

WE WANT TO HELP!

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

WARNING! Do not clean the appliance by spraying water.

WARNING! Turn off electric burners and disconnect the unit before servicing.

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

Troubleshooting

Activate Electric Burners and Heat Problems

- Appliance does not turn on.
- Main temperature sensor does not work.
- Heating element does not work.
- Knobs are not responding.

Possible causes	Solution
Power failure.	Ensure there is power to the appliance.
On-board or outlet breaker tripped.	Reset your panel breaker.
Power not connected properly.	Ensure the plug is properly connected.
Component failure.	Contact your dealer or customer support.
No power to the appliance.	Ensure there is power to the appliance.
Temperature sensor connection error.	Check thermocouple wire for a continuity problem. See **Replacement Parts.** Contact your dealer or customer support.
Appliance turned off due to over-temperature.	Let the appliance cool down and try again. See **Grilling Instructions.** **IMPORTANT!** Ensure there is no accumulated grease in the appliance to avoid build-up and grease fires. See **Cleaning Instructions.** Contact your dealer or customer support.
Faulty element or element connection.	Contact your dealer or customer support.
Knobs jammed or broken.	Remove the knob and check for damage. See **Replacement Parts.**
Control panel malfunction.	Contact your dealer or customer support.

Electrical and Connection Problems

- Temperature probes not working.
- Screen does not turn on.
- Appliance shut off unexpectedly.

Possible causes	Solution
Probes not connected properly.	Ensure probes are connected properly. See **Assembly Guide.**
Probes exceeded temperature limit.	Remove probes from cooking area and let cool and retry.
Target temperature not set.	Make sure target temperature is set in the app and notifications are allowed on your phone. See **Appliance Settings.**
No power to the appliance.	Ensure there is power to the appliance.
Faulty harnesses.	Check all visible wire harnesses for major damage. See **Replacement Parts.** Contact your dealer or customer support.
Faulty screen or component failure.	See if connection is made through phone app. See **Napoleon Home App.** If connection is made but screen remains off then it is component failure.

Possible causes	Solution
Over-temperature protection triggered.	Lower appliance temperature. See **Grilling Instructions.**
Auto-shut off triggered.	Check shut-off times and adjust settings before time is reached. See **Grilling Instructions.**
Power failure.	Contact your dealer or customer support.
Faulty IoT module.	

Napoleon Home App Error

- Cannot connect app to appliance.
- Cannot control appliance with app.
- Lost connection to appliance.

Possible causes	Solution
Mode not started at the appliance.	Make sure a mode is physically started at the appliance. See **Operating Modes.**
No application control.	Check your Internet connection.
	Ensure the appliance is close enough to a WI-FI modem and follow the pairing steps. See **Connecting Your Smart Device.**
App outdated.	Ensure your **Napoleon Home App** is updated. See **Appliance Settings.**

Peeling Paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

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

WE WANT TO HELP!

Contact the Napoleon Customer Solutions Department for recommended replacement parts. +31 345 588655.

Compliance

PRODUCT NAME	MODEL NUMBER	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

FCC Statement

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. The device may not cause harmful interference.
2. The device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

ISED Statement

This device contains license-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's license-exempt RSS(s).

Operation is subject to the following two conditions:

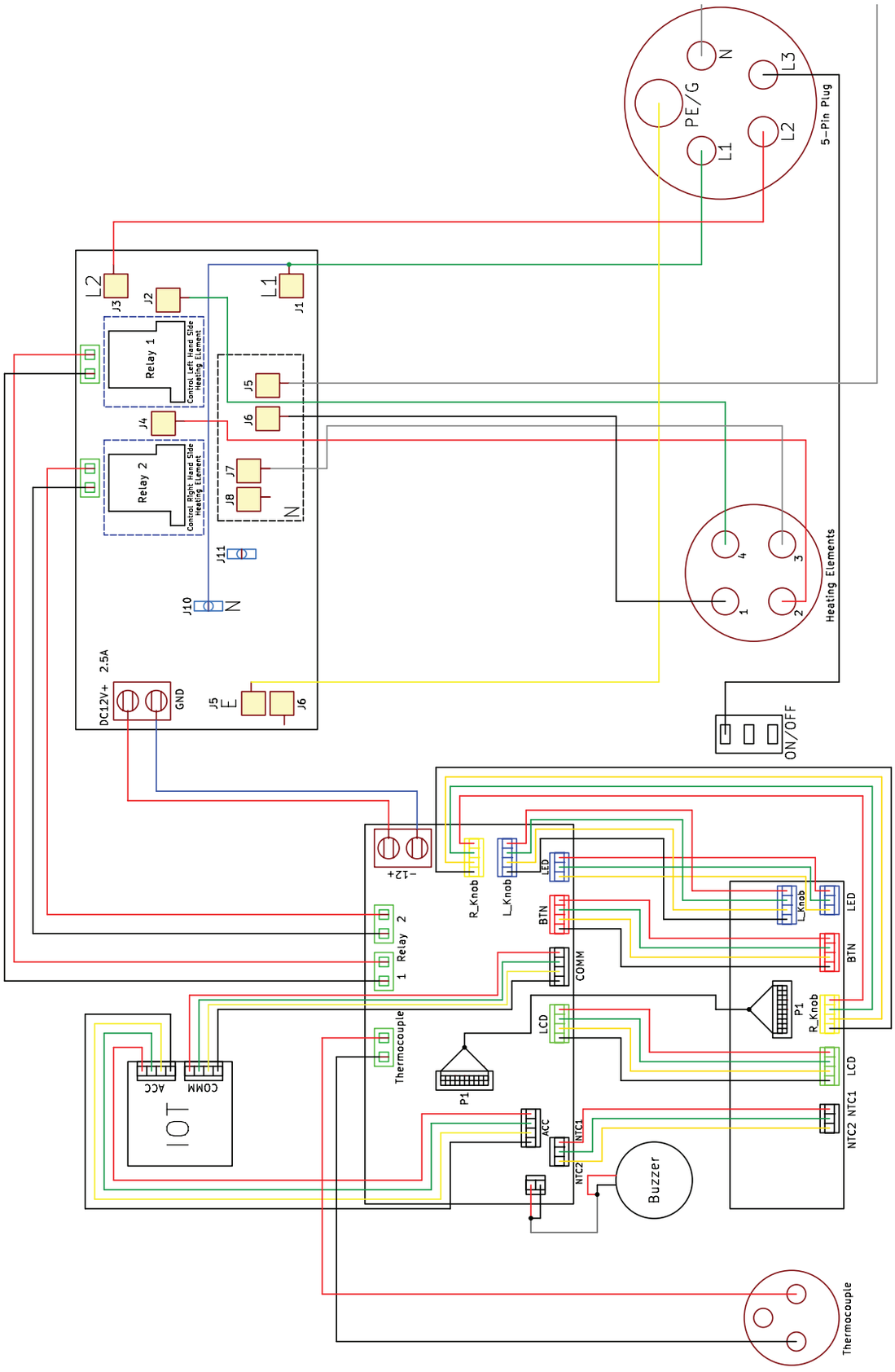
1. This device may not cause interference.
2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

The digital apparatus complies with Canadian CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Radiation Exposure Statement

To comply with FCC RF exposure compliance requirements, this grant is applicable to only mobile configurations. The antennas used for this transmitter must be installed to provide a separation distance of at least 20 cm from all persons and must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

Electrical Diagram



NAPOLEON 15 YEAR WARRANTY

For ROGUE® EQ™ 365

15 Years Napoleon Electric Grills Limited Warranty.

This warranty is valid in: the European Union, Switzerland, Andorra, San Marino, Norway, Iceland and Liechtenstein.

The customer's legal entitlements in the event of defects in accordance with WKRL - (EU) 2019/711) are not affected, restricted or altered by the present warranty. The exercise of statutory entitlements is to take place free of charge.

NAPOLEON warrants that the components of your new NAPOLEON product will be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase for a period of:

Hood	15 Years
Porcelain Enamel Lid	15 Years
Aluminum Castings	15 Years
Porcelain Enamel Cast Iron Grids	15 Years
Electrical Components	3 Years
All Other Parts	15 Years

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

NAPOLEON guarantees that its products are free from defects exclusively to the original purchaser, and only insofar as the purchase took place through an official NAPOLEON dealer. The following conditions and restrictions apply:

The present manufacturer's warranty is not transferable nor viable for extension under any circumstances or by any of our representatives.

The grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor. Installation must take place in accordance with the installation instructions provided, as well as all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damage caused by improper operation, lack of maintenance, grease fire, environmental exposure, accidents, modification, abuse, or neglect. The installation of spare parts from other manufacturers voids the present warranty. The discoloration of plastic elements due to the application of chemical cleaning agents or exposure to sunlight is not covered under this warranty.

This warranty also excludes any of the following: Scratches, dents, paint defects, coatings, corrosion or discoloration caused by exposure to heat or abrasive and chemical cleaners, as well as chips to porcelain-coated parts and any components used in the installation of the grill.

If a part deteriorates to the point where it becomes inoperable (due to rusting or burning through) within the warranty period, the customer will be issued with a replacement part.

After the first year, NAPOLEON has the authority under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) to waive any warranty obligation at its free discretion by refunding the original purchaser to the tune of the wholesale price of the relevant defective warranty parts.

NAPOLEON accepts no responsibility for any installation, labor hours or other costs or expenses associated with the reinstallation of a warranty part. Costs of this nature are not covered by the present warranty.

Notwithstanding any regulations under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty), NAPOLEON's liability under this warranty is defined by the foregoing, and does not cover any incidental, consequential, or indirect damage in any case whatsoever.

This warranty defines NAPOLEON's duties and liability with respect to the NAPOLEON grill. NAPOLEON assumes no further liability in connection with the sale of this product, nor does it authorize any third party to assume any other liability on its behalf.

NAPOLEON assumes no responsibility for: Overheating, extinguishing of the flame by environmental factors such as strong winds or inadequate ventilation.

NAPOLEON does not accept liability for any damage to the grill caused by the weather, hail, rough handling, aggressive chemicals or cleaning agents.

Warranty claims must be accompanied by the proof of purchase or a copy thereof stating the serial and model number.

NAPOLEON reserves the right to have the product or any part thereof inspected by one of its representatives prior to the fulfilment of any warranty obligation.

NAPOLEON does not bear shipping costs, labor hours or export duties.

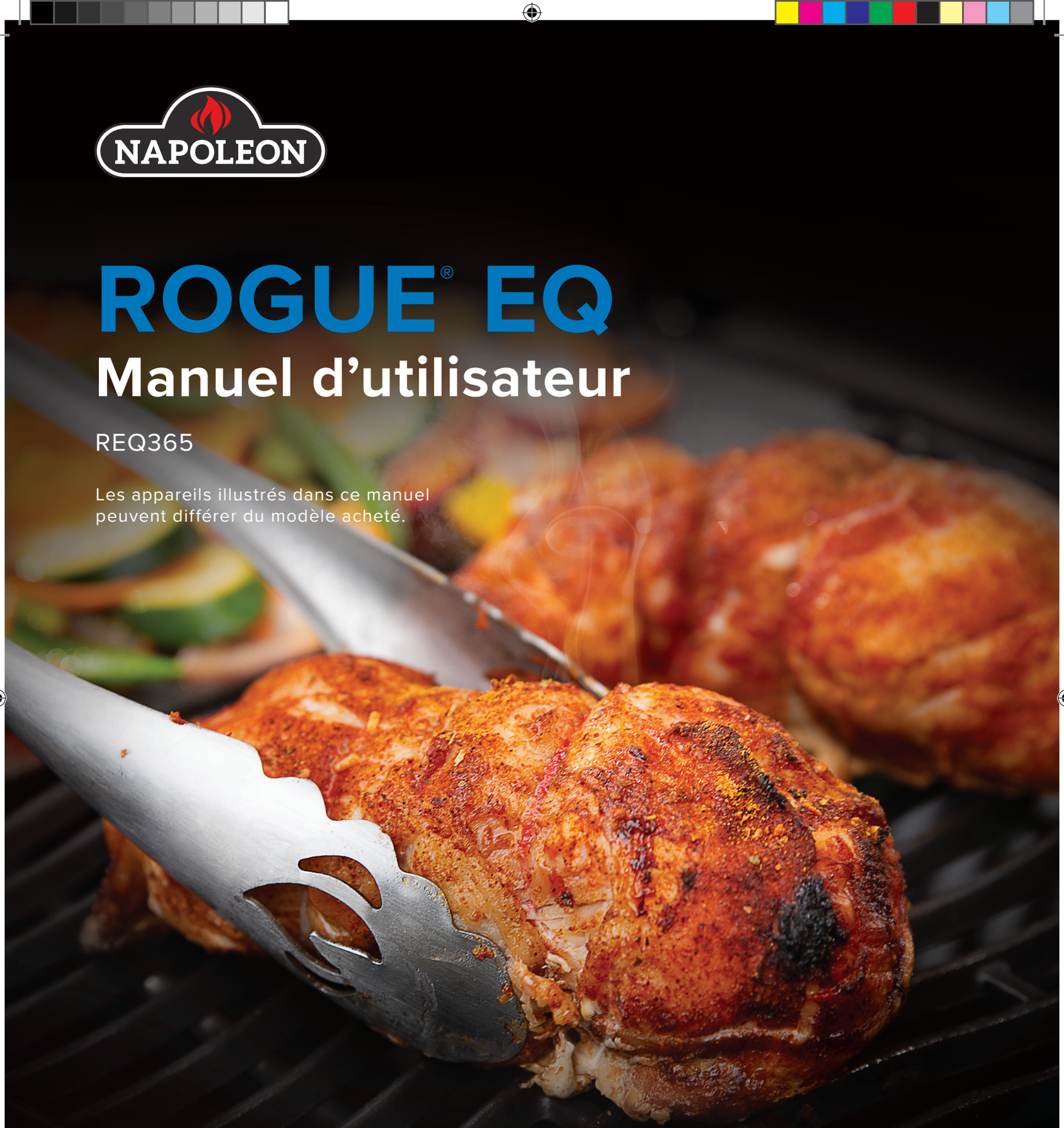
Guarantor:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Manuel d’utilisateur

REQ365

Les appareils illustrés dans ce manuel peuvent différer du modèle acheté.



Nous souhaitons recevoir vos commentaires !
Visitez Napoleon.com pour écrire un avis.

★★★★★

Appliquer le numéro de série

FÉLICITATIONS POUR VOTRE GRIL ÉLECTRIQUE NAPOLEON !

Vous venez de rehausser votre jeu de grillades !

NOUS VOULONS QUE VOTRE EXPÉRIENCE DE GRILLADE SOIT MÉMORABLE ET SÉCURITAIRE.

Veuillez lire et suivre ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre gril afin d'éviter tout dommage matériel, blessure personnelle ou décès.

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

BARBECUE ÉLECTRIQUE D'EXTÉRIEUR. UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ.

NE PAS UTILISER DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUTE AUTRE ZONE FERMÉE.

DANGER !

- RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE POTENTIEL
- Pour usage domestique extérieur uniquement.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours essentiel de suivre les précautions de sécurité de base pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures personnelles et de dommages matériels.

AVERTISSEMENT !

Lisez et suivez toutes les mises en garde et instructions avant d'utiliser l'appareil.

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

AVIS AUX ÉLECTRICIENS AGRÉÉS

Pour les résidences avec un câblage à deux phases existant, une prise 32A IEC 60309 (6h) est requise. La prise fournie sur le cordon d'alimentation devra être remplacée et associée à une prise extérieure 32A appropriée. Contactez un revendeur Napoleon pour obtenir le kit N370-10005052 Prise 32AMP. Laissez ces instructions avec le propriétaire de l'appareil pour référence future.

Avertissez les adultes et les enfants du danger des températures élevées de la surface. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont constamment surveillés.
AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence future.

Bienvenue chez Napoleon !

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

AVERTISSEMENT ! Informations générales

Cet appareil est conforme aux normes techniques et aux exigences de sécurité pour les appareils électriques. L'ensemble de l'installation électrique DOIT être réalisé par un électricien agréé. L'appareil doit être installé conformément aux codes locaux.

AVERTISSEMENT ! Précautions électriques

Cet appareil utilise une prise 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h).

Risque de choc électrique. Utilisez uniquement un circuit protégé par un Dispositif de Protection à Terre (GFCI) avec cet appareil.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que la prise électrique utilisée est adaptée aux caractéristiques de l'appareil. L'appareil est conçu pour une puissance de 5,4 kW. Utilisez uniquement une prise extérieure compatible dédiée à cet appareil.

L'alimentation électrique doit être fournie par un dispositif différentiel (RCD) ayant un courant résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA.

L'appareil doit être connecté à une prise de courant équipée d'un contact de mise à la terre.

Éloignez les cordons d'alimentation de toute source d'eau, de liquides ou de surfaces chauffées. N'utilisez pas l'appareil si le cordon, la prise ou tout autre composant critique est endommagé, ou si l'appareil présente un dysfonctionnement.

Il est recommandé de connecter l'appareil directement à une prise correctement mise à la terre. Si un cordon d'extension est utilisé, il doit être :

1. Destiné à un usage extérieur.
2. Correctement dimensionné pour une alimentation continue de 16A. Et,
3. Aussi court que possible.

Les rallonges domestiques ne doivent pas être utilisées.

AVERTISSEMENT ! Installation et assemblage

Assemblez cet appareil exactement comme indiqué dans les instructions de montage situées dans ce manuel. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des maisons mobiles, des caravanes ou des bateaux.

Ne modifiez pas cet appareil en aucune circonstance.

AVERTISSEMENT ! Fonctionnement

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

NE laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
NE JAMAIS tenter d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides.
Ayez TOUJOURS un extincteur ABC à portée de main.

Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et comprennent les dangers associés.

AVERTISSEMENT ! Stockage et arrêt

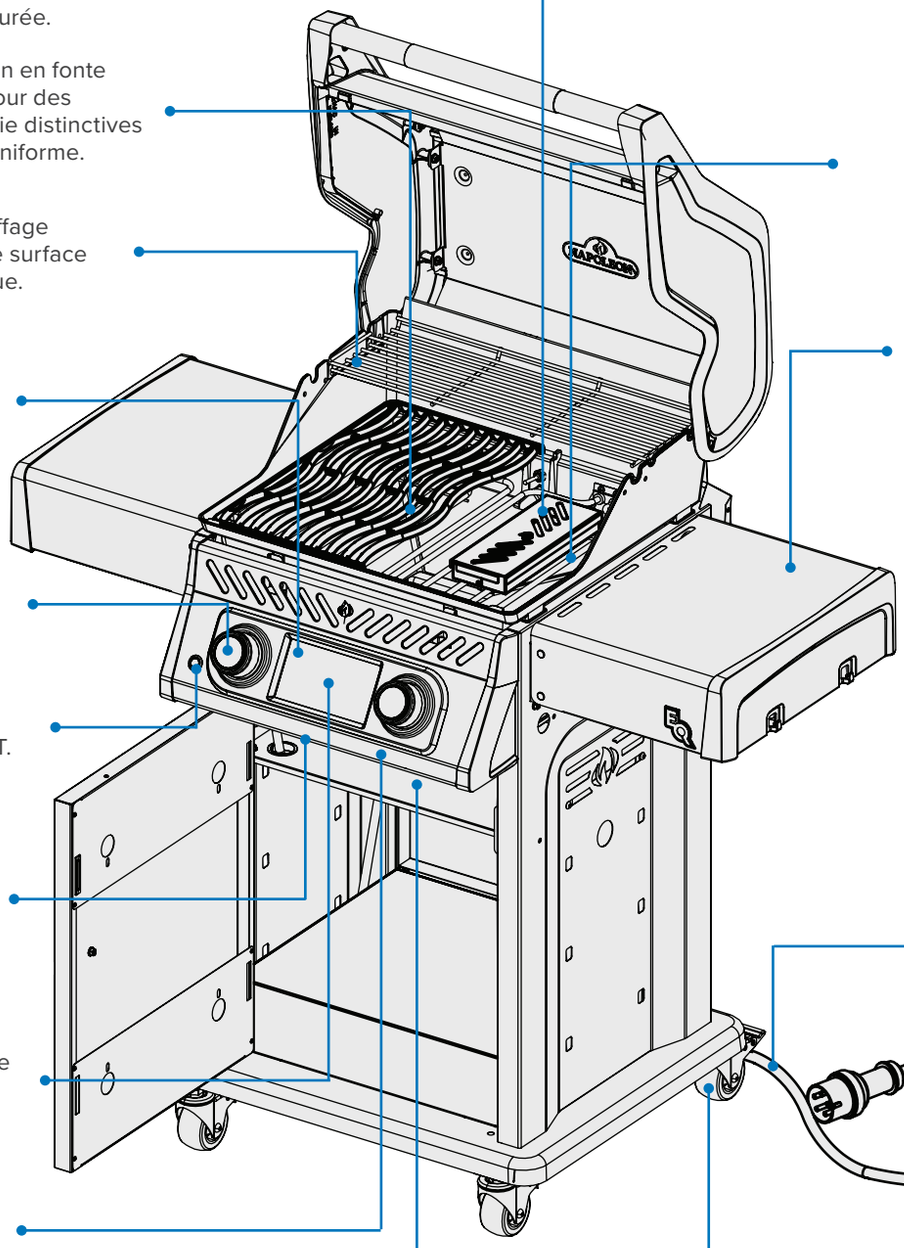
Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé. Gardez la fiche et le cordon au sec.Ne laissez pas l'appareil ALLUMÉ pendant les périodes d'inutilisation.Rangez l'appareil à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

CONTENU

Bienvenue chez Napoleon ! 27
La sécurité avant tout
Caractéristiques du système 28
Commencer 29
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES
Fonctionnement 30
Démarrage de votre appareil
Instructions de cuisson au gril
Modes de fonctionnement
Paramètres de l'appareil
Application Napoleon Home
Comment utiliser la rôtisserie
Liste de vérification pour l'expérience de grillage
Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte
Guide de grillage 40
Instructions de nettoyage 41
Instructions d'entretien 43
L'acier inoxydable dans des environnements corrosifs
Dépannage 44
Conformité 46
Schéma électrique 47
Garantie 48
Guide d'assemblage 241
Pièces de rechange 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Caractéristiques du système



Brûleur électrique durable pour une qualité longue durée.

Grilles de cuisson en fonte Iconic **WAVE**™ pour des marques de saisie distinctives et une cuisson uniforme.

Grille de réchauffage grande pour une surface de cuisson accrue.

Capacité de contrôle Wi-Fi et Bluetooth®.

Boutons de commande des brûleurs.

Interrupteur MARCHE/ARRÊT.

2 sondes de température.

Écran d'affichage de 7 pouces.

Chargeur USB.

Bac de récupération facile d'accès pour un entretien efficace.

Boîte à fumée pour copeaux de bois pour rehausser la saveur.

Étagères latérales pliantes avec finition en poudre noire et crochets à outils intégrés.

Cordon d'alimentation.

Roues à verrouillage facile verrouillent en toute sécurité l'appareil en place.

Les appareils illustrés dans ce manuel du propriétaire peuvent différer du modèle que vous avez acheté. Modèle présenté : REQ365.

Commencer

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENT / PRÉCAUTION ! Avertit d'un danger pouvant entraîner des blessures légères ou des dommages matériels.

Portez des gants de protection.

Portez des lunettes de sécurité.

PRÉCAUTION ! Surface chaude. Les surfaces marquées avec ce symbole sont très chaudes.

Informations importantes.

DANGER / AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution pouvant entraîner un incendie, une explosion, la mort ou des blessures graves.

DANGER ! Coupez immédiatement l'alimentation électrique et débranchez.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Ne faites pas fonctionner l'appareil si la prise est endommagée.
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter des signes de dommage, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un revendeur autorisé de Napoleon, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter un danger.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous la pluie ou en étant debout dans l'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil à moins de 3 mètres (10 pieds) d'une piscine, d'un étang ou d'un autre plan d'eau.
- Ne pas utiliser comme chauffage.
- La zone autour de l'appareil doit être dégagée de liquides inflammables et d'autres matériaux combustibles tels que des balais, des chiffons, des balais et du papier, ainsi que des solvants, des produits de nettoyage et de l'essence.
- Le bac à graisse doit être en place en tout temps pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Pour éviter les blessures, utilisez uniquement les accessoires spécifiquement recommandés par Napoleon.
- Ne pas ajuster les grilles de cuisson lorsqu'elles sont en fonctionnement ou chaudes.
- Laissez l'appareil et toute graisse ou gouttes de nourriture recueillies refroidir avant de déplacer, nettoyer, entretenir ou ranger le gril.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des zones à fort passage. Le cordon doit être disposé de manière à ne pas être tiré par des enfants ou présenter un risque de trébuchement.
- Gardez tous les cordons d'alimentation électrique éloignés de toutes les surfaces chauffées.
- Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Éteignez les commandes avant de débrancher la fiche de la prise murale.
- Ne laissez pas l'eau froide (par exemple, la pluie, les arroseurs, les tuyaux, les nettoyeurs haute pression) entrer en contact avec le gril chauffé.
- Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson avec des ustensiles de cuisine.
- Maintenez toujours un dégagement adéquat par rapport aux matériaux combustibles : 26 pouces (660 mm) à l'arrière de l'unité, 10 pouces (254 mm) sur les côtés.
- Un dégagement supplémentaire de 24 pouces (610 mm) est recommandé près des revêtements en vinyle ou des panneaux de verre.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est destiné. Le combustible, comme les briquettes de charbon, ne doit pas être utilisé avec ce gril.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de prendre des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants ou les parties marquées avec un symbole de surface chaude.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT ! Suivez toutes les spécifications et instructions exactement pour prévenir les incendies, les dommages matériels, les blessures personnelles ou la mort.

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

Fonctionnement

Démarrage de votre appareil

C'est la toute première fois ? Effectuez un brûlage à blanc.

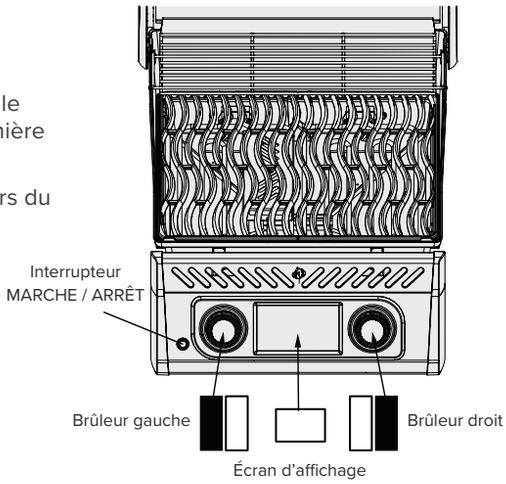
Faites fonctionner l'appareil à puissance maximale pendant 30 minutes avec le couvercle fermé. Il est normal que l'appareil émette une légère odeur la première fois qu'il est utilisé.

Cela est dû au **brûlage à blanc** des peintures et lubrifiants internes utilisés lors du processus de fabrication et ne se reproduira pas.

Fonctionnement de l'appareil

1. Branchez l'appareil dans la prise électrique. (Fig. 1)
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
3. Appuyez sur l'interrupteur **MARCHE / ARRÊT.** (Fig. 2)
4. Depuis la page **d'accueil**, sélectionnez le mode à l'aide de l'écran tactile ou du bouton droit. Voir **Fonctions du bouton.**
5. Utilisez les boutons ou l'écran, selon les modes, pour ajuster les niveaux de température des brûleurs. (Fig. 3)

NOTE: Tous les modes doivent être démarrés sur l'appareil.



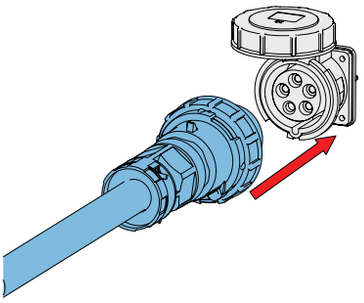


Fig. 1

Caractéristique de l'appareil : Minuteur d'arrêt automatique

Pour vous tranquilliser et économiser de l'énergie, l'appareil est équipé d'un minuteur d'arrêt automatique. En mode **cuisson**, l'appareil s'éteindra après 2 à 21 heures d'inactivité, la dernière température sélectionnée déterminera la durée avant l'arrêt de l'appareil.

RÉSUMÉ DE LA CHALEUR - MODE CUISSON (BOUTONS GAUCHE ET DROIT)	TEMPS D'ARRÊT (HEURES)
1 (FAIBLE)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MOYEN)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (ÉLEVÉ)	2

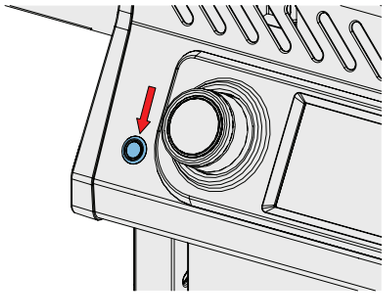


Fig. 2

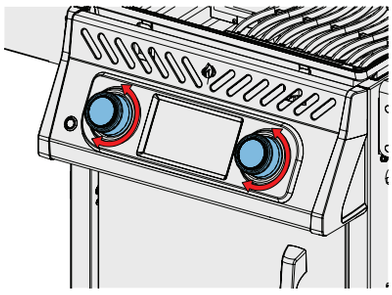


Fig. 3

AVERTISSEMENT ! Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.

AVERTISSEMENT ! Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.

AVERTISSEMENT ! Ne modifiez pas les grilles de cuisson lorsque l'appareil est chaud ou en fonctionnement.

Instructions de cuisson au gril

Utilisation des brûleurs électriques gauche et droit

- Préchauffez l'appareil pendant environ 20 minutes avant de cuire. Faites fonctionner les deux brûleurs électriques à puissance maximale avec le couvercle fermé jusqu'à atteindre au moins 500°F (260°C).
- Les grilles de cuisson peuvent être huilées avant le préchauffage pour réduire l'adhérence lors de la cuisson de viandes maigres telles que le blanc de poulet ou le porc.
- Éliminez l'excès de graisse de la viande pour éviter les flambées, ou réduisez la température de l'appareil.
- Les aliments cuits pendant une courte période, tels que le poisson et les légumes, peuvent être grillés avec le couvercle ouvert.
- Griller avec le couvercle fermé assure des températures plus élevées et constantes, ce qui cuit la viande plus uniformément et peut réduire les temps de cuisson.
- Les aliments nécessitant plus de 30 minutes, comme les rôtis, peuvent être cuits indirectement avec le brûleur électrique. Voir **Grillage indirect.**

Grillage direct

Cette méthode est souvent utilisée pour saisir les aliments ou pour les aliments cuits pendant une courte période, comme les hamburgers, les steaks, le poulet ou les légumes.

Placez les aliments directement sur les grilles de cuisson au-dessus de la chaleur. (Fig. 1)

Saisissez d'abord la viande pour conserver les jus et la saveur.

Abaissez la température du gril pour terminer la cuisson selon vos préférences.

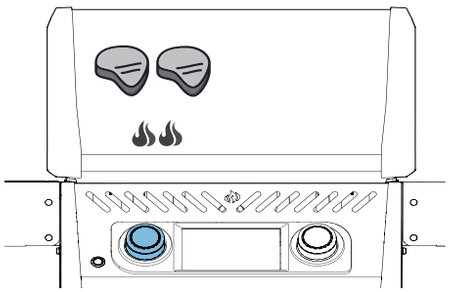


Fig. 1

Grillage indirect

Cette méthode utilise des températures plus basses et fait circuler la chaleur autour des aliments, les cuisant lentement et uniformément. Utilisez cette méthode pour cuire des morceaux de viande plus grands ou des aliments sujets aux flambées, comme les rôtis, le poulet ou la dinde.

Placez les aliments sur le brûleur qui est ÉTEINT, la chaleur de l'autre brûleur allumé cuira les aliments. (Fig. 2)

Depuis la **page d'accueil**, sélectionnez le mode **Cuisson**. Réglez le niveau souhaité.

Griller à une température plus basse et avec un temps de cuisson plus long donne des viandes plus tendres.

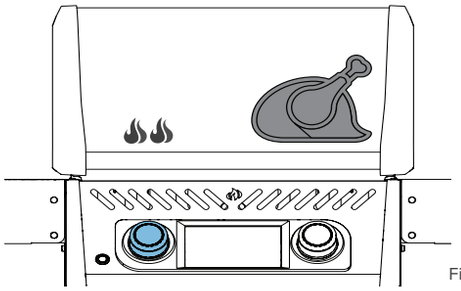


Fig. 2

Sondes de température

L'appareil est équipé de deux sondes de température à connecter sous le panneau de commande. Voir le **Guide de montage.**

Avant de cuire, insérez les pointes des sondes dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant les os et la graisse, pour obtenir la température interne des aliments. (Fig. 3)

Rangez à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé. Utilisez uniquement les sondes de température recommandées pour cet appareil.

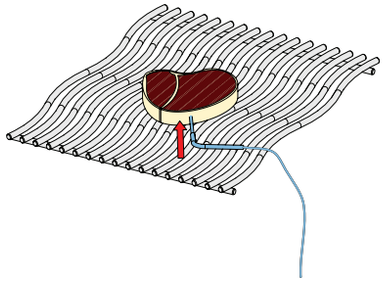


Fig. 3

AVERTISSEMENT ! Le charbon de bois ou des combustibles similaires ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.

AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas de nourriture sans surveillance sur un brûleur électrique en fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser cet appareil sous des auvents étendus. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou des blessures personnelles.

Température de surcuisson

L'appareil détecte les températures excessives en dehors de la plage typique ou recommandée afin de prévenir la surcuisson.

Si la température de l'appareil dépasse 850°F (455°C), l'écran affichera une notification d'avertissement à l'utilisateur. (Fig. 4)

Une fois le message d'avertissement initié, l'opérateur aura 10 secondes pour accepter l'avertissement, sinon l'appareil s'éteindra complètement, affichant une notification que l'unité a été éteinte et doit être redémarrée pour reprendre son fonctionnement si désiré.

NOTE : L'appareil s'éteindra si la température dépasse 900°F (485°C).

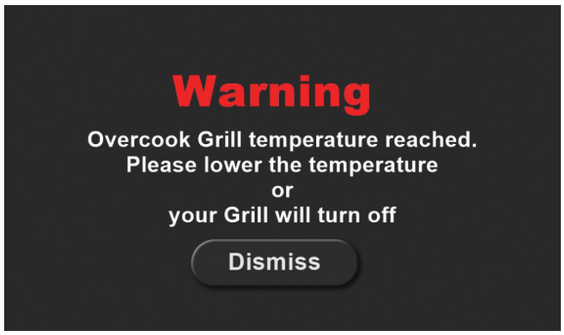


Fig. 4

Page d'accueil

La **page d'accueil** présente un aperçu de tous les modes, fonctions et paramètres disponibles pour l'opérateur. (Fig. 5)

En faisant tourner le bouton droit, l'utilisateur pourra vérifier le menu sélectionné par le texte en surbrillance bleue.

Pour activer le mode, la fonction ou le paramètre sélectionné, l'utilisateur doit appuyer sur le bouton droit.

NOTE : Pour changer de mode, vous devez revenir à la **page d'accueil** et sélectionner le mode désiré, ce qui annulera le mode actuel.

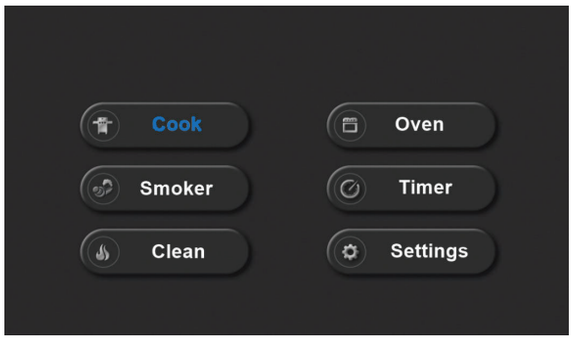


Fig. 5

Fonctions des boutons

	BOUTON GAUCHE		BOUTON DROIT	
	TOURNER	APPUYER	TOURNER	APPUYER
PAGE D'ACCUEIL			Met en surbrillance le bouton/le mode en bleu pour sélectionner.	Sélectionne/active le bouton ou le mode mis en surbrillance..
CUISSON	Régle le brûleur électrique de 0 (Brûleur ÉTEINT) à 10 (ÉLEVÉ).	Permet de revenir à la page d'accueil.	Régle le brûleur électrique droit de 0 (Brûleur ÉTEINT) à 10 (ÉLEVÉ).	Arrêter.
FOUR	-	Permet de revenir à la page d'accueil.	Régle la température.	Démarrer/arrêter.
FUMOIR	Sélectionnez la température de 200°F à 280°F (100°C à 140°C).	Permet de revenir à la page d'accueil.	Réglez le niveau de fumée de OFF à FAIBLE à ÉLEVÉ.	Démarrer/arrêter.
MINUTEUR	Sélectionnez les heures de 0 à 9.	Annule le mode Minuteur et revient à la page d'accueil.	Sélectionnez les minutes de 0 à 59.	Démarre et revient à la page d'accueil.
NETTOYAGE	-	Permet de revenir à la page d'accueil.	Réglez la durée.	Démarrer/arrêter.
PARAMÈTRES	-	Permet de revenir à la page d'accueil.	Parcourt les options et les met en surbrillance.	Sélectionne l'option mise en surbrillance.
VEILLE	-	Revenir au mode précédemment activé.	-	Annule et navigue vers la page d'accueil.

AVERTISSEMENT ! Ne chauffez jamais de conteneurs en verre ou en métal scellés sur l'appareil. La pression accumulée peut faire éclater le conteneur, entraînant des blessures possibles et/ou des dommages à l'appareil.

AVERTISSEMENT ! Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse et l'intérieur de cuisson, pour éviter l'accumulation et les incendies de graisse.

Modes de fonctionnement

IMPORTANT ! Il n'est pas possible de passer d'un mode à un autre ou de démarrer des modes via l'application.

Mode Cuisson

Lors du démarrage en mode **Cuisson**, la position de départ du bouton sur l'écran d'affichage sera réglée sur 0. La température peut être ajustée via l'écran d'affichage ou les boutons ; tournez les boutons droit et gauche de 0 (Brûleur ÉTEINT) à 10 (température ÉLEVÉE). Lorsqu'un autre mode est sélectionné, la position du bouton reviendra à 0.. (Fig. 1)

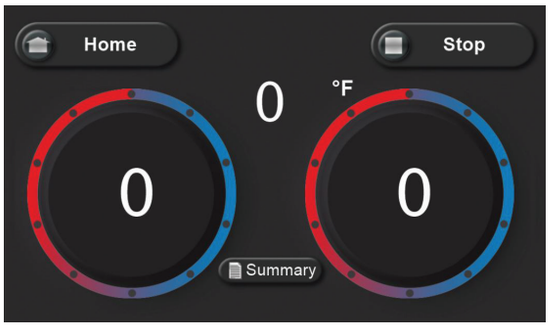


Fig. 1

Pour éviter la surcuisson, l'appareil s'éteindra automatiquement après un temps spécifique d'inactivité et si les deux boutons sont réglés sur ON. Reportez-vous au tableau du **Minuteur d'arrêt automatique.**
NOTE : Appuyer sur le bouton droit ne annulera pas le mode. Le mode ne changera que si un autre mode est sélectionné.

Mode Four

Pour étendre vos possibilités de cuisson, utilisez le mode **Four** pour faire fonctionner l'appareil extérieur comme un four de cuisine traditionnel.

La plage de température lors de l'utilisation du mode **Four** est de 200°F à 500°F (100°C à 250°C). La température peut être ajustée par incréments de 10°F (5°C) à l'aide du bouton droit. (Fig. 2)

Fig. 2

Pour éviter la surcuisson, l'appareil s'éteindra automatiquement après 5 heures d'inactivité (aucun changement apporté aux paramètres).

Mode Nettoyage

Le mode **Nettoyage** est une excellente méthode pour nettoyer les grilles de cuisson.

Pour répondre aux besoins de nettoyage et de cuisson, vous aurez la possibilité de sélectionner une durée de 10 à 30 minutes. Il est recommandé de sélectionner 30 minutes lors de l'utilisation du mode **Nettoyage** pour la première fois.

Pendant cette opération, l'appareil atteindra la puissance maximale d'entrée pour la durée sélectionnée. Voir **Instructions de nettoyage.**

Mode Fumoir

AVERTISSEMENT ! L'appareil est chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Retirez les grilles en utilisant des gants résistants à la chaleur ou lorsque l'appareil est complètement refroidi.

Retirez la grille de cuisson et placez la boîte à fumée directement sur le brûleur électrique droit. Placez une petite quantité de copeaux de bois dans la partie solide de la boîte à fumée, fermez le couvercle de la boîte à fumée et remettez la grille de cuisson en place. (Fig. 3)

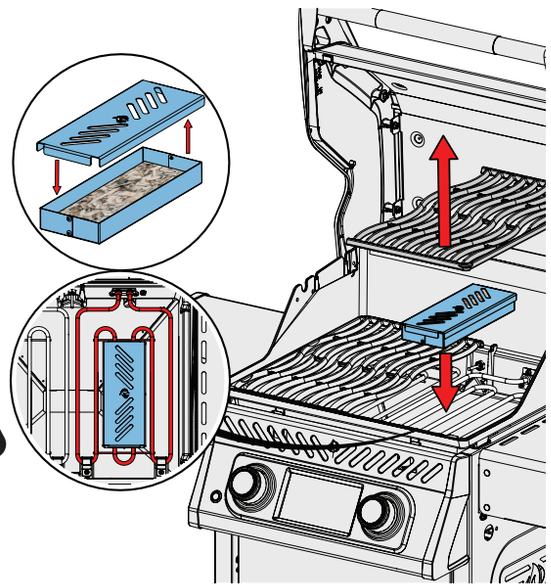


Fig. 3

AVERTISSEMENT ! NE JAMAIS tenter d'ouvrir le Terminal Haute Tension. Cela annulerait la garantie de l'appareil.

PRÉCAUTION ! Risque d'électrocution. Gardez le cordon d'alimentation électrique sec et hors du sol. Pour garantir une protection continue contre les risques d'électrocution, connectez uniquement à des prises correctement mises à la terre. L'entretien ne doit être effectué que par un professionnel avec l'appareil débranché du circuit électrique.

Sélectionnez le niveau de fumée souhaité : FAIBLE - ÉLEVÉ. (Fig 4)

Différents types de bois (par exemple, pomme, noyer, hickory) produisent des saveurs différentes, et ils se présentent sous plusieurs formes : morceaux, copeaux, poussière ou granulés.

Un léger nuage de fumée suffit pour donner une bonne saveur fumée à vos aliments, alors soyez attentif à la quantité de bois utilisée.

IMPORTANT ! Trop de fumée peut laisser un dépôt de suie au goût désagréable sur les aliments.

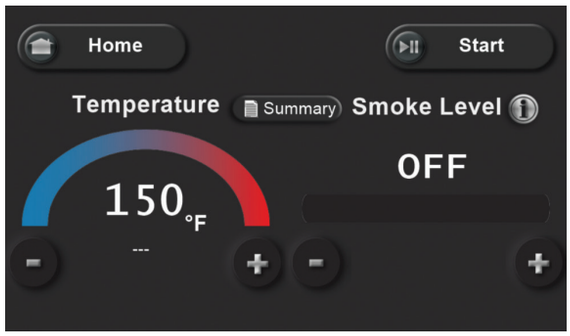


Fig. 4

Lorsque le mode **Fumoir** est sélectionné (FAIBLE ou ÉLEVÉ), les deux brûleurs s'allumeront à pleine puissance pendant 6 minutes pour enflammer la source de fumée.

Le brûleur électrique gauche est utilisé pour régler la température de l'appareil de 200°F à 280°F (100°C à 140°C). (Fig. 4)

Le brûleur électrique droit est utilisé pour maintenir les niveaux de fumée ; des copeaux de bois ou des granulés peuvent être utilisés.

Pour éviter la surcuisson, l'appareil s'éteindra automatiquement après 10 heures d'inactivité (aucun changement apporté aux paramètres).

NOTE: La température est ajustée par incréments de 10°F (5°C), la température par défaut est de 200°F (100°C).

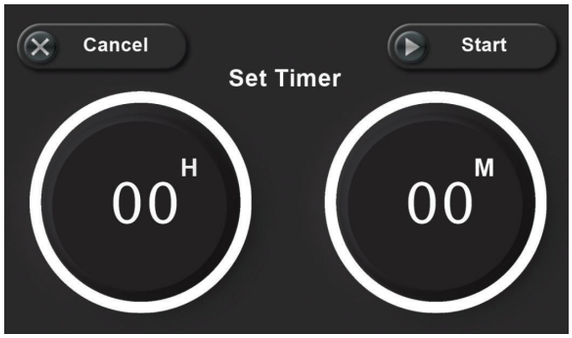


Fig. 5

Minuteur (Chronomètre)

Cette fonctionnalité n'est PAS liée aux modes **Cuisson**, **Four** ou **Fumoir**, et ne sera pas réinitialisée ni annulée si un autre mode est sélectionné. Le minuteur peut être ajusté à tout moment pendant l'utilisation de l'appareil pour répondre aux besoins de cuisson. (Fig. 5)

Cette fonctionnalité ne sera visible que si le minuteur est activé et enverra une notification une fois le temps écoulé.

NOTE : La durée maximale qui peut être réglée est de 10 heures. (Bouton gauche : 9 heures + Bouton droit : 59 minutes.)

Alarme

Cette fonctionnalité émettra un signal sonore pour notifier l'utilisateur lorsqu'une fonction est terminée. L'alarme de l'appareil se déclenchera lorsque la température réglée, le minuteur réglé ou la sonde de température électrique sera atteinte.

L'appareil émettra également un signal sonore s'il atteint des températures excessives.

GRILLAGE CONSEIL D'EXPERT !

Faites tremper les copeaux de bois avant de cuire. Ils brûleront lentement, ce qui augmente le goût fumé.

SÉCURITÉ AVANT TOUT !

En mode Nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude, et les enfants doivent être tenus à l'écart.

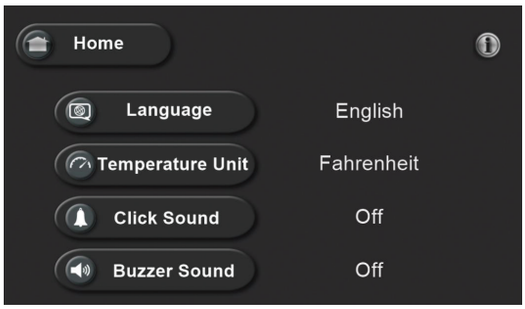
AVERTISSEMENT ! Utilisez uniquement du bois non traité ou du bois acheté auprès d'un revendeur autorisé de Napoleon.

AVERTISSEMENT ! La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et provoquer une détérioration rapide des composants du gril à moins qu'ils ne soient nettoyés régulièrement.

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

Paramètres de l'appareil

Page des paramètres



Lorsque les **Paramètres** sont sélectionnés, l'utilisateur peut personnaliser les éléments suivants :

- **Langue**

  L'utilisateur peut choisir parmi les 4 langues disponibles : Anglais, Français, Espagnol et Allemand. (Fig. 1)

- **Unité de température**

  L'unité de température peut être soit Fahrenheit, soit Celsius. L'unité de température par défaut est Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Son du système**

  L'appareil produira un bruit de clic pour chaque action et sélection lors de l'utilisation de l'écran. Cette fonction peut être ACTIVÉE ou DÉSACTIVÉE. (Fig. 3)

- **Son de l'alarme**

  Le son de l'alarme se fait entendre lorsque l'appareil atteint la température réglée ou lorsque le minuteur est terminé. Le buzzer peut être ACTIVÉ ou DÉSACTIVÉ. (Fig. 4)
  NOTE : Le volume ne peut pas être ajusté.

- **Détails de la version du logiciel**

  La version du logiciel et le DSN (Numéro de série numérique) peuvent être trouvés dans cette section. Accédez à la page des paramètres et sélectionnez le bouton Information pour afficher les détails du logiciel. (Fig. 5)

- **DSN**

  Numéro de série numérique. Utilisé pour identifier l'appareil lors de la connexion à votre application mobile. Ce numéro peut également être requis lors d'un appel au support client de Napoleon.

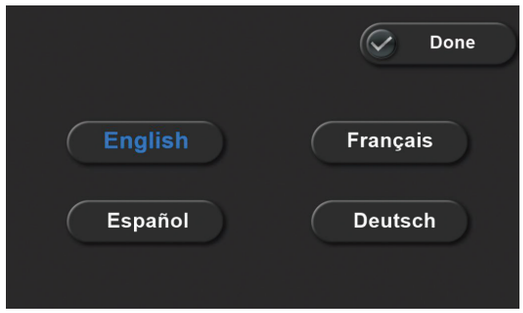


Fig. 1

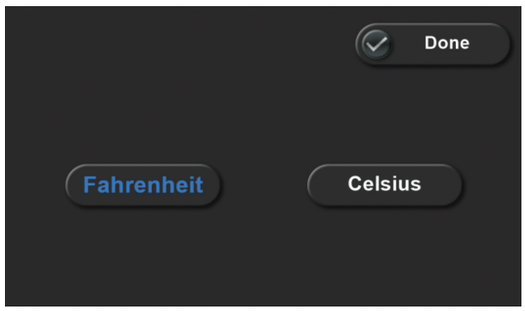


Fig. 2

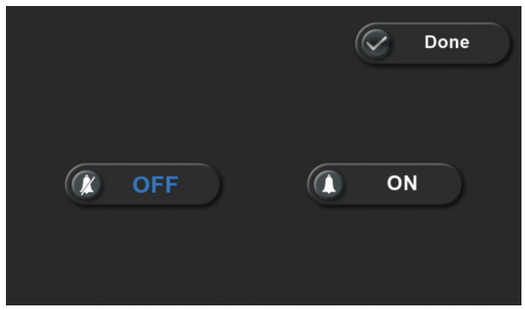


Fig. 3

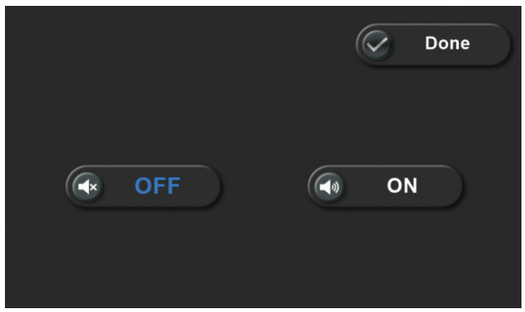


Fig. 4

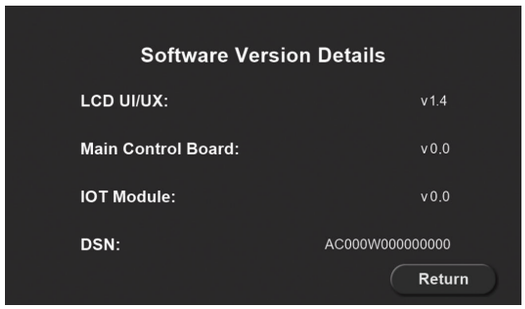


Fig. 5

LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson du brûleur avec des ustensiles de cuisine (par exemple, des plaques à griller, des plaques de cuisson ou des casseroles).

CONSEIL PRO DE GRILLAGE !

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

Page de résumé

Lorsqu'on sélectionne la **page de résumé**, l'écran affichera un résumé du mode actuel et de la température de la sonde. (Fig.6)

Cette page peut être supprimée en poussant simplement le bouton de gauche pour revenir au menu précédent. Pour annuler ou aller à la **page d'accueil**, poussez le bouton de droite.

NOTE : Les températures de la sonde ne peuvent être consultées que sur l'écran et réglées depuis l'application **Napoleon Home.**

Fig. 6

Application Napoleon Home

Accédez à votre appareil à distance en téléchargeant l'application **Napoleon Home** depuis l'App Store® et Google Play Store® pour étendre votre polyvalence en cuisine.

Pour accéder à l'application, vous devrez créer un compte en suivant les instructions indiquées dans l'application, voir **Création de votre compte.**

En associant votre appareil à l'application **Napoleon Home** via Wi-Fi, vous avez la possibilité de :

- Ajuster la température de l'appareil.
- Lorsque la/les sonde(s) est/sont connectée(s), sélectionnez la température cible pour la/les sonde(s).
- Réglez le minuteur.
- Changer les unités de température entre °F et °C.
- Arrêter le mode actif actuel.
- Éteindre l'appareil.

Toutes les notifications et alarmes sont envoyées via l'application pour vous garder connecté pendant que vous préparez vos recettes préférées.

NOTE : Changer de mode ou démarrer des modes via l'application n'est pas possible.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Scannez ce code QR pour accéder directement au site web de **l'application Napoleon Home.**

Création de votre compte

1. Créez un compte avec l'application **Napoleon Home** OU connectez-vous en utilisant vos informations de compte Facebook, Google ou Apple. (Fig. 1)
2. Acceptez les autorisations.
3. Entrez les informations utilisateur et créez un mot de passe pour le compte. Sélectionnez le pays dans lequel l'appareil est situé. (Fig. 2)
4. Les informations saisies à l'étape 2 seront enregistrées dans l'application **Napoleon Home** et une confirmation sera envoyée à l'email fourni. (Fig. 3)

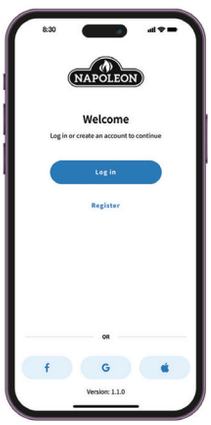


Fig. 1

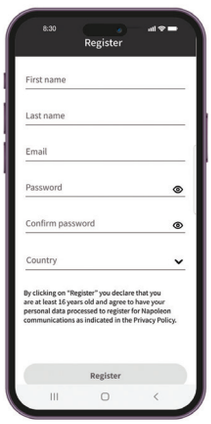


Fig. 2

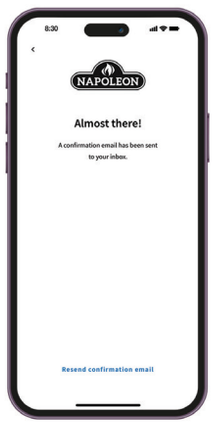


Fig. 3

5. Ouvrez votre boîte de réception et sélectionnez le lien de confirmation.

NOTE: Le lien de confirmation doit être ouvert sur l'appareil sur lequel l'application **Napoleon Home** est installée. (Fig. 4)

6. Si aucun email n'est trouvé, cliquez sur **Renvoyer le lien de confirmation** et vérifiez le dossier des courriers indésirables.

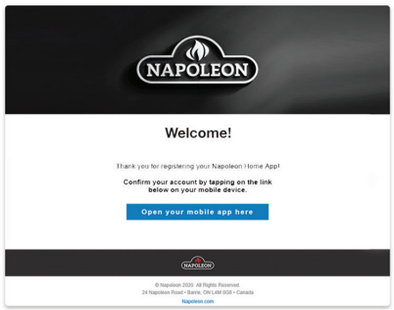


Fig. 4

Connexion de votre appareil intelligent

Après avoir créé votre compte, associez votre appareil à l'application via Bluetooth et Wi-Fi en suivant les étapes suivantes :

1. Assurez-vous que votre appareil est allumé. (Fig. 5)
2. Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pendant 10 secondes.
3. Relâchez le bouton d'alimentation lorsque le témoin DEL commence à clignoter.
4. Sélectionnez **Ajouter un appareil.** (Fig. 6)
5. Acceptez les autorisations. (Fig 7)
6. Recherchez les appareils et sélectionnez l'appareil dans la liste. (Fig. 8)
7. Sélectionnez le réseau Wi-Fi et entrez vos informations d'identification. (Fig. 9)
8. Entrez un nom personnalisé pour votre appareil ou continuez avec le nom par défaut fourni. (Fig. 10)
9. Vous êtes maintenant connecté !

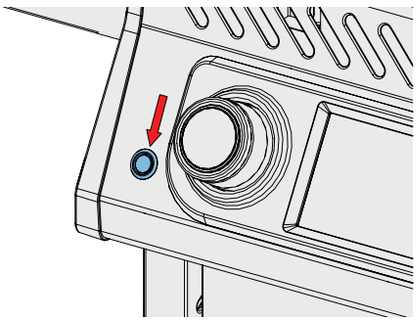


Fig. 5

Paramètres

Pour accéder à la **page des paramètres**, allez dans le coin supérieur droit et sélectionnez ce symbole : ⚙

Faites défiler vers le bas pour accéder aux options de changement d'unités de °F à °C. Pour changer le nom de votre appareil ou sa pièce/emplacement, faites défiler vers le bas jusqu'à **Modifier les paramètres de l'appareil**. (Fig 11)

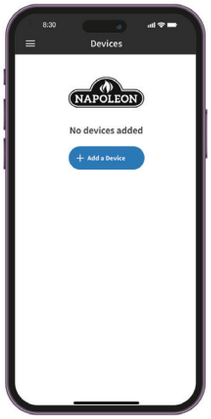


Fig. 6

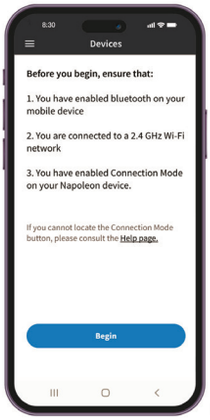


Fig. 7

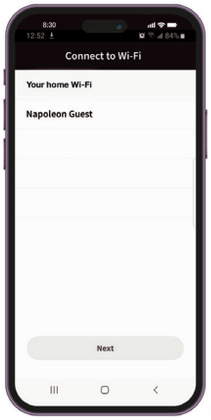


Fig. 8

Fig. 9

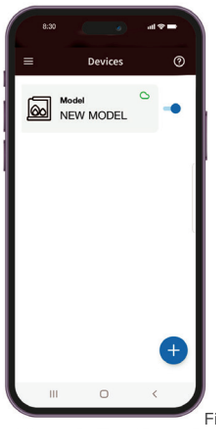


Fig. 10

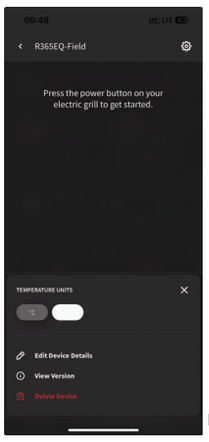


Fig. 11

SOYEZ PRUDENT !

Le couvercle du gril et l'ensemble de la chambre de combustion peuvent devenir très chauds lors de l'utilisation.

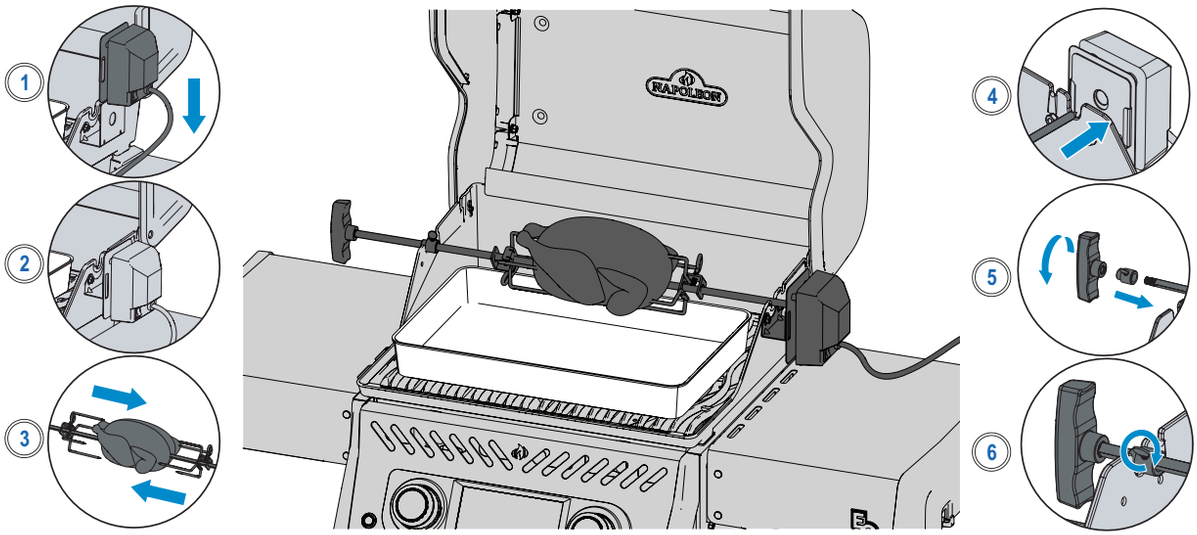
Comment utiliser la rôtisserie

Assemblage de votre kit de rôtisserie (si acquis)

NOTE : La chaleur extrême endommagera le gril de maintien au chaud. Retirez-le avant d'installer la broche.

1. Installez le moteur de rôtisserie sur le côté de l'appareil en utilisant le(s) support(s) de montage. Certains modèles ont des supports pré-montés.
2. Une fois le support fixé à l'appareil, faites glisser le moteur de rôtisserie sur le support.
3. Faites glisser la première fourchette de rôtisserie juste au-delà du milieu de la broche et serrez en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez la viande dans la fourchette. Faites glisser la deuxième fourchette de rôtisserie à l'autre extrémité de la broche et poussez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Serrez la fourchette en place.
4. Insérez soigneusement l'extrémité pointue de la broche dans le moteur de rôtisserie et placez l'autre extrémité sur les supports. Le côté lourd de la viande pendra naturellement vers le bas pour équilibrer la charge.
5. Faites glisser la bague d'arrêt sur la broche jusqu'à ce qu'elle soit au-delà de l'intérieur du couvercle. Cela fixera le mouvement latéral de la broche.
6. Serrez la bague d'arrêt et la poignée de la broche. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les jus.

IMPORTANT ! Portez toujours des gants lorsque vous manipulez les composants de l'appareil.



Conseils pour utiliser la rôtisserie :

- Faites fonctionner les brûleurs à pleine puissance jusqu'à ce que la viande dore. Ensuite, réduisez la chaleur en gardant le couvercle fermé.
- Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et les volailles doivent dorer à l'extérieur et rester tendres à l'intérieur.
- Utilisez les jus de cuisson pour arroser et préparer une sauce.
- Un poulet de 3 livres prend environ 1 heure et demie à feu moyen à élevé.
- Soyez attentif à la capacité de votre moteur de rôtisserie. Ne surchargez jamais votre équipement.
- Assurez-vous toujours de placer une charge équilibrée sur votre rôtisserie.

Comment cuire plusieurs poulets

1. Attachez ou piquez les ailes au corps des poulets. Faites glisser la fourchette de rôtisserie sur la broche.
2. Enfilez le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette de rôtisserie. Serrez.
3. Enfilez les 2 poulets suivants sur la broche de manière à ce que tous les poulets soient rapprochés.
4. Faites glisser la deuxième fourchette de rôtisserie sur la broche et poussez-la dans les poulets jusqu'à ce que les 3 poulets soient bien serrés ensemble. Serrez.

AVERTISSEMENT ! Démontez les composants de la rôtisserie après la cuisson, lavez-les avec de l'eau tiède savonneuse et rangez-les à l'intérieur.

AVERTISSEMENT ! Utilisez des gants de protection contre la chaleur lorsque vous manipulez les composants de la rôtisserie chauds.

AVERTISSEMENT ! Débranchez la fiche de la rôtisserie de la prise lorsque le gril n'est pas utilisé.

Liste de vérification pour l'expérience de grillage

Référez-vous à cette liste chaque fois que vous grillez

☐ **Lisez le manuel du propriétaire**

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

☐ **Nettoyez le bac à graisse**

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

☐ **Vérifiez le cordon**

Assurez-vous que l'appareil est éteint et refroidi. Vérifiez le cordon d'alimentation pour détecter des signes d'abrasions excessives ou de coupures. Faites remplacer le cordon d'alimentation avant de l'utiliser s'il est endommagé.

☐ **Préchauffez et nettoyez les grilles**

Enduisez les grilles de graisse végétale et préchauffez votre appareil pour brûler les résidus excédentaires et éviter que les aliments ne collent. Nettoyez les grilles en fonte avec une brosse en laiton et les grilles en acier inoxydable avec une brosse en acier inoxydable. Consultez les **Instructions de nettoyage.**
NOTE : Les grilles de cuisson en acier inoxydable sont résistantes à la corrosion et nécessitent moins d'entretien que les grilles en fonte.

☐ **Préparez l'espace**

Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pour griller, comme vos ustensiles, assaisonnements, sauces et plats, est à portée de main. Ne laissez pas votre nourriture sans surveillance, sinon elle pourrait brûler.

☐ **Ne regardez pas à l'intérieur et ne retournez qu'une seule fois**

Essayez de ne pas ouvrir le couvercle et de ne pas regarder trop souvent, sinon la chaleur s'échappera et cela affectera la température et les temps de cuisson. Retournez vos aliments seulement une fois, en particulier les steaks et les poulets.

☐ **Laissez de l'espace**

Laissez de l'espace sur le gril et entre les aliments, afin d'avoir de la place pour déplacer les aliments si nécessaire.

☐ **Utilisez des sondes de température / un thermomètre**

Utilisez les sondes de température ou un thermomètre pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Suivez les recommandations de température appropriées pour tous les types de viande, en particulier la volaille.

CONSEIL D'EXPERT EN GRILLAGE !

Préchauffez toujours le gril avant de cuire pour brûler les résidus restants et éviter que les aliments ne collent à la grille.

CONSEIL D'EXPERT EN GRILLAGE !

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

SUGGESTION POUR L'HUILE ET LA GRAISSE !

- Huile de pépins de raisin
- Huile de tournesol
- Huile de soja
- Huile d'olive extra vierge
- Huile de canola

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

Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte

Cette procédure DOIT être effectuée avant la première utilisation et répétée tous les 3 à 4 usages pour que les grilles restent comme neuves.

1. Retirez les grilles en fonte de l'appareil.
2. Lavez les grilles avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux. Épongez et laissez les grilles sécher complètement.
3. Appliquez la graisse / l'huile uniformément des deux côtés à l'aide d'un pinceau en silicone.
4. Réinstallez les grilles de cuisson.
5. Préchauffez l'appareil à 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Cuisez pendant 30 minutes.
7. Appliquez une deuxième couche uniforme de graisse / d'huile sur les grilles de cuisson, et continuez la cuisson pendant 30 minutes supplémentaires.
8. Les grilles sont maintenant assaisonnées.

   NOTE : Si de la rouille s'est formée sur les grilles en fonte, éliminez-la avec une éponge abrasive ou une brosse en laiton, puis répétez le processus d'assaisonnement.

Guide de grillage

NOURRITURE	RÉGLAGE DU BOUTON DE COMMANDE / MODE	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
Steak **1 pouce (2,54 cm) d'épaisseur**	ÉLEVÉ – 2 minutes de chaque côté. MODE - Cuisson	Saignant – 4 minutes	Demandez de la graisse marbrée dans la découpe. La graisse est un attendrisseur naturel et garde la viande juteuse.
	ÉLEVÉ à MOYEN – Haute température pendant 2 minutes de chaque côté, puis passez à température moyenne. MODE - Cuisson	Moyen – 6 minutes	
		Bien cuit – 8 minutes	
Hamburger **½ pouce (1,27 cm) d'épaisseur**	ÉLEVÉ – 2 minutes de chaque côté. MODE - Cuisson	Saignant – 4 minutes	Gardez les galettes de même épaisseur pour des temps de cuisson uniformes. Les galettes d'une épaisseur de 1 pouce ou plus doivent être grillées à l'aide de chaleur indirecte.
	ÉLEVÉ – 2 ½ minutes de chaque côté. MODE - Cuisson	Moyen – 5 minutes	
	ÉLEVÉ – 3 minutes de chaque côté. MODE - Cuisson	Bien cuit – 6 minutes	
Poulet	ÉLEVÉ, MOYEN, FAIBLE – 2 minutes de chaque côté, puis passez à une température moyenne-faible à faible. MODE - Mode four pour les poulets entiers. Mode cuisson pour les morceaux de poulet grillés.	20 – 25 minutes	Découpez l'articulation reliant la cuisse et la jambe sur ¾ de la profondeur pour que la viande repose à plat sur le brûleur et cuise de manière uniforme.
Côtelettes de porc	MOYEN MODE - Fumeur	6 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlevez l'excès de graisse.
Travers de porc	ÉLEVÉ à FAIBLE – Élevé pendant 5 minutes, puis faible jusqu'à cuisson complète. MODE - Fumeur	20 minutes de chaque côté en retournant souvent	Choisissez des côtes maigres et charnues. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
Côtelettes d'agneau	ÉLEVÉ à MOYEN – Élevé pendant 5 minutes, puis moyen jusqu'à cuisson complète. MODE - Fumeur	15 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlevez l'excès de graisse.
Hot dogs	MOYEN à FAIBLE MODE - Cuisson	4 – 6 minutes	Sélectionnez des saucisses plus grandes et fendez-les dans le sens de la longueur avant de les griller.

Instructions de nettoyage

Fonction de l'appareil : Mode nettoyage

Le mode **Nettoyage** de l'appareil permet de brûler les éclaboussures et les projections de cuisson à une température extrêmement élevée (750°F / 400°C).

1. Retirez tout aliment ou accessoire de l'appareil.
2. Depuis la page **d'accueil**, sélectionnez **Nettoyer.**
3. Utilisez le curseur pour ajuster le minuteur. La durée maximale est de 30 minutes. (Fig. 1)
4. Appuyez sur le bouton de droite ou touchez l'icône DÉMARRER pour commencer l'opération de **nettoyage.**
5. L'appareil s'éteindra automatiquement une fois l'opération terminée. Si la fonction d'alarme est activée, l'appareil notifiera l'utilisateur en émettant un son de buzzer lorsque le cycle de nettoyage est terminé.
6. Frottez les grilles de cuisson avec une brosse en acier inoxydable pour les grilles en acier inoxydable ou une brosse en laiton pour les grilles en fonte.

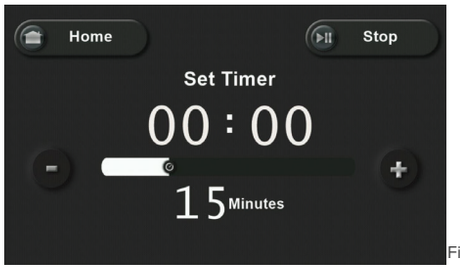


Fig. 1

NOTE : Cette fonction sera désactivée si un autre réglage est sélectionné.

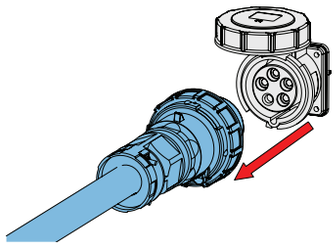


Fig. 2

PRÉCAUTION ! Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage à la main. Laissez refroidir avant de retirer ou d'installer des pièces. (Fig. 2)

Première utilisation

- Lavez les grilles à la main avec de l'eau et un savon à vaisselle doux pour éliminer tout résidu du processus de fabrication. NE PAS laver au lave-vaisselle. (Fig. 3)
- Rincez soigneusement à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux pour éviter que l'humidité n'entre dans la fonte.

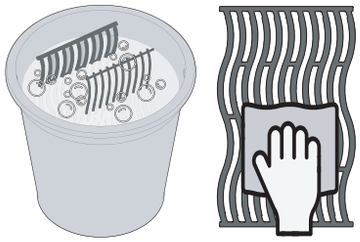


Fig. 3

Grilles en fonte

- Assaisonnez vos grilles pour ajouter un revêtement protecteur afin de prévenir la corrosion. Consultez les Conseils de grillage – **Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte.**

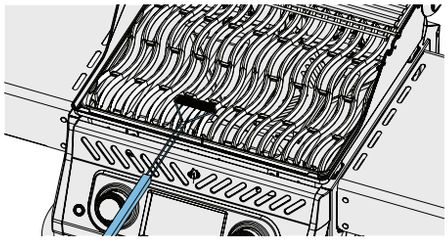


Fig. 4

Grilles en acier inoxydable (si équipées)

- Les grilles de cuisson en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le gril et en utilisant une brosse métallique pour éliminer les résidus. (Fig. 4)
- Les grilles en acier inoxydable se décoloreront de manière permanente avec l'utilisation régulière en raison des températures élevées lors du grillage.

Brûleurs électriques

IMPORTANT ! Ne utilisez aucun type de brosse pour nettoyer les brûleurs électriques. Les poils pourraient endommager les brûleurs électriques. Référez-vous au mode **Nettoyage** pour brûler les résidus sur les brûleurs électriques. (Fig. 5)

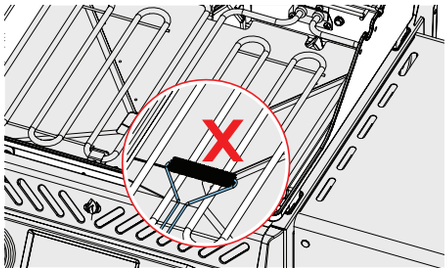


Fig. 5

AVERTISSEMENT ! Ne plongez pas les composants électriques (par exemple, cordons, fiches) dans l'eau ou d'autres liquides lors du nettoyage.

AVERTISSEMENT ! Le nettoyage à la main ne doit être effectué que lorsque l'appareil est froid pour éviter les risques de brûlures.

AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier sur les parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre appareil car cela pourrait rayer la finition.

À l'intérieur de l'appareil

1. Retirez la boîte à fumer (si utilisée) et lavez-la à l'eau tiède savonneuse. (Fig. 6)
2. Utilisez une brosse en laiton douce pour nettoyer les débris lâches. Brossez tous les débris à l'intérieur de l'appareil dans le bac à graisse amovible. NE PAS utiliser la brosse sur les brûleurs électriques. (Fig. 7)
3. Retirez le revêtement de base (bac à graisse). Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs pour nettoyer le revêtement de base en porcelaine.
4. Pour enlever les taches tenaces, faites tremper dans de l'eau savonneuse pour desserrer la saleté. Nettoyez avec un nettoyant non abrasif et essuyez avec un chiffon propre.
5. Assurez-vous que la plaque de grillage est correctement placée lors de sa réinstallation.

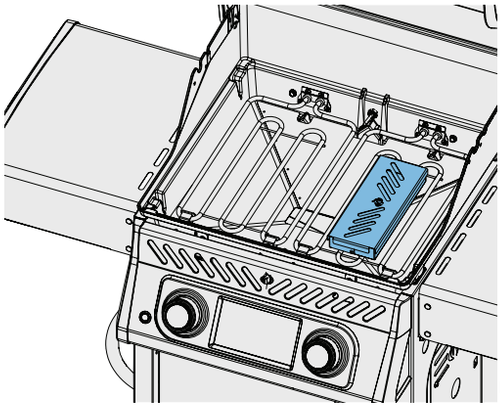


Fig. 6

Bac à graisse

1. Faites glisser le bac à graisse hors de l'appareil pour accéder au bac à graisse jetable ou pour nettoyer le bac à graisse. (Fig. 8)
2. Grattez le bac à graisse avec un couteau à enduire ou une raclette.
3. Remplacez le bac à graisse jetable tous les 2 à 4 semaines en fonction de l'utilisation du gril (si applicable). weeks depending on grill usage (if applicable).

- Nettoyez fréquemment pour éviter l'accumulation de graisse – environ tous les 4 à 5 usages. (Fig. 8)
- Consultez votre revendeur Napoleon pour les fournitures.

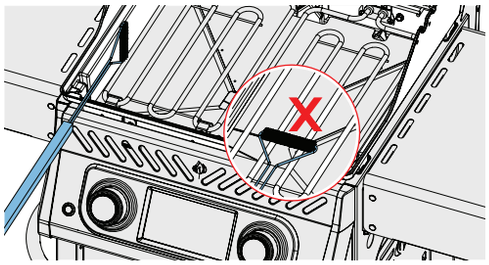


Fig. 7

Écran d'affichage

1. Débrancher l'appareil.
2. Essuyez délicatement la poussière de la surface de l'écran à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et non pelucheux. Retirez les étiquettes qui pourraient se trouver sur le chiffon afin d'éviter de rayer l'écran.
3. Pour les taches difficiles, humidifiez légèrement un chiffon en microfibres avec de l'eau et essuyez délicatement l'écran en exerçant le moins de pression possible.

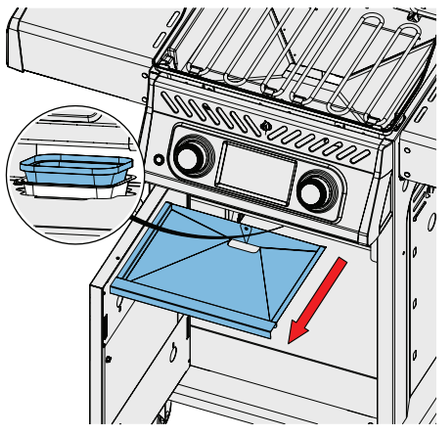


Fig. 8

Surface extérieure de l'appareil

- Utilisez uniquement un nettoyant non abrasif. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier rayeront la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain. (Fig. 9)
- Manipulez les composants en émail porcelane avec soin.
- La finition émaillée cuite est semblable à du verre et s'ébréchera si elle est frappée.
- Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec le temps lorsqu'elles sont chauffées et prennent une teinte dorée ou brune. C'est normal et cela n'affectera pas les performances de l'appareil.

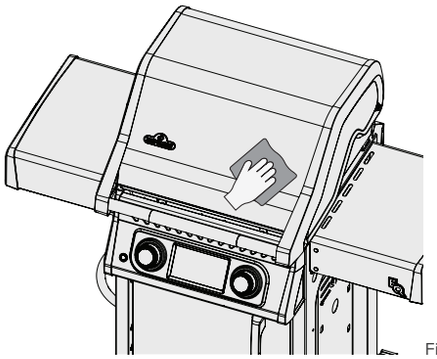


Fig. 9

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

AVERTISSEMENT ! Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT ! La graisse accumulée constitue un risque d'incendie. Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse, pour éviter l'accumulation et les incendies de graisse.

Instructions d'entretien

Recommandations

Cet appareil doit être inspecté et entretenu en profondeur chaque année par un professionnel qualifié.

- Maintenez toujours un espace adéquat autour des évents. Cela permettra à l'air chaud de s'échapper de l'appareil et aux éléments chauffants de fonctionner correctement.
- Ne jamais obstruer le flux d'air de ventilation.
- L'appareil est destiné à un usage domestique extérieur.
- Gardez l'appareil à l'écart des environnements corrosifs.
- Couvrez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pour prolonger sa durée de vie.

L'ACIER INOXYDABLE DANS DES ENVIRONNEMENTS CORROSIFS

L'acier inoxydable s'oxyde ou se tache en présence de chlorures et de sulfures, notamment dans les régions côtières, les zones chaudes et très humides, ainsi qu'autour des piscines et des spas. Ces taches ressemblent à de la rouille, mais elles peuvent être facilement éliminées ou prévenues. Lavez les surfaces en acier inoxydable et en chrome tous les 3 à 4 semaines. Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse.

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

Étapes pour éviter d'endommager les brûleurs électriques

1. Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flambées avec de l'eau.
2. Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) entrer en contact avec les brûleurs électriques chauds. Un changement de température immédiat provoquera des fissures sur le brûleur électrique.
3. Un brûleur électrique qui devient humide avant utilisation produira de la vapeur lorsqu'il sera utilisé plus tard, générant une pression qui pourrait fissurer le brûleur électrique.
4. L'imbibition répétée du brûleur électrique peut provoquer son gonflement et son expansion, générant une pression qui fera fissurer le brûleur électrique et l'empêchera de fonctionner.
5. Inspectez le brûleur électrique pour vérifier s'il a été imbibé d'eau si vous trouvez de l'eau stagnante dans l'appareil. Ne l'utilisez pas s'il est mouillé. Inclinez le brûleur électrique en position verticale jusqu'à ce qu'il soit stable, pour drainer tout excès d'eau.
6. Ne laissez pas les objets durs frapper le brûleur électrique. Faites attention lors de l'insertion ou du retrait des grilles de cuisson et de l'utilisation des accessoires.

Dégagement pour la ventilation de l'air chaud

L'air chaud doit pouvoir s'échapper de l'appareil pour qu'il fonctionne correctement.

LA SÉCURITÉ D'ABORD !

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

NOUS VOULONS VOUS AIDER !

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

AVERTISSEMENT ! Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant de l'eau.

AVERTISSEMENT ! Éteignez les brûleurs électriques et débranchez l'unité avant de procéder à l'entretien.

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

Dépannage

Problèmes d'activation des brûleurs électriques et de chauffage

- L'appareil ne s'allume pas.
- Le capteur de température principal ne fonctionne pas.
- L'élément chauffant ne fonctionne pas.
- Les boutons ne répondent pas.

Causes possibles	Solution
Panne de courant.	Assurez-vous que l'appareil est alimenté en électricité.
Le disjoncteur intégré ou de la prise a sauté.	Réinitialisez le disjoncteur de votre panneau.
L'alimentation n'est pas correctement connectée.	Assurez-vous que la prise est correctement connectée.
Défaillance de composant.	Contactez votre revendeur ou le service client.
Pas d'alimentation électrique à l'appareil.	Assurez-vous que l'appareil est alimenté en électricité..
Erreur de connexion du capteur de température.	Vérifiez le fil du thermocouple pour un problème de continuité. Consultez les **Pièces de rechange.**
	Contactez votre revendeur ou le service client.
L'appareil s'est éteint en raison d'une surchauffe.	Laissez l'appareil refroidir et réessayez. Consultez les instructions de grillade.
	IMPORTANT ! Assurez-vous qu'il n'y a pas de graisse accumulée dans l'appareil pour éviter les dépôts et les incendies de graisse. Consultez les **Instructions de nettoyage.**
	Contactez votre revendeur ou le service client.
Élément défectueux ou connexion de l'élément défectueuse.	Contactez votre revendeur ou le service client.
Boutons coincés ou cassés.	Retirez le bouton et vérifiez s'il y a des dommages. Consultez les **Pièces de rechange.**
Défaillance du panneau de commande.	Contactez votre revendeur ou le service client.

Problèmes électriques et de connexion

- Les sondes de température ne fonctionnent pas.
- L'écran ne s'allume pas.
- L'appareil s'est éteint de manière inattendue.

Causes possibles	Solution
Sondes mal connectées.	Assurez-vous que les sondes sont correctement connectées. Voir le **Guide d'assemblage.**
Les sondes ont dépassé la limite de température.	Retirez les sondes de la zone de cuisson, laissez-les refroidir, puis réessayez.
Température cible non réglée.	Assurez-vous que la température cible est réglée dans l'application et que les notifications sont autorisées sur votre téléphone. Voir **Paramètres de l'appareil.**
Pas d'alimentation à l'appareil.	Assurez-vous que l'appareil est alimenté en électricité.
Harnais défectueux.	Vérifiez tous les faisceaux de câbles visibles pour des dommages majeurs. Consultez les **Pièces de rechange.**
	Contactez votre revendeur ou le service client.
Écran défectueux ou défaillance de composant.	Vérifiez si la connexion est établie via l'application pour téléphone. Voir **Application Napoleon Home.**
	Si la connexion est établie mais que l'écran reste éteint, il s'agit d'une défaillance de composant.

Causes possibles	Solution
Protection contre la surchauffe déclenchée.	Baissez la température de l'appareil. Voir **Instructions de cuisson au gril.**
Arrêt automatique déclenché.	Vérifiez les temps d'arrêt et ajustez les paramètres avant que le temps ne soit écoulé. Voir **Instructions de cuisson au gril.**
Panne de courant.	Contactez votre revendeur ou le service client.
Module IoT défectueux.	

Erreur de l'application Napoleon Home

- Impossible de connecter l'application à l'appareil.
- Impossible de contrôler l'appareil avec l'application.
- Connexion à l'appareil perdue.

Causes possibles	Solution
Mode non démarré sur l'appareil.	Assurez-vous qu'un mode est physiquement démarré sur l'appareil. Voir **Modes de fonctionnement.**
Pas de contrôle d'application.	Vérifiez votre connexion Internet.
	Assurez-vous que l'appareil est suffisamment proche d'un modem Wi-Fi et suivez les étapes de couplage. Consultez la section **Connexion de votre appareil intelligent.**
Application obsolète.	Assurez-vous que votre **application Napoleon Home** est à jour. Voir **Paramètres de l'appareil.**

Peinture qui s'écaille

- La peinture semble s'écaille à l'intérieur du couvercle ou du capot.

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ce n'est pas un défaut. La finition du couvercle et du capot est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne s'écaille pas. L'écaillement est causé par la graisse durcie, qui se dessèche en fragments semblables à de la peinture, et se détache. Un nettoyage régulier préviendra ce phénomène. Voir **Instructions de nettoyage.**

NOUS VOULONS VOUS AIDER !

Contactez le département de solutions client de Napoleon pour obtenir des pièces de rechange recommandées.
+31 345 588655.

Conformité

NOM DU PRODUIT	NUMÉRO DE MODÈLE	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Déclaration FCC

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles.
2. L'appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites pour un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règlements de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisée, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement sur une prise appartenant à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Déclaration ISED

Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exemptés de licence qui sont conformes aux normes CNR exemptes de licence d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada.

Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

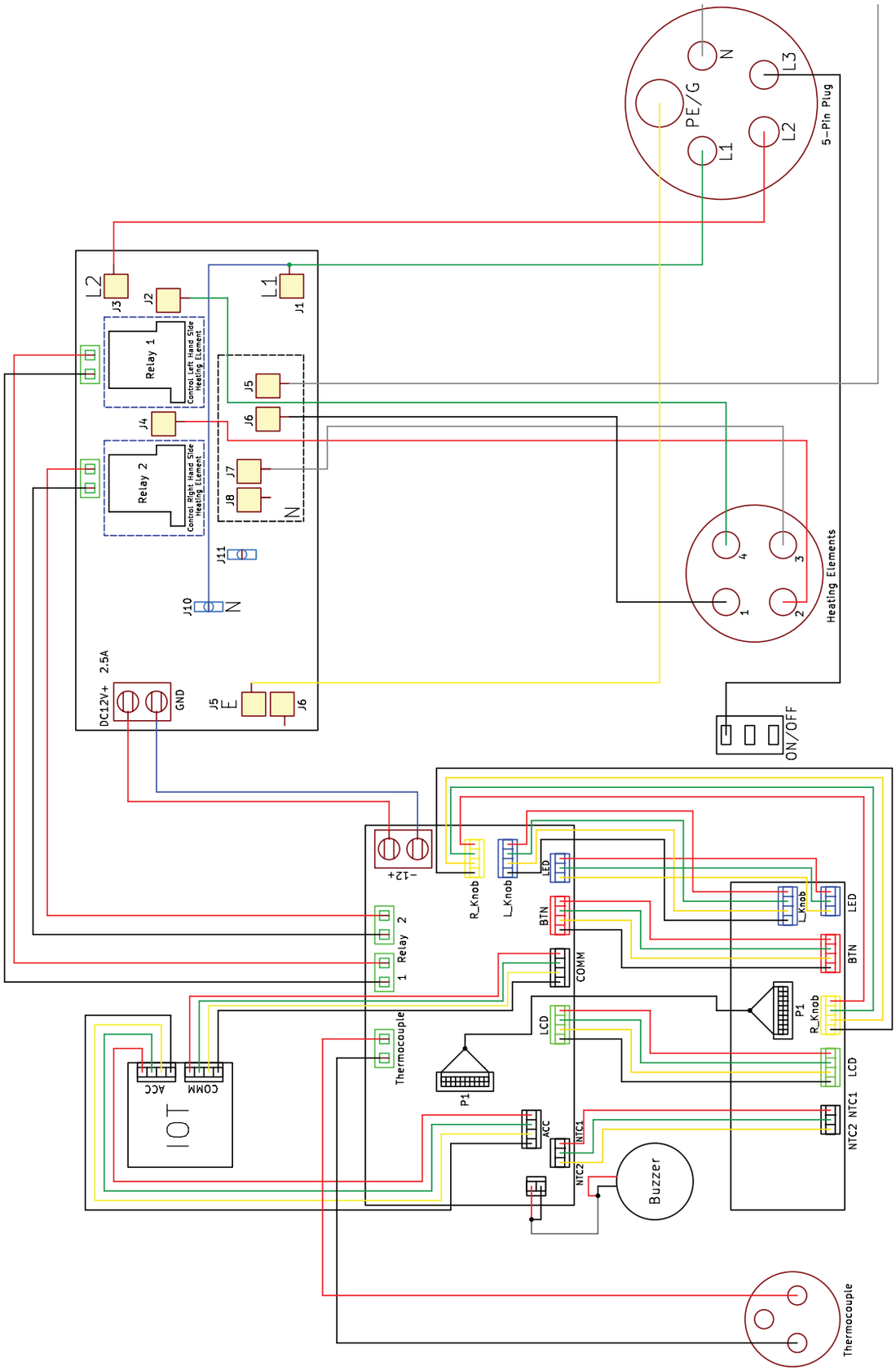
1. Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.
2. Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvant entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

L'appareil numérique est conforme à la norme canadienne CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).).

Déclaration d'exposition aux radiations

Pour se conformer aux exigences de conformité d'exposition RF de la FCC, cette subvention est applicable uniquement aux configurations mobiles. Les antennes utilisées pour cet émetteur doivent être installées de manière à fournir une distance de séparation d'au moins 20 cm de toutes les personnes et ne doivent pas être colocalisées ou fonctionner conjointement avec toute autre antenne ou émetteur.

Schéma électrique



GARANTIE DE 15 ANS DE NAPOLÉON

Pour ROGUE® EQ™ 365

15 jaar beperkte garantie op elektrische grills van Napoleon.

Cette garantie est valable : dans l'Union européenne, en Suisse, en Andorre, à Saint-Marin, en Norvège, en Islande et au Liechtenstein. Les droits juridiques du client en cas de défauts conformément à la directive européenne (EU) 2019/711 ne sont pas affectés, restreints ou modifiés par la présente garantie. L'exercice des droits statutaires doit être effectué à titre gratuit.

NAPOLEON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLEON sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication à la date de l'achat pour une période de :

Hotte	15 ans
Couvercle en porcelaine émaillée	15 ans
Pièces en fonte d'aluminium	15 ans
Grilles de cuisson en fonte émaillée	15 ans
Composants électriques	3 ans
Toutes les autres pièces	15 ans

CONDITIONS ET LIMITES DE LA GARANTIE

NAPOLEON garantit que ses produits sont exempts de défauts exclusivement à l'acheteur initial, et uniquement dans la mesure où l'achat a eu lieu par l'intermédiaire d'un revendeur NAPOLEON agréé. Les conditions et restrictions suivantes s'appliquent :
La présente garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut en aucun cas être prolongée par l'un de nos représentants.
L'installation du gril doit être effectuée par un technicien ou un prestataire autorisé et agréé. L'installation doit être réalisée conformément aux instructions d'installation fournies et doit répondre à tous les Codes régionaux et nationaux de construction et d'incendie.
Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien, d'un feu de graisse, d'une exposition environnementale, d'accidents, de modifications, d'abus ou de négligence. L'installation de pièces détachées provenant d'autres fabricants rend la présente garantie nulle et non avenue. La décoloration des éléments en plastique due à l'application de produits de nettoyage chimiques ou à l'exposition au soleil n'est pas couverte par cette garantie.
Cette garantie exclut également les éléments suivants : éraflure, bosse, défaut de peinture, revêtement, corrosion ou décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou aux nettoyants abrasifs et chimiques, ainsi que tout éclat sur les pièces en porcelaine émaillée et tout composant utilisé pour l'installation du gril.
Si une pièce se détériore au point de devenir inutilisable (en raison de rouille ou de brûlure) pendant la période de garantie, le client recevra une pièce de remplacement.
Après la première année, NAPOLEON a, en vertu de cette garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), l'autorité de renoncer à toute obligation de garantie à sa discrétion en remboursant l'acheteur initial à hauteur du prix de gros des pièces défectueuses concernées par la garantie.
NAPOLEON décline toute responsabilité pour l'installation, les heures de mise en place et toute autre dépense liée à l'installation d'une pièce sous garantie. Les dépenses de ce type ne sont pas couvertes par la présente garantie.
Nonobstant toute réglementation en vertu de la présente garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), la responsabilité de NAPOLEON sous cette garantie est définie par ce qui précède, et ne couvre en aucun cas les dommages collatéraux ou indirects.
Cette garantie définit les obligations et la responsabilité de NAPOLEON à l'égard du gril NAPOLEON. NAPOLEON décline toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit et n'autorise aucun tiers à assumer toute autre responsabilité en son nom.
NAPOLEON décline toute responsabilité en cas de : surchauffe, extinction de la flamme par des facteurs environnementaux tels que des vents forts ou une ventilation inadéquate.
NAPOLEON décline toute responsabilité pour les dommages causés au gril par des intempéries, de la grêle, une manipulation brutale, des produits chimiques ou des produits de nettoyage agressifs.
Les réclamations liées à la présente garantie doivent être accompagnées de la preuve d'achat ou d'une copie de celle-ci indiquant le numéro de série et de modèle.
NAPOLEON se réserve le droit de faire inspecter le produit ou toute partie de celui-ci par l'un de ses représentants avant l'exécution de toute obligation de garantie.
NAPOLEON ne prend pas en charge les frais d'expédition, les heures de travail ou les droits d'exportation.

Garant :
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gueldre Pays-Bas
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Handleiding

REQ365

Apparaten die in deze handleiding zijn geïllustreerd, kunnen afwijken van het gekochte model.

We willen uw feedback!

Bezoek Napoleon.com om een beoordeling te schrijven.

★★★★★

Breng het serienummer aan

GEFELICITEERD MET UW NAPOLEON ELEKTRISCHE GRILL!

U heeft zojuist uw barbecue-ervaring naar een hoger niveau getild.

WE WILLEN DAT UW BARBECUE-ERVARING GEDENKWAARDIG EN VEILIG IS.

Lees en volg deze handleiding voordat u uw grill gebruikt om schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of de dood te voorkomen.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal, promotielabels en -kaarten van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.

BUITEN ELEKTRISCHE BARBECUE. GEBRUIK BUITEN IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.

BEDIEN NIET IN een gebouw, garage of een andere afgesloten ruimte.

GEVAAR!

- MOGELIJK GEVAAR VOOR SCHOKKEN
- Alleen voor gebruik buitenshuis.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel en materiële schade te verminderen.

WAARSCHUWING!

Lees en volg alle waarschuwingen en instructies voordat u het apparaat gebruikt.

Als de informatie in deze instructies niet exact wordt opgevolgd, kan dit leiden tot brand of een explosie en schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of de dood veroorzaken.

MELDING AAN GECERTIFICEERDE ELEKTRICIEN

Voor woningen met legacy twee-fase bedrading is een 32A IEC 60309 (6h) stekker vereist. De stekker op de stroomkabel moet worden vervangen en gekoppeld worden aan een geschikte 32A buitencontactdoos. Neem contact op met een Napoleon-dealer voor de N370-10005052 32AMP Stekkerkit. Laat deze instructies achter bij de eigenaar van het apparaat voor toekomstige referentie.

Waarschuw volwassenen en kinderen voor het gevaar van hete oppervlaktetemperaturen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten worden weggehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

KENNISGEVING AAN CONSUMENT: Bewaar deze instructies voor toekomstige referentie.

Welkom bij Napoleon!

Veiligheid Eerst

WAARSCHUWING! Algemene Informatie

Dit apparaat voldoet aan de technische normen en de veiligheidsvereisten voor elektrische apparaten.

De volledige elektrische installatie MOET worden uitgevoerd door een gecertificeerde elektricien. Het apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de lokale voorschriften.

WAARSCHUWING! Elektrische Voorzorgsmaatregelen

Dit apparaat maakt gebruik van een 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) stekker.

Risque de choc électrique. Gebruik alleen een circuit dat beschermd is door een aardlekschakelaar (GFCI) met dit apparaat.

ZORG ER ALTIJD VOOR dat de gebruikte stopcontact geschikt is voor de specificaties van het apparaat. Het apparaat is beoordeeld voor 5,4 kW. Gebruik alleen een bijpassend buitenstopcontact dat aan dit apparaat is gewijd.

De elektriciteitsvoorziening moet worden geleverd via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom die niet hoger is dan 30 mA.

Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met een aardcontact.

Houd de elektrische voedingskabels uit de buurt van water, andere vloeistoffen of verhitte oppervlakken. Zet het apparaat niet in werking als de kabel, stekker of andere kritieke onderdelen beschadigd zijn, of als het apparaat niet goed werkt.

Het wordt aanbevolen om het apparaat direct op een goed geaard stopcontact aan te sluiten. Als een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze:

1. Geschikt zijn voor buitengebruik.
2. Correct worden beoordeeld voor een continue stroomvoorziening van 16A. En,
3. Zo kort mogelijk zijn.

Woonhuisverlengkabels mogen niet worden gebruikt.

WAARSCHUWING! Installatie & Montage

Monteer dit apparaat precies zoals aangegeven in de montage-instructies in deze handleiding. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden geïnstalleerd in of op mobiele woningen, caravans of boten.

Wijzig dit apparaat onder geen enkele omstandigheid.

WAARSCHUWING! Bediening

Lees deze volledige handleiding voordat u dit apparaat in gebruik neemt.

VERLAAT HET APPARAAT NOOIT ONBEGELEID tijdens het koken.

PROBEER NOOIT een vetbrand met water of andere vloeistoffen te blussen.

HOUD ALTIJD een ABC-brandblusser binnen handbereik.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen.

WAARSCHUWING! Opslag & Niet-gebruik

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is. Houd de stekker en kabel droog.

Laat het apparaat niet AAN staan tijdens perioden van niet-gebruik.

Berg het apparaat binnenshuis op wanneer het niet in gebruik is. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en/of onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

INHOUD

Welkom bij Napoleon! 51

Veiligheid Eerst

Volledige Systeemfuncties 52

Aan de slag 53

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Bediening 54

Uw apparaat starten
Grillinstructies
Bedrijfsmodi
Apparaatinstellingen
Napoleon Home App
Hoe de Rotisserie te Gebruiken
De Grillervaring Checklist
Hoe gietijzeren grillroosters te kruiden

Grillgids 64

Reinigingsinstructies 65

Onderhoudsinstructies 67

Roestvrij staal in harde omgevingen

Probleemoplossing 68

Naleving 70

Elektrisch schema 71

Garantie 72

Montagehandleiding 241

Vervangingsonderdelen 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Volledige Systeemfuncties

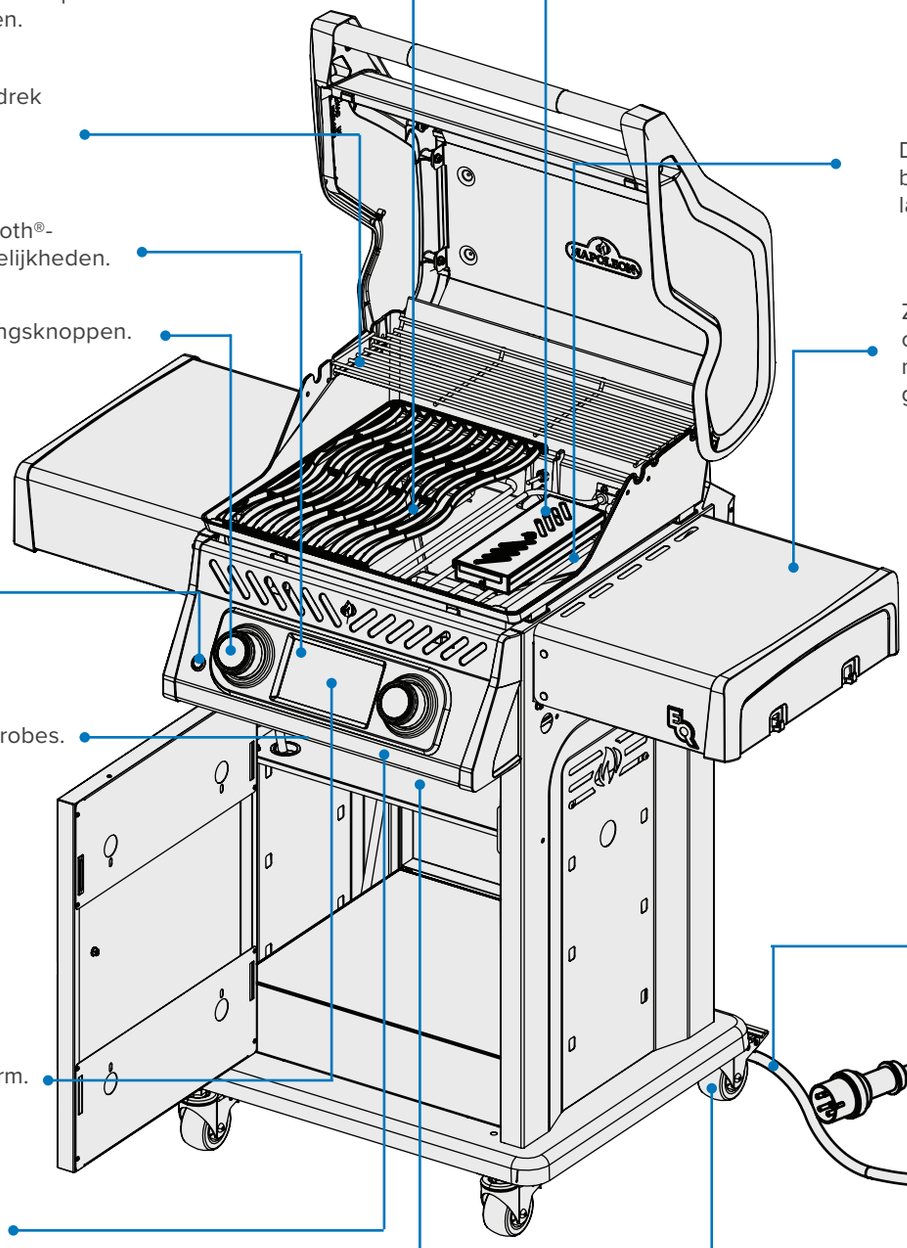
Houtsnipper Rookbox om de smaak te versterken.

Gietijzeren Iconic **WAVE**™ roosters voor die kenmerkende grillstrepen en gelijkmatig grillen.

Groot warmhoudrek voor een groter kookoppervlak.

Wi-Fi- en Bluetooth®-bedieningsmogelijkheden.

Branderbedieningsknoppen.



Duurzame elektrische brander voor langdurige kwaliteit.

Zwart gepoedercoate opvouwbare zijplanken met geïntegreerde gereedschapshaken.

AAN/UIT-schakelaar.

2 Temperatuurprobes.

Stroomkabel.

7” Display-scherm.

USB-oplader.

Eenvoudig vergrendelbare wielen die het apparaat veilig op zijn plaats.

Eenvoudig toegankelijke opvangpan voor efficiënte onderhoud.

De apparaten die in deze handleiding zijn geïllustreerd, kunnen afwijken van het model dat u hebt aangeschaft.
Getoond model: REQ365

Aan de slag

LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

GEVAAR / WAARSCHUWING! Wijst op een risico dat kan leiden tot brand, explosie, overlijden of ernstig lichamelijk letsel.

WAARSCHUWING / VOORZICHTIG! Wijst op een risico dat kan leiden tot klein lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.

Draag beschermende handschoenen.

Draag veiligheidsbril.

VOORZICHTIG! Hete oppervlakte. Oppervlakken gemarkeerd met dit symbool zijn zeer heet.

Belangrijke informatie.

GEVAAR / WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken dat kan leiden tot brand, explosie, overlijden of ernstig lichamelijk letsel.

GEVAAR! Zet onmiddellijk de stroomvoorziening uit en ontkoppel het apparaat.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

- Gebruik het apparaat niet als het stopcontact beschadigd is.
- De stroomkabel moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging, en het apparaat mag niet worden gebruikt als de kabel beschadigd is.
- Als de kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een erkende dealer van Napoleon, een servicemedewerker of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om risico's te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet in de regen of terwijl u in water staat.
- Gebruik het apparaat niet binnen 3 meter (10 voet) van een zwembad, vijver of ander waterlichaam.
- Gebruik het apparaat niet als verwarming.
- Houd het gebied rondom het apparaat vrij van brandbare vloeistoffen en andere ontvlambare materialen zoals moppen, doeken, bezems en papier; evenals oplosmiddelen, reinigingsmiddelen en benzine.
- De vetopvangbak moet te allen tijde op zijn plaats zijn tijdens het gebruik van het apparaat.
- Om verwondingen te voorkomen, gebruik alleen accessoires die specifiek door Napoleon worden aanbevolen.
- Pas de grillroosters niet aan tijdens het gebruik of wanneer ze heet zijn.
- Laat het apparaat en verzameld vet of voedselresten afkoelen voordat u het verplaatst, schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat niet in drukbezochte gebieden. De kabel moet zo worden geplaatst dat deze niet door kinderen kan worden getrokken of een struikelgevaar vormt.
- Houd alle elektrische kabels uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- Om elektrische schokken te voorkomen, dompel de kabel of stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Zet de bedieningselementen uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Laat geen koud water (bijv. regen, sproeier, tuinslang, hogedrukreiniger) in contact komen met de hete grill.
- Dek niet meer dan 75% van het kookoppervlak af met kookgerei.
- Houd altijd de juiste afstand tot brandbare materialen aan: 26" (660 mm) aan de achterkant van het apparaat, 10" (254 mm) aan de zijkanten.
- Een extra afstand van 24" (610 mm) wordt aanbevolen in de buurt van vinylbekleding of glasplaten.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is. Brandstoffen zoals houtskoolbriketten mogen niet worden gebruikt met deze grill.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig om verwarmingselementen of delen met een heet-oppervlak symbool niet aan te raken.

LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

WAARSCHUWING! Volg alle specificaties en instructies exact op om brand, schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.

WAARSCHUWING! Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen weg.

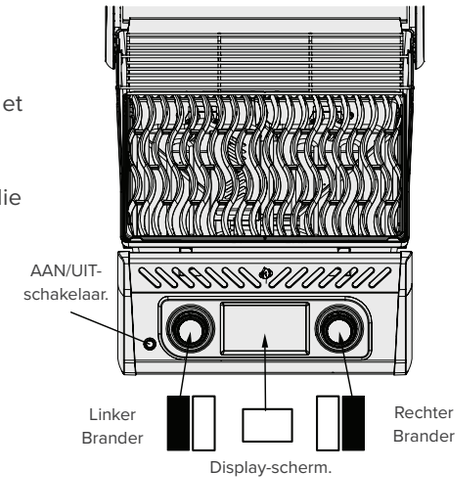
Bediening

UW APPARAAT STARTEN

Is dit de eerste keer? Voer een Brandtest uit

Laat het apparaat 30 minuten op hoge stand draaien met het deksel gesloten. Het is normaal dat het apparaat een lichte geur afgeeft de eerste keer dat het wordt gebruikt.

Dit wordt veroorzaakt door het branden van interne verven en smeermiddelen die tijdens het productieproces zijn gebruikt en zal niet opnieuw voorkomen.



Apparaat bediening

1. Steek het apparaat in het stopcontact. (Fig. 1)
2. Open het deksel van het apparaat.
3. Druk op de **AAN/UIT-schakelaar.** (Fig. 2)
4. Kies de modus vanaf de startpagina met het touchscreen of de rechterknop. Zie Knopfuncties.
5. Gebruik de knoppen of het scherm, afhankelijk van de modi, om de temperatuurinstellingen van de branders aan te passen. (Fig. 3)

Opmerking: Alle modi moeten op het apparaat worden gestart.

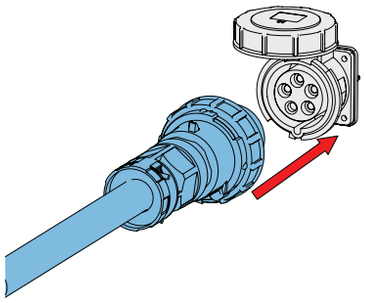


Fig. 1

Apparaatfunctie: Auto-Uitschakeltimer

Voor gemoedsrust en energiebesparing is het apparaat uitgerust met een automatische uitschakeltimer. In de **Kookmodus** schakelt het apparaat na 2-21 uur van inactiviteit uit; de laatst geselecteerde temperatuurinstelling bepaalt de tijdsduur voordat het apparaat uitschakelt.

WARMTEOVERZICHT - KOOKMODUS (LINKER EN RECHTER KNOP)	UITSCHAKELTIJD (UREN)
1 (LAAG)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MIDDEN)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (HOOG)	2

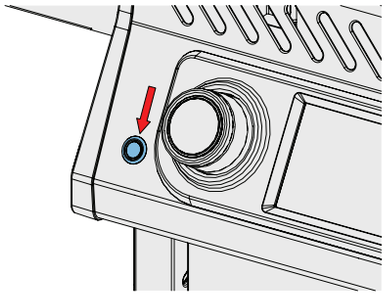


Fig. 2

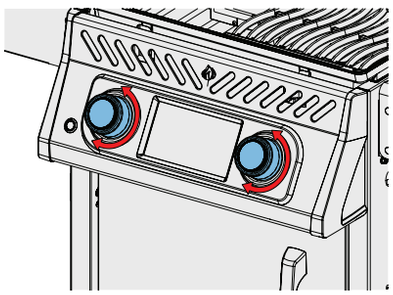


Fig. 3

WAARSCHUWING! Bedien het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.

WAARSCHUWING! Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handvaten of knoppen.

WAARSCHUWING! Pas de grillroosters niet aan terwijl het apparaat heet of in gebruik is.

GRILLINSTRUCTIES

Gebruik van de linker en rechter elektrische brander

- Verwarm het apparaat ongeveer 20 minuten voor voordat u gaat koken. Zet beide elektrische branders op hoge stand met het deksel gesloten totdat de temperatuur ten minste 500°F (260°C) bereikt.
- De grillroosters kunnen vóór het voorverwarmen worden ingesmeerd om plakken te verminderen bij het grillen van mager vlees zoals kipfilet of varkensvlees.
- Verwijder overtollig vet van het vlees om vlammen te voorkomen, of verlaag de temperatuur van het apparaat.
- Voedsel dat slechts korte tijd moet worden gegrild, zoals vis en groenten, kan met het deksel open worden gegrild.
- Grillen met het deksel gesloten zorgt voor hogere en constante temperaturen die het vlees gelijkmatiger grillt en kan de bereidingstijd verkorten.
- Voedsel dat langer dan 30 minuten nodig heeft, zoals braadstukken, kan indirect worden gekookt met de elektrische brander. Zie **Indirect grillen.**

Direct grillen

Deze methode wordt vaak gebruikt voor het aanbraden of voor voedsel dat slechts korte tijd gegrild hoeft te worden, zoals hamburgers, steaks, kip of groenten.

Plaats het voedsel direct op de grillroosters boven de warmte. (Fig. 1)

Braai het vlees eerst aan om de sappen en smaak te behouden.

Verlaag de temperatuur van de grill om de bereiding naar uw voorkeur af te maken.

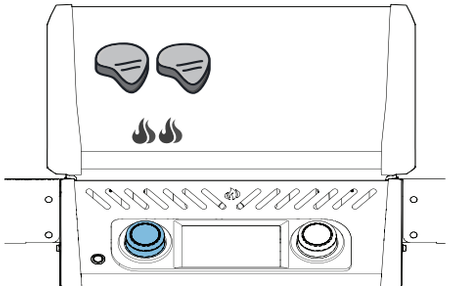


Fig. 1

Indirect grillen

Deze methode maakt gebruik van lagere temperaturen en circuleert warmte rondom het voedsel, waardoor het langzaam en gelijkmatig gaart. Gebruik deze methode om grotere stukken vlees te bereiden, of voedsel dat vatbaar is voor vlammen, zoals braadstukken, kip of kalkoen.

Plaats het voedsel op de brander die UIT is; de warmte van de tegenovergestelde brander die AAN is, gaart het voedsel. (Fig. 2)

Kies vanaf de **Startpagina** de **Kookmodus**. Stel het gewenste niveau in.

Grillen op een lagere temperatuur en langere bereidingstijd resulteert in malser vlees.

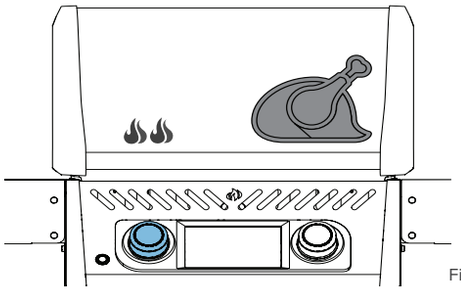


Fig. 2

Temperatuurprobes

Het apparaat is uitgerust met twee temperatuurprobes die moeten worden aangesloten op de onderkant van het bedieningspaneel. Zie de **Montagehandleiding.**

Voordat u gaat grillen, steekt u de punten van de probes in het dikste gedeelte van het vlees, waarbij u botten en vet vermijdt om de interne temperatuur van het voedsel te meten. (Fig. 3)

Bewaar ze binnen wanneer ze niet in gebruik zijn. Gebruik alleen de temperatuurprobes die voor dit apparaat worden aanbevolen.

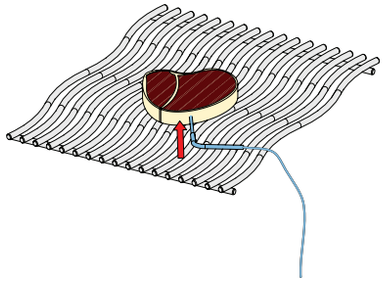


Fig. 3

WAARSCHUWING! Houtskool of vergelijkbare brandbare brandstoffen mogen niet worden gebruikt met dit apparaat.

WAARSCHUWING! Laat voedsel niet onbeheerd achter op een werkende elektrische brander.

WAARSCHUWING! Gebruik dit apparaat niet onder verlengde luifels. Het niet volgen van deze instructies kan leiden tot brand of persoonlijk letsel.

Overkooktemperatuur

Het apparaat detecteert buitensporige temperaturen die buiten het typische of aanbevolen bereik vallen om overkoken te voorkomen.

Als de temperatuur van het apparaat 850°F (455°C) overschrijdt, wordt er een waarschuwing weergegeven op het scherm. (Fig. 4)

Zodra de waarschuwing is geactiveerd, heeft de gebruiker 10 seconden om de waarschuwing te accepteren, anders schakelt het apparaat volledig uit en wordt er een melding weergegeven dat het apparaat is UITGESCHAKELD en opnieuw moet worden gestart om de werking te hervatten indien gewenst.

OPMERKING: Het apparaat schakelt uit als de temperatuur 900°F (485°C) overschrijdt.

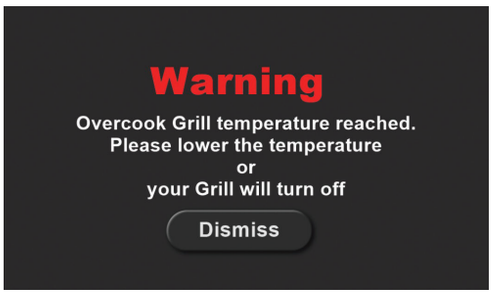


Fig. 4

Startpagina

De **Startpagina** geeft een overzicht van alme modi, functies en instellingen die beschikbaar zijn voor de gebruiker. (Fig. 5)

Door de rechterknop te draaien, kan de gebruiker het geselecteerde menu verifiëren door blauw gemarkeerde tekst.

Om de geselecteerde modus, functie of instelling te activeren, moet de gebruiker de rechterknop indrukken.

OPMERKING: Om tussen modi te schakelen, moet u terugkeren naar de startpagina en de gewenste modus selecteren. Dit zal de huidige modus annuleren.

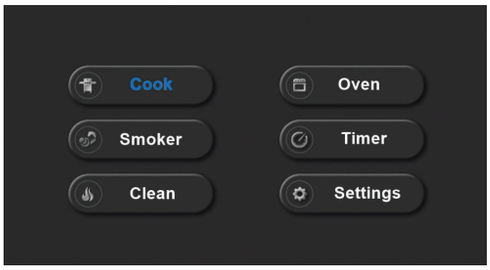


Fig. 5

Knopfuncties

	LINKER KNOP		RECHTER KNOP	
	DRAAIEN	INDRUKKEN	DRAAIEN	INDRUKKEN
STARTPAGINA			Markeert knop/modus in blauw om te selecteren.	Selecteert/activeert de gemarkeerde knop/modus.
KOKEN	Stelt de elektrische brander in van 0 (Brander UIT) tot 10 (HOOG).	Navigeert terug naar de Startpagina.	Stelt de rechter elektrische brander in van 0 (Brander UIT) tot 10 (HOOG).	Stop.
OVEN	-	Navigeert terug naar de Startpagina.	Stelt de temperatuur in.	Start/stop.
ROKER	Selecteer de temperatuur van 200°F-280°F (100°C-140°C).	Navigeert terug naar de Startpagina.	Stelt het rookniveau in van UIT - LAAG - HOOG.	Start/stop.
TIMER	Selecteer uren van 0-9.	Annuleert de Timer-modus en keert terug naar de Startpagina.	Selecteer minuten van 0-59.	Start en keert terug naar de Startpagina.
REINIGEN	-	Navigeert terug naar de Startpagina.	Stelt de tijdsduur in.	Start/stop.
INSTELLINGEN	-	Navigeert terug naar de Startpagina.	Navigeert door de opties en markeert de geselecteerde optie.	Selecteert de gemarkeerde optie.
SLAAP	-	Keert terug naar de eerder geactiveerde modus.	-	Annuleert en navigeert naar de Startpagina.

WAARSCHUWING! Verwarm nooit een ongeopende glazen of metalen voedselcontainer op het apparaat. Opgebouwde druk kan de container laten barsten, wat kan leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat.

WAARSCHUWING! Reinig regelmatig het vet uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak en het kookoppervlak, om ophoping en vetbranden te voorkomen.

Bedrijfsmodi

BELANGRIJK! Het wisselen tussen of starten van modi via de app is niet mogelijk.

Kookmodus

Bij het starten in de **Kookmodus** wordt de beginpositie van de knop op het scherm ingesteld op 0. De temperatuur kan worden aangepast via het scherm of de knoppen; draai de rechter- en linkerknop van 0 (Brander UIT) naar 10 (HOOG). Wanneer een andere modus wordt geselecteerd, gaat de knoppositie terug naar 0. (Fig. 1)

Om overkoken te voorkomen, schakelt het apparaat automatisch uit na een bepaalde tijd van inactiviteit en als beide knoppen zijn ingeschakeld. Raadpleeg de **Auto-Uitschakeltimer** tabel.

OPMERKING: Het indrukken van de rechterknop annuleert de modus niet. De modus verandert alleen als een andere modus wordt geselecteerd.

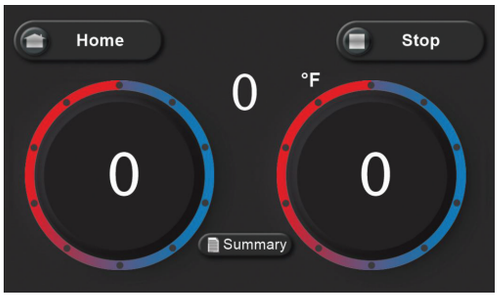


Fig. 1

Ovenmodus

Om uw bereidingsmogelijkheden uit te breiden, gebruik de **Ovenmodus** om het buitentoestel als een traditionele keukenoven te laten werken.

Het temperatuurbereik tijdens het gebruik van de **Ovenmodus** is 200°F tot 500°F (100°C tot 250°C). De temperatuur kan in stappen van 10°F (5°C) worden aangepast met de rechterknop. (Fig. 2)

Om overkoken te voorkomen, schakelt het apparaat automatisch uit na 5 uur van inactiviteit (geen wijzigingen aangebracht in de instellingen).

Fig. 2

Reinigingsmodus

De **Reinigingsmodus** is een uitstekende methode om de grillroosters schoon te maken.

Om aan de reinigings- en grillbehoeften te voldoen, hebt u de optie om een tijdsduur tussen 10-30 minuten te selecteren. Het wordt aanbevolen om 30 minuten te kiezen bij het voor de eerste keer gebruiken van de **Reinigingsmodus.**

Tijdens deze werking zal het apparaat de maximale invoervermogen bereiken voor de geselecteerde tijdsduur. Zie **Reinigingsinstructies.**

Rookmodus

WAARSCHUWING! Het apparaat is heet tijdens gebruik. Verwijder de roosters met hittebestendige handschoenen of wanneer het apparaat volledig is afgekoeld.

Verwijder het kookrooster en plaats de rokerdoos rechtstreeks op de rechter elektrische brander. Plaats een kleine hoeveelheid houtkrullen in het vaste gedeelte van de rooktray, sluit de deksel van de rokerdoos en plaats het grillrooster terug. (Fig. 3)

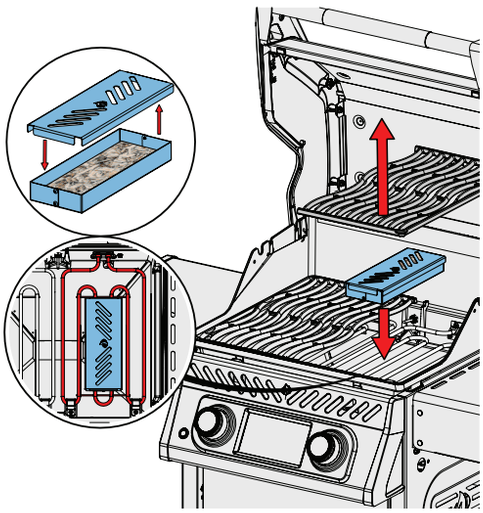


Fig. 3

WAARSCHUWING! PROBEER NOOIT de Hoge-Spanningsterminal te openen. Dit zal de garantie van het apparaat ongeldig maken.

VOORZICHTIG! Risico op elektrische schokken. Houd de elektrische voedingskabel droog en van de grond. Om continue bescherming tegen elektrische schokken te waarborgen, alleen aansluiten op goed geaarde stopcontacten. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door een professional met het apparaat losgekoppeld van het voedingscircuit.

Selecteer het gewenste rookniveau: LAAG - HOOG. (Fig. 4)

Verschillende soorten hout (bijv. appel, walnoot, hickory) geven verschillende smaken en zijn beschikbaar in meerdere variaties: blokken, chips, stof of pellets.

Een vleugje rook is voldoende om een mooie rooksmaak aan uw voedsel te geven, dus let op de hoeveelheid gebruikt hout.

BELANGRIJK! Te veel rook kan een onaangename roetafzetting op het voedsel achterlaten.

Wanneer de **Rookmodus** is geselecteerd (LAAG of HOOG), worden beide branders gedurende 6 minuten op volle kracht ingeschakeld om de rookbron te ontsteken.

De linker elektrische brander wordt gebruikt om de temperatuur van het apparaat in te stellen van 200°F tot 280°F (100°C tot 140°C). (Fig. 4)

De rechter elektrische brander wordt gebruikt om de rookniveaus te handhaven; zowel hout als pellets kunnen worden gebruikt.

Om overkoken te voorkomen, schakelt het apparaat automatisch uit na 10 uur van inactiviteit (geen wijzigingen aangebracht in de instellingen).

OPMERKING: De temperatuur wordt in stappen van 10°F (5°C) aangepast, de standaardtemperatuur is 200°F (100°C).

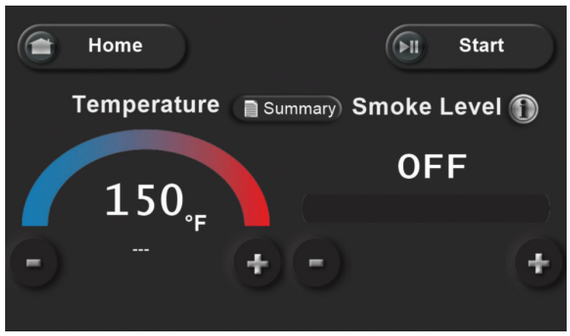


Fig. 4

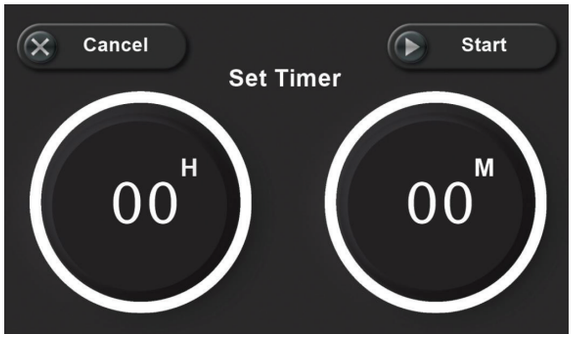


Fig. 5

Timer (Stopwatch)

Deze functie is NIET gekoppeld aan de **Kook-, Oven-** of **Rookmodus** en wordt niet gereset of geannuleerd als een andere modus wordt geselecteerd. De timer kan te allen tijde worden aangepast tijdens het gebruik van het apparaat om aan de kookbehoeften te voldoen. (Fig. 5)

Deze functie is alleen zichtbaar als de timer is geactiveerd en stuurt een melding zodra deze is voltooid.

OPMERKING: De maximale tijd die kan worden ingesteld is 10 uur. (Linkerknop: 9 uur + Rechterknop: 59 minuten.)

Alarm

Deze functie geeft een alarmsignaal af om de gebruiker te waarschuwen wanneer een functie is voltooid. Het alarm van het apparaat klinkt wanneer de ingestelde temperatuur, ingestelde timer of elektrische temperatuursonde is bereikt.

Het apparaat produceert ook een alarmsignaal als het excesieve temperaturen bereikt.

GRILLEN TIPS VAN DE PROFESSIONAL!

Week de houtkrullen voor het koken. Ze zullen langzaam verbranden, wat de rooksmaak versterkt.

VEILIGHEID VOOROP!

Onder de schoonmaakmodus kunnen de oppervlakken heter worden dan normaal, en kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

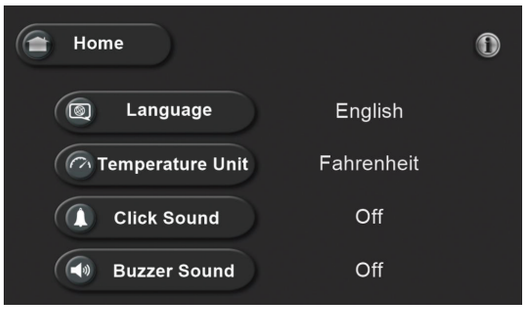
WAARSCHUWING! Gebruik alleen onbehandeld hout of hout dat is gekocht bij een erkende Napoleon-dealer.

WAARSCHUWING! Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en zullen snel slijtage van de grillonderdelen veroorzaken als ze niet regelmatig worden schoongemaakt.

WAARSCHUWING! Vermijd onbeschermd contact met hete oppervlakken.

APPARAATINSTELLINGEN

Instellingenpagina



Wanneer Instellingen is geselecteerd, kan de gebruiker de volgende opties aanpassen:

- **Taal**

  De gebruiker kan kiezen uit de 4 beschikbare talen: Engels, Frans, Spaans en Duits. (Fig. 1)

- **Temperatuur Eenheid**

  De temperatuur kan worden weergegeven in Fahrenheit of Celsius. De standaardtemperatuur eenheid is Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Systeem Geluid**

  Het apparaat produceert een klikgeluid bij elke actie en selectie tijdens het gebruik van het display. Dit kan worden in- of uitgeschakeld. (Fig. 3)

- Alarm Geluid

  Het alarmsignaal kan worden gehoord wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de timer is voltooid. Het alarm kan worden in- of uitgeschakeld. (Fig. 4)
  OPMERKING: Het volume kan niet worden aangepast.

- **Softwareversie gegevens**

  Softwareversie en DSN (Digitale Serienummer) kunnen in deze sectie worden gevonden. Ga naar de instellingenpagina en selecteer de Informatie-knop om de softwaredetails te bekijken. (Fig. 5)

- **DSN**

  Digitale Serienummer. Wordt gebruikt om het apparaat te identificeren bij het verbinden met uw mobiele app. Dit nummer kan ook nodig zijn bij het bellen naar de klantenservice van Napoleon.

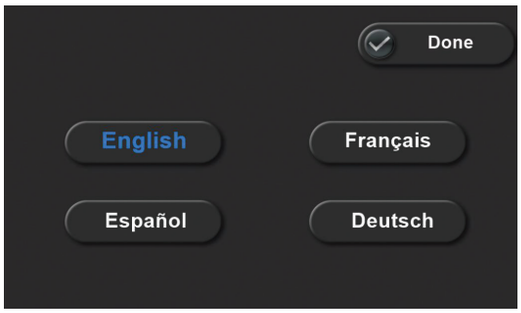


Fig. 1

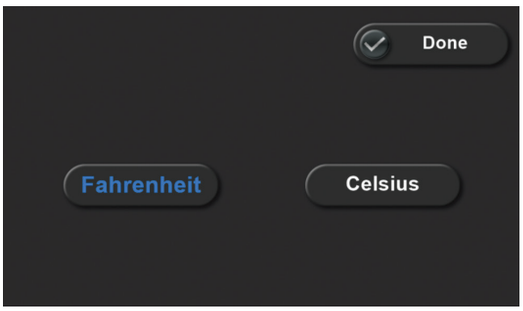


Fig. 2

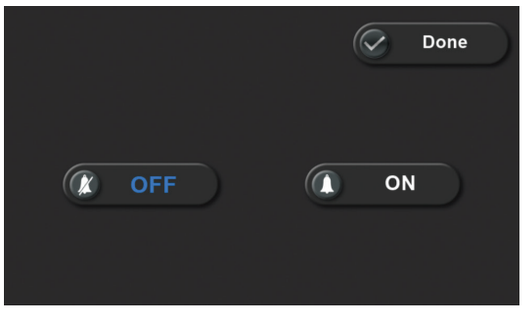


Fig. 3

Fig. 4

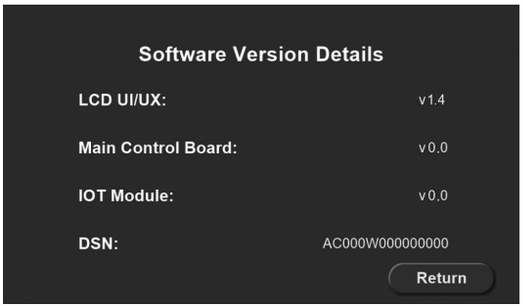


Fig. 5

VEILIGHEID VOOROP!

Bedek nooit meer dan 75% van het kookoppervlak van de brander met kookgerei (bijv. bakplaten, bakblikken of pannen).

GRILLEN TIPS VAN DE PROFESSIONAL!

Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van vlees te controleren om ervoor te zorgen dat het perfect gaar is.

Samenvattingspagina

Wanneer de **Samenvattingspagina** is geselecteerd, wordt een overzicht van de huidige modus en de temperatuur van de probe weergegeven. (Fig.6)

Deze pagina kan worden verwijderd door eenvoudig de linkerknop in te drukken om terug te navigeren naar het vorige menu. Om te annuleren of naar de **Startpagina** te gaan, druk op de rechterknop.

LET OP: De temperaturen van de probes kunnen alleen vanaf het scherm worden bekeken en ingesteld via de **Napoleon Home App.**

Fig. 6

Napoleon Home App

Toegang tot uw apparaat op afstand door de **Napoleon Home App** te downloaden vanuit de App Store® en Google Play Store® om uw gebruiksmogelijkheden uit te breiden.

Om toegang te krijgen tot de app, moet u een account aanmaken door de instructies in de app te volgen. Zie **Uw account aanmaken.**

Door uw apparaat via Wi-Fi te koppelen aan de **Napoleon Home App**, kunt u:

- De temperatuur van het apparaat aanpassen.
- Wanneer de temperatuursonde(s) is/zijn aangesloten, de doeltemperatuur voor de temperatuursonde(s) instellen.
- De timer instellen.
- Wisselen tussen temperatuur eenheden °F/°C.
- De huidige actieve modus stoppen.
- Het apparaat uitschakelen.

Alle meldingen en alarmen worden via de app verzonden, zodat u verbonden blijft terwijl u uw favoriete recepten bereidt.

LET OP: Het wisselen tussen of starten van modi in de app is niet mogelijk.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Scan deze QR-code voor directe toegang tot de website van de Napoleon Home App.

Uw account aanmaken

1. Registreer een account bij de **Napoleon Home App** OF log in met uw Facebook-, Google- of Apple-accountinformatie. (Fig. 1)
2. Accepteer de machtigingen.
3. Voer gebruikersinformatie in en maak een wachtwoord voor het account aan. Selecteer het land waarin het apparaat zich bevindt. (Fig. 2)
4. De informatie die in Stap 2 is ingevoerd, wordt geregistreerd bij de **Napoleon Home App** en een bevestiging wordt gestuurd naar het opgegeven e-mailadres. (Fig. 3)

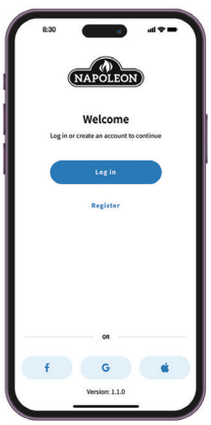


Fig. 1

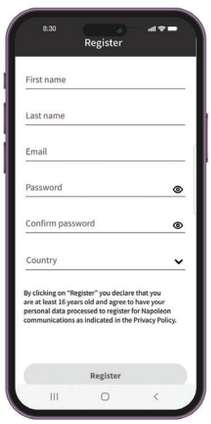


Fig. 2

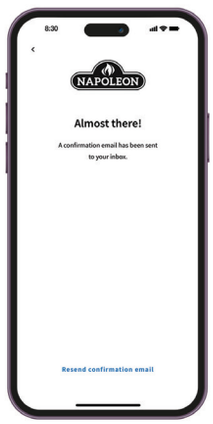


Fig. 3

5. Open de e-mailinbox en selecteer de bevestigingslink.

OPMERKING: De bevestigingslink moet worden geopend op het apparaat waarop de **Napoleon Home App** is geïnstalleerd.

6. Als er geen e-mail wordt gevonden, klik dan op **Bevestigingslink Opnieuw Verzenden** en controleer de map Ongewenste e-mail.

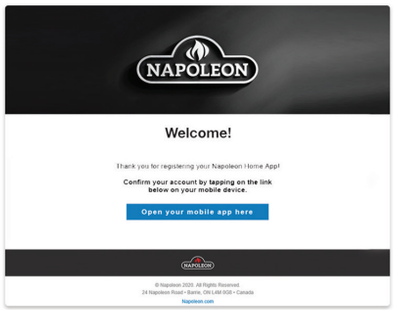


Fig. 4

Je slimme apparaat verbinden

1. Nadat je een account hebt aangemaakt, koppel je je apparaat aan de app via Bluetooth en Wi-Fi door deze stappen te volgen:
2. Zorg ervoor dat uw apparaat is ingeschakeld. (Fig. 5)
3. Houd de aan/uit-knop 10 seconden ingedrukt.
4. Laat de aan/uit-knop los wanneer de LED begint te knipperen.
5. Selecteer **Apparaat toevoegen.** (Fig. 6)
6. Accepteer de machtigingen. (Fig. 7)
7. Zoek naar apparaten en selecteer het apparaat uit de lijst. (Fig. 8)
8. Selecteer het Wi-Fi-netwerk en voer uw inloggegevens in. (Fig. 9)
9. Voer een aangepaste naam voor uw apparaat in, of ga verder met de standaardnaam. (Fig. 10)
10. U bent nu verbonden!

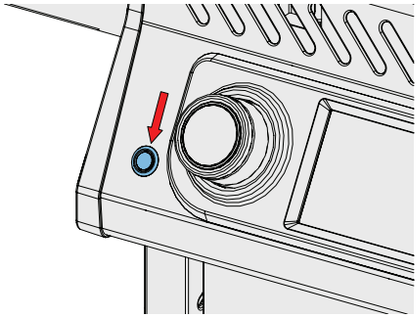


Fig. 5

Instellingen

Om de **Instellingenpagina** te openen, ga naar de rechterbovenhoek en selecteer dit symbool:

Scroll naar beneden om de opties voor het schakelen van F° naar C° te openen. Om de naam van uw apparaat of de kamer/locatie te wijzigen, scroll naar beneden naar **Apparaatinstellingen bewerken**. (Fig 11)

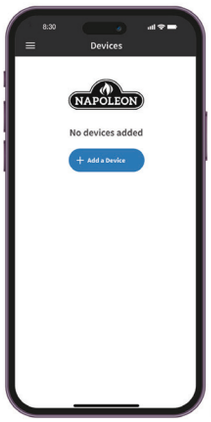


Fig. 6

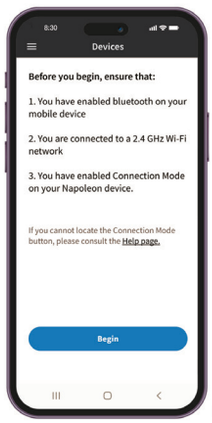


Fig. 7

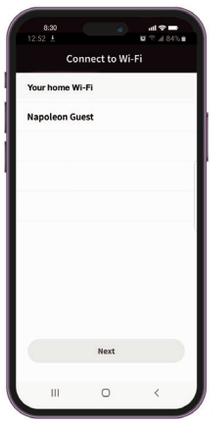


Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

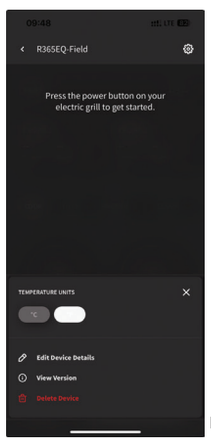


Fig. 11

WEES VOORZICHTIG!

Het deksel van de grill en de gehele vuurbox kunnen erg heet worden tijdens gebruik.

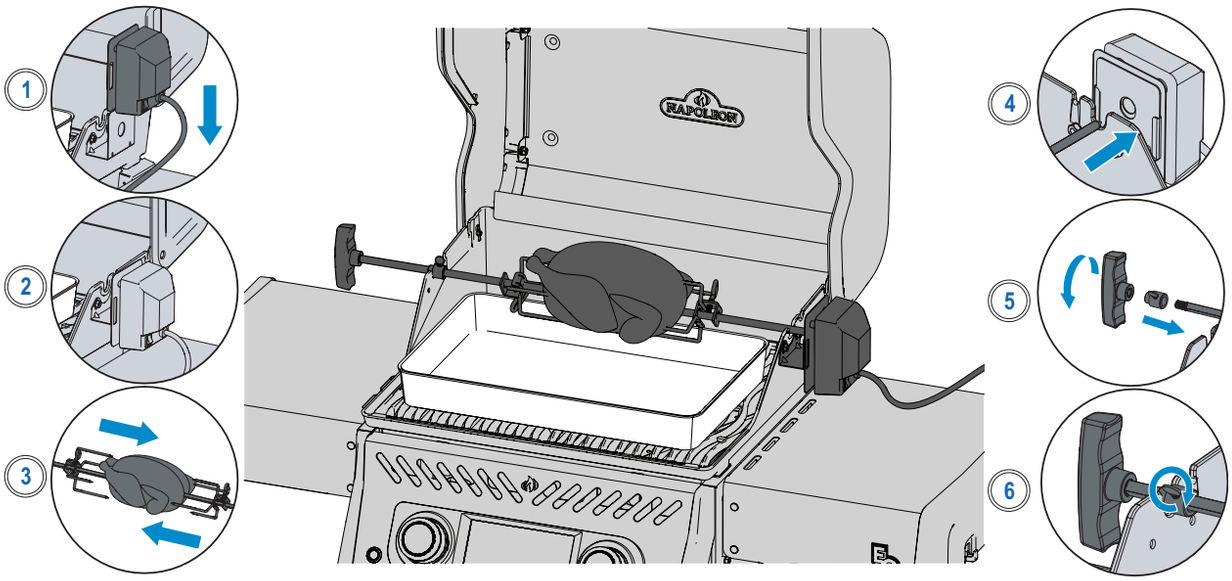
Hoe de Rotisserie te Gebruiken

Het monteren van uw rotisseriekit (indien aangeschaft)

Opmerking: Extreme hitte zal het verwarmingsrek beschadigen. Verwijder het voordat u de draaispit installeert.

1. Installeer de rotisserie-motor aan de zijkant van het apparaat met behulp van de montagebeugels. Sommige modellen hebben al gemonteerde beugels.
2. Zodra de beugel aan het apparaat is bevestigd, schuif je de rotisserie-motor op de beugel.
3. Schuif de eerste rotisserie-vork net voorbij het midden van de draaispit en draai deze vast. Rijg het vlees aan de draaispit en duw het vlees in de vork. Schuif de tweede rotisserie-vork aan de tegenovergestelde kant van de draaispit en duw de vork in het vlees totdat het stevig zit. Draai de vork vast.
4. Steek voorzichtig het puntige uiteinde van de draaispit in de rotisserie-motor en leg het andere uiteinde over de ophangbeugels. De zware kant van het vlees zal vanzelf naar beneden hangen om de belasting te balanceren.
5. Schuif de stopbussen op de draaispit totdat deze voorbij de binnenkant van de kap is. Dit voorkomt zijwaartse beweging van de draaispit.
6. Draai de stopbussen en de draaispit-hendel vast. Plaats een metalen schaal onder het vlees om het vet op te vangen.

BELANGRIJK! Draag altijd handschoenen bij het hanteren van de onderdelen van het apparaat.



Tips voor het gebruik van de Rotisserie:

- Werk de branders op hoog totdat het vlees bruin is. Verlaag dan de temperatuur en houd het deksel gesloten.
- Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren.
- Roast en gevogelte moeten aan de buitenkant bruin worden en van binnen mals blijven.
- Gebruik het braadvocht om te bedruipen en saus te maken.
- Een kip van 1,5 kilogram heeft ongeveer 1,5 uur nodig op middelhoog tot hoog.
- Let op de capaciteit van je rotisserie-motor.
- Overlaad je apparatuur nooit.
- Zorg ervoor dat je altijd een gelijkmatig gebalanceerde belasting op je rotisserie plaatst.

Hoe meerdere kippen te koken:

1. Bind of prik de vleugels aan het lichaam van de kippen.
2. Schuif de rotisserie-vork op de spitstaaf.
3. Schuif de eerste kip op de spitstaaf totdat deze op zijn plaats wordt gehouden door de rotisserie-vork. Aandraaien.
4. Schuif de volgende 2 kippen op de spitstaaf zodat alle kippen dicht bij elkaar zitten.
5. Schuif de tweede rotisserie-vork op de spitstaaf en duw deze in de kip totdat alle 3 de kippen stevig bij elkaar worden samengeperst. Aandraaien.

WAARSCHUWING! Demonteer de rotisserie-onderdelen na het koken, was ze met warm zeepwater en bewaar ze binnenshuis.

WAARSCHUWING! Gebruik hittebestendige grillhandschoenen bij het hanteren van de hete rotisserie-onderdelen.

WAARSCHUWING! Koppel de rotisserie-stekker los van het stopcontact wanneer de grill niet in gebruik is.

De Grillervaring Checklist

Raadpleeg deze lijst elke keer dat je gaat grillen.

☐ **Lees de gebruiksaanwijzing**

Zorg ervoor dat je de gebruiksaanwijzing en alle veiligheidsinstructies hebt gelezen.

☐ **Reinig de vetpan**

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

☐ **Controleer het snoer**

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

☐ **Voorverwarm en reinig de roosters**

Smeer de roosters in met plantaardig vet en verwarm uw apparaat voor om overtollige resten te verbranden en om plakken te voorkomen. Reinig gietijzeren roosters met een messing draadborstel en roestvrijstalen roosters met een roestvrijstalen borstel. Zie **Reinigingsinstructies.**
LET OP: Roestvrijstalen kookroosters zijn corrosiebestendig en vereisen minder onderhoud dan gietijzeren roosters.

☐ **Bereid het gebied voor**

Zorg ervoor dat alles wat je nodig hebt tijdens het grillen, zoals je gereedschap, kruiden, sauzen en schalen, binnen handbereik is. Laat je voedsel niet onbeheerd achter, anders kan het verbranden.

☐ **Kijk niet stiekem en draai het voedsel slechts één keer om.**

Probeer niet te vaak de deksel te openen en te kijken, omdat anders de warmte ontsnapt en de temperatuur en kooktijden worden beïnvloed. Draai je voedsel slechts één keer om, vooral steak en kip.

☐ **Laat ruimte**

Laat wat ruimte op de grill en tussen het voedsel, zodat je ruimte hebt om het voedsel indien nodig te verplaatsen.

☐ **Gebruik temperatuursondes/thermometer**

Gebruik de temperatuursondes of een thermometer om ervoor te zorgen dat het eten goed gaar is. Volg de juiste temperatuur richtlijnen voor alle soorten vlees, vooral gevogelte.

GRILLEN TIPS VAN DE PROFESSIONAL!

Verwarm de grill altijd voor het koken om achtergebleven resten weg te branden en te voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft plakken.

GRILLEN TIPS VAN DE PROFESSIONAL!

Laat je inspireren om heerlijke maaltijden te maken door de recepten en grilltechnieken op www.napoleon.com en de kookboeken van Napoleon.

OLIE- EN VETSUGGESTIE!

- Druivenpitolie
- Zonnebloemolie
- Sojaolie
- Extra vierge olijfolie
- Koolzaadolie

Als deze niet beschikbaar zijn, kies dan een olie of vet met een hoog rookpunt. Gebruik geen gezouten vetten zoals boter of margarine.

Hoe gietijzeren grillroosters te kruiden

Deze procedure MOET vóór het eerste gebruik worden uitgevoerd en om de 3-4 keer herhaald worden om de roosters er als nieuw uit te laten zien.

1. Verwijder gietijzeren roosters uit het apparaat.
2. Was de roosters met warm zeepsop en een zachte doek. Dep droog en laat de roosters volledig drogen.
3. Breng vet/olie gelijkmatig aan met een siliconen kwast aan beide zijden.
4. Installeer de grillroosters opnieuw.
5. Verwarm het apparaat voor op 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Grill gedurende 30 minuten.
7. Breng een tweede gelijkmatige laag vet/olie aan op de grillroosters en blijf nog 30 minuten koken.
8. De roosters zijn nu gekruid.

OPMERKING: Als er roest is gevormd op de gietijzeren roosters, verwijder de roest met een schuursponsje of messing borstel en herhaal het kruidenproces.

Grillgids

VOEDSEL	BEDIENINGSELEMENT INSTELLING / MODUS	BEREIDINGSTIJD	SUGGESTIES
Biefstuk **1 inch (2,54 cm) dik**	HOOG – 2 minuten aan elke kant. MODUS - Koken	Rare – 4 minuten	Vraag om gemarmerd vet in het stuk vlees. Vet is een natuurlijke verzachter en houdt het vlees sappig.
	HOOG tot MIDDELMATIG – Hoge temperatuur 2 minuten aan elke kant, daarna overschakelen naar gemiddelde temperatuur. MODUS - Koken	Medium – 6 minuten	
		Doorbakken – 8 minuten	
Hamburger **½ inch (1.27 cm) dik**	HOOG – 2 minuten aan elke kant. MODUS - Koken	Rare – 4 minuten	Houd de hamburgers allemaal dezelfde dikte voor gelijke kooktijden. Burgers van 1 inch dik of meer moeten worden gegrild met indirecte warmte.
	HOOG – 2 ½ minuten aan elke kant. MODUS - Koken	Medium – 5 minuten	
	HOOG – 3 minuten aan elke kant. MODUS - Koken	Well done – 6 minuten	
Kip	HOOG, MIDDELMATIG, LAAG – 2 minuten aan elke kant, daarna medium-laag tot laag. MODE - Ovenmodus voor hele kippen. Kookmodus voor gegrilde kipdelen.	20 – 25 minuten	Snijd het gewricht dat de dij en het been verbindt voor ¾ door, zodat het vlees plat op de brander ligt en gelijkmatig gaart.
Varkenskarbonades	MIDDELMATIG MODE - Rookmodus	6 minuten aan elke kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Verwijder overtollig vet.
Spareribs	HOOG tot LAAG – Hoog gedurende 5 minuten, daarna laag tot gaar. MODE - Rookmodus	20 minutes each side turning often	Kies magere ribben met veel vlees. Grill totdat het vlees gemakkelijk van het bot komt.
Lamskoteletten	HOOG tot MIDDELMATIG – Hoog gedurende 5 minuten, daarna gemiddeld tot gaar. MODE - Rookmodus	15 minuten aan elke kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Verwijder overtollig vet.
Hotdogs	MIDDELMATIG tot LAAG MODUS - Koken	4 – 6 minuten	Kies grotere worsten en snijd ze in de lengte voordat je ze grilt.

Reinigingsinstructies

Kenmerk van het apparaat: Reinigingsmodus

De reinigingsmodus van het apparaat maakt het mogelijk om kookresten en spatjes te verbranden met een extreem hoge temperatuur (750°F / 400°C).

1. Verwijder voedsel of accessoires uit het apparaat.
2. Selecteer Reiniging vanaf de startpagina.
3. Gebruik de schuifregelaar om de timer in te stellen. De maximale tijd is 30 minuten. (Fig. 1)
4. Druk op de rechterknop of raak het START-pictogram aan om de reinigingsprocedure te starten.
5. Het apparaat zal automatisch uitschakelen zodra de procedure is voltooid. Als de alarmfunctie is ingeschakeld, zal het apparaat de gebruiker waarschuwen door een pieptoon te geven zodra de reinigingscyclus is voltooid.
6. Schrob de kookroosters met een roestvrijstalen borstel voor roestvrijstalen roosters of een messing draadborstel voor gietijzeren roosters.

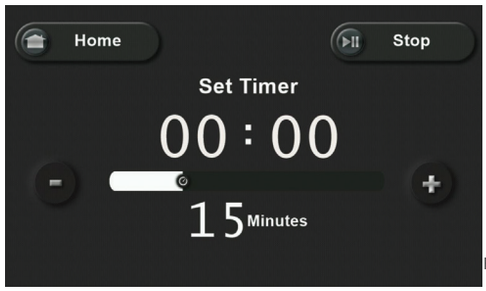


Fig. 1

Opmerking: Deze functie wordt gedeactiveerd als een andere instelling wordt geselecteerd.

VOORZICHTIG! Ontkoppel het apparaat voordat u met de hand schoonmaakt. Laat het afkoelen voordat u onderdelen verwijdert of installeert. (Fig. 2)

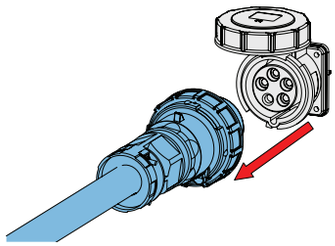


Fig. 2

Eerste Gebruik

- Was de roosters met de hand met water en milde afwaszeep om eventuele resten van het productieproces te verwijderen. NIET wassen in een vaatwasser (Fig. 3)
- Spoel grondig af met heet water en droog volledig af met een zachte doek om te voorkomen dat er vocht in het gietijzer komt.

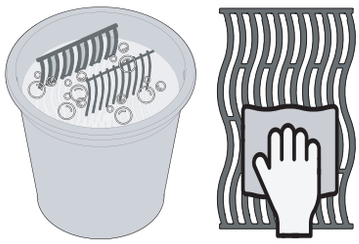


Fig. 3

Gietijzeren Roosters

- Breng een beschermende coating aan op uw roosters om corrosie te voorkomen. Zie Grilltips – **Hoe gietijzeren kookroosters te kruiden.**

Roestvrijstalen roosters (indien meegeleverd)

- Roestvrijstalen kookroosters kunnen worden schoongemaakt door de grill voor te verwarmen en een draadborstel te gebruiken om resten te verwijderen. (Fig. 4)
- Roestvrijstalen roosters zullen door regelmatig gebruik permanent verkleuren door de hoge temperaturen tijdens het grillen.

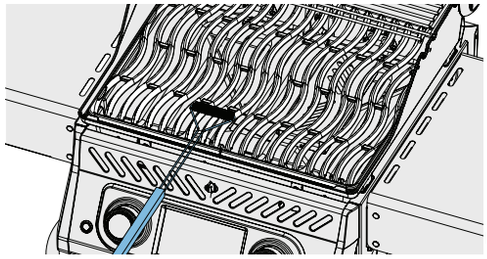


Fig. 4

Elektrische Branders

BELANGRIJK! Gebruik geen enkele soort borstel om de elektrische branders schoon te maken. De haren kunnen de elektrische branders beschadigen. Raadpleeg de schoonmaakmodus om vuil op de elektrische branders te verbranden. (Fig. 5)

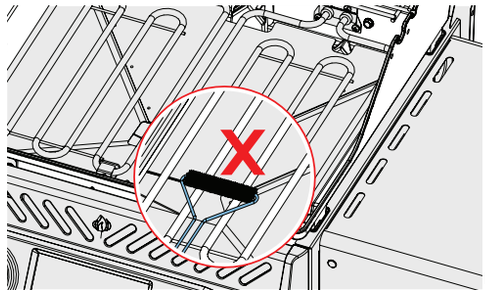


Fig. 5

WAARSCHUWING! Dompel elektrische componenten (bijv. kabels, stekkers) niet onder in water of andere vloeistoffen tijdens het schoonmaken.

WAARSCHUWING! Handmatig schoonmaken mag alleen worden gedaan als het apparaat afgekoeld is om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING! Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol op geschilderde, geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen van uw apparaat, omdat dit de afwerking kan krassen.

In de binnenkant van het apparaat

1. Verwijder de rokersbox (indien in gebruik) en was deze in warm zeepwater. (Fig. 6)
2. Gebruik een zachte messing borstel om los vuil schoon te maken. Borstel al het vuil van de binnenkant van het apparaat in de verwijderbare lekbak. Gebruik de borstel NIET op de elektrische branders. (Fig. 7)
3. Verwijder de basisvoering (vetvanger van de lekbak). Gebruik geen schuurmiddelen om de porseleinen basisvoering schoon te maken.
4. Om hardnekkige vlekken te verwijderen, laat weken in zeepwater om vuil los te maken. Reinig met een niet-schurend reinigingsmiddel en droog met een schone doek.
5. Zorg ervoor dat de grillplaat correct is geplaatst bij het opnieuw installeren.

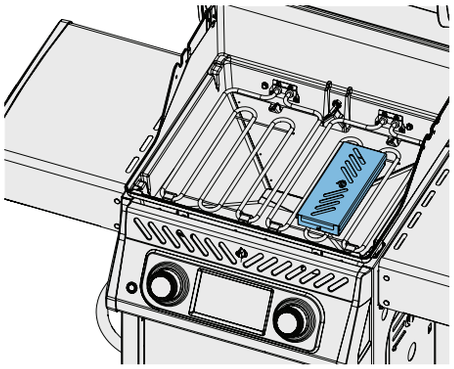


Fig. 6

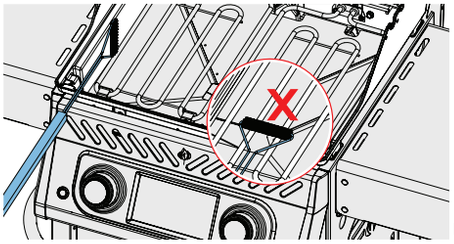


Fig. 7

Druppan

1. Schuif de druppan uit het apparaat om toegang te krijgen tot het wegwerpvetbakje of om de druppan schoon te maken. (Fig. 8)
2. Schraap de druppan schoon met een plamuurmes of schraper.
3. Vervang het wegwerpvetbakje elke 2-4 weken, afhankelijk van het gebruik van de grill (indien van toepassing).

- Reinig regelmatig om vetophoping te voorkomen – ongeveer elke 4-5 keer gebruik. (Fig. 8)
- Neem contact op met uw Napoleon Grill dealer voor benodigdheden.

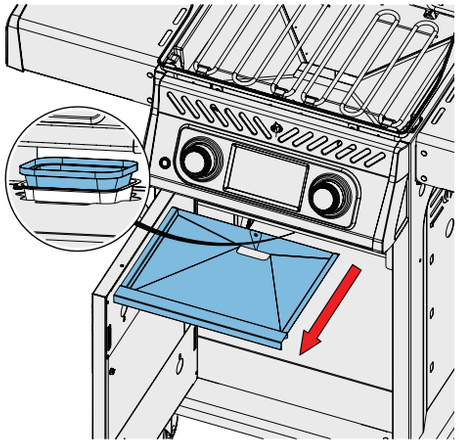


Fig. 8

Display-scherm

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Veeg voorzichtig het stof van het oppervlak van het display met een droge, pluisvrije microvezeldoek. Verwijder eventuele labels op de doek om krassen op het display te voorkomen.
3. Voor hardnekkige plekken, maak een microvezeldoek licht vochtig met water en veeg voorzichtig het display schoon met zo min mogelijk druk.

Buitenkant van het apparaat

- Gebruik alleen een niet-schurend schoonmaakmiddel. Schurende reinigers of staalwol zullen de afwerking krassen.
- Veeg altijd in de richting van de nerf. (Fig. 9)
- Behandel componenten van porseleinen emaille met zorg.
- De gebakken emailafwerking is glasachtig en zal afschilferen als deze wordt geraakt.
- Roestvrijstalen onderdelen verkleuren na verloop van tijd bij verhittin en krijgen een gouden of bruine tint. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties van het apparaat.

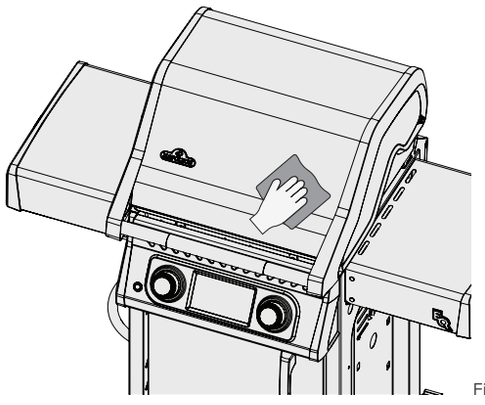


Fig. 9

WAARSCHUWING! Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril bij het schoonmaken van uw apparaat.

WAARSCHUWING! Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING! Ophoping van vet is een brandgevaar. Reinig regelmatig het vet uit het gehele apparaat, inclusief de vetopvangbak, om ophoping en vetbranden te voorkomen.

Onderhoudsinstructies

Aanbevelingen

Dit apparaat moet jaarlijks grondig worden geïnspecteerd en onderhouden door een gekwalificeerde servicemonteur.

- Houd altijd voldoende afstand tot objecten in de buurt van de ventilatieroosters. Dit zorgt ervoor dat warme lucht uit het apparaat kan ontsnappen zodat de verwarmings elementen goed functioneren.
- Verstoor nooit de luchtstroom van de ventilatie.
- Het apparaat is bedoeld voor gebruik buitenshuis in huishoudens.
- Houd het apparaat uit corrosieve omgevingen.
- Bedek het apparaat wanneer het niet in gebruik is om de levensduur te verlengen.

ROESTVRIJ STAAL IN HARDE OMGEVINGEN

Roestvrij staal oxideert of verkleurt in de aanwezigheid van chloriden en sulfiden, vooral in kustgebieden, warme en zeer vochtige gebieden, en rond zwembaden en jacuzzi's. Deze vlekken lijken op roest, maar kunnen eenvoudig worden verwijderd of voorkomen. Was roestvrij staal en chroomoppervlakken elke 3-4 weken. Reinig met warm zeepwater.

BELANGRIJK! Schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze instructies wordt NIET gedekt door de garantie van uw apparaat.

Stappen om schade aan elektrische branders te voorkomen

1. Doop nooit een vlam of controleer vlammen met water.
2. Laat koud water (regen, sproeier, tuinslang, enz.) niet in contact komen met de hete elektrische branders. Een onmiddellijke temperatuurverandering kan barsten veroorzaken in de elektrische brander.
3. Een elektrische brander die nat wordt voordat deze wordt gebruikt, creëert stoom bij later gebruik en produceert druk die de elektrische brander kan barsten.
4. Herhaaldelijk onderdompelen van de elektrische brander kan ervoor zorgen dat deze opzwelt en uitzet, wat druk kan veroorzaken die de elektrische brander laat barsten en niet goed laat functioneren.
5. Controleer de elektrische brander op mogelijke wateropname als er stilstaand water in het apparaat wordt gevonden. Gebruik niet als deze nat is. Kantel de elektrische brander in een verticale positie tot deze stabiel is om overtollig water af te voeren.
6. Laat harde objecten de elektrische brander niet raken. Wees voorzichtig bij het inbrengen of verwijderen van kookroosters en het gebruik van accessoires.

Ventilatie van warme lucht met voldoende afstand

Warme lucht moet de mogelijkheid hebben om uit het apparaat te ontsnappen zodat het goed functioneert.

VEILIGHEID VOOROP!

Draag altijd beschermende handschoenen en veiligheidsbril bij het onderhouden van uw grill.

WIJ WILLEN HELPEN!

Napoleon is hier om ervoor te zorgen dat uw grillervaring onvergetelijk is. Neem contact met ons op als u extra hulp nodig heeft.

WAARSCHUWING! Reinig het apparaat niet door water te spuiten.

WAARSCHUWING! Zet de elektrische branders uit en ontkoppel het apparaat voordat u onderhoud uitvoert.

WAARSCHUWING! Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer het apparaat afgekoeld is om brandwonden te voorkomen.

Probleemoplossing

Elektrische branders inschakelen en warmteproblemen

- Apparaat gaat niet aan.
- Hoofdtemperatuursensor werkt niet.
- Verwarmingselement werkt niet.
- Knoppen reageren niet.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Stroomstoring.	Zorg ervoor dat het apparaat van stroom is voorzien.
Aardlekschakelaar op het apparaat of stopcontact is geactiveerd.	Reset uw aardlekschakelaar.
Stroom niet correct aangesloten.	Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten.
Componentstoring.	Neem contact op met uw dealer of klantenservice.
Geen stroom naar het apparaat.	Zorg ervoor dat het apparaat van stroom is voorzien.
Fout in de verbinding van de temperatuursensor.	Controleer de thermokoppel draad op een continuïteitsprobleem. Zie **Vervangingsonderdelen.** Neem contact op met uw dealer of klantenservice.
Apparaat is uitgeschakeld vanwege overtemperatuur.	Laat het apparaat afkoelen en probeer het opnieuw. Zie de **Grillinstructies.** **BELANGRIJK!** Zorg ervoor dat er geen ophoping van vet in het apparaat is om opbouw en vetbranden te voorkomen. Zie **Reinigingsinstructies.** Neem contact op met uw dealer of klantenservice.
Defect element of elementaansluiting.	Neem contact op met uw dealer of klantenservice.
Knoppen vastgelopen of beschadigd.	Verwijder de knop en controleer op schade. Zie **Vervangingsonderdelen.**
Bedieningspaneel defect.	Neem contact op met uw dealer of klantenservice.

Elektrische en verbindingsproblemen

- Temperatuursensoren werken niet.
- Scherm gaat niet aan.
- Apparaat is onverwacht uitgeschakeld.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Sensoren niet goed aangesloten.	Zorg ervoor dat de sensoren goed zijn aangesloten. Zie **Montagehandleiding.**
Sensoren hebben de temperatuurgrens overschreden.	Verwijder de sensoren uit het kookgebied, laat afkoelen en probeer het opnieuw.
Doeltemperatuur niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de doeltemperatuur in de app is ingesteld en dat meldingen zijn toegestaan op uw telefoon. Zie **Apparaatinstellingen.**

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Geen stroom naar het apparaat.	Zorg ervoor dat het apparaat van stroom is voorzien.
Defecte bekabeling.	Controleer alle zichtbare draadbundels op ernstige schade. Zie **Vervangingsonderdelen.**
	Koppel het apparaat los en sluit het opnieuw aan.
Defect scherm of componentstoring.	Controleer of de verbinding via de telefoonapp is gemaakt. Zie **Napoleon Home App.**
	Als de verbinding is gemaakt maar het scherm blijft uit, dan is het een componentstoring.
Overtemperatuurbescherming geactiveerd.	Verlaag de temperatuur van het apparaat. Zie **Grillinstructies.**
Automatische uitschakeling geactiveerd.	Controleer de uitschakeltijden en pas de instellingen aan voordat de tijd is bereikt. Zie **Grillinstructies.**
Stroomstoring.	Neem contact op met uw dealer of klantenservice.
Defect IoT-module.	

Napoleon Home App Fout

- Kan de app niet verbinden met het apparaat.
- Kan het apparaat niet bedienen met de app.
- Verbinding met het apparaat verloren.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Modus niet gestart op het apparaat.	Zorg ervoor dat een modus fysiek op het apparaat is gestart. Zie **Bedrijfsmodi.**
Geen applicatiecontrole.	Zorg ervoor dat het apparaat dicht genoeg bij de Wi-Fi-modem is en volg de koppelingsstappen. Zie **Verbinding maken met uw slimme apparaat**
App verouderd.	Zorg ervoor dat uw **Napoleon Home App** is bijgewerkt. Zie **Apparaatinstellingen**

Aflakkende verf

- De verf lijkt te schilferen aan de binnenkant van het deksel of de kap.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Vettige ophoping op binnenoppervlakken.	Dit is geen defect. De afwerking op het deksel en de kap is porselein of roestvrij staal en zal niet afbladderen. Het afbladderen wordt veroorzaakt door verharde vetten, die opdrogen tot verfschaafjes die afschilferen. Regelmatig reinigen voorkomt dit. Zie **Reinigingsinstructies.**

WIJ WILLEN HELPEN!

Neem contact op met de Klantenservice van Napoleon voor aanbevolen vervangingsonderdelen. +31 345 588655.

Naleving

PRODUCTNAAM	MODELNUMMER	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

FCC Verklaring

Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderhevig aan de volgende twee voorwaarden:

1. Het apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken.
2. Het apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die ongewenste werking kan veroorzaken.

Dit apparaat is getest en voldoet aan de limieten voor een Class B digitaal apparaat, overeenkomstig Deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn ontworpen om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie. Dit apparaat genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen en, als het niet wordt geïnstalleerd en gebruikt volgens de instructies, kan het schadelijke interferentie veroorzaken bij radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat interferentie niet zal optreden in een specifieke installatie.

Als dit apparaat schadelijke interferentie veroorzaakt bij radio- of televisiesignalen, wat kan worden vastgesteld door het apparaat uit en weer aan te zetten, wordt de gebruiker aangemoedigd om de interferentie te proberen te corrigeren door een of meer van de volgende maatregelen te nemen:

- Hersorteer of verplaats de ontvangende antenne.
- Verhoog de afstand tussen het apparaat en de ontvanger.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact op een ander circuit dan het circuit waarop de ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/TV-technicus voor hulp.

Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om het apparaat te bedienen, ongeldig maken.

ISED Verklaring

Dit apparaat bevat zend- en ontvangtoestellen zonder vergunning die voldoen aan de door Innovation, Science and Economic Development Canada vastgestelde vergunningvrije RSS-voorschriften.

De werking is onderhevig aan de volgende twee voorwaarden:

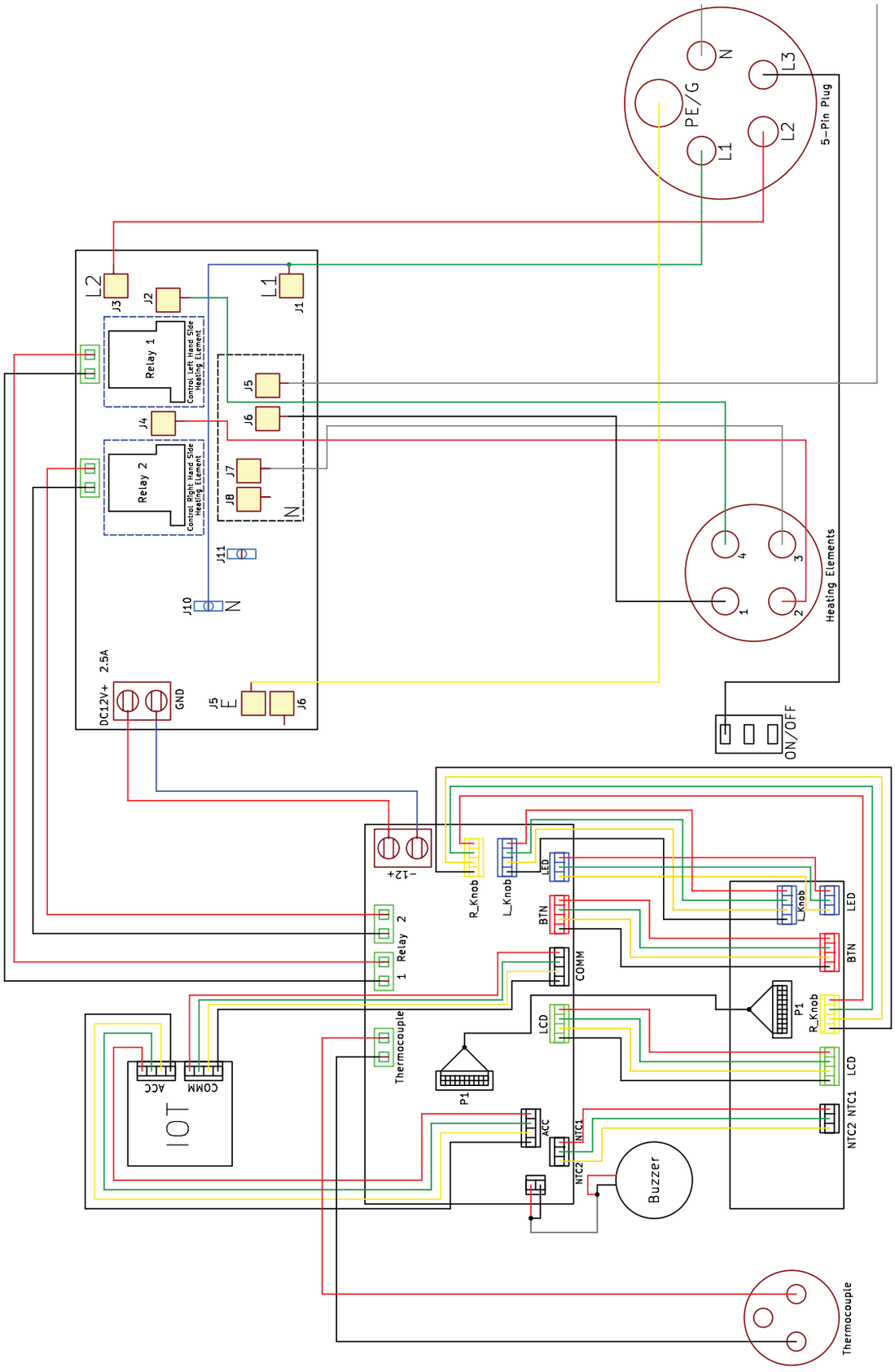
1. Dit apparaat mag geen interferentie veroorzaken.
2. Dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die ongewenste werking van het apparaat kan veroorzaken.

Het digitale apparaat voldoet aan de Canadese CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Stralingsblootstellingsverklaring

Om te voldoen aan de FCC RF-blootstellingsvereisten, is deze vergunning alleen van toepassing op mobiele configuraties. De antennes die voor deze zender worden gebruikt, moeten worden geïnstalleerd met een scheidingsafstand van minstens 20 cm van alle personen en mogen niet samen met andere antennes of zenders worden geplaatst of functioneren.

Elektrisch schema



NAPOLEON 15-JARIGE GARANTIE

Voor ROGUE® EQ™ 365

15 jaar beperkte garantie op elektrische grills van Napoleon.

Deze garantie is geldig in de Europese Unie, Zwitserland, Andorra, San Marino, Noorwegen, IJsland en Liechtenstein. In het geval van een gebrek worden de rechten van de klant volgens WKRL - (EU) 2019/711) niet aangetast, beperkt of gewijzigd door deze garantie. Gebruik maken van wettelijke rechten is kosteloos.

NAPOLEON garandeert dat de onderdelen van uw nieuwe NAPOLEON-product geen materiaal- en productiefouten bevatten vanaf de aankoopdatum, voor een periode van:

Kap	15 jaar
Porselein geëmailleerde deksel	15 jaar
Aluminium gietdelen	15 jaar
Porselein geëmailleerde gietijzeren roosters	15 jaar
Elektrische componenten	3 jaar
Alle overige onderdelen	15 jaar

GARANTIEVOORWAARDEN EN -BEPERKINGEN

NAPOLEON garandeert dat zijn producten geen productiefouten bevatten, mits het product is gekocht via een erkende NAPOLEON-dealer. De onderstaande voorwaarden en beperkingen zijn van toepassing:
Deze gebruikersgarantie is niet overdraagbaar en mag onder geen beding door een van onze vertegenwoordigers worden verlengd.
De grill moet worden geïnstalleerd door een gediplomeerde, erkende servicemonteur of aannemer. De installatie moet worden uitgevoerd volgens de bij het product geleverde installatie-instructies, alsmede alle lokale en nationale bouw- en brandverordeningen.
Deze beperkte garantie dekt geen schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbranden, blootstelling aan bepaalde omgevingen, ongevallen, wijzigingen, misbruik of nalatigheid. De installatie van extra onderdelen van andere fabrikanten doet deze garantie vervallen. De verkleuring van kunststof onderdelen door het gebruik van chemische reinigingsproducten of blootstelling aan zonlicht wordt niet gedekt door deze garantie.
Deze garantie geldt ook niet voor: krassen, deuken, schade aan lak of deklaag, corrosie of verkleuring door blootstelling aan hitte of schurende en chemische reinigingsmiddelen, en schade aan geëmailleerde onderdelen en onderdelen die bij de installatie van de grill zijn gebruikt.
Als een onderdeel binnen de garantietermijn zodanig is beschadigd dat het niet meer gebruikt kan worden (als gevolg van roest of doorbranden), ontvangt de klant een vervangend onderdeel.
Na het eerste jaar is het NAPOLEON onder deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, Limited Lifetime Warranty van 15 jaar, Limited Liftetime Warranty van 10 jaar, Limited Lifetime Warranty van 3 jaar) toegestaan naar eigen goeddunken afstand te doen van een garantieverplichting door de oorspronkelijke koper de betreffende defecte garantieonderdelen terug te betalen tegen de op dat moment geldende verkoopprijs.
NAPOLEON is niet aansprakelijk voor de installatie-, arbeids- of andere kosten of uitgaven in verband met de plaatsing van een vervangend onderdeel. Dergelijke kosten worden niet gedekt door deze garantie.
Niettegenstaande de bepalingen in deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, Limited Lifetime Warranty van 15 jaar, Limited Liftetime Warranty van 10 jaar, Limited Lifetime Warranty van 3 jaar) wordt de aansprakelijkheid van NAPOLEON bepaald door het voorafgaande en dekt deze geen incidentele schade, gevolgschade of indirecte schade.
Deze garantie bepaalt de verplichtingen en aansprakelijkheid met betrekking tot de grill van NAPOLEON. NAPOLEON aanvaardt geen verdere aansprakelijkheid inzake de verkoop van dit product en geeft derde partijen geen toestemming om deze aansprakelijkheid namens NAPOLEON op zich te nemen.
NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor oververhitting en het doven van de vlam door omgevingsomstandigheden zoals sterke wind of onvoldoende ventilatie.
NAPOLEON aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan de grill die veroorzaakt is door het weer, hagel, onzorgvuldige omgang, bijtende chemische stoffen of reinigingsmiddelen.
Garantieclaims moeten worden vergezeld door een aankoopbewijs of een kopie daarvan, met daarop het serie- en modelnummer.
NAPOLEON behoudt zich het recht voor om het product of een onderdeel ervan door een vertegenwoordiger te laten controleren voordat aan een garantieverplichting wordt voldoen.
NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor verzendkosten, arbeidskosten of uitvoerrechten.

Garantieverlener:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Nederland
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Bedienungsanleitung

REQ365

Die in diesem Handbuch abgebildeten Geräte
können sich vom gekauften Modell unterscheiden.

Wir möchten Ihr Feedback!
Besuchen Sie Napoleon.com, um eine Bewertung zu schreiben.
★★★★★

Seriennummer anbringen

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM NAPOLEON-ELEKTROGRILL!

Sie haben gerade Ihr Grillspiel aufgewertet.

WIR MÖCHTEN, DASS IHR GRILLERLEBNIS UNVERGESSLICH UND SICHER IST.

Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen, bevor Sie Ihren Grill verwenden, um Schäden an Eigentum, persönliche Verletzungen oder Todesfälle zu vermeiden.

Entfernen Sie vor der Benutzung sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und -karten vom Gerät.

AUSSEN-ELEKTROGRILL. NUR IM FREIEN UND IN EINEM GUT BELÜFTETEN BEREICH VERWENDEN.

NICHT IN einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich betreiben.

GEFAHR!

- STROMSCHLAGGEFAHR
- Nur für den Gebrauch im Freien und im Haushaltsbereich.
- Beim Einsatz von elektrischen Geräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Feuer, Stromschlägen, persönlichen Verletzungen und Sachschäden zu minimieren.

WARNUNG!

Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wenn die Informationen in diesen Anweisungen nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen, die Sachschäden, persönliche Verletzungen oder Todesfälle verursachen kann.

HINWEIS AN LIZENZIERTE ELEKTRIKER

Für Wohnhäuser mit veralteter Zweiphasenverdrahtung ist ein 32A IEC 60309 (6h) Stecker erforderlich. Der Stecker am Stromkabel muss ersetzt und mit einer geeigneten 32A Außensteckdose kombiniert werden. Wenden Sie sich an einen Napoleon-Händler für das N370-10005052 32AMP Stecker-Ende-Kit. Hinterlassen Sie diese Anweisungen beim Gerätebesitzer für zukünftige Referenz.

Warnen Sie Erwachsene und Kinder vor der Gefahr durch heiße Oberflächentemperaturen. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

HINWEIS AN DEN VERBRAUCHER: Bewahren Sie diese Anweisungen für zukünftige Referenz auf.

Willkommen bei Napoleon!

SICHERHEIT ZUERST

WARNUNG! Allgemeine Informationen

Dieses Gerät entspricht den technischen Standards und den Sicherheitsanforderungen für elektrische Geräte.

Die gesamte elektrische Installationsversorgung MUSS von einem lizenzierten Elektriker durchgeführt werden. Das Gerät muss gemäß den lokalen Vorschriften installiert werden.

WARNUNG! Elektrische Vorsichtsmaßnahmen

Dieses Gerät verwendet einen 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) Stecker.

Gefahr eines Stromschlags. Verwenden Sie nur einen mit einem Fehlerstromschutzschalter (GFCI) geschützten Stromkreis für dieses Gerät.

STELLEN SIE IMMER SICHER, dass die verwendete Steckdose für die Nennwerte des Geräts geeignet ist. Das Gerät ist für 5,4 kW ausgelegt. Verwenden Sie nur eine passende Außensteckdose, die ausschließlich für dieses Gerät vorgesehen ist.

Die Stromversorgung sollte über ein Fehlerstromschutzgerät (RCD) erfolgen, das einen Nennwert für den Fehlerstrom von maximal 30 mA aufweist.

Das Gerät muss an eine Steckdose mit Erdungskontakt angeschlossen werden.

Halten Sie alle Stromkabel von Wasser, anderen Flüssigkeiten oder heißen Oberflächen fern. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder andere wichtige Komponenten beschädigt sind oder das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert.

Es wird empfohlen, das Gerät direkt an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose anzuschließen. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dieses:

1. Für den Außenbereich geeignet sein.
2. Entsprechend für eine kontinuierliche 16A-Stromversorgung ausgelegt sein. Und,
3. So kurz wie möglich sein.

Verlängerungskabel für den Hausgebrauch dürfen nicht verwendet werden.

WARNUNG! Installation & Montage

Montieren Sie dieses Gerät genau nach den Anweisungen in der Montageanleitung, die in diesem Handbuch enthalten ist. Dieses Gerät ist nicht für die Installation in oder auf Wohnmobilen, Wohnwagen oder Booten vorgesehen.

Modifizieren Sie dieses Gerät unter keinen Umständen.

WARNUNG! Betrieb

Lesen Sie dieses gesamte Benutzerhandbuch, bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen.
LASSEN SIE DAS GERÄT NIE unbeaufsichtigt während des grillens.
VERSUCHEN SIE NIEMALS, ein Fettfeuer mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu löschen.
HALTEN SIE IMMER einen ABC-Feuerlöscher bereit.
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Benutzung des Geräts stehen und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

WARNUNG! Lagerung & Nichtgebrauch

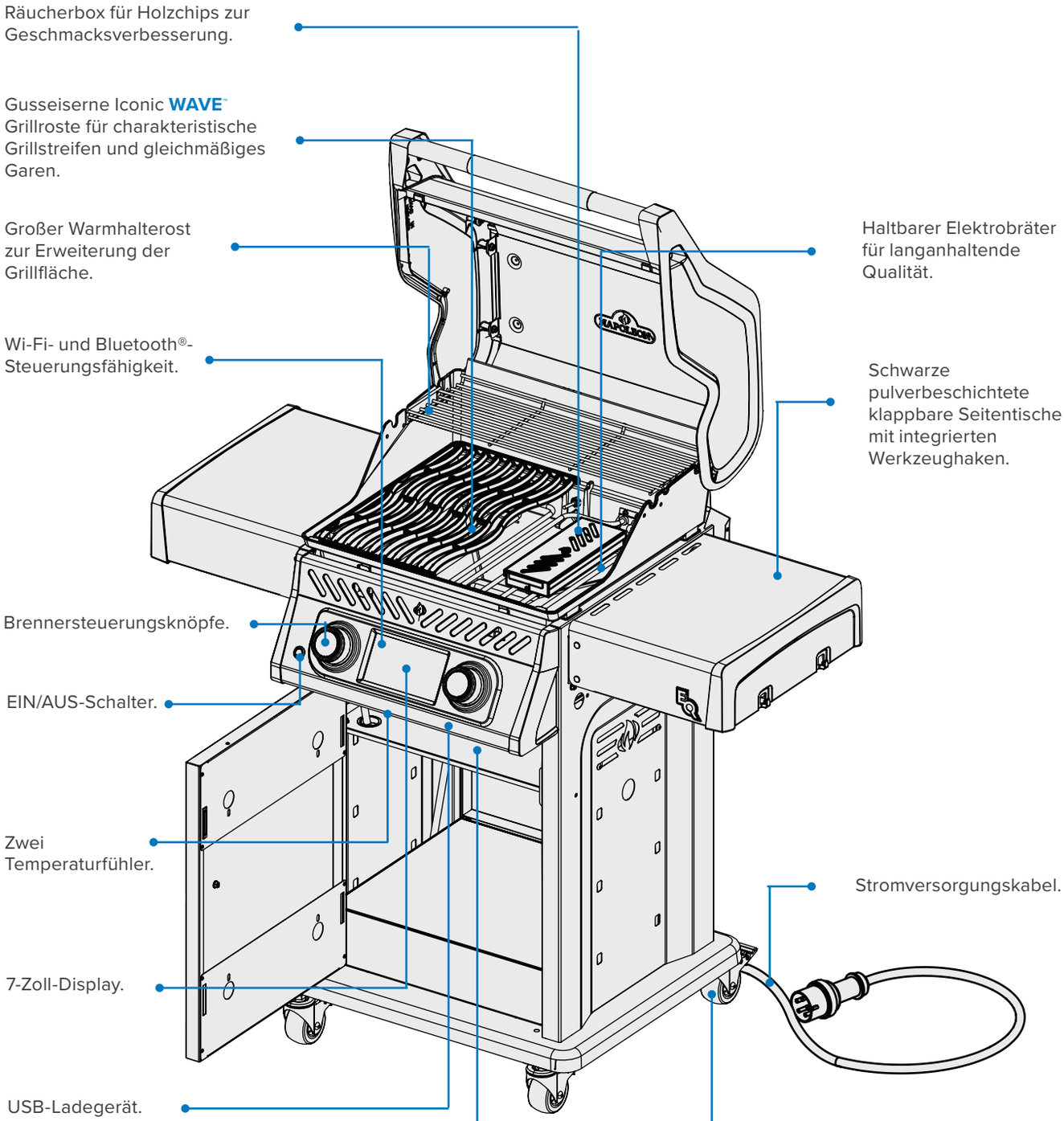
Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist. Halten Sie den Stecker und das Kabel trocken.
Lassen Sie das Gerät während Nichtgebrauchszeiten nicht eingeschaltet.
Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch im Innenbereich auf. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

INHALT

Willkommen bei Napoleon! 75
Sicherheit zuerst
Systemmerkmale 76
Erste Schritte 77
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
Betrieb 78
Ihr Gerät starten
Grillanleitungen
Betriebsmodi
Geräteeinstellungen
Napoleon Home App
So verwenden Sie die Rotisserie
Die Grill-Erlebnis-Checkliste
Wie man Gusseisen-Grillen einbürstet
Grillleitfaden 88
Reinigungsanweisungen 89
Wartungsanweisungen 91
Edelstahl in rauen Umgebungen
Fehlerbehebung 92
Einhaltung 94
Elektrisches Schaltbild 95
Garantie 96
Montageanleitung 241
Ersatzteile 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Systemmerkmale



Die in diesem Benutzerhandbuch abgebildeten Geräte können sich vom gekauften Modell unterscheiden. Abgebildetes Modell: REQ365

Erste Schritte

LESEN UND BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

GEFAHR / WARNUNG! Weist auf eine Gefahr hin, die zu einem Brand, einer Explosion, Tod oder schweren körperlichen Verletzungen führen könnte.

WARNUNG / VORSICHT! Weist auf eine Gefahr hin, die zu einem Brand, einer Explosion, Tod oder schweren körperlichen Verletzungen führen könnte.

Tragen Sie Schutzhandschuhe.

Tragen Sie eine Schutzbrille.

VORSICHT! Heiße Oberfläche. Oberflächen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, sind sehr heiß.

Wichtige Informationen.

GEFAHR / WARNUNG! Stromschlaggefahr, die zu einem Brand, einer Explosion, Tod oder schweren körperlichen Verletzungen führen könnte.

GEFAHR! Schalten Sie sofort die Stromversorgung aus und trennen Sie das Gerät.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn die Steckdosenbuchse beschädigt ist.
- Das Stromkabel sollte regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen überprüft werden, und das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, sollte es von einem autorisierten Napoleon-Händler, dessen Servicetechniker oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Regen oder während Sie auf Wasser stehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Abstand von weniger als 3 m (10 Fuß) zu einem Pool, Teich oder anderen Gewässern.
- Nicht als Heizung verwenden.
- Der Bereich um das Gerät sollte frei von entzündlichen Flüssigkeiten und anderen brennbaren Materialien wie Mops, Lappen, Besen und Papier sowie von Lösungsmitteln, Reinigungsflüssigkeiten und Benzin gehalten werden.
- Die Fettauffangschale muss während des Betriebs des Geräts stets an ihrem Platz sein.
- Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie nur Zubehörteile, die speziell von Napoleon empfohlen werden.
- Stellen Sie die Grillroste während des Betriebs oder wenn sie heiß sind, nicht ein.
- Lassen Sie das Gerät und alle aufgefangenen Fettrückstände oder Lebensmittelreste abkühlen, bevor Sie den Grill bewegen, reinigen, warten oder lagern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in stark frequentierten Bereichen. Das Kabel muss so verlegt werden, dass es von Kindern nicht gezogen wird und keine Stolpergefahr darstellt.
- Halten Sie alle Stromkabel von heißen Oberflächen fern.
- Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schalten Sie die Bedienelemente aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie kein kaltes Wasser (z.B. Regen, Sprinkler, Schlauch, Hochdruckreiniger) mit dem heißen Grill in Kontakt kommen.
- Decken Sie niemals mehr als 75 % der Grillfläche mit Kochgeschirr ab.
- Halten Sie immer den richtigen Abstand zu brennbaren Materialien ein: 26 Zoll (660 mm) hinter dem Gerät und 10 Zoll (254 mm) an den Seiten.
- Ein zusätzlicher Abstand von 24 Zoll (610 mm) wird in der Nähe von Vinylverkleidungen oder Glasscheiben empfohlen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Brennstoffe wie Holzkohlebriketts dürfen mit diesem Grill nicht verwendet werden.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, Heizkörper oder Teile, die mit dem Symbol für heiße Oberfläche gekennzeichnet sind, nicht zu berühren.

LESEN UND BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

WARNUNG! Befolgen Sie alle Spezifikationen und Anweisungen genau, um Feuer, Sachschäden, persönliche Verletzungen oder Todesfälle zu vermeiden.

WARNUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.

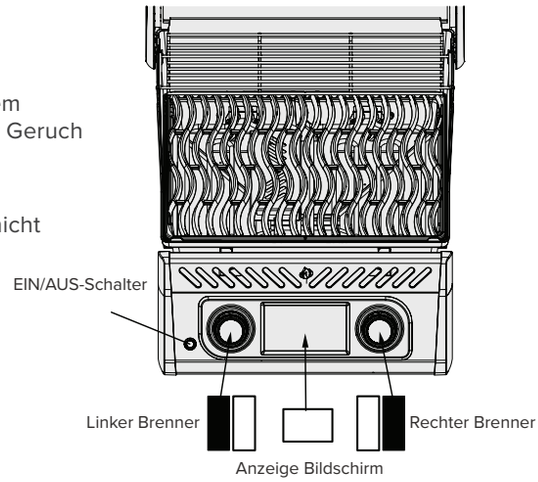
Betrieb

Ihr Gerät starten

Erste Inbetriebnahme? Führen Sie eine Verbrennungsprobe durch

Betreiben Sie das Gerät 30 Minuten lang auf hoher Stufe mit geschlossenem Deckel. Es ist normal, dass das Gerät beim ersten Gebrauch einen leichten Geruch abgibt.

Dies ist auf die Verbrennung von internen Farben und Schmierstoffen zurückzuführen, die im Herstellungsprozess verwendet werden, und wird nicht wieder auftreten.



Gerätebetrieb

1. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose. (Abb. 1)
2. Öffnen Sie den Deckel des Geräts.
3. Drücken Sie den **EIN/AUS**-Schalter. (Abb. 2)
4. Wählen Sie auf der **Startseite** den Modus über den Touchscreen oder den rechten Knopf aus. Siehe **Knopf-Funktionen.**
5. Verwenden Sie die Knöpfe oder den Bildschirm, je nach Modus, um die Brenner-Temperaturstufen anzupassen. (Abb. 3)

HINWEIS: Alle Modi müssen am Gerät gestartet werden.

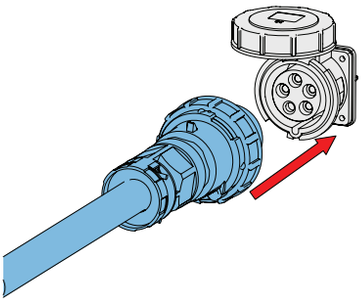


Abb. 1

Geräteeigenschaft: Automatischer Abschalt-Timer

Um für Sicherheit zu sorgen und Energie zu sparen, ist das Gerät mit einem automatischen Abschalt-Timer ausgestattet. Im **Kochmodus** schaltet sich das Gerät nach 2 bis 21 Stunden Inaktivität aus; die letzte gewählte Temperatureinstellung bestimmt die Zeitdauer, bis das Gerät sich abschaltet.

HITZESUMMARY - KOCHMODUS (LINKER UND RECHTER KNOPF)	ABSCHALTZEIT (STUNDEN)
1 (NIEDRIG)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MITTEL)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (HOCH)	2

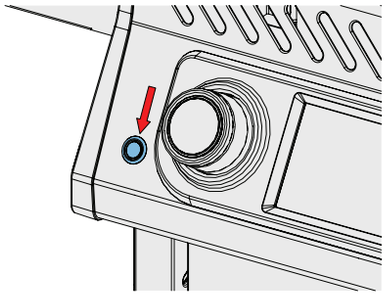


Abb. 2

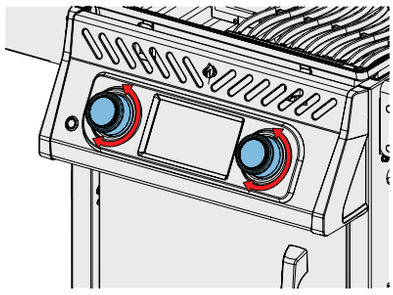


Abb. 3

WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche.

WARNUNG! Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Knöpfe.

WARNUNG! Stellen Sie die Grillroste nicht ein, während das Gerät heiß oder in Betrieb ist.

GRILLANLEITUNGEN

Verwendung des linken und rechten Elektrobrenners

- Heizen Sie das Gerät etwa 20 Minuten vor dem Grillen vor. Betreiben Sie beide Elektrobrenner auf hoher Stufe mit geschlossenem Deckel, bis mindestens 500°F (260°C) erreicht sind.
- Die Grillroste können vor dem Vorheizen mit Öl bestrichen werden, um ein Anhaften bei der Zubereitung von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder Schweinefleisch zu reduzieren.
- Schneiden Sie überschüssiges Fett von Fleisch ab, um Flammenbildung zu verhindern, oder reduzieren Sie die Temperatur des Geräts.
- Lebensmittel, die nur kurze Zeit gegart werden, wie Fisch und Gemüse, können bei offenem Deckel gegrillt werden.
- Grillen mit geschlossenem Deckel sorgt für höhere und gleichmäßigere Temperaturen, die das Fleisch gleichmäßiger garen und die Grillzeiten verkürzen können.
- Lebensmittel, die länger als 30 Minuten benötigen, wie Braten, können indirekt mit dem Elektrobrenner gegart werden. Siehe **Indirektes Grillen.**

Direktes Grillen

Diese Methode wird oft zum Anbraten oder für Lebensmittel verwendet, die nur kurze Zeit gegart werden, wie Hamburger, Steaks, Hähnchen oder Gemüse.

Legen Sie das Essen direkt über die Hitze auf die Grillroste. (Abb. 1)

Braten Sie das Fleisch zuerst an, um die Säfte und den Geschmack einzuschließen.

Reduzieren Sie die Grilltemperatur, um das Garen nach Ihrem Wunsch abzuschließen.

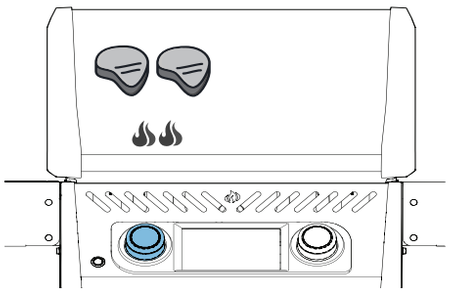


Abb. 1

Indirektes Grillen

Diese Methode verwendet niedrigere Temperaturen und zirkuliert die Wärme um das Essen, wodurch es langsam und gleichmäßig gegart wird. Verwenden Sie diese Methode, um größere Fleischstücke oder Lebensmittel, die anfällig für Flammenbildung sind, wie Braten, Hähnchen oder Truthahn, zu garen.

Legen Sie das Essen auf den Brenner, der AUS ist; die Hitze des gegenüberliegenden, eingeschalteten Brenners wird das Essen garen. (Abb. 2)

Wählen Sie auf der **Startseite** den **Kochmodus** aus. Stellen Sie die gewünschte Stufe ein.

Grillen bei niedrigerer Temperatur und längerer Garzeit führt zu zarterem Fleisch.

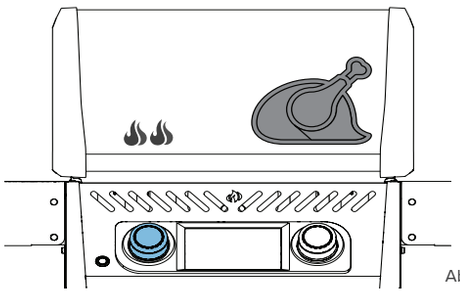


Abb. 2

Temperaturfühler

Das Gerät ist mit zwei Temperaturfühlern ausgestattet, die an der Unterseite des Bedienfelds angeschlossen werden müssen. Siehe **Montageanleitung**.

Stecken Sie vor dem Grillen die Spitzen der Fühler in den dicksten Teil des Fleisches, wobei Knochen und Fett vermieden werden sollten, um die Innentemperatur des Lebensmittels zu messen. (Abb. 3)

Bewahren Sie die Temperaturfühler bei Nichtgebrauch im Inneren auf. Verwenden Sie nur die für dieses Gerät empfohlenen Temperaturfühler.

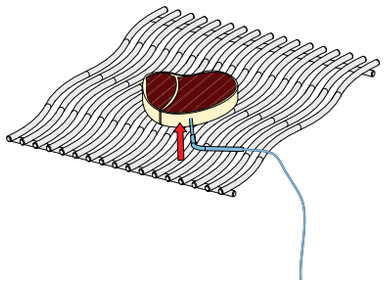


Abb. 3

WARNUNG! Holzkohle oder ähnliche brennbare Brennstoffe dürfen mit diesem Gerät nicht verwendet werden.

WARNUNG! Lassen Sie Lebensmittel niemals unbeaufsichtigt auf einem eingeschalteten Elektrobräter.

WARNUNG! Verwenden Sie dieses Gerät nicht unter verlängerten Markisen. Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, kann dies zu einem Brand oder persönlichen Verletzungen führen.

Überhitzungstemperatur

Das Gerät erkennt übermäßige Temperaturen außerhalb des typischen oder empfohlenen Bereichs, um ein Überhitzen zu verhindern.

Wenn die Temperatur des Geräts 850°F (455°C) überschreitet, wird auf dem Bildschirm eine Warnmeldung angezeigt. (Abb. 4)

Sobald die Warnung initiiert wird, hat der Bediener 10 Sekunden Zeit, um die Warnmeldung zu akzeptieren, andernfalls schaltet sich das Gerät vollständig ab und zeigt eine Benachrichtigung an, dass das Gerät ausgeschaltet wurde und neu gestartet werden muss, um den Betrieb fortzusetzen, falls gewünscht.

HINWEIS: Das Gerät schaltet sich aus, wenn die Temperatur 900°F (485°C) überschreitet**.**

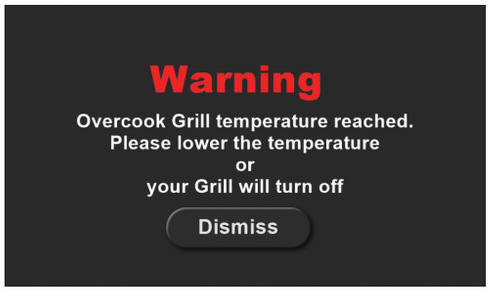


Abb.4

Startseite

Die **Startseite** bietet eine Übersicht über alle verfügbaren Modi, Funktionen und Einstellungen für den Bediener. (Abb. 5)

Durch Drehen des rechten Knopfs kann der Benutzer das ausgewählte Menü an dem blau hervorgehobenen Text überprüfen.

Um den ausgewählten Modus, die Funktion oder die Einstellung zu aktivieren, muss der Benutzer den rechten Knopf drücken.

HINWEIS: Um zwischen den Modi zu wechseln, müssen Sie zur **Startseite** zurückkehren und den gewünschten Modus auswählen. Dies wird den aktuellen Modus abbrechen.

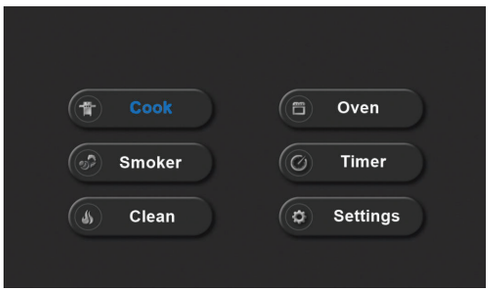


Abb.5

Knopf-Funktionen

	LINKER KNOPF		RECHTER KNOPF	
	DREHEN	**DRÜCKEN**	**DREHEN**	**DRÜCKEN**
STARTSEITE			Hebt die Schaltfläche/den Modus blau hervor, um auszuwählen.	Wählt die hervorgehobene Schaltfläche/den hervorgehobenen Modus aus und aktiviert ihn.
KOCHEN	Stellt den elektrischen Brenner von 0 (Brenner AUS) bis 10 (HOCH) ein.	Navigiert zurück zur Startseite.	Stellt den rechten elektrischen Brenner von 0 (Brenner AUS) bis 10 (HOCH) ein.	Stopp
OFEN	-	Navigiert zurück zur Startseite.	Stellt die Temperatur ein.	Start/Stopp
RAUCHER	Temperatur auswählen von 200°F-280°F (100°C-140°C).	Navigiert zurück zur Startseite.	Stellt den Rauchgrad von AUS - NIEDRIG - HOCH ein.	Start/Stopp
TIMER	Stunden auswählen von 0 bis 9.	Storniert den Timer-Modus und kehrt zur Startseite zurück.	Minuten auswählen von 0 bis 59.	Startet und kehrt zur Startseite zurück.
REINIGEN	-	Navigiert zurück zur Startseite.	Dauer einstellen.	Start/Stopp
EINSTELLUNGEN	-	Navigiert zurück zur Startseite.	Navigiert durch die Optionen und hebt die ausgewählte hervor.	Wählt die hervorgehobene Option aus.
SCHLAF	-	Zum vorherig aktivierten Modus zurückkehren.	-	Abbricht und navigiert zur Startseite.

WARNUNG! Erhitzen Sie niemals ungeöffnete Glas- oder Metallbehälter mit Lebensmitteln auf dem Gerät. Der sich aufbauende Druck kann dazu führen, dass der Behälter platzt, was zu möglichen Verletzungen und/oder Schäden am Gerät führen kann.

WARNUNG! Reinigen Sie regelmäßig das gesamte Gerät, einschließlich der Fettauffangschale und des Grillbereichs, um Ansammlungen und Fettbrände zu vermeiden.

Betriebsmodi

WICHTIG! Das Wechseln zwischen oder das Starten von Modi über die App ist nicht möglich.

Kochmodus

Beim Starten im **Kochmodus** wird die Knopfanfangsposition auf dem Display auf 0 eingestellt. Die Temperatur kann über das Display oder die Knöpfe angepasst werden; drehen Sie die rechten und linken Knöpfe von 0 (Brenner AUS) bis 10 (HOHE Temperatur). Wenn ein anderer Modus ausgewählt wird, geht die Knopfposition zurück auf 0. (Abb. 1)

Um ein Überhitzen zu verhindern, schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit der Inaktivität automatisch aus, wenn beide Knöpfe eingeschaltet sind. Siehe die **Tabelle zum automatischen Abschalt-Timer.**

HINWEIS: Das Drücken des rechten Knopfs wird den Modus nicht abbrechen. Der Modus ändert sich nur, wenn ein anderer Modus ausgewählt wird.

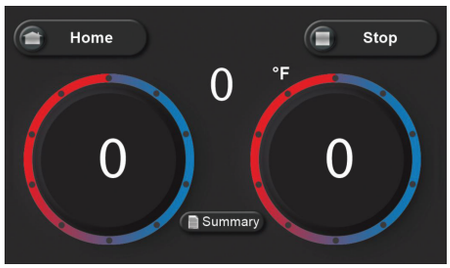


Abb. 1

Ofenmodus

Um Ihre Grillvielfalt zu erweitern, verwenden Sie den **Ofenmodus**, um das Outdoor-Gerät wie einen traditionellen Küchenofen zu betreiben.

Der Temperaturbereich im **Ofenmodus** reicht von 200°F bis 500°F (100°C bis 250°C). Die Temperatur kann in Schritten von 10°F (5°C) mit dem rechten Knopf eingestellt werden. (Abb. 2)

Um ein Überhitzen zu verhindern, schaltet sich das Gerät nach 5 Stunden Inaktivität (keine Änderungen an den Einstellungen) automatisch aus.

Abb. 2

Reinigungsmodus

Der **Reinigungsmodus** ist eine ausgezeichnete Methode, um die Grillroste zu reinigen.

Um die Reinigungs- und Grillbedürfnisse zu verbessern, haben Sie die Möglichkeit, einen Zeitraum zwischen 10 und 30 Minuten auszuwählen. Es wird empfohlen, beim ersten Gebrauch des **Reinigungsmodus** 30 Minuten auszuwählen.

Während dieses Vorgangs erreicht das Gerät die maximale Eingangsleistung für die ausgewählte Zeitspanne. Siehe **Reinigungsanleitung.**

Rauchmodus

WARNUNG! Das Gerät ist bei Gebrauch heiß. Entfernen Sie die Grillroste mit hitzebeständigen Handschuhen oder nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Entfernen Sie die Grillroste und stellen Sie die Räucherbox direkt auf den rechten elektrischen Brenner. Legen Sie eine kleine Menge Holzspäne in den festen Teil der Räucherbox, schließen Sie den Deckel der Räucherbox und setzen Sie das die Grillroste wieder ein. (Abb. 3)

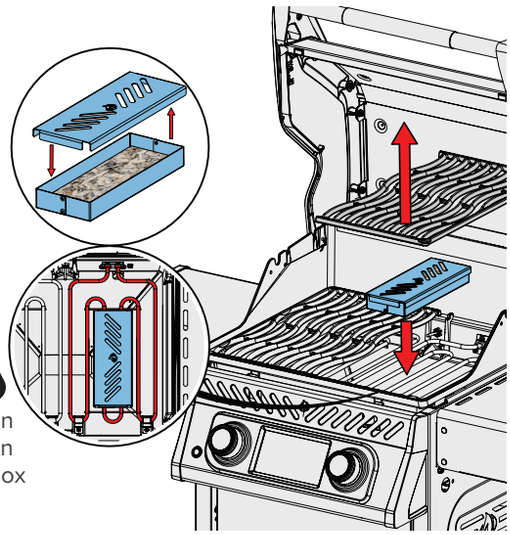


Abb. 3

WARNUNG! VERSUCHEN SIE NIEMALS, das Hochspannungsterminal zu öffnen. Dies führt zum Erlöschen der Garantie für das Gerät.

VORSICHT! Gefahr eines elektrischen Schlags. Halten Sie das Stromkabel trocken und vom Boden fern. Um weiterhin Schutz vor elektrischem Schlag zu gewährleisten, schließen Sie das Gerät nur an ordnungsgemäß geerdete Steckdosen an. Wartungsarbeiten sollten nur von einem Fachmann durchgeführt werden, während das Gerät vom Stromkreis getrennt ist.

Wählen Sie den gewünschten Rauchgrad: NIEDRIG - HOCH. (Abb. 4)

Verschiedene Holzarten (z. B. Apfel, Walnuss, Hickory) erzeugen unterschiedliche Geschmacksrichtungen und sind in verschiedenen Formen erhältlich: Stücke, Chips, Staub oder Pellets.

Eine Rauchfahne reicht aus, um Ihrem Essen ein angenehmes Raucharoma zu verleihen. Achten Sie daher auf die Menge des verwendeten Holzes.

WICHTIG! Zu viel Rauch kann einen unangenehm schmeckenden, rußigen Belag auf dem Essen hinterlassen.

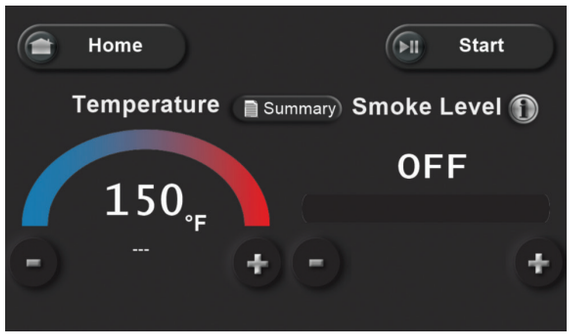


Abb. 4

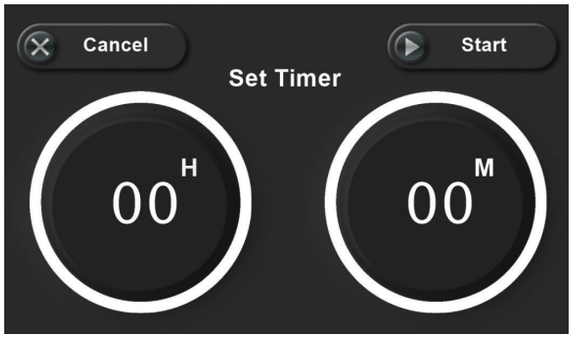


Abb. 5

Wenn der **Rauchmodus** (NIEDRIG oder HOCH) ausgewählt ist, werden beide Brenner für 6 Minuten mit voller Leistung eingeschaltet, um die Rauchquelle zu entzünden.

Der linke elektrische Brenner wird verwendet, um die Temperatur des Geräts von 200°F bis 280°F (100°C bis 140°C) einzustellen. (Abb. 4)

Der rechte elektrische Brenner wird verwendet, um die Rauchstufen aufrechtzuerhalten. Sowohl Holz als auch Pellets können verwendet werden.

Um ein Überhitzen zu verhindern, schaltet sich das Gerät nach 10 Stunden Inaktivität (keine Änderungen an den Einstellungen) automatisch aus.

HINWEIS: Die Temperatur wird in Schritten von 10°F (5°C) eingestellt, die Standardtemperatur beträgt 200°F (100°C).

Timer (Stoppuhr)

Diese Funktion ist NICHT mit dem **Kochmodus, Ofenmodus** oder **Rauchmodus** verknüpft und wird nicht zurückgesetzt oder abgebrochen, wenn ein anderer Modus ausgewählt wird. Der Timer kann jederzeit angepasst werden, um die Grillbedürfnisse zu erfüllen. (Abb. 5)

Diese Funktion ist nur sichtbar, wenn der Timer aktiviert ist, und sendet eine Benachrichtigung, sobald die Zeit abgelaufen ist.

HINWEIS: Die maximale einstellbare Zeit beträgt 10 Stunden. (Linker Knopf: 9 Std. + Rechter Knopf: 59 Min.)

Alarm

Diese Funktion gibt einen Alarmton von sich, um den Benutzer zu benachrichtigen, wenn eine Funktion abgeschlossen ist. Der Alarm des Geräts ertönt, wenn die eingestellte Temperatur, die eingestellte Zeit oder die elektrische Temperatursonde erreicht wurde.

Das Gerät gibt ebenfalls einen Alarmton von sich, wenn es übermäßige Temperaturen erreicht.

GRILLTIPP!

Weichen Sie die Holzspäne vor dem Grillen ein. Sie brennen langsam ab, was den rauchigen Geschmack verstärkt.

SICHERHEIT ZUERST!

Im Reinigungsmodus können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden, und Kinder sollten ferngehalten werden.

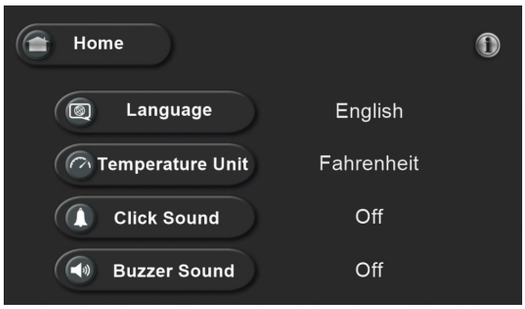
WARNUNG! Verwenden Sie nur unbehandeltes Holz oder Holz, das bei einem autorisierten Napoleon-Händler gekauft wurde.

WARNUNG! Grillsaucen und Salz können korrosiv sein und führen zu einer schnellen Verschlechterung der Grillkomponenten, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden.

WARNUNG! Vermeiden Sie ungeschützten Kontakt mit heißen Oberflächen.

GERÄTEEINSTELLUNGEN

Einstellungsseite



Wenn **Einstellungen** ausgewählt ist, kann der Benutzer Folgendes anpassen:

- **Sprache**

  Der Benutzer kann aus den 4 verfügbaren Sprachen auswählen: Englisch, Französisch, Spanisch und Deutsch. (Abb. 1)

- **Temperatureinheit**

  Die Temperatureinheit kann entweder Fahrenheit oder Celsius sein. Die Standardeinstellung für die Temperatureinheit ist Fahrenheit. (Abb. 2)

- **Systemton**

  Das Gerät gibt bei jeder Aktion und Auswahl auf dem Display einen Klickton von sich. Dies kann ein- oder ausgeschaltet werden. (Abb. 3)

- **Summton**

  Der Summton ist zu hören, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder wenn der Timer abgelaufen ist. Der Summton kann ein- oder ausgeschaltet werden. (Abb.4)
  HINWEIS: Die Lautstärke kann nicht angepasst werden.

- Softwareversionsdetails

  Softwareversion und DSN (Digitaler Seriennummer) finden Sie in diesem Abschnitt. Gehen Sie zur Einstellungsseite und wählen Sie die Schaltfläche Informationen, um die Softwaredetails anzuzeigen. (Abb.5)

- **DSN**

  Digitale Seriennummer. Wird zur Identifizierung des Geräts bei der Verbindung mit Ihrer mobilen App verwendet. Diese Nummer kann auch erforderlich sein, wenn Sie den Kundensupport von Napoleon anrufen.

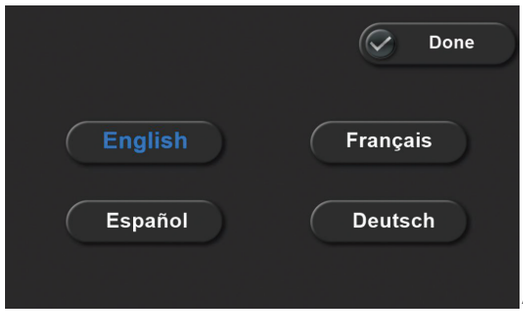


Abb. 1

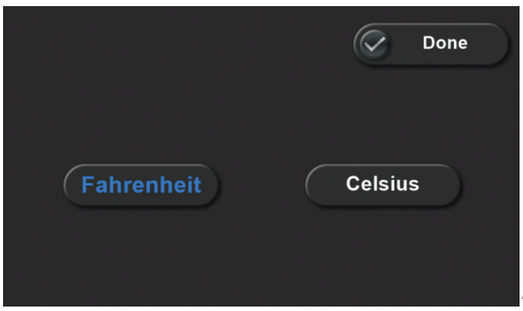


Abb. 2

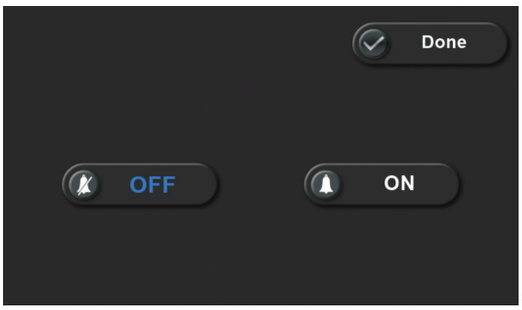


Abb. 3

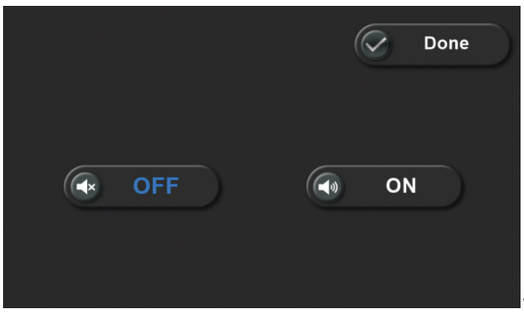


Abb. 4

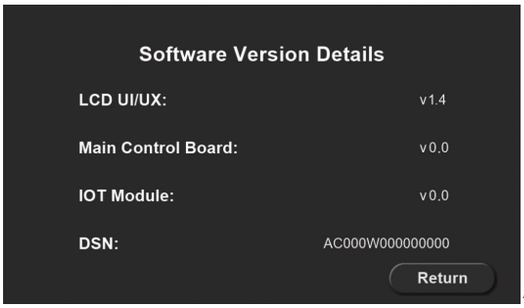


Abb. 5

SICHERHEIT ZUERST!

Decken Sie niemals mehr als 75 % der Brennerfläche mit Kochgeschirr (z.B. Grillplatten, Backblechen oder Pfannen) ab.

GRILLTIP!

Verwenden Sie ein Thermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu überprüfen und sicherzustellen, dass es perfekt gegart ist.

Zusammenfassungsseite

Wenn die **Zusammenfassungsseite** ausgewählt ist, zeigt der Bildschirm eine Zusammenfassung des aktuellen Geräts und der Sondentemperatur an. (Abb. 6)

Diese Seite kann entfernt werden, indem man einfach den linken Knopf drückt, um zum vorherigen Menü zurückzukehren. Um abzubrechen oder zur **Startseite** zu gelangen, drücken Sie den rechten Knopf.

HINWEIS: Die Sondentemperaturen können nur auf dem Bildschirm angezeigt und über die **Napoleon Home App** eingestellt werden.

Abb. 6

Napoleon Home App

Greifen Sie remote auf Ihr Gerät zu, indem Sie die **Napoleon Home App** aus dem App Store® und dem Google Play Store® herunterladen, um Ihre Grillmöglichkeiten zu erweitern.

Um auf die App zuzugreifen, müssen Sie ein Konto erstellen, indem Sie die in der App aufgeführten Anweisungen befolgen. Weitere Informationen finden Sie unter **Erstellen Ihres Kontos.**

Durch die Verbindung Ihres Geräts mit der **Napoleon Home App** über Wi-Fi haben Sie die Möglichkeit zu:

- Die Temperatur des Geräts einstellen.
- Wenn die Sonde(n) angeschlossen ist/sind, die Zieltemperatur für die Sonde(n) auswählen.
- Den Timer einstellen.
- Zwischen F/C-Temperatureinheiten wechseln.
- Den aktuellen aktiven Modus stoppen.
- Das Gerät ausschalten.

Alle Benachrichtigungen und Alarme werden über die App gesendet, um Sie während der Zubereitung Ihrer Lieblingsrezepte verbunden zu halten.

HINWEIS: Das Wechseln zwischen oder das Starten von Modi in der App ist nicht möglich.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Scannen Sie diesen QR-Code für direkten Zugang zur Website der Napoleon Home App.

Erstellen Ihres Kontos

1. Registrieren Sie ein Konto bei der **Napoleon Home App** ODER melden Sie sich mit Ihren Facebook-, Google- oder Apple-Kontoinformationen an. (Abb. 1)
2. Akzeptieren Sie die Berechtigungen.
3. Geben Sie Ihre Benutzerdaten ein und erstellen Sie ein Passwort für das Konto. Wählen Sie das Land aus, in dem sich das Gerät befindet. (Abb. 2)
4. Die in Schritt 2 eingegebenen Informationen werden bei der **Napoleon Home App** registriert, und eine Bestätigung wird an die angegebene E-Mail-Adresse gesendet. (Abb. 3)

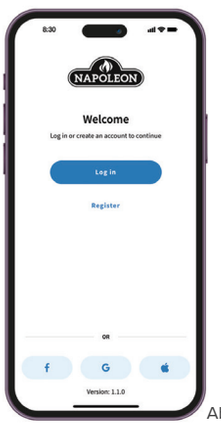


Abb. 1

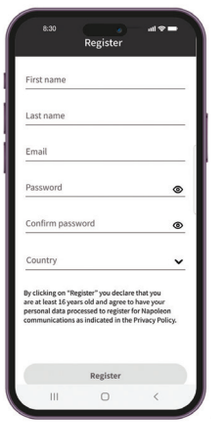


Abb. 2

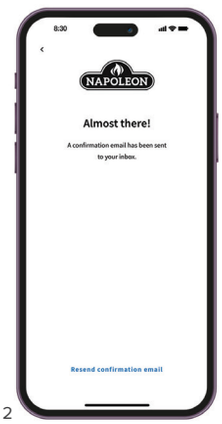


Abb. 3

5. Öffnen Sie Ihr E-Mail-Postfach und wählen Sie den Bestätigungslink aus.

HINWEIS: Der Bestätigungslink muss auf dem Gerät geöffnet werden, auf dem die **Napoleon Home App** installiert ist. (Abb. 4)

6. Falls keine E-Mail gefunden wird, klicken Sie auf **Bestätigungslink erneut senden** und überprüfen Sie den Spam-Ordner.

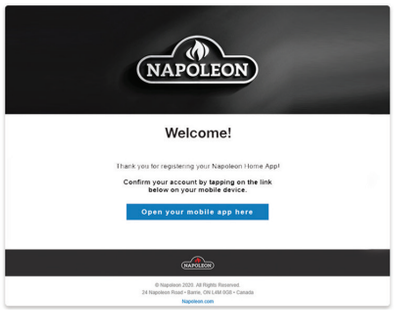


Abb. 4

Verbinden Ihres Smart-Geräts

Nachdem Sie Ihr Konto erstellt haben, verbinden Sie Ihr Gerät über Bluetooth und Wi-Fi mit der App, indem Sie die folgenden Schritte ausführen:

1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät eingeschaltet ist. (Abb. 5)
2. Halten Sie die Einschalttaste 10 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie die Einschalttaste los, wenn die LED zu blinken beginnt.
4. Wählen Sie **Gerät hinzufügen** aus. (Abb. 6)
5. Akzeptieren Sie die Berechtigungen. (Abb. 7)
6. Suchen Sie nach Geräten und wählen Sie das Gerät aus der Liste aus. (Abb. 8)
7. Wählen Sie das Wi-Fi-Netzwerk aus und geben Sie Ihre Zugangsdaten ein. (Abb. 9)
8. Geben Sie einen benutzerdefinierten Namen für Ihr Gerät ein oder verwenden Sie den angegebenen Standardnamen. (Abb. 10)
9. Sie sind jetzt verbunden!

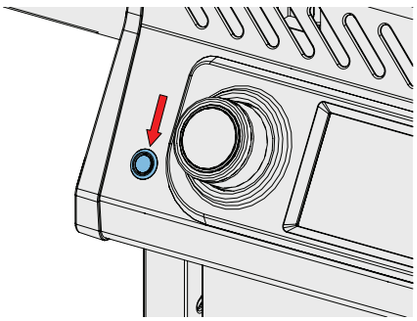


Abb. 5

Einstellungen

Um die **Einstellungsseite** zu öffnen, gehen Sie in die obere rechte Ecke und wählen Sie dieses Symbol aus:

Scrollen Sie nach unten, um die Optionen zum Wechseln von F° auf C° zu finden. Um den Namen Ihres Geräts oder den Raum/Standort zu ändern, scrollen Sie nach unten zu **Geräteeinstellungen bearbeiten.** (Abb. 11)

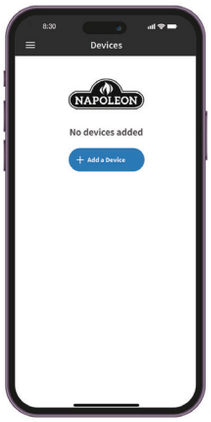


Abb. 6

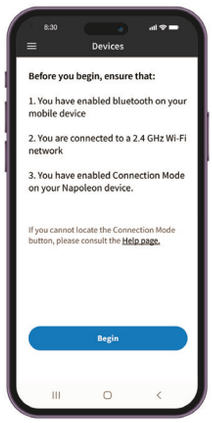


Abb. 7

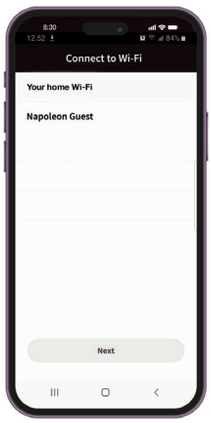


Abb. 8

Abb. 9

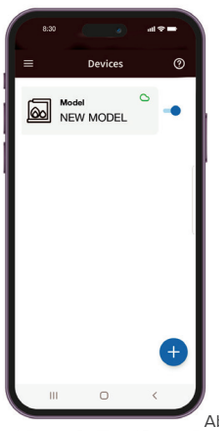


Abb. 10

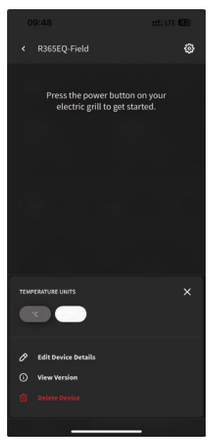


Abb. 11

SEIEN SIE VORSICHTIG!

Der Deckel des Grills und die gesamte Feuerbox können beim Gebrauch sehr heiß werden.

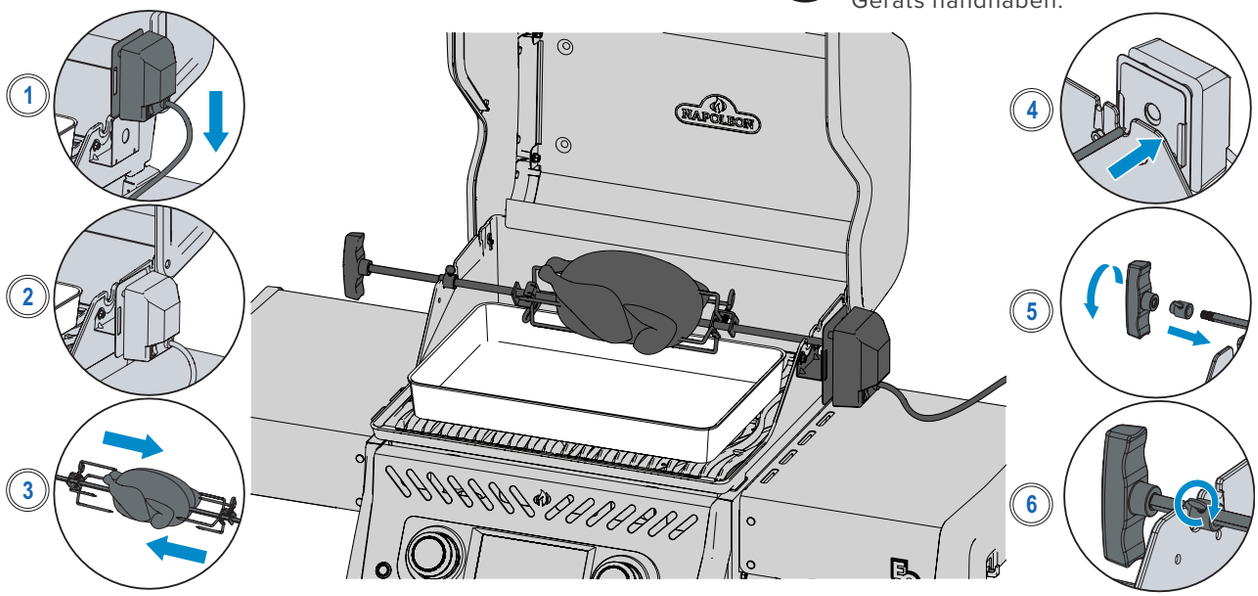
So verwenden Sie die Rotisserie

Zusammenbau Ihres Rotisserie-Kits (falls erworben)

Hinweis: Extreme Hitze kann den Warmhalterost beschädigen. Entfernen Sie ihn vor der Installation des Spießstabs.

1. Installieren Sie den Rotisserie-Motor an der Seite des Geräts mithilfe der Montageschiene(n). Einige Modelle haben bereits vorinstallierte Halterungen.
2. Nachdem die Halterung am Gerät befestigt wurde, schieben Sie den Rotisserie-Motor auf die Halterung.
3. Schieben Sie die erste Rotisserie-Gabel etwa bis zur Mitte des Spießstabs und ziehen Sie sie fest. Fädeln Sie das Fleisch auf den Spießstab und schieben Sie das Fleisch in die Gabel. Schieben Sie die zweite Rotisserie-Gabel am gegenüberliegenden Ende des Spießstabs auf und drücken Sie die Gabel in das Fleisch, bis sie sicher sitzt. Ziehen Sie die Gabel fest.
4. Setzen Sie das spitze Ende des Spießstabs vorsichtig in den Rotisserie-Motor ein und legen Sie das andere Ende auf die Aufhänger. Die schwere Seite des Fleisches wird von selbst nach unten hängen, um die Last auszubalancieren.
5. Schieben Sie die Stopfbuchse auf den Spießstab, bis sie sich hinter der Innenseite der Haube befindet. Dies sichert die seitliche Bewegung des Spießstabs.
6. Ziehen Sie die Stopfbuchse und den Spießstabgriff fest. Stellen Sie eine Metallschale unter das Fleisch, um die abtropfenden Säfte aufzufangen.

WICHTIG! Tragen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Teile des Geräts handhaben.



Tipps zur Verwendung der Rotisserie:

- Betreiben Sie die Brenner auf hoher Stufe, bis das Fleisch bräunt. Reduzieren Sie dann die Hitze und halten Sie den Deckel geschlossen.
- Verwenden Sie ein Thermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu überprüfen.
- Braten und Geflügel sollten außen braun und innen zart bleiben.
- Verwenden Sie den Bratensaft zum Bepinseln und zur Herstellung von Soße.
- Ein 1,4 Kilogramm schweres Hähnchen benötigt etwa 1 ½ Stunden bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Achten Sie auf die Kapazität Ihres Rotisserie-Motors.
- Überladen Sie Ihre Ausrüstung niemals.
- Stellen Sie sicher, dass die Last auf Ihrer Rotisserie immer gleichmäßig ausbalanciert ist.

Wie man mehrere Hähnchen grillt

1. Binden oder spießen Sie die Flügel an den Körper der Hähnchen.
2. Schieben Sie die Rotisserie-Gabel auf den Spießstab.
3. Fädeln Sie das erste Hähnchen auf den Spießstab, bis es von der Rotisserie-Gabel gehalten wird. Festziehen.
4. Fädeln Sie die nächsten 2 Hähnchen auf den Spießstab, sodass alle Hähnchen dicht beieinander liegen.
5. Schieben Sie die zweite Rotisserie-Gabel auf den Spießstab und drücken Sie sie in das Hähnchen, bis alle 3 Hähnchen eng zusammengepresst sind. Festziehen.

WARNUNG! Zerlegen Sie die Rotisserie-Komponenten nach dem Grillen, waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser und lagern Sie sie drinnen.

WARNUNG! Verwenden Sie hitzeresistente Grillhandschuhe, wenn Sie die heißen Rotisserie-Komponenten handhaben.

WARNUNG! Trennen Sie den Rotisserie-Stecker vom Stromnetz, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.

Die Grill-Erlebnis-Checkliste

Beziehen Sie sich jedes Mal auf diese Liste, wenn Sie grillen.

☐ **Lesen Sie das Benutzerhandbuch**

Stellen Sie sicher, dass Sie das Benutzerhandbuch und alle Sicherheitsanweisungen gelesen haben.

☐ **Fettauffangschale reinigen**

Stellen Sie immer sicher, dass Sie die Fettauffangschale vor dem Grillen reinigen, um Brände und Flammenbildung zu vermeiden.

☐ **Überprüfen Sie das Kabel**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Anzeichen von übermäßigen Abnutzungen oder Schnitten. Lassen Sie das Netzkabel vor der Benutzung ersetzen, wenn es beschädigt ist..

☐ **Rost vorheizen und reinigen**

Bestreichen Sie die Roste mit pflanzlichem Fett und heizen Sie Ihr Gerät vor, um überschüssige Rückstände zu verbrennen und ein Festkleben zu verhindern. Reinigen Sie Gusseisenroste mit einer Messingdrahtbürste und Edelstahlroste mit einer Edelstahlbürste. Siehe **Reinigungsanweisungen**.
HINWEIS: Edelstahl-Grillroste sind korrosionsbeständig und erfordern weniger Wartung als Gusseisenroste.

☐ **Vorbereitungsbereich**

Stellen Sie sicher, dass alles, was Sie beim Grillen benötigen, wie Utensilien, Gewürze, Saucen und Geschirr, in Reichweite ist. Lassen Sie Ihr Essen nicht unbeaufsichtigt, da es sonst anbrennen könnte.

☐ **Nicht nachsehen und nur einmal wenden**

Versuchen Sie, den Deckel nicht zu oft zu öffnen, da sonst Wärme entweicht und Ihre Temperatur und Grillzeiten durcheinander geraten können. Wenden Sie Ihr Essen nur einmal, insbesondere Steak und Hähnchen.

☐ **Platz lassen**

Lassen Sie etwas Platz auf dem Grill und zwischen den Lebensmitteln, damit Sie Platz haben, um das Essen bei Bedarf zu bewegen.

☐ **Verwenden Sie Temperatursonden/ Thermometer**

Verwenden Sie die Temperatursonden oder ein Thermometer, um sicherzustellen, dass das Essen gründlich gegart ist. Befolgen Sie die entsprechenden Temperaturleitlinien für alle Fleischsorten, insbesondere für Geflügel.

GRILLTIPP!

Heizen Sie den Grill immer vor dem Grillen vor, um Rückstände zu verbrennen und zu verhindern, dass das Essen am Rost kleben bleibt.

GRILLTIPP!

Lassen Sie sich von den Rezepten und Grilltechniken auf www.napoleon.com und in den Kochbüchern von Napoleon inspirieren, um köstliche Mahlzeiten zuzubereiten.

ÖL- UND FETTEMPFEHLUNG!

- Traubenkernöl
- Sonnenblumenöl
- Sojaöl
- Extra natives Olivenöl
- Rapsöl

Falls diese nicht verfügbar sind, wählen Sie ein Öl oder Fett mit einem hohen Rauchpunkt. Verwenden Sie keine gesalzenen Fette wie Butter oder Margarine.

Wie man Gusseisen-Grillen einbürstet

Dieses Verfahren MUSS vor der ersten Benutzung durchgeführt und alle 3-4 Anwendungen wiederholt werden, um die Roste wie neu aussehen zu lassen.

1. Entfernen Sie die Gusseisenroste vom Gerät.
2. Waschen Sie die Roste mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch. Trocknen Sie sie ab und lassen Sie die Roste vollständig trocknen.
3. Tragen Sie gleichmäßig Fett/Öl mit einem Silikonpinsel auf beide Seiten auf.
4. Bauen Sie die Grillroste wieder ein.
5. Heizen Sie das Gerät auf 350°F - 400°F (175°C - 200°C) vor.
6. Grillroste Sie 30 Minuten lang.
7. Tragen Sie eine zweite gleichmäßige Schicht Fett/Öl auf die Kochroste auf und grillen Sie weitere 30 Minuten.
8. Die Roste sind nun eingebürstet.
   HINWEIS: Wenn Rost auf den Gusseisenrosten entstanden ist, entfernen Sie den Rost mit einem Scheuerschwamm oder einer Messingbürste und wiederholen Sie den Einbürstungsprozess.

Grillleitfaden

LEBENSMITTEL	REGLER-EINSTELLUNG / MODUS	GRILLZEIT	VORSCHLÄGE
Steak **1 Zoll (2,54 cm) dick**	HOCH – 2 Minuten auf jeder Seite. MODUS – Kochen	Blutern – 4 Minuten	Fragen Sie nach marmoriertem Fett im Schnitt. Fett ist ein natürlicher Zartmacher und hält das Fleisch saftig.
	HOCH auf MITTEL – Hohe Hitze 2 Minuten auf jeder Seite, dann auf mittlere Hitze umschalten. MODUS – Kochen	Mittel – 6 Minuten	
		Durchgebraten – 8 Minuten	
Hamburger **½ Zoll (1,27 cm) dick**	HOCH – 2 Minuten auf jeder Seite. MODUS – Kochen	Blutern – 4 Minuten	Halten Sie die Patties alle in derselben Dicke für gleichmäßige Garzeiten. Patties, die 1 Zoll dick oder mehr sind, sollten mit indirekter Hitze gegrillt werden.
	HOCH – 2 Minuten auf jeder Seite. MODUS – Kochen	Mittel – 5 Minuten	
	HOCH – 3 Minuten auf jeder Seite. MODUS – Kochen	Durchgebraten – 6 Minuten	
Hähnchen	HOCH, MITTEL, NIEDRIG – 2 Minuten auf jeder Seite, dann mittlere bis niedrige Hitze. MODUS – Ofenmodus für ganze Hähnchen. Kochmodus für gegrillte Hähnchenteile.	20 – 25 Minuten	Schneiden Sie das Gelenk, das Oberschenkel und Bein verbindet, ¾ durch, damit das Fleisch flach auf dem Brenner liegt und gleichmäßig garen kann.
Schweinekoteletts	MITTEL MODUS – Räucherofen	6 Minuten auf jeder Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Entfernen Sie überschüssiges Fett.
Rippchen	HOCH auf NIEDRIG – Hoch für 5 Minuten, dann niedrig bis fertig. MODUS – Räucherofen	20 Minuten auf jeder Seite, dabei häufig wenden	Wählen Sie mageres, fleischiges Rippchen. Grillen Sie, bis das Fleisch sich leicht vom Knochen löst.
Lammkoteletts	HOCH auf MITTEL – Hoch für 5 Minuten, dann mittel bis fertig. MODUS – Räucherofen	15 Minuten auf jeder Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Entfernen Sie überschüssiges Fett.
Hot Dogs	MITTEL auf NIEDRIG MODUS – Kochen	4 – 6 Minuten	Wählen Sie größere Würstchen und schneiden Sie sie der Länge nach auf, bevor Sie sie grillen.

Reinigungsanweisungen

Geräteeigenschaft: Reinigungsmodus

Der **Reinigungsmodus** des Geräts ermöglicht das Verbrennen von Grillresten und Spritzern bei einer extrem hohen Temperatur (750°F / 400°C).

1. Entfernen Sie alle Lebensmittel oder Zubehörteile vom Gerät.
2. Wählen Sie auf der Startseite **Reinigen** aus.
3. Verwenden Sie den Schieberegler, um den Timer einzustellen. Die maximale Zeit beträgt 30 Minuten. (Abb. 1)
4. Drücken Sie den rechten Knopf oder berühren Sie das START-Symbol, um den **Reinigungsmodus** zu starten.
5. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, sobald der Vorgang abgeschlossen ist. Wenn die Alarmfunktion aktiviert ist, wird das Gerät den Benutzer durch ein Summgeräusch benachrichtigen, sobald der Reinigungszyklus beendet ist.
6. Schrubben Sie die Grillroste mit einer Edelstahlbürste für Edelstahlroste oder einer Messingdrahtbürste für Gusseisenroste.

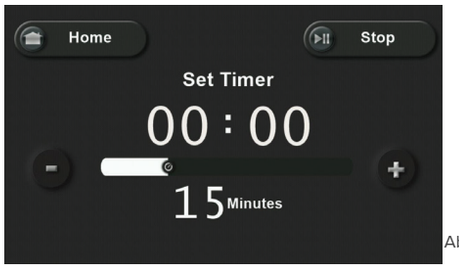


Abb. 1

Hinweis: Diese Funktion wird deaktiviert, wenn eine andere Einstellung ausgewählt wird.

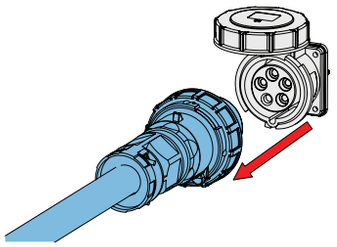


Abb. 2

VORSICHT! Ziehen Sie den Stecker des Geräts vor der Reinigung per Hand. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile entfernen oder installieren. (Abb. 2)

Erstgebrauch

- Waschen Sie die Roste von Hand mit Wasser und mildem Geschirrspülmittel, um Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen. Nicht im Geschirrspüler waschen. (Abb. 3)
- Spülen Sie gründlich mit heißem Wasser ab und trocknen Sie die Roste vollständig mit einem weichen Tuch, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit in das Gusseisen eindringt.

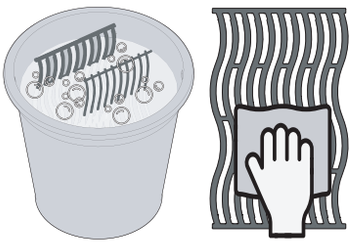


Abb. 3

Gusseisenroste

- Ölen Sie Ihre Roste ein, um eine Schutzschicht zu bilden und Korrosion zu verhindern. Siehe Grilltipps – **So ölen Sie Gusseisenroste richtig ein.**

Edelstahlroste (falls vorhanden)

- Edelstahlgrillroste können gereinigt werden, indem der Grill vorgeheizt und ein Drahtbürste verwendet wird, um Rückstände zu entfernen. (Abb. 4)
- Edelstahlroste verfärben sich dauerhaft bei regelmäßiger Nutzung aufgrund der hohen Temperaturen beim Grillen.

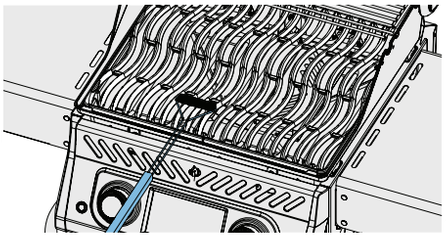


Abb. 4

Elektrische Brenner

WICHTIG! Verwenden Sie keine Bürsten zur Reinigung der elektrischen Brenner. Die Borsten könnten die Brenner beschädigen. Nutzen Sie den **Reinigungsmodus**, um Rückstände von den elektrischen Brennern zu verbrennen. (Abb. 5)

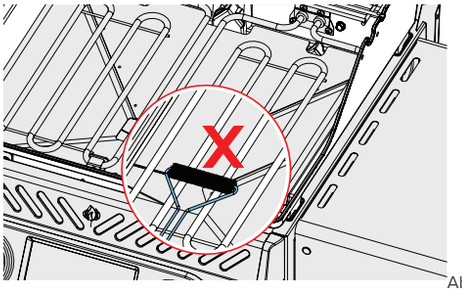


Abb. 5

WARNUNG! Tauchen Sie elektrische Komponenten (z. B. Kabel, Stecker) beim Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

WARNUNG! Die Reinigung per Hand sollte nur erfolgen, wenn das Gerät abgekühlt ist, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

WARNUNG! Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlschwämme auf lackierten, porzellanbeschichteten oder Edelstahlteilen Ihres Geräts, da dies die Oberfläche zerkratzen kann.

Im Inneren des Geräts

1. Entfernen Sie die Räucherbox (falls verwendet) und waschen Sie sie in warmem Seifenwasser. (Abb. 6)
2. Verwenden Sie eine weiche Messingdrahtbürste, um lose Rückstände zu entfernen. Bürsten Sie alle Rückstände aus dem Inneren des Geräts in die herausnehmbare Tropfschale. Verwenden Sie die Bürste nicht auf den elektrischen Brennern. (Abb. 7)
3. Entfernen Sie die Grundplatte (Fettauffangschale). Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung der Porzellan-Grundplatte.
4. Um hartnäckige Flecken zu entfernen, einweichen in Seifenwasser, um den Schmutz zu lösen. Mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen.
5. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte beim Wiedereinbau richtig platziert ist.

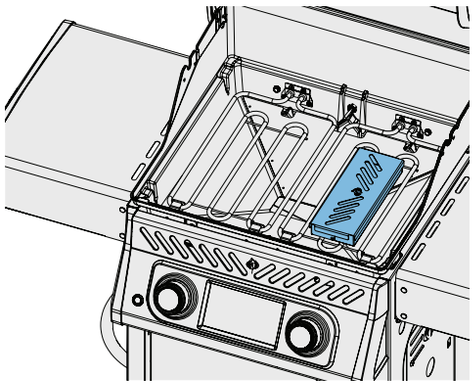


Abb. 6

Tropfschale

1. Schieben Sie die Tropfschale aus dem Gerät, um die Einweg-Fettauffangschale zu erreichen oder die Tropfschale zu reinigen. (Abb. 8)
2. Schaben Sie die Tropfschale mit einem Spachtel oder Schaber aus.
3. Ersetzen Sie die Einweg-Fettauffangschale alle 2-4 Wochen, je nach Nutzung des Grills (sofern zutreffend).

- Reinigen Sie regelmäßig, um Fettansammlungen zu vermeiden – etwa alle 4-5 Anwendungen. (Abb. 8)
- Wenden Sie sich an Ihren Napoleon-Grillhändler für Zubehör.

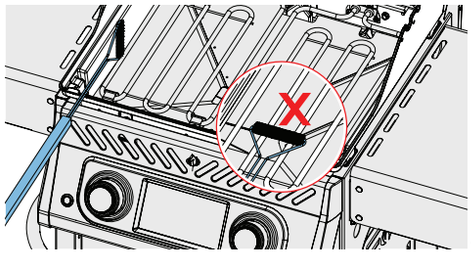


Abb. 7

Anzeige Bildschirm

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts.
2. Wischen Sie den Staub vorsichtig von der Oberfläche des Displays mit einem trockenen, fusselfreien Mikrofaser-Tuch ab. Entfernen Sie eventuelle Etiketten vom Tuch, um Kratzer auf dem Display zu vermeiden.
3. Bei hartnäckigen Stellen befeuchten Sie ein Mikrofaser-Tuch leicht mit Wasser und wischen Sie das Display vorsichtig mit so wenig Druck wie möglich ab.

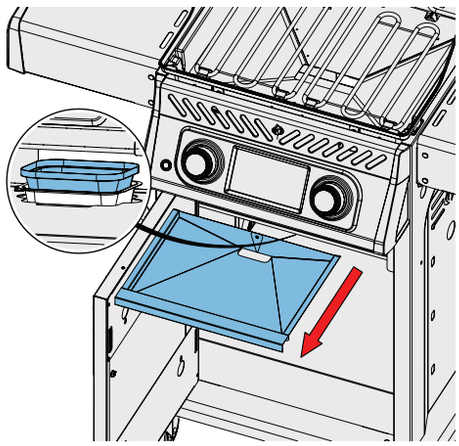


Abb. 8

Äußere Geräteoberfläche

- Verwenden Sie nur ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel oder Stahlschwämme zerkratzen die Oberfläche.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung. (Abb. 9)
- Gehen Sie bei Porzellanemaillierteilen vorsichtig vor.
- Die gebrannte Emaille-Oberfläche ist glasartig und kann absplittern, wenn sie getroffen wird.
- Edelstahlteile verfärben sich bei Erhitzung im Laufe der Zeit und nehmen eine goldene oder braune Färbung an. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Leistung des Geräts.

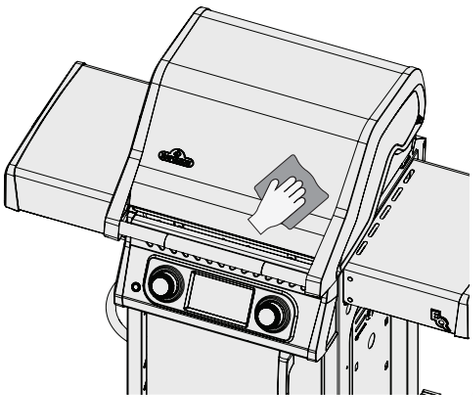


Abb. 9

WARNUNG! Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Schutzbrille beim Reinigen Ihres Geräts.

WARNUNG! Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

WARNUNG! Ansammelndes Fett stellt ein Brandrisiko dar. Reinigen Sie regelmäßig das gesamte Gerät, einschließlich der Fettauffangschale, um Fettansammlungen und Fettbrände zu vermeiden.

Wartungsanweisungen

Empfehlungen

Dieses Gerät sollte jährlich von einem qualifizierten Servicemitarbeiter gründlich überprüft und gewartet werden.

- Halten Sie immer den erforderlichen Abstand zu Gegenständen in der Nähe der Belüftungsöffnungen ein. Dies ermöglicht es, dass heiße Luft aus dem Gerät entweichen kann, damit die Heizelemente ordnungsgemäß funktionieren.
- Halten Sie den Luftstrom der Belüftung niemals auf.
- Das Gerät ist für den Außengebrauch im Haushalt vorgesehen.
- Halten Sie das Gerät von korrosiven Umgebungen fern.
- Decken Sie das Gerät ab, wenn es nicht in Gebrauch ist, um die Lebensdauer zu verlängern.

Edelstahl in rauen Umgebungen

Edelstahl oxidiert oder fleckt bei Anwesenheit von Chloriden und Sulfiden, insbesondere in Küstenregionen, warmen und sehr feuchten Gebieten sowie in der Nähe von Pools und Whirlpools. Diese Flecken sehen aus wie Rost, können jedoch leicht entfernt oder verhindert werden. Waschen Sie Edelstahl- und Chromoberflächen alle 3-4 Wochen. Reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser.

WICHTIG! Schäden, die durch die Nichteinhaltung dieser Anweisungen entstehen, sind NICHT durch die Garantie Ihres Geräts abgedeckt.

Schritte zur Vermeidung von Schäden an elektrischen Brennern

1. Löschen Sie eine Flamme oder kontrollieren Sie Flammenaufschläge niemals mit Wasser.
2. Vermeiden Sie den Kontakt von kaltem Wasser (Regen, Sprinkler, Schlauch usw.) mit den heißen elektrischen Brennern. Ein sofortiger Temperaturwechsel kann zu Rissen im elektrischen Brenner führen.
3. Ein elektrischer Brenner, der vor der Nutzung nass wird, erzeugt beim späteren Betrieb Dampf, was Druck aufbaut und den Brenner zum Riss führen kann.
4. Wiederholtes Einweichen des elektrischen Brenners kann dazu führen, dass er anschwillt und sich ausdehnt, was Druck erzeugt und den Brenner beschädigt, sodass er nicht mehr funktioniert.
5. Überprüfen Sie den elektrischen Brenner auf mögliche Wassereinwirkung, wenn Sie stehendes Wasser im Gerät finden. Verwenden Sie ihn nicht, wenn er nass ist. Neigen Sie den elektrischen Brenner in eine vertikale Position, bis er stabil ist, um überschüssiges Wasser abzulassen.
6. Vermeiden Sie es, harte Gegenstände auf den elektrischen Brenner schlagen zu lassen. Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen oder Entfernen von Grillrosten und beim Umgang mit Zubehör.

Abstand und Belüftung für heiße Luft

Heiße Luft muss aus dem Gerät entweichen können, damit es ordnungsgemäß funktioniert.

SICHERHEIT ZUERST!

Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Schutzbrille, wenn Sie Ihren Grill warten.

WIR WOLLEN HELFEN!

Napoleon ist hier, um sicherzustellen, dass Ihr Grillerlebnis unvergesslich wird. Kontaktieren Sie uns, wenn Sie zusätzliche Hilfe benötigen.

WARNUNG! Reinigen Sie das Gerät nicht durch Sprühen mit Wasser.

WARNUNG! Schalten Sie die elektrischen Brenner aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

WARNUNG! Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

Fehlerbehebung

Aktivierung von elektrischen Brennern und Heizproblemen

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten.
- Haupttemperatursensor funktioniert nicht.
- Heizelement funktioniert nicht.
- Knöpfe reagieren nicht.

Mögliche Ursachen	Lösung
Stromausfall.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
Sicherungsautomat am Gerät oder Steckdosen-Schutzschalter ausgelöst.	Setzen Sie Ihren Sicherungsautomaten zurück.
Strom nicht richtig angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig angeschlossen ist.
Komponentenausfall.	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.
Kein Strom zum Gerät.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
Fehler bei der Verbindung des Temperatursensors.	Überprüfen Sie den Thermoelementdraht auf ein Kontinuitätsproblem. Siehe **Ersatzteile.**
	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.
Gerät wurde aufgrund von Übertemperatur ausgeschaltet.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und versuchen Sie es erneut. Siehe **Grillanleitungen.** **WICHTIG!** Stellen Sie sicher, dass sich kein angesammeltes Fett im Gerät befindet, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden. Siehe **Reinigungsanweisungen.**
	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.
Defektes Element oder Elementanschluss.	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.
Knöpfe klemmen oder sind beschädigt.	Entfernen Sie den Knopf und überprüfen Sie ihn auf Beschädigungen. Siehe **Ersatzteile.**
Bedienfeldfehler.	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.

Elektrische und Verbindungsprobleme

- Temperatursensoren funktionieren nicht.
- Bildschirm geht nicht an.
- Gerät hat sich unerwartet abgeschaltet.

Mögliche Ursachen	Lösung
Sensoren nicht richtig angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass die Sensoren richtig angeschlossen sind. Siehe **Montageanleitung.**
Sensoren haben die Temperaturgrenze überschritten.	Entfernen Sie die Sensoren aus dem Grillbereich, lassen Sie sie abkühlen und versuchen Sie es erneut.
Zieltemperatur nicht eingestellt.	Stellen Sie sicher, dass die Zieltemperatur in der App eingestellt ist und Benachrichtigungen auf Ihrem Telefon erlaubt sind. Siehe **Geräteeinstellungen.**

Mögliche Ursachen	Lösung
Kein Strom zum Gerät.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
Defekte Kabelbäume.	Überprüfen Sie alle sichtbaren Kabelbäume auf größere Schäden. Siehe **Ersatzteile.**
	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.
Defektes Display oder Komponentenfehler.	Überprüfen Sie, ob die Verbindung über die Telefon-App hergestellt ist. Siehe **Napoleon Home App.**
	Wenn die Verbindung hergestellt ist, aber der Bildschirm weiterhin aus bleibt, handelt es sich um einen Komponentenfehler.
Übertemperaturschutz ausgelöst.	Temperatur des Geräts senken. Siehe **Grillanleitungen.**
Automatische Abschaltung ausgelöst.	Überprüfen Sie die Abschaltzeiten und passen Sie die Einstellungen an, bevor die Zeit erreicht ist. Siehe **Grillanleitungen.**
Stromausfall.	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.
Defektes IoT-Modul.	

Fehler in der Napoleon Home App

- Kann die App nicht mit dem Gerät verbinden.
- Kann das Gerät nicht mit der App steuern.
- Verbindung zum Gerät verloren.

Mögliche Ursachen	Lösung
Modus am Gerät nicht gestartet.	Stellen Sie sicher, dass ein Modus am Gerät physisch gestartet ist. Siehe **Betriebsmodi.**
Keine Anwendungssteuerung	Stellen Sie sicher, dass das Gerät nahe genug an einem WLAN-Modem steht, und folgen Sie den Pairing-Schritten. Siehe **Verbindung Ihres Smart-Geräts.**
App veraltet.	Stellen Sie sicher, dass Ihre **Napoleon Home App** aktualisiert ist. Siehe **Geräteeinstellungen.**

Abblätternde Farbe

- Die Farbe scheint sich innen an der Abdeckung oder Haube abzulösen.

Mögliche Ursachen	Lösung
Fettansammlungen auf den inneren Oberflächen.	Dies ist kein Mangel. Die Oberfläche der Abdeckung und Haube besteht aus Porzellan oder Edelstahl und blättert nicht ab. Das Abblättern wird durch verhärtetes Fett verursacht, das sich in schollenartige, lackähnliche Fragmente trocknet und abblättert. Regelmäßige Reinigung verhindert dies. Siehe **Reinigungsanweisungen.**

WIR WOLLEN HELFEN!

Kontaktieren Sie die Kundenlösungsabteilung von Napoleon für empfohlene Ersatzteile. +31 345 588655.

Einhaltung

PRODUKTNAME	MODELLNUMMER	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE		

FCC-Erklärung

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen von Teil 15 der FCC-Vorschriften. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

1. Das Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen.
2. Das Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die zu unerwünschtem Betrieb führen können.

Dieses Gerät wurde getestet und erfüllt die Grenzwerte für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Vorschriften. Diese Grenzwerte sind darauf ausgelegt, einen angemessenen Schutz gegen schädliche Störungen in einer Wohninstallation zu bieten. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und kann Funkfrequenzenergie abstrahlen und kann, wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, schädliche Störungen bei Funkkommunikationen verursachen. Es besteht jedoch keine Garantie, dass Störungen in einer bestimmten Installation nicht auftreten.

Falls dieses Gerät schädliche Störungen bei Radio- oder Fernsehempfang verursacht, die durch Ein- und Ausschalten des Geräts festgestellt werden können, wird dem Benutzer empfohlen, zu versuchen, die Störungen durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Ausrichtung oder Umplatzierung der Empfangsantenne ändern.
- Den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger vergrößern.
- Das Gerät an eine andere Steckdose anschließen als die, an der der Empfänger angeschlossen ist.
- Den Händler oder einen erfahrenen Radio-/TV-Techniker um Hilfe bitten.

Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung zuständigen Partei genehmigt wurden, könnten die Berechtigung des Benutzers zur Bedienung des Geräts ungültig machen.

ISED-Erklärung

Dieses Gerät enthält lizenzfreie Sender/Empfänger, die den lizenzfreien RSS(s) von Innovation, Science and Economic Development Canada entsprechen.

Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

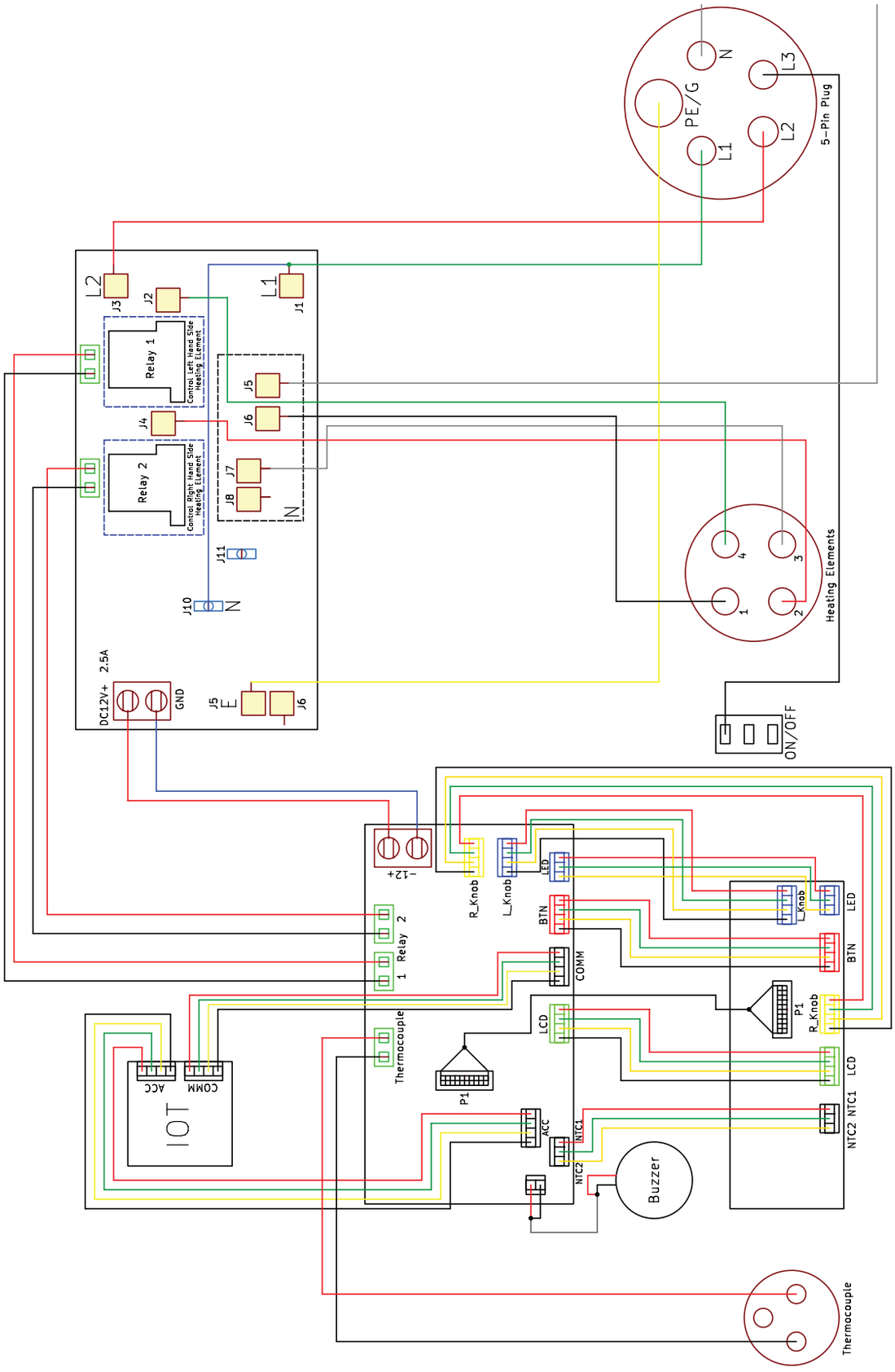
1. Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen.
2. Dieses Gerät muss alle Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die zu unerwünschtem Betrieb des Geräts führen können.

Das digitale Gerät entspricht den kanadischen Normen CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B)..

Erklärung zur Strahlenexposition

Um den Anforderungen der FCC zur RF-Exposition zu entsprechen, gilt diese Genehmigung nur für mobile Konfigurationen. Die für diesen Sender verwendeten Antennen müssen so installiert werden, dass ein Abstand von mindestens 20 cm zu allen Personen eingehalten wird, und dürfen nicht zusammen mit anderen Antennen oder Sendern verwendet werden.

Elektrisches Schaltbild



NAPOLEON 15-JAHRES-GARANTIE

Für ROGUE® EQ™ 365

15 Jahre Napoleon Elektrogrill-Garantie.

Diese Garantie gilt für: die Europäische Union, die Schweiz, Andorra, San Marino, Norwegen, Island und Liechtenstein.

Die dem Kunden gesetzlich zustehenden Rechte bei Mängeln gemäß §§ 437 ff. BGB sind von der vorliegenden Garantie nicht berührt und werden durch die Garantie nicht eingeschränkt oder verändert. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass ab Kaufdatum an den Komponenten Ihres neuen NAPOLEON-Produkts weder Material- noch Verarbeitungsmängel für die folgende Dauer auftreten:

Haube	15 Jahre
Porzellanemaillierter Deckel	15 Jahre
Aluminiumgussteile	15 Jahre
Porzellanemaillierte Gusseisenroste	15 Jahre
Elektrische Komponenten	3 Jahre
Alle anderen Teile	15 Jahre

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

NAPOLEON garantiert ausschließlich gegenüber dem Erstkäufer und unter der Voraussetzung, dass der Kauf über einen offiziellen NAPOLEON-Vertragshändler erfolgt ist, eine Mängelfreiheit seiner Produkte. Dabei gelten die folgenden Bedingungen und Beschränkungen:
Die vorliegende Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.
Der Grill muss von einem lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Vertragspartner installiert werden. Die Installation muss gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen sowie sämtlichen regionalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen.
Diese beschränkte Garantie umfasst keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrand, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, missbräuchliche Verwendung oder Nachlässigkeit verursacht werden. Im Falle der Installation von Ersatzteilen anderer Hersteller erlischt die vorliegende Garantie. Verfärbungen von Plastikteilen durch den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln oder die Einwirkung von Sonnenlicht sind in dieser Garantie nicht abgedeckt.
Von dieser Garantie sind ferner ausgenommen: Kratzer, Dellen, Lackschäden, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeeinwirkung oder scheuernde und chemische Reinigungsmittel sowie Absplitterungen auf porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des Grills verwendet werden.
Sollte sich der Zustand eines Teils innerhalb der Garantiefrist so sehr verschlechtern (Durchrosten oder Durchbrennen), dass es nicht mehr funktionstüchtig ist, wird dem Kunden ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.
Nach dem ersten Jahr ist NAPOLEON gemäß der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) befugt, sich nach eigenem Ermessen von sämtlichen Garantieverpflichtungen zu entbinden, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines mangelhaften Garantieteils rückerstattet.
NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für Installations-, Arbeits- oder andere Kosten bzw. Ausgaben, die im Zusammenhang mit der Neuinstallation eines Garantieteils entstehen. Diese Kosten sind von der vorliegenden Garantie ausgenommen.
Ungeachtet der in dieser der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) enthaltenen Bestimmungen entspricht die Haftung von NAPOLEON gemäß dieser Garantie dem oben Dargelegten und erstreckt sich in keinem Fall auf etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.
Die vorliegende Garantie definiert die Verpflichtung und Haftung von NAPOLEON im Hinblick auf den NAPOLEON-Grill. NAPOLEON übernimmt im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts keine weiteren Haftungen und befugt auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Haftungen zu übernehmen.
NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für: Überhitzung, Ausblasen durch Umwelteinflüsse wie starke Winde oder inadäquate Belüftung.
Etwaige Schäden am Grill durch Wettereinflüsse, Hagel, grobe Behandlung, aggressive Chemikalien oder Reinigungsmittel liegen nicht in der Verantwortung von NAPOLEON.
Im Falle eines Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon unter Angabe der Serien- und Modellnummer vorzulegen.
NAPOLEON behält sich das Recht vor, vor Erfüllung der Garantiepflicht das Produkt oder ein Teil davon von einem ihrer Vertreter begutachten zu lassen.
NAPOLEON übernimmt keine Transport- und Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle.

Garantiegeber:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004 LC | Tiel | Gelderland
Niederlande
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Manual de usuario

REQ365

Los electrodomésticos ilustrados en este manual pueden diferir del modelo adquirido.

¡Queremos tu opinión!

Visita Napoleon.com para escribir tu comentario.

★★★★★

Aplicar número de serie

¡FELICITACIONES POR TU ASADOR ELÉCTRICO NAPOLEON!

Acabas de mejorar tu juego de parrilladas.

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

Por favor, lee y sigue este Manual del propietario antes de usar tu parrilla para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Retire todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y las tarjetas del electrodoméstico antes de usarlo.

ASADOR ELÉCTRICO DE EXTERIOR. ÚSELO EN ESPACIOS BIEN VENTILADOS.

NO OPERE EN UN EDIFICIO, GARAJE O CUALQUIER OTRA ÁREA CERRADA.

¡PELIGRO!

- RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA
- Solo para uso doméstico en exteriores.
- Al usar electrodomésticos con energía, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y daños materiales.

¡ADVERTENCIA!

Lee y sigue todas las advertencias e instrucciones antes de operar el electrodoméstico.

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

AVISO A ELECTRICISTA LICENCIADO

Para viviendas con cableado de dos fases antiguo, se requiere un enchufe de 32A IEC 60309 (6h). El enchufe proporcionado en el cable de alimentación deberá ser reemplazado y emparejado con una toma de corriente exterior adecuada de 32A. Contacte a un distribuidor de Napoleon para obtener el kit de enchufe N370-10005052 de 32AMP. Deje estas instrucciones con el propietario del electrodoméstico para referencia futura.

Advertir a adultos y niños sobre el riesgo de las altas temperaturas de la superficie. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

AVISO AL CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

¡Bienvenido a Napoleon!

Seguridad Primero

¡ADVERTENCIA! Información General

Este aparato cumple con las normas técnicas y los requisitos de seguridad para dispositivos eléctricos. Toda la instalación del suministro eléctrico DEBE ser realizada por un electricista autorizado. El aparato debe ser instalado conforme a los códigos locales.

¡ADVERTENCIA! Precauciones Eléctricas

Este aparato utiliza un enchufe de 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h).

Riesgo de descarga eléctrica. Utilice únicamente un circuito protegido por un interruptor de falla a tierra (GFCI) con este aparato.

ASEGÚRESE SIEMPRE de que el enchufe eléctrico utilizado sea adecuado para las especificaciones del aparato. El aparato está clasificado para 5,4 kW. Use únicamente un enchufe exterior compatible y dedicado a este aparato.

El suministro eléctrico debe ser proporcionado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual nominal que no exceda los 30 mA.

El aparato debe conectarse a una toma de corriente con contacto de puesta a tierra.

Mantenga los cables de alimentación alejados del agua, otros líquidos o superficies calientes. No opere el aparato si el cable, la clavija o cualquier otro componente crítico está dañado, o si el aparato no funciona correctamente.

Se recomienda conectar el aparato directamente a una toma de corriente correctamente puesta a tierra. Si se utiliza un cable de extensión, debe ser:

1. Aprobado para uso exterior.
2. Adecuado para una alimentación continua de 16A. Y,
3. Lo más corto posible.

No se deben usar cables de extensión residenciales.

¡ADVERTENCIA! Instalación y Montaje

Monte este aparato exactamente según las instrucciones de ensamblaje que se encuentran en este manual. Este aparato no está destinado a ser instalado en o sobre casas móviles, caravanas o barcos. No modifique este aparato bajo ninguna circunstancia.

¡ADVERTENCIA! Operación

Lea todo este Manual del Propietario antes de operar este aparato.
NUNCA deje el aparato desatendido mientras está cocinando.
NUNCA intente apagar un incendio de grasa con agua u otros líquidos.
SIEMPRE tenga un extintor de incendios ABC accesible.
Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimientos, siempre que se les haya proporcionado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprendan los riesgos involucrados.

¡ADVERTENCIA! Almacenamiento y No Uso

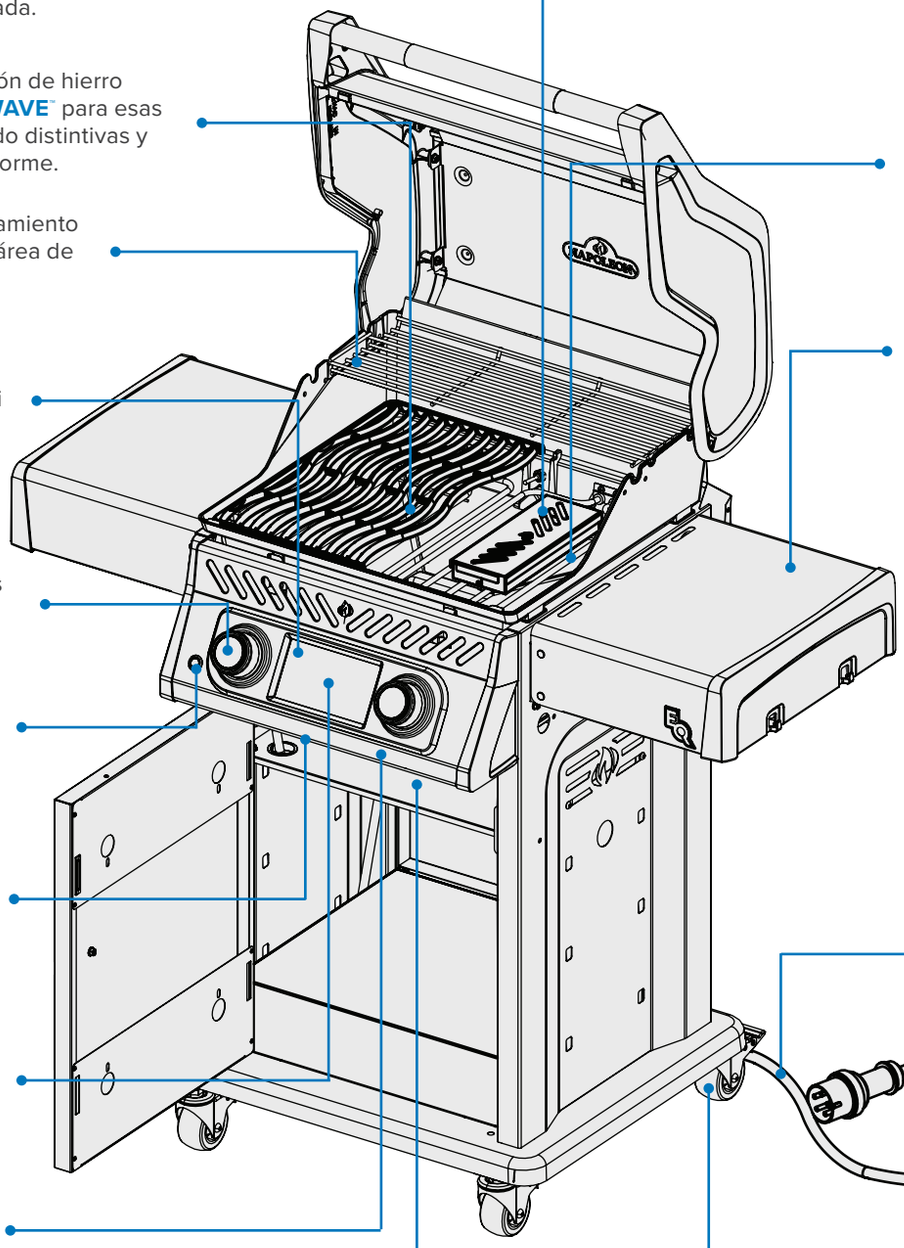
Desconecte el aparato del enchufe cuando no esté en uso.
Mantenga el enchufe y el cable secos.
No deje el aparato ENCENDIDO durante períodos en los que no se utilice.
Guarde el aparato en interiores cuando no esté en uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleon! 99
Seguridad Primero
Características del Sistema 100
Empezando 101
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES
Operación 102
Encender su aparato
Instrucciones para asar
Modos de operación
Ajustes del aparato
Aplicación Napoleon Home
Cómo usar el Rotisserie
Lista de Verificación de la Experiencia de Parrillada
Cómo sazonar las rejillas de cocción de hierro fundido
Guía de Parrilla 112
Instrucciones de limpieza 113
Instrucciones de mantenimiento 115
Acero inoxidable en entornos adversos
Solución de problemas 116
Cumplimiento 118
Diagrama eléctrico 119
Garantía 120
Guía de ensamblaje 241
Piezas de recambio 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Características del Sistema



Quemador eléctrico duradero para una calidad prolongada.

Rejillas de cocción de hierro fundido Iconic **WAVE**™ para esas marcas de sellado distintivas y una cocción uniforme.

Rejilla de calentamiento grande para un área de cocción mayor.

Capacidad de control por Wi-Fi y Bluetooth®.

Controles de los quemadores.

Interruptor de ENCENDIDO/ APAGADO.

2 sondas de temperatura.

Pantalla de 7”.

Cargador USB.

Ruedas de bloqueo fácil que aseguran el aparato en su posición.

Caja de ahumador para astillas de madera para realzar el sabor.

Bandejas laterales plegables con recubrimiento en polvo negro y ganchos integrados para herramientas.

Cable de alimentación.

Bandeja de goteo de fácil acceso para un mantenimiento eficiente.

Los aparatos ilustrados en este Manual del Propietario pueden diferir del modelo que usted adquirió. Modelo presentado: REQ365

Empezando

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

Use guantes de protección.

Use gafas de seguridad.

¡PRECAUCIÓN! Superficie caliente. Las superficies marcadas con este símbolo están muy calientes.

Información importante.

¡PELIGRO / ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica que podría resultar en un incendio, explosión, muerte o lesión física grave.

¡PELIGRO! Apague inmediatamente el suministro de energía y desconéctelo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No opere el aparato si el enchufe está dañado.
- El cable de alimentación debe ser examinado regularmente en busca de signos de daño, y el aparato no debe usarse si el cable está dañado.
- Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un distribuidor autorizado de Napoleon, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- No opere el aparato bajo la lluvia ni mientras esté de pie en agua.
- No utilice el aparato a menos de 3 m (10 pies) de una piscina, estanque u otro cuerpo de agua.
- No utilice el aparato como calefactor.
- El área que rodea el aparato debe mantenerse libre de líquidos inflamables y otros materiales combustibles como trapeadores, trapos, escobas y papel; así como de disolventes, líquidos de limpieza y gasolina.
- La bandeja de grasa debe estar en su lugar en todo momento mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Para evitar lesiones, utilice únicamente los accesorios recomendados específicamente por Napoleon.
- No ajuste las rejillas de cocción cuando el aparato esté en funcionamiento o caliente.
- Permita que el aparato y cualquier grasa o restos de comida acumulados se enfríen antes de mover, limpiar, mantener o almacenar la parrilla.
- No utilice el aparato en áreas de alto tránsito. El cable debe estar dispuesto de manera que no pueda ser tirado por los niños ni presentar un riesgo de tropiezo.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico alejados de las superficies calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- Apague los controles antes de desconectar el enchufe del tomacorriente.
- No permita que el agua fría (por ejemplo, lluvia, aspersores, manguera, lavadora a presión) entre en contacto con la parrilla caliente.
- Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción con utensilios de cocina.
- Siempre mantenga una distancia adecuada de los materiales combustibles: 26” (660 mm) en la parte trasera de la unidad y 10” (254 mm) en los laterales.
- Se recomienda una distancia adicional de 24” (610 mm) cerca de revestimientos de vinilo o paneles de vidrio.
- No use el aparato para fines distintos a los previstos. No se debe usar combustible, como briquetas de carbón, con esta parrilla.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores o las partes marcadas con el símbolo de superficie caliente.

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

¡PELIGRO! Siga todas las especificaciones e instrucciones exactamente para prevenir incendios, daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

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

Operación

Encender su aparato

¿Es la primera vez? Realice un quemado inicial

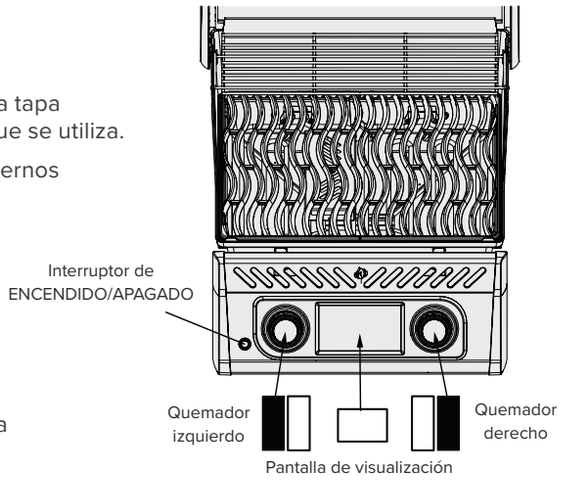
Haga funcionar el aparato a alta temperatura durante 30 minutos con la tapa cerrada. Es normal que el aparato emita un ligero olor la primera vez que se utiliza.

Esto es causado por el quemado inicial de las pinturas y lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a ocurrir.

Operación del aparato

1. Enchufe el aparato en la toma de corriente. (Fig. 1)
2. Abra la tapa del aparato.
3. Presione el interruptor de **ENCENDIDO/APAGADO.** (Fig. 2)
4. Desde la página de **Inicio**, seleccione el modo utilizando la pantalla táctil o el mando derecho. Consulte las **Funciones del mando.**
5. Utilice los mandos o la pantalla, según los modos, para ajustar los niveles de temperatura de los quemadores. (Fig. 3)

NOTA: Todos los modos deben iniciarse en el aparato.



Característica del aparato: Temporizador de apagado automático

Para mantener la tranquilidad y ahorrar energía, el aparato está equipado con un temporizador de apagado automático. En el modo **Cocinar**, el aparato se apagará después de 2 a 21 horas de inactividad; el último ajuste de calor seleccionado determinará el tiempo que transcurre antes de que el aparato se apague.

RESUMEN DE CALOR - MODO COCINAR (MANDO IZQUIERDO Y DERECHO)	TIEMPO DE APAGADO (HORAS)
1 (BAJO)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MEDIO)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (ALTO)	2

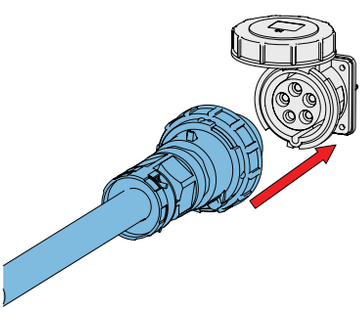


Fig. 1

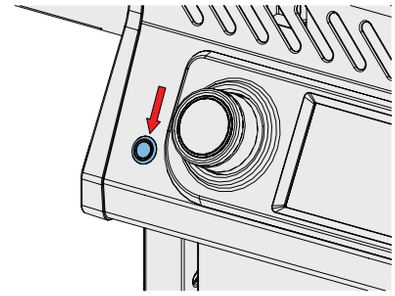


Fig. 2

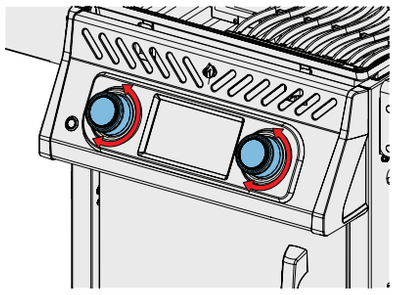


Fig. 3

¡PELIGRO! Use el aparato sobre una superficie nivelada y estable.

¡PELIGRO! No toque las superficies calientes. Use las asas o los mandos.

¡PELIGRO! No ajuste las rejillas de cocción mientras el aparato esté caliente o en funcionamiento.

Instrucciones de asado

Uso del quemador eléctrico izquierdo y derecho

- Precaliente el aparato durante unos 20 minutos antes de cocinar. Haga funcionar ambos quemadores eléctricos a alta temperatura con la tapa cerrada hasta alcanzar al menos 500°F (260°C).
- Las rejillas de cocción se pueden engrasar antes de precalentar para reducir el pegado al asar carnes magras como pechuga de pollo o cerdo.
- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar llamaradas, o reduzca la temperatura del aparato.
- Los alimentos que se cocinan por poco tiempo, como pescado y verduras, se pueden asar con la tapa abierta.
- Asar con la tapa cerrada asegura temperaturas más altas y consistentes que cocinan la carne de manera más uniforme y puede reducir los tiempos de cocción.
- Los alimentos que tardan más de 30 minutos, como los asados, se pueden cocinar indirectamente con el quemador eléctrico. Consulte **Asado indirecto.**

Asado directo

Este método se usa a menudo para dorar, o para alimentos cocidos por poco tiempo, como hamburguesas, filetes, pollo o verduras.

Coloque los alimentos sobre las rejillas de cocción directamente sobre el calor. (Fig. 1)

Dore la carne primero para atrapar los jugos y el sabor.

Baje la temperatura de la parrilla para terminar de cocinar según su preferencia.

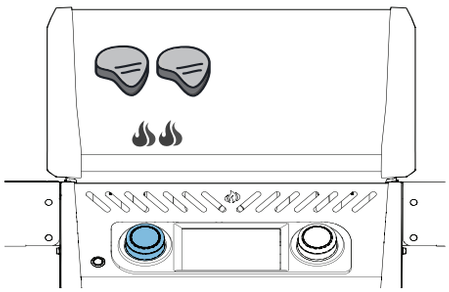


Fig. 1

Asado indirecto

Este método utiliza temperaturas más bajas y circula el calor alrededor de los alimentos, cocinándolos lentamente y de manera uniforme. Utilice este método para cocinar cortes de carne más grandes o alimentos propensos a llamaradas, como asados, pollo o pavo.

Coloque los alimentos en el quemador que está APAGADO; el calor del quemador opuesto encendido cocinará los alimentos. (Fig. 2)

Desde la **página de inicio**, seleccione el modo **Cocinar**. Ajuste el nivel deseado.

Asar a una temperatura más baja y con un tiempo de cocción más lento resulta en carnes más tiernas.

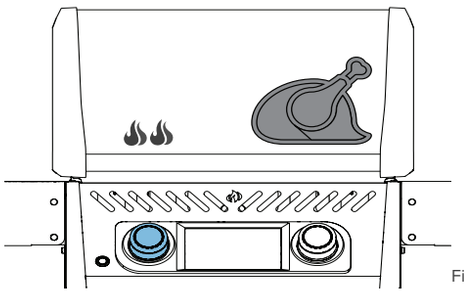


Fig. 2

Sondas de temperatura

El aparato está equipado con dos sondas de temperatura que deben conectarse a la parte inferior del panel de control. Consulte la **Guía de Montaje.**

Antes de cocinar, inserte las puntas de las sondas en la parte más gruesa de la carne, evitando huesos y grasa para obtener la temperatura interna del alimento. (Fig. 3)

Guarde en el interior cuando no esté en uso. Use únicamente las sondas de temperatura recomendadas para este aparato.

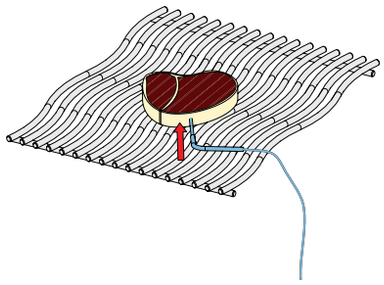


Fig. 3

¡PELIGRO! No se deben utilizar carbón u otros combustibles similares con este aparato.

¡PELIGRO! No deje los alimentos desatendidos en ningún quemador eléctrico en funcionamiento.

¡PELIGRO! No use este aparato bajo toldos extendidos. No seguir estas instrucciones podría resultar en un incendio o lesiones personales.

Temperatura de sobrecocción

El aparato detecta temperaturas excesivas fuera del rango típico o recomendado para evitar la sobrecocción.

Si la temperatura del aparato supera los 850°F (455°C), la pantalla mostrará una notificación de advertencia al usuario. (Fig. 4)

Una vez iniciada, el operador tendrá 10 segundos para aceptar la declaración de advertencia o el aparato se apagará por completo, mostrando una notificación de que la unidad se apagó y debe reiniciarse para reanudar el funcionamiento si se desea.

NOTA: El aparato se apagará si la temperatura supera los 900°F (485°C).

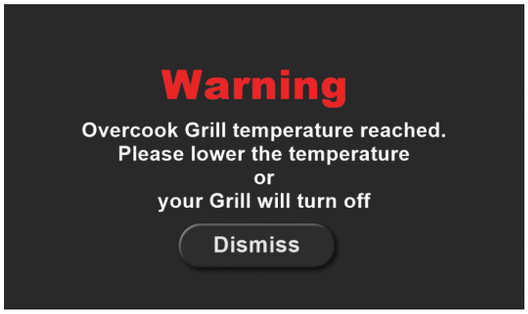


Fig.4

Página de inicio

La **página de inicio** muestra una visión general de todos los modos, funciones y ajustes disponibles para el operador. (Fig. 5)

Al girar el mando derecho, el usuario podrá verificar el menú seleccionado mediante texto resaltado en azul.

Para activar el modo, función o ajuste seleccionado, el usuario debe presionar el mando derecho.

NOTA: Para cambiar entre modos, debe volver a la **página de inicio** y seleccionar el modo deseado; esto cancelará el modo actual.

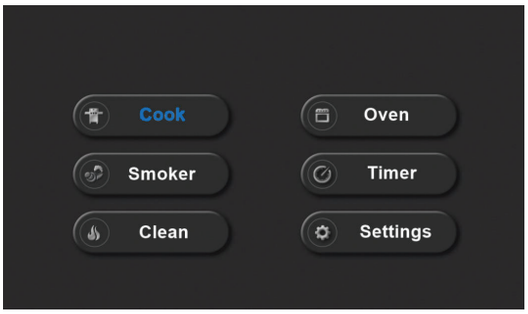


Fig.5

Funciones del mando

	MANDO IZQUIERDO		MANDO DERECHO	
	GIRE	PRESIONE	GIRE	PRESIONE
PÁGINA DE INICIO			Resalta el botón/modo en azul para seleccionar.	Selecciona/activa el botón/modo resaltado.
COCINAR	Ajusta el quemador eléctrico de 0 (Quemador APAGADO) a 10 (ALTO).	Navega de regreso a la página de inicio.	Ajusta el quemador eléctrico derecho de 0 (Quemador APAGADO) a 10 (ALTO).	Detener.
HORNO	-	Navega de regreso a la página de inicio.	Ajusta la temperatura.	Iniciar/detener.
AHUMADOR	Seleccione la temperatura de 200°F a 280°F (100°C a 140°C).	Navega de regreso a la página de inicio.	Ajusta el nivel de humo de APAGADO a BAJO a ALTO.	Iniciar/detener.
TEMPORIZADOR	Seleccione las horas de 0 a 9.	Cancela el modo Temporizador y regresa a la página de inicio.	Seleccione los minutos de 0 a 59.	Starts and returns to Home page.
LIMPIAR	-	Navega de regreso a la página de inicio.	Ajusta la duración del tiempo.	Iniciar/detener.
AJUSTES	-	Navega de regreso a la página de inicio.	Navega a través de las opciones y resalta la opción seleccionada.	Selecciona la opción resaltada.
REPOSO	-	Regresa al modo activado previamente.	-	Cancela y navega a la página de inicio.

¡PELIGRO! Nunca caliente ningún recipiente de vidrio o metal de comida cerrado en el aparato. La presión acumulada puede hacer que el recipiente estalle, lo que puede causar lesiones personales y/o daños al aparato.

¡PELIGRO! Limpie regularmente la grasa de todo el aparato, incluyendo la bandeja de grasa y el interior de cocción, para evitar acumulaciones y incendios de grasa.

Modos de operación

¡IMPORTANTE! No es posible cambiar entre modos o iniciar modos desde la aplicación.

Modo cocinar

Al comenzar en el modo **Cocinar**, la posición inicial del mando en la pantalla de visualización se establecerá en 0. La temperatura se puede ajustar mediante la pantalla de visualización o los mandos; gire los mandos derecho e izquierdo de 0 (Quemador APAGADO) a 10 (temperatura ALTA). Cuando se seleccione otro modo, la posición del mando volverá a 0. (Fig. 1)

Para evitar la sobrecocción, el aparato se apagará automáticamente después de un tiempo específico de inactividad y si ambos mandos están encendidos. Consulte la tabla del **Temporizador de Apagado Automático.**

NOTA: Presionar el mando derecho no cancelará el modo. El modo solo cambiará si se selecciona otro modo.

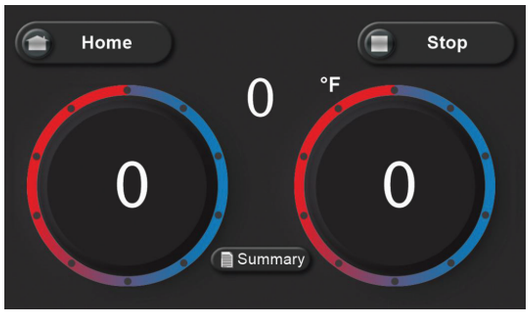


Fig. 1

Modo horno

Para ampliar su versatilidad en la cocina, utilice el modo **Horno** para operar el aparato exterior como un horno de cocina tradicional.

El rango de temperatura mientras se opera en el modo **Horno** es de 200°F a 500°F (100°C a 250°C). La temperatura se puede ajustar en incrementos de 10°F (5°C) usando el mando derecho. (Fig. 2)

Para evitar la sobrecocción, el aparato se apagará automáticamente después de 5 horas de inactividad (sin cambios en los ajustes).

Fig. 2

Modo limpiar

El modo **Limpiar** es un excelente método para usar al limpiar las rejillas de cocción.

Para satisfacer las necesidades de limpieza y cocción, tendrá la opción de seleccionar un intervalo de tiempo entre 10 y 30 minutos. Se recomienda seleccionar 30 minutos al utilizar el modo **Limpiar** por primera vez.

Durante esta operación, el aparato alcanzará la potencia máxima de entrada durante el tiempo seleccionado. Consulte las **Instrucciones de limpieza.**

Modo ahumador

¡PELIGRO! El aparato está caliente durante el uso. Retire las rejillas usando guantes resistentes al calor o cuando el aparato se haya enfriado completamente.

Retire la rejilla de cocción y coloque la caja de ahumador directamente sobre el quemador eléctrico derecho. Coloque una pequeña cantidad de astillas de madera en la parte sólida de la bandeja de ahumador, cierre la tapa de la caja de ahumador y vuelva a colocar la rejilla de cocción. (Fig. 3)

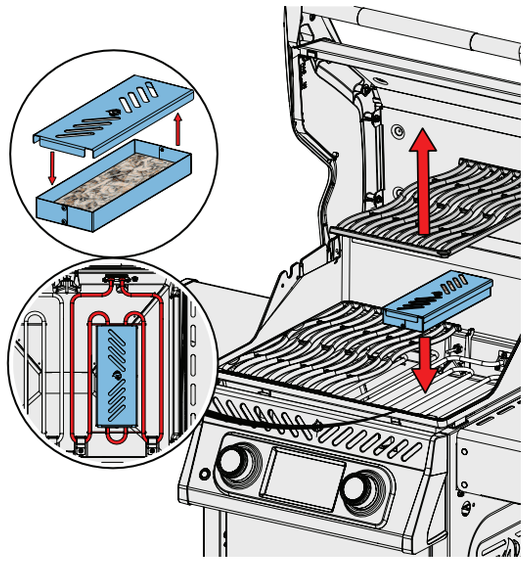


Fig. 3

¡PELIGRO! NUNCA intente abrir el Terminal de Alta Tensión. Hacerlo anulará la garantía del aparato.

¡PRECAUCIÓN! Riesgo de descarga eléctrica. Mantenga el cable de suministro eléctrico seco y fuera del suelo. Para asegurar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo solo a tomas de corriente correctamente conectadas a tierra. El servicio debe ser realizado únicamente por un profesional con el aparato desconectado del circuito de suministro.

Seleccione el nivel de humo deseado: BAJO - ALTO. (Fig 4)

Los diferentes tipos de madera (por ejemplo, manzano, nogal, nogal americano) producen diferentes sabores y vienen en múltiples variaciones: trozos, astillas, polvo o pellets.

Un ligero humo es suficiente para darle un buen sabor ahumado a sus alimentos, así que tenga en cuenta la cantidad de madera utilizada.

¡IMPORTANTE! Demasiado humo puede dejar un depósito sucio y de sabor desagradable en los alimentos.

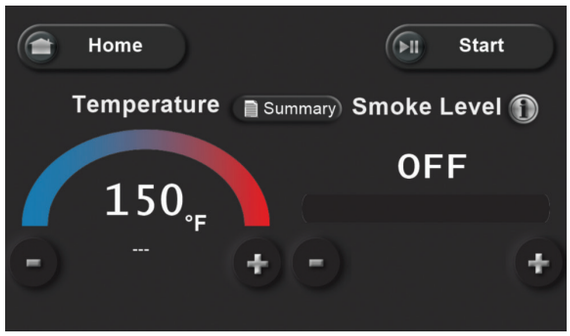


Fig. 4

Cuando se selecciona el modo **Ahumador** (BAJO o ALTO), ambos quemadores se encenderán a plena potencia durante 6 minutos para encender la fuente de humo.

El quemador eléctrico izquierdo se utiliza para ajustar la temperatura del aparato de 200°F a 280°F (100°C a 140°C). (Fig. 4)

El quemador eléctrico derecho se utiliza para mantener los niveles de humo; se pueden usar tanto astillas de madera como pellets.

Para evitar la sobrecocción, el aparato se apagará automáticamente después de 10 horas de inactividad (sin cambios en los ajustes).

NOTA: La temperatura se ajusta en incrementos de 10°F (5°C), la temperatura predeterminada es 200°F (100°C).

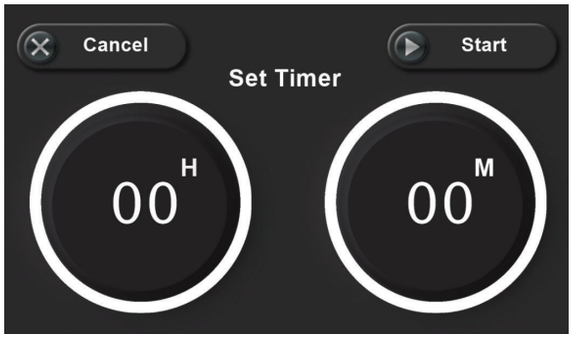


Fig. 5

Temporizador (Cronómetro)

Esta función NO está vinculada a los modos **Cocinar**, **Horno** o **Ahumador**, y no se restablecerá ni cancelará si se selecciona otro modo. El temporizador se puede ajustar en cualquier momento mientras se usa el aparato para satisfacer las necesidades de cocción. (Fig. 5)

Esta función solo será visible si el temporizador está activado y enviará una notificación una vez que se complete.

NOTA: El tiempo máximo que se puede configurar es de 10 horas.

(Mando izquierdo: 9 h + Mando derecho: 59 min.)

Alarma

Esta función emitirá un sonido de alarma, notificando al usuario cuando una función se haya completado. La alarma del aparato sonará cuando se alcance la temperatura establecida, el temporizador configurado o la sonda de temperatura eléctrica.

El aparato también producirá un sonido de alarma si alcanza temperaturas excesivas.

ASADO ¡CONSEJO DE PRO!

Remoje las astillas de madera antes de cocinar. Esto hará que se quemen lentamente, lo que aumentará el sabor ahumado.

¡SEGURIDAD PRIMERO!

En el Modo de Limpieza, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, y los niños deben mantenerse alejados.

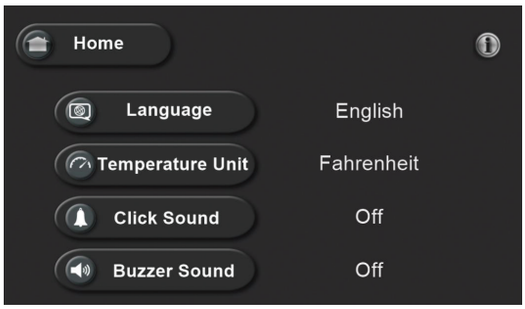
¡PELIGRO! Utilice solo madera sin tratar o madera comprada en un distribuidor autorizado de Napoleon.

¡PELIGRO! La salsa barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y causar una rápida deterioración de los componentes de la parrilla, a menos que se limpien regularmente.

¡PELIGRO! Evite el contacto no protegido con superficies calientes.

AJUSTES DEL APARATO

Página de ajustes



Cuando se selecciona **Ajustes**, el usuario puede personalizar lo siguiente:

- **Idioma**

  El usuario puede seleccionar entre los 4 idiomas disponibles: inglés, francés, español y alemán. (Fig. 1)

- **Unidad de temperatura**

  La unidad de temperatura puede ser Fahrenheit o Celsius. La unidad de temperatura predeterminada es Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Sonido del sistema**

  El aparato producirá un sonido de clic para cada acción y selección al usar la pantalla de visualización. Esto se puede ACTIVAR o DESACTIVAR. (Fig. 3)

- **Sonido de la bocina**

  El sonido de la bocina se escucha cuando el aparato alcanza la temperatura establecida o cuando el temporizador se completa. La bocina se puede ACTIVAR o DESACTIVAR. (Fig. 4)
  NOTA: El volumen no se puede ajustar.

- **Detalles de la versión del software**

  La versión del software y el DSN (Número de Serie Digital) se pueden encontrar en esta sección. Vaya a la página de ajustes y seleccione el botón de Información para ver los detalles del software. (Fig. 5)

- **DSN**

  Número de Serie Digital. Se utiliza para identificar la unidad al conectar la aplicación móvil. Este número también puede ser necesario si llama al Soporte al Cliente de Napoleon.

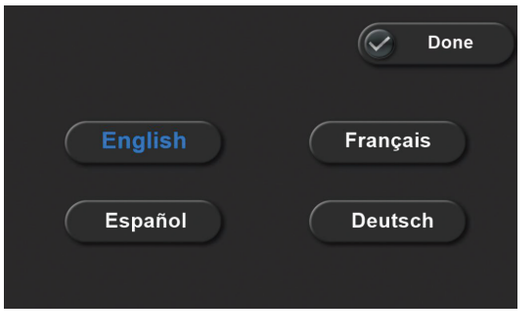


Fig. 1

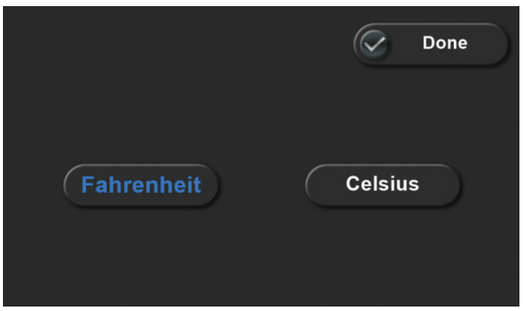


Fig. 2

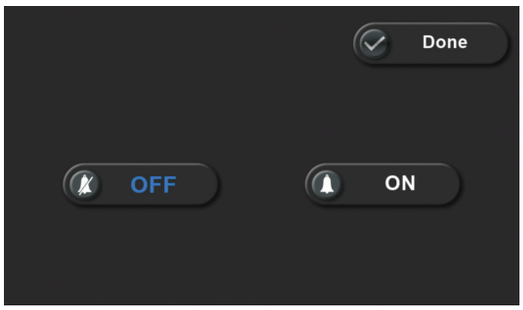


Fig. 3

Fig. 4

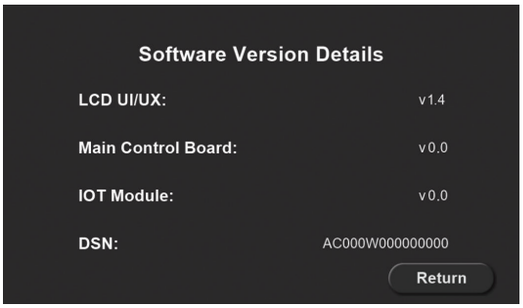


Fig. 5

¡SEGURIDAD ANTE TODO!

Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción del quemador con utensilios de cocina (por ejemplo, planchas, bandejas para hornear o sartenes).

ASADO ¡CONSEJO DE PRO!

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

Página de resumen

Cuando se selecciona la **página de resumen**, la pantalla mostrará un resumen del modo actual y la temperatura de la sonda. (Fig.6)

Esta página se puede cerrar simplemente presionando el mando izquierdo para navegar de regreso al menú anterior. Para cancelar o ir a la **página de inicio**, presione el mando derecho.

NOTA: Las temperaturas de la sonda solo se pueden visualizar desde la pantalla y configurar desde la aplicación **Napoleon Home.**

Fig. 6

Aplicación Napoleon Home

Acceda a su aparato de forma remota descargando la **aplicación Napoleon Home** desde la App Store® y Google Play Store® para ampliar su versatilidad en la cocina.

Para acceder a la aplicación, será necesario crear una cuenta siguiendo las instrucciones indicadas en la aplicación. Consulte **Crear su cuenta.**

Al emparejar su aparato con la aplicación **Napoleon Home** a través de Wi-Fi, podrá:

- Ajustar la temperatura del aparato.
- Cuando la(s) sonda(s) estén conectada(s), seleccione la temperatura objetivo para la(s) sonda(s).
- Configurar el temporizador.
- Cambiar entre las unidades de temperatura F/C.
- Detener el modo activo actual.
- Apagar el aparato.

Todas las notificaciones y alarmas se envían a través de la aplicación, para mantenerlo conectado mientras prepara sus recetas favoritas.

NOTA: No es posible cambiar entre modos o iniciar modos en la aplicación..

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Escanea este código QR para acceder directamente al sitio web de la aplicación Napoleon Home.

Crear su cuenta

1. Registre una cuenta en la **aplicación Napoleon Home** O inicie sesión utilizando su información de cuenta de Facebook, Google o Apple. (Fig. 1)
2. Acepte los permisos.
3. Ingrese la información del usuario y cree una contraseña para la cuenta. Seleccione el país en el que se encuentra el aparato. (Fig. 2)
4. La información ingresada en el Paso 2 se registrará en la **aplicación Napoleon Home** y se enviará una confirmación al correo electrónico proporcionado. (Fig. 3)

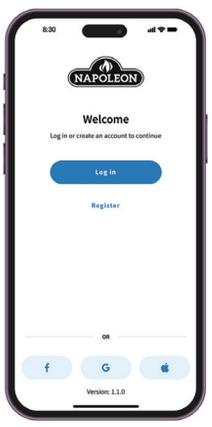


Fig. 1

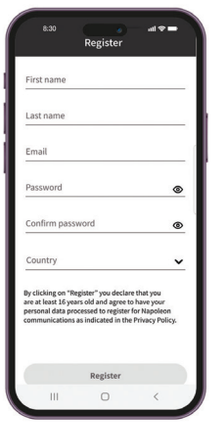


Fig. 2

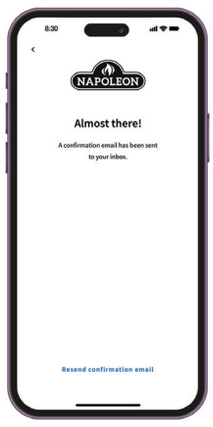


Fig. 3

5. Abra la bandeja de entrada de su correo electrónico y seleccione el enlace de confirmación.

NOTA: El enlace de confirmación debe abrirse en el dispositivo en el que está instalada la **aplicación Napoleon Home**. (Fig. 4)

6. Si no se encuentra el correo electrónico, haga clic en **Reenviar enlace de confirmación** y verifique la carpeta de correo no deseado.

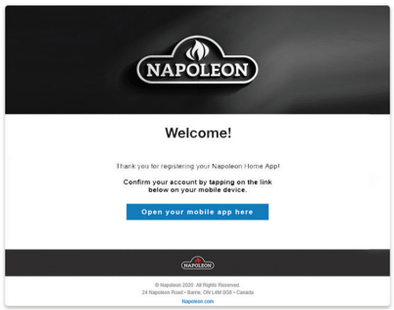


Fig. 4

Conexión de su dispositivo inteligente

Después de crear tu cuenta, vincula tu aparato a la aplicación a través de Bluetooth y Wi-Fi siguiendo estos pasos:

1. Asegúrese de que su aparato esté encendido. (Fig. 5)
2. Presione y mantenga presionado el botón de encendido durante 10 segundos.
3. Suelte el botón de encendido cuando el LED comience a parpadear.
4. Seleccione **Agregar Dispositivo.** (Fig. 6)
5. Acepte los permisos. (Fig. 7)
6. Busque dispositivos y seleccione el dispositivo de la lista. (Fig. 8)
7. Seleccione la red Wi-Fi e ingrese sus credenciales. (Fig. 9)
8. Ingrese un nombre personalizado para su dispositivo o continúe con el nombre predeterminado proporcionado. (Fig. 10)
9. ¡Ahora está conectado!

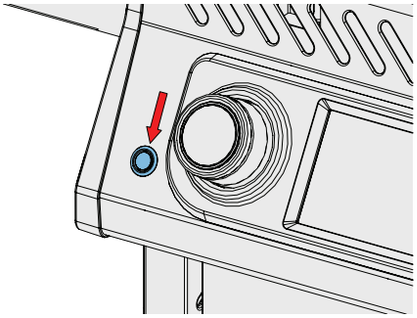


Fig. 5

Ajustes

Para acceder a la **Página de ajustes**, vaya a la esquina superior derecha y seleccione este símbolo:

Desplácese hacia abajo para acceder a las opciones para cambiar de F° a C°. Para cambiar el nombre de su dispositivo o su sala/ubicación, desplácese hacia abajo hasta **Editar ajustes del dispositivo.** (Fig. 11)

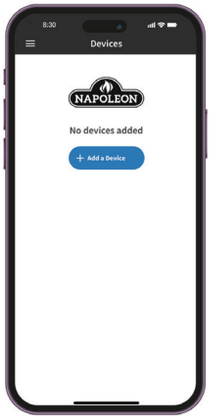


Fig. 6

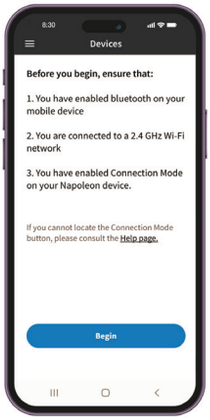


Fig. 7

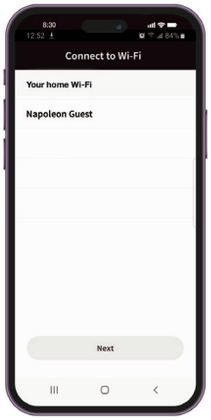


Fig. 8

Fig. 9

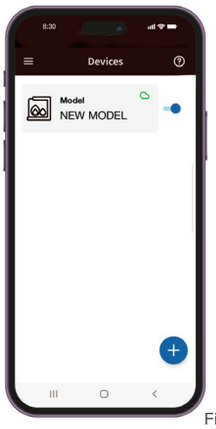


Fig. 10

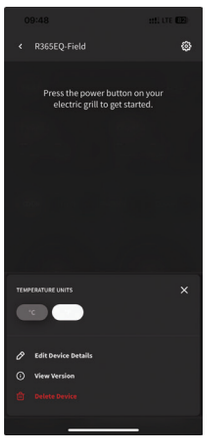


Fig. 11

¡TENGA CUIDADO!

La tapa de la parrilla y toda la caja de fuego pueden calentarse mucho durante el uso.

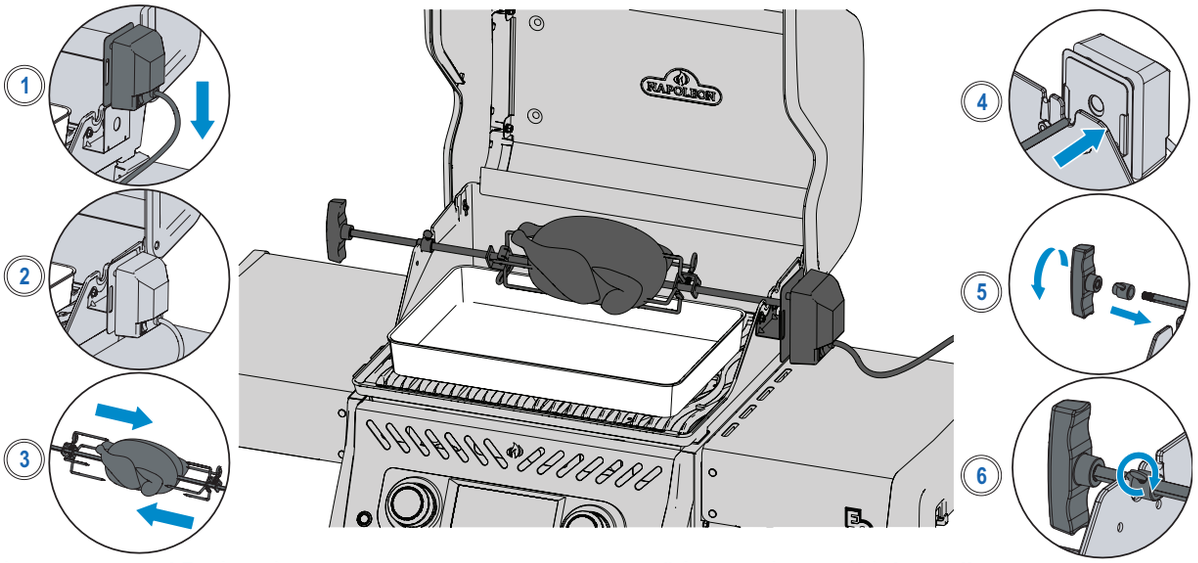
Cómo usar el Rotisserie

Montaje de su Kit de Rotisserie (si se adquirió)

NOTA: El calor extremo dañará la rejilla de calentamiento. Retírela antes de instalar el espeto.

1. Instale el motor del rotisserie en el costado del aparato utilizando el/los soporte(s) de montaje. Algunos modelos tienen los soportes preinstalados.
2. Una vez que el soporte esté fijado al aparato, deslice el motor del rotisserie sobre el soporte.
3. Deslice el primer tenedor del rotisserie justo antes del centro del espeto y ajústelo en su lugar. Ensarte la carne en el espeto y empuje la carne hacia el tenedor. Deslice el segundo tenedor del rotisserie en el extremo opuesto del espeto y empuje el tenedor en la carne hasta que quede seguro. Ajuste el tenedor en su lugar.
4. Inserte cuidadosamente el extremo puntiagudo del espeto en el motor del rotisserie y coloque el extremo opuesto sobre los ganchos. El lado pesado de la carne colgará naturalmente hacia abajo para equilibrar la carga.
5. Deslice el casquillo de parada sobre el espeto hasta que esté más allá del interior de la tapa. Esto asegurará el movimiento de lado a lado del espeto.
6. Ajuste el casquillo de parada y el mango del espeto. Coloque un recipiente de metal debajo de la carne para recoger los jugos.

¡IMPORTANTE! Siempre use guantes al manipular los componentes del aparato.



Consejos para usar el Rotisserie:

- Operar los quemadores a alta temperatura hasta que la carne se dore. Luego, reduzca el calor manteniendo la tapa cerrada.
- Utilice un termómetro para verificar la temperatura interna de la carne.
- Los asados y las aves de corral deben dorarse por fuera y mantenerse tiernos por dentro.
- Utilice los jugos para rociar y hacer salsa.
- Un pollo de 3 libras toma aproximadamente 1 ½ horas a temperatura media a alta.
- Tenga en cuenta la capacidad de su motor de rotisserie. Nunca sobrecargue su equipo.
- Asegúrese de siempre colocar una carga equilibrada en su rotisserie.

Cómo cocinar múltiples pollos

1. Ate o ensarte las alas al cuerpo de los pollos.
2. Deslice el tenedor del rotisserie sobre el espeto.
3. Ensarte el primer pollo en el espeto hasta que esté sujetado por el tenedor del rotisserie. Ajuste.
4. Ensarte los siguientes 2 pollos en el espeto para que todos los pollos estén cerca uno del otro.
5. Deslice el segundo tenedor del rotisserie sobre el espeto y empújelo en el pollo hasta que los 3 pollos estén bien apretados juntos. Ajuste.

¡PELIGRO! Desarme los componentes del rotisserie cuando termine de cocinar, lávelos con agua tibia y jabón, y guárdelos en el interior.

¡PELIGRO! Utilice guantes resistentes al calor al manejar los componentes calientes del rotisserie.

¡PELIGRO! Desconecte el enchufe del rotisserie de la toma de corriente cuando la parrilla no esté en uso.

Lista de Verificación de la Experiencia de Parrillada

Consulte esta lista cada vez que haga una parrillada.

☐ **Lea el manual del propietario**

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

☐ **Limpie la bandeja de grasa**

Asegúrese siempre de limpiar la bandeja de grasa antes de asar para evitar incendios y llamaradas.

☐ **Verifique el cable**

Asegúrese de que el aparato esté apagado y frío. Verifique el cable de alimentación en busca de abrasiones excesivas o cortes. Reemplace el cable de alimentación antes de usarlo si está dañado.

☐ **Precaliente y limpie las rejillas**

Cubra las rejillas con grasa vegetal y precaliente su aparato para quemar el residuo excesivo y evitar que se pegue. Limpie las rejillas de hierro fundido con un cepillo de alambre de latón y las rejillas de acero inoxidable con un cepillo de acero inoxidable. Consulte las **Instrucciones de limpieza.**
NOTA: Las rejillas de cocina de acero inoxidable son resistentes a la corrosión y requieren menos mantenimiento que las rejillas de hierro fundido.

☐ **Prepara el área de trabajo**

Asegúrate de tener todo lo que necesitas mientras asas, como utensilios, especias, salsas y platos, al alcance de la mano. No dejes la comida sin supervisión, ya que podría quemarse.

☐ **No mires y voltea solo una vez**

Trata de no abrir la tapa y mirar demasiado, ya que el calor se escapará y afectará la temperatura y los tiempos de cocción. Voltea tu comida solo una vez, especialmente con bisteques y pollo.

☐ **Deja espacio**

Deja algo de espacio en la parrilla y entre los alimentos para que tengas lugar para mover la comida si es necesario.

☐ **Utiliza sondas de temperatura / termómetro**

Utiliza las sondas de temperatura o un termómetro para asegurar que la comida esté bien cocida. Sigue las guías de temperaturas apropiadas para todos los tipos de carne, especialmente para las aves de corral.

ASADO ¡CONSEJO DE PRO!

Siempre precaliente la parrilla antes de cocinar para quemar los residuos restantes y evitar que los alimentos se peguen a la rejilla.

ASADO ¡CONSEJO DE PRO!

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

¡SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA!

- Aceite de semilla de uva
- Aceite de girasol
- Aceite de soja
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de canola

Si no está disponible, seleccione un aceite o grasa que tenga un punto de humo alto. No utilice grasas saladas como la mantequilla o la margarina.

Cómo sazonar las rejillas de cocción de hierro fundido

Este procedimiento DEBE realizarse antes del primer uso y repetirse cada 3-4 usos para mantener las rejillas como nuevas.

1. Retire las rejillas de hierro fundido del aparato.
2. Lave las rejillas con agua tibia y jabón utilizando un paño suave. Seque con palmaditas y deje que las rejillas se sequen completamente.
3. Aplique grasa/aceite de manera uniforme utilizando un pincel de silicona en ambos lados.
4. Vuelva a instalar las rejillas de cocción.
5. Precaliente el aparato a 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Cocine durante 30 minutos.
7. Aplique una segunda capa uniforme de grasa/aceite en las rejillas de cocción y continúe cocinando durante 30 minutos más.
8. Las rejillas están ahora sazonadas.

   NOTA: Si se ha formado óxido en las rejillas de hierro fundido, elimínelo con una esponja abrasiva o un cepillo de latón y repita el proceso de sazonado.

Guía de Parrilla

COMIDA	CONFIGURACIÓN DEL MANDO / MODO	TIEMPO DE COCCIÓN	SUGERENCIAS
Bistec **1 pulgada (2.54 cm) de grosor**	ALTO – 2 minutos por cada lado. MODO - Cocinar	Poco hecho – 4 minutos	Pide grasa marmoleada en el corte. La grasa es un ablandador natural y mantiene la carne jugosa.
	ALTO a MEDIO – Calor alto 2 minutos de cada lado y luego cambiar a calor medio. MODO - Cocinar	Hecho medio – 6 minutos	
		Bien cocido – 8 minutos	
Hamburguesa **½ pulgada (1.27 cm) de grosor**	ALTO – 2 minutos de cada lado. MODO - Cocinar	Poco hecho – 4 minutos	Mantén las hamburguesas con el mismo grosor para tiempos de cocción uniformes. Las hamburguesas de 1 pulgada de grosor o más deben cocinarse con calor indirecto.
	ALTO – 2 ½ minutos de cada lado. MODO - Cocinar	Hecho medio – 5 minutos	
	ALTO – 3 minutos de cada lado. MODO - Cocinar	Bien cocido – 6 minutos	
Pollo	ALTO, MEDIO, BAJO – 2 minutos de cada lado, luego calor medio-bajo a bajo. MODO - Modo horno para pollos enteros. Modo cocción para piezas de pollo a la parrilla.	20 – 25 minutos	Corta la articulación que conecta el muslo y la pierna a ¾ para que la carne quede plana en el quemador y se cocine de manera uniforme.
Chuletas de cerdo	MEDIO MODO - Ahumador	6 minutos por cada lado	Elige cortes gruesos para obtener una carne más tierna. Recorta el exceso de grasa.
Costillas de cerdo	HIGH to LOW – High for 5 minutes then low until finished. MODO - Ahumador	20 minutos por cada lado, volteando con frecuencia	Elige costillas magras y carnosas. Asa hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
Chuletas de cordero	HIGH to MEDIUM – High for 5 minutes then Medium until finished. MODO - Ahumador	15 minutos por cada lado	Elige cortes gruesos para obtener carne más tierna. Recorta el exceso de grasa.
Perros calientes	MEDIO a BAJO MODO - Cocinar	4 – 6 minutos	Selecciona salchichones más grandes y córtalos a lo largo antes de asar.

Instrucciones de limpieza

Característica del aparato: Modo de limpieza

El modo de limpieza del aparato permite la quema de derrames y salpicaduras de cocina a una temperatura extremadamente alta (750°F / 400°C).

1. Retire cualquier alimento o accesorio del aparato.
2. Desde la página de **inicio**, seleccione **Limpiar.**
3. Use el control deslizante para ajustar el temporizador. El tiempo máximo es de 30 minutos. (Fig. 1)
4. Presione el botón derecho o toque el ícono de INICIAR para comenzar la operación de **limpieza**.
5. El aparato se apagará automáticamente una vez que la operación esté completa. Si la función de alarma está activada, el aparato notificará al usuario emitiendo un sonido de zumbador una vez que el ciclo de limpieza haya terminado.
6. Frote las rejillas de cocina usando un cepillo de acero inoxidable para rejillas de acero inoxidable o un cepillo de alambre de latón para rejillas de hierro fundido.

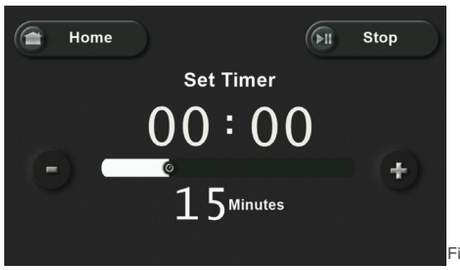


Fig. 1

NOTA: Esta función se desactivará si se selecciona cualquier otra configuración.

¡PRECAUCIÓN! Desenchufe el aparato antes de limpiarlo a mano. Deje que se enfríe antes de retirar o instalar piezas. (Fig. 2)

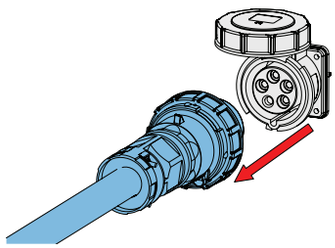


Fig. 2

Primer Uso

- Lave las rejillas a mano con agua y un detergente suave para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. NO lave en un lavavajillas. (Fig. 3)
- Enjuague bien con agua caliente y seque completamente con un paño suave para evitar que la humedad entre en el hierro fundido.

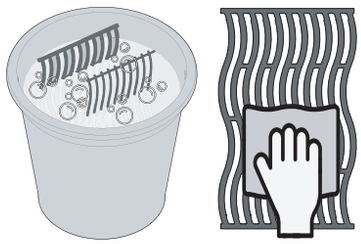


Fig. 3

Rejillas de hierro fundido

- Sazona tus rejillas para añadir una capa protectora que prevenga la corrosión. Consulta Consejos de Parrilla – **Cómo sazonar las rejillas de hierro fundido.**

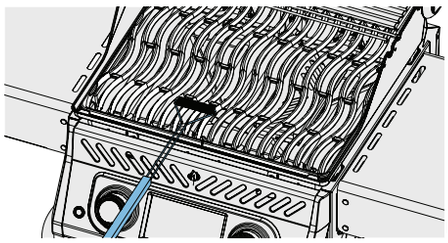


Fig. 4

Rejillas de Acero Inoxidable (Si están equipadas)

- Las rejillas de acero inoxidable se pueden limpiar precalentando la parrilla y utilizando un cepillo de alambre para eliminar los residuos. (Fig. 4)
- Las rejillas de acero inoxidable se descolorarán permanentemente con el uso regular debido a las altas temperaturas al asar.

Quemadores eléctricos

¡IMPORTANTE! No utilice ningún tipo de cepillo para limpiar los quemadores eléctricos. Las cerdas podrían dañar los quemadores eléctricos. Consulte el modo de **Limpieza** para quemar cualquier residuo en los quemadores eléctricos. (Fig. 5)

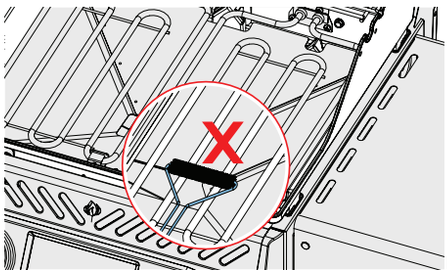


Fig. 5

¡PELIGRO! No sumerja componentes eléctricos (por ejemplo, cables, enchufes) en agua u otros líquidos al limpiar.

¡PELIGRO! La limpieza a mano solo debe realizarse cuando el aparato esté frío para evitar la posibilidad de quemaduras.

¡PELIGRO! No utilice limpiadores abrasivos o lana de acero en ninguna parte pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su aparato porque rayarán el acabado.

Dentro del aparato

1. Retire la caja de ahumado (si está en uso) y lávela con agua tibia y jabón. (Fig. 6)
2. Use una brocha de alambre de latón suave para limpiar los residuos sueltos. Cepille todos los residuos del interior del aparato hacia la bandeja de goteo extraíble. NO use la brocha en los quemadores eléctricos. (Fig. 7)
3. Retire el revestimiento de la base (recipiente de grasa de la bandeja de goteo). No utilice limpiadores abrasivos para limpiar el revestimiento de porcelana de la base.
4. Para eliminar manchas persistentes, remoje en agua jabonosa para aflojar la suciedad. Limpie con un limpiador no abrasivo y seque con un paño limpio.
5. Asegúrese de que la placa de la parrilla esté colocada correctamente al reinstalarla.

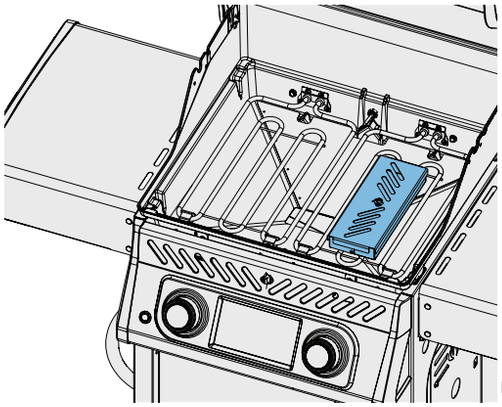


Fig. 6

Bandeja de goteo

1. Deslice la bandeja de goteo del aparato para acceder a la bandeja de grasa desechable o para limpiar la bandeja de goteo. (Fig. 8)
2. Raspe la bandeja de goteo con una espátula o rascador.
3. Reemplace la bandeja de grasa desechable cada 2-4 semanas, según el uso de la parrilla (si aplica).

- Limpie con frecuencia para evitar la acumulación de grasa, aproximadamente cada 4-5 usos. (Fig. 8)
- Consulte a su distribuidor de parrillas Napoleon para obtener suministros.

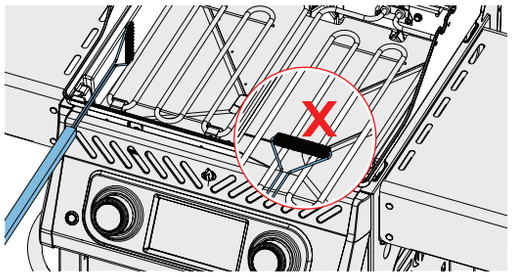


Fig. 7

Pantalla de visualización

1. Desenchufe el aparato.
2. Limpie suavemente el polvo de la superficie de la pantalla con un paño de microfibra seco y sin pelusa. Retire cualquier etiqueta que pueda estar en el paño para evitar rayar la pantalla.
3. Para manchas difíciles, humedezca ligeramente un paño de microfibra con agua y limpie suavemente la pantalla con la menor presión posible.

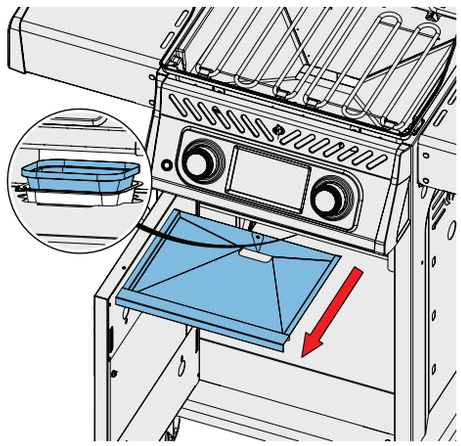


Fig. 8

Superficie exterior del aparato

- Utilice solo un limpiador no abrasivo. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado.
- Siempre limpie en la dirección de la veta. (Fig. 9)
- Manéje los componentes de porcelana esmaltada con cuidado.
- El acabado de esmalte cocido es similar al vidrio y se astillará si se golpea.
- Las partes de acero inoxidable se decoloran con el tiempo cuando se calientan y adquirirán un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afectará el rendimiento del aparato.

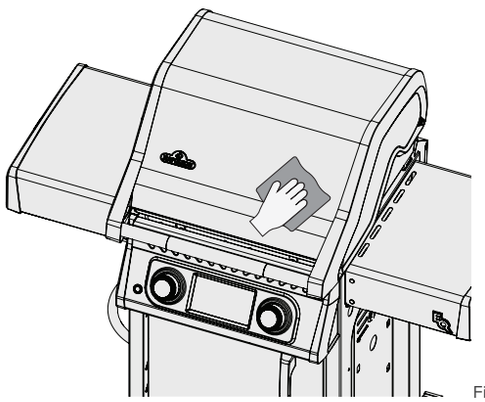


Fig. 9

¡PELIGRO! Siempre use guantes protectores y gafas de seguridad al limpiar su aparato.

¡PELIGRO! No se debe utilizar un limpiador a vapor.

¡PELIGRO! La grasa acumulada es un riesgo de incendio. Limpie regularmente la grasa de todo el aparato, incluida la bandeja de grasa, para evitar acumulaciones y incendios por grasa.

Instrucciones de mantenimiento

Recomendaciones

Este aparato debe ser inspeccionado y revisado a fondo anualmente por una persona de servicio calificada.

- Siempre mantenga una distancia adecuada de los objetos cerca de las rejillas de ventilación. Esto permitirá que el aire caliente escape del aparato y que los elementos calefactores funcionen correctamente.
- Nunca obstruya el flujo de aire de ventilación.
- El aparato está destinado para uso doméstico en exteriores.
- Mantenga el aparato alejado de ambientes corrosivos.
- Cubra el aparato cuando no esté en uso para prolongar su vida útil.

Acero inoxidable en entornos adversos

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

¡IMPORTANTE! Los daños resultantes de no seguir estas instrucciones NO están cubiertos por la garantía de su aparato.

Pasos para evitar dañar los quemadores eléctricos

1. Nunca apague una llama ni controle los incendios con agua.
2. No permita que el agua fría (lluvia, aspersores, manguera, etc.) entre en contacto con los quemadores eléctricos calientes. Un cambio inmediato de temperatura causará el agrietamiento del quemador eléctrico.
3. Un quemador eléctrico que se moja antes de su uso creará vapor al operar más tarde y producirá presión que agrietará el quemador eléctrico.
4. El remojo repetido del quemador eléctrico puede hacer que se hinche y expanda, produciendo presión que hará que el quemador se agriete y deje de funcionar.
5. Inspeccione el quemador eléctrico en busca de posibles restos de agua si encuentra agua estancada en el aparato. No lo use si está húmedo. Incline el quemador eléctrico en posición vertical hasta que esté estable para drenar el exceso de agua.
6. No permita que objetos duros impacten el quemador eléctrico. Tenga cuidado al insertar o retirar las parrillas de cocción y al usar accesorios.

Despeje la ventilación del aire caliente

El aire caliente debe tener una vía de escape para que el aparato funcione correctamente.

¡SEGURIDAD PRIMERO!

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

¡QUEREMOS AYUDAR!

Napoleon está aquí para asegurar que su experiencia de asado sea memorable. Contáctenos si necesita ayuda adicional.

¡PELIGRO! No limpie el aparato rociando agua.

¡PELIGRO! Apague los quemadores eléctricos y desconecte la unidad antes de realizar el mantenimiento.

¡PELIGRO! El mantenimiento solo debe realizarse cuando el aparato esté frío para evitar la posibilidad de quemaduras.

Solución de problemas

Activación de quemadores eléctricos y problemas de calentamiento

- El electrodoméstico no enciende.
- El sensor de temperatura principal no funciona.
- El elemento calefactor no funciona.
- Los botones no responden.

Causas posibles	Solución
Falla de alimentación.	Asegúrese de que el aparato esté alimentado.
El disyuntor interno o de la toma de corriente se ha disparado.	Restablezca el disyuntor del panel.
La alimentación no está conectada correctamente.	Asegúrese de que el enchufe esté correctamente conectado.
Fallo de componente.	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.
Sin alimentación al aparato.	Asegúrese de que el aparato esté alimentado.
Error de conexión del sensor de temperatura.	Verifica el cable del termopar por un problema de continuidad. Consulta las **Piezas de recambio.**
	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.
El aparato se apagó debido a una sobretemperatura.	Deja que el electrodoméstico se enfríe y vuelve a intentarlo. Consulta las **Instrucciones para asar.** **¡IMPORTANTE!** Asegúrate de que no haya grasa acumulada en el electrodoméstico para evitar acumulaciones y fuegos por grasa. Consulta las **Instrucciones de limpieza.**
	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.
Elemento defectuoso o conexión del elemento defectuosa.	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.
Botones atascados o rotos.	Retira el botón y verifica si hay daños. Consulta las **Piezas de recambio.**
Fallo del panel de control.	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.

Problemas eléctricos y de conexión

- Las sondas de temperatura no funcionan.
- La pantalla no se enciende.
- El aparato se apagó inesperadamente.

Causas posibles	Solución
Sondas mal conectadas.	Asegúrese de que las sondas estén conectadas correctamente. Consulte la **Guía de ensamblaje.**
Las sondas superaron el límite de temperatura.	Retire las sondas de la zona de cocción, deje enfriar y vuelva a intentarlo.
Temperatura objetivo no establecida.	Asegúrese de que la temperatura objetivo esté establecida en la aplicación y que las notificaciones estén permitidas en su teléfono. Consulte **Configuración del aparato.**
Sin alimentación al aparato.	Asegúrese de que el aparato esté alimentado.
Harneses defectuosos.	Revisa todos los arneses de cables visibles en busca de daños importantes. Consulta las **Piezas de recambio.**
	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.
Pantalla defectuosa o fallo de componente.	Verifique si la conexión se realiza a través de la aplicación para teléfono. Consulte **Napoleon Home App.**
	Si la conexión está establecida pero la pantalla permanece apagada, es un fallo de componente.

Causas posibles	Solución
Protección contra sobretemperatura activada.	Baja la temperatura del electrodoméstico. Consulte las **Instrucciones para asar.**
Apagado automático activado.	Verifique los tiempos de apagado y ajuste los parámetros antes de que se alcance el tiempo. Consulte las **Instrucciones para asar.**
Falla de alimentación.	Contacte a su distribuidor o al servicio de atención al cliente.
Módulo IoT defectuoso.	

Error en la aplicación Napoleon Home

- No se puede conectar la aplicación al aparato.
- No se puede controlar el aparato con la aplicación.
- Se perdió la conexión con el aparato.

Causas posibles	Solución
Modo no iniciado en el aparato.	Asegúrese de que un modo esté iniciado físicamente en el aparato. Consulte **Modos de operación.**
Sin control de aplicaciones.	Asegúrate de que el aparato esté lo suficientemente cerca de un módem WI-FI y sigue los pasos de emparejamiento. Consulta **Conectando su Dispositivo Inteligente.**
Aplicación obsoleta.	Asegúrese de que su **aplicación Napoleon Home** esté actualizada. Consulte **Configuración del aparato.**

Pintura descascarada

- La pintura parece estar descascarándose en el interior de la tapa o capó.

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

¡QUEREMOS AYUDAR!

Póngase en contacto con el Departamento de Soluciones al Cliente de Napoleon para obtener las piezas de repuesto recomendadas.
+31 345 588655.

Cumplimiento

NOMBRE DEL PRODUCTO	NÚMERO DE MODELO	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Declaración de la FCC

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

1. El dispositivo no debe causar interferencia perjudicial.
2. El dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado.

Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de acuerdo con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que no ocurrirá interferencia en una instalación particular.

Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario intentar corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo en una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Declaración de ISED

Este dispositivo contiene transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con las RSS exentas de licencia de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá.

El funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

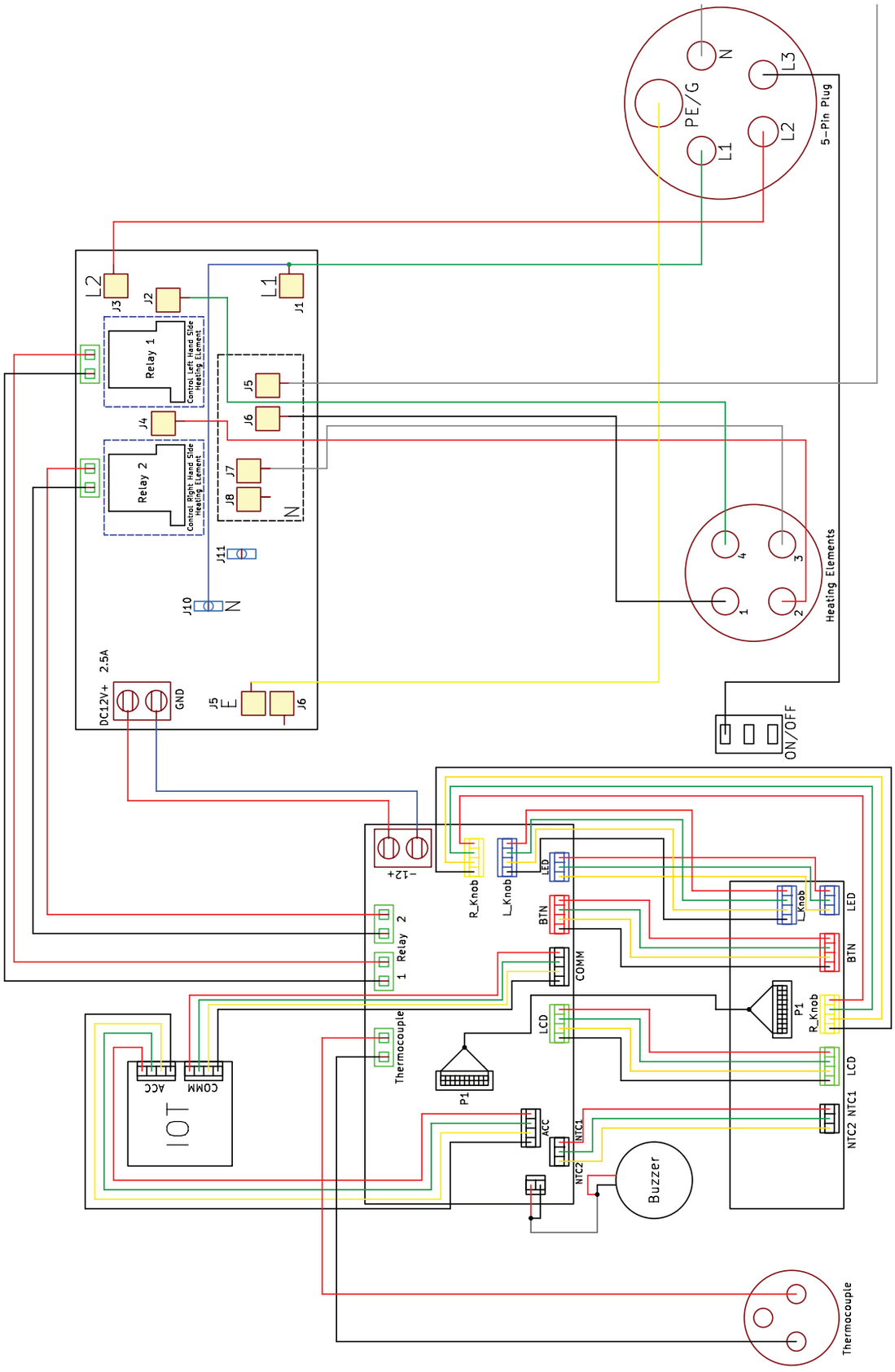
1. Este dispositivo no debe causar interferencia.
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

El aparato digital cumple con CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B) de Canadá.

Declaración de exposición a radiación

Para cumplir con los requisitos de cumplimiento de exposición a RF de la FCC, esta concesión es aplicable solo a configuraciones móviles. Las antenas utilizadas para este transmisor deben instalarse para proporcionar una distancia de separación de al menos 20 cm de todas las personas y no deben estar coubicadas ni operar en conjunto con ninguna otra antena o transmisor.

Diagrama eléctrico



NAPOLEON 15 AÑOS DE GARANTÍA

Para ROGUE® EQ™ 365

Garantía limitada de 15 años para las parrillas eléctricas Napoleon.

Esta garantía es válida en: Unión Europea, Suiza, Andorra, San Marino, Noruega, Islandia y Liechtenstein.

Los derechos legales del cliente en caso de defectos de acuerdo con WKRL - (UE) 2019/711 no se ven afectados, restringidos o modificados por la presente garantía. El ejercicio de los derechos legales se realizará de forma gratuita.

NAPOLEON garantiza que los componentes de su producto NAPOLEON nuevo no tendrán defectos en el material y en la mano de obra desde la fecha de compra, durante un período de:

Capucha	15 años
Tapa esmaltada en porcelana	15 años
Fundiciones de aluminio	15 años
Rejillas fundidas en acero esmaltadas en porcelana	15 años
Componentes eléctricos	3 años
Todas las demás piezas	15 años

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

NAPOLEON garantiza que sus productos están libres de defectos exclusivamente al comprador original y solo en la medida en que la compra se haya realizado a través de un distribuidor oficial NAPOLEON. Se aplican las siguientes condiciones y restricciones:
La presente garantía del fabricante no es transferible ni viable para ser extendida bajo ninguna circunstancia ni por cualquiera de nuestros representantes.
La parrilla a gas debe ser instalada por un técnico de servicio o contratista autorizado. La instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas y respetando todas las normas locales y nacionales de construcción y de prevención de incendios.
Esta garantía limitada no cubre los daños causados por el uso incorrecto, la falta de mantenimiento, el fuego por grasa que arde, la exposición ambiental, los accidentes, las modificaciones, el abuso o la negligencia. La instalación de piezas de repuesto de otros fabricantes anula la presente garantía. La decoloración de los elementos plásticos debido a la aplicación de agentes químicos de limpieza o la exposición a la luz solar no está cubierta por esta garantía.
Esta garantía también excluye cualquiera de los siguientes desperfectos: arañazos, abolladuras, defectos de pintura, revestimientos, corrosión o decoloración causada por la exposición al calor o a limpiadores abrasivos y químicos, así como astillas en las piezas recubiertas de porcelana y cualquier componente utilizado en la instalación de la parrilla.
Si una pieza se deteriora hasta el punto de quedar inoperativa (debido a la oxidación o al quemado) dentro del período de garantía, el cliente recibirá una pieza de repuesto.
Después del primer año, NAPOLEON tiene la potestad en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años) de renunciar a cualquier obligación de garantía a su libre discreción reembolsando al comprador original la suma del precio al por mayor de las piezas en garantía defectuosas correspondientes.
NAPOLEON no acepta ninguna responsabilidad por la instalación, las horas de trabajo u otros costes o gastos asociados con la reinstalación de una pieza en garantía. Los costes de esta naturaleza no están cubiertos por la presente garantía.
Sin perjuicio de las reglamentaciones en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años), la responsabilidad de NAPOLEON en virtud de esta garantía queda definida por lo anterior y no cubre ningún daño incidental, consecuente o indirecto en ningún caso.
Esta garantía define las obligaciones y la responsabilidad de NAPOLEON con respecto a la parrilla NAPOLEON. NAPOLEON no asume ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto, ni autoriza a terceros a asumir ninguna otra responsabilidad en su nombre.
NAPOLEON no asume ninguna responsabilidad por: sobrecalentamiento, extinción de la llama por factores ambientales como fuertes vientos o ventilación inadecuada.
NAPOLEON no se hace responsable de los daños causados a la parrilla por el clima, el granizo, el manejo brusco, los productos químicos agresivos o los productos de limpieza.
Las reclamaciones en período de garantía deben ir acompañadas del justificante de compra o una copia del mismo que indique el número de serie y el modelo.
NAPOLEON se reserva el derecho de que uno de sus representantes inspeccione el producto o cualquier parte del mismo antes del cumplimiento de cualquier obligación de garantía.
NAPOLEON no se hace cargo de los gastos de envío, las horas de trabajo ni los derechos de exportación.

Garante:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Países Bajos
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Brugervejledning

REQ365

De apparater, der er illustreret i denne vejledning, kan variere fra den købte model.

Vi ønsker din feedback!
Besøg Napoleon.com for at skrive en anmeldelse.

★★★★★

Apply Serial Number

TILLYKKE MED DIN NAPOLEON ELEKTRISKE GRILL!

Du er et skridt tættere på den fuldendte grilloplevelse.

VI ØNSKER, AT DIN GRILLOPLEVELSE BLIVER MINDEVÆRDIG OG SIKKER.

Læs og følg venligst denne brugervejledning, før du bruger din grill, for at undgå skader på ejendom, personskader eller død.

Fjern alt emballagemateriale, reklameetiketter og kort fra apparatet før brug.

UDENDØRS ELEKTRISK GRILL. BRUG UDENDØRS I ET GODT VENTILERET OMRÅDE.

BRUG IKKE I EN BYGNING, GARAGE ELLER ANDEN LUKKET OMRÅDE.

FARLIGT!

- RISIKO FOR ELEKTRISK STØD
- Kun til udendørs husholdningsbrug.
- Når der anvendes elektriske apparater, skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød, personskader og materielle skader.

ADVARSEL!

Læs og følg alle advarsler og instruktioner, før du betjener apparatet.

Hvis oplysningerne i disse instruktioner ikke følges nøjagtigt, kan der opstå brand eller eksplosion, hvilket kan forårsage skader på ejendom, personskader eller død.

BEMÆRKNING TIL AUTORISERET ELEKTRIKER

For boliger med ældre to-faset ledningsføring kræves en 32A IEC 60309 (6h) stik. Stikket, der er leveret på strømkablet, skal udskiftes og forbindes med en passende 32A udendørs stikkontakt. Kontakt en Napoleon-forhandler for N370-10005052 32AMP Stik-Ende Kit. Efterlad disse instruktioner hos apparatets ejer til fremtidig reference.

Gør voksne og børn opmærksomme på faren ved høje overfladetemperaturer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de konstant overvåges.

BEMÆRK TIL FORBRUGER: Opbevar disse instruktioner til fremtidig reference.

Velkommen til Napoleon!

Sikkerhed Først

ADVARSEL! Generel Information

Dette apparat overholder de tekniske standarder og sikkerhedskrav for elektriske enheder.

Hele den elektriske installationsforsyning SKAL udføres af en autoriseret elektriker. Apparaterne skal installeres i overensstemmelse med de lokale forskrifter.

ADVARSEL! Elektriske Forholdsregler

Dette apparat bruger en 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) stik.

Fare for elektrisk stød. Brug kun et fejlstrømsafbryder (GFCI) beskyttet kredsløb med dette apparat.

SØRG FOR altid, at den elektriske stikkontakt, der anvendes, er passende til apparatets specifikationer. Apparatet er vurderet til 5,4 kW. Brug kun en passende udendørs stikkontakt, der er dedikeret til dette apparat.

Strømforsyningen skal leveres gennem en fejlstrømsbeskyttelsesenhed (RCD) med en nominel reststrøm, der ikke overstiger 30 mA.

Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.

Hold alle elektriske forsyningskabler væk fra vand, andre væsker eller opvarmede overflader. Brug ikke apparatet, hvis kabel, stik eller andre kritiske komponenter er beskadiget, eller hvis apparatet fungerer unormalt.

Det anbefales at tilslutte apparatet direkte til en korrekt jordforbundet stikkontakt. Hvis en forlængerkabel bruges, skal det være:

1. Godkendt til udendørs brug.
2. Passende vurderet til kontinuerlig 16A strømforsyning. Og,
3. Så kort som muligt.

Der må ikke bruges husholdningsforlængerkabler.

ADVARSEL! Installation & Montering

Saml dette apparat nøjagtigt som angivet i monteringsvejledningen i denne manual. Dette apparat er ikke beregnet til at blive installeret i eller på mobilhomes, campingvogne eller både.

Ændr ikke dette apparat under nogen omstændigheder.

ADVARSEL! Betjening

Læs hele denne brugervejledning, før du betjener dette apparat.

LAD ALDRIG apparatet stå uden opsyn, mens det er i brug.

FORSØG ALDRIG at slukke en fedtbrand med vand eller andre væsker.

Hav ALDRIG en ABC-brandhæmmer tilgængelig.

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået tilsyn eller instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer.

ADVARSEL! Opbevaring & Ubrug

Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Hold stikket og ledningen tørre.

Lad ikke apparatet være TÆNDT i perioder uden brug.

Opbevar apparatet indendørs, når det ikke er i brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

INDHOLD

Velkommen til Napoleon! 123

Sikkerhed Først

Fulde Systemfunktioner 124

Kom godt i gang 125

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Betjening 126

Tænding af dit apparat
Grillinstruktioner
Driftsmåder
Apparatindstillinger
Napoleon Home App
Sådan bruger du rotisseriet
Tjekliste til grilloplevelsen
Hvordan man klargør støbejernsriste.

Grillvejledning 136

Rengøringsinstruktioner 137

Vedligeholdelsesinstruktioner 139

Rustfrit stål i barske miljøer

Fejlfinding 140

Overholdelse 142

Elektrisk Diagram 143

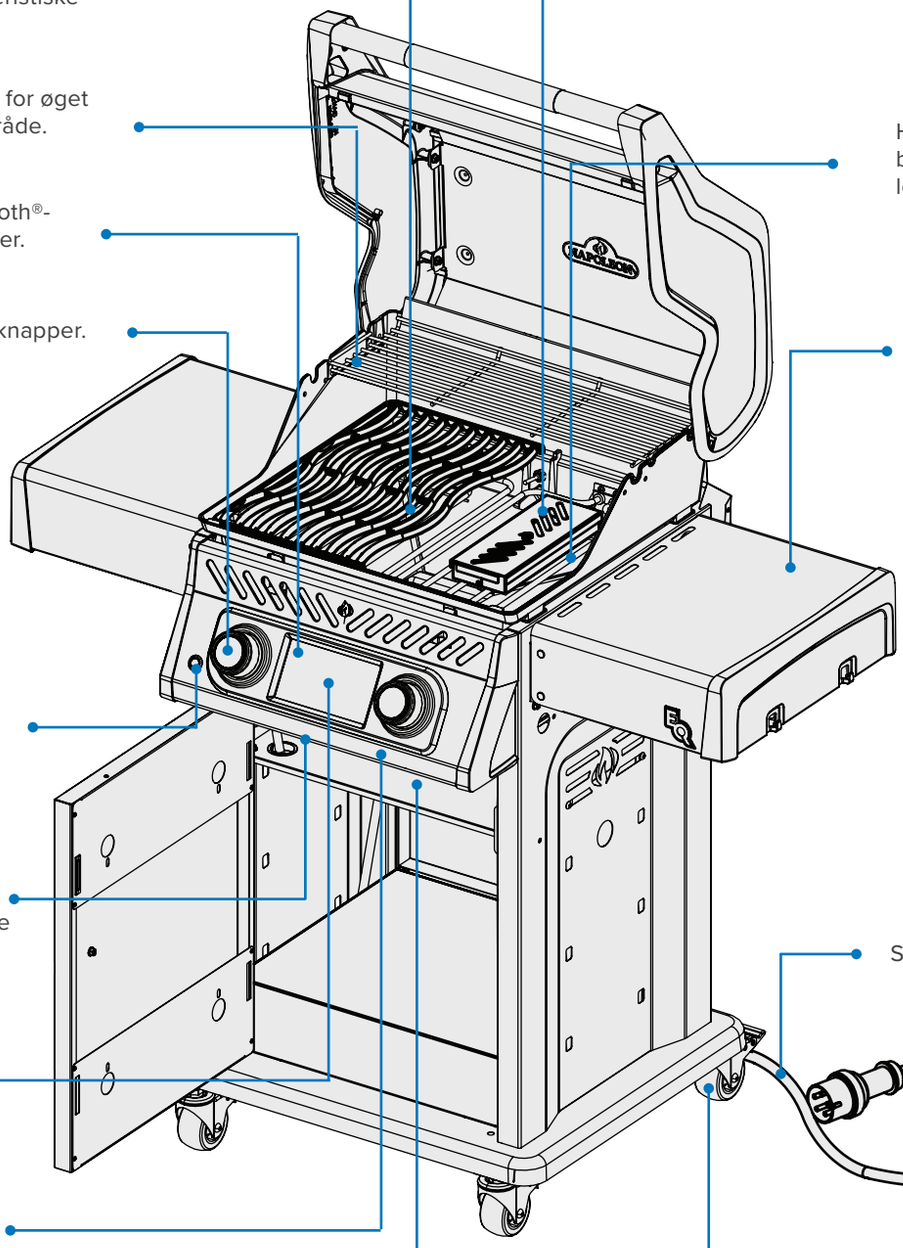
Garanti 144

Monteringsvejledning 241

Erstatningsdele 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Fulde Systemfunktioner



Røgboks til træflis for at forbedre smagen.

Store ikoniske **WAVE**™ grillristei støbejern, der sikrer de karakteristiske grillstreger.

Stor varmehylde for øget madlavningsområde.

Wi-Fi- og Bluetooth®-kontrolmuligheder.

Brænderkontrolknapper.

TÆND/SLUK-knap.

2 stegetermometre

7" skærm.

USB-oplader.

Nem adgang til drypbakke for effektiv vedligeholdelse.

Holdbar elektrisk brænder for lang levetid.

Sort pulverlakerede foldbare sidehylder med integrerede værktøjskroge.

Strømforsyningsledning.

Lette låsemekanismer sikrer, at grillen står fast.

De apparater, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere fra den model, du har købt. Fremhævet model: REQ365

Kom godt i gang

LÆS OG BEVAR DISSE INSTRUKTIONER

FARLIGT / ADVARSEL! Advarer om en fare, der kan resultere i brand, eksplosion, død eller alvorlig fysisk skade.

ADVARSEL! / **FORSIGTIG!** Advarer om en fare, der kan resultere i mindre fysiske skader eller skader på ejendom.

Brug beskyttelseshandsker.

Brug sikkerhedsbriller.

FORSIGTIG! Varm overflade. Overflader markeret med dette symbol er meget varme.

Vigtig information.

FARLIGT / ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød, der kan resultere i brand, eksplosion, død eller alvorlig fysisk skade.

FARLIGT! Sluk straks for strømforsyningen og afbryd.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Betjen ikke apparatet, hvis stikkontakten er beskadiget.
- Strømkablet bør regelmæssigt kontrolleres for tegn på skader, og apparatet må ikke anvendes, hvis kablet er beskadiget.
- Hvis kablet er beskadiget, skal det udskiftes af en autoriseret Napoleon-forhandler, dens serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Betjen ikke apparatet i regn eller mens du står i vand.
- Brug ikke apparatet inden for 3 m (10 fod) fra en pool, dam eller anden vandmasse.
- Må ikke bruges som varmeapparat.
- Området omkring apparatet skal holdes fri for brandfarlige væsker og andre brændbare materialer såsom mopper, klude, koste og papir; samt opløsningsmidler, rengøringsvæsker og benzin.
- Fedtbakken skal altid være på plads, mens apparatet er i drift.
- For at undgå skader må der kun bruges tilbehør, som specifikt anbefales af Napoleon.
- Justér ikke grillristene under brug eller når de er varme.
- Lad apparatet og eventuelt opsamlet fedt eller madrester køle af, før du flytter, rengør, servicerer eller opbevarer grillen.
- Brug ikke apparatet i områder med meget gennemgang. Kablet skal arrangeres, så det ikke kan trækkes ud af børn eller udgør en snublefare.
- Hold alle strømforsyningskabler væk fra alle opvarmede overflader.
- For at beskytte mod elektrisk stød må kablet eller stikket ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Sluk for kontrolknapperne, før stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Lad ikke koldt vand (f.eks. regn, sprinkler, haveslange, højtryksrenser) komme i kontakt med den opvarmede grill.
- Dæk aldrig mere end 75 % af grilloverfladen med madlavningsudstyr.
- Sørg altid for korrekt afstand til brændbare materialer 26” (660 mm) til bagsiden af enheden, 10” (254 mm) til siderne.
- Yderligere afstand på 24” (610 mm) anbefales nær vinylbeklædning eller glasruder.
- Brug ikke apparatet til andre formål end dets tiltænkte brug. Brændstof som kulbriketter må ikke bruges med denne grill.
- Under brug bliver apparatet varmt. Vær forsigtig for at undgå berøring af varmeelementer eller dele mærket med et symbol for varm overflade.

LÆS OG BEVAR DISSE INSTRUKTIONER

ADVARSEL! Følg alle specifikationer og instruktioner nøje for at forhindre brand, ejendomsskader, personskader eller død.

ADVARSEL! Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn væk.

Betjening

TÆNDING AF DIT APPARAT

Er det allerførste gang? Udfør en gennemvarmning

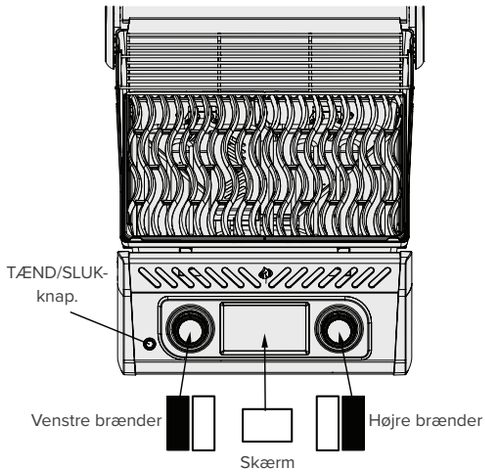
Kør apparatet på høj varme i 30 minutter med låget lukket. Det er normalt, at apparatet afgiver en let lugt første gang, det anvendes.

Dette skyldes forbrænding af interne malinger og smøremidler, der er brugt i fremstillingsprocessen, og vil ikke ske igen.

Apparatbetjening

1. Sæt apparatet i stikkontakten. (Fig. 1)
2. Åbn apparatets låg.
3. Tryk på **TÆND / SLUK-knappen.** (Fig. 2)
4. Vælg tilstanden fra **startskærmen** ved hjælp af berøringsskærmen eller den højre knap. Se **Knapfunktioner.**
5. Brug knapperne eller skærmen afhængigt af tilstandene til at justere brænderens temperaturniveauer. (Fig. 3)

BEMÆRK: Alle tilstande skal startes på apparatet.



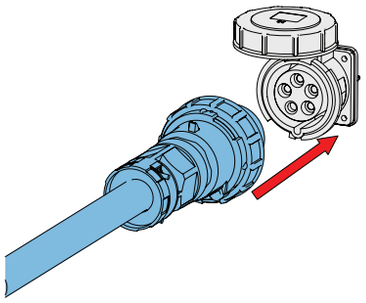


Fig. 1

Apparatfunktion: Automatisk Sluk-Timer

For at give ro i sindet og spare energi er apparatet udstyret med en automatisk sluk-timer. I Madlavningstilstand vil apparatet slukke efter 2-21 timers inaktivitet; den sidste valgte varmeindstilling vil bestemme, hvor længe apparatet er aktivt, før det slukker.

VARMEOVERSIGT - MADLAVNINGSTILSTAND (VENSTRE OG HØJRE KNAP)	SLUKKETID (TIMER)
1 (LAV)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MIDDEL)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (HØJ)	2

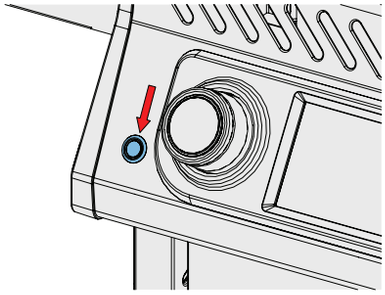


Fig. 2

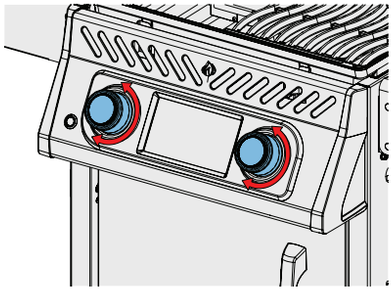


Fig. 3

ADVARSEL! Betjen apparatet på en jævn og stabil overflade.

ADVARSEL! Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knapper.

ADVARSEL! Justér ikke grillristene, mens apparatet er varmt eller i drift.

GRILLINSTRUKTIONER

Brug af venstre og højre elektriske brænder

- Forvarm apparatet i cirka 20 minutter, før du begynder at lave mad. Betjen begge elektriske brændere på høj varme med låget lukket, indtil temperaturen når mindst 500°F (260°C).
- Grillristene kan olieres før forvarmning for at reducere fastgørelse, når du griller magert kød såsom kyllingebryst eller svinekød.
- Trim overskydende fedt af kødet for at forhindre flammer, eller reducer apparatets temperatur.
- Mad, der tilberedes i kort tid, såsom fisk og grøntsager, kan grilles med låget åbent.
- Grillning med låget lukket sikrer højere og mere ensartede temperaturer, som tilbereder kødet mere jævnt og kan reducere tilberedningstiden.
- Mad, der tager længere tid end 30 minutter, såsom stege, kan tilberedes indirekte med den elektriske brænder. Se **Indirekte Grillning.**

Direkte Grillning

Denne metode bruges ofte til svitsning eller til mad, der tilberedes i kort tid, såsom burgere, bøffer, kylling eller grøntsager.

Placer mad på grillristene direkte over varmen. (Fig. 1)

Giv kødet en stegeskorpe for at forsegle saft og smag.

Sænk grilltemperaturen for at afslutte tilberedningen efter din præference.

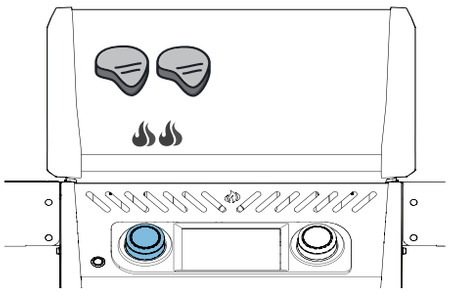


Fig. 1

Indirekte Grillning

Denne metode bruger lavere temperaturer og cirkulerer varmen omkring maden, så den tilberedes langsomt og jævnt. Brug denne metode til at tilberede større stykker kød eller mad, der er tilbøjelig til at give opflamning, såsom steg, kylling eller kalkun.

Placer maden over den brænder, der er SLUKKET; varmen fra den modsatte brænder, der er TÆNDT, vil tilberede maden. (Fig. 2)

Vælg **Madlavningstilstand** fra **startskærmen**. Indstil det ønskede niveau.

Grillning ved lavere temperatur og længere tilberedningstid resulterer i mere mørt kød.

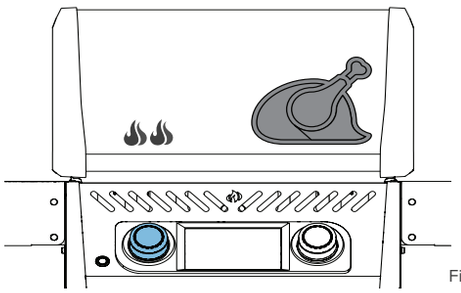


Fig. 2

Stegetermometre

Apparatet er udstyret med to stegetermometre, som skal tilsluttes undersiden af kontrolpanelet. Se monteringsvejledningen.

Før tilberedning indsættes spidserne af termometrene i den tykkeste del af kødet, undgå knogler og fedt for at få den interne temperatur af maden. (Fig. 3)

Opbevar dem indendørs, når de ikke er i brug. Brug kun de stegetermometre, der er anbefalet til dette apparat.

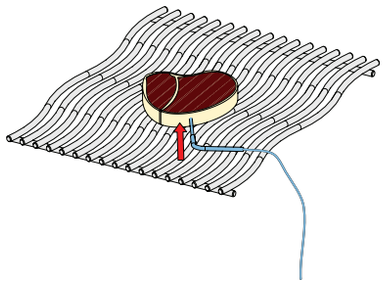


Fig. 3

ADVARSEL! Kul eller lignende brændbare brændstoffer må ikke bruges med dette apparat.

ADVARSEL! Lad ikke mad være uden opsyn på nogen betjenende elektrisk brænder.

ADVARSEL! Brug ikke dette apparat under udstrakte markiser. Undladelse af at følge disse instruktioner kan resultere i brand eller personskader.

Overophedningstemperatur

Apparatet registrerer overdrevent høje temperaturer uden for det typiske eller anbefalede område for at forhindre overophedning.

Hvis apparatets temperatur overskrider 850°F (455°C), vil skærmen vise en advarselsmeddelelse til brugeren. (Fig. 4)

Når advarslen er udløst, vil operatøren have 10 sekunder til at acceptere advarselsmeddelelsen, eller apparatet vil slukke helt og vise en meddelelse om, at enheden er slukket og skal genstartes for at genoptage driften, hvis det ønskes.

Bemærk: Apparatet slukker, hvis temperaturen overstiger 900°F (485°C).

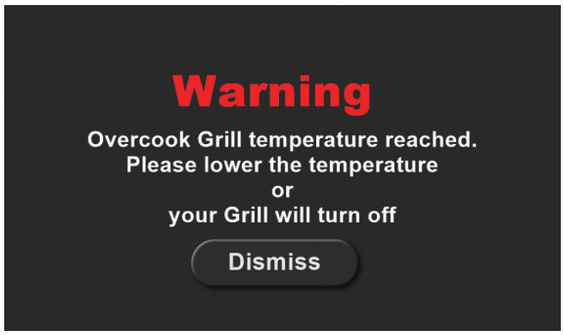


Fig.4

Startskærm

Startskærmen viser en oversigt over alle tilstande, funktioner og indstillinger, der er tilgængelige for operatøren. (Fig. 5)

Ved at dreje på den højre knap kan brugeren bekræfte den valgte menu ved blå fremhævet tekst.

For at aktivere den valgte tilstand, funktion eller indstilling skal brugeren trykke på den højre knap.

BEMÆRK: For at skifte mellem tilstande skal du vende tilbage til **Startskærmen** og vælge den ønskede tilstand; dette vil annullere den aktuelle tilstand.

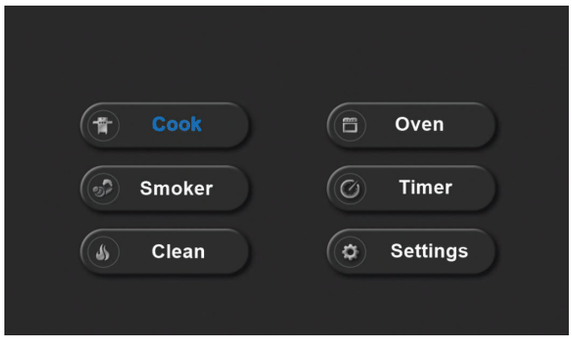


Fig.5

Knapfunktioner

	VENSTRE KNAP		HØJRE KNAP	
	DREJ	TRYK	DREJ	TRYK
STARTSKÆRM			Fremhæver knap/tilstand i blå for at vælge.	Vælger/aktiverer den fremhævede knap/tilstand.
MADLAVNING	Justerer den elektriske brænder fra 0 (Brænder SLUKKET) til 10 (HØJ).	Navigerer tilbage til startskærmen.	Justerer højre elektriske brænder fra 0 (Brænder SLUKKET) til 10 (HØJ).	Stop.
OVN	-	Navigerer tilbage til startskærmen.	Justerer temperaturen.	Start/stop.
Rygning	Vælg temperatur fra 200°F-280°F (100°C-140°C).	Navigerer tilbage til startskærmen.	Justerer røgniveau fra OFF - LAV - HØJ.	Start/stop.
TIMER	Vælg timer fra 0-9.	Annuller timer-tilstand og vender tilbage til startskærmen.	Vælg minutter fra 0-59.	Starter og vender tilbage til startskærmen.
RENGØR	-	Navigerer tilbage til startskærmen.	Justerer varigheden.	Start/stop.
INDSTILLINGER	-	Navigerer tilbage til startskærmen.	Navigerer gennem og fremhæver valgmulighed.	Vælger den fremhævede mulighed.
SOVE	-	Vend tilbage til den tidligere aktiverede tilstand.	-	Annullerer og navigerer til startskærmen.

ADVARSEL! Opvarm aldrig nogen lukket glas- eller metalbeholder med mad på apparatet. Opbygget tryk kan få beholderen til at eksplodere, hvilket kan medføre personskader og/eller skade på apparatet.

ADVARSEL! Rengør regelmæssigt fedt fra hele apparatet, inklusive fedtbakken og madlavningsområdet, for at undgå ophobning og fedtbrande.

Driftsmåder

VIGTIGT! Det er ikke muligt at skifte mellem eller starte tilstande via appen.

Madlavningstilstand

Når du starter i **Madlavningstilstand**, vil knappens startposition på skærmen være indstillet til 0. Temperaturen kan justeres via skærmen eller knapperne; drej de højre og venstre knapper fra 0 (Brænder SLUKKET) til 10 (HØJ temperatur). Når en anden tilstand vælges, vil knappositionen gå tilbage til 0. (Fig. 1)

For at forhindre overophedning vil apparatet automatisk slukke efter en bestemt tid uden aktivitet, og hvis begge knapper er tændt.
Henvis til tabellen for **automatisk sluk-timer.**

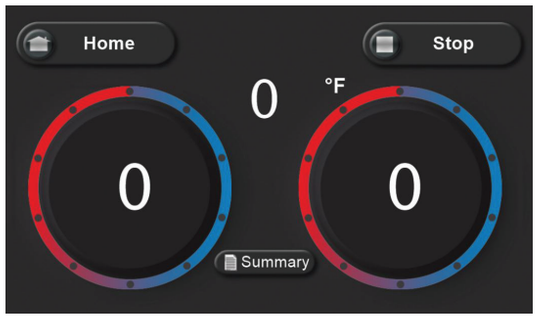


Fig. 1

BEMÆRK: At trykke på den højre knap annullerer ikke tilstanden. Tilstanden ændres kun, hvis en anden tilstand vælges.

Ovn-tilstand

For at udvide dine madlavningsmuligheder, kan du bruge **Ovn-tilstand** til at betjene det udendørs apparat som en traditionel køkkenovn.

Temperaturintervallet under drift i **Ovn-tilstand** er 200°F til 500°F (100°C til 250°C). Temperaturen kan justeres i trin på 10°F (5°C) ved hjælp af den højre knap. (Fig. 2)

For at forhindre overophedning vil apparatet automatisk slukke efter 5 timers inaktivitet (ingen ændringer foretaget i indstillingerne).

Fig. 2

Rengørings-tilstand

Rengørings-tilstand er en god metode til at rengøre madlavningsristene.

For at imødekomme rengørings- og madlavningsbehov vil du have mulighed for at vælge en tidsramme mellem 10-30 minutter. Det anbefales at vælge 30 minutter, når du bruger **Rengørings-tilstand** for første gang.

Under denne operation vil apparatet nå den maksimale inputeffekt i den valgte tidsperiode. Se **Rengøringsinstruktioner.**

Rygningstilstand

ADVARSEL! Apparaterne er varme, når de er i brug. Fjern risterne med varmebestandige handsker eller når apparatet er helt afkølet.

Fjern grillristen og placer rygekassen direkte på den højre elektriske brænder. Placer en lille mængde træflis i den solide del af rygbakken, luk låget på rygebakken, og sæt madlavningsristen på plads igen. (Fig. 3)

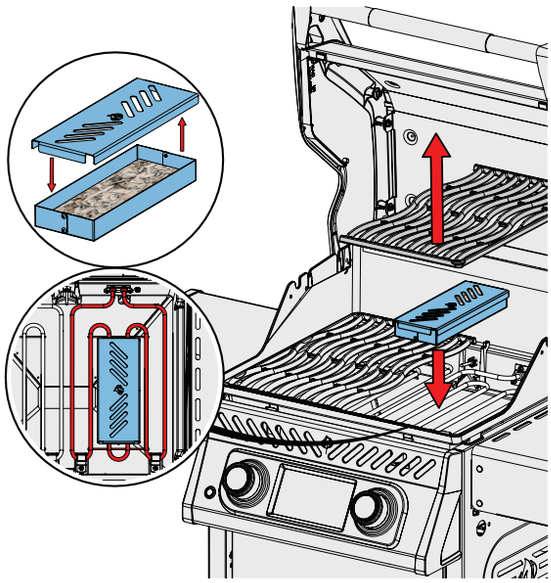


Fig. 3

ADVARSEL! FORSØG ALDRIG at åbne Højspændingsterminalen. At gøre dette vil annullere apparatets garanti.

FORSIGTIG! Risiko for elektrisk stød. Hold elektriske forsyningskabler tørre og væk fra jorden. For at sikre fortsat beskyttelse mod risikoen for elektrisk stød, tilslut kun til korrekt jordede stikkontakter.
Service bør kun udføres af en professionel med apparatet frakoblet strømforsyningen.

Vælg det ønskede røgniveau: LAV - HØJ. (Fig. 4)

Forskellige typer træ (f.eks. æble, valnød, hickory) giver forskellige smagsnuancer, og de findes i flere variationer: stykker, chips, støv eller piller.

Et lille pust af røg er nok til at give en dejlig røget smag på din mad, så vær opmærksom på mængden af træ, der anvendes.

VIGTIGT! For meget røg kan efterlade en ubehagelig smag af sod på maden.

Når **Rygningstilstand** er valgt (LAV eller HØJ), vil begge brændere tænde på fuld effekt i 6 minutter for at antænde røgekilden.

Den venstre elektriske brænder bruges til at justere apparatets temperatur fra 200°F til 280°F (100°C til 140°C). (Fig. 4)

Den højre elektriske brænder bruges til at opretholde røgniveauerne; både træflis eller piller kan anvendes.

For at forhindre overophedning vil apparatet automatisk slukke efter 10 timers inaktivitet (ingen ændringer foretaget i indstillingerne).

BEMÆRK: Temperaturen justeres i trin på 10°F (5°C), standardtemperaturen er 200°F (100°C).

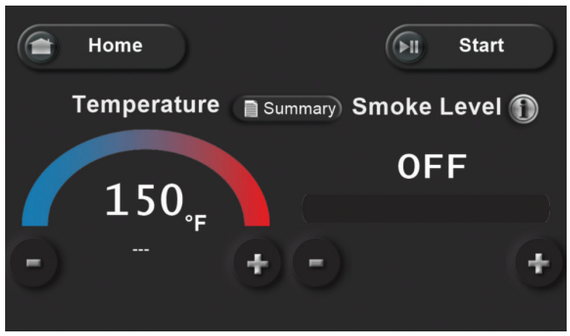


Fig. 4

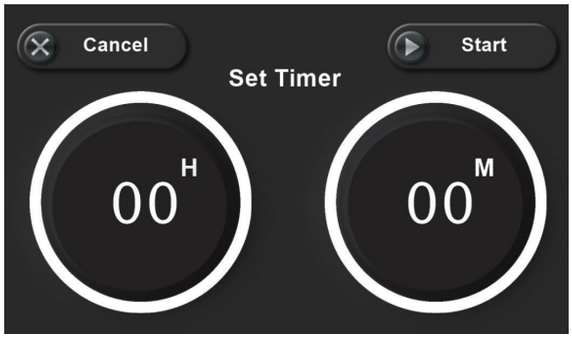


Fig. 5

Timer (Stopur)

Denne funktion er IKKE forbundet med **Madlavning, Ovn eller Rygningstilstand** og vil ikke nulstille eller annullere, hvis en anden tilstand vælges. Timeren kan justeres når som helst, mens apparatet bruges til at opfylde madlavningsbehov. (Fig. 5)

Denne funktion vil kun være synlig, hvis timeren er aktiveret, og vil sende en meddelelse, når tiden er udløbet.

BEMÆRK: Den maksimale tid, der kan indstilles, er 10 timer.

(Venstre knap: 9 timer + Højre knap: 59 minutter.)

Alarm

Denne funktion vil udsende en alarmlyd og informere brugeren, når en funktion er afsluttet. Alarmen på apparatet vil lyde, når den indstillede temperatur, den indstillede timer eller den elektriske temperaturprobe er nået.

Apparatet vil også udsende en alarmlyd, hvis det når en for høj temperatur.

PROF TIP TIL GRILLNING!

Læg træflisene i blød før madlavning. De vil brænde langsomt, hvilket øger den røgede smag.

SIKKERHED FØRST!

Under Rengørings-tilstand kan overfladerne blive varmere end normalt, og børn bør holdes væk.

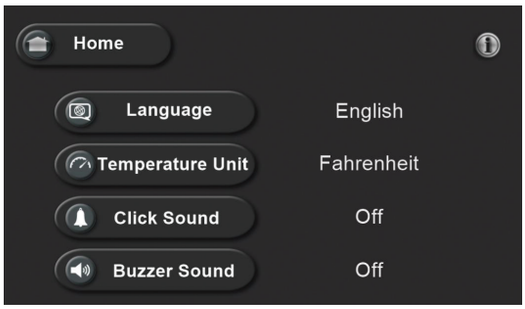
ADVARSEL! Brug kun ubehandlet træ eller træ købt fra en autoriseret Napoleon-forhandler.

ADVARSEL! Barbecuesauce og salt kan være korrosive og vil hurtigt forringe grillkomponenterne, medmindre de rengøres regelmæssigt.

ADVARSEL! Undgå ubeskyttet kontakt med varme overflader.

APPARATINDSTILLINGER

Indstillingsside



Når **Indstillinger** er valgt, kan brugeren tilpasse følgende:

- **Sprog**

  Brugeren kan vælge mellem de 4 tilgængelige sprog: Engelsk, Fransk, Spansk og Tysk. (Fig. 1)

- **Temperaturenhed**

  Temperaturenheden kan enten være Fahrenheit eller Celsius. Standardtemperaturenheden er Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Systemlyd**

  Apparatet vil afgive en kliklyd for hver handling og valg, når du bruger skærmen. Dette kan indstilles TIL eller FRA. (Fig. 3)

- **Buzzer-lyd**

  Summelyden kan høres, når apparatet når den indstillede temperatur, eller når timeren er færdig. Summelyden kan indstilles TIL eller FRA. (Fig. 4)
  BEMÆRK: Volumen kan ikke justeres.

- **Softwareversion Detaljer**

  Softwareversion og DSN (Digitalt Serienummer) kan findes i denne sektion. Gå til indstillingssiden og vælg Informationsknappen for at se softwaredetaljerne. (Fig. 5)

- **DSN**

  Digitalt Serienummer. Bruges til at identificere enheden, når du opretter forbindelse til din mobilapp. Dette nummer kan også være nødvendigt, hvis du kontakter Napoleon kundesupport.

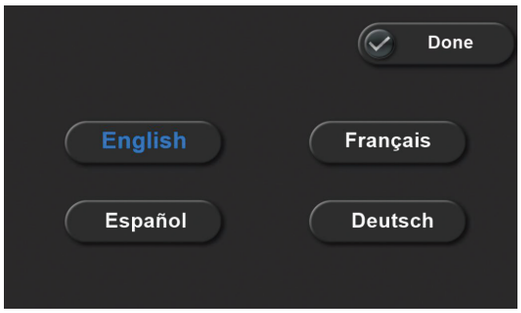


Fig. 1

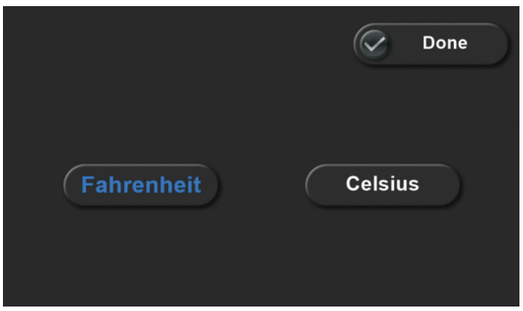


Fig. 2

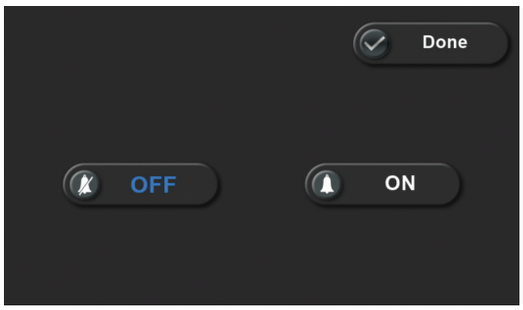


Fig. 3

Fig. 4

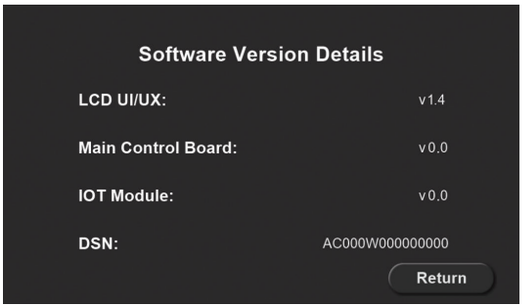


Fig. 5

SIKKERHED FØRST!

Dæk aldrig mere end 75% af brænderens grillflade med madlavningsudstyr (f.eks. grillpander, bageplader eller gryder).

PROF TIP TIL GRILLNING!

Brug et termometer til at kontrollere den indre temperatur af kødet for at sikre, at det er tilberedt perfekt.

Oversigtsside

Når **Oversigtssiden** er valgt, viser skærmen en oversigt over den aktuelle tilstand og termometrenes temperatur. (Fig. 6)

Denne side kan fjernes ved blot at trykke på den venstre knap for at navigere tilbage til den forrige menu. For at annullere eller gå til **Startskærm**, tryk på den højre knap.

BEMÆRK: Termometerets temperaturer kan kun ses på skærmen og indstilles fra **Napoleon Home App.**

Fig. 6

Napoleon Home App

Få adgang til dit apparat eksternt ved at downloade **Napoleon Home App** fra App Store® og Google Play Store® for at udvide dine madlavningsmuligheder.

For at få adgang til appen skal du oprette en konto ved at følge de anvisninger, der er angivet i appen. Se **Oprettelse af din konto**.

Ved at parre dit apparat med **Napoleon Home App** via Wi-Fi, har du mulighed for at:

- Justere temperaturen på apparatet.
- Når termometrene er tilsluttet, vælge måltemperaturerne for termometrene.
- Indstille timeren.
- Skifte mellem F/C temperaturenheder.
- Stoppe den aktuelle aktive tilstand.
- Slukke apparatet.

Alle meddelelser og alarmer sendes gennem appen for at holde dig opdateret, mens du forbereder dine yndlingsopskrifter.

BEMÆRK: Det er ikke muligt at skifte mellem eller starte tilstande i appen.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Scan denne QR-kode for direkte adgang til Napoleon Home App-webstedet.

Oprettelse af din konto

1. Opret en konto med **Napoleon Home App** ELLER log ind med din Facebook-, Google- eller Apple-kontooplysninger. (Fig. 1)
2. Accepter tilladelserne.
3. Indtast brugeroplysninger og opret en adgangskode til kontoen. Vælg det land, hvor apparatet er placeret. (Fig. 2)
4. Oplysningerne indtastet i trin 2 vil blive registreret i **Napoleon Home App**, og en bekræftelse vil blive sendt til den angivne e-mail. (Fig. 3)

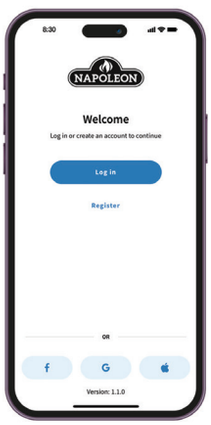


Fig. 1

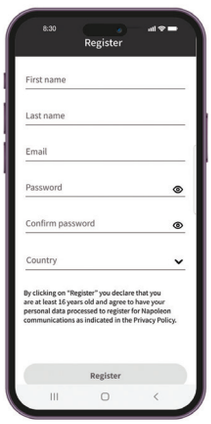


Fig. 2

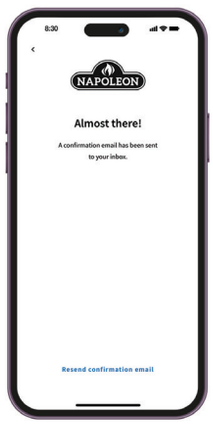


Fig. 3

5. Åbn din e-mail-indbakke og vælg bekræftelseslinket.

BEMÆRK: Bekræftelseslinket skal åbnes på den enhed, hvor **Napoleon Home App** er installeret. (Fig. 4)

6. Hvis du ikke finder nogen e-mail, klik på **Gen-send bekræftelseslink** og tjek spam-mappen.

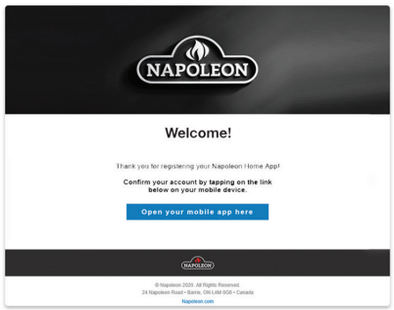


Fig. 4

Tilslutning af din smart enhed

Når du har oprettet din konto, skal du parre dit apparat med appen via Bluetooth og Wi-Fi ved at følge disse trin:

1. Sørg for, at dit apparat er tændt. (Fig. 5)
2. Tryk og hold power-knappen nede i 10 sekunder.
3. Slip power-knappen, når LED-lampen begynder at blinke.
4. Vælg **Tilføj enhed.** (Fig. 6)
5. Accepter tilladelserne. (Fig. 7)
6. Søg efter enheder og vælg enheden fra listen. (Fig. 8)
7. Vælg Wi-Fi-netværket og indtast dine adgangsoplysninger. (Fig. 9)
8. Indtast et tilpasset navn til din enhed, eller fortsæt med det standardnavn, der er givet. (Fig. 10)
9. Du er nu tilsluttet!

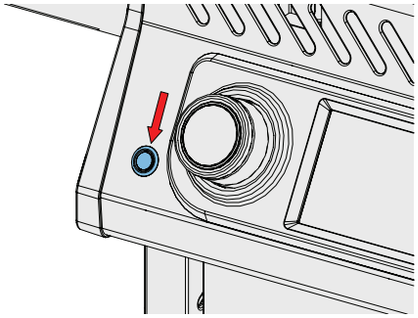


Fig. 5

Indstillinger

For at få adgang til **Indstillings-siden** skal du gå til øverste højre hjørne og vælge dette symbol:

Rul ned for at få adgang til mulighederne for at skifte fra F° til C°. For at ændre navnet på din enhed eller dens rum/beliggenhed, rul ned til **Rediger enhedsindstillinger.** (Fig. 11)

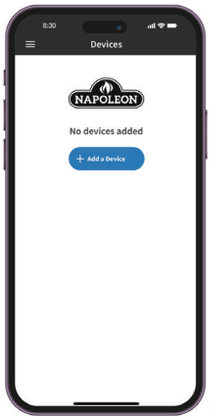


Fig. 6

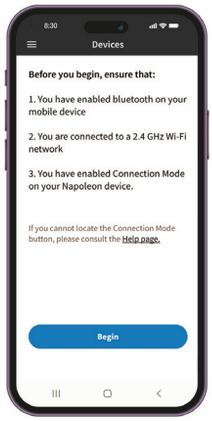


Fig. 7

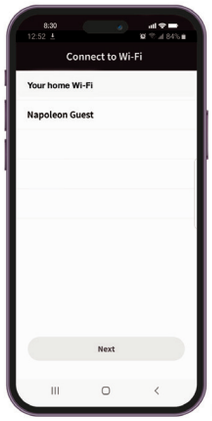


Fig. 8

Fig. 9

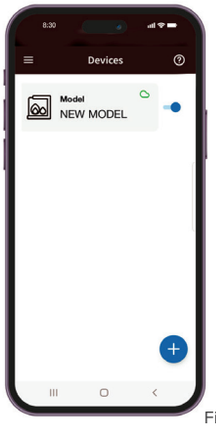


Fig. 10

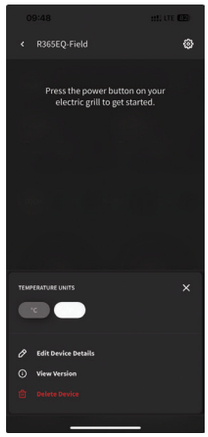


Fig. 11

VÆR FORSIGTIG!

Låget på grillen og hele cookboxen kan blive meget varme under brug.

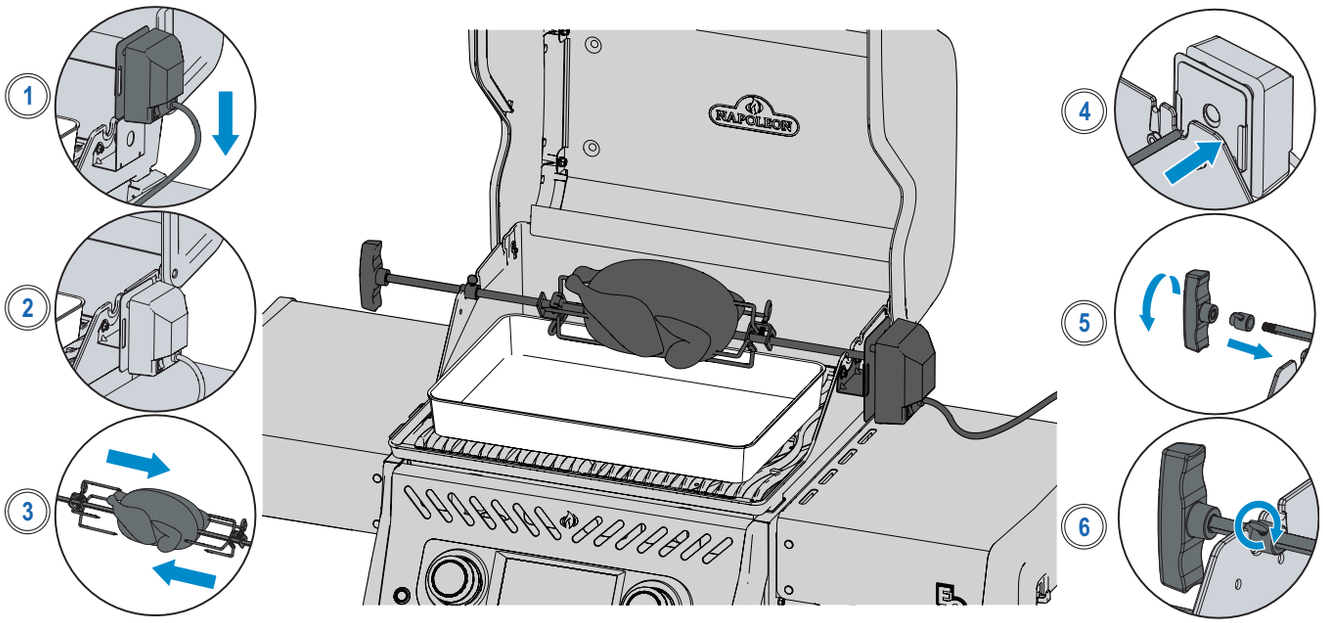
SÅDAN BRUGER DU ROTISSERIET

Samling af dit rotisseri-kit (hvis anskaffet)

Bemærk: Ekstrem varme vil beskadige varmehylden. Fjern den før du påsætter rotisserispyddet.

1. Installerrotisserimotoren på siden af apparatet ved hjælp af monteringsbeslagene. Nogle modeller har formonterede beslag.
2. Når beslaget er fastgjort til apparatet, skal du skubberotisserimotoren på beslaget.
3. Skub den første rotisserigaffel lige forbi midten af spydstangen og stram den på plads. Sæt kødet på spydstangen og skub kødet ind i gaflen. Skub den anden rotisserigaffel på den modsatte ende af spydstangen og skub gaflen ind i kødet, indtil det er sikkert. Stram gaflen på plads.
4. Indsæt forsigtigt den spidse ende af spydstangen i rotisserimotoren og placer den modsatte ende på holderen. Den tunge side af kødet vil naturligt hænge ned for at balancere belastningen.
5. Skub stopbøsningen på spydstangen, indtil den er forbi indersiden af hætten. Dette vil sikre den vandrette bevægelse af spydstangen.
6. Stram stopbøsningen og spydstanghåndtaget. Placer en metalbakke under kødet for at opsamle fedtdryp.

VIGTIGT! Brug altid handsker, når du håndterer komponenter til apparatet.



Tips til brug af rotisseriet:

- Betjen brænderne på høj varme, indtil kødet bliver brunt. Reducer derefter varmen og hold låget lukket.
- Brug et termometer til at kontrollere den interne temperatur af kødet.
- Stege og fjerkræ skal være brune på ydersiden og forblive møre indeni.
- Brug stegesaften til at pensle og lave sovs.
- En 1,4 kg kylling tager cirka 1 ½ time ved medium til høj varme.
- Vær opmærksom på din rotisserimotors kapacitet. Overbelast aldrig dit udstyr.
- Sørg altid for at have en jævnt afbalanceret belastning på dit rotisseri.

Hvordan man tilbereder flere kyllinger

1. Bind eller sæt vingerne fast til kroppen af kyllingerne.
2. Skub rotisserigaflen på spydstangen.
3. Sæt den første kylling på spydstangen, indtil den holdes på plads af rotisserigaflen. Stram.
4. Sæt de næste 2 kyllinger på spydstangen, så alle kyllingerne er tæt sammen.
5. Skub den anden rotisserigaffel på spydstangen og skub den ind i kyllingen, indtil alle 3 kyllinger er presset sammen tæt. Stram.

ADVARSEL! Adskil rotisseri-komponenter, når du er færdig med at tilberede, vask dem med varmt sæbevand og opbevar dem indendørs.

ADVARSEL! Brug varmebestandige grillhandsker, når du håndterer de varme rotisseri-komponenter.

ADVARSEL! Frakobl rotisseri-stikket fra stikkontakten, når grillen ikke er i brug.

TJEKLISTE TIL GRILLOPLEVELSEN

Tjek denne liste hver gang du griller

☐ **Læs brugermanualen**

Sørg for at have læst brugermanualen og alle sikkerhedsinstruktionerne.

☐ **Rengør fedtbakken**

Sørg altid for at rengøre fedtbakken inden grillning for at undgå brande og flammer.

☐ **Kontrollér ledningen**

Sørg for, at apparatet er slukket og afkølet. Kontroller strømkablet for tegn på overdreven slid eller snit. Få strømkablet udskiftet inden brug, hvis det er beskadiget.

☐ **Forvarm og rengør riste.**

Smør riste med vegetabilsk fedtstof og forvarm apparatet for at brænde overskydende rester af og forhindre fastklæbning. Rengør støbejernsriste med en messingbørste og rustfri stålriste med en rustfri børste. Se **Rengøringsinstruktionerne.**
BEMÆRK: Riste i rustfrit stål er korrosionsbestandige og kræver mindre vedligeholdelse end støbejernsriste.

☐ **Forbered området**

Sørg for, at alt, hvad du behøver under grillning, såsom dine redskaber, krydderier, saucer og skåle, er inden for rækkevidde. Lad ikke din mad være uden opsyn, da den kan brænde på.

☐ **Løft ikke låget og vend kun én gang**

Forsøg ikke at åbne låget og kigge for meget, da varmen vil slippe ud og påvirke temperaturen og tilberedningstiden. Vend kun din mad én gang, især bøf og kylling.

☐ **Giv plads**

Lad lidt plads være på grillen og mellem maden, så du har plads til at flytte rundt på maden, hvis det er nødvendigt.

☐ **Brug stegetermometre**

Brug stegetermometer for at sikre, at maden er tilberedt grundigt. Følg de passende temperaturretningslinjer for alle typer kød, især fjerkræ.

PROF TIP TIL GRILLNING!

Forvarm altid grillen før madlavning for at brænde rester af og forhindre, at maden hænger fast på risten.

PROF TIP TIL GRILLNING!

Bliv inspireret til at skabe lækre måltider med opskrifter og grillteknikker fra www.napoleon.com og Napoleons Madtilberedningebøger.

OLIE- OG FEDTANBEFALING!

- Vindruekerneolie
- Solsikkeolie
- Sojabønneolie
- Ekstra jomfruolivenolie
- Rapsolie

Hvis ikke tilgængelig, vælg en olie eller fedt med et højt røgpunkt. Brug ikke saltede fedtstoffer som smør eller margarine.

HVORDAN MAN KLARGØR STØBEJERNSRISTE.

Denne procedure SKAL udføres før første brug og gentages for hver 3.-4. brug for at holde ristene som nye.

1. Fjern støbejernsristene fra apparatet.
2. Vask ristene med varmt sæbevand og en blød klud. Dup dem tørre og lad dem tørre helt.
3. Påfør fedt/olie jævnt med en silikonepensel på begge sider.
4. Installer grillristene igen.
5. Forvarm apparatet til 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Tilbered i 30 minutter.
7. Påfør et andet jævnt lag fedt/olie på grillristene, og fortsæt med at tilberede i yderligere 30 minutter.
8. Grillristene er nu klargjort.

BEMÆRK: Hvis der er dannet rust på støbejernsgitterne, fjern rusten med en støbejernsristene eller messingbørste, og gentag klargøringsprocessen.

Grillvejledning

MAD	KONTROLKNAPINDSTILLING / TILSTAND	TILBEREDNINGSTID	FORSLAG
Steak **1 tomme (2,54 cm) tyk**	HØJ – 2 minutter på hver side. TILSTAND - Madtilberedning	Rød – 4 minutter	Bed om marmoreret fedt i skiverne. Fedt er en naturlig mørner og holder kødet saftigt.
	HØJ til MIDLERTIDIG – Høj varme 2 minutter på hver side, skru derefter ned til medium varme. TILSTAND - Madtilberedning	Medium – 6 minutter	
		Gennemstegt – 8 minutter	
Burgerbøffer **½ tomme (1,27 cm) tyk**	HØJ – 2 minutter på hver side. TILSTAND - Madtilberedning	Rød – 4 minutter	Hold bøfferne i samme tykkelse for ensartet tilberedningstid. Bøffer, der er 1 tomme tykke eller mere, bør grilles ved indirekte varme.
	HØJ – 2 ½ minutter på hver side. TILSTAND - Madtilberedning	Medium – 5 minutter	
	HØJ – 3 minutter på hver side. TILSTAND - Madtilberedning	Gennemstegt – 6 minutter	
Kylling	HØJ, MIDDEL, LAV – 2 minutter på hver side, derefter medium-lav til lav varme. TILSTAND – Ovnindstilling for hele kyllinger. Madtilberedningetilstand for grillede kyllingstykker.	20 – 25 minutter	Skær leddet, der forbinder lår og ben, ¾ igennem, så kødet ligger fladt på brænderen og tilberedes jævnt.
Svinekoteletter	MIDDEL TILSTAND – Rygning	6 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Fjern overskydende fedt.
Spare Ribs	HØJ til LAV – Høj varme i 5 minutter, derefter lav varme indtil færdig. TILSTAND – Rygning	20 minutter på hver side, med hyppig omdrening	Vælg magre ribben med meget kød. Grill, indtil kødet let trækker sig fra benet.
Lammekoteletter	HØJ til MIDDEL – Høj i 5 minutter, derefter Middel, indtil færdig. TILSTAND – Rygning	15 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Trim overskydende fedt af.
Hotdogs	MIDDEL til LAV TILSTAND - Madtilberedning	4 – 6 minutter	Vælg større pølser og lav et snit på langs før grillning.

Rengøringsinstruktioner

Apparatfunktion: Rengøringsmode

Rengøringsmode på apparatet tillader forbrænding af madrester og snavs med en ekstremt høj temperatur (750°F / 400°C).

1. Fjern mad eller tilbehør fra apparatet.
2. Fra **startskærmen**, vælg **Rengør.**
3. Brug skyderen til at justere timeren. Den maksimale tid er 30 minutter. (Fig. 1)
4. Tryk på højre knap eller berør START-ikonet for at begynde **rengøringsoperationen**.
5. Apparatet slukker automatisk, når operationen er færdig. Hvis alarmfunktionen er aktiveret, vil apparatet underrette brugeren ved at afgive en buzzer-lyd, når rengøringscyklussen er afsluttet.
6. Skrub grillristene med en børste til rustfrit stål til rustfri stålriste eller en messingbørste til støbejernriste.

Bemærk: Denne funktion vil blive deaktiveret, hvis en anden indstilling vælges.

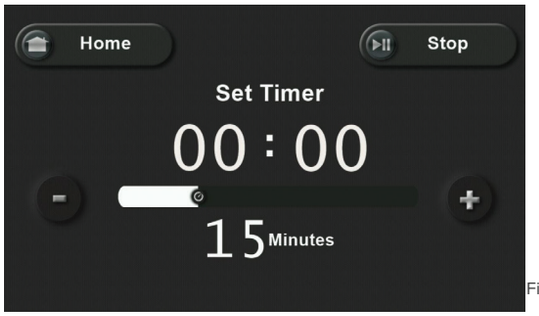


Fig. 1

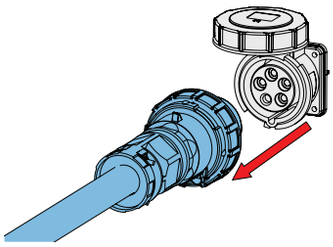


Fig. 2

FORSIGTIG! Træk stikket ud af apparatet før håndrengøring. Lad det køle af før du fjerner eller installerer dele. (Fig. 2)

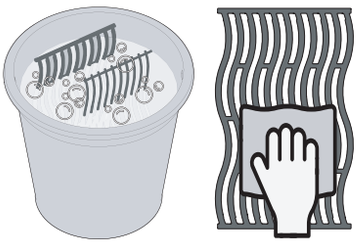


Fig. 3

Førstegangsbrug

- Vask risterne i hånden med vand og mild opvaskesæbe for at fjerne eventuelle rester fra fremstillingsprocessen. Vask IKKE i opvaskemaskine. (Fig. 3)
- Skyl grundigt med varmt vand og tør helt af med en blød klud for at forhindre fugt i at trænge ind i støbejernet.

Støbejernsriste

- Klargør dine riste for at tilføje en beskyttende belægning, der forhindrer korrosion. Se Grilling Tips – **Hvordan man klargør støbejernsriste.**

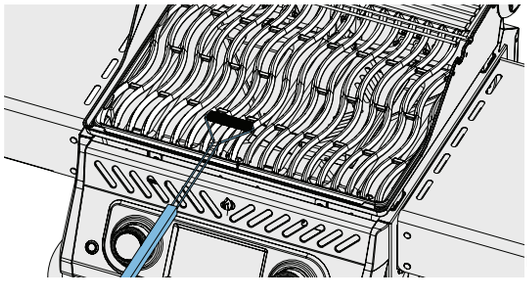


Fig. 4

Rustfrit Stål Riste (hvis udstyret)

- Riste af rustfrit stål kan rengøres ved at forvarme grillen og bruge en stålbørste til at fjerne rester. (Fig. 4)
- Rister af rustfrit stål vil permanent misfarves ved regelmæssig brug på grund af de høje temperaturer under grillning.

Elektriske Madtilberedningeplader

VIGTIGT! Brug ikke nogen form for børste til at rengøre de elektriske brændere. Børstehårene kan beskadige de elektriske brændere. Se Rengøringsindstilling for at brænde eventuelle rester af de elektriske brændere. (Fig. 5)

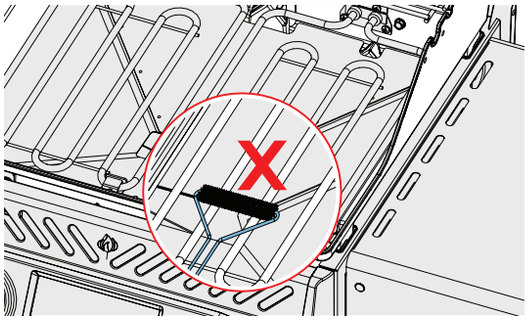


Fig. 5

ADVARSEL! Nedsænk ikke elektriske komponenter (f.eks. kabler, stik) i vand eller andre væsker under rengøring.

ADVARSEL! Håndrengøring bør kun udføres, når apparatet er køligt for at undgå forbrændinger.

ADVARSEL! Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ståluld på malede, porcelæns- eller rustfri ståldele af dit apparat, da det vil ridse overfladen.

Indvendigt i apparatet

1. Fjern røgeboksen (hvis den er i brug) og vask den i varmt sæbevand. (Fig. 6)
2. Brug en blød messingbørstebørste til at rense løse affald. Børst alt affald fra indersiden af apparatet ned i den aftagelige drypbakke. BRUG IKKE børsten på de elektriske brændere. (Fig. 7)
3. Fjern bundbeklædningen (drypbakke til fedtopsamling). Brug ikke slibende rengøringsmidler til at rengøre porcelænslineren.
4. For at fjerne genstridige pletter, læg den i sæbevand for at løsne snavs. Rengør med et ikke-slibende rengøringsmiddel og tør med en ren klud.
5. Sørg for, at grillpladen er korrekt placeret ved geninstallationen.

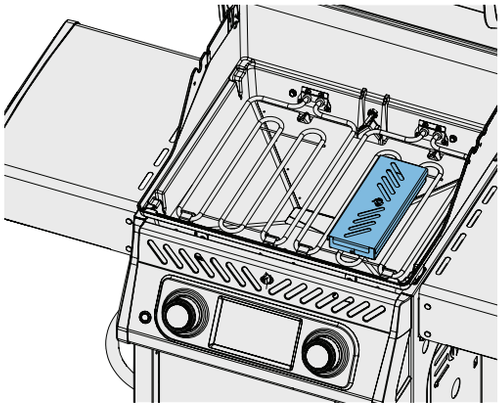


Fig. 6

Drypbakke

1. Skub drypbakken ud af apparatet for at få adgang til den engangs-fedtopsamler eller for at rengøre drypbakken. (Fig. 8)
2. Skrab drypbakken ud med en spartel eller skraber.
3. Skift den engangs-fedtopsamler hver 2-4 uge afhængigt af grillbrug (hvis relevant).

- Rengør ofte for at undgå fedtophobning – cirka hver 4-5 gange. (Fig. 8)
- Besøg din Napoleon Grill-forhandler for forsyninger.

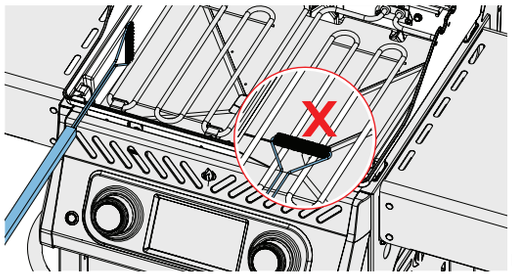


Fig. 7

Skærm

1. Tag stikket ud af apparatet.
2. Tør forsigtigt støv af skærmens overflade med et tørt, rent mikrofiberklæde. Fjern eventuelle mærkater fra klædet for at undgå ridser på skærmen.
3. For hårde pletter, fugt let et mikrofiberklæde med vand og tør skærmen forsigtigt med så lidt tryk som muligt.

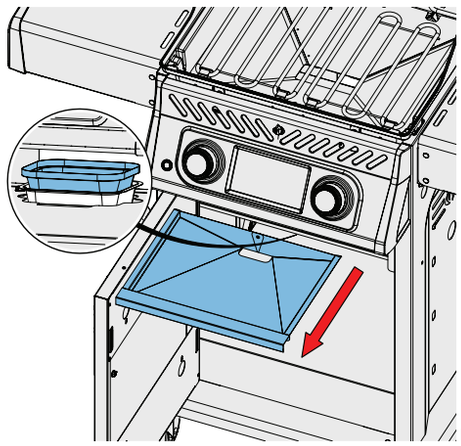


Fig. 8

Udvendig Overflade på Apparatet

- Brug kun et ikke-abrasivt rengøringsmiddel. Abrasive rengøringsmidler eller ståluld vil ridse overfladen.
- Tør altid i retning af slibningen. (Fig. 9)
- Håndter porcelænsemaljerede komponenter med omhu.
- Den bagte emaljefinish er glaslignende og vil flække, hvis den får slag.
- Stålkomponenter kan ændre farve over tid, når de opvarmes, og få en gylden eller brun nuance. Dette er normalt og påvirker ikke apparatets ydeevne.

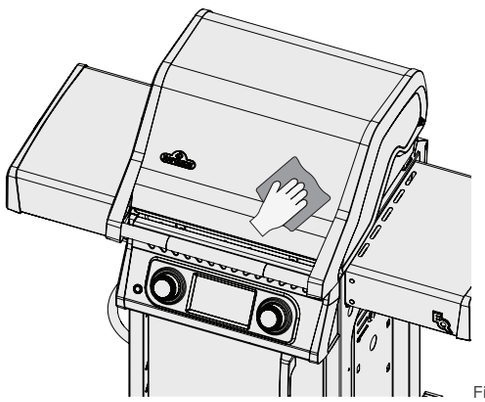


Fig. 9

ADVARSEL! Bær altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du rengør dit apparat.

ADVARSEL! En damprenser må ikke anvendes.

ADVARSEL! Ophobet fedt er en brandfare. Rengør regelmæssigt fedt fra hele enheden, inklusive fedtbakken, for at undgå ophobning og fedtbrande.

Vedligeholdelsesinstruktioner

Anbefalinger

Denne enhed bør inspiceres grundigt og serviceres årligt af en kvalificeret servicetekniker.

- Oprethold altid korrekt afstand til objekter nær luftventilerne. Dette vil tillade varm luft at undslippe enheden, så varmeelementerne fungerer korrekt.
- Bloker aldrig for ventilationen.
- Enheden er beregnet til udendørs husholdningsbrug.
- Hold enheden væk fra korrosive miljøer.
- Dæk enheden til, når den ikke er i brug, for at forlænge dens levetid.

RUSTFRIT STÅL I BARSKE MILJØER

Rustfrit stål oxiderer eller misfarves i nærværelse af chlorider og sulfider, især i kystområder, varme og meget fugtige områder samt omkring swimmingpools og spaer. Disse pletter ligner rust, men de kan let fjernes eller forhindres. Vask rustfri og kromoverflader hver 3-4 uge. Rengør med varmt sæbevand.

VIGTIGT! Skader som følge af undladelse af at følge disse instruktioner er IKKE dækket af din apparatgaranti.

Trin til at undgå beskadigelse af elektriske brændere

1. Sluk aldrig opflamning med vand.
2. Lad ikke koldt vand (regn, sprinkler, haveslange osv.) komme i kontakt med de varme elektriske brændere. En pludselig temperaturændring vil forårsage revner i den elektriske brænder.
3. En elektrisk brænder, der bliver våd før brug, vil skabe damp, når den senere anvendes, og producere tryk, der vil få den elektriske brænder til at revne.
4. Gentagen gennemblødning af den elektriske brænder kan få den til at svulme op og udvide sig, hvilket producerer tryk, der vil få den elektriske brænder til at revne og ikke fungere.
5. Inspicer den elektriske brænder for mulig vandgennemblødning, hvis du finder stående vand i apparatet. Brug ikke, hvis den er våd. Læg den elektriske brænder i lodret position, indtil den er stabil, for at dræne eventuelt overskydende vand.
6. Lad ikke hårde genstande ramme den elektriske brænder. Vær forsigtig, når du indsætter eller fjerner grillriste og bruger tilbehør.

Frigivelse af varm luft

Varm luft skal have en måde at undslippe apparatet på, for at det kan fungere korrekt.

SIKKERHED FØRST!

Bær altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du servicerer din grill.

VI VIL GERNE HJÆLPE!

Napoleon er her for at sikre, at din grilloplevelse bliver mindeværdig. Kontakt os, hvis du har brug for yderligere hjælp.

ADVARSEL! Rengør ikke apparatet ved at sprøjte vand på det.

ADVARSEL! Sluk for elektriske brændere og afbryd enheden før service.

ADVARSEL! Vedligeholdelse bør kun udføres, når apparatet er køligt for at undgå forbrændinger.

Fejlfinding

Aktivér elektriske brændere og varmeproblemer

- Apparatet tænder ikke.
- Hovedtemperatursensoren virker ikke.
- Opvarmingselementet virker ikke.
- Knappen reagerer ikke.

Mulige årsager	Løsning
Strømudfald.	Sørg for, at apparatet har strøm.
Beskyttelsesafbryder på apparatet eller stikkontakten er udløst.	Nulstil din sikringsafbryder.
Strømmen er ikke korrekt tilsluttet.	Sørg for, at stikket er korrekt tilsluttet.
Komponentfejl.	Kontakt din forhandler eller kundesupport.
Ingen strøm til apparatet.	Sørg for, at apparatet har strøm.
Fejl i temperaturfølerens forbindelse.	Tjek termoelementets ledning for et kontinuitetsproblem. Se **Erstatningsdele.**
	Kontakt din forhandler eller kundesupport.
Apparatet blev slukket på grund af overophedning.	Lad apparatet køle af og prøv igen. Se **Grillinstruktioner.** **VIGTIGT!** Sørg for, at der ikke er ophobet fedt i apparatet for at undgå ophobning og fedtbrande. Se **Rengøringsinstruktioner.**
	Kontakt din forhandler eller kundesupport.
Defekt element eller elementforbindelse.	Kontakt din forhandler eller kundesupport.
Knapperne sidder fast eller er brudt.	Fjern knappen, og tjek for skader. Se **Erstatningsdele.**
Fejl på kontrolpanelet.	Kontakt din forhandler eller kundesupport.

Elektriske og forbindelseproblemer

- Stegetermometre fungerer ikke.
- Skærmen tænder ikke.
- Apparatet blev slukket uventet.

Mulige årsager	Løsning
Stegetermometre er ikke korrekt tilsluttet.	Sørg for, at stegetermometrene er korrekt tilsluttet. Se **Monteringsvejledning.**
Stegetermometre har overskredet temperaturgrænsen.	Fjern stegetermometrene fra madlavningsområdet, lad dem køle af, og prøv igen.
Måltemperaturen er ikke indstillet.	Sørg for, at måltemperaturen er indstillet i appen, og at meddelelser er tilladt på din telefon. Se **Apparatsindstillinger.**
Ingen strøm til apparatet.	Sørg for, at apparatet har strøm.
Defekte kabler.	Tjek alle synlige ledningsbundter for større skader. Se **Erstatningsdele.**
	Kontakt din forhandler eller kundesupport.
Defekt skærm eller komponentfejl.	Kontroller, om forbindelsen er oprettet via telefonappen. Se **Napoleon Home App.**
	Hvis forbindelsen er etableret, men skærmen forbliver slukket, er det en komponentfejl.

Mulige årsager	Løsning
Overophedningsbeskyttelsen er blevet udløst.	Sænk apparatets temperatur. Se **Grillinstruktioner.**
Automatisk afbrydelse er blevet udløst.	Kontroller afbrydelsestiderne og juster indstillingerne, inden tiden nås. Se **Grillinstruktioner.**
Strømudfald.	Kontakt din forhandler eller kundesupport.
Defekt IoT-modul.	

Napoleon Home App-fejl

- Kan ikke oprette forbindelse mellem appen og apparatet.
- Kan ikke styre apparatet med appen.
- Tabt forbindelse til apparatet.

Mulige årsager	Løsning
Tilstand er ikke startet på apparatet.	Sørg for, at en tilstand er fysisk startet på apparatet. Se **Driftsmåder.**
Ingen applikationskontrol.	Sørg for, at apparatet er tæt nok på en WI-FI-router, og følg parringstrinene. Se **Forbindelse af din smarte enhed.**
Appen er forældet.	Sørg for, at din **Napoleon Home App** er opdateret. Se **Apparatsindstillinger.**

Maling flækker

- Maling ser ud til at flække indvendigt på låget eller hætten.

Mulige årsager	Løsning
Fedtophobning på indvendige overflader.	Dette er ikke en defekt. Finishen på låget og hætten er porcelæn eller rustfrit stål og vil ikke flække. Flækningen skyldes hærdet fedt, som tørrer til mal-lignende flager, der flager af. Regelmæssig rengøring vil forhindre dette. Se **Rengøringsinstruktioner.**

VI VIL GERNE HJÆLPE!

Kontakt Napoleon Customer Solutions Department for anbefalede erstatningsdele. +31 345 588655.

Overholdelse

PRODUKTNAVN	MODELNUMMER	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

FCC-erklæring

Denne enhed overholder del 15 af FCC-reglerne. Driften er underlagt følgende to betingelser:

1. Enheden må ikke forårsage skadelig interferens.
2. Enheden skal acceptere enhver interferens, der modtages, inklusive interferens, der kan forårsage uønsket drift.

Dette udstyr er blevet testet og fundet at overholde grænserne for en Class B digital enhed i henhold til del 15 af FCC-reglerne. Disse grænser er designet til at give rimelig beskyttelse mod skadelig interferens i en boliginstallation. Dette udstyr genererer, bruger og kan udsende radiofrekvensenergi, og hvis det ikke installeres og anvendes i overensstemmelse med instruktionerne, kan det forårsage skadelig interferens med radiokommunikation. Der er dog ingen garanti for, at interferens ikke vil opstå i en bestemt installation.

Hvis dette udstyr forårsager skadelig interferens med radio- eller tv-modtagelse, som kan bestemmes ved at slukke og tænde udstyret, opfordres brugeren til at forsøge at korrigere interferensen ved en eller flere af følgende foranstaltninger:

- Juster eller flyt modtagerantennen.
- Øg afstanden mellem udstyret og modtageren.
- Tilslut udstyret til en stikkontakt på en anden kreds end den, som modtageren er tilsluttet.
- Kontakt forhandleren eller en erfaren radio-/tv-tekniker for hjælp.

Ændringer eller modificeringer, der ikke er udtrykkeligt godkendt af den ansvarlige part for overholdelse, kan ophæve brugerens ret til at betjene udstyret.

ISED-erklæring

Denne enhed indeholder licensfri transmitter(e)/modtager(e), der overholder Innovation, Science and Economic Development Canada's licensfri RSS(er).

Drift er underlagt følgende to betingelser:

1. Denne enhed må ikke forårsage interferens.

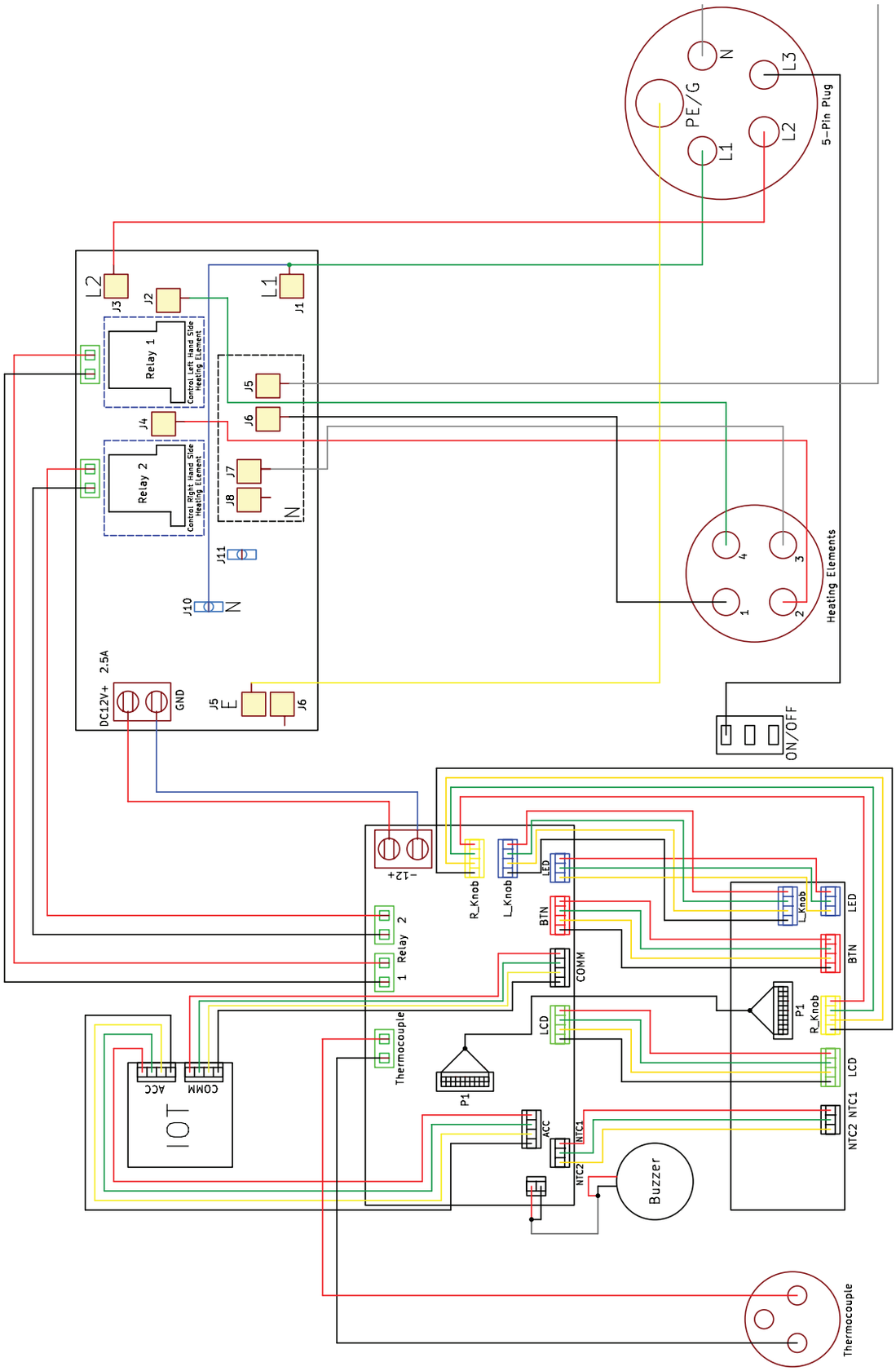
2. Denne enhed skal acceptere enhver interferens, herunder interferens, der kan forårsage uønsket drift af enheden.

Det digitale apparat overholder canadiske CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Erklæring om strålingseksponering

For at overholde FCC RF eksponeringsoverholdelseskravene gælder denne tilladelse kun for mobile konfigurationer. Antennerne, der anvendes til denne transmitter, skal installeres, så der er en adskillelsesafstand på mindst 20 cm fra alle personer og må ikke være placeret sammen med eller fungere i forbindelse med nogen anden antenne eller transmitter.

Elektrisk Diagram



NAPOLEON 15-ÅRS GARANTI

Til ROGUE® EQ™ 365

15 års begrænset garanti på Napoleons elektriske grill.

Denne garanti er gyldig i: Den Europæiske Union, Schweiz, Andorra, San Marino, Norge, Island og Liechtenstein.

Kundens juridiske rettigheder i tilfælde af mangler i henhold til WKRL - (EU) 2019/711) er ikke påvirket, begrænset eller ændret af nærværende garanti. Udøvelse af lovbestemte rettigheder skal ske gratis.

NAPOLEON garanterer, at komponenterne i dit nye NAPOLEON-produkt vil være fri for defekter i materialer og udførelse fra købsdatoen i en periode på:

Overdel	15 Years
Porcelænsemaljeret låg	15 Years
Aluminiumstøbninger	15 Years
Porcelænsemaljerede støbejernsriste	15 Years
Elektriske komponenter	3 Years
Alle andre dele	15 Years

GARANTIBETINGELSER OG -BEGRÆNSNINGER

NAPOLEON garanterer, at dets produkter er fri for fejl udelukkende til den oprindelige køber, og kun i det omfang købet er sket gennem en officiel NAPOLEON-forhandler. Følgende betingelser og begrænsninger gælder:

Den nuværende producents garanti kan ikke overføres eller forlænges under nogen omstændigheder eller af nogen af vores repræsentanter.

Grillen skal installeres af en autoriseret, autoriseret servicetekniker eller entreprenør. Installation skal ske i overensstemmelse med den medfølgende installationsvejledning samt alle lokale og nationale bygge- og brandforskrifter.

Denne begrænsede garanti dækker ikke skader forårsaget af forkert betjening, manglende vedligeholdelse, fedtbrand, miljøeksponering, ulykker, ændring, misbrug eller forsømmelse. Installation af reservedele fra andre producenter uggyldiggør nærværende garanti. Misfarvning af plastikelementer på grund af påføring af kemiske rengøringsmidler eller udsættelse for sollys er ikke dækket af denne garanti.

Denne garanti udelukker også ethvert af følgende: Ridser, buler, malingsfejl, belægninger, korrosion eller misfarvning forårsaget af udsættelse for varme eller slibende og kemiske rengøringsmidler, samt afslag på porcelænsbelagte dele og alle komponenter, der anvendes i installationen af grillen.

Hvis en del forringes til det grad, at den bliver ubrugelig (på grund af rust eller gennembrænding) inden for garantiperioden, vil kunden få udleveret en reservedel.

Efter det første år har NAPOLEON i henhold til denne garanti (Præsidents begrænsede livstidsgaranti, 15 års begrænset garanti, 10 års begrænset garanti, 3 års begrænset garanti) bemyndigelse til at frafalde enhver garantiforpligtelse efter eget skøn ved at refundere den oprindelige køber engrosprisen for de relevante defekte garantidele.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for nogen installation, arbejdstimer eller andre omkostninger eller udgifter forbundet med geninstallation af en garantidel. Omkostninger af denne art er ikke dækket af nærværende garanti.

Uanset eventuelle regler under denne garanti (præsidents begrænsede livstidsgaranti, 15 års begrænset garanti, 10 års begrænset garanti, 3 års begrænset garanti), er NAPOLEONs ansvar i henhold til denne garanti defineret af det foregående og dækker ikke nogen tilfældig, resulterende eller indirekte skade under alle omstændigheder.

Denne garanti definerer NAPOLEONs pligter og ansvar med hensyn til NAPOLEON grillen. NAPOLEON påtager sig intet yderligere ansvar i forbindelse med salget af dette produkt, og autoriserer heller ikke nogen tredjepart til at påtage sig noget andet ansvar på dets vegne.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for: Overophedning, slukning af flammen på grund af miljøfaktorer såsom stærk vind eller utilstrækkelig ventilation.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for skader på grillen forårsaget af vejret, hagl, hårdhændet håndtering, aggressive kemikalier eller rengøringsmidler.

Garantikrav skal ledsages af købsbeviset eller en kopi heraf med angivelse af serie- og modelnummer.

NAPOLEON forbeholder sig retten til at få produktet eller en del deraf inspiceret af en af dets repræsentanter, før garantiforpligtelsen opfyldes.

NAPOLEON afholder ikke forsendelsesomkostninger, arbejdstimer eller eksportafgifter.

Garant:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Ägarens manual

REQ365

Apparater som illustreras i denna manual kan skilja sig från den inköpta modellen.

Vi vill ha din feedback!

Besök Napoleon.com för att skriva en recension.

★★★★★

Ange serienummer

GRATTIS TILL DIN ELEKTRISKA NAPOLEON GRILL!

Du har just uppgraderat ditt grillande.

VI VILL ATT DIN GRILLUPPLEVELSE SKA VARA MINNESVÄRD OCH SÄKER.

Läs och följ denna ägarhandbok innan du använder din grill för att undvika egendomsskador, personskador eller dödsfall.

Ta bort allt förpackningsmaterial, reklamlappar och kort från apparaten innan användning.

UTOMHUS ELEKTRISK GRILL. ANVÄND UTOMHUS I ETT VÄL VENTILERAT UTRYMME.

ANVÄND INTE I en byggnad, garage eller något annat slutet utrymme.

FARA!

- MÖJLIG ELEKTRISK STÖT
- För utomhusbruk i hushåll
- När du använder elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas för att minska risken för brand, elektrisk stöt, personskador och materialskador.

VARNING!

Läs och följ alla varningar och instruktioner innan du använder apparaten.

Om informationen i dessa instruktioner inte följs exakt kan det leda till brand eller explosion och orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall.

MEDDELANDE TILL LICENSIERAD ELEKTRIKER

För bostäder med äldre tvåfasledning krävs ett 32A IEC 60309 (6h) stickpropp. Stickproppen som levereras med strömkabeln måste bytas ut och paras ihop med ett lämpligt 32A utomhusuttag. Kontakta en Napoleon-återförsäljare för N370-10005052 32AMP Plug End Kit. Lämna dessa instruktioner till apparatens ägare för framtida referens.

Uppmärksamma vuxna och barn för risken med heta ytor. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

MEDDELANDE TILL KONSUMENT: Förvara dessa instruktioner för framtida referens.

Välkommen till Napoleon!

SÄKERHETEN FÖRST

VARNING! Allmän information

Denna enhet uppfyller tekniska standarder och säkerhetskrav för elektriska apparater.

Hela den elektriska installationsförsörjningen MÅSTE utföras av en licensierad elektriker. Enheten måste installeras i enlighet med lokala föreskrifter.

VARNING! Elektriska försiktighetsåtgärder

Denna enhet använder ett 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) stickpropp.

Risk för elektrisk chock. Använd endast ett jordfelsbrytarskyddat (GFCI) krets med denna enhet.

SE ALLTID till att det elektriska uttaget som används är lämpligt för enhetens specifikationer. Enheten är märkt för 5,4 kW. Använd endast ett passande utomhusuttag som är dedikerat för denna enhet.

Elförsörjningen bör tillhandahållas genom en residualströmmande enhet (RCD) med en nominerad residualström som inte överstiger 30 mA.

Enheten ska anslutas till ett uttag med jordanslutning.

Håll alla elektriska kablar borta från vatten, andra vätskor eller uppvärmda ytor. Använd inte enheten om kabeln, stickproppen eller några andra kritiska komponenter har blivit skadade, eller om enheten inte fungerar korrekt.

Det rekommenderas att ansluta enheten direkt till ett korrekt jordad uttag. Om en förlängningssladd används, ska den vara:

1. Godkänd för utomhusbruk.
2. Lämpligt dimensionerad för kontinuerlig 16A strömförsörjning. Och,
3. Så kort som möjligt.

Bostadsförlängningssladdar får inte användas.

VARNING! Installation och montering

Montera denna apparat exakt enligt instruktionerna i monteringsanvisningarna som finns i denna manual. Denna apparat är inte avsedd att installeras i eller på mobilhem, husvagnar eller båtar.

Ändra inte denna apparat under några omständigheter.

VARNING! Drift

Läs hela denna ägarhandbok innan du använder apparaten.
LÄMNA ALDRIG apparaten utan tillsyn under matlagning.
FÖRSÖK ALDRIG att släcka en fettbrand med vatten eller andra vätskor.
HA EN ABC-brandsläckare tillgänglig

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade.

VARNING! Förvaring och när apparaten inte används

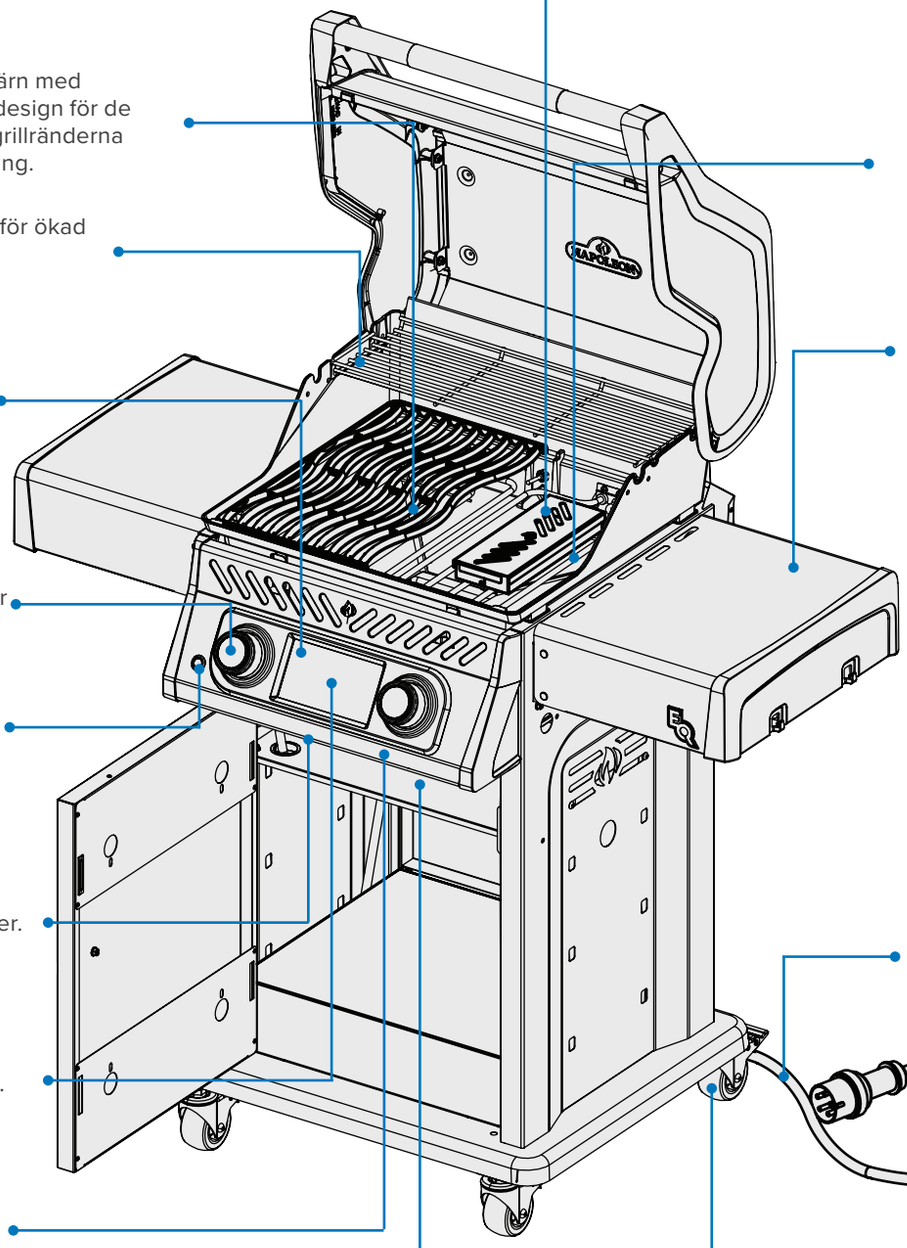
Koppla ur apparaten från uttaget när den inte används. Håll kontakten och sladden torra.
Lämna inte apparaten PÅ under perioder av icke-användning.
Förvara apparaten inomhus när den inte används. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

INNEHÅLL

Välkommen till Napoleon! 147
Säkerheten först
Fullständiga systemfunktioner 148
Komma igång 149
VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER
Drift 150
Starta din apparat
Grillinstruktioner
Driftslägen
Apparatsinställningar
Napoleon Home App
Hur man använder rotisserie
Grillupplevelsechecklista
Hur man kryddar gjutjärnskockor
Grillguide 160
Rengöringsinstruktioner 161
Underhållsinstruktioner 163
Rostfritt stål i hårda miljöer
Felsökning 164
Överensstämmelse 166
Elektriskt diagram 167
Garanti 168
Monteringsguide 241
Ersättningsdelar 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Fullständiga systemfunktioner



De apparater som illustreras i denna ägarhandbok kan skilja sig från den modell du har köpt. Visad modell: REQ365

Komma igång

LÄS OCH SPARA DESSA INSTRUKTIONER

FARA / VARNING! Varnar för en risk som kan leda till brand, explosion, dödsfall eller allvarliga fysiska skador.

VARNING / FÖRSIKTIGHET! Varnar för en risk som kan leda till mindre fysiska skador eller egendomsskador.

Använd skyddshandskar.

Använd skyddsglasögon.

FÖRSIKTIGHET! Het yta. Ytor märkta med denna symbol är mycket heta.

Viktig information.

FARA / VARNING! Elektrisk stöt som kan leda till brand, explosion, dödsfall eller allvarliga fysiska skador.

FARA! Stäng omedelbart av strömförsörjningen och koppla bort.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Använd inte apparaten om uttaget är skadat.
- Strömkabeln bör regelbundet kontrolleras för tecken på skador, och apparaten får inte användas om kabeln är skadad.
- Om kabeln är skadad bör den bytas ut av en auktoriserad återförsäljare, servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att undvika risker.
- Använd inte apparaten i regn eller medan du står i vatten.
- Använd inte apparaten inom 3 meter (10 fot) från en pool, damm eller annat vattendrag.
- Använd inte apparaten som en värmare.
- Området runt apparaten ska hållas fritt från brandfarliga vätskor och andra brännbara material såsom moppar, trasor, kvastar och papper, samt lösningsmedel, rengöringsvätskor och bensin.
- Fettbrickan måste vara på plats hela tiden medan apparaten är i drift.
- För att undvika skador, använd endast tillbehör som speciellt rekommenderas av Napoleon.
- Justera inte grillgallren när apparaten är i drift eller varm.
- Låt apparaten och eventuell insamlad fett eller matdroppar svalna innan du flyttar, rengör, servar eller förvarar grillen.
- Använd inte apparaten i områden med hög trafik. Kabeln måste placeras så att den inte kan dras av barn eller utgöra en snubbelrisk.
- Håll alla elektriska sladdar borta från uppvärmda ytor.
- För att skydda mot elektriska stötar, doppa inte kabeln eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Stäng av kontrollerna innan du kopplar ur kontakten från vägguttaget.
- Låt inte kallt vatten (t.ex. regn, sprinklersystem, slang, högtryckstvätt) komma i kontakt med den heta grillen.
- Täck aldrig mer än 75% av matlagningsytan med kokkärl.
- Upprätthåll alltid korrekt avstånd till brännbara material: 26” (660 mm) till baksidan av enheten, 10” (254 mm) till sidorna.
- Ytterligare utrymme på 24” (610 mm) rekommenderas nära vinylbeklädnad eller glasrutor.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än det avsedda. Bränsle, såsom kolbriketter, får inte användas med denna grill.
- Under användning blir apparaten het. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelement eller delar märkta med en het yta-symbol.

LÄS OCH SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VARNING! Följ alla specifikationer och instruktioner exakt för att förhindra brand, egendomsskador, personskador eller dödsfall.

VARNING! Tillgängliga delar kan vara mycket heta. Håll unga barn borta.

Drift

STARTA DIN APPARAT

Är det första gången? Utför en bränning

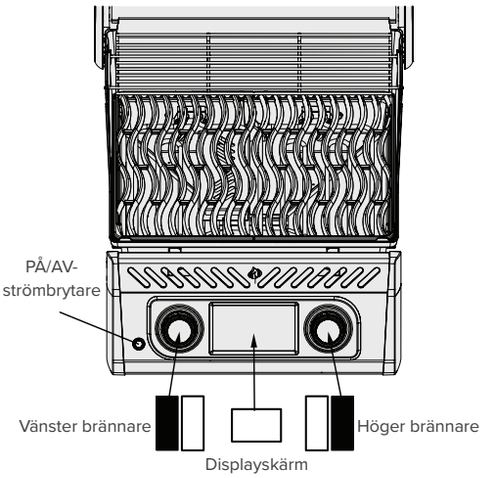
Kör apparaten på hög värme i 30 minuter med locket stängt. Det är normalt att apparaten avger en lätt lukt första gången den används.

Detta orsakas av bränningen av interna färger och smörjmedel som används vid tillverkningsprocessen och kommer inte att inträffa igen.

Apparatens drift

1. Koppla in apparaten i det elektriska uttaget. (Fig. 1)
2. Öppna apparatens lock.
3. Tryck på PÅ/AV-strömbrytaren. (Fig. 2)
4. Välj läget från startsidan med hjälp av pekskärmen eller den högra reglaget. Se Reglagefunktioner.
5. Använd reglagen eller skärmen, beroende på lägena, för att justera brännartemperaturnivåerna. (Fig. 3)

OBS: Alla lägen måste startas på apparaten.



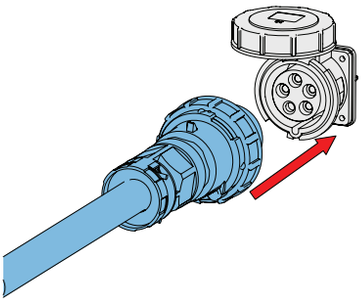


Fig. 1

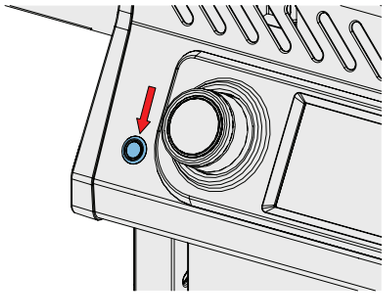


Fig. 2

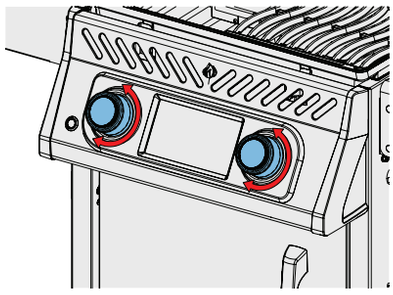


Fig. 3

Apparatens funktion: Automatisk avstängningstimer

För att ge sinnesro och spara energi är apparaten utrustad med en automatisk avstängningstimer. I matlagningsläge stängs apparaten av efter 2–21 timmars inaktivitet; den senaste värmeinställningen som valts kommer att avgöra hur länge apparaten är aktiv innan den stängs av.

VÄRMESAMMANFATTNING - MATLAGNINGSLÄGE (VÄNSTER OCH HÖGER REGLAGE)	AVSTÄNGNINGSTID (TIMMAR)
1 (LÅG)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MEDEL)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (HÖG)	2

VARNING! Använd apparaten på en plan och stabil yta.

VARNING! Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller reglage.

VARNING! Justera inte grillgallren när apparaten är varm eller i drift.

Grillinstruktioner

Användning av vänster och höger elektrisk brännare

- Förvärm apparaten i cirka 20 minuter innan du börjar laga mat. Kör båda elektriska brännarna på hög värme med locket stängt tills temperaturen når minst 500°F (260°C).
- Grillgallren kan oljas innan förvärmning för att minska att maten fastnar vid grillning av magert kött som kycklingbröst eller fläskkött.
- Trimma bort överflödigt fett från köttet för att förhindra flammor, eller sänk temperaturinställningen på apparaten.
- Mat som tillagas under en kort tid, såsom fisk och grönsaker, kan grillas med locket öppet.
- Grillning med locket stängt säkerställer högre och jämnare temperaturer som tillagar köttet mer jämnt och kan förkorta tillagningstiden.
- Mat som tar längre tid än 30 minuter, såsom rostbiffar, kan tillagas indirekt med den elektriska brännaren. Se Indirekt grillning.

Direkt grillning

Denna metod används ofta för att bryna eller för mat som tillagas under en kort tid, såsom hamburgare, biffar, kyckling eller grönsaker.

Placera maten direkt på grillgallren ovanför värmen. (Fig. 1)

Bryn köttet först för att bevara saften och smaken.

Sänk grilltemperaturen för att avsluta tillagningen enligt din preferens.

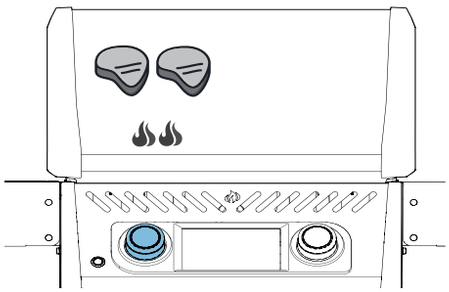


Fig. 1

Indirekt grillning

Denna metod använder lägre temperaturer och cirkulerar värmen runt maten, vilket tillagar den långsamt och jämnt. Använd denna metod för att tillaga större köttbitar eller mat som lätt orsakar flammor, såsom rostbiff, kyckling eller kalkon.

Placera maten på brännaren som är AVSTÄNGD; värmen från den motsatta brännaren som är PÅ kommer att tillaga maten. (Fig. 2)

Välj **Matlagningsläge** från **Startsidan**. Ställ in önskad nivå.

Grillning vid lägre temperatur och längre tillagningstid resulterar i mörare kött.

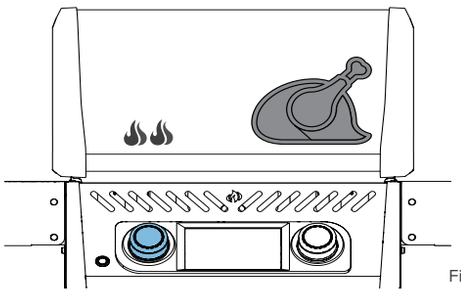


Fig. 2

Temperaturprober

Apparaten är utrustad med två temperaturprober som ska anslutas till undersidan av kontrollpanelen. Se **Monteringsguiden**.

Innan matlagning, sätt in spetsarna på proberna i den tjockaste delen av köttet, undvik ben och fett för att mäta den interna temperaturen på maten. (Fig. 3)

Förvara inomhus när de inte används. Använd endast de temperaturprober som rekommenderas för denna apparat.

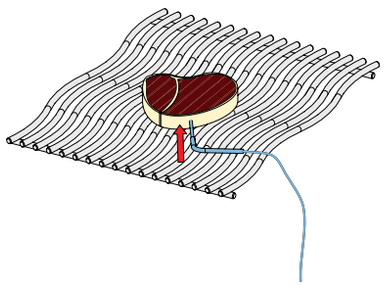


Fig. 3

VARNING! Kol eller liknande brännbara bränslen får inte användas med denna apparat.

VARNING! Lämna inte mat utan tillsyn på någon fungerande elektrisk brännare.

VARNING! Använd inte apparaten under förlängda markiser. Om dessa instruktioner inte följs kan det leda till brand eller personskador.

Överhettningstemperatur

Apparaten upptäcker överdrivna temperaturer utanför det typiska eller rekommenderade intervallet för att förhindra överkokning.

Om apparatens temperatur överstiger 850°F (455°C) kommer skärmen att visa en varningsnotifikation till användaren. (Fig. 4)

När varningen har initierats har operatören 10 sekunder på sig att godkänna varningsmeddelandet, annars stängs apparaten av helt och visar en notifikation om att enheten har stängts AV och måste startas om för att återuppta driften om så önskas.

OBS: Apparaten stängs av om temperaturen överstiger 900°F (485°C).

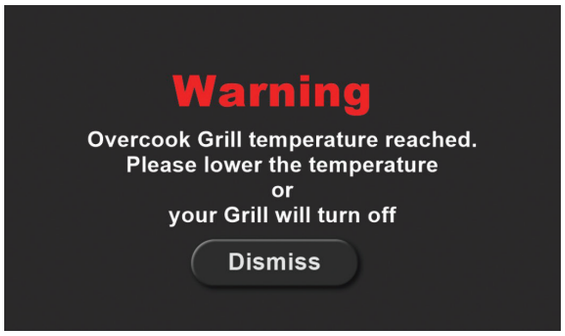


Fig.4

Startsidan

Startsidan visar en översikt över alla lägen, funktioner och inställningar som är tillgängliga för operatören. (Fig. 5)

Genom att vrida på det högra reglaget kan användaren verifiera det valda menyn genom blåmarkerad text.

För att aktivera det valda läget, funktionen eller inställningen måste användaren trycka på det högra reglaget.

OBS: För att växla mellan lägen måste du återvända till **Startsidan** och välja det önskade läget; detta kommer att avbryta det aktuella läget.

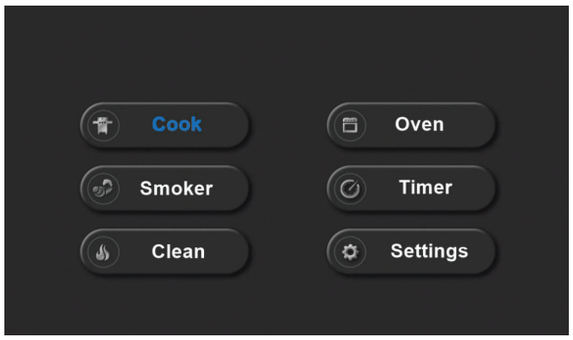


Fig.5

Reglagefunktioner

	VÄNSTER REGLAGE		HÖGER REGLAGE	
	VRID	TRYCK	VRID	TRYCK
STARTSIDAN			Markerar knapp/läge i blått för att välja.	Väljer/aktiverar markerad knapp/läge.
MATLAGNING	Justerar den elektriska brännaren från 0 (Brännare AV) till 10 (HÖG).	Navigerar tillbaka till Startsidan.	Justerar den högra elektriska brännaren från 0 (Brännare AV) till 10 (HÖG).	Stoppa.
UGN	-	Navigerar tillbaka till Startsidan.	Justerar temperaturen.	Starta/stoppa.
RÖKARE	Välj temperatur från 200°F till 280°F (100°C till 140°C).	Navigerar tillbaka till Startsidan.	Justerar röknivå från AV - LÅG - HÖG.	Starta/stoppa.
TIMER	Välj timmar från 0 till 9.	Avbryter Timer-läget och återgår till Startsidan.	Välj minuter från 0 till 59.	Startar och återgår till Startsidan.
RENGÖRING	-	Navigerar tillbaka till Startsidan.	Justerar tidslängd.	Starta/stoppa.
INSTÄLLNINGAR	-	Navigerar tillbaka till Startsidan.	Navigerar genom och markerar alternativ.	Väljer markerat alternativ.
SOVLÄGE	-	Återgå till tidigare aktiverat läge.	-	Avbryter och navigerar till Startsidan.

VARNING! Värm aldrig någon oöppnad glas- eller metallbehållare med mat på apparaten. Uppbyggt tryck kan få behållaren att explodera, vilket kan leda till personskador och/eller skador på apparaten.

VARNING! Rengör regelbundet bort fett från hela apparaten, inklusive fettbrickan och matlagningsytan, för att undvika uppbyggnad och fettbränder.

Driftslägen

VIKTIGT! Att växla mellan eller starta lägen via appen är inte möjligt.

Koka-läge

När du startar i matlagningsläge kommer reglagepositionen på displayskärmen att ställas in på 0. Temperaturen kan justeras via displayskärmen eller reglagen; vrid de högra och vänstra reglagen från 0 (Brännare AV) till 10 (HÖG temperatur). När ett annat läge väljs kommer reglagepositionen att gå tillbaka till 0. (Fig 1)

För att förhindra överkokning kommer apparaten automatiskt att stängas av efter en specifik tid av inaktivitet och om båda reglagen är påslagna. Se tabellen för **automatisk avstängningstimer.**

OBS: Att trycka på det högra reglaget kommer inte att avbryta läget. Läge kommer endast att ändras om ett annat läge väljs.

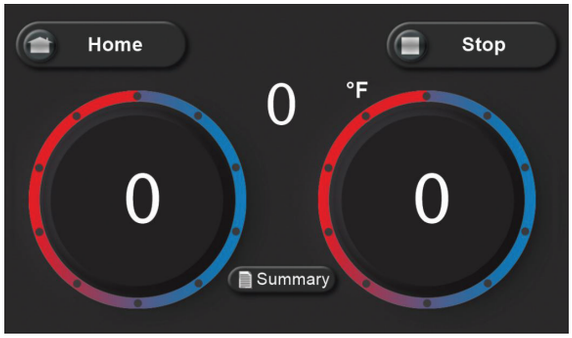


Fig. 1

Ugnsläge

För att utöka dina matlagningsmöjligheter, använd ugnsläge för att använda utomhusapparaten som en traditionell köksugn.

Temperaturområdet vid användning av ugnsläge är 200°F till 500°F (100°C till 250°C). Temperaturen kan justeras i steg om 10°F (5°C) med hjälp av den högra ratten. (Fig 2)

För att förhindra överkokning stängs apparaten automatiskt av efter 5 timmars inaktivitet (inga ändringar gjorda i inställningarna).

Fig. 2

Rengöringsläge

Rengöringsläget är ett utmärkt sätt att använda när du rengör grillgallren.

För att underlätta rengöring och matlagning kan du välja en tidsram mellan 10–30 minuter. Det rekommenderas att välja 30 minuter när du använder rengöringsläget för första gången.

Under denna drift kommer apparaten att nå maximal effekt för den valda tidsperioden. Se rengöringsinstruktioner.

Rökläge

VARNING! Apparaten är het när den används. Ta bort grillgallren med värmebeständiga handskar eller när apparaten har svalnat helt.

Ta bort grillgallret och placera röklådan direkt på den högra elektriska brännaren. Placera en liten mängd träflis i den solida delen av röklådan, stäng locket på röklådan och sätt tillbaka grillgallret. (Fig 3)

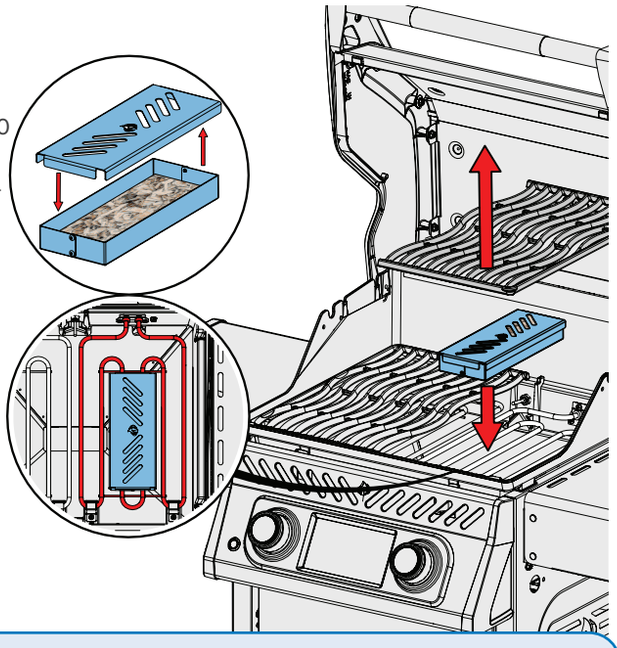


Fig. 3

VARNING! FÖRSÖK ALDRIG att öppna högspänningsanslutningen. Att göra det kommer att ogiltigförklara apparatens garanti.

FÖRSIKTIGHET! Risk för elektrisk stöt. Håll elektriska strömkablar torra och borta från marken. För att säkerställa fortsatt skydd mot risk för elektrisk stöt, anslut endast till korrekt jordade uttag. Service bör endast utföras av en professionell med apparaten frånkopplad från strömkretsen.

Välj önskad röknivå: LÅG - HÖG. (Fig 4)

Olika typer av trä (t.ex. äpple, valnöt, hickory) ger olika smaker, och de finns i flera varianter: bitar, flis, damm eller pellets.

En liten mängd rök är tillräckligt för att ge en fin rökig smak till din mat, så var noga med mängden trä som används.

VIKTIGT! För mycket rök kan lämna en obehaglig sotig beläggning på maten.

När rökläget är valt (LÅG eller HÖG) kommer båda brännarna att slå på med full effekt i 6 minuter för att tända rökkällan.

Den vänstra elektriska brännaren används för att justera temperaturen på apparaten från 200°F till 280°F (100°C till 140°C). (Fig. 4)

Den högra elektriska brännaren används för att bibehålla röknivåerna, både träflis eller pellets kan användas.

För att förhindra överkokning kommer apparaten automatiskt att stängas av efter 10 timmar av inaktivitet (inga ändringar gjorda i inställningarna).

OBS: Temperaturen justeras i intervaller om 10°F (5°C), standardtemperaturen är 200°F (100°C).

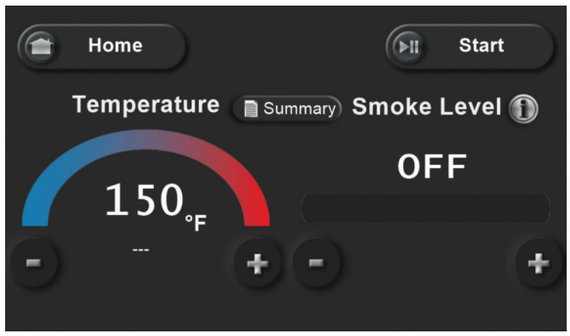


Fig. 4

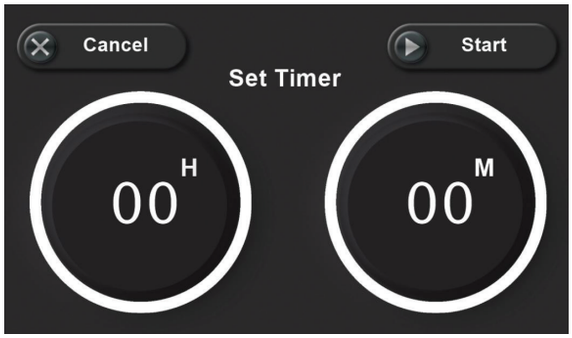


Fig. 5

Timer (Stoppur)

Denna funktion är INTE kopplad till Kok-, Ugns- eller Rökläge och kommer inte att återställas eller avbrytas om ett annat läge väljs. Timern kan justeras när som helst medan apparaten används för att tillgodose matlagningsbehov. (Fig. 5)

Denna funktion kommer endast att vara synlig om timern är aktiverad och kommer att skicka en avisering när den är klar.

OBS: Den maximala tiden som kan ställas in är 10 timmar. (Vänster knapp: 9 timmar + Höger knapp: 59 minuter.)

Alarm

Denna funktion kommer att avge ett larmljud som meddelar användaren när en funktion har slutförts. Apparaten kommer att låta när den inställda temperaturen, den inställda timern eller den elektriska temperaturproben har nåtts.

Apparaten kommer också att producera ett larmljud om den når överdrivna temperaturer.

GRILLNINGSTIPS!

Lägg träspånen i blöt innan matlagning. De kommer att brinna långsamt vilket ökar den rökiga smaken.

SÄKERHET FÖRST!

Under rengöringsläget kan ytorna bli varmare än vanligt, och barn bör hållas borta.

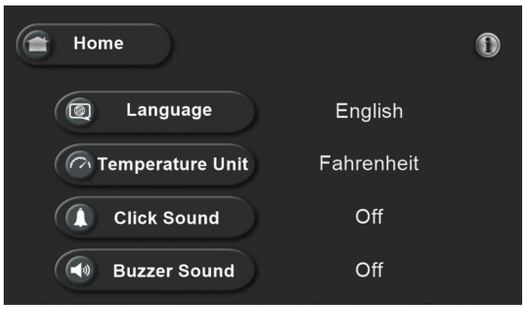
VARNING! Använd endast obehandlat trä eller trä som köpts från en auktoriserad Napoleon-återförsäljare.

VARNING! Grillsås och salt kan vara korrosiva och orsaka snabb nedbrytning av grillkomponenterna om de inte rengörs regelbundet.

VARNING! Undvik oskyddad kontakt med heta ytor.

APPARATSINSTÄLLNINGAR

Inställningssidan



När **Inställningar** har valts kan användaren anpassa följande:

- **Språk**

  Användaren kan välja mellan de 4 tillgängliga språken: engelska, franska, spanska och tyska (Fig. 1)

- **Temperaturenhet**

  Temperaturenheten kan antingen vara Fahrenheit eller Celsius. Standardtemperaturenheten är Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Systemljud**

  Apparaten kommer att producera ett klickljud för varje åtgärd och val när du använder displayen. Detta kan ställas in på PÅ eller AV. (Fig. 3)

- **Ljudsignal**

  Ljudsignalen kan höras när apparaten når den inställda temperaturen eller när timern är klar. Ljudsignalen kan väljas PÅ eller AV (Fig. 4)
  OBS: Volymen kan inte justeras.

- **Programvaruversion Detaljer**

  Programvaruversion och DSN (Digitalt Serienummer) kan hittas i denna sektion. Gå till inställningssidan och välj Informationsknappen för att visa programvarudetaljer (Fig. 5)

- **DSN**

  Digitalt Serienummer. Används för att identifiera enheten vid anslutning av din mobilapp. Detta nummer kan också behövas vid kontakt med Napoleon Kundsupport.

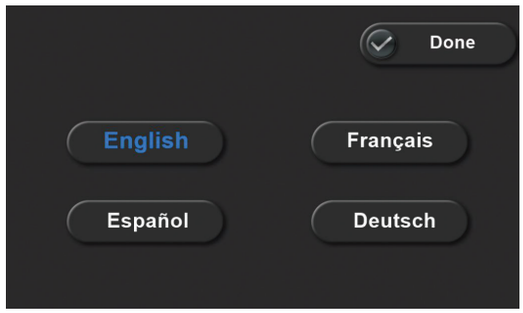


Fig. 1

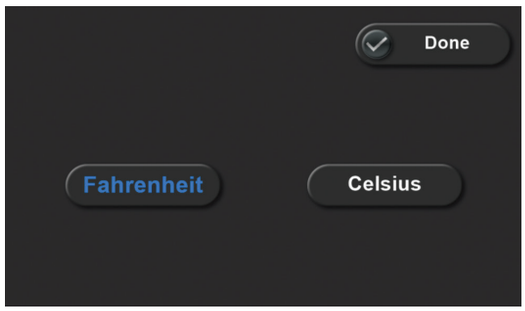


Fig. 2

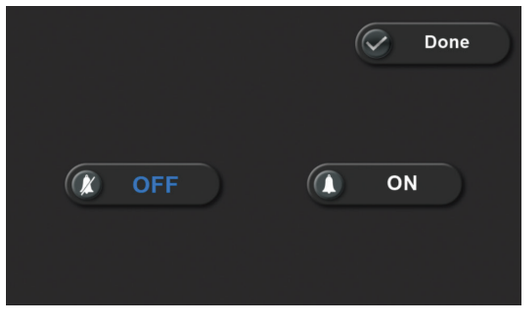


Fig. 3

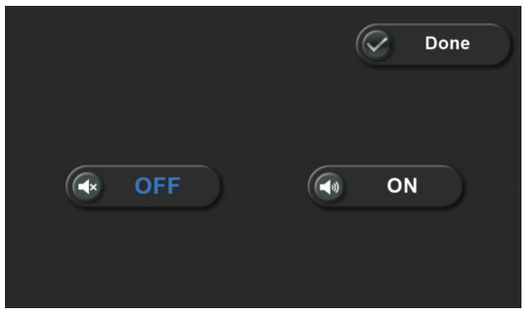


Fig. 4

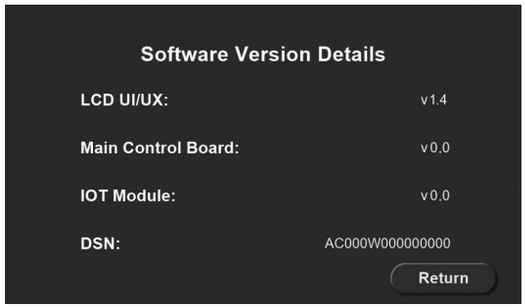


Fig. 5

SÄKERHET FÖRST!

Täck aldrig mer än 75% av brännartillagningsytan med kokkärl (t.ex. stekplattor, bakplåtar eller pannor).

GRILLNINGSTIPS!

Använd en termometer för att kontrollera den inre temperaturen på köttet för att säkerställa att det är perfekt tillagat.

Sammanfattningssidan

När **Sammanfattningssidan** har valts kommer skärmen att visa en sammanfattning av det aktuella läget och temperaturnivån för sonderna. (Fig. 6)

Denna sida kan tas bort genom att enkelt trycka på vänster ratt för att navigera tillbaka till föregående meny. För att avbryta eller gå till **Startsidan**, tryck på höger ratt.

OBS: Temperaturerna för sonderna kan endast ses på skärmen och ställas in från **Napoleon Home App.**

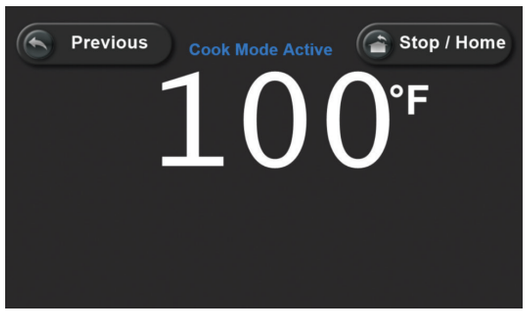


Fig. 6

Napoleon Home App

Få åtkomst till din apparat på distans genom att ladda ner **Napoleon Home App** från App Store® och Google Play Store® för att utöka din matlagning.

För att komma åt appen måste du skapa ett konto genom att följa instruktionerna som anges i appen, se **Skapa ditt konto.**

Genom att koppla din apparat till **Napoleon Home App** via Wi-Fi har du möjlighet att:

- Justera temperaturen på apparaten.
- När temperatursensor(er) är ansluten(a), välja måtemperaturen för sensor(er).
- Ställa in timern.
- Växla mellan F/C temperaturskala.
- Stoppa det aktuella aktiva läget.
- Stänga av apparaten.

Alla meddelanden och larm skickas via appen för att hålla dig uppkopplad medan du förbereder dina favoritrecept.

OBS: Det är inte möjligt att växla mellan eller starta lägen i appen.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Skanna den här QR-koden för direkt åtkomst till Napoleon Home App-webbplatsen.

Skapa ditt konto

1. Registrera ett konto med **Napoleon Home App** ELLER logga in med ditt Facebook-, Google- eller Apple-kontoinformation. (Fig. 1)
2. Acceptera behörigheterna.
3. Ange användarinformation och skapa ett lösenord för kontot. Välj det land där apparaten är placerad. (Fig. 2)
4. Den information som anges i steg 2 kommer att registreras i **Napoleon Home App** och en bekräftelse kommer att skickas till den angivna e-posten. (Fig. 3)

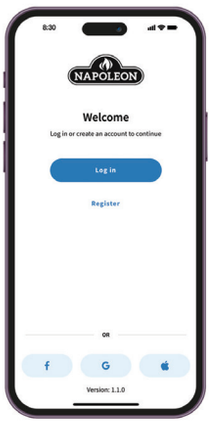


Fig. 1

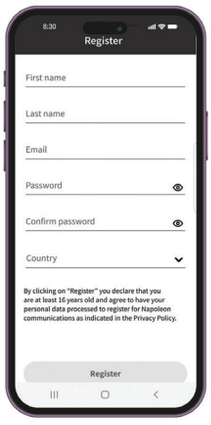


Fig. 2

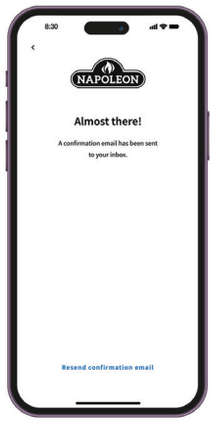


Fig. 3

5. Öppna e-postinkorgen och välj bekräftelselänken.

OBS: Bekräftelselänken måste öppnas på den enhet där **Napoleon Home App** är installerad. (Fig. 4)

6. Om inget e-postmeddelande hittas, klicka på **Återställ bekräftelselänk** och kontrollera skräppostmappen.

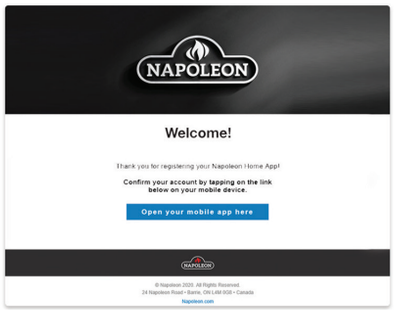


Fig. 4

Ansluta din smarta enhet

När du har skapat ditt konto kan du para ihop din apparat med appen via Bluetooth och Wi-Fi genom att följa dessa steg:

1. Se till att din apparat är påslagen. (Fig. 5)
2. Håll ned strömbrytaren i 10 sekunder.
3. Släpp strömbrytaren när LED-lampan börjar blinka.
4. Välj **Lägg till enhet.** (Fig. 6)
5. Acceptera behörigheterna. (Fig. 7)
6. Sök efter enheter och välj enheten från listan. (Fig. 8)
7. Välj Wi-Fi-nätverket och ange dina inloggningsuppgifter. (Fig. 9)
8. Ange ett anpassat namn för din enhet, eller fortsätt med det förvalda namnet som anges. (Fig. 10)
9. Du är nu ansluten!

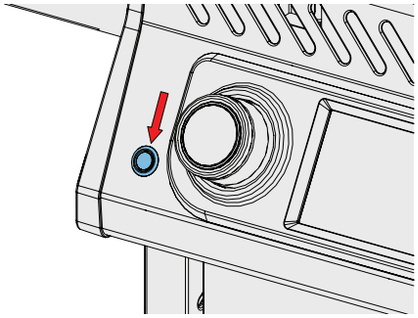


Fig. 5

Inställningar

För att komma åt inställningssidan, gå till det övre högra hörnet och välj denna symbol:

Bläddra ner för att få åtkomst till alternativet för att växla mellan F° och C°. För att ändra namnet på din enhet eller dess rum/plats, bläddra ner till **Redigera enhetsinställningar.** (Fig. 11)

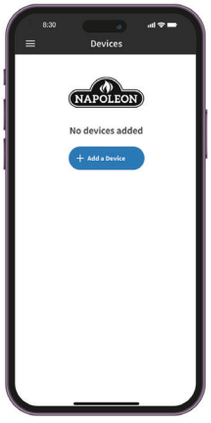


Fig. 6

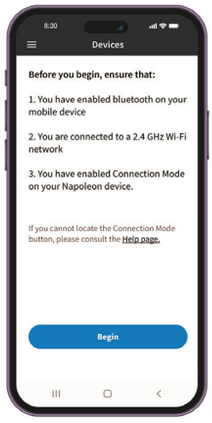


Fig. 7

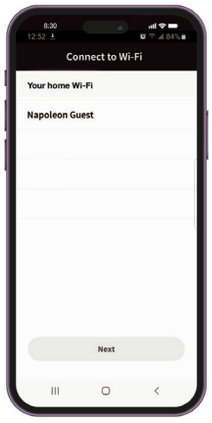


Fig. 8

Fig. 9

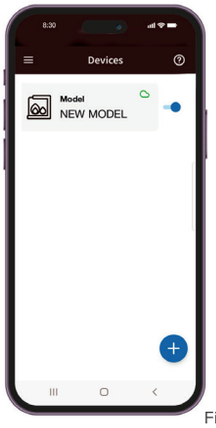


Fig. 10

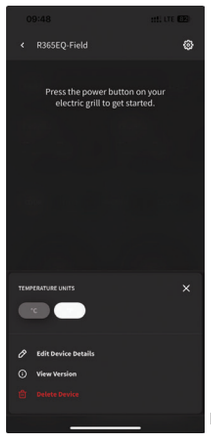


Fig. 11

VAR FÖRSIKTIG!

Locket på grillen och hela eldstaden kan bli mycket varm vid användning.

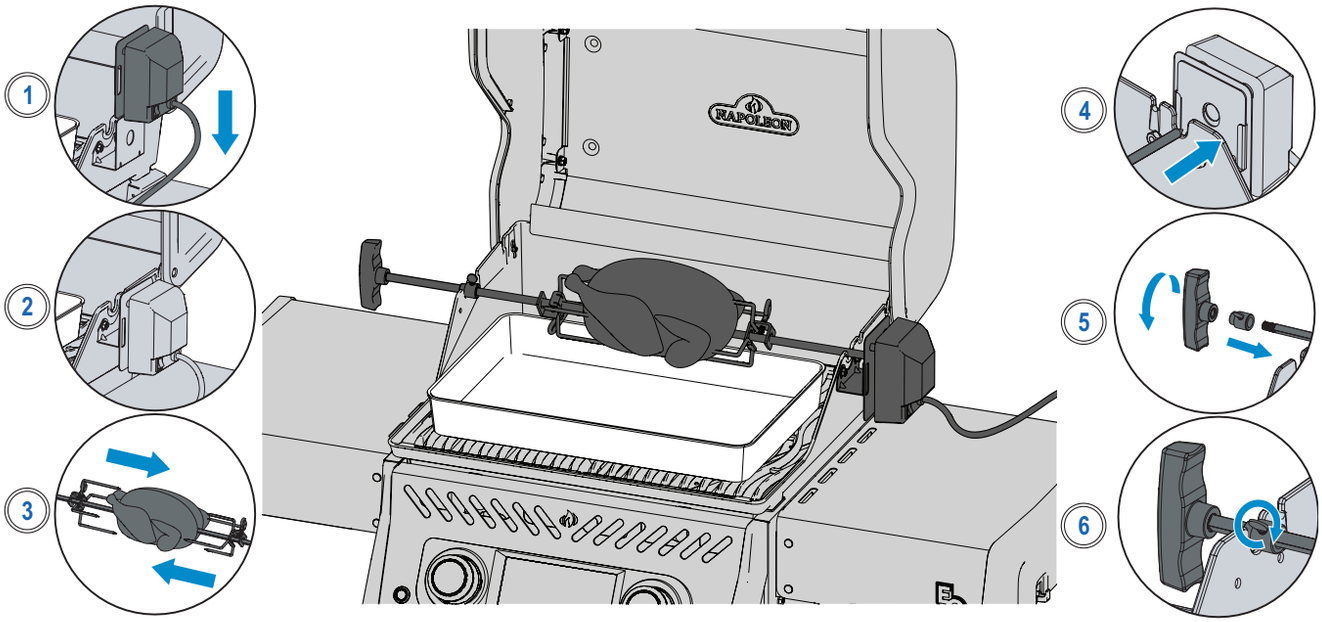
Hur man använder rotisserie

Montering av din rotisserie-kit (om du har skaffat en)

Obs: Extrem värme kan skada värmehyllan. Ta bort den innan du installerar spettet.

1. Installera rotisserie-motorn på sidan av apparaten med hjälp av monteringsfästena. Vissa modeller har förmonterade fästen.
2. När fästet har skruvats fast på apparaten, skjut rotisserie-motorn på fästet.
3. Skjut den första rotisserie-gafeln precis förbi mitten av spettet och dra åt på plats. Trä köttet på spettet och tryck in köttet i gafeln. Skjut den andra rotisserie-gafeln på motsatt ände av spettet och tryck gafeln in i köttet tills det är säkert. Dra åt gafeln på plats.
4. Sätt försiktigt den spetsiga änden av spettet i rotisserie-motorn och ställ den motsatta änden över hållarna. Den tunga sidan av köttet kommer naturligt att hänga ned för att balansera lasten.
5. Skjut stoppbussen på spettet tills den är förbi insidan av huven. Detta kommer att säkra sidleds rörelsen av spettet.
6. Dra åt stoppbussen och spetthandtaget. Placera en metallskål under köttet för att samla upp dropparna.

VIKTIGT! Använd alltid handskar när du hanterar komponenter på apparaten.



Tips om att använda rotisseriet:

- Använd brännarna på hög värme tills köttet bryns. Sänk sedan värmen och håll locket stängt.
- Använd en termometer för att kontrollera den inre temperaturen på köttet.
- Stekar och fågel bör brynas på utsidan och förbli saftiga på insidan.
- Använd dropparna för att ösa köttet och göra sås.
- En kyckling på 3 pund tar ungefär 1 ½ timme på medelhög till hög värme.
- Var uppmärksam på kapaciteten hos din rotisseriemotor.
- Överbelasta aldrig din utrustning.
- Se till att alltid sätta en jämnt balanserad belastning på ditt rotisserie.

Så här tillagar du flera kycklingar

1. Bind eller stick vingarna mot kycklingarnas kropp.
2. Skjut rotisseriegaffeln på spettstången.
3. Trä den första kycklingen på spettstången tills den hålls på plats av rotisseriegaffeln. Dra åt.
4. Trä nästa två kycklingar på spettstången så att alla kycklingar är nära varandra.
5. Skjut den andra rotisseriegaffeln på spettstången och tryck in den i kycklingen tills alla tre kycklingar sitter tätt ihop. Dra åt.

VARNING! Demontera rotisseriekomponenterna när du är färdig med matlagningen, tvätta med varmt såpvatten och förvara inomhus.

VARNING! Använd värmetåliga grillhandskar när du hanterar de varma rotisseriekomponenterna.

VARNING! Koppla bort rotisseriekontakten från eluttaget när grillen inte används.

GRILLUPPLEVELSECHECKLISTA

Använd denna lista varje gång du grillar

☐ **Läs bruksanvisningen**

Se till att ha läst bruksanvisningen och alla säkerhetsinstruktioner.

☐ **Rengör fettbrickan**

Se till att rengöra fettbrickan före grillning för att undvika bränder och flammor.

☐ **Kontrollera sladden**

Se till att apparaten är avstängd och sval. Kontrollera strömkabeln för tecken på överdrivna slitage eller skador. Byt ut strömkabeln innan du använder apparaten om den är skadad.

☐ **Förvärm och rengör galler**

Täck gallren med vegetabiliskt fett och förvärm din apparat för att bränna bort överflödigt restmaterial och förhindra att maten fastnar. Rengör gjutjärnsraster med en borste av mässing och rostfria galler med en borste i rostfritt stål. Se **Rengöringsinstruktionerna.**

OBS: Rostfria matlagningsgaller är korrosionsbeständiga och kräver mindre underhåll än gjutjärnsraster.

☐ **Förbered området**

Se till att allt du behöver när du grillar, såsom verktyg, kryddor, såser och fat, är inom räckhåll. Lämna inte din mat utan tillsyn, eftersom den kan brännas.

☐ **Titta inte inuti grillen och vänd maten endast en gång**

Försök att inte öppna locket och titta för mycket, eftersom värmen kan försvinna och påverka temperaturen och tillagningstiden. Vänd maten endast en gång, särskilt biff och kyckling.

☐ **Lämna utrymme**

Lämna lite utrymme på grillen och mellan maten, så att du har plats att flytta runt maten om det behövs.

☐ **Använd temperaturprober/termometer**

Använd temperaturproberna eller en termometer för att säkerställa att maten är helt genomstekt. Följ de lämpliga temperaturguidelinjerna för alla typer av kött, särskilt fågel.

GRILLNINGSTIPS!

Värm alltid upp grillen innan matlagning för att bränna bort kvarvarande rester och förhindra att maten fastnar på gallret.

GRILLNINGSTIPS!

Hämta inspiration för att skapa läckra måltider från recepten och grillteknikerna på www.napoleon.com och Napoleon's kokböcker.

REKOMMENDATION FÖR OLJA OCH FETT!

- Druvkärneolja
- Solrosolja
- Sojabönsolja
- Extra virgin olivolja
- Rapsolja

Om dessa inte är tillgängliga, välj en olja eller fett med hög rökpunkt. Använd inte saltade fetter som smör eller margarin.

HUR MAN KRYDDAR GJUTJÄRNSKOCKOR

Denna procedur MÅSTE göras före första användning och upprepas var 3-4 användning för att hålla gallren i nyskick.

1. Ta bort gjutjärnskockor från apparaten.
2. Tvätta gallren med varmt, såpvatten och en mjuk trasa. Torka av dem och låt dem torka helt.
3. Applicera fett/olja jämnt med en silikonborste på båda sidor.
4. Sätt tillbaka grillgallren.
5. Förvärm apparaten till 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Tillaga i 30 minuter.
7. Applicera ett andra jämnt lager fett/olja på grillgallren och fortsätt tillaga i ytterligare 30 minuter.
8. Gallren är nu inarbetade.

OBS: Om rost har bildats på gjutjärnskockorna, ta bort rosten med ett stålull eller en mässingsborste och upprepa inarbetningsprocessen.

Grillguide

MAT	KONTROLLKNAPPINSTÄLLNING / LÄGE	TILLAGNINGSTID	FÖRSLAG
Steak **1 tum (2,54 cm) tjock**	HÖG – 2 minuter på varje sida. LÄGE - Tillagning	Rare – 4 minuter	Vraag om gemarmerd vet in het vlees. Vet is een natuurlijke verouderaar en houdt het vlees sappig.
	HÖG till MEDIUM – Hög värme 2 minuter på varje sida, sänk sedan till medelvärme. LÄGE - Tillagning	Medium – 6 minutes Well-done – 8 minuter	
Hamburgare **½ tum (1,27 cm) tjock**	HÖG – 2 minuter på varje sida. LÄGE - Cook	Rare – 4 minuter	Keep patties all the same thickness for equal cooking times. Patties 1 inch thick or more should be grilled using indirect heat.
	HÖG – 2 ½ minuter på varje sida. LÄGE - Tillagning	Medium – 5 minuter	
	HÖG – 3 minuter på varje sida. LÄGE - Tillagning	Well-done – 6 minuter	
Kyckling	HÖG, MEDIUM, LÅG – 2 minuter på varje sida, sänk sedan till medel-låg till låg värme. LÄGE - Ugnsläge för hela kycklingar. Tillagningsläge för grillade kycklingdelar.	20 – 25 minuter	Snijd het gewricht dat de dij en het been verbindt ¾ door, zodat het vlees plat op de brander ligt en gelijkmatig gaart.
Fläskkotletter	MEDIUM LÄGE - Rökare	6 minuter per sida	Kies dikke stukken vlees voor een malser resultaat. Verwijder overtollig vet.
Spareribs	HÖG till LÅG – Hög i 5 minuter, sedan låg tills klar. LÄGE - Rökare	20 minuter per sida, vaak omdraaien	Kies magere ribben met veel vlees. Grill tot het vlees gemakkelijk van het bot loskomt.
Lammkotletter	HÖG till MEDIUM – Hög i 5 minuter, sedan Medium tills klar. LÄGE - Rökare	15 minuter per sida	Kies dikke stukken vlees voor een malser resultaat. Verwijder overtollig vet.
Hotdogs	MEDIUM till LÅG LÄGE - Tillagning	4 – 6 minuter	Kies grotere worstjes en snijd ze in de lengte door voordat je ze grilt.

Rengöringsinstruktioner

Apparatfunktion: Rengöringsläge

Rengöringsläget på apparaten gör det möjligt att bränna bort matspill och stänk med en extremt hög temperatur (750°F / 400°C).

1. Ta bort all mat och alla tillbehör från apparaten.
2. Från hemsidan, välj **Rengöring.**
3. Använd skjutreglaget för att justera timern. Den maximala tiden är 30 minuter. (Fig. 1)
4. Tryck på den högra knappen eller tryck på START-ikonen för att starta rengöringsprocessen.
5. Apparaten stängs av automatiskt när processen är klar. Om larmfunktionen är aktiverad, kommer apparaten att meddela användaren genom att avge ett larmljud när rengöringscykeln är klar.
6. Skrubba kokgallerna med en stålborste för rostfria galler eller en mässingstrådborste för gjutjärnsgaller.

OBS: Denna funktion kommer att avaktiveras om någon annan inställning väljs.

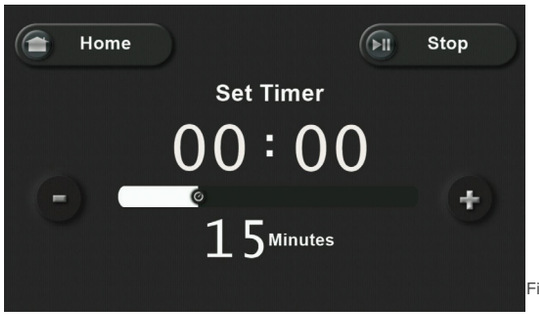


Fig. 1

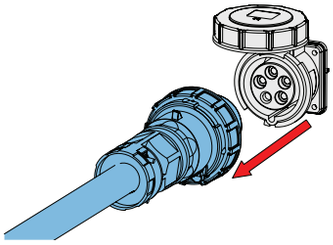


Fig. 2

FÖRSIKTIGHET! Koppla ur apparaten innan du rengör för hand. Låt svalna innan du tar bort eller installerar delar. (Fig. 2)

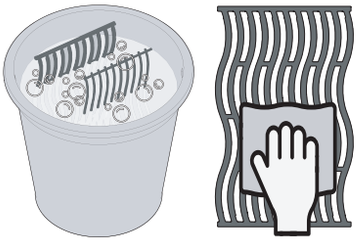


Fig. 3

Första användningen

- Tvätta gallerna för hand med vatten och mild diskmedel för att avlägsna eventuella rester från tillverkningsprocessen. DISKA INTE i diskmaskin. (Fig. 3)
- Skölj noggrant med varmt vatten och torka helt med en mjuk trasa för att förhindra att fukt tränger in i gjutjärnet.

Gjutjärnsgaller

- Krydda dina galler för att lägga till en skyddande beläggning som förhindrar korrosion. Se Grillingstips – **Hur man kryddar gjutjärnsgaller.**

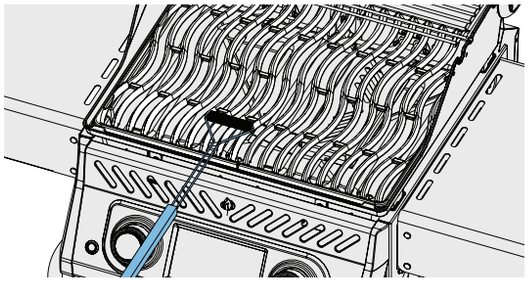


Fig. 4

Galler i rostfritt stål (om utrustade)

- Grillgaller i rostfritt stål kan rengöras genom att förvärma grillen och använda en stålborste för att ta bort rester. (Fig. 4)
- Galler i rostfritt stål kommer att permanent missfärgas vid regelbunden användning på grund av de höga temperaturerna vid grillning.

Elektriska brännare

VIKTIGT! Använd ingen typ av borste för att rengöra de elektriska brännarna. Borstarnas strån kan skada de elektriska brännarna. Referera till **Rengöringsläge** för att bränna bort eventuella skräp från de elektriska brännarna. (Fig. 5)

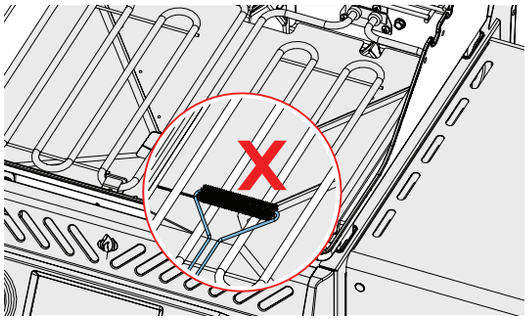


Fig. 5

VARNING! Doppa inte elektriska komponenter (t.ex. sladdar, kontakter) i vatten eller andra vätskor vid rengöring.

VARNING! Handrengöring bör endast göras när apparaten är kall för att undvika brännskador.

VARNING! Använd inte abrasiva rengöringsmedel eller stålull på några målade, porslin- eller rostfria delar av apparaten eftersom det kan repa ytan.

Inuti apparaten

1. Ta bort röklådan (om den används) och tvätta den i varmt såpvatten. (Fig. 6)
2. Använd en mjuk mässingsborste för att rengöra löst skräp. Borsta allt skräp från insidan av apparaten ner i den avtagbara droppskålen. ANVÄND INTE borsten på de elektriska brännarna. (Fig. 7)
3. Ta bort basfodret (droppskålens fettuppsamlare). Använd inte slipande rengöringsmedel för att rengöra basfodret av porslin.
4. För att ta bort envisa fläckar, blötlägg i såpvatten för att lossa smuts. Rengör med ett icke-slipande rengöringsmedel och polera torrt med en ren trasa.
5. Säkerställ att grillplattan är rätt placerad när den sätts tillbaka.

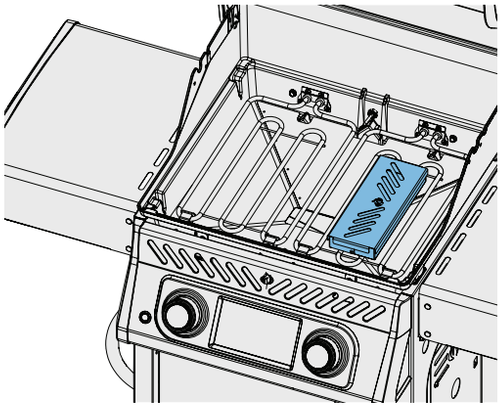


Fig. 6

Droppbricka

1. Skjut ut droppbrickan från apparaten för att komma åt den engångs fettbrickan eller för att rengöra droppbrickan. (Fig. 8)
2. Skrapa ut droppbrickan med en spackel eller skrapa.
3. Byt ut den engångs fettbrickan var 2-4 vecka beroende på användningen av grillen (om tillämpligt).

- Rengör ofta för att undvika fettansamling – ungefär var 4-5 användning. (Fig. 8)
- Kontakta din Napoleon Grill-återförsäljare för material.

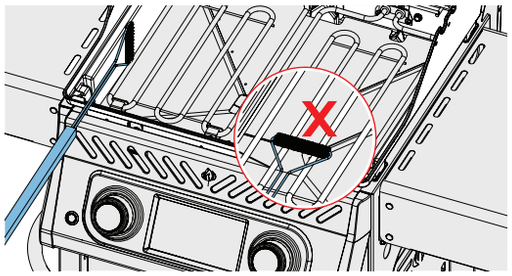


Fig. 7

Displayskärm

1. Koppla ur apparaten.
2. Torka försiktigt bort damm från ytan på displayen med en torr, luddfri mikrofiberduk. Ta bort eventuella etiketter från duken för att undvika repor på displayen.
3. För svåra fläckar, fukta lätt en mikrofiberduk med vatten och torka försiktigt displayen med så lite tryck som möjligt.

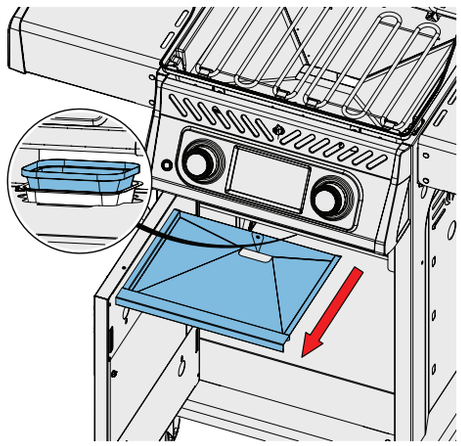


Fig. 8

Utsidan av apparaten

- Använd endast ett icke-slipande rengöringsmedel. Slipande rengöringsmedel eller stålull kommer att repa ytan.
- Torka alltid i riktning med kornet. (Fig. 9)
- Hantera porslinsemailekomponenter med försiktighet.
- Det inbrända emailelagret är glasliknande och kan flisa sig om det slås.
- Stainless steel delar missfärgas över tid vid uppvärmning och får en gyllene eller brun nyans. Detta är normalt och påverkar inte apparatens prestanda.

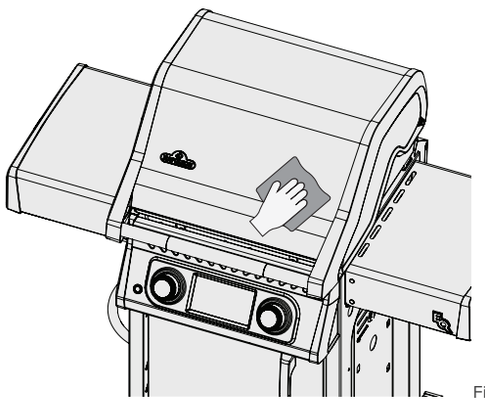


Fig. 9

VARNING! Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon vid rengöring av apparaten.

VARNING! En ångtvättare får inte användas.

VARNING! Uppbyggt fett är en brandrisk. Rengör regelbundet fett från hela enheten, inklusive fettbrickan, för att undvika uppbyggnad och fettbränder.

Underhållsinstruktioner

Rekommendationer

- Denna apparat bör inspekteras och servas årligen av en kvalificerad servicetekniker.
- Håll alltid rätt avstånd till föremål nära ventilationsöppningarna. Detta gör att varm luft kan undkomma apparaten så att värmeelementen fungerar korrekt.
- Stäng aldrig av ventilationsluftens flöde.
- Apparaten är avsedd för utomhusbruk i hushåll.
- Håll apparaten borta från korrosiva miljöer.
- Täck apparaten när den inte används för att förlänga dess livslängd.

ROSTFRITT STÅL I HÅRDA MILJÖER

Rostfritt stål oxiderar eller missfärgas i närvaro av klorider och svavelföreningar, särskilt i kustområden, varma och mycket fuktiga områden, samt runt pooler och bubbelpooler. Dessa missfärgningar ser ut som rost, men de kan enkelt tas bort eller förhindras. Tvätta rostfria och kromytor var 3-4 vecka. Rengör med varmt såpvatten.

VIKTIGT! Skador som uppstår på grund av att dessa instruktioner inte följs täcks INTE av din apparats garanti.

Steg för att undvika skador på elektriska brännare

1. Kasta aldrig vatten på en låga eller kontrollera flammor med vatten.
2. Tillåt inte kallt vatten (regn, sprinklersystem, slang etc.) att komma i kontakt med de heta elektriska brännarna. En omedelbar temperaturförändring kan orsaka sprickor i den elektriska brännaren.
3. En elektrisk brännare som blir blöt innan användning kommer att skapa ånga när den används senare och producera tryck som kan orsaka sprickor i den elektriska brännaren.
4. Upprepad blötning av den elektriska brännaren kan få den att svälla och expandera, vilket skapar tryck som kan göra att den elektriska brännaren spricker och inte fungerar.
5. Inspektera den elektriska brännaren för eventuell blötning om du hittar stående vatten i apparaten. Använd inte om den är blöt. Luta den elektriska brännaren i vertikal position tills den är stabil för att dränera eventuellt överskottsvatten.
6. Tillåt inte hårda föremål att slå emot den elektriska brännaren. Var försiktig när du sätter i eller tar bort matlagningsgaller och använder tillbehör.

Luftventilation för varmluft

Varm luft måste ha en väg att rinna ut ur apparaten för att den ska fungera korrekt.

SÄKERHET FÖRST!

Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon när du servar din grill.

VI VILL HJÄLPA!

Napoleon är här för att säkerställa att din grillupplevelse blir minnesvärd. Kontakta oss om du behöver ytterligare hjälp.

VARNING! Rengör inte apparaten genom att spruta vatten.

VARNING! Stäng av elektriska brännare och koppla bort enheten innan du servar den.

VARNING! Underhåll bör endast göras när apparaten är kall för att undvika brännskador.

Felsökning

Aktivera elektriska brännare och värmeproblem

- Apparaten slår inte på.
- Huvudtemperatursensorn fungerar inte.
- Värmeelementet fungerar inte.
- Knapparna svarar inte.

Möjliga orsaker	Lösning
Strömavbrott.	Se till att apparaten har ström.
Säkring på apparaten eller i uttaget har löst ut.	Återställ din säkring.
Ström inte korrekt ansluten.	Se till att kontakten är ordentligt ansluten.
Komponentfel.	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.
Ingen ström till apparaten.	Se till att apparaten har ström.
Temperatursensoranslutningsfel.	Kontrollera termoelementledningen för ett kontinuitetsproblem. Se **Ersättningsdelar**
	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.
Apparaten stängdes av på grund av övertemperatur.	Låt apparaten svalna och försök igen. Se **Grillningsinstruktioner.**
	VIKTIGT! Se till att det inte finns någon ansamlad fett i apparaten för att undvika uppbyggnad och fettbränder. Se **Rengöringsinstruktioner.**
	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.
Defekt element eller elementanslutning.	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.
Knapparna sitter fast eller är trasiga.	Ta bort knappen och kontrollera för skador. Se **Ersättningsdelar.**
Fel på kontrollpanelen.	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.

Elektriska och anslutningsproblem

- Temperatursensorer fungerar inte.
- Skärmen går inte på.
- Apparaten stängdes av oväntat.

Möjliga orsaker	Lösning
Sensorer inte korrekt anslutna.	Se till att sensorerna är korrekt anslutna. Se **Monteringsguide.**
Sensorer har överskridit temperaturgränsen.	Ta bort sensorerna från matlagningsområdet, låt dem svalna och försök igen.
Måltemperatur inte inställd.	Se till att måltemperaturen är inställd i appen och att aviseringar är tillåtna på din telefon. Se **Apparatsinställningar.**
Ingen ström till apparaten.	Se till att apparaten har ström.
Defekta kablar.	Kontrollera alla synliga kabelstamnät för allvarliga skador. Se **Ersättningsdelar.**
	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.
Defekt skärm eller komponentfel.	Kontrollera om anslutningen sker via telefonappen. Se Napoleon Home App.
	Om anslutningen är etablerad men skärmen förblir avstängd, är det ett komponentfel.

Möjliga orsaker	Lösning
Övertemperaturskydd aktiverat.	Sänk apparatens temperatur. Se **Grillningsinstruktioner.**
Automatisk avstängning aktiverad.	Kontrollera avstängningstiderna och justera inställningarna innan tiden nås. Se **Grillningsinstruktioner.**
Strömavbrott.	Kontakta din återförsäljare eller kundsupport.
Defekt IoT-modul.	

Napoleon Home App-fel

- Kan inte ansluta appen till apparaten.
- Kan inte styra apparaten med appen.
- Förlorad anslutning till apparaten.

Möjliga orsaker	Lösning
Modus har inte startats på apparaten.	Se till att en modus är fysiskt startad på apparaten. Se **Driftslägen.**
Ingen applikationskontroll.	Se till att apparaten är tillräckligt nära en WI-FI-modem och följ parkopplingsstegen. Se **Ansluta din smartenhet.**
Appen är föråldrad.	Se till att din **Napoleon Home App** är uppdaterad. Se **Apparatsinställningar.**

Flagnande färg

- Lacken verkar flaga inuti locket eller huven.

Möjliga orsaker	Lösning
Fettuppbyggnad på insidan av ytorna.	Detta är inte en defekt. Ytan på locket och huven är porslin eller rostfritt stål och kommer inte att flagna. Flagningen orsakas av härdat fett som torkar till måliknande flisor som flagnar av. Regelbunden rengöring kommer att förhindra detta. Se **Rengöringsinstruktioner.**

VI VILL HJÄLPA!

Kontakta Napoleons kundlösningsavdelning för rekommenderade reservdelar.
+31 345 588655.

Överensstämmelse

PRODUKTNAMN	MODELLNUMMER	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

FCC-uttalande

Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften är föremål för följande två villkor:

1. Enheten får inte orsaka skadlig störning.
2. Enheten måste acceptera all mottagen störning, inklusive störning som kan orsaka oönskad drift.

Denna utrustning har testats och visat sig uppfylla gränserna för en klass B digital enhet, i enlighet med del 15 av FCC-reglerna. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning i en bostadsinstallation. Denna utrustning genererar, använder och kan avge radiovågsenergi och, om den inte installeras och används enligt instruktionerna, kan den orsaka skadlig störning av radiokommunikation. Det finns dock ingen garanti för att störning inte kommer att inträffa i en viss installation.

Om denna utrustning orsakar skadlig störning på radio- eller TV-mottagning, vilket kan fastställas genom att stänga av och sätta på utrustningen, uppmanas användaren att försöka rätta till störningen genom en eller flera av följande åtgärder:

- Omorientera eller flytta mottagarantennen.
- Öka avståndet mellan utrustningen och mottagaren.
- Anslut utrustningen till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.
- Konsultera återförsäljaren eller en erfaren radio-/TV-tekniker för hjälp.

Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för överensstämmelse kan upphäva användarens rätt att använda utrustningen.

ISED-uttalande

Denna enhet innehåller sändare/mottagare utan licens som överensstämmer med Innovation, Science and Economic Development Canadas licensfria RSS:er.

Drift är föremål för följande två villkor:

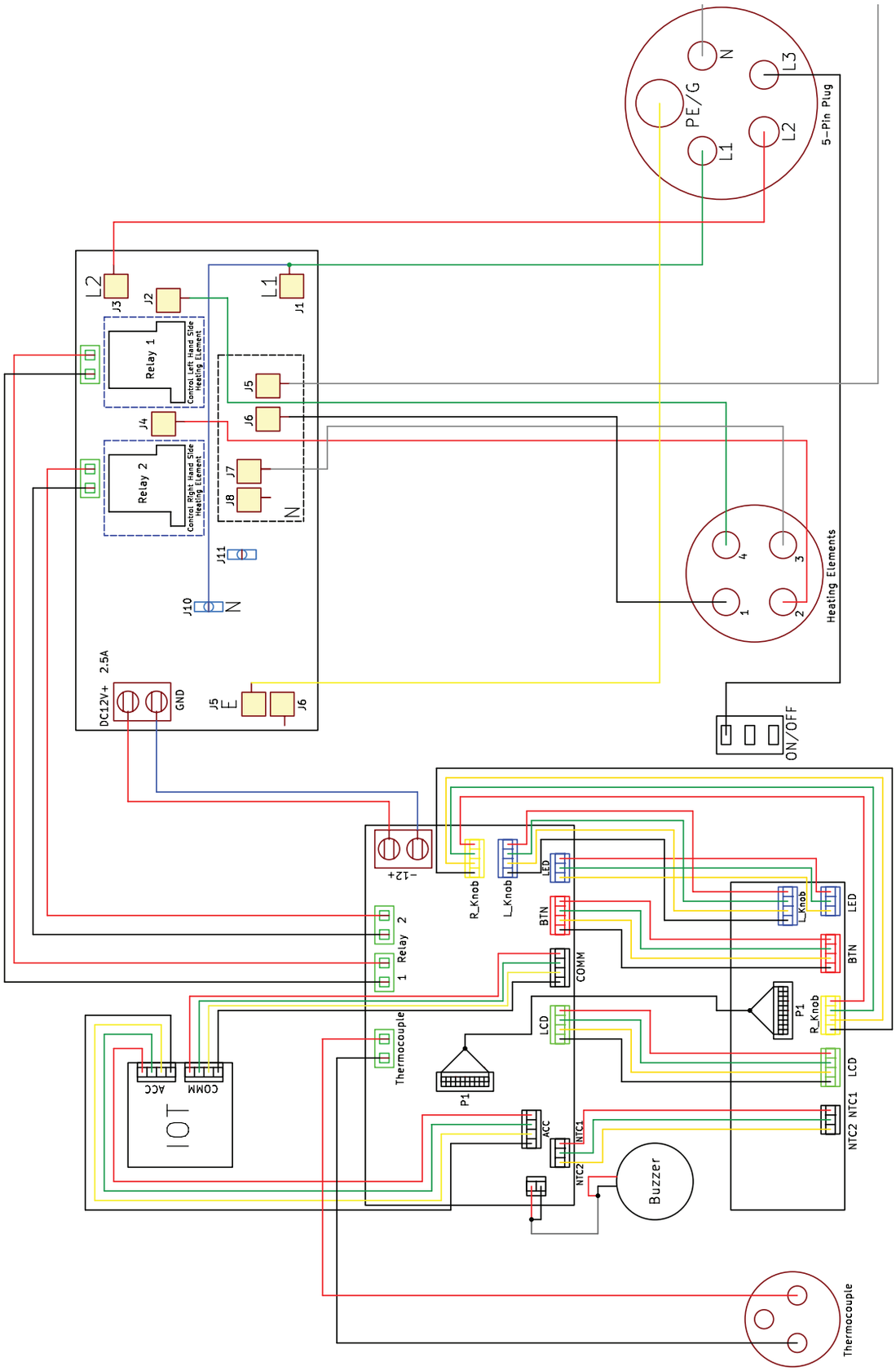
1. Denna enhet får inte orsaka störningar.
2. Denna enhet måste acceptera all störning, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift av enheten.

Den digitala apparaten överensstämmer med kanadensisk CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Strålningsutställningsdeklaration

För att uppfylla FCC RF-exponeringens efterlevnadskrav är detta tillstånd endast tillämpligt på mobila konfigurationer. De antenner som används för denna sändare måste installeras så att det finns ett avstånd på minst 20 cm från alla personer och får inte vara placerade tillsammans eller verka i samband med någon annan antenn eller sändare.

Elektriskt diagram



NAPOLEON 15-ÅRS GARANTI

For ROGUE® EQ™ 365

15 års begränsad garanti för Napoleons elektriska grillar.

Denna garanti gäller i: Europeiska unionen, Schweiz, Andorra, San Marino, Norge, Island och Liechtenstein.

Kundens lagliga rättigheter vid defekter i enlighet med WKRL - (EU) 2019/711) påverkas, begränsas eller ändras inte av den föreliggande garantin. Utövandet av lagstadgade rättigheter ska ske kostnadsfritt.

NAPOLEON garanterar att komponenterna i din nya NAPOLEON-produkt kommer att vara fria från defekter i material och tillverkning från inköpsdatum under en period av:

Lock	15 Years
Porcelainemaljerat lock	15 Years
Aluminiumgjutningar	15 Years
Porcelainemaljerade gjutjärnsraster	15 Years
Elektriska komponenter	3 Years
Alla andra delar	15 Years

GARANTIVILLKOR OCH BEGRÄNSNINGAR

NAPOLEON garanterar att dess produkter är fria från defekter uteslutande till den ursprungliga köparen och endast under förutsättning att köpet ägde rum genom en officiell NAPOLEON-återförsäljare. Följande villkor och begränsningar gäller:

Den nuvarande tillverkargarantin kan inte överföras eller förlängas under några som helst omständigheter eller av någon av våra representanter.

Installationen av grillen måste utföras av en licensierad och auktoriserad servicetekniker eller underleverantör. Installationen ska ske i enlighet med de medföljande installationsanvisningarna samt alla lokala och nationella bygg- och brandföreskrifter.

Denna begränsade garanti täcker inte skador orsakade genom felaktig användning, bristande underhåll, fettbrand, miljöexponering, olyckor, modifiering, missbruk eller försummelse. Installation av reservdelar från andra tillverkare upphäver den nuvarande garantin. Missfärgning av plastelement på grund av användning av kemiska rengöringsmedel eller exponering för solljus omfattas inte av denna garanti.

Denna garanti utesluter också något av följande: repor, bucklor, färgdefekter, beläggningar, korrosion eller missfärgning orsakade av exponering för värme eller slipande och kemiska rengöringsmedel, samt spån på porslinsbelagda delar och alla komponenter som används vid installationen av grillen.

Om en del försämras så mycket inom garantiperioden att den inte går att använda (på grund av rost eller genombränning) kommer kunden att få en ersättningsdel.

Efter det första året har NAPOLEON behörighet enligt denna garanti (Presidents begränsade livstidsgaranti, 15 års begränsad garanti, 10 års begränsad garanti, 3 års begränsad garanti) att efter eget gottfinnande avstå från garantiåtaganden genom att återbetala den ursprungliga köparen till värdet av grossistpriset för de aktuella och defekta garantidelarna.

NAPOLEON tar inget ansvar för eventuella installationer, arbetstidskostnader eller andra kostnader eller utgifter i samband med ominstallation av en garantidel. Kostnader av detta slag täcks inte av den nuvarande garantin.

Oavsett eventuella bestämmelser under denna garanti (Presidents begränsade livstidsgaranti, 15 års begränsad garanti, 10 års begränsad garanti, 3 års begränsad garanti), definieras NAPOLEONs ansvar under denna garanti av det föregående och täcker inte några tillfälliga, följdriktiga eller indirekta skador i vilket fall som helst.

Denna garanti definierar skyldigheter och ansvar för NAPOLEON med avseende på NAPOLEON grill. NAPOLEON tar inget ytterligare ansvar i samband med försäljningen av denna produkt och tillåter inte heller att någon tredje part tar på sig något annat ansvar å dess vägnar.

NAPOLEON tar inget ansvar för: överhettning, släckning av låga på grund av miljöfaktorer såsom hård vind eller otillräcklig ventilation.

NAPOLEON tar inget ansvar för eventuella skador på grillen orsakade av väder, hagel, vårdslös hantering, aggressiva kemikalier eller rengöringsmedel.

Garantianspråk måste åtföljas av inköpskvittot eller en kopia av detta med angivande av serie- och modellnummer.

NAPOLEON förbehåller sig rätten att få produkten eller någon del därav inspekterad av en av dess representanter innan något garantiåtagande fullgörs.

NAPOLEON står inte för fraktkostnader, arbetstidskostnader eller exportavgifter.

Garant:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Nederländerna
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Bruksanvisning

REQ365

Apparatene illustrert i denne bruksanvisningen kan avvike fra den kjøpte modellen.

Vi ønsker din tilbakemelding!

Besøk Napoleon.com for å skrive en anmeldelse.

★★★★★

Påfør serienummer

GRATULERER MED DIN NAPOLEON ELEKTRISKE GRILL!

Du har nettopp oppgradert grillopplevelsen din.

VI ØNSKER AT GRILLOPPLEVELSEN DIN SKAL VÆRE MINNEVERDIG OG TRYGG.

Vennligst les og følg denne bruksanvisningen før du bruker grillen for å unngå skade på eiendom, personskade eller dødsfall.

Fjern alt emballasjemateriale, salgsfremmende etiketter og kort fra apparatet før bruk.

UTENDØRS ELEKTRISK GRILL. BRUK UTENDØRS I ET GODT VENTILERT ROM.

IKKE BRUK I EN BYGNING, GARASJE ELLER NOE ANNEN INNENDØRS AREA.

FARE!

- POTENSIELL STRØMSTØTTSFARE
- Kun for utendørs husholdningsbruk.
- Når du bruker elektriske apparater, bør grunnleggende sikkerhetsforholdsregler alltid følges for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt, personskade og materielle skader.

ADVARSEL!

Les og følg alle advarsler og instruksjoner før du bruker apparatet.

Hvis informasjonen i disse instruksjonene ikke følges nøyaktig, kan det føre til brann eller eksplosjon som kan forårsake skade på eiendom, personskade eller dødsfall.

MERKNAD TIL AUTORISERT ELEKTRIKER

For boliger med eldre to-fase elektrisk ledning, kreves en 32A IEC 60309 (6h) kontakt. Pluggen som følger med strømkabelen må byttes ut og kobles til en passende 32A utendørs stikkontakt. Kontakt en Napoleon-forhandler for N370-10005052 32AMP Plug End Kit. Legg disse instruksjonene igjen til apparateieren for fremtidig referanse.

Varsle voksne og barn om faren ved høye overflatetemperaturer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de blir kontinuerlig overvåket.

MERKNAD TIL KUNDER: Oppbevar disse instruksjonene for fremtidig referanse.

Velkommen til Napoleon!

SIKKERHET FØRST

ADVARSEL! Generell informasjon

Dette apparatet overholder tekniske standarder og sikkerhetskrav for elektriske enheter.

Hele den elektriske installasjonen MÅ utføres av en autorisert elektriker. Apparatet må installeres i samsvar med lokale forskrifter.

ADVARSEL! Elektriske forholdsregler

Denne enheten bruker en 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) kontakt.

Risiko for elektrisk støt. Bruk kun en jordfeilbryter (GFCI) beskyttet krets med dette apparatet.

Sikre deg ALLTID at stikkontakten som brukes er egnet for apparatets spesifikasjoner. Apparatet har en effekt på 5,4 kW. Bruk kun en utendørs stikkontakt som er dedikert til dette apparatet.

Strømforsyningen skal være levert gjennom en jordfeilbryter (RCD) med en nominell reststrøm som ikke overskrider 30 mA.

Apparatet skal kobles til en stikkontakt med jordingskontakt.

Hold alle elektriske forsyningsledninger unna vann, andre væsker eller varme overflater. Ikke bruk apparatet hvis kabelen, pluggen eller andre kritiske komponenter er skadet, eller hvis apparatet fungerer unormalt.

Det anbefales å koble apparatet direkte til en riktig jordet stikkontakt. Hvis en forlengelseskabel brukes, må den være:

1. Utendørs godkjent.
2. Rettighetsgodkjent for kontinuerlig 16A strøm. Og,
3. Så kort som mulig.

Bolig-forlengelseskabler må ikke brukes.

ADVARSEL! Installasjon og montering

Monter dette apparatet nøyaktig som angitt i monteringsinstruksjonene i denne bruksanvisningen. Dette apparatet er ikke ment å bli installert i eller på mobile hjem, campingvogner eller båter. Ikke modifiser dette apparatet under noen omstendigheter.

ADVARSEL! Betjening

Les hele denne bruksanvisningen før du bruker dette apparatet.

LA ALDRI apparatet stå uten tilsyn mens du lager mat.

FORSØK ALDRI å slukke en fettbrann med vann eller andre væsker.

Hav ALLTID en ABC-brannslukker tilgjengelig.

Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og eldre og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller opplæring om bruken av apparatet på en trygg måte og forstår de involverte farene.

ADVARSEL! Lagring og ikke-bruk

Trekk ut støpselet fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk. Hold støpselet og kabelen tørre.

Ikke la apparatet stå PÅ i perioder med ikke-bruk.

Oppbevar apparatet innendørs når det ikke er i bruk. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

INNHOLD

Velkommen til Napoleon! 171

Sikkerhet først

Fullstendige systemfunksjoner 172

Komme i gang 173

VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

Betjening 174

Start av apparatet
Grillingsinstruksjoner
Driftsmodi
Apparatinnstillinger
Napoleon Home App
Hvordan bruke rotisseriet
Grillopplevelses-sjekkliste
Hvordan krydre støpejernskokkegriller

Grillguide 184

Rengjøringsinstruksjoner 185

Vedlikeholdsinstruksjoner 187

Rustfritt stål i krevende miljøer

Feilsøking 188

Samsvar 190

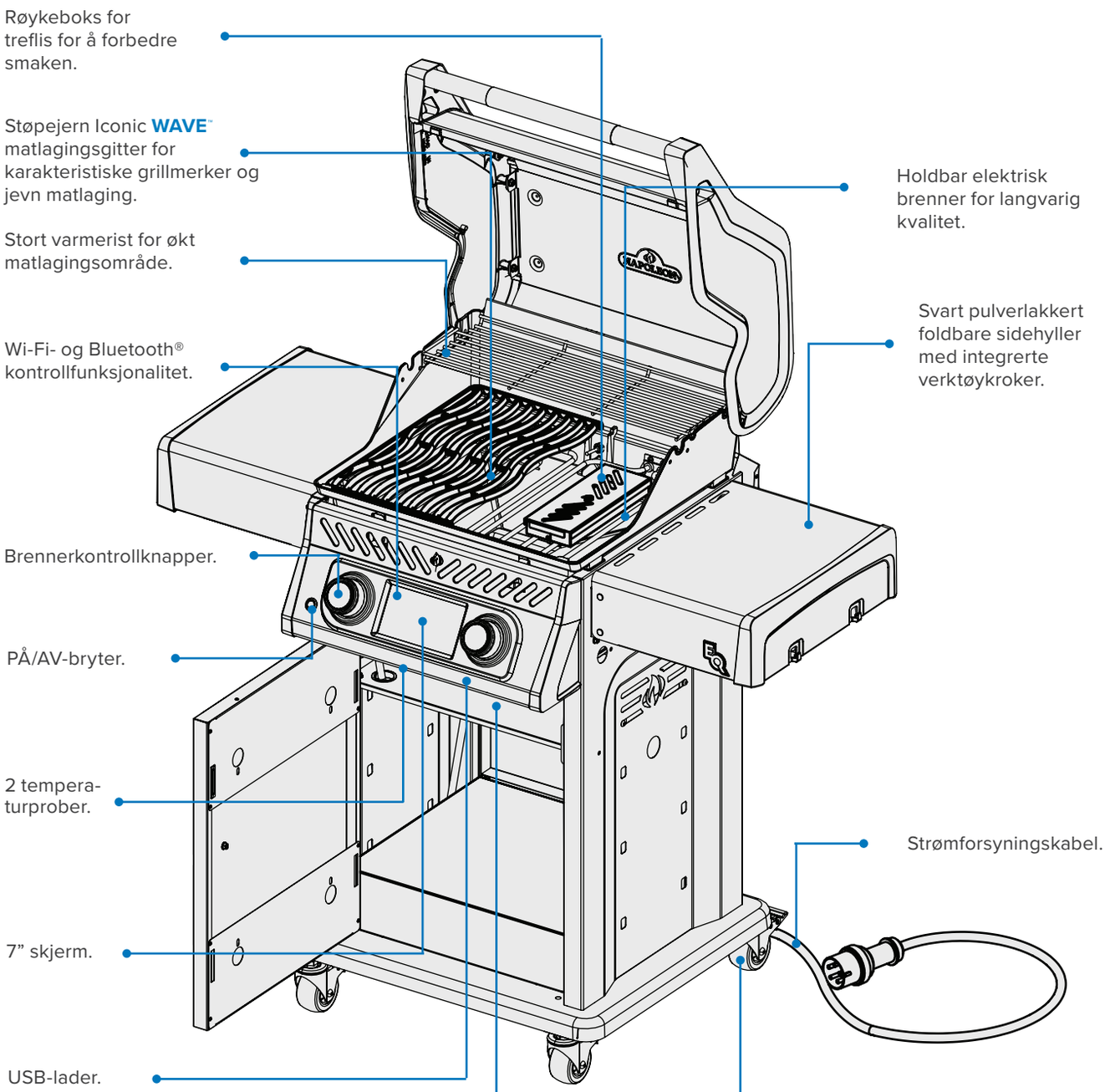
Diagram elektrotermisk 191

Garanti 192

Monteringsveiledning 241

Reservedeler 246

Fullstendige systemfunksjoner



Apparatene illustrert i denne bruksanvisningen kan avvike fra modellen du har kjøpt. Fremhevet modell: REQ365

Komme i gang

LES OG SPAR DISSE INSTRUKSJONENE

FARE / ADVARSEL! Informerer om en fare som kan føre til brann, eksplosjon, dødsfall eller alvorlig fysisk skade.

ADVARSEL / FORSIKTIGHET! Informerer om en fare som kan føre til mindre fysisk skade eller eiendomsskader.

Bruk vernehansker.

Bruk vernebriller.

FORSIKTIGHET! Varm overflate. Overflater merket med dette symbolet er svært varme.

Viktig informasjon.

FARE / ADVARSEL! Elektrisk støtfare som kan føre til brann, eksplosjon, dødsfall eller alvorlig fysisk skade.

FARE! Steng umiddelbart av strømforsyningen og koble fra.

VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

- Ikke bruk apparatet hvis stikkontakten er skadet.
- Strømledningen bør regelmessig inspiseres for tegn på skade, og apparatet skal ikke brukes hvis ledningen er skadet.
- Hvis ledningen er skadet, bør den byttes ut av en autorisert Napoleon-forhandler, dens serviceagent eller lignende kvalifiserte personer for å unngå en fare.
- Ikke bruk apparatet i regn eller mens du står i vann.
- Ikke bruk apparatet innen 3 m (10 fot) fra en svømmebasseng, dam eller annen vannkilde.
- Ikke bruk det som en varmeovn.
- Området rundt apparatet bør holdes fritt for brennbare væsker og annet brennbart materiale som mopper, kluter, kost og papir; samt løsemidler, rengjøringsmidler og bensin.
- Fettbrettet må alltid være på plass mens apparatet er i drift.
- For å unngå skader, bruk kun tilbehør som er spesifikt anbefalt av Napoleon.
- Ikke juster matlagingsgitterene når apparatet er i drift eller varmt.
- La apparatet og eventuelt oppsamlet fett eller matdrypp kjøle seg ned før du flytter, rengjør, vedlikeholder eller lagrer grillen.
- Ikke bruk apparatet i områder med høy trafikk. Ledningen må plasseres slik at den ikke kan trekkes av barn eller utgjøre en snublefare.
- Hold alle elektriske forsyningskabler borte fra alle oppvarmede overflater.
- For å beskytte mot elektrisk støt, ikke nedsenk ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Slå av kontrollene før du kobler fra støpselet fra vegguttaket.
- Ikke la kaldt vann (f.eks. regn, sprinkler, slange, høytrykkspyler) komme i kontakt med den oppvarmede grillen.
- Dekk aldri mer enn 75 % av matlagingsflaten med kokeutstyr.
- Oppretthold alltid riktig avstand til brennbare materialer: 26” (660 mm) bak enheten og 10” (254 mm) på sidene.
- Ytterligere avstand på 24” (610 mm) anbefales nær vinylkledning eller glassruter.
- Ikke bruk apparatet til formål annet enn dets tiltenkte bruk. Brennstoff, som kullbiter, skal ikke brukes med denne grillen.
- Under bruk blir apparatet varmt. Det bør tas forsiktighet for å unngå å berøre varmeelementer eller deler merket med et symbol for varm overflate.

LES OG SPAR DISSE INSTRUKSJONENE

ADVARSEL! Følg alle spesifikasjoner og instruksjoner nøyaktig for å forhindre brann, eiendomsskader, personskader eller død.

ADVARSEL! Tilgjengelige deler kan være veldig varme. Hold små barn unna.

Betjening

START AV APPARATET

Er det første gangen? Utfør en brenning

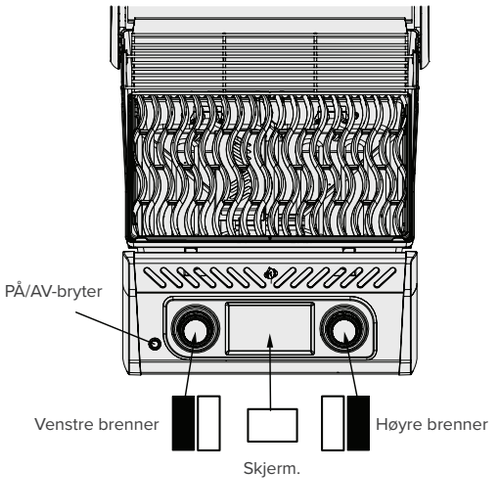
Kjør apparatet på høy varme i 30 minutter med lokket lukket. Det er normalt at apparatet avgir en svak lukt første gang det brukes.

Dette skyldes brenning av interne malinger og smøremidler som brukes i produksjonsprosessen, og vil ikke skje igjen.

Drift av apparatet

1. Koble apparatet til stikkontakten. (Fig. 1)
2. Åpne lokket på apparatet.
3. Trykk på AV / PÅ-bryteren. (Fig. 2)
4. Fra startsiden velger du modus ved å bruke berøringsskjermen eller den høyre knotten. Se Knottefunksjoner.
5. Bruk knottene eller skjermen, avhengig av modusene, for å justere temperaturnivåene på brennerne. (Fig. 3)

Merk: Alle moduser må startes på apparatet.



Funksjon av apparatet: Automatisk avstengnings-timer

For å gi sinnsro og spare energi, er apparatet utstyrt med en automatisk avstengnings-timer. I **kokemodus** vil apparatet slå seg av etter 2-21 timer med inaktivitet; den siste varmeinnstillingen som ble valgt, vil bestemme hvor lang tid det tar før apparatet slår seg av.

TEMPERATUROVERSIKT - KOKEMODUS (VENSTRE OG HØYRE KNOTT)	AVSTENGNINGSTID (TIMER)
1 (LAV)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MEDIUM)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (HØY)	2

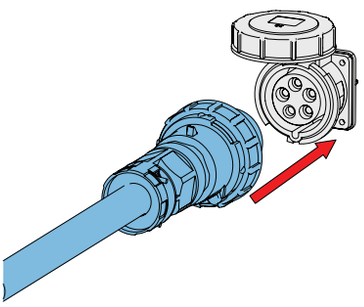


Fig. 1

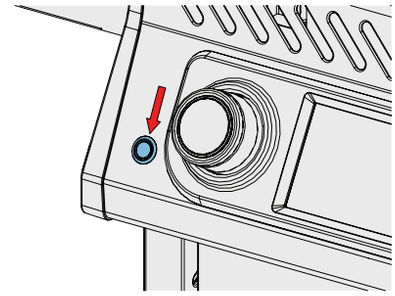


Fig. 2

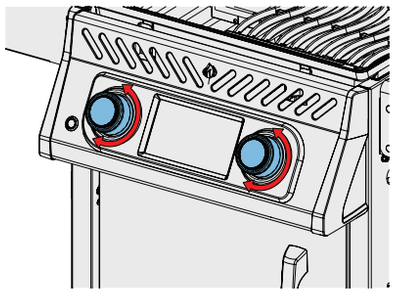


Fig. 3

ADVARSEL! Betjening av apparatet må skje på en jevn og stabil overflate.

ADVARSEL! Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.

ADVARSEL! Ikke juster matlagingsgitterene mens apparatet er varmt eller i drift.

GRILLINGSINSTRUKSJONER

Bruk av venstre og høyre elektrisk brenner

- Forvarm apparatet i omtrent 20 minutter før matlaging. Betjente begge elektriske brennere på høy varme med lokket lukket til temperaturen når minst 500°F (260°C).
- Matlagingsristene kan oljes før forvarming for å redusere fastkjøring når du griller magert kjøtt som kyllingbryst eller svinekjøtt.
- Trim bort overflødig fett fra kjøttet for å forhindre flammeløft eller redusere temperaturen på apparatet.
- Mat som grilles i kort tid, som fisk og grønnsaker, kan grilles med lokket åpent.
- Grilling med lokket lukket sikrer høyere og mer jevn temperatur som tilbereder kjøtt jevnere og kan redusere tilberedningstiden.
- Mat som tar mer enn 30 minutter, som steker, kan tilberedes indirekte med den elektriske brenneren. Se **Indirekte grilling.**

Direkte grilling

Denne metoden brukes ofte til å brunere eller tilberede mat i kort tid, som hamburgere, biffer, kylling eller grønnsaker.

Legg maten på matlagingsristene direkte over varmen. (Fig. 1)

Brun kjøttet først for å fange inn saftene og smaken.

Senke grilltemperaturen for å fullføre tilberedningen etter din preferanse.

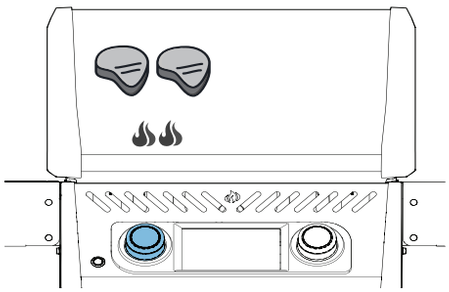


Fig. 1

Indirekte grilling

Denne metoden bruker lavere temperaturer og sirkulerer varmen rundt maten, noe som tilbereder den sakte og jevnt. Bruk denne metoden til å lage større kjøttstykker, eller mat som er utsatt for flammer, som stek, kylling eller kalkun.

Legg maten på den brenneren som er AV, varmen fra den motsatte brenneren som er PÅ, vil tilberede maten. (Fig. 2)

Fra **startsiden** velger du **Kokemodus.** Still inn ønsket nivå.

Grilling ved lavere temperatur og lengre tilberedningstid gir mer mørt kjøtt.

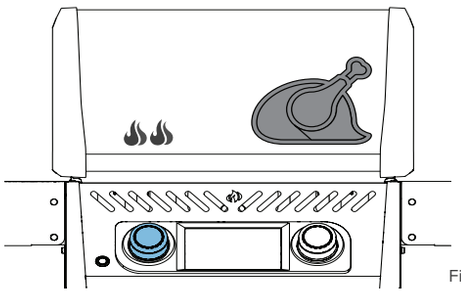


Fig. 2

Temperaturprober

Apparatet er utstyrt med to temperaturprober som skal kobles til undersiden av kontrollpanelet. Se **monteringsveiledningen.**

Før matlaging, sett spissene på prober inn i den tykkeste delen av kjøttet, unngå bein og fett for å få den indre temperaturen på maten. (Fig. 3)

Oppbevar inne når de ikke er i bruk. Bruk kun temperaturprober som er anbefalt for dette apparatet.

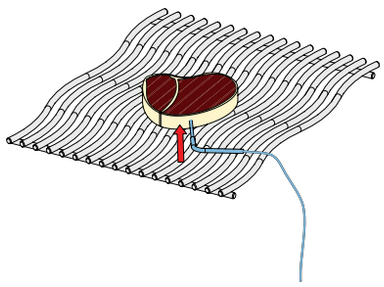


Fig. 3

ADVARSEL! Kull eller lignende brennbare drivstoff skal ikke brukes med dette apparatet.

ADVARSEL! Ikke la mat stå uten tilsyn på noen elektriske brennere som er i drift.

ADVARSEL! Ikke bruk dette apparatet under utvidede markiser. Unnlatelse av å følge disse instruksjonene kan resultere i brann eller personskade.

Overkoketemperatur

Apparatet oppdager overdrevne temperaturer utenfor typisk eller anbefalt område for å forhindre overkoking.

Hvis apparatets temperatur overstiger 850°F (455°C), vil skjermen vise en advarsel til brukeren. (Fig. 4)

Når advarselen er initiert, vil operatøren ha 10 sekunder på å godta advarselsmeldingen, ellers vil apparatet slå seg helt av, og vise en melding om at enheten er slått AV og må startes på nytt for å gjenoppta driften dersom ønskelig.

Merk: Apparatet vil slå seg av hvis temperaturen overstiger 900°F (485°C).

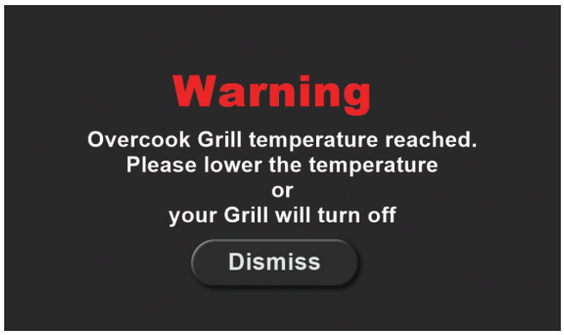


Fig. 4

Startsiden

Startsiden gir en oversikt over alle tilgjengelige moduser, funksjoner og innstillinger for operatøren. (Fig. 5)

Ved å rotere den høyre knappen kan brukeren bekrefte den valgte menyen med blå uthevet tekst.

For å aktivere den valgte modusen, funksjonen eller innstillingen må brukeren trykke på den høyre knappen.

MERK: For å bytte mellom moduser må du gå tilbake til **Startsiden** og velge ønsket modus, dette vil avbryte den nåværende modusen.

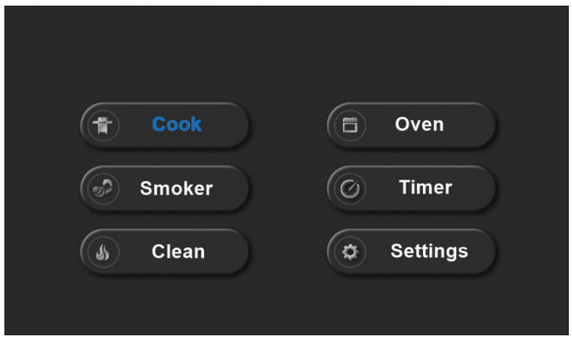


Fig .5

Knappefunksjoner

	VENSTRE KNAPP		HØYRE KNAPP	
	ROTER	TRYKK	ROTER	TRYKK
STARTSIDEN			Uthever knapp/modus i blått for å velge.	Velger/aktiverer fremhevet knapp/modus.
KOK	Justerer elektrisk brenner fra 0 (Brenner AV) til 10 (HØY).	Navigerer tilbake til startsiden.	Justerer høyre elektriske brenner fra 0 (Brenner AV) til 10 (HØY).	Stopp.
OVN	-	Navigerer tilbake til startsiden.	Justerer temperaturen.	Start/stopp.
RØYKER	Velg temperatur fra 200°F-280°F (100°C-140°C).	Navigerer tilbake til startsiden.	Justerer røyknivå fra AV - LAV - HØY.	Start/stopp.
TIDTAKER	Velg timer fra 0-9.	Avbryt timer-modus og gå tilbake til startsiden.	Velg minutter fra 0-59.	Starter og går tilbake til startsiden.
RENSE	-	Navigerer tilbake til startsiden.	Juster tidslengden.	Start/stopp.
INNSTILLINGER	-	Navigerer tilbake til startsiden.	Navigerer gjennom og fremhever alternativet.	Velger den uthevede alternativet.
SØVN	-	Gå tilbake til forrige aktivert modus.	-	Avbryter og navigerer til startsiden.

ADVARSEL! Varm aldri noen lukket glass- eller metallbeholder med mat på apparatet. Trykkoppbygging kan få beholderen til å eksplodere, noe som kan medføre personskader og/eller skade på apparatet.

ADVARSEL! Rengjør jevnlig fett fra hele apparatet, inkludert fettbrettet og matlagingsområdet, for å unngå oppbygging og fettbranner.

Driftsmodi

VIKTIGT! Det er ikke mulig å bytte mellom eller starte moduser på appen.

Kokemodus

Når du starter i **Kokemodus**, vil knottens startposisjon på displayet bli satt til 0. Temperaturen kan justeres via skjermen eller knappene, ved å vri høyre og venstre knapper fra 0 (brenner AV) til 10 (HØY temperatur). Når en annen modus velges, vil knappens posisjon gå tilbake til 0. (Fig. 1)

For å forhindre overkoking, vil apparatet automatisk slå seg av etter en spesifikk tid med inaktivitet, og hvis begge knappene er slått på.

Se tabellen for **auto avstengningstimer.**

MERK: Å trykke på høyre knapp vil ikke avbryte modusen. Modusen vil bare endres hvis en annen modus velges.

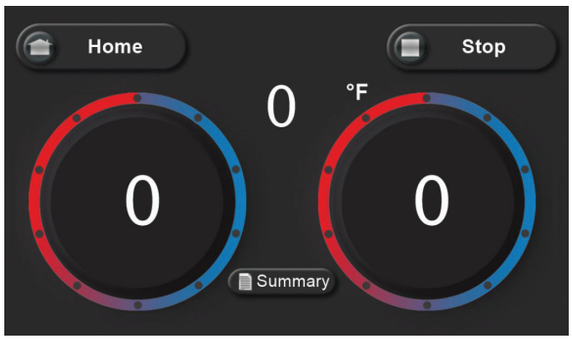


Fig. 1

Ovnmodus

For å utvide matlagingsmulighetene dine, bruk **Ovnmodus** for å betjene utendørsapparatet som en tradisjonell kjøkkenovn.

Temperaturområdet mens du bruker ovnmodus er 200°F til 500°F (100°C til 250°C). Temperaturen kan justeres i trinn på 10°F (5°C) ved å bruke høyre knapp. (Fig. 2)

For å forhindre overkoking vil apparatet automatisk slå seg av etter 5 timers inaktivitet (ingen endringer gjort i innstillingene).

Fig. 2

Rengjøringsmodus

Rengjøringsmodus er en flott metode å bruke når du rengjør matlagingsristene.

For å oppfylle rengjørings- og matlagingsbehov, vil du ha muligheten til å velge en tidsramme mellom 10-30 minutter. Det anbefales å velge 30 minutter når du bruker **Rengjøringsmodus** for første gang.

Under denne operasjonen vil apparatet nå maksimal inngangseffekt i den valgte tidsperioden. Se **Rengjøringsinstruksjoner.**

Røykemodus

ADVARSEL! Apparatet er varmt når det er i bruk. Fjern ristene ved å bruke varmebestandige hansker eller når apparatet har kjølt seg helt ned.

Fjern matlagingsristen og plasser røykeboksen direkte på den høyre elektriske brenneren. Plasser en liten mengde treflis i den solide delen av røykeboksen, lukk lokket på røykeboksen, og sett tilbake matlagingsristen. (Fig. 3)

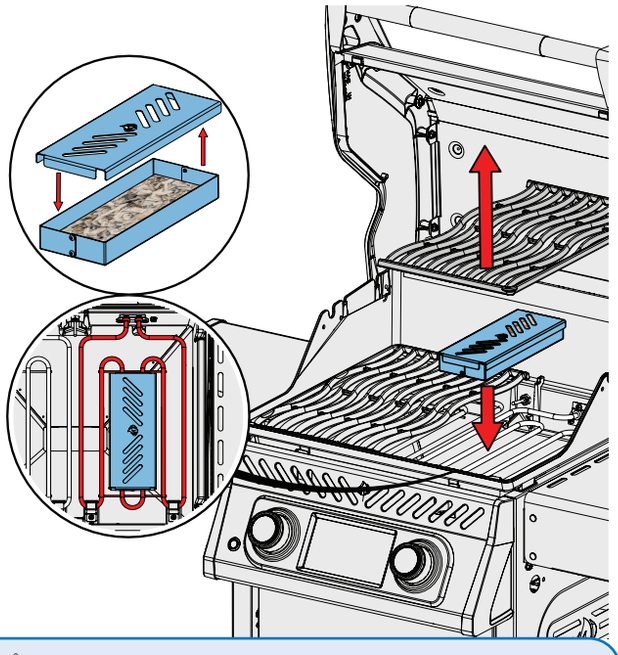


Fig. 3

ADVARSEL! FORSØK ALDRI å åpne høyspentterminalen. Å gjøre dette vil ugyldiggjøre garantien på apparatet.

FORSIKTIGHET! Risiko for elektrisk støt. Hold elektrisk forsyningskabel tørr og unna bakken. For å sikre fortsatt beskyttelse mot risiko for elektrisk støt, koble til riktig jordsatte stikkontakter. Vedlikehold bør kun utføres av en profesjonell med apparatet frakoblet strømnettet.

Velg ønsket røykenivå: LAV - HØY. (Fig 4)

Ulike typer tre (f.eks. eple, valnøtt, hickory) gir forskjellige smaker, og de kommer i flere varianter: biter, fliser, støv eller pellets.

En liten mengde røyk er nok til å gi en fin røyksmak til maten din, så vær oppmerksom på mengden tre som brukes.

VIKTIG! For mye røyk kan etterlate et ubehagelig smakende sotlag på maten.

Når røykeinnstillingen er valgt (LAV eller HØY), vil begge brennerne slå seg på med full effekt i 6 minutter for å tenne røykekilden.

Den venstre elektriske brenneren brukes til å justere temperaturen på apparatet fra 200°F til 280°F (100°C til 140°C). (Fig. 4)

Den høyre elektriske brenneren brukes til å opprettholde røyk nivåene, både ved å bruke ved eller pellets.

For å unngå overkoking vil apparatet automatisk slå seg av etter 10 timers inaktivitet (ingen endringer gjort i innstillingene).

MERK: Temperaturen justeres i trinn på 10°F (5°C), standard temperaturen er 200°F (100°C).

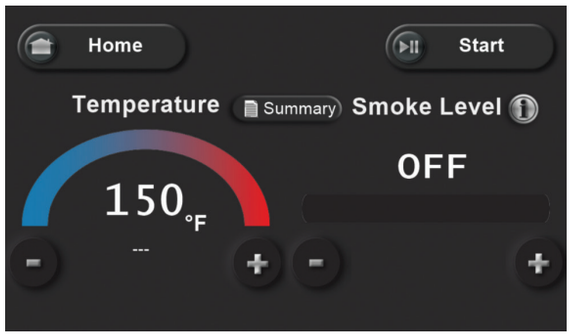


Fig. 4

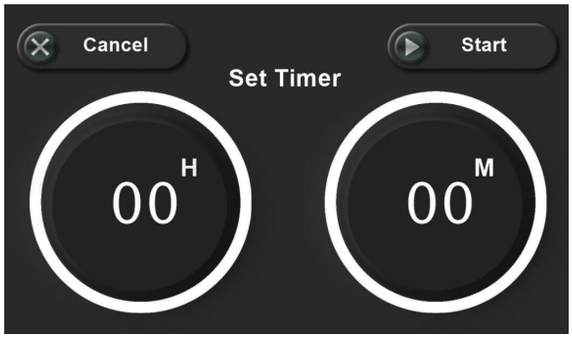


Fig. 5

Timer (Stoppeklokke)

Denne funksjonen er IKKE knyttet til **Kok, Ovn** eller **Røyk-modus**, og vil ikke nullstille eller avbryte hvis en annen modus velges. Timeren kan justeres når som helst mens apparatet brukes for å oppfylle matlagingsbehov. (Fig. 5)

Denne funksjonen vil bare være synlig hvis timeren er aktivert og vil sende en varsling når den er fullført.

MERK: Den maksimale tiden som kan settes er 10 timer.

(Venstre knapp: 9 timer + Høyre knapp: 59 minutter.)

Alarm

Denne funksjonen vil avgi en alarmlyd som varsler brukeren når en funksjon er fullført. Alarmen på apparatet vil lyde når den innstilte temperaturen, innstilte timeren eller den elektriske temperaturproben er nådd.

Apparatet vil også produsere en alarmlyd hvis det når for høye temperaturer.

PROFFTIPS FOR GRILLING!

Sørg for å bløtlegge treflisene før matlaging. De vil brenne sakte, noe som øker den røyksmakende smaken.

SIKKERHET FØRST!

Under rengjøringsmodus kan overflatene bli varmere enn vanlig, og barn bør holdes unna.

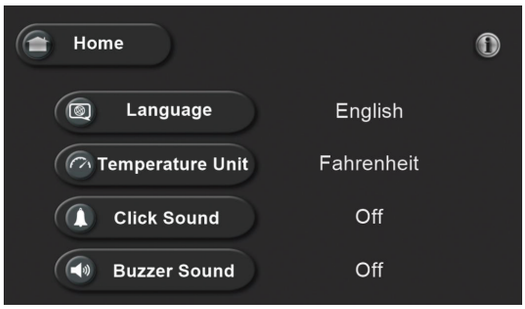
ADVARSEL! Bruk kun ubehandlet treverk eller treverk kjøpt fra en autorisert Napoleon-forhandler.

ADVARSEL! Grillsaus og salt kan være korrosive og vil forårsake rask forringelse av grillkomponentene med mindre de rengjøres regelmessig.

ADVARSEL! Unngå ubeskyttet kontakt med varme overflater.

APPARATINNSTILLINGER

Innstillingssiden



Når **Innstillinger** er valgt, kan brukeren tilpasse følgende:

- **Språk**

  Brukeren kan velge mellom de 4 tilgjengelige språkene: engelsk, fransk, spansk og tysk. (Fig. 1)

- **Temperaturenhet**

  Temperaturenheten kan enten være Fahrenheit eller Celsius. Standard temperaturenhet er Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Systemlyd**

  Apparatet vil lage en klikkelyd for hver handling og valg når du bruker skjermen. Dette kan settes til PÅ eller AV. (Fig. 3)

- **Summelyden**

  Summelyden høres når apparatet når innstilt temperatur eller når timeren er ferdig. Summelyden kan settes til PÅ eller AV. (Fig. 4)
  MERK: Volumet kan ikke justeres.

- **Detaljer om programvareversjon**

  Programvareversjon og DSN (Digitalt serienummer) kan finnes i denne seksjonen. Gå til innstillingssiden og velg Informasjonsknappen for å se programvaredetaljene. (Fig. 5)

- **DSN**

  Digitalt serienummer. Brukes til å identifisere enheten når du kobler til mobilappen. Dette nummeret kan også være nødvendig hvis du kontakter Napoleon kundestøtte.

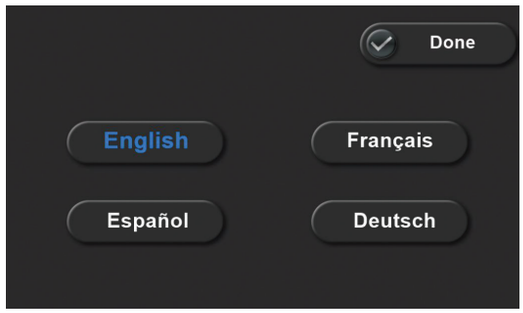


Fig. 1

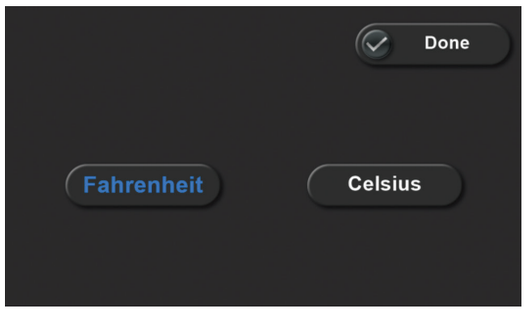


Fig. 2

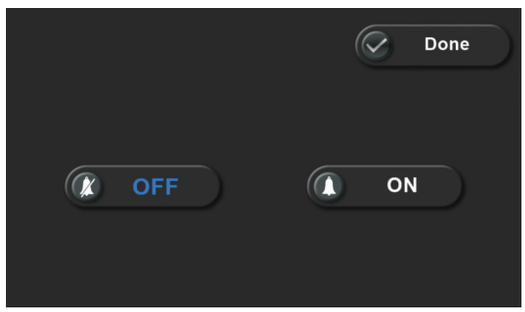


Fig. 3

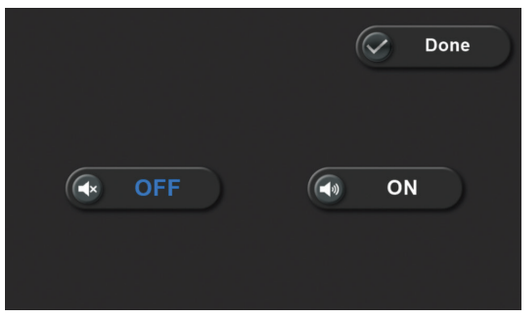


Fig. 4

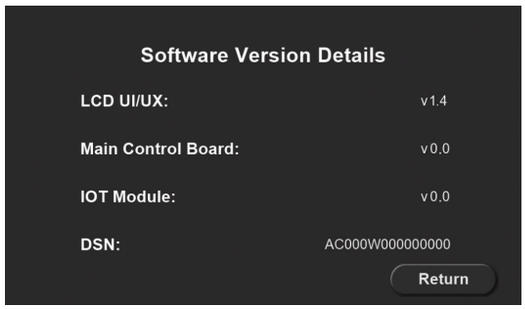


Fig. 5

SIKKERHET FØRST!

Dekk aldri mer enn 75% av kokeoverflaten på brenneren med kokeutstyr (f.eks. stekeplater, bakeplater eller panner).

PROFFTIPS FOR GRILLING!

Bruk et termometer for å sjekke den indre temperaturen på kjøttet for å sikre at det er perfekt tilberedt.

Sammendragsside

Når **sammendragssiden** er valgt, vil skjermen vise et sammendrag av den nåværende modusen og temperatursensorens temperatur. (Fig.6)

Denne siden kan fjernes ved å trykke på venstre knapp for å navigere tilbake til forrige meny. For å avbryte eller gå til **startsiden**, trykk på høyre knapp.

MERK: Temperaturene fra temperatursensorene kan kun vises på skjermen og stilles inn via **Napoleon Home App**.

Fig. 6

Napoleon Home App

Få tilgang til apparatet ditt eksternt ved å laste ned **Napoleon Home App** fra App Store® og Google Play Store® for å utvide dine matlagingsmuligheter.

For å få tilgang til appen, må du opprette en konto ved å følge instruksjonene som er oppført i appen, se **Opprette konto**.

Ved å koble apparatet ditt til **Napoleon Home App** via Wi-Fi, har du muligheten til å:

- Justere temperaturen på apparatet.
- Når probe(r) er tilkoblet, velge måltemperatur for probe(r).
- Stille inn timeren.
- Bytte mellom F/C temperaturenheter.
- Stoppe den nåværende aktive modusen.
- Slå av apparatet.

Alle varsler og alarmer sendes gjennom appen, slik at du forblir tilkoblet mens du forbereder dine favorittoppskrifter.

MERK: Å bytte mellom eller starte moduser i appen er ikke mulig.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Skann denne QR-koden for direkte tilgang til Napoleon Home App-nettstedet.

Opprette konto

1. Registrer en konto med **Napoleon Home App** ELLER logg inn med Facebook, Google eller Apple-kontoopplysningene dine. (Fig. 1)
2. Godta tillatelsene.
3. Skriv inn brukeropplysninger og opprett et passord for kontoen. Velg landet der enheten befinner seg. (Fig. 2)
4. Informasjonen som er lagt inn i trinn 2, vil bli registrert i **Napoleon Home App**, og en bekreftelse vil bli sendt til den oppgitte e-posten. (Fig. 3)
5. Åpne e-postinnboksen og velg

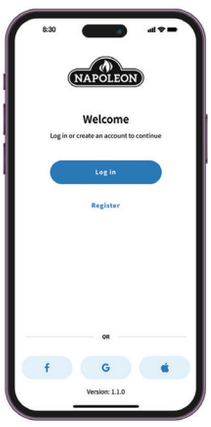


Fig. 1

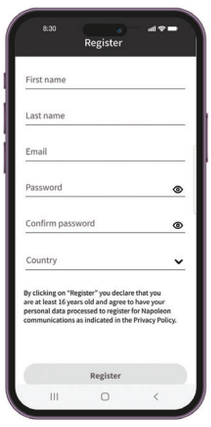


Fig. 2

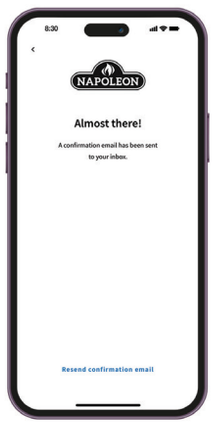


Fig. 3

bekreftelseslinken.

MERK: Bekreftelseslinken må åpnes på enheten der **Napoleon Home App** er installert. (Fig. 4)

6. Hvis ingen e-post er funnet, klikk på Send **bekreftelseslink** på nytt og sjekk søppelpostmappen.

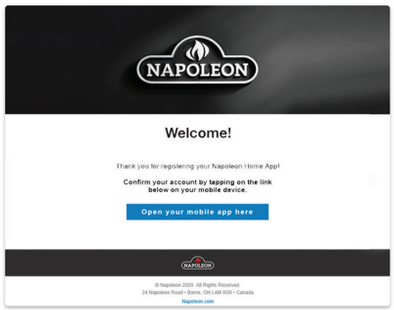


Fig. 4

Koble til smartenheten din

Når du har opprettet kontoen din, kobler du apparatet til appen via Bluetooth og Wi-Fi ved å følge disse trinnene:

1. Sørg for at apparatet er slått på. (Fig. 5)
2. Hold inne av/på-knappen i 10 sekunder.
3. Slipp av/på-knappen når LED-lampen begynner å blinke.
4. Velg **Legg til enhet**. (Fig. 6)
5. Godta tillatelsene. (Fig. 7)
6. Søk etter enheter og velg enheten fra listen. (Fig. 8)
7. Velg Wi-Fi-nettverket og skriv inn legitimasjonen din. (Fig. 9)
8. Skriv inn et tilpasset navn for enheten din, eller fortsett med standardnavnet som er angitt. (Fig. 10)
9. Du er nå tilkoblet!

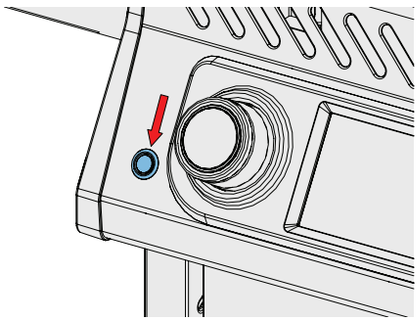


Fig. 5

Innstillinger

For å få tilgang til **Innstillinger**-siden, gå til øvre høyre hjørne og velg dette symbolet:

Rull ned for å få tilgang til alternativene for å bytte fra F° til C°. For å endre navnet på enheten din eller dens rom/plassering, rull ned til **Rediger Enhetsinnstillinger.** (Fig. 11)

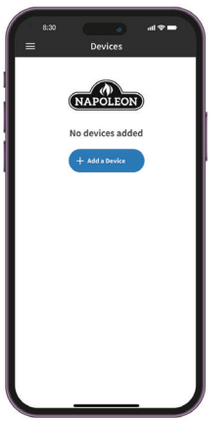


Fig. 6

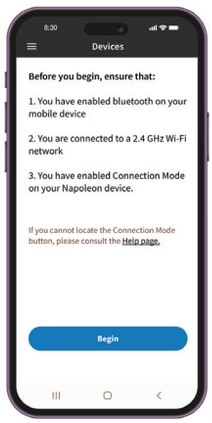


Fig. 7

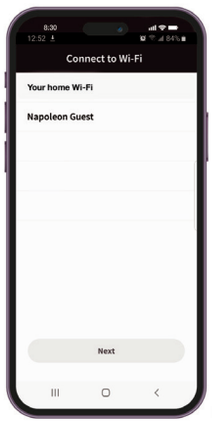


Fig. 8

Fig. 9

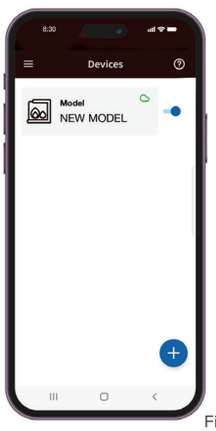


Fig. 10

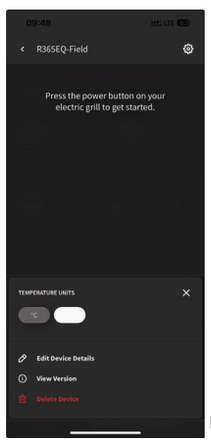


Fig. 11

VÆR FORSIKTIG!

Lokket på grillen og hele fyrboksen kan bli svært varme under bruk.

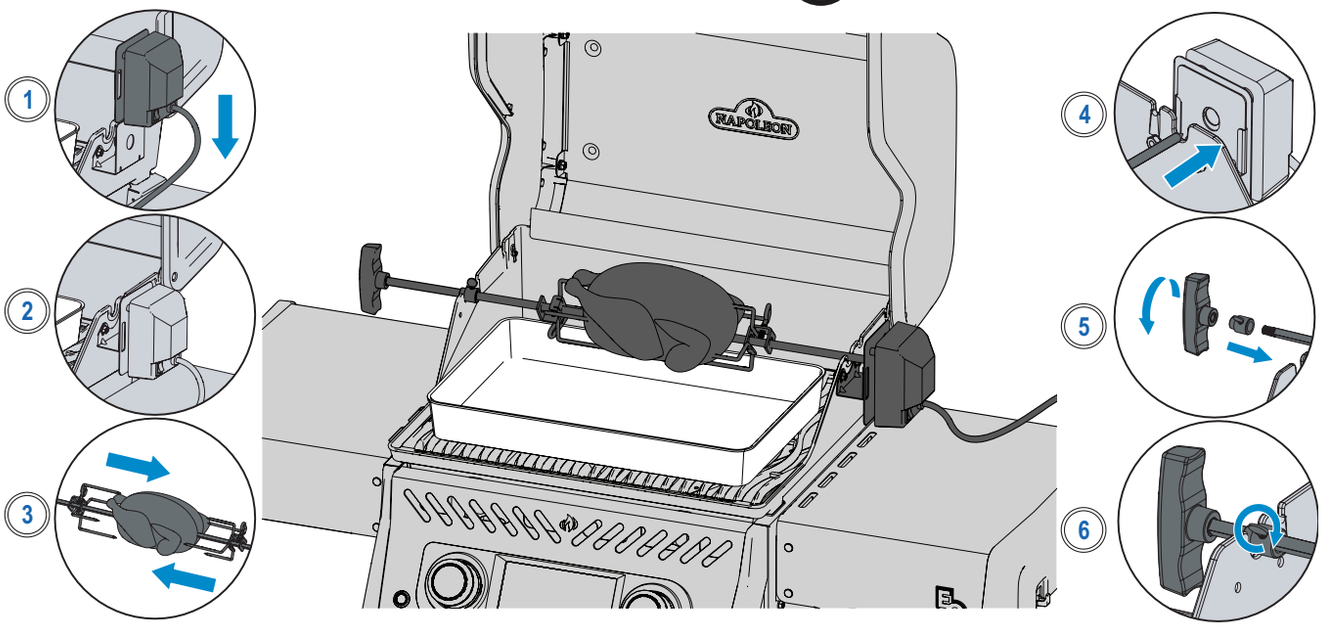
Hvordan bruke rotisseriet

Montere rotisserisettet (hvis kjøpt)

Merk: Ekstrem varme vil skade varmehyllen. Fjern den før du installerer rotisserispydet.

1. Fest rotisserimotoren på siden av apparatet ved hjelp av monteringsbraketten(e). Noen modeller har forhåndsmonterte braketter.
2. Når braketten er festet til apparatet, skyv rotisserimotoren på plass på braketten.
3. Skyv den første rotisserigaffelen litt forbi midten av spydet og stram til. Tre kjøttet på spydet og skyv det inn mot gaffelen. Skyv den andre rotisserigaffelen på motsatt ende av spydet og press gaffelen inn i kjøttet til det sitter fast. Stram gaffelen på plass.
4. Sett forsiktig den spisse enden av spydet inn i rotisserimotoren, og la motsatt ende hvile over opphengene. Den tyngre siden av kjøttet vil naturlig henge nedover for å balansere lasten.
5. Skyv stopphylsen på spydet til den er innenfor hetten. Dette vil sikre spydet mot bevegelse fra side til side.
6. Stram til stopphylsen og håndtaket på spydet. Plasser en metallform under kjøttet for å samle opp drypp.

VIKTIG! Bruk alltid hansker når du håndterer komponenter på apparatet.



Tips om bruk av rotisseriet:

- Driv brennerne på høy varme til kjøttet får en gyllenbrun overflate. Deretter, reduser varmen og hold lokket lukket.
- Bruk et termometer for å sjekke kjernetemperaturen på kjøttet.
- Steker og fjærkre skal bli brune på utsiden og holde seg møre på innsiden.
- Bruk dryppene til å øse over kjøttet og lage saus.
- En 1,5 kg kylling tar omtrent 1 ½ time på middels til høy varme.
- Vær oppmerksom på kapasiteten til rotisserimotoren. Unngå overbelastning av utstyret.
- Pass på at du alltid setter en jevnt balansert last på rotisseriet.

Hvordan tilberede flere kyllinger

1. Bind eller fest vingene til kroppen på kyllingene.
2. Skyv rotisserigaffelen på spydstangen.
3. Tre den første kyllingen på spydstangen til den holdes på plass av rotisserigaffelen. Stram til.
4. Tre de neste 2 kyllingene på spydstangen slik at alle kyllingene er tett sammen.
5. Skyv den andre rotisserigaffelen på spydstangen og press den inn i kyllingen til alle 3 kyllingene sitter tett sammen. Stram til.

ADVARSEL! Skil rotisserikomponentene når du er ferdig med matlagingen, vask med varmt såpevann og oppbevar innendørs.

ADVARSEL! Bruk varmebestandige grillhansker når du håndterer de varme rotisserikomponentene.

ADVARSEL! Koble fra rotisserikontakten fra stikkontakten når grillen ikke er i bruk.

GRILLOPPLEVELSES-SJEKKLISTE

Referer til denne listen hver gang du griller

☐ **Les eierhåndboken**

Vær sikker på at du har lest eierhåndboken og alle sikkerhetsinstruksjonene.

☐ **Rens fettbrettet**

Sørg alltid for å rense fettbrettet før grilling for å unngå brann og flammer.

☐ **Sjekk ledningen**

Sørg for at apparatet er av og avkjølt. Sjekk strømkabelen for tegn på unødvendige slitasje eller kutt. Få strømkabelen byttet før bruk hvis den er skadet.

☐ **Forvarm og rengjør ristene**

Smør ristene med vegetabilsk fett og forvarm apparatet for å brenne av overflødig rester og forhindre at maten setter seg fast. Rengjør støpejernsristene med en messingbørste og rustfrie stålrister med en børste i rustfritt stål. Se **Rengjøringsinstruksjoner.**

MERK: Rustfrie stålkokkerister er korrosjonsbestandige og krever mindre vedlikehold enn støpejernsristene.

☐ **Forberedelsesområde**

Sørg for at alt du trenger mens du griller, som redskaper, krydder, sauser og tallerkener, er innen rekkevidde. Ikke la maten være uten tilsyn, da den kan brenne.

☐ **Ikke åpne lokket og vend maten kun én gang**

Prøv å unngå å åpne lokket og titte for mye, da varmen vil slippe ut og påvirke temperaturen og koketiden. Vend maten bare én gang, spesielt biff og kylling.

☐ **La det være plass**

La litt plass på grillen og mellom maten, slik at du har rom til å bevege maten hvis nødvendig.

☐ **Bruk temperaturprober/termometer**

Bruk temperaturprober eller et termometer for å sikre at maten er kokt grundig. Følg de riktige temperaturretningslinjene for alle typer kjøtt, spesielt fjærfe.

PROFFTIPS FOR GRILLING!

Alltid forvarm grillen før du begynner å lage mat for å brenne av rester og forhindre at maten setter seg fast på grillristen.

PROFFTIPS FOR GRILLING!

Bli inspirert til å lage deilige måltider med oppskrifter og grillteknikker fra www.napoleon.com og Napoleons kokebøker.

FORSLAG TIL OLJE OG FETT!

- Traubenkernöl
- Sonnenblumenöl
- Sojabohnöl
- Extra natives Olivenöl
- Rapsöl

Falls diese nicht verfügbar sind, wählen Sie ein Öl oder Fett mit einem hohen Rauchpunkt. Verwenden Sie keine gesalzenen Fette wie Butter oder Margarine.

HVORDAN KRYDRE STØPEJERNSKOKKEGRILLER

Denne prosedyren MÅ utføres før første bruk og gjentas hver 3.-4. bruk for å holde grillene nye.

1. Fjern støpejernskokkegitterne fra apparatet.
2. Vask gitterne med varmt, såpevann og en myk klut. Tørk gitterne og la dem tørke helt.
3. Påfør fett/olje jevnt med en silikonbørste på begge sider.
4. Installer kokkegitterne på plass igjen.
5. Forvarm apparatet til 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Kok i 30 minutter.
7. Påfør et andre jevnt lag med fett/olje på kokkegitterne, og fortsett å koke i 30 minutter til.
8. Gitterne er nå krydret.

MERK: Hvis det har dannet seg rust på støpejernsgitterne, fjern rusten med et skurepad eller en messingbørste, og gjenta krydringsprosessen.

Grillguide

MAT	INNSTILLINGER / MODUS FOR KONTROLLKNAPP	TILBEREDNINGSTID	FORSLAG
Biff **1 tomme (2,54 cm) tykk**	HØY – 2 minutter på hver side. MODUS - Stek	Blodig – 4 minutter	Be om marmorerte fett i kjøttet. Fett er en naturlig mørner og holder kjøttet saftig.
	HØY til MELLOM – Høy varme i 2 minutter på hver side, deretter bytt til middels varme. MODUS - Stek	Medium – 6 minutter Godt gjort – 8 minutter	
Hamburger **½ tomme (1,27 cm) tykk**	HØY – 2 minutter på hver side. MODUS - Stek	Blodig– 4 minutter	Hold pattene i samme tykkelse for jevn steketid. Pattéer som er 2,5 cm tykke eller mer bør grilles med indirekte varme.
	HØY – 2 ½ minutter på hver side. MODUS - Stek	Medium – 5 minutter	
	HØY – 3 minutter på hver side. MODUS - Stek	Godt gjort – 6 minutter	
Kylling	HØY, MELLOM, LAV – 2 minutter på hver side, deretter middels-lav til lav varme. MODUS - Stekemodus for hele kyllinger. Kokemodus for grillede kyllingbiter.	20 – 25 minutter	Skjær gjennom leddet som forbinder låret og benet ¾ vei for at kjøttet skal ligge flatt på brenneren og koke jevnt.
Svinekoteletter	MELLOM MODUS - Røykemodus	6 minutter på hver side	Velg tykke kutter for mer mørt kjøtt. Fjern overflødig fett.
Spareribs	HØY til LAV – Høy i 5 minutter, deretter lav til ferdig. MODUS - Røykemodus	20 minutter på hver side, snu ofte	Velg magre, kjøttfulle ribbeina. Grill til kjøttet lett løsner fra beinet.
Lammekoteletter	HØY til MELLOM – Høy i 5 minutter, deretter medium til ferdig. MODUS - Røykemodus	15 minutter på hver side	Velg tykke kutt for mer mørt kjøtt. Skjær bort overflødig fett.
Pølser	MELLOM til LAV MODUS - Stek	4 – 6 minutter	Velg større pølser og skjær dem på langs før grilling.

Rengjøringsinstruksjoner

Funksjon på apparatet: Rengjøringsmodus

Rengjøringsmodusen på apparatet gjør det mulig å brenne av matrester og sprut ved en ekstremt høy temperatur (750°F / 400°C).

1. Fjern mat eller tilbehør fra apparatet.
2. Fra Hjemmesiden, velg Rengjør.
3. Bruk glidebryteren for å justere tidtakeren. Maksimal tid er 30 minutter. (Fig. 1)
4. Trykk på høyre knapp eller trykk på START-ikonet for å starte rengjøringsoperasjonen.
5. Apparatet slår seg automatisk av når operasjonen er fullført. Hvis alarmfunksjonen er aktivert, vil apparatet varsle brukeren ved å sende ut et pipelyd når rengjøringssyklusen er ferdig.
6. Skrubb matristene med en børste i rustfritt stål for rustfrie stålristene eller en børste i messingtråd for støpejernsgrillrister.

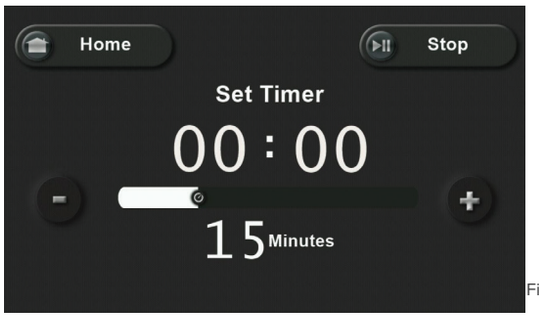


Fig. 1

MERK: Denne funksjonen vil bli deaktivert hvis en annen innstilling velges.

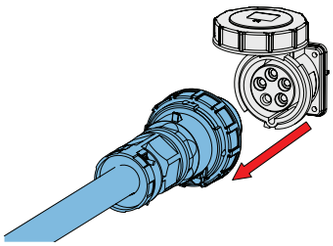


Fig. 2

FORSIKTIGHET! Koble fra apparatet før håndrengjøring. La det avkjøles før du fjerner eller installerer deler. (Fig. 2)

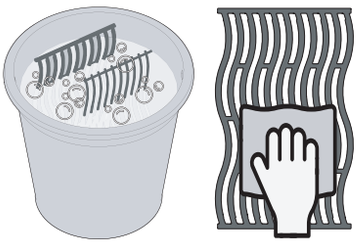


Fig. 3

Første gangs bruk

- Vask grillristene for hånd med vann og mild oppvaskmiddel for å fjerne eventuelle rester fra produksjonsprosessen. VASK IKKE i oppvaskmaskin. (Fig. 3)
- Skyll grundig med varmt vann og tørk helt med en myk klut for å hindre at fuktighet kommer inn i støpejernet.

Støpejernsristene

- Krydre ristene dine for å legge til et beskyttende lag som forhindrer korrosjon. Se Grilling Tips – **Hvordan krydre støpejernsgriller.**

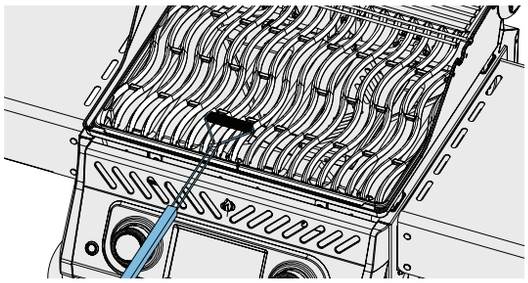


Fig. 4

Rustfrie stålrister (hvis utstyrt)

- Rustfrie stålrister kan rengjøres ved å forvarme grillen og bruke en stålbørste for å fjerne rester. (Fig. 4)
- Rustfrie stålrister vil permanent misfarges ved vanlig bruk på grunn av de høye temperaturene under grilling.

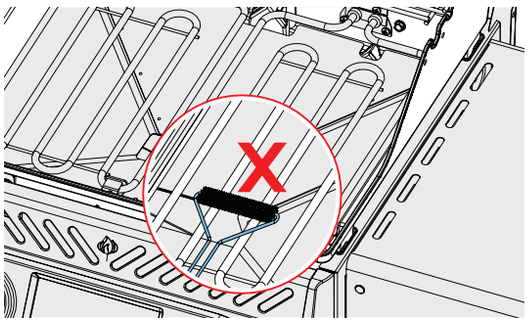


Fig. 5

Elektriske brennere

Viktig! Bruk ikke noen type børste for å rengjøre de elektriske brennerne. Børstene kan skade de elektriske brennerne. Se Clean-modus for å brenne av eventuelle rester på de elektriske brennerne. (Fig. 5)

ADVARSEL! Ikke nedsenk elektriske komponenter (f.eks. ledninger, støpsler) i vann eller annen væske når du rengjør.

ADVARSEL! Håndrengjøring bør kun utføres når apparatet er kjølig for å unngå risiko for forbrenning.

ADVARSEL! Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller stålull på malte, porselens- eller rustfrie stål-deler av apparatet, da dette vil ripe opp overflaten.

Innsiden av apparatet

1. Fjern røykkassen (hvis den er i bruk) og vask den i varmt såpevann. (Fig. 6)
2. Bruk en myk messingbørste til å fjerne løse rester. Børst alt rusk fra innsiden av apparatet ned i den avtakbare dryppannen. BRUK IKKE børsten på de elektriske brennerne. (Fig. 7)
3. Fjern bunndekselet (fettfanger for dryppannen). Ikke bruk slipende rengjøringsmidler for å rengjøre porselensdekselet.
4. For å fjerne gjenstridige flekker, bløtlegg i såpevann for å løsne smuss. Rengjør med et ikke-slipende rengjøringsmiddel og tørk med en ren klut.
5. Sørg for at grillplaten er plassert riktig når den settes på plass igjen.

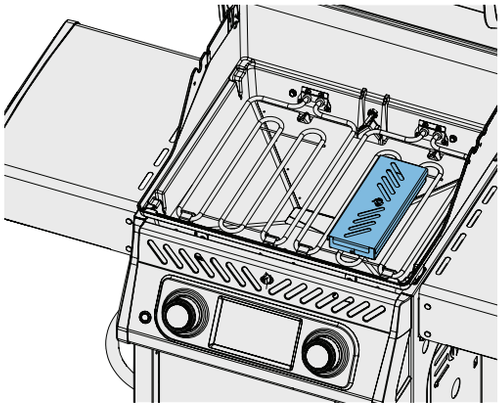


Fig. 6

Dryppanne

1. Skyv dryppannen ut av apparatet for å få tilgang til den utskiftbare fettbeholderen eller for å rengjøre dryppannen. (Fig. 8)
2. Skrap ut dryppannen med en sparkelkniv eller skrape.
3. Bytt fettbeholderen hver 2.-4. uke, avhengig av hvor ofte grillen brukes (hvis aktuelt).

- Rengjør ofte for å unngå fettopphopning – omtrent etter hver 4.-5. bruk. (Fig. 8)
- Kontakt din Napoleon Grill-forhandler for rekvisita.

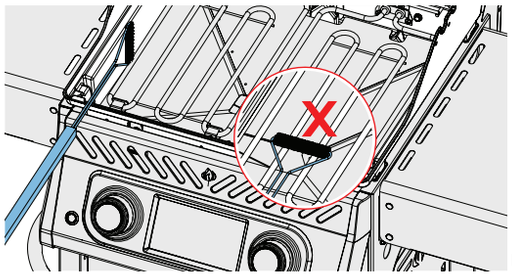


Fig. 7

Skjerm

1. Koble fra apparatet.
2. Tørk forsiktig støvet fra skjermens overflate med en tørr, lofri mikrofiberklut. Fjern eventuelle merkelapper på kluten for å unngå riper på skjermen.
3. For vanskelige flekker, fukt en mikrofiberklut lett med vann og tørk forsiktig skjermen med så lite trykk som mulig.

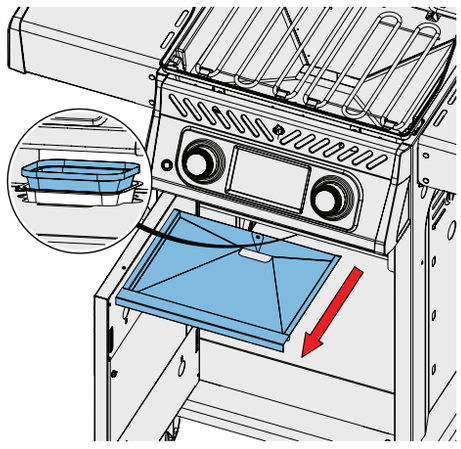


Fig. 8

Utsiden av apparatet

- Bruk kun et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Slipemidler eller stålull vil ripe opp overflaten.
- Tørk alltid i retning av kornstrukturen. (Fig. 9)
- Håndter deler med porselensemalje forsiktig.
- Den innbrente emaljefinishen er glasslignende og kan få avskalling hvis den blir slått.
- Rustfrie ståldeler vil med tiden misfarges når de varmes opp, og får en gyllen eller brun farge. Dette er normalt og påvirker ikke apparatets ytelse.

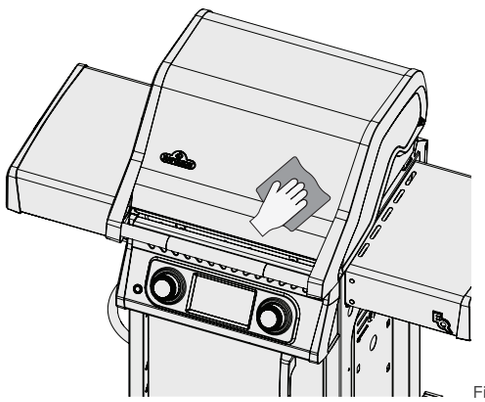


Fig. 9

ADVARSEL! Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du rengjør apparatet ditt.

ADVARSEL! Dampvasker skal ikke brukes.

ADVARSEL! Oppsamlet fett er en brannfare. Rengjør jevnlig fett fra hele enheten, inkludert fettbrettet, for å unngå oppbygging og fettbranner.

Vedlikeholdsinstruksjoner

Anbefalinger

Dette apparatet bør inspiseres grundig og vedlikeholdes årlig av kvalifisert personell.

- Sørg alltid for tilstrekkelig avstand til gjenstander i nærheten av ventilasjonsåpningene. Dette lar varm luft slippe ut av apparatet, slik at varmeelementene fungerer ordentlig.
- Blokker aldri luftventilasjonen.
- Apparatet er beregnet for utendørs bruk i private husholdninger.
- Hold apparatet unna korroderende miljøer.
- Dekk til apparatet når det ikke er i bruk for å forlenge levetiden.

RUSTFRITT STÅL I KREVENDE MILJØER

Rustfritt stål oksiderer eller får flekker i nærvær av klorider og sulfider, spesielt i kystområder, varme og svært fuktige områder, og rundt bassenger og boblebad. Disse flekkene ser ut som rust, men kan enkelt fjernes eller forhindres. Vask overflater av rustfritt stål og krom hver 3-4 uke. Rengjør med varmt såpevann.

VIKTIG! Skader som følge av at disse instruksjonene ikke følges, dekkes IKKE av garantien for apparatet ditt.

Trinn for å unngå skade på elektriske brennere

1. Aldri slukk en flamme eller kontroller flammer med vann.
2. Ikke la kaldt vann (regn, sprinkler, hageslange osv.) komme i kontakt med de varme elektriske brennerne. En umiddelbar temperatursvingning vil forårsake sprekker i den elektriske brenneren.
3. En elektrisk brenner som blir våt før bruk, vil skape damp når den senere brukes, og produsere trykk som kan føre til sprekker i den elektriske brenneren.
4. Gjenta soaking av den elektriske brenneren kan føre til at den svulmer og utvider seg, og skape trykk som kan få den elektriske brenneren til å sprekke og ikke fungere.
5. Kontroller den elektriske brenneren for mulig vanninntregning hvis du finner stående vann i apparatet. Bruk den ikke hvis den er våt. Løft den elektriske brenneren i vertikal posisjon til den er stabil, for å tømme ut eventuelt overskuddsvann.
6. Ikke la harde gjenstander treffe den elektriske brenneren. Vær forsiktig når du setter inn eller tar ut kokegriller og bruker tilbehør.

Luftsirkulasjon for varmeutslipp

Varm luft må ha en vei for å forlate apparatet for at det skal fungere som det skal.

SIKKERHET FØRST!

Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du utfører vedlikehold på grillen.

VI VIL HJELPE!

Napoleon er her for å sikre at grillopplevelsen din blir minneverdig. Kontakt oss hvis du trenger ytterligere hjelp.

ADVARSEL! Ikke rengjør apparatet ved å spraye vann.

ADVARSEL! Slå av elektriske brennere og koble fra enheten før vedlikehold.

ADVARSEL! Vedlikehold bør kun utføres når apparatet er kjølig for å unngå risiko for forbrenning.

Feilsøking

Aktivere elektriske brennere og varmeproblemer

- Enheten slår seg ikke på.
- Hovedtemperatursensoren fungerer ikke.
- Varmeelementet fungerer ikke.
- Knappene reagerer ikke.

Mulige årsaker	Løsning
Strømsvigt.	Sørg for, at der er strøm til apparatet.
Indbygget sikring eller stikafbryder er udløst.	Nulstil din panelafbryder.
Strøm ikke tilsluttet korrekt.	Sørg for, at stikket er korrekt tilsluttet.
Komponentfejl.	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.
Ingen strøm til apparatet.	Sørg for at apparatet har strøm.
Fejl i forbindelse med temperaturføler.	Sjekk termoelementtråden for et kontinuitetsproblem. Se **Reservedeler.**
	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.
Apparatet er slukket på grund af overtemperatur.	La apparatet kjøle seg ned og prøv igjen. Se **Grillingsinstruksjoner.**
	VIKTIG! Sørg for at det ikke er oppsamlet fett i apparatet for å unngå opphopning og fettbranner. Se **Rengjøringsinstruksjoner.**
	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.
Fejl i elementet eller elementforbindelsen.	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.
Knapper kiler eller er brækket.	Fjern knotten og sjekk for skader. Se **Reservedeler.**
Fejl på kontrolpanelet.	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.

Elektriske og tilkoblingsproblemer

- Temperatursonder fungerer ikke.
- Skjermen slår seg ikke på.
- Apparatet slår seg av uventet.

Mulige årsaker	Løsning
Sonder ikke koblet riktig.	Sørg for at sondene er riktig tilkoblet. Se **Monteringsveiledning.**
Sensorene overskred temperaturgrensen.	Fjern sondene fra matlagingsområdet, la dem kjøles ned og prøv igjen.
Måltemperaturen er ikke satt.	Sørg for at måletemperaturen er satt i appen, og at varsler er aktivert på telefonen din. Se **Apparatinnstillinger**
Ingen strøm til apparatet.	Sørg for at apparatet har strøm.
Defekte kabler.	Sjekk alle synlige ledningsnett for alvorlige skader. Se **Reservedeler.**
	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.
Defekt skjerm eller komponentfeil.	Sjekk om tilkoblingen er gjort gjennom telefonappen. Se **Napoleon Home App.**
	Hvis tilkoblingen er gjort, men skjermen forblir av, er det en komponentfeil.

Mulige årsaker	Løsning
Overtemperaturbeskyttelse utløst.	Senke temperaturen på apparatet. Se **Grillingsinstruksjoner.**
Auto-avstengning utløst.	Sjekk avstengningstiden og juster innstillingene før tiden er nådd. Se **Grillingsinstruksjoner.**
Strømbrudd.	Kontakt forhandleren din eller kundestøtte.
Defekt IoT-modul.	

Napoleon Home App-feil

- Kan ikke koble appen til apparatet.
- Kan ikke kontrollere apparatet med appen.
- Tapt forbindelse til apparatet.

Mulige årsaker	Løsning
Modus ikke startet på apparatet.	Forsikre deg om at en modus er fysisk startet på apparatet. Se **Driftsmoduser.**
Ingen applikasjonskontroll.	Sjekk internettforbindelsen din.
	Sørg for at apparatet er nær nok til en WI-FI-modem og følg paringsstegene. See **Connecting Your Smart Device.**
Appen er utdatert.	Sørg for at **Napoleon Home-appen** er oppdatert. Se **Apparatinnstillinger**

Avskalling av maling

- Maling ser ut til å skalle av på innsiden av lokket eller hetten.

Mulige årsaker	Løsning
Fettopphopning på innvendige overflater.	Dette er ikke en feil. Overflaten på lokket og hetten er laget av porselen eller rustfritt stål og vil ikke flasse. Flassingen skyldes herdet fett, som tørker til malinglignende flak som løsner. Regelmessig rengjøring vil forhindre dette. Se **Rengjøringsinstruksjoner.**

VI VIL HJELPE!

Kontakt Napoleons kundeløsningsavdeling for anbefalte reservedeler.
+31 345 588655.

Samsvar

PRODUKTNAVN	MODELLNUMMER	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

FCC-erklæring

Denne enheten overholder del 15 i FCC-reglene. Bruken er underlagt følgende to betingelser:

1. Enheten må ikke forårsake skadelig forstyrrelse.
2. Enheten må akseptere enhver mottatt forstyrrelse, inkludert forstyrrelser som kan forårsake uønsket drift.

Dette utstyret har blitt testet og funnet å være i samsvar med grenseverdiene for en digital enhet av klasse B, i henhold til del 15 i FCC-reglene. Disse grenseverdiene er designet for å gi rimelig beskyttelse mot skadelig forstyrrelse i en boliginstallasjon. Dette utstyret genererer, bruker og kan stråle ut radiobølgeenergi, og hvis det ikke installeres og brukes i samsvar med instruksjonene, kan det forårsake skadelig interferens med radiokommunikasjon. Det er imidlertid ingen garanti for at interferens ikke vil oppstå i en bestemt installasjon.

- Hvis dette utstyret forårsaker skadelig interferens med radio- eller TV-mottak, noe som kan bestemmes ved å slå utstyret av og på, oppfordres brukeren til å prøve å korrigere interferensen ved en eller flere av følgende tiltak:
- Omplassere eller endre retningen på mottakerantennen.
- Øke avstanden mellom utstyret og mottakeren.
- Koble utstyret til en stikkontakt på en annen krets enn den som mottakeren er tilkoblet.
- Konsultere forhandleren eller en erfaren radio-/TV-tekniker for hjelp.

Endringer eller modifikasjoner som ikke er uttrykkelig godkjent av den parten som er ansvarlig for samsvar, kan ugyldiggjøre brukerens rett til å bruke utstyret.

ISED-erklæring

Denne enheten inneholder lisensfrie sender(e)/mottaker(e) som er i samsvar med Innovation, Science and Economic Development Canadas lisensfrie RSS(er).

Driften er underlagt følgende to betingelser:

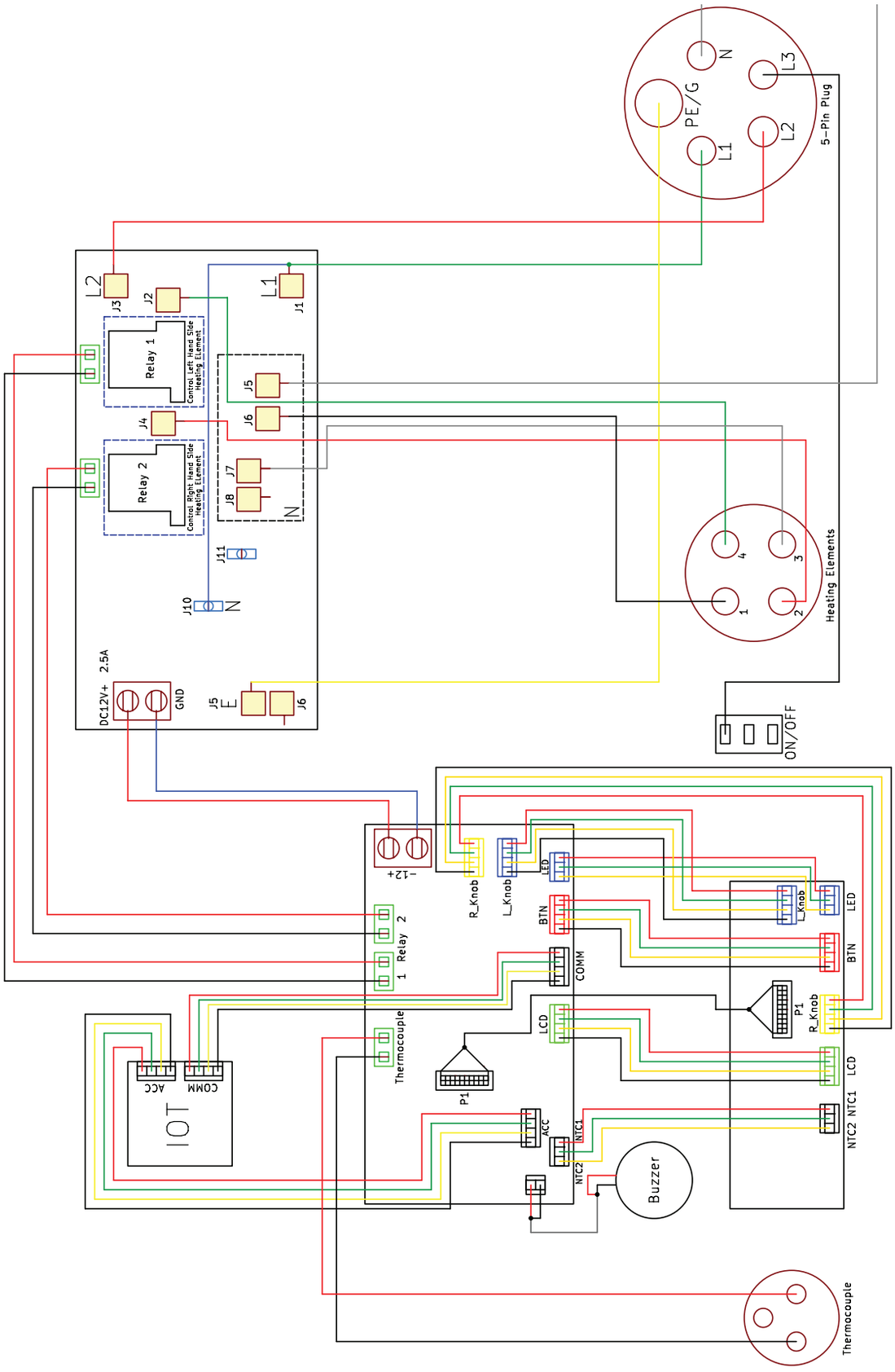
1. Denne enheten må ikke forårsake forstyrrelser.
2. Denne enheten må akseptere enhver forstyrrelse, inkludert forstyrrelser som kan forårsake uønsket drift av enheten.

Det digitale apparatet er i samsvar med kanadiske CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Erklæring om strålingseksponering

For å overholde FCC RF-eksponeringskrav, gjelder denne tillatelsen kun for mobile konfigurasjoner. Antennene som brukes for denne senderen må installeres for å gi en avstand på minst 20 cm fra alle personer, og må ikke være plassert sammen eller operere i samspill med noen annen antenne eller sender.

Diagram elektrotermisk



NAPOLEON 15 ÅRS GARANTI

For ROGUE® EQ™ 365

15 års begrenset garanti på Napoleons elektriske griller.

Denne garantien er gyldig i: EU, Sveits, Andorra, San Marino, Norge, Island og Liechtenstein.

Kundens juridiske rettigheter i tilfellet defekter i henhold til WKRL – (EU) 2019/711) vil ikke påvirkes, begrenses eller endres av denne garantien. Utøvelse av lovfestede rettigheter skal skje fri for omkostning.

NAPOLEON garanterer at komponentene i ditt nye NAPOLEON-produkt vil være fri for defekter i materialer og produksjon fra kjøpsdatoen i en periode på:

Hette	15 År
Lokk i porselensemalje	15 År
Aluminiumstøpegods	15 År
Støpejernsrister i porselensemalje	15 År
Elektriske komponenter	3 År
Alle andre deler	15 År

GARANTIBETINGELSER OG BEGRENSNINGER

NAPOLEON garanterer at produktene deres er fri for defekter utelukkende til den opprinnelige kjøperen, og kun i den grad kjøpet skjedde gjennom en offisiell NAPOLEON-forhandler. Følgende betingelser og restriksjoner gjelder:

Den nåværende produsentens garanti kan ikke overføres eller forlenges under noen omstendigheter eller av noen av våre representanter.

Grillen må installeres av en lisensert, autorisert servicetekniker eller leverandør. Installasjonen må skje i henhold til de medfølgende monteringsanvisningene, samt alle lokale og nasjonale bygge- og brannforskrifter.

Denne begrensede garantien dekker ikke skade forårsaket av feil bruk, manglende vedlikehold, fettbrann, miljøeksponering, ulykker, modifikasjoner, misbruk eller forsømmelse. Installasjon av reservedeler fra andre produsenter opphever denne garantien. Misfarging av plastelementer på grunn av bruk av kjemiske rengjøringsmidler eller eksponering for sollys dekkes ikke av denne garantien.

Denne garantien utelukker også noe av følgende: Riper, bulker, malingsdefekter, belegg, korrosjon eller misfarging forårsaket av eksponering for varme eller slipende og kjemiske rengjøringsmidler, samt avflisninger på porselensbelagte deler og alle komponenter som brukes i installasjonen av grillen.

Hvis en del forringes til et punkt hvor den blir ubrukelig (på grunn av rust eller gjennombrenning) innenfor garantiperioden, vil kunden få utstedt en reservedel.

Etter det første året har NAPOLEON myndighet under denne garantien (Begrenset livstidsgaranti, 15 års begrenset garanti, 10 års begrenset garanti, 3 års begrenset garanti) til å frafalle enhver garantiforpliktelse etter eget skjønn ved å refundere den opprinnelige kjøperen tilsvarende av engrosprisen for de relevante defekte garantidelene.

NAPOLEON påtar seg ingen ansvar for installasjon, arbeidstimer eller andre kostnader eller utgifter forbundet med reinstallering av en garantidel. Kostnader av denne art dekkes ikke av denne garantien.

Til tross for eventuelle forskrifter under denne garantien (Begrenset livstidsgaranti, 15 års begrenset garanti, 10 års begrenset garanti, 3 års begrenset garanti), er NAPOLEONs ansvar under denne garantien definert av det foregående, og dekker ikke under noen tilfeller tilfeldige, følgemessige eller indirekte skade.

Denne garantien definerer NAPOLEONs plikter og ansvar med hensyn til NAPOLEON-grill. NAPOLEON påtar seg ikke noe ytterligere ansvar i forbindelse med salget av dette produktet, og autoriserer heller ingen tredjepart til å påta seg noe annet ansvar på deres vegne.

NAPOLEON påtar seg ingen ansvar for: overoppheting, slukking av flammen på grunn av miljøfaktorer som sterk vind eller utilstrekkelig ventilasjon.

NAPOLEON påtar seg ikke ansvar for skader på grillen forårsaket av vær, hagl, røff håndtering, aggressive kjemikalier eller rengjøringsmidler.

Garantikrav må skal være i følge med kjøpsbeviset eller en kopi av dette med angivelse av serie- og modellnummer.

NAPOLEON forbeholder seg retten til å få produktet eller deler av det inspisert av en av deres representanter før oppfyllelse av enhver garantiforpliktelse.

NAPOLEON påtar seg ikke fraktkostnader, arbeidstimer eller eksportavgifter.

Garanti:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Nederland
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Manual do Proprietário

REQ365

Os aparelhos ilustrados neste manual podem ser diferentes do modelo adquirido.

Queremos a Sua Opinião!

Visite Napoleon.com para deixar uma avaliação.

★★★★★

Aplique o Número de Série

PARABÉNS PELA SUA CHURRASQUEIRA ELÉTRICA NAPOLEON!

Você Acabou de Melhorar o Seu Jogo de Churrasco.

QUEREMOS QUE A SUA EXPERIÊNCIA DE CHURRASCO SEJA MEMORÁVEL E SEGURA.

Por favor, leia e siga este Manual do Proprietário antes de usar sua churrasqueira para evitar danos à propriedade, lesões pessoais ou morte.

Remova todo o material de embalagem, rótulos promocionais e cartões do aparelho antes de usá-lo.

CHURRASQUEIRA ELÉTRICA PARA EXTERIOR. USE EM ÁREA EXTERNA BEM VENTILADA.

NÃO OPERE EM EDIFÍCIO, GARAGEM OU QUALQUER OUTRO LOCAL FECHADO.

PERIGO!

- POTENCIAL PERIGO DE CHOQUE
- Somente para uso doméstico externo.
- Ao usar aparelhos eletrificados, as precauções de segurança básicas devem ser sempre seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, lesões pessoais e danos materiais.

ATENÇÃO!

Leia e siga todos os avisos e instruções antes de operar o aparelho.

Se as informações nestas instruções não forem seguidas exatamente, pode ocorrer um incêndio ou explosão, resultando em danos à propriedade, lesões pessoais ou morte.

AVISO AO ELETRICISTA LICENCIADO

Para residências com fiação de dois fios antigos, é necessário um plugue 32A IEC 60309 (6h). O plugue fornecido no cabo de alimentação precisará ser substituído e emparelhado com uma tomada externa adequada de 32A. Entre em contato com um revendedor Napoleon para o Kit de Extremidade de Plugue 32AMP N370-10005052. Deixe estas instruções com o proprietário do aparelho para referência futura.

Alerta adultos e crianças sobre o risco de temperaturas de superfície quentes. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
AVISO AO CONSUMIDOR: Guarde estas instruções para referência futura.

Bem-vindo à Napoleon!

Safety First

ATENÇÃO! Informações Gerais

Este aparelho está em conformidade com os padrões técnicos e os requisitos de segurança para dispositivos elétricos.

Toda a instalação de fornecimento elétrico DEVE ser realizada por um eletricista licenciado. O aparelho deve ser instalado em conformidade com os códigos locais.

ATENÇÃO! Precauções Elétricas

Este aparelho utiliza um plugue 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h).

Risco de choque elétrico. Use apenas um circuito protegido por Dispositivo de Interrupção de Falha à Terra (GFCI) com este aparelho.

SEMPRE certifique-se de que a tomada elétrica utilizada seja apropriada para as especificações do aparelho. O aparelho tem uma potência de 5,4 kW. Use apenas uma tomada externa dedicada a este aparelho.

O fornecimento de eletricidade deve ser feito por meio de um dispositivo de corrente residual (RCD) com corrente residual nominal não superior a 30 mA.

O aparelho deve ser conectado a uma tomada com contato de aterramento.

Mantenha qualquer cabo de alimentação elétrica afastado de água, outros líquidos ou superfícies aquecidas. Não opere o aparelho se o cabo, plugue ou qualquer outro componente crítico estiver danificado ou se o aparelho estiver com defeito.

Recomenda-se conectar o aparelho diretamente a uma tomada devidamente aterrada. Se for utilizado um cabo de extensão, ele deve ser:

1. Classificado para uso externo.
2. Apropriadamente classificado para fornecimento contínuo de 16A. E,
3. O mais curto possível.

Cables de extensão residenciais não devem ser usados.

ATENÇÃO! Instalação e Montagem

Monte este aparelho exatamente conforme as instruções de montagem localizadas neste manual. Este aparelho não deve ser instalado em ou sobre casas móveis, caravanas ou barcos.
Não modifique este aparelho sob nenhuma circunstância.

ATENÇÃO! Operação

Leia este Manual do Proprietário inteiro antes de operar este aparelho.

NUNCA deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver cozinhando.

NUNCA tente apagar um incêndio de gordura com água ou outros líquidos.

SEMPRE tenha um extintor de incêndio ABC acessível.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instrução sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.

ATENÇÃO! Armazenamento e Desuso

Desconecte o aparelho da tomada quando não estiver em uso. Mantenha o plugue e o cabo secos.

Não deixe o aparelho ligado durante períodos de inatividade.

Armazene o aparelho em local interno quando não estiver em uso. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

CONTEÚDO

Bem-vindo à Napoleon! 195

Safety First

Recursos do Sistema 196

Primeiros Passos 197

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Operação 198

Iniciando o Seu Aparelho
Instruções de Grelhar
Modos de Operação
Configurações do Aparelho
Como Usar o Espeto Giratório
A Lista de Verificação da Experiência de Churrasco
Como Temperar Grelhas de Ferro Fundido

Guia de Grelhados 208

Instruções de Limpeza 209

Instruções de Manutenção 211

Aço inoxidável em ambientes agressivos

Solução de Problemas 212

Conformidade 214

Diagrama Elétrico 215

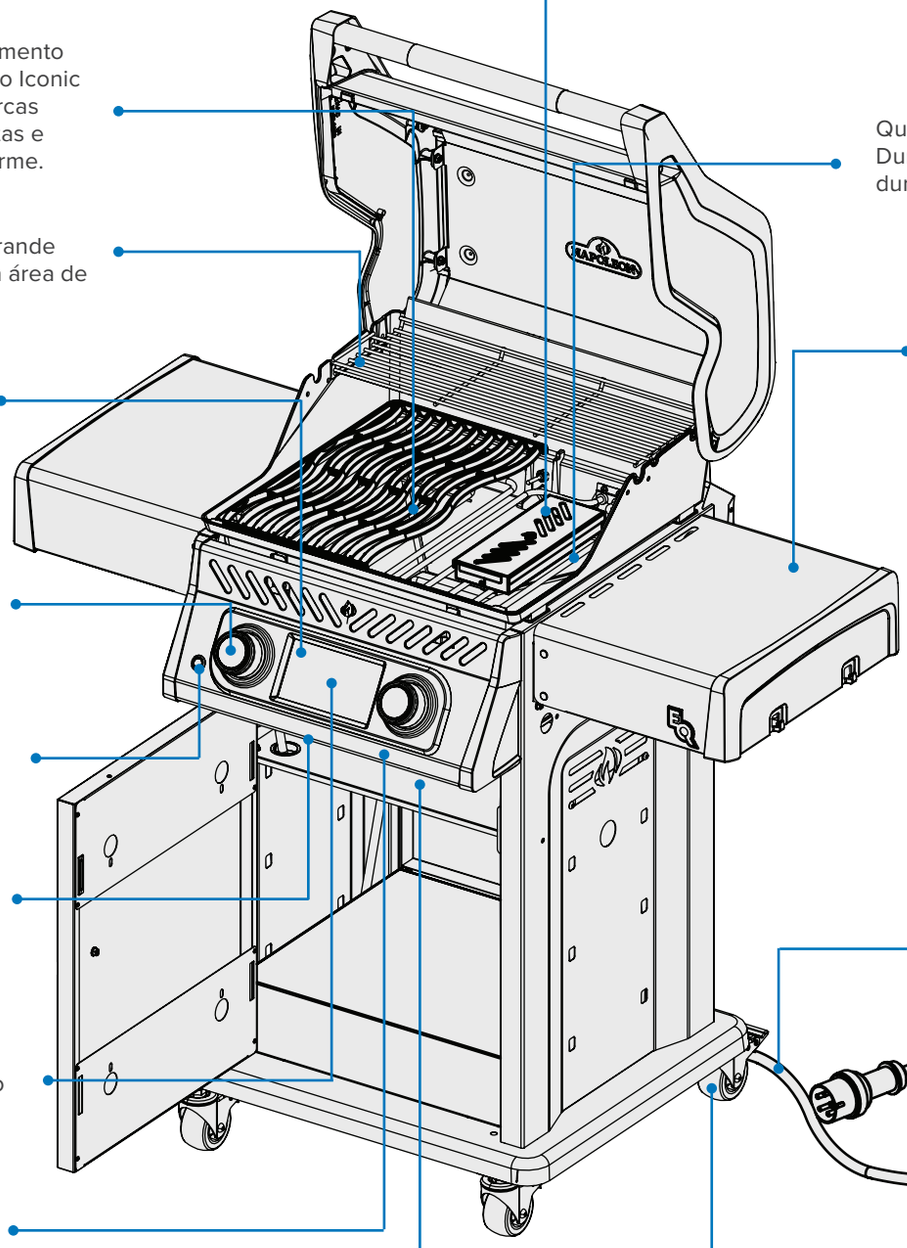
Garantia 216

Guia de Montagem 241

Peças de Reposição 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Recursos do Sistema



Caixa de Fumaça para lascas de madeira para realçar o sabor.

Grelhas de Cozimento de Ferro Fundido Iconic **WAVE**™ para marcas de grelha distintas e cozimento uniforme.

Prateleira de Aquecimento Grande para aumentar a área de cozimento.

Capacidade de controle via Wi-Fi e Bluetooth®.

Botões de Controle dos Queimadores.

Interruptor LIGAR/ DESLIGAR.

2 Sondas de Temperatura.

Tela de Exibição de 7”.

Carregador USB.

Pane de drenagem de fácil acesso para manutenção eficiente.

Queimador Elétrico Durável para longa durabilidade e qualidade.

Prateleiras Laterais Dobráveis com revestimento em pó preto e Ganchos Integrados para Ferramentas.

Cabo de alimentação elétrica.

Rodízios com Trava Fácil garantem que o aparelho fique fixo em segurança.

Os aparelhos ilustrados neste Manual do Proprietário podem diferir do modelo adquirido. Modelo apresentado: REQ365

Primeiros Passos

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PERIGO / ATENÇÃO! Adverte sobre um risco que pode resultar em incêndio, explosão, morte ou ferimentos físicos graves.

WARNING / CUIDADO! Adverte sobre um risco que pode resultar em lesões físicas leves ou danos à propriedade.

Use luvas de proteção.

Use óculos de segurança.

CUIDADO! Superfície quente. Superfícies marcadas com este símbolo estão muito quentes.

Informações importantes.

PERIGO / ATENÇÃO! Perigo de Choque Elétrico que pode resultar em incêndio, explosão, morte ou ferimentos físicos graves.

PERIGO! Desligue imediatamente o fornecimento de energia e desconecte.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Não opere o aparelho se a tomada do plugue estiver danificada.
- O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente em busca de sinais de danos, e o aparelho não deve ser usado se o cabo estiver danificado.
- Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído por um revendedor autorizado Napoleon, agente de serviço ou pessoa qualificada para evitar riscos.
- Não opere o aparelho na chuva ou enquanto estiver em contato com água.
- Não use o aparelho a menos de 3 m (10 pés) de uma piscina, lagoa ou outro corpo de água.
- Não use como aquecedor.
- A área ao redor do aparelho deve ser mantida livre de líquidos inflamáveis e outros materiais combustíveis, como esfregões, trapos, vassouras e papel; assim como solventes, fluidos de limpeza e gasolina.
- A bandeja de gordura deve estar no lugar o tempo todo enquanto o aparelho estiver em operação.
- Para evitar ferimentos, use apenas acessórios recomendados especificamente pela Napoleon.
- Não ajuste as grelhas de cozimento enquanto o aparelho estiver em operação ou quente.
- Deixe o aparelho e qualquer gordura ou resíduos de alimentos acumulados esfriarem antes de mover, limpar, fazer manutenção ou armazenar a churrasqueira.
- Não use o aparelho em áreas de alto tráfego. O cabo deve ser disposto de forma que não seja puxado por crianças ou represente um risco de tropeço.
- Mantenha todos os cabos de alimentação elétrica longe de superfícies aquecidas.
- Para proteger contra choque elétrico, não mergulhe o cabo ou o plugue em água ou outro líquido.
- Desligue os controles antes de desconectar o plugue da tomada.
- Não permita que água fria (ex.: chuva, aspersores, mangueira, lavadora de alta pressão) entre em contato com a churrasqueira aquecida.
- Nunca cubra mais de 75% da superfície de cozimento com utensílios de cozinha.
- Sempre mantenha uma distância adequada de materiais combustíveis: 26” (660 mm) na parte traseira do aparelho e 10” (254 mm) nas laterais.
- Recomenda-se uma distância adicional de 24” (610 mm) próxima a revestimentos de vinil ou vidros.
- Não use o aparelho para finalidades diferentes daquelas a que se destina. Combustíveis, como briquetes de carvão, não devem ser usados com esta churrasqueira.
- Durante o uso, o aparelho aquece. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento ou partes marcadas com o símbolo de superfície quente.

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ATENÇÃO! Siga todas as especificações e instruções exatamente como indicado para evitar incêndios, danos à propriedade, lesões pessoais ou morte.

ATENÇÃO! Partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha crianças pequenas afastadas.

Operação

Iniciando o Seu Aparelho

É a Primeira Vez? Realize um Processo de Queima Inicial

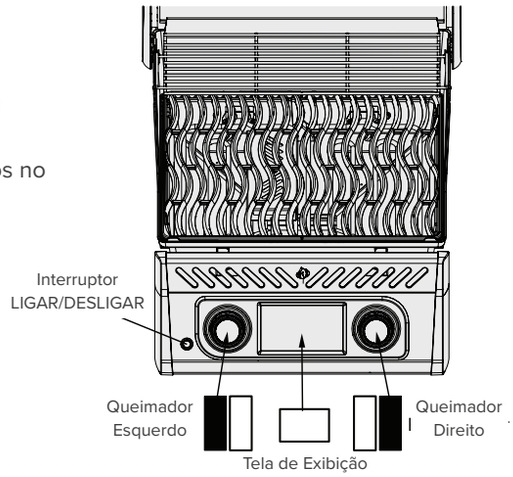
Deixe o aparelho funcionando em alta potência por 30 minutos com a tampa fechada. É normal que o aparelho emita um leve odor na primeira utilização.

Isso é causado pela queima inicial das tintas internas e lubrificantes utilizados no processo de fabricação e não ocorrerá novamente.

Operação do Aparelho

1. Conecte o aparelho à tomada elétrica. (Fig. 1)
2. Abra a tampa do aparelho.
3. Pressione o Interruptor **LIGAR/DESLIGAR.** (Fig. 2)
4. Na **Página Inicial**, selecione o modo usando a tela sensível ao toque ou o botão direito. Consulte **Funções dos Botões.**
5. Use os botões ou a tela, dependendo do modo, para ajustar os níveis de temperatura do queimador. (Fig. 3)

NOTA: Todos os modos devem ser iniciados diretamente no aparelho.



Recurso do Aparelho: Timer de Desligamento Automático

Para garantir tranquilidade e economizar energia, o aparelho está equipado com um timer de desligamento automático. No modo **Cozinhar**, o aparelho desligará após 2 a 21 horas de inatividade. A última configuração de calor selecionada determinará o tempo antes do desligamento do aparelho.

RESUMO DE CALOR - MODO COZINHAR (BOTÃO ESQUERDO E DIREITO)	TEMPO DE DESLIGAMENTO (HORAS)
1 (BAIXO)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MÉDIO)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (ALTO)	2

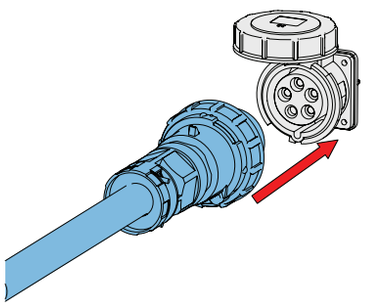


Fig. 1

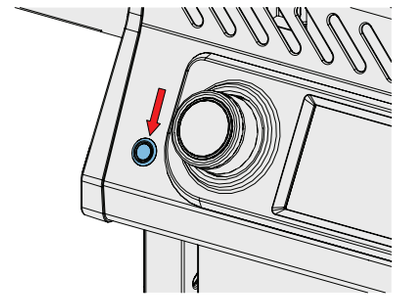


Fig. 2

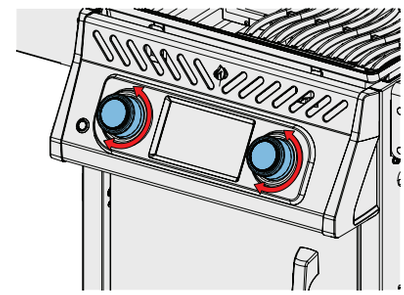


Fig. 3

ATENÇÃO! Opere o aparelho em uma superfície nivelada e estável.

ATENÇÃO! Não toque em superfícies quentes. Use alças ou botões.

ATENÇÃO! Não ajuste as grelhas de cozimento enquanto o aparelho estiver quente ou em operação.

Instruções de Grelhar

Uso dos Queimadores Elétricos Esquerdo e Direito

- Pré-aqueça o aparelho por cerca de 20 minutos antes de cozinhar. Operar ambos os queimadores elétricos em alta potência com a tampa fechada até atingir pelo menos 260°C (500°F).
- As grelhas de cozimento podem ser untadas antes do pré-aquecimento para reduzir o risco de aderência ao grelhar carnes magras, como peito de frango ou carne de porco.
- Retire o excesso de gordura da carne para evitar chamas ou reduza a temperatura do aparelho.
- Alimentos que cozinham por um curto período de tempo, como peixe e legumes, podem ser grelhados com a tampa aberta.
- Grelhar com a tampa fechada garante temperaturas mais altas e consistentes, que cozinham a carne de forma mais uniforme e podem reduzir o tempo de cozimento.
- Alimentos que demoram mais de 30 minutos, como assados, podem ser cozidos indiretamente com o queimador elétrico. Consulte **Grelhar Indiretamente.**

Grelhar Diretamente

Este método é frequentemente usado para selar ou para alimentos que cozinham por um curto período, como hambúrgueres, bifes, frango ou legumes.

Coloque os alimentos nas grelhas de cozimento diretamente sobre o calor. (Fig. 1)

Sele a carne primeiro para reter os sucos e o sabor.

Diminua a temperatura da grelha para finalizar o cozimento de acordo com a sua preferência.

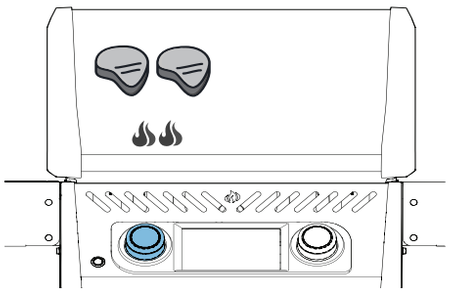


Fig. 1

Grelhar Indiretamente

Este método utiliza temperaturas mais baixas e circula o calor ao redor dos alimentos, cozinhando-os de maneira lenta e uniforme. Use este método para cozinhar cortes maiores de carne ou alimentos propensos a chamas, como assados, frango ou peru.

Coloque os alimentos no queimador que está DESLIGADO, o calor do queimador oposto, ligado, cozinhará os alimentos. (Fig. 2)

Na **Página Inicial**, selecione o modo **Cozinhar**. Defina o nível desejado.

Grelhar em uma temperatura mais baixa e com um tempo de cozimento mais longo resulta em carnes mais macias.

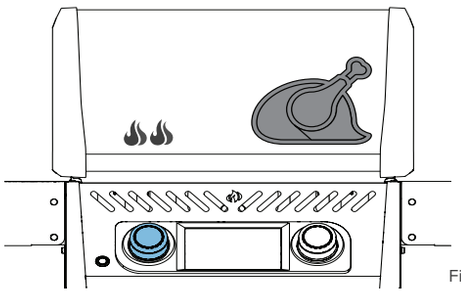


Fig. 2

Sondas de Temperatura

O aparelho está equipado com duas sondas de temperatura que devem ser conectadas na parte inferior do painel de controle. Consulte o **Guia de Montagem**.

Antes de cozinhar, insira as pontas das sondas na parte mais espessa da carne, evitando ossos e gordura, para obter a temperatura interna do alimento. (Fig. 3)

Armazene as sondas dentro quando não estiverem em uso. Utilize apenas as sondas de temperatura recomendadas para este aparelho.

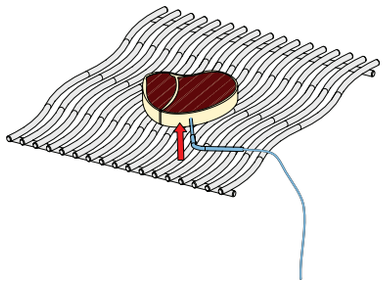


Fig. 3

ATENÇÃO! Carvão ou combustíveis semelhantes não devem ser usados com este aparelho.

ATENÇÃO! Não deixe alimentos sem supervisão em queimadores elétricos em operação.

ATENÇÃO! Não use este aparelho sob toldos estendidos. O não cumprimento destas instruções pode resultar em incêndio ou lesões pessoais.

Temperatura de Cozimento Excessivo

O aparelho detecta temperaturas excessivas fora da faixa típica ou recomendada para evitar o cozimento excessivo.

Se a temperatura do aparelho exceder 455°C (850°F), a tela exibirá uma notificação de aviso ao usuário. (Fig. 4)

Após a notificação ser exibida, o operador terá 10 segundos para aceitar a declaração de aviso, caso contrário, o aparelho será desligado completamente, exibindo uma notificação informando que o aparelho foi desligado e deverá ser reiniciado para retomar a operação, se desejado.

NOTA: O aparelho desligará se a temperatura exceder 485°C (900°F).

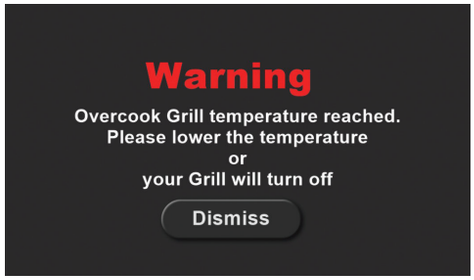


Fig. 4

Página Inicial

A **Página Inicial** exibe uma visão geral de todos os modos, funções e configurações disponíveis para o operador. (Fig. 5)

Girando o botão direito, o usuário poderá verificar o menu selecionado pelo texto destacado em azul.

Para ativar o modo, função ou configuração selecionada, o usuário deve pressionar o botão direito.

NOTA: Para alternar entre os modos, você deve retornar à **Página Inicial** e selecionar o modo desejado, o que cancelará o modo atual.

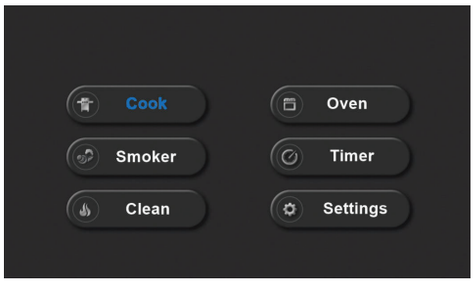


Fig .5

Funções dos Botões

	BOTÃO ESQUERDO		BOTÃO DIREITO	
	GIRAR	PRESSIONAR	GIRAR	PRESSIONAR
PÁGINA INICIAL			Destaca o botão/modo em azul para selecionar.	Seleciona/ativa o botão/ modo destacado.
COZINHAR	Ajusta o queimador elétrico de 0 (Queimador DESLIGADO) a 10 (ALTO).	Navega de volta para a Página Inicial.	Ajusta o queimador elétrico direito de 0 (Queimador DESLIGADO) a 10 (ALTO).	Parar.
FORNO	-	Navega de volta para a Página Inicial.	Ajusta a temperatura.	Iniciar/parar.
FUMANTE	Selecione a temperatura de 200°F-280°F (100°C-140°C).	Navega de volta para a Página Inicial.	Ajusta o nível de fumaça de DESLIGADO - BAIXO - ALTO.	Iniciar/parar.
TIMER	Selecione as horas de 0 a 9.	Cancela o modo Timer e retorna à Página Inicial..	Selecione os minutos de 0 a 59.	Inicia e retorna à Página Inicial.
LIMPEZA	-	Navega de volta para a Página Inicial.	Ajuste a duração do tempo.	Iniciar/parar.
CONFIGURAÇÕES	-	Navega de volta para a Página Inicial.	Navega pelas opções e destaca a selecionada.	Seleciona a opção destacada.
SONECA	-	Retorna ao modo ativado anterior.	-	Cancela e navega para a Página Inicial.

ATENÇÃO! Nunca aqueça recipientes de vidro ou metal fechados com alimentos no aparelho. A pressão acumulada pode fazer o recipiente explodir, resultando em possíveis lesões e/ou danos ao aparelho.

ATENÇÃO! Limpe regularmente a gordura de todo o aparelho, incluindo a bandeja de gordura e o interior de cozimento, para evitar acúmulo e incêndios de gordura.

Modos de Operação

IMPORTANTE! Não é possível alternar entre ou iniciar modos pelo aplicativo.

Modo Cozinhar

Ao iniciar no modo **Cozinhar**, a posição inicial do botão na tela de exibição será definida para 0. A temperatura pode ser ajustada pela tela de exibição ou pelos botões, girando os botões direito e esquerdo de 0 (Queimador DESLIGADO) a 10 (Temperatura ALTA). Quando outro modo for selecionado, a posição do botão retornará a 0. (Fig. 1)

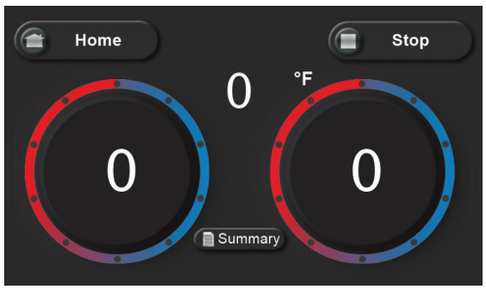


Fig. 1

Para evitar o excesso de cozimento, o aparelho desligará automaticamente após um tempo específico de inatividade e se ambos os botões estiverem ligados.

Consulte a tabela do Temporizador de **Desligamento Automático.**

NOTA: Pressionar o botão direito não cancelará o modo. O modo só mudará se outro modo for selecionado.

Modo Forno

Para expandir a versatilidade de cozimento, use o modo Forno para operar o aparelho externo como um forno de cozinha tradicional.

A faixa de temperatura enquanto estiver operando no modo Forno é de 200°F a 500°F (100°C a 250°C). A temperatura pode ser ajustada em incrementos de 10°F (5°C) usando o botão direito. (Fig. 2)

Fig. 2

Para evitar o excesso de cozimento, o aparelho desligará automaticamente após 5 horas de inatividade (sem alterações feitas nas configurações).

Modo Limpeza

O modo **Limpeza** é um excelente método a ser usado para limpar as grelhas de cocção.

Para atender às necessidades de limpeza e cozimento, você terá a opção de selecionar um período de tempo entre 10 a 30 minutos. Recomenda-se selecionar 30 minutos ao usar o modo **Limpeza** pela primeira vez.

Durante essa operação, o aparelho atingirá a potência máxima de entrada pelo período selecionado. Consulte as **Instruções de Limpeza.**

Modo Fumante

ATENÇÃO! O aparelho está quente durante o uso. Remova as grades usando luvas resistentes ao calor ou quando o aparelho estiver completamente resfriado.

Remova a grelha de cocção e coloque a caixa de defumação diretamente sobre o queimador elétrico direito. Coloque uma pequena quantidade de lascas de madeira na parte sólida da bandeja de defumação, feche a tampa da caixa de defumação e repare a grelha de cocção. (Fig. 3)

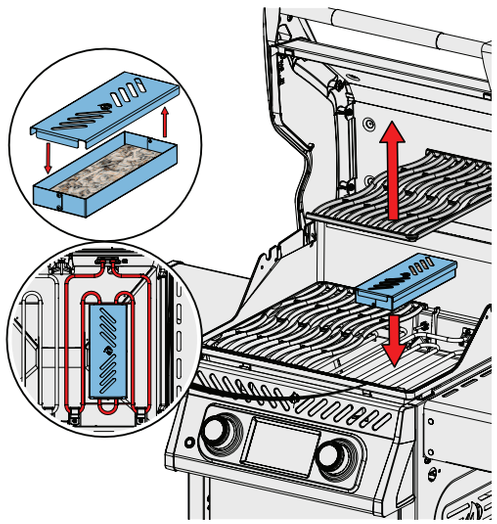


Fig. 3

ATENÇÃO! NUNCA tente abrir o Terminal de Alta Voltagem. Fazer isso invalidará a garantia do aparelho.

CUIDADO! Risco de choque elétrico. Mantenha o cabo de alimentação elétrica seco e fora do chão. Para garantir proteção contínua contra riscos de choque elétrico, conecte apenas a tomadas devidamente aterradas. A manutenção deve ser feita apenas por um profissional com o aparelho desconectado do circuito de alimentação.

Select the desired smoke level: BAIXO - ALTO. (Fig. 4)

Diferentes tipos de madeira (por exemplo, maçã, noz, nogueira) produzem sabores diferentes e estão disponíveis em várias formas: pedaços, lascas, pó ou pellets.

Uma leve quantidade de fumaça é suficiente para proporcionar um bom sabor defumado à sua comida, então tenha cuidado com a quantidade de madeira utilizada.

IMPORTANTE! Fumaça em excesso pode deixar um depósito de fuligem com sabor desagradável na comida.

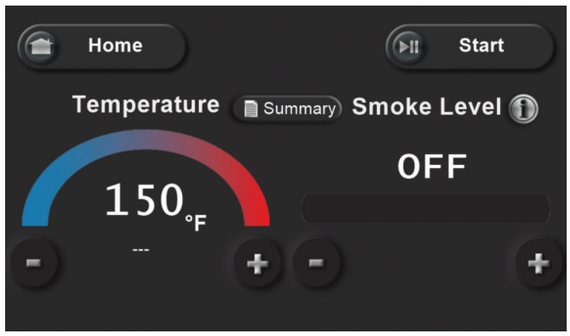


Fig. 4

Quando o modo **Fumante** é selecionado (BAIXO ou ALTO), ambos os queimadores serão ativados em potência máxima por 6 minutos para acender a fonte de fumaça.

O queimador elétrico esquerdo é utilizado para ajustar a temperatura do aparelho entre 200°F e 280°F (100°C a 140°C). (Fig. 4)

O queimador elétrico direito é usado para manter os níveis de fumaça; pode-se usar madeira ou pellets.

Para evitar o cozimento excessivo, o aparelho será desligado automaticamente após 10 horas de inatividade (sem alterações nas configurações).

NOTA: A temperatura é ajustada em incrementos de 10°F (5°C), sendo a temperatura padrão 200°F (100°C).

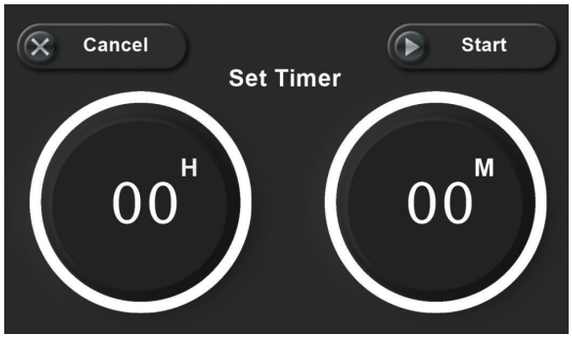


Fig. 5

Cronômetro (Timer)

Essa função NÃO está vinculada aos modos **Cozinhar, Forno** ou **Fumante** e não será reiniciada ou cancelada caso outro modo seja selecionado. O cronômetro pode ser ajustado a qualquer momento durante o uso do aparelho para atender às necessidades de cozimento. (Fig. 5)

Essa função será visível apenas se o cronômetro estiver ativado e enviará uma notificação ao ser concluída.

NOTA: O tempo máximo que pode ser configurado é de 10 horas.

(Manípulo esquerdo: 9 horas + Manípulo direito: 59 minutos.)

Alarme

Este recurso emitirá um som de alarme, notificando o usuário quando uma função for concluída. O alarme do aparelho soará quando a temperatura definida, o temporizador configurado ou a sonda de temperatura elétrica atingir o valor estabelecido.

O aparelho também emitirá um som de alarme caso atinja temperaturas excessivas.

GRELHAR DICA PRO!

Molhe as lascas de madeira antes de cozinhar. Elas queimarão mais lentamente, o que aumenta o sabor defumado.

SEGURANÇA PRIMEIRO!

No modo de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que o normal, e as crianças devem ser mantidas afastadas.

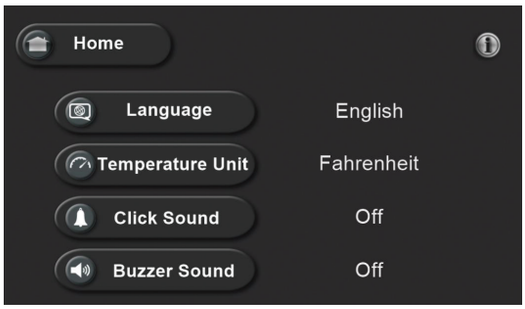
ATENÇÃO! Use apenas madeira não tratada ou madeira adquirida de um revendedor autorizado da Napoleon.

ATENÇÃO! Molho de churrasco e sal podem ser corrosivos e causar deterioração rápida dos componentes da grelha, a menos que sejam limpos regularmente.

ATENÇÃO! Evite contato desprotegido com superfícies quentes.

Configurações do Aparelho

Página de Configurações



Quando a opção **Configurações** for selecionada, o usuário poderá personalizar o seguinte:

- **Idioma**

  O usuário pode selecionar entre os 4 idiomas disponíveis: Inglês, Francês, Espanhol e Alemão. (Fig. 1)

- **Unidade de Temperatura**

  A unidade de temperatura pode ser Fahrenheit ou Celsius. A unidade de temperatura padrão é Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Som do Sistema**

  O aparelho emitirá um som de clique para cada ação e seleção ao usar a tela de exibição. Isso pode ser configurado para LIGADO ou DESLIGADO. (Fig. 3)

- **Som do alarme**

  O som do alarme pode ser ouvido quando o aparelho atinge a temperatura configurada ou quando o temporizador é concluído. O alarme pode ser ativado ou desativado. (Fig. 4)
  NOTA: O volume não pode ser ajustado.

- **Detalhes da Versão do Software**

  A versão do software e o DSN (Número de Série Digital) podem ser encontrados nesta seção. Vá para a página de configurações e selecione o botão de Informações para visualizar os detalhes do software. (Fig. 5)

- **DSN**

  Número de Série Digital. Usado para identificar a unidade ao conectar seu aplicativo móvel. Esse número também pode ser necessário ao entrar em contato com o Suporte ao Cliente da Napoleon.

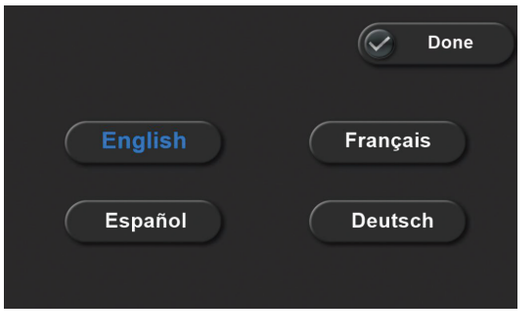


Fig. 1

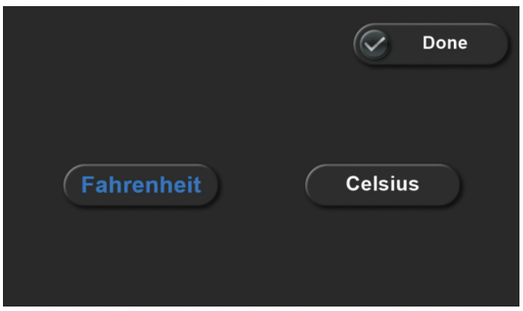


Fig. 2

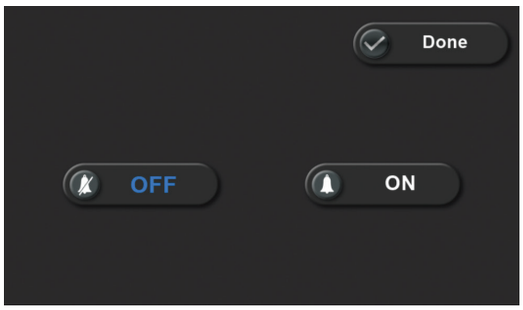


Fig. 3

Fig. 4

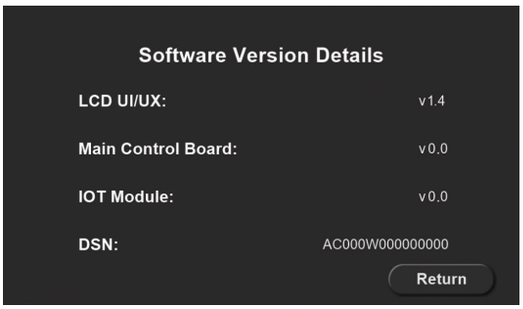


Fig. 5

SEGURANÇA PRIMEIRO!

Nunca cubra mais de 75% da superfície de cozimento do queimador com utensílios de cozinha (por exemplo, chapas, assadeiras ou panelas).

GRELHAR DICA PRO!

Use um termômetro para verificar a temperatura interna da carne e garantir que ela esteja cozida perfeitamente.

Página de Resumo

Quando a **Página de Resumo** for selecionada, a tela exibirá um resumo do modo atual e da temperatura da sonda. (Fig.6)

Esta página pode ser removida simplesmente pressionando o botão esquerdo para voltar ao menu anterior. Para cancelar ou ir à **Página Inicial**, pressione o botão direito.

NOTA: As temperaturas das sondas só podem ser visualizadas na tela e configuradas pelo **Napoleon Home App.**

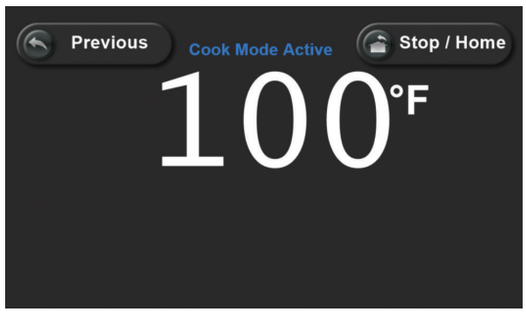


Fig. 6

Napoleon Home App

Acesse seu aparelho remotamente baixando o **Napoleon Home App** na App Store® e no Google Play Store® para expandir a versatilidade de seu preparo.

Para acessar o aplicativo, será necessário criar uma conta seguindo as instruções listadas no aplicativo, veja **Criar a sua conta.**

- Ao emparelhar seu aparelho com o **Napoleon Home App** via Wi-Fi, você tem a capacidade de:
- Ajustar a temperatura do aparelho.
- Quando a(s) sonda(s) estiver(em) conectada(s), selecionar a temperatura alvo para a(s) sonda(s).
- Configurar o temporizador.
- Alternar entre as unidades de temperatura F/C.
- Parar o modo ativo atual.
- Desligar o aparelho.

Todas as notificações e alarmes são enviados pelo aplicativo, para mantê-lo conectado enquanto prepara suas receitas favoritas.

NOTA: Não é possível alternar entre modos ou iniciar modos pelo aplicativo.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Escaneie este código QR para acesso direto ao site do **Napoleon Home App.**

Criar a sua conta

1. Registre uma conta no **Napoleon Home App** OU faça login usando suas informações do Facebook, Google ou Apple. (Fig. 1)
2. Aceite as permissões.
3. Digite as informações do usuário e crie uma senha para a conta. Selecione o país onde o aparelho está localizado. (Fig. 2)
4. As informações inseridas no Passo 2 serão registradas no **Napoleon Home App** e uma confirmação será enviada para o e-mail fornecido. (Fig. 3)

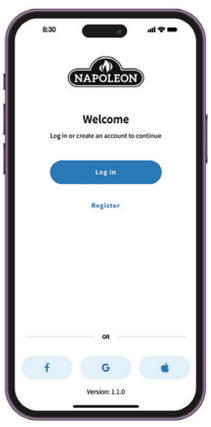


Fig. 1

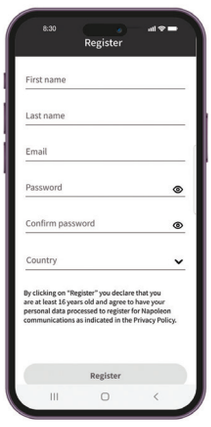


Fig. 2

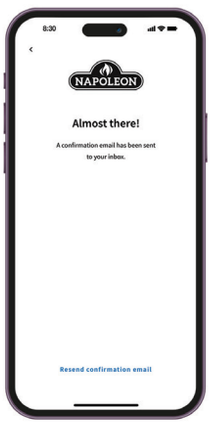


Fig. 3

5. Abra a caixa de entrada de e-mail e selecione o link de confirmação.

NOTA: O link de confirmação deve ser aberto no dispositivo onde o **Napoleon Home App** está instalado. (Fig. 4)

6. Se nenhum e-mail for encontrado, clique em **Reenviar Link de Confirmaçã**o e verifique a pasta de lixo eletrônico.

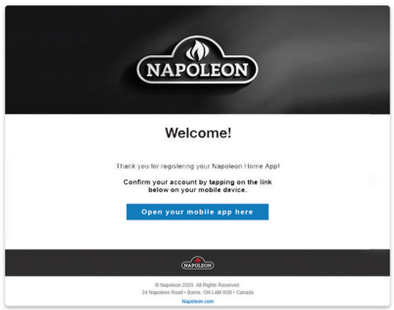


Fig. 4

Ligar o seu dispositivo inteligente

Depois de criar a sua conta, emparelhe o seu aparelho com a aplicação através de Bluetooth e Wi-Fi seguindo estes passos:

1. Certifique-se de que seu aparelho esteja ligado. (Fig. 5)
2. Pressione e segure o botão de energia por 10 segundos.
3. Solte o botão de energia quando o LED começar a piscar.
4. Selecione **Adicionar Dispositivo.** (Fig. 6)
5. Aceite as permissões. (Fig. 7)
6. Pesquise dispositivos e selecione o dispositivo na lista. (Fig. 8)
7. Selecione a rede Wi-Fi e insira suas credenciais. (Fig. 9)
8. Digite um nome personalizado para seu dispositivo ou continue com o nome padrão fornecido. (Fig. 10)
9. Agora você está conectado!

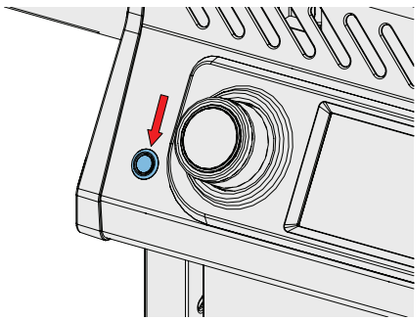


Fig. 5

Configurações

Para acessar a página de Configurações, vá para o canto superior direito e selecione este símbolo:

Role para baixo para acessar as opções de troca de F° para C°. Para alterar o nome do seu dispositivo ou seu quarto/localização, role para baixo até **Editar Configurações do Dispositivo.** (Fig. 11)

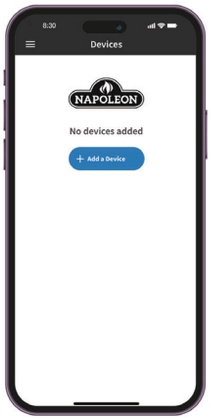


Fig. 6

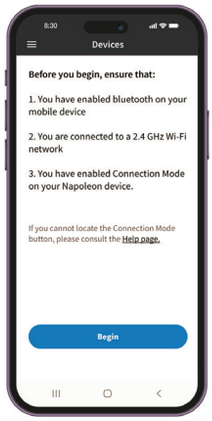


Fig. 7

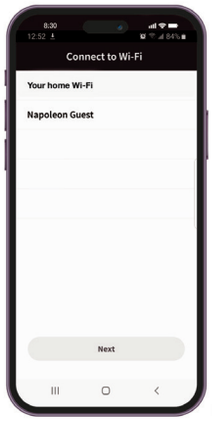


Fig. 8

Fig. 9

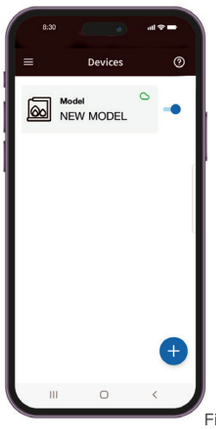


Fig. 10

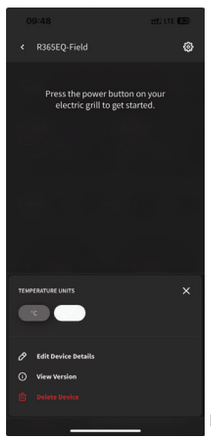


Fig. 11

TENHA CUIDADO!

A tampa da grelha e toda a caixa de fogo podem ficar muito quentes durante o uso.

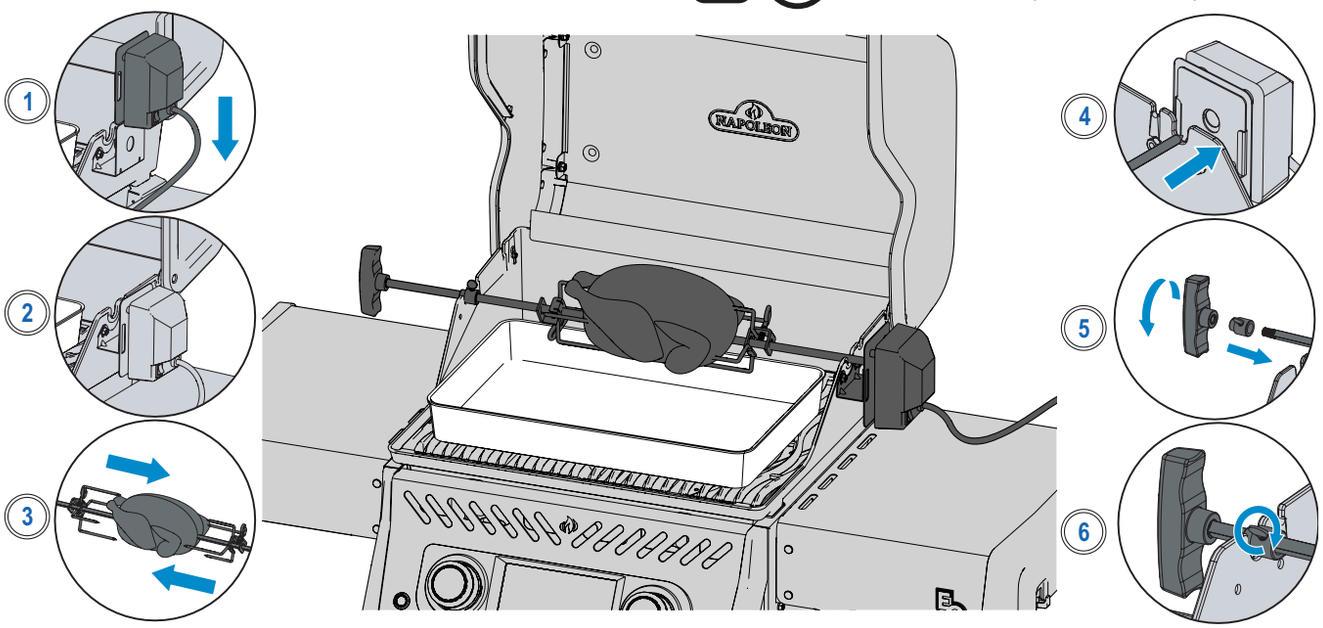
Como Usar o Espeto Giratório

Montagem do Kit do Espeto Giratório (se adquirido)

Nota: O calor extremo pode danificar a prateleira de aquecimento. Retire-a antes de instalar o espeto.

1. Instale o motor do espeto giratório na lateral do aparelho utilizando o(s) suporte(s) de montagem. Alguns modelos possuem suportes pré-montados.
2. Após fixar o suporte no aparelho, deslize o motor do espeto giratório sobre o suporte.
3. Deslize o primeiro garfo do espeto até passar um pouco do meio do espeto e aperte-o no lugar. Encaixe a carne no espeto e empurre a carne até o garfo. Deslize o segundo garfo do espeto no lado oposto e empurre o garfo até que a carne esteja segura. Aperte o garfo no lugar.
4. Insira cuidadosamente a extremidade pontiaguda do espeto giratório no motor do espeto e coloque a outra extremidade nos suportes. O lado mais pesado da carne naturalmente ficará pendurado para balancear a carga.
5. Deslize o limitador de parada no espeto até que fique além do interior da tampa. Isso garantirá a movimentação lateral do espeto.
6. Aperte o limitador de parada e o cabo do espeto. Coloque um prato metálico embaixo da carne para coletar a gordura.

IMPORTANTE! Sempre use luvas ao manusear os componentes do aparelho.



Dicas sobre como usar o espeto giratório:

- Utilize os queimadores no máximo até a carne dourar. Depois, reduza a temperatura mantendo a tampa fechada.
- Use um termômetro para verificar a temperatura interna da carne.
- Assados e aves devem dourar por fora e permanecer macios por dentro.
- Utilize os sucos da carne para regar e fazer molho.
- Um frango de 1,5 kg leva aproximadamente 1 ½ hora em temperatura média a alta.
- Fique atento à capacidade do motor do espeto giratório. Nunca sobrecarregue o equipamento.
- Certifique-se de sempre colocar uma carga equilibrada no espeto giratório.

Como cozinhar várias galinhas

1. Amarre ou espete as asas ao corpo das galinhas.
2. Deslize o garfo do espeto na haste do espeto.
3. Encaixe a primeira galinha na haste do espeto até que ela fique presa pelo garfo do espeto. Aperte.
4. Encaixe as próximas 2 galinhas na haste do espeto, de modo que todas as galinhas fiquem próximas umas das outras.
5. Deslize o segundo garfo do espeto na haste e empurre-o na galinha até que as 3 galinhas fiquem apertadas entre si. Aperte.

ATENÇÃO! Desmonte os componentes do espeto quando terminar de cozinhar, lave com água morna e sabão, e armazene dentro de casa.

ATENÇÃO! Use luvas de churrasco resistentes ao calor ao manusear os componentes quentes do espeto.

ATENÇÃO! Desconecte o plugue do espeto da tomada quando o churrasqueiro não estiver em uso.

A Lista de Verificação da Experiência de Churrasco

Consulte esta lista sempre que for fazer um churrasco.

☐ **Leia o Manual do Proprietário**

Certifique-se de ter lido o manual do proprietário e todas as instruções de segurança.

☐ **Limpe a bandeja de gordura**

Sempre certifique-se de limpar a bandeja de gordura antes de grelhar para evitar incêndios e explosões de chama.

☐ **Verifique o cabo**

Certifique-se de que o aparelho esteja desligado e frio. Verifique o cabo de alimentação quanto a sinais de desgaste excessivo ou cortes. Substitua o cabo de alimentação antes de usar se estiver danificado.

☐ **Pré-aqueça e limpe as grelhas**

Cubra as grelhas com gordura vegetal e pré-aqueça o aparelho para queimar o excesso de resíduo e evitar que os alimentos grudem. Limpe as grelhas de ferro fundido com uma escova de arame de latão e as grelhas de aço inoxidável com uma escova de aço inoxidável. Consulte as **Instruções de Limpeza.**
NOTA: As grelhas de aço inoxidável são resistentes à corrosão e exigem menos manutenção do que as grelhas de ferro fundido.

☐ **Área de preparação**

Certifique-se de que tudo o que você precisa enquanto grelha, como utensílios, temperos, molhos e pratos, esteja ao seu alcance. Não deixe sua comida sem supervisão, ou ela pode queimar.

☐ **Não abra a tampa e vire apenas uma vez**

Tente não abrir a tampa e espiar com frequência, pois o calor escapará e afetará a temperatura e os tempos de cozimento. Vire o alimento apenas uma vez, especialmente carne e frango.

☐ **Deixe espaço**

Deixe algum espaço na grelha e entre os alimentos, para ter espaço para mover a comida, se necessário.

☐ **Use sondas de temperatura/termômetro**

Use as sondas de temperatura ou um termômetro para garantir que o alimento esteja totalmente cozido. Siga as diretrizes de temperatura apropriadas para todos os tipos de carne, especialmente aves.

GRELHAR DICA PRO!

Sempre pré-aqueça a grelha antes de cozinhar para queimar os resíduos restantes e evitar que os alimentos grudem na grelha.

GRELHAR DICA PRO!

Inspire-se para criar refeições deliciosas com as receitas e técnicas de grelhados em www.napoleon.com e nos livros de receitas da Napoleon.

SUGESTÃO DE ÓLEO E GORDURA!

- Óleo de semente de uva
- Óleo de girassol
- Óleo de soja
- Azeite de oliva extra virgem
- Óleo de canola

Se não estiver disponível, selecione um óleo ou gordura com ponto de fumaça alto. Não use gorduras salgadas como manteiga ou margarina.

Como Temperar Grelhas de Ferro Fundido

Este procedimento DEVE ser feito antes do primeiro uso e repetido a cada 3-4 usos para manter as grelhas com aparência de novas.

1. Remova as grelhas de ferro fundido do aparelho.
2. Lave as grelhas com água morna, sabão e um pano macio. Seque as grelhas e deixe-as secar completamente.
3. Aplique gordura/óleo uniformemente usando um pincel de silicone em ambos os lados.
4. Reinstale as grelhas de cozimento.
5. Preaqueça o aparelho a 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Cozinhe por 30 minutos.
7. Aplique uma segunda camada uniforme de gordura/óleo nas grelhas e continue cozinhando por mais 30 minutos.
8. As grelhas estão agora temperadas.

NOTA: Se ferrugem tiver se formado nas grelhas de ferro fundido, remova a ferrugem com uma esponja de aço ou escova de latão e repita o processo de temperagem.

Guia de Grelhados

ALIMENTOS	CONFIGURAÇÃO DO BOTÃO DE CONTROLE / MODO	TEMPO DE COZIMENTO	SUGESTÕES
Bife **1 polegada (2,54 cm) de espessura**	ALTO – 2 minutos de cada lado MODO - Cozinhar	Mal Passado – 4 minutos	Peça por gordura marmorizada no corte. A gordura é um amaciador natural e mantém a carne suculenta.
	ALTO para MÉDIO – Fogo alto por 2 minutos de cada lado, depois ajuste para fogo médio. MODO - Cozinhar	Ponto para Mais – 6 minutos	
		Bem passado – 8 minutos	
Hambúrguer **½ polegada (1,27 cm) de espessura**	ALTO – 2 minutos de cada lado. MODO - Cozinhar	Mal Passado – 4 minutos	Mantenha as almôndegas com a mesma espessura para tempos de cozimento iguais. Almôndegas com 2,5 cm ou mais de espessura devem ser grelhadas utilizando calor indireto.
	ALTO – 2 ½ minutos de cada lado. MODO - Cozinhar	Ponto para Mais – 5 minutos	
	ALTO – 3 minutos de cada lado. MODO - Cozinhar	Bem passado – 6 minutos	
Frango	ALTO, MÉDIO, BAIXO – 2 minutos de cada lado, depois ajuste para fogo médio-baixo ou baixo. MODO - Modo Forno para frangos inteiros. Modo Cozinhar para pedaços de frango grelhados.	20 – 25 minutos	Corte a articulação que conecta a coxa e a perna a ¾ de profundidade para que a carne fique plana na grelha e cozinhe de maneira uniforme.
Costeletas de Porco	MÉDIO MODO - Fumante	6 minutos de cada lado	Escolha cortes grossos para obter carne mais macia. Remova o excesso de gordura.
Costelas de Porco	ALTO para BAIXO – Alto por 5 minutos, depois baixo até terminar. MODO - Fumante	20 minutos de cada lado, virando frequentemente	Escolha costelas magras e carnudas. Grelhe até a carne se soltar facilmente do osso.
Costeletas de Cordeiro	HIGH to MEDIUM – High for 5 minutes then Medium until finished. MODO - Fumante	15 minutos de cada lado	Escolha cortes grossos para uma carne mais macia. Retire o excesso de gordura.
Cachorros-quentes	MEDIUM to LOW MODO - Cozinhar	4 – 6 minutos	Selecione salsichas maiores e faça um corte longitudinal antes de grelhar.

Instruções de Limpeza

Função do Aparelho: Modo de Limpeza

O modo de **Limpeza** do aparelho permite a queima de resíduos de alimentos e respingos com uma temperatura extremamente alta (750°F / 400°C).

1. Remova qualquer alimento ou acessórios do aparelho.
2. Na **Página Inicial**, selecione **Limpeza.**
3. Use o controle deslizante para ajustar o temporizador. O tempo máximo é de 30 minutos. (Fig. 1)
4. Pressione o botão direito ou toque no ícone INICIAR para começar a operação de **Limpeza.**
5. O aparelho será desligado automaticamente quando a operação for concluída. Se o recurso de alarme estiver ativado, o aparelho notificará o usuário emitindo um som de buzina quando o ciclo de limpeza for finalizado.
6. Esfregue as grelhas de cozimento usando uma escova de aço inox para grelhas de aço inoxidável ou uma escova de arame de latão para grelhas de ferro fundido.

NOTA: Este recurso será desativado se qualquer outra configuração for selecionada.

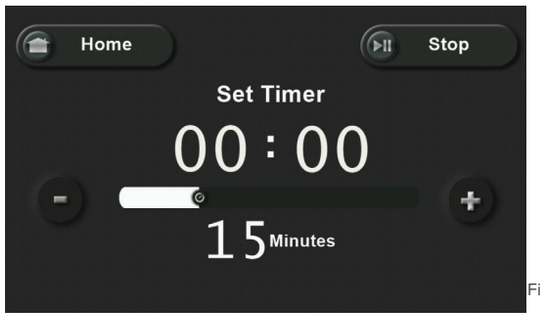


Fig. 1

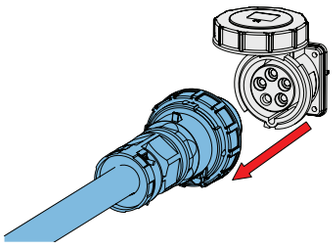


Fig. 2

CUIDADO! Desconecte o aparelho antes de limpar manualmente. Deixe esfriar antes de remover ou instalar peças. (Fig. 2)

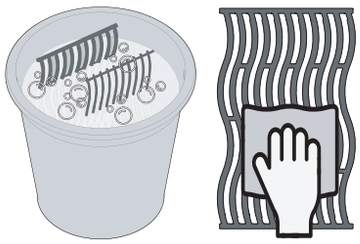


Fig. 3

Primeiro Uso

- Lave as grelhas à mão com água e sabão neutro para remover qualquer resíduo do processo de fabricação. NÃO lave na lava-louças. (Fig. 3)
- Enxágue bem com água quente e seque completamente com um pano macio para evitar que a umidade entre no ferro fundido.

Grelhas de Ferro Fundido

- Tempere suas grelhas para adicionar uma camada protetora e prevenir a corrosão. Veja Dicas de Grelhados – **Como temperar as grelhas de ferro fundido.**

Grelhas de Aço Inoxidável (Se Equipado)

- As grelhas de aço inoxidável podem ser limpas pré-aquecendo a churrasqueira e usando uma escova de arame para remover resíduos. (Fig. 4)
- As grelhas de aço inoxidável irão descolorir permanentemente com o uso regular devido às altas temperaturas durante o grelhado.

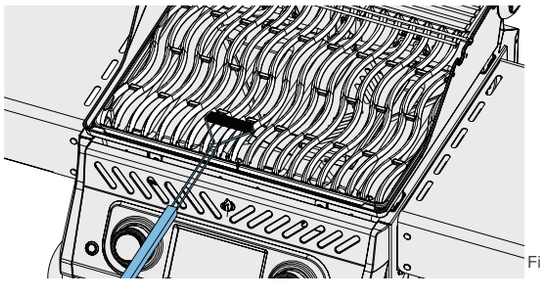


Fig. 4

Queimadores Eléctricos

Importante! Não use nenhum tipo de escova para limpar os aquecedores elétricos. As cerdas podem danificar os aquecedores elétricos. Consulte o modo Limpeza para queimar quaisquer resíduos nos aquecedores elétricos. (Fig. 5)

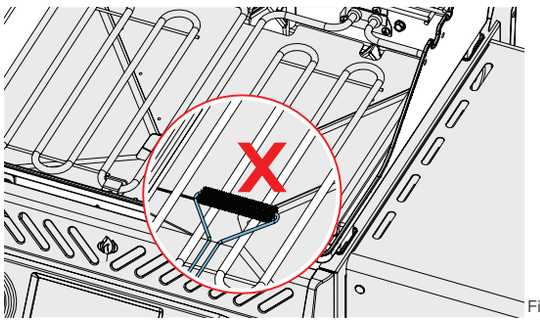


Fig. 5

ATENÇÃO! Não mergulhe componentes elétricos (ex.: cabos, plugues) em água ou outros líquidos durante a limpeza.

ATENÇÃO! A limpeza manual deve ser feita apenas quando o aparelho estiver frio para evitar queimaduras.

ATENÇÃO! Não use limpadores abrasivos ou lã de aço em partes pintadas, esmaltadas ou de aço inoxidável do seu aparelho, pois isso arranhará o acabamento.

Interior do Aparelho

1. Remova a caixa de defumação (se estiver em uso) e lave com água morna e sabão. (Fig. 6)
2. Use uma escova de latão macia para limpar resíduos soltos. Escove todos os resíduos do interior do aparelho para a bandeja de gotejamento removível. NÃO use a escova nos aquecedores elétricos. (Fig. 7)
3. Remova o revestimento da base (coletor de gordura da bandeja de gotejamento). Não use produtos de limpeza abrasivos para limpar o revestimento de porcelana da base.
4. Para remover manchas difíceis, deixe de molho em água com sabão para soltar a sujeira. Limpe com um produto de limpeza não abrasivo e seque com um pano limpo.
5. Certifique-se de que a chapa de grelhar esteja posicionada corretamente ao reinstalá-la.

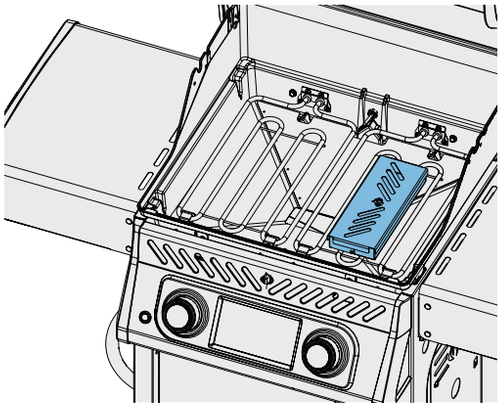


Fig. 6

Bandeja de Gotejamento

1. Deslize a bandeja de gotejamento para fora do aparelho para acessar o coletor de gordura descartável ou para limpar a bandeja de gotejamento. (Fig. 8)
2. Raspe a bandeja de gotejamento com uma espátula ou raspador.
3. Substitua o coletor de gordura descartável a cada 2-4 semanas, dependendo do uso da grelha (se aplicável).

- Limpe com frequência para evitar o acúmulo de gordura – aproximadamente a cada 4-5 usos. (Fig. 8)
- Consulte seu revendedor Napoleon Grill para adquirir suprimentos.

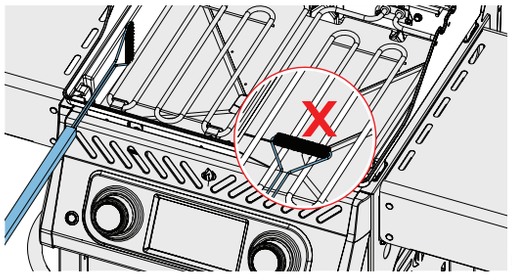


Fig. 7

Tela de Exibição

1. Desconecte o aparelho da tomada.
2. Limpe suavemente a poeira da superfície da tela usando um pano de microfibra seco e sem fiapos. Remova quaisquer etiquetas que possam estar no pano para evitar arranhar a tela.
3. Para manchas difíceis, umedeça levemente um pano de microfibra com água e limpe delicadamente a tela, aplicando o mínimo de pressão possível.

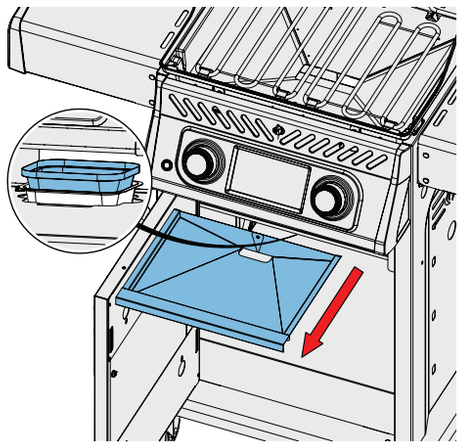


Fig. 8

Superfície Externa do Aparelho

- Use apenas um limpador não abrasivo. Limpadores abrasivos ou palha de aço riscarão o acabamento.
- Sempre limpe no sentido do grão. (Fig. 9)
- Manuseie os componentes de esmalte porcelanizado com cuidado.
- O acabamento esmaltado é semelhante ao vidro e pode lascar se sofrer impacto.
- Partes de aço inoxidável descolorem com o tempo quando aquecidas, adquirindo um tom dourado ou marrom. Isso é normal e não afeta o desempenho do aparelho.

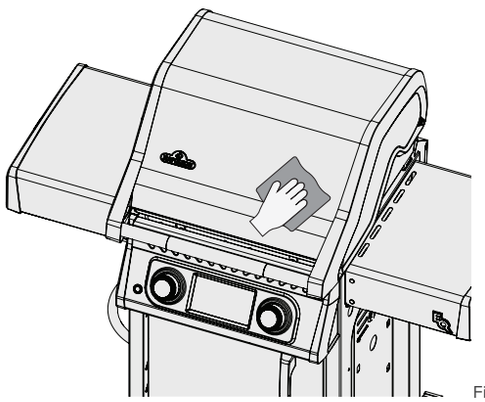


Fig. 9

ATENÇÃO! Sempre use luvas de proteção e óculos de segurança ao limpar o aparelho.

ATENÇÃO! Não use limpadores a vapor.

ATENÇÃO! Gordura acumulada é um risco de incêndio. Limpe regularmente a gordura de todo o aparelho, incluindo a bandeja de gordura, para evitar acúmulo e incêndios de gordura.

Instruções de Manutenção

Recomendações

Este aparelho deve ser inspecionado e revisado anualmente por um técnico qualificado.

- Mantenha sempre a distância adequada de objetos próximos às aberturas de ventilação. Isso permitirá que o ar quente escape do aparelho, garantindo o funcionamento adequado dos elementos de aquecimento.
- Nunca obstrua o fluxo de ar de ventilação.
- O aparelho é projetado para uso doméstico ao ar livre.
- Mantenha o aparelho longe de ambientes corrosivos.
- Cubra o aparelho quando não estiver em uso para prolongar sua vida útil.

Aço inoxidável em ambientes agressivos

O aço inoxidável pode oxidar ou manchar na presença de cloretos e sulfetos, especialmente em regiões costeiras, áreas quentes e altamente úmidas, além de locais próximos a piscinas e banheiras de hidromassagem. Essas manchas podem parecer ferrugem, mas podem ser facilmente removidas ou evitadas. Lave as superfícies de aço inoxidável e cromo a cada 3-4 semanas. Limpe com água morna e sabão.

Importante! Danos resultantes da falha em seguir estas instruções NÃO estão cobertos pela garantia do aparelho.

Etapas para Evitar Danos nos Queimadores Elétricos

1. Nunca apague chamas ou controle labaredas com água.
2. Não permita que água fria (chuva, aspersores, mangueira etc.) entre em contato com os queimadores elétricos quentes. Uma mudança imediata de temperatura pode causar rachaduras nos queimadores elétricos.
3. Um queimador elétrico que fique molhado antes do uso gerará vapor quando operado posteriormente, produzindo pressão que pode rachá-lo.
4. A imersão repetida do queimador elétrico pode fazer com que ele inche e expanda, gerando pressão que o rachará, impedindo seu funcionamento.
5. Inspecione o queimador elétrico para verificar sinais de possível exposição à água caso encontre água acumulada no aparelho. Não utilize o queimador se estiver molhado. Incline-o em uma posição vertical estável para drenar qualquer excesso de água.
6. Não permita que objetos duros impactem o queimador elétrico. Tenha cuidado ao inserir ou remover as grelhas de cozimento e ao utilizar acessórios.

Ventilação e Liberação de Ar Quente

O ar quente deve ter um caminho para sair do aparelho para que ele funcione corretamente.

SEGURANÇA PRIMEIRO!

Sempre use luvas de proteção e óculos de segurança ao realizar a manutenção da sua grelha.

QUEREMOS AJUDAR!

A Napoleon está aqui para garantir que sua experiência de grelhados seja memorável. Entre em contato conosco se precisar de ajuda adicional.

ATENÇÃO! Não limpe o aparelho borrifando água.

ATENÇÃO! Desligue os queimadores elétricos e desconecte o aparelho antes de realizar a manutenção.

ATENÇÃO! A manutenção deve ser realizada apenas quando o aparelho estiver frio para evitar queimaduras.

Solução de Problemas

Ativação dos Queimadores Elétricos e Problemas de Aquecimento

- O aparelho não liga.
- O sensor de temperatura principal não funciona.
- O elemento de aquecimento não funciona.
- Os botões não respondem.

Possíveis causas	Solução
Falha de energia.	Certifique-se de que há energia para o aparelho.
Disjuntor interno ou da tomada desarmado.	Reinicie o disjuntor do painel.
Energia não conectada corretamente.	Certifique-se de que o plugue está corretamente conectado.
Falha no componente.	Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.
Sem energia no aparelho.	Certifique-se de que há energia no aparelho.
Erro na conexão do sensor de temperatura.	Verifique o fio do termopar para um problema de continuidade. Consulte **Peças de Reposição.** Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.
O aparelho foi desligado devido a superaquecimento.	Deixe o aparelho esfriar e tente novamente. Consulte **Instruções de Grelhado.** **Importante**! Certifique-se de que não há gordura acumulada no aparelho para evitar acúmulo e incêndios causados por gordura. **Consulte as Instruções de Limpeza.** Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.
Elemento com defeito ou conexão do elemento com defeito.	Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.
Botões travados ou quebrados.	Remova o botão e verifique se há danos. Consulte **Peças de Reposição.**
Falha no painel de controle.	Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.

Problemas elétricos e de conexão

- Sondas de temperatura não funcionando.
- Tela não liga.
- Aparelho desligado inesperadamente.

Possíveis causas	Solução
Sondas não conectadas corretamente.	Certifique-se de que as sondas estão conectadas corretamente. Consulte o **Guia de Montagem.**
Sondas excederam o limite de temperatura.	Remova as sondas da área de cozimento, deixe esfriar e tente novamente.
Temperatura alvo não definida.	Certifique-se de que a temperatura alvo esteja definida no aplicativo e que as notificações estejam permitidas no seu telefone. Consulte **Configurações do Aparelho.**

Possíveis causas	Solução
Sem energia para o aparelho.	Certifique-se de que há energia no aparelho.
Fiação defeituosa.	Verifique todos os chicotes de fiação visíveis em busca de danos graves. Consulte **Peças de Reposição.**
	Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.
Tela com defeito ou falha no componente.	Consulte se a conexão foi estabelecida através do aplicativo no telefone. Consulte o **Napoleon Home App.**
	Se a conexão for estabelecida, mas a tela permanecer desligada, então é uma falha do componente.
Proteção contra alta temperatura acionada.	Reduza a temperatura do aparelho. Consulte **Instruções de Grelhado.**
Desligamento automático acionado.	Consulte os tempos de desligamento e ajuste as configurações antes que o tempo seja atingido. Consulte **Instruções de Grelhado.**
Falha de energia.	Entre em contato com seu revendedor ou suporte ao cliente.
Módulo IoT defeituoso.	

Erro no Napoleon Home App

- Não é possível conectar o aplicativo ao aparelho.
- Não é possível controlar o aparelho com o aplicativo.
- Conexão com o aparelho perdida.

Possíveis causas	Solução
Modo não iniciado no aparelho.	Certifique-se de que um modo foi iniciado fisicamente no aparelho. Consulte **Modos de Operação.**
Sem controle pelo aplicativo.	Verifique sua conexão com a internet.
	Certifique-se de que o aparelho esteja perto o suficiente de um modem WI-FI e siga os passos de emparelhamento. Consulte **Conectando Seu Dispositivo Inteligente.**
Aplicativo desatualizado.	Certifique-se de que o seu **Napoleon Home App** esteja atualizado. Consulte **Configurações do Aparelho.**

Pintura descascando

- A pintura parece estar descascando na parte interna da tampa ou capô.

Possíveis causas	Solução
Acúmulo de gordura nas superfícies internas.	Isto não é um defeito. O acabamento da tampa e da capô é em porcelana ou aço inoxidável e não irá descascar. O descascamento é causado por gordura endurecida, que se seca em lascas semelhantes a tinta e se solta. A limpeza regular evitará isso. Consulte as **Instruções de Limpeza.**

QUEREMOS AJUDAR!

Consulte o Departamento de Soluções ao Cliente da Napoleon para peças de reposição recomendadas.
+31 345 588655.

Conformidade

NOME DO PRODUTO	NÚMERO DO MODELO	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Declaração da FCC

Este dispositivo está em conformidade com a Parte 15 das Regras da FCC. A operação está sujeita às seguintes duas condições:

1. O dispositivo não pode causar interferência prejudicial.
2. O dispositivo deve aceitar qualquer interferência recebida, incluindo interferência que possa causar operação indesejada.

Este equipamento foi testado e considerado em conformidade com os limites para um dispositivo digital Classe B, de acordo com a Parte 15 das Regras da FCC. Estes limites foram projetados para fornecer proteção razoável contra interferência prejudicial em uma instalação residencial. Este equipamento gera, usa e pode irradiar energia de radiofrequência e, se não instalado e usado de acordo com as instruções, pode causar interferência prejudicial às comunicações de rádio. No entanto, não há garantia de que a interferência não ocorrerá em uma instalação específica.

Se este equipamento causar interferência prejudicial à recepção de rádio ou televisão, o que pode ser determinado ligando e desligando o equipamento, o usuário é incentivado a tentar corrigir a interferência por uma ou mais das seguintes medidas:

- Reorientar ou realocar a antena receptora.
- Aumentar a separação entre o equipamento e o receptor.
- Conectar o equipamento a uma tomada em um circuito diferente daquele ao qual o receptor está conectado.
- Consultar o revendedor ou um técnico de rádio/TV experiente para obter ajuda.

Alterações ou modificações não expressamente aprovadas pela parte responsável pela conformidade podem anular a autoridade do usuário para operar o equipamento.

Declaração ISED

Este dispositivo contém transmissor(es)/receptor(es) isento(s) de licença que cumprem com os RSS(s) isentos de licença da Inovação, Ciência e Desenvolvimento Econômico do Canadá. A operação está sujeita às seguintes duas condições:

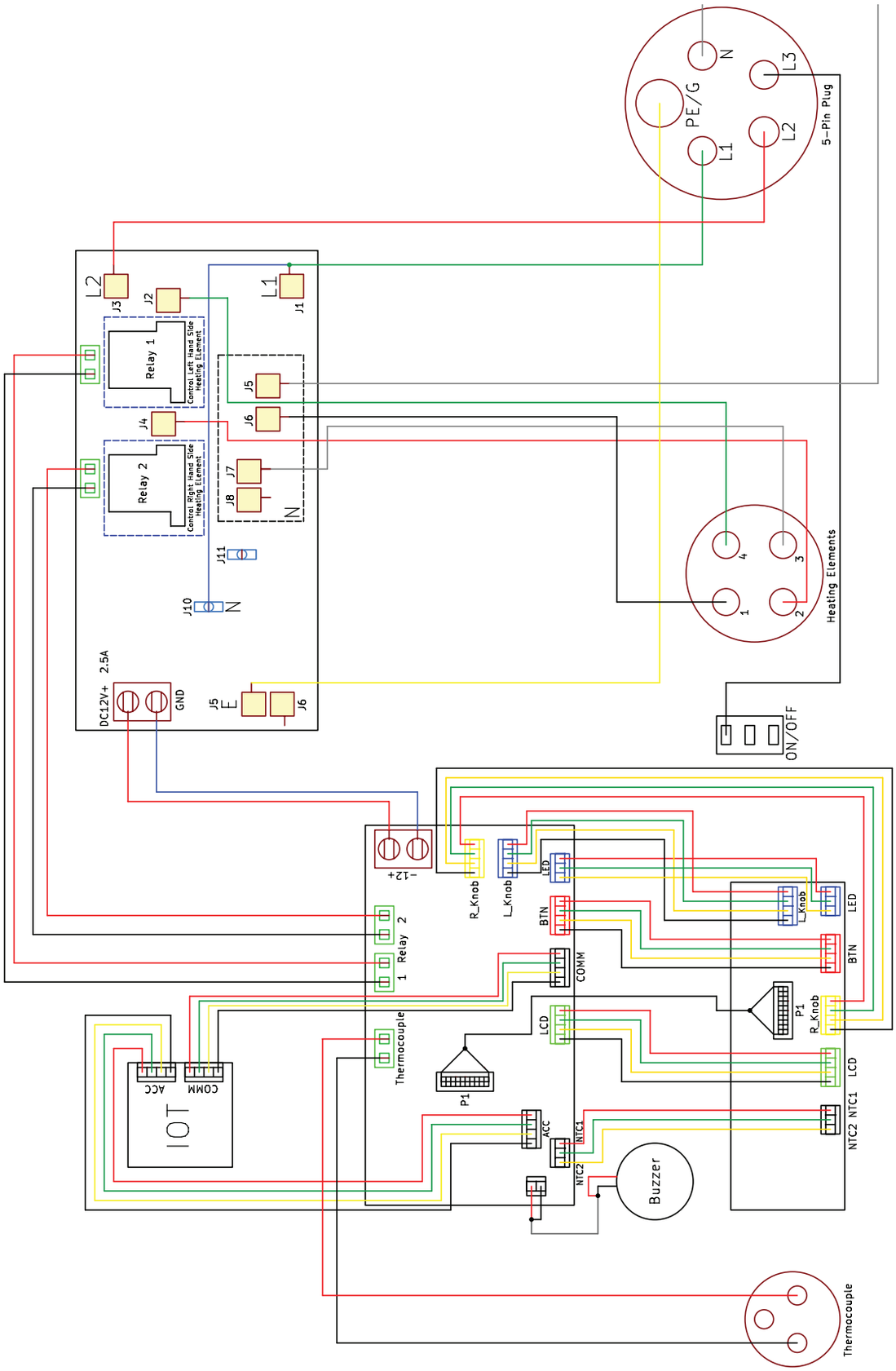
1. Este dispositivo não pode causar interferência.
2. Este dispositivo deve aceitar qualquer interferência, incluindo interferência que possa causar operação indesejada do dispositivo.

O aparelho digital está em conformidade com o CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B) do Canadá.

Declaração de exposição a radiações

Para cumprir com os requisitos de conformidade de exposição à RF da FCC, esta concessão é aplicável apenas a configurações móveis. As antenas usadas para este transmissor devem ser instaladas de forma a fornecer uma distância de separação de pelo menos 20 cm de todas as pessoas e não devem ser co-localizadas ou operar em conjunto com qualquer outra antena ou transmissor.

Diagrama Elétrico



NAPOLEON 15 ANOS DE GARANTIA

Para ROGUE® EQ™ 365

15 anos de Garantia Limitada dos Grelhadores Eléctricos Napoleon.

Esta garantia é válida em: União Europeia, Suíça, Andorra, São Marino, Noruega, Islândia e Liechtenstein.

Os direitos legais do cliente em caso de defeitos, de acordo com a WKRL - (EU) 2019/711), não são afectados, restringidos ou alterados pela presente garantia. O exercício dos direitos legais é efectuado gratuitamente.

A NAPOLEON garante que os componentes do seu novo produto NAPOLEON estão isentos de defeitos de material e de fabrico a partir da data de compra por um período de:

Capuz	15 Years
Tampa de Esmalte de Porcelana	15 Years
Fundição de Alumínio	15 Years
Grelhas de Ferro Fundido com Esmalte Porcelanizado	15 Years
Componentes Elétricos	3 Years
Todas as Outras Peças	15 Years

CONDIÇÕES E LIMITAÇÕES DA GARANTIA

A NAPOLEON garante que seus produtos estão livres de defeitos exclusivamente para o comprador original, e somente quando a compra ocorrer através de um revendedor oficial da NAPOLEON. As seguintes condições e restrições se aplicam:

A presente garantia do fabricante não é transferível nem passível de extensão sob quaisquer circunstâncias ou por meio de qualquer um de nossos representantes.

O grill deve ser instalado por um técnico autorizado ou empreiteiro licenciado. A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções fornecidas, bem como com todos os códigos de construção e incêndio locais e nacionais.

Esta garantia limitada não cobre danos causados por operação inadequada, falta de manutenção, incêndio causado por gordura, exposição ao ambiente, acidentes, modificações, abuso ou negligência. A instalação de peças de reposição de outros fabricantes anula esta garantia. A descoloração de elementos plásticos devido ao uso de agentes químicos de limpeza ou exposição à luz solar não é coberta por esta garantia.

Esta garantia também exclui os seguintes itens: Arranhões, amassados, defeitos de pintura, revestimentos, corrosão ou descoloração causados pela exposição ao calor ou a limpadores abrasivos e químicos, bem como lascas em peças com revestimento de porcelana e quaisquer componentes utilizados na instalação do grill.

Se uma peça se deteriorar a ponto de se tornar inutilizável (devido a enferrujamento ou queima) dentro do período de garantia, o cliente receberá uma peça de reposição.

Após o primeiro ano, a NAPOLEON tem autoridade sob esta garantia (Garantia Vitalícia Limitada do Presidente, Garantia Limitada de 15 Anos, Garantia Limitada de 10 Anos, Garantia Limitada de 3 Anos) para isentar qualquer obrigação de garantia a seu critério, reembolsando o comprador original com o preço de atacado das peças defeituosas relevantes da garantia.

A NAPOLEON não se responsabiliza por quaisquer custos de instalação, horas de trabalho ou outros custos ou despesas associados à reinstalação de uma peça de garantia. Custos dessa natureza não são cobertos por esta garantia.

Independentemente de qualquer regulamentação sob esta garantia (Garantia Vitalícia Limitada do Presidente, Garantia Limitada de 15 Anos, Garantia Limitada de 10 Anos, Garantia Limitada de 3 Anos), a responsabilidade da NAPOLEON sob esta garantia é definida pelo exposto, e não cobre quaisquer danos incidentais, consequenciais ou indiretos em qualquer caso.

Esta garantia define os deveres e responsabilidades da NAPOLEON com relação ao grill NAPOLEON. A NAPOLEON não assume qualquer outra responsabilidade relacionada à venda deste produto, nem autoriza qualquer terceiro a assumir qualquer outra responsabilidade em seu nome.

A NAPOLEON não se responsabiliza por: Superaquecimento, extinção da chama por fatores ambientais, como ventos fortes ou ventilação inadequada.

A NAPOLEON não aceita responsabilidade por danos ao grill causados por condições climáticas, granizo, manuseio inadequado, produtos químicos agressivos ou agentes de limpeza.

As reivindicações de garantia devem ser acompanhadas da prova de compra ou de uma cópia da mesma, indicando o número de série e modelo.

A NAPOLEON reserva-se o direito de inspecionar o produto ou qualquer parte dele por meio de um de seus representantes antes de cumprir qualquer obrigação de garantia.

A NAPOLEON não arca com os custos de envio, horas de trabalho ou impostos de exportação..

Fiador:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Países Baixos
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

ROGUE® EQ

Manuale dell’utente

REQ365

Gli apparecchi illustrati in questo manuale potrebbero differire dal modello acquistato.

Vogliamo il tuo feedback!
Visita Napoleon.com per scrivere una recensione.

★★★★★

Applicare il numero di serie

CONGRATULAZIONI PER IL TUO BARBECUE ELETTRICO NAPOLEON!

Hai appena portato la tua grigliata a un livello superiore.

VOGLIAMO CHE LA TUA ESPERIENZA DI GRIGLIATURA SIA MEMORABILE E SICURA.

Per evitare danni alla proprietà, lesioni personali o morte, leggi e segui questo Manuale dell'Utente prima di utilizzare il tuo grill.

Rimuovi tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e le schede dall'apparecchio prima dell'uso.

BARBECUE ELETTRICO DA ESTERNO. UTILIZZARE ALL'APERTO IN UNO SPAZIO BENE VENTILATO.

NON UTILIZZARE IN UN EDIFICIO, GARAGE O IN QUALSIASI ALTRA AREA CHIUSA.

PERICOLO!

- PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA
- Solo per uso domestico all'aperto.
- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è fondamentale seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali e danni ai materiali.

AVVERTENZA!

Leggi e segui tutte le avvertenze e le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Se le informazioni contenute in queste istruzioni non vengono seguite esattamente, potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione che potrebbe causare danni alla proprietà, lesioni personali o morte.

AVVISO A ELETTRICISTA AUTORIZZATO

Per le abitazioni con impianto elettrico bifase legacy, è necessario un connettore 32A IEC 60309 (6h). Il connettore fornito sul cavo di alimentazione dovrà essere sostituito e accoppiato con una presa esterna 32A adeguata. Contattare un rivenditore Napoleon per il kit N370-10005052 32AMP Plug End Kit. Lasciare queste istruzioni con il proprietario dell'apparecchio per future consultazioni.

Avvisa adulti e bambini del rischio delle temperature elevate delle superfici. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

AVVISO AL CONSUMATORE: Conserva queste istruzioni per future consultazioni.

Benvenuto in Napoleon!

Sicurezza Prima di Tutto

AVVERTENZA! Informazioni Generali

Questo apparecchio è conforme agli standard tecnici e ai requisiti di sicurezza per i dispositivi elettrici.

L'intera installazione dell'impianto elettrico DEVE essere eseguita da un elettricista autorizzato. L'apparecchio deve essere installato in conformità con i codici locali.

AVVERTENZA! Precauzioni Elettriche

Questo apparecchio utilizza una spina 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h).

Rischio di scossa elettrica. Utilizzare solo un circuito protetto da interruttore di protezione da guasto a terra (GFCI) con questo apparecchio.

ASSICURARSI SEMPRE che la presa elettrica utilizzata sia adeguata per le specifiche dell'apparecchio. L'apparecchio è classificato per 5,4 kW. Utilizzare solo una presa esterna compatibile dedicata a questo apparecchio.

L'alimentazione elettrica deve essere fornita tramite un dispositivo di protezione da corrente residua (RCD) con una corrente residua nominale non superiore a 30 mA.

L'apparecchio deve essere collegato a una presa con contatto di messa a terra.

Mantenere i cavi di alimentazione elettrica lontano da acqua, altri liquidi o superfici riscaldate. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o qualsiasi altro componente critico è danneggiato o se l'apparecchio non funziona correttamente.

Si consiglia di collegare l'apparecchio direttamente a una presa adeguatamente messa a terra. Se viene utilizzata una prolunga, essa deve essere:

1. Adatta per uso esterno.
2. Adeguatamente classificata per fornire un'alimentazione continua di 16A. E,
3. Il più corta possibile.

Non devono essere utilizzate prolunghe residenziali.

AVVERTENZA! Installazione e Assemblaggio

Assembla questo apparecchio esattamente come indicato nelle istruzioni di assemblaggio contenute in questo manuale. Questo apparecchio non è destinato ad essere installato in o su case mobili, caravan o barche.

Non modificare questo apparecchio in nessuna circostanza.

AVVERTENZA! Funzionamento

Leggi questo intero Manuale dell'Utente prima di utilizzare questo apparecchio.

NON lasciare MAI l'apparecchio incustodito durante la cottura.

NON tentare MAI di estinguere un incendio di grasso con acqua o altri liquidi.

AVERE SEMPRE a disposizione un estintore ABC.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze, se sono state fornite loro supervisione o istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi coinvolti.

AVVERTENZA! Conservazione e Non Utilizzo

Scollega l'apparecchio dalla presa quando non è in uso. Mantieni la spina e il cavo asciutti.

Non lasciare l'apparecchio ACCESO durante i periodi di non utilizzo.

Conserva l'apparecchio all'interno quando non è in uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.

CONTENUTI

Benvenuto in Napoleon! 219

Sicurezza Prima di Tutto

Caratteristiche 220

Iniziare 221

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Funzionamento 222

Avvio dell'apparecchio
Istruzioni per la Grigliatura
Modalità di Funzionamento
Impostazioni dell'elettrodomestico
App Napoleon Home
Come Utilizzare il Girarrosto
Lista di controllo dell'esperienza di grigliata
Come trattare le griglie in ghisa

Guida alla grigliatura 232

Istruzioni per la pulizia 233

Istruzioni per la Manutenzione 235

Acciaio Inossidabile in Ambienti Difficili

Risoluzione dei Problemi 236

Conformità 238

Schema Elettrico 239

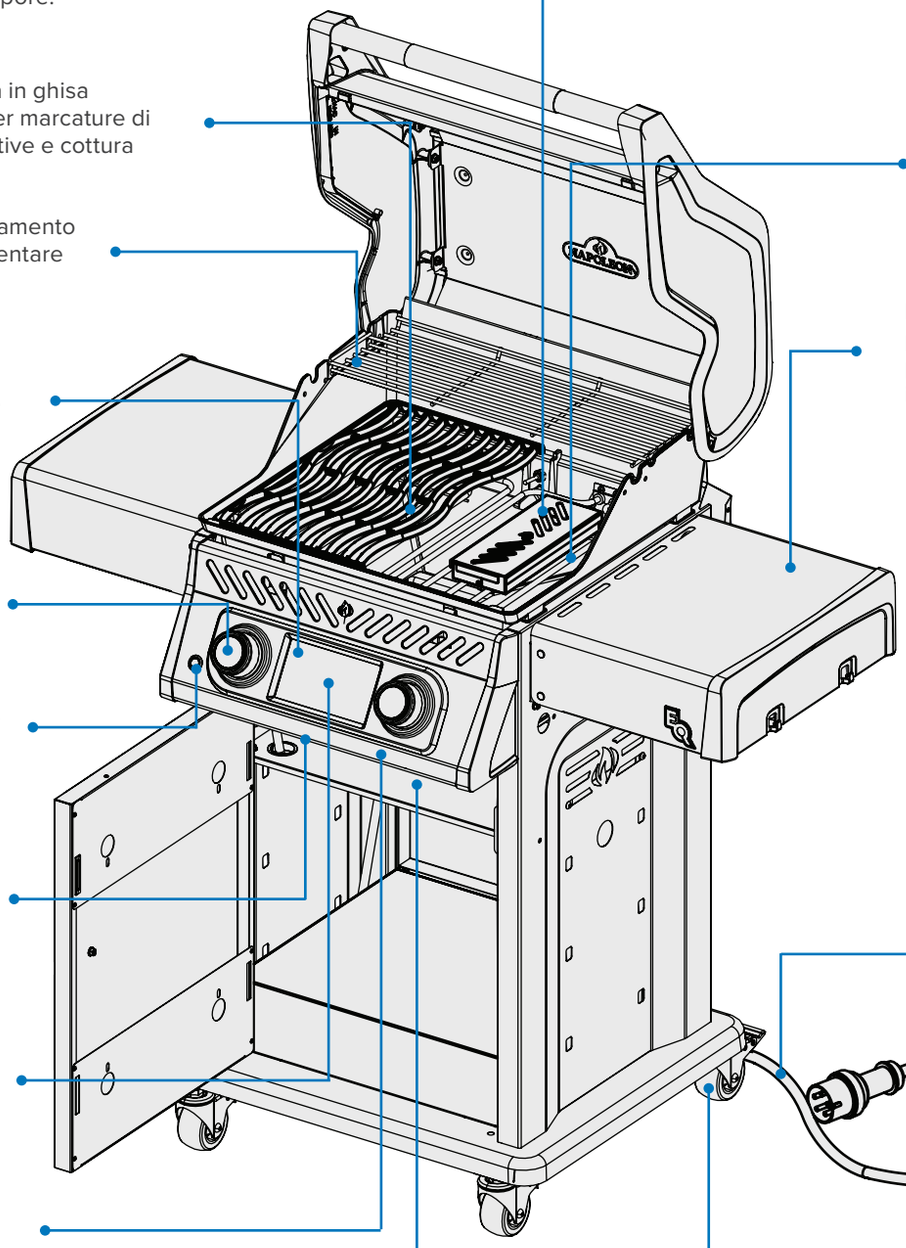
Garanzia 240

Guida all'Assemblaggio 241

Pezzi di Ricambio 246

+31 (0) 88 588 66 55 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Caratteristiche



Gli apparecchi illustrati in questo Manuale dell'Utente possono differire dal modello che avete acquistato.
Modello presentato: REQ365

Iniziare

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PERICOLO / AVVERTENZA! Segnala un pericolo che potrebbe causare incendio, esplosione, morte o gravi lesioni fisiche**.**

AVVERTENZA / ATTENZIONE! Segnala un pericolo che potrebbe causare lesioni fisiche minori o danni materiali.

Indossare guanti protettivi.

Indossare occhiali di protezione.

ATTENZIONE! Superficie calda. Le superfici contrassegnate con questo simbolo sono molto calde.

Informazioni importanti.

PERICOLO / AVVERTENZA! Pericolo di scossa elettrica che potrebbe causare incendio, esplosione, morte o gravi lesioni fisiche.

PERICOLO! Spegnere immediatamente l'alimentazione e scollegare.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

- Non utilizzare l'apparecchio se la presa è danneggiata.
- Il cavo di alimentazione deve essere regolarmente controllato per segni di danni e l'apparecchio non deve essere utilizzato se il cavo è danneggiato.
- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito da un rivenditore autorizzato Napoleon, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate per evitare un pericolo.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto la pioggia o mentre si è in acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio entro 3 m (10 piedi) da una piscina, stagno o altro corpo d'acqua.
- Non utilizzare come riscaldatore.
- L'area circostante l'apparecchio deve essere mantenuta libera da liquidi infiammabili e altri materiali combustibili come mop, stracci, scope e carta; così come solventi, liquidi per pulizia e benzina.
- Il vassoio raccogli-grassi deve essere sempre in posizione mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per evitare lesioni, utilizzare solo gli accessori specificamente raccomandati da Napoleon.
- Non regolare le griglie di cottura quando l'apparecchio è in funzione o caldo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e qualsiasi grasso o residuo di cibo raccolto prima di spostare, pulire, effettuare la manutenzione o riporre il grill.
- Non utilizzare l'apparecchio in aree ad alto traffico. Il cavo deve essere disposto in modo che non possa essere tirato dai bambini o presentare un rischio di inciampo.
- Tenere tutti i cavi di alimentazione elettrica lontani dalle superfici riscaldate.
- Per proteggere dalle scosse elettriche, non immergere il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Spegnere i controlli prima di scollegare la spina dalla presa a muro.
- Non permettere all'acqua fredda (ad es. pioggia, irrigatore, tubo, idropulitrice) di entrare in contatto con il grill caldo.
- Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura con pentole.
- Mantenere sempre uno spazio adeguato dai materiali combustibili: 26" (660mm) nella parte posteriore dell'unità, 10" (254mm) sui lati.
- Si raccomanda uno spazio aggiuntivo di 24" (610mm) vicino a rivestimenti in vinile o pannelli di vetro.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. Combustibili come i carboni non devono essere utilizzati con questo grill.
- Durante l'uso, l'apparecchio diventa caldo. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti o le parti contrassegnate con il simbolo di superficie calda.

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

AVVERTENZA! Seguire tutte le specifiche e le istruzioni esattamente per prevenire incendi, danni materiali, lesioni personali o morte.

AVVERTENZA! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.

Funzionamento

Avvio dell'apparecchio

È la prima volta? Eseguire una pulizia con il calore

Far funzionare l'apparecchio al massimo per 30 minuti con il coperchio chiuso. È normale che l'apparecchio emetta un leggero odore la prima volta che viene utilizzato.

Questo è causato dalla pulizia con il calore delle vernici e dei lubrificanti interni utilizzati nel processo di fabbricazione e non si verificherà di nuovo.

Funzionamento dell'apparecchio

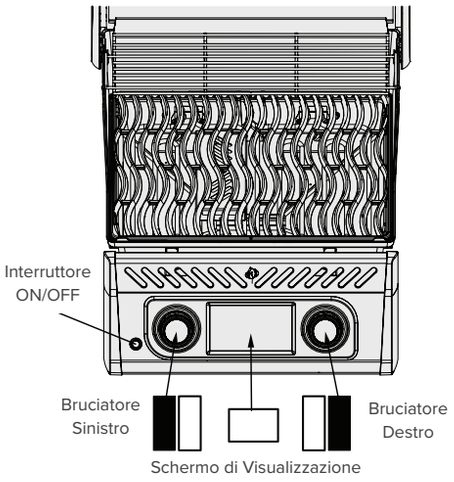
1. Collegare l'apparecchio alla presa elettrica. (Fig. 1)
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
3. Premere **l'interruttore ON / OFF.** (Fig. 2)
4. Dalla **Schermata Principale**, selezionare la modalità utilizzando il touchscreen o il manopola destro. Vedere **Funzioni della manopola.**
5. Utilizzare i pomelli o il display a seconda delle modalità per regolare i livelli di temperatura del bruciatore. (Fig. 3)

NOTA: Tutte le modalità devono essere avviate sull'apparecchio.

Caratteristica dell'apparecchio: Timer di Spegnimento Automatico

Per garantire tranquillità e risparmiare energia, l'apparecchio è dotato di un timer di spegnimento automatico. In modalità **Cottura**, l'apparecchio si spegnerà dopo 2-21 ore di inattività; l'ultimo livello di calore selezionato determinerà la durata prima che l'apparecchio si spenga.

RIEPILOGO DEL CALORE - MODALITÀ COTTURA (POMELLI SINISTRO E DESTRO)	TEMPO DI SPEGNIMENTO (ORE)
1 (BASSO)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MEDIO)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (ALTO)	2



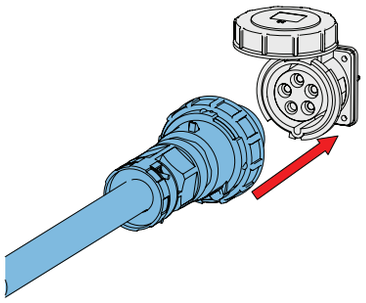


Fig. 1

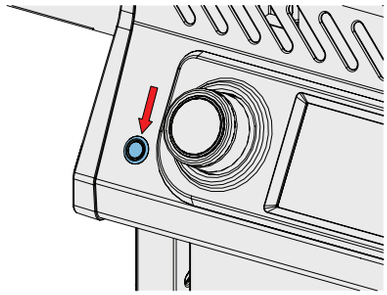


Fig. 2

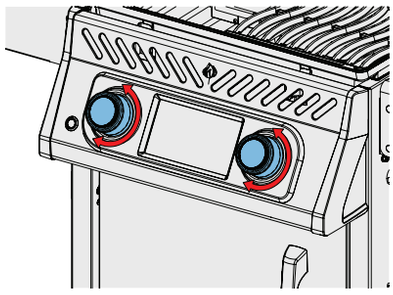


Fig. 3

AVVERTENZA! Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

AVVERTENZA! Non toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie o le manopole.

AVVERTENZA! Non regolare le griglie di cottura quando l'apparecchio è caldo o in funzione.

Istruzioni per la Grigliatura

Utilizzo dei Bruciatori Elettrici Sinistro e Destro

- Preriscaldare l'apparecchio per circa 20 minuti prima di cucinare. Far funzionare entrambi i bruciatori elettrici al massimo con il coperchio chiuso fino a raggiungere almeno 500°F (260°C).
- Le griglie di cottura possono essere unte prima del preriscaldamento per ridurre l'aderenza quando si griglia carne magra come il petto di pollo o il maiale.
- Eliminare il grasso in eccesso dalla carne per prevenire fiammate, oppure ridurre la temperatura dell'apparecchio.
- Gli alimenti cotti per un tempo breve, come pesce e verdure, possono essere grigliati con il coperchio aperto.
- Grigliare con il coperchio chiuso garantisce temperature più alte e costanti che cuociono la carne in modo più uniforme e possono ridurre i tempi di cottura.
- Gli alimenti che richiedono più di 30 minuti, come i roast, possono essere cotti indirettamente con il bruciatore elettrico. Vedere **Grigliatura Indiretta.**

Grigliatura Diretta

Questo metodo è spesso utilizzato per rosolare, o per alimenti cotti per un tempo breve come hamburger, bistecche, pollo o verdure.

Posizionare il cibo sulle griglie di cottura direttamente sopra il calore. (Fig. 1)

Rosolare prima la carne per trattenere i succhi e il sapore.

Abbassare la temperatura della griglia per completare la cottura secondo le proprie preferenze.

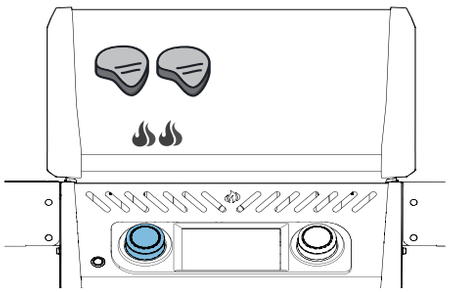


Fig. 1

Grigliatura Indiretta

Questo metodo utilizza temperature più basse e circola il calore attorno al cibo, cucinandolo lentamente e uniformemente. Utilizzare questo metodo per cuocere tagli di carne più grandi o alimenti inclini a fiammate, come arrosti, pollo o tacchino.

Posizionare il cibo sul bruciatore che è SPENTO; il calore dell'altro bruciatore acceso cuocerà il cibo. (Fig. 2)

Dalla **Schermata Principale**, selezionare la modalità **Cottura**. Impostare il livello desiderato.

Grigliare a una temperatura più bassa e con un tempo di cottura più lungo produce carni più tenere.

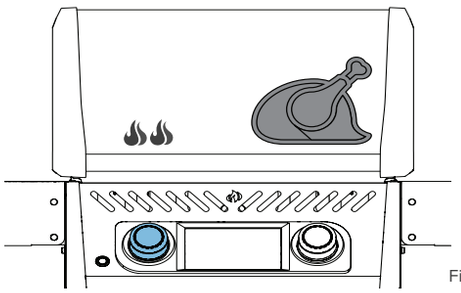


Fig. 2

Sonde per la temperatura

L'apparecchio è dotato di due sonde per la temperatura da collegare al lato inferiore del pannello di controllo. Vedere **Guida all'Assemblaggio.**

Prima di cucinare, inserire le punte delle sonde nella parte più spessa della carne, evitando ossa e grasso per ottenere la temperatura interna del cibo. (Fig. 3)

Conservare all'interno quando non in uso. Utilizzare solo le sonde per la temperatura raccomandate per questo apparecchio.

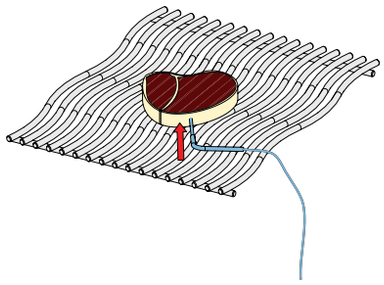


Fig. 3

AVVERTENZA! I carboni o altri combustibili simili non devono essere utilizzati con questo apparecchio.

AVVERTENZA! Non lasciare il cibo incustodito su nessun bruciatore elettrico in funzione.

AVVERTENZA! Non utilizzare questo apparecchio sotto tende estese. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe causare un incendio o lesioni personali.

Temperatura di Cottura Eccessiva

L'apparecchio rileva temperature eccessive al di fuori dell'intervallo tipico o raccomandato per prevenire la cottura eccessiva.

Se la temperatura dell'apparecchio supera 850°F (455°C), il display mostrerà una notifica di avviso all'utente. (Fig. 4)

Una volta iniziato, l'operatore avrà 10 secondi per accettare l'avviso, altrimenti l'apparecchio si spegnerà completamente, mostrando una notifica che indica che l'unità è stata spenta e deve essere riavviata per riprendere il funzionamento, se desiderato.

Nota: L'apparecchio si spegnerà se la temperatura supera 900°F (485°C).

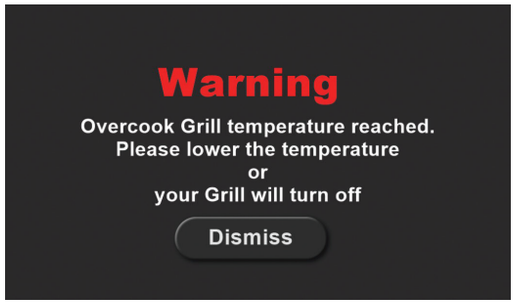


Fig.4

Schermata Principale

La **Schermata Principale** offre una panoramica di tutte le modalità, funzioni e impostazioni disponibili per l'operatore. (Fig. 5)

Ruotando la manopola destra, l'utente potrà verificare il menu selezionato tramite il testo evidenziato in blu.

Per attivare la modalità, funzione o impostazione selezionata, l'utente deve premere la manopola destra.

NOTA: Per passare tra le modalità è necessario tornare alla **Schermata Principale** e selezionare la modalità desiderata; questo annullerà la modalità attuale.

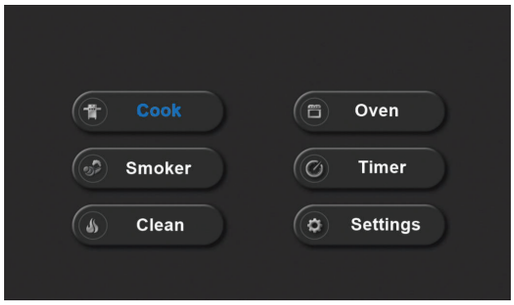


Fig.5

Funzioni della Manopola

	MANOPOLA SINISTRA		MANOPOLA DESTRA	
	RUOTARE	**PREMERE**	**RUOTARE**	**PREMERE**
SCHERMATA PRINCIPALE			Evidenzia il pulsante/modo in blu per selezionare.	Seleziona/attiva il pulsante/modo evidenziato.
COTTURA	Regola il bruciatore elettrico da 0 (Bruciatore SPENTO) a 10 (ALTO).	Naviga indietro alla Schermata Principale.	Regola il bruciatore elettrico destro da 0 (Bruciatore SPENTO) a 10 (ALTO).	Ferma.
FORNO	-	Naviga indietro alla Schermata Principale.	Regola la temperatura.	Avvia/ferma.
AFFUMICATORE	Selezionare la temperatura da 200°F-280°F (100°C-140°C).	Naviga indietro alla Schermata Principale.	Regola il Livello di Fumo da SPENTO-BASSO-ALTO.	Avvia/ferma.
TIMER	Selezionare le ore da 0 a 9.	Annulla la modalità Timer e ritorna alla Schermata Principale.	Selezionare i minuti da 0 a 59.	Avvia e ritorna alla Schermata Principale.
PULIZIA	-	Naviga indietro alla Schermata Principale.	Regola la durata.	Avvia/ferma.
IMPOSTAZIONI	-	Naviga indietro alla Schermata Principale.	Naviga tra le opzioni e evidenzia l'opzione selezionata.	Seleziona l'opzione evidenziata.
SONNO	-	Torna alla modalità attivata precedente.	-	Annulla e naviga alla Schermata Principale.

AVVERTENZA! Non riscaldare mai contenitori di cibo in vetro o metallo sigillati sull'apparecchio. La pressione accumulatapotrebbe far scoppiare il contenitore, con conseguenti possibili lesioni personali e/o danni all'apparecchio.

AVVERTENZA! Pulire regolarmente il grasso da tutto l'apparecchio, compreso il vassoio raccogli-grassi e l'interno di cottura, per evitare accumuli e incendi causati dal grasso.

Modalità di Funzionamento

IMPORTANTE! Passare tra le modalità o avviare modalità tramite l'app non è possibile.

Modalità Cottura

Quando si avvia la modalità **Cottura**, la posizione iniziale della manopola sullo schermo di visualizzazione sarà impostata su 0. La temperatura può essere regolata tramite lo schermo di visualizzazione o le manopole, ruotando le manopole destro e sinistro da 0 (Bruciatore SPENTO) a 10 (TEMPERATURA ALTA). Quando viene selezionata un'altra modalità, la posizione della manopola tornerà a 0. (Fig. 1)

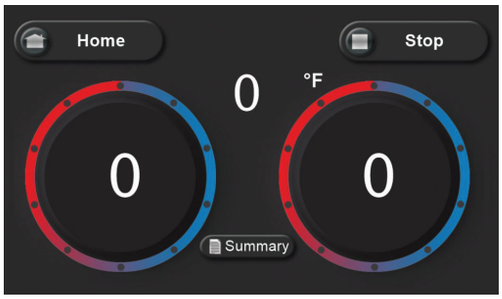


Fig. 1

Per prevenire la cottura eccessiva, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo un tempo specifico di inattività e se entrambe le manopole sono accesi.
Fare riferimento alla tabella del Timer di **Spegnimento Automatico.**

NOTA: Premere la manopola destra non annullerà la modalità. La modalità cambierà solo se viene selezionata un'altra modalità.

Modalità Forno

Per ampliare la tua versatilità in cucina, utilizza la modalità **Forno** per far funzionare l'apparecchio da esterno come un forno tradizionale.

L'intervallo di temperatura durante il funzionamento in modalità **Forno** va da 200°F a 500°F (100°C a 250°C). La temperatura può essere regolata a intervalli di 10°F (5°C) utilizzando la manopola destra. (Fig. 2)

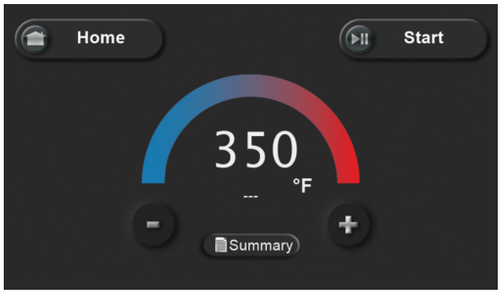


Fig. 2

Per prevenire la cottura eccessiva, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 5 ore di inattività (nessuna modifica apportata alle impostazioni).

Modalità Pulizia

La modalità **Pulizia** è un ottimo metodo da utilizzare per pulire le griglie di cottura.

Per soddisfare le esigenze di pulizia e cottura, avrai la possibilità di selezionare un intervallo di tempo tra 10 e 30 minuti. Si consiglia di selezionare 30 minuti quando si utilizza la modalità **Pulizia** per la prima volta.

Durante questa operazione, l'apparecchio raggiungerà la massima potenza in ingresso per il tempo selezionato. Consulta le **Istruzioni per la Pulizia.**

Modalità Affumicatore

AVVERTENZA! L'apparecchio è caldo durante l'uso. Rimuovere le griglie utilizzando guanti resistenti al calore o quando l'apparecchio è completamente raffreddato.

Rimuovi la griglia di cottura e posiziona la scatola per affumicare direttamente sul bruciatore elettrico destro. Metti una piccola quantità di trucioli di legno nella parte solida del vassoio per affumicare, chiudi il coperchio della scatola per affumicare e rimetti la griglia di cottura. (Fig. 3)

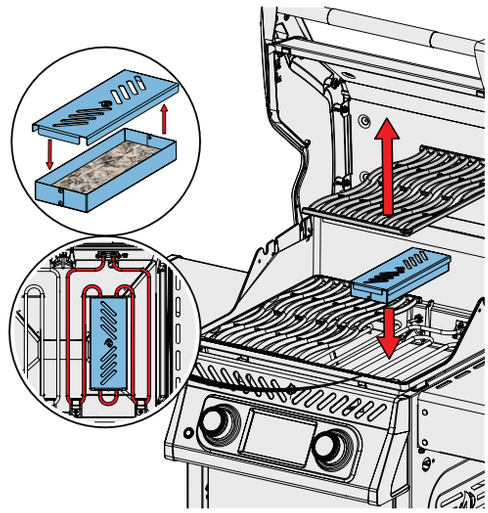


Fig. 3

AVVERTENZA! NON tentare mai di aprire il Terminale ad Alta Tensione. Farlo annullerebbe la garanzia dell'apparecchio.

ATTENZIONE! Rischio di scossa elettrica. Mantenere il cavo di alimentazione elettrica asciutto e sollevato da terra. Per garantire una protezione continua contro il rischio di scossa elettrica, collegare solo a prese adeguatamente messe a terra. La manutenzione deve essere effettuata solo da un professionista con l'apparecchio scollegato dal circuito di alimentazione.

Seleziona il livello di fumo desiderato: BASSO - ALTO. (Fig. 4)

Diversi tipi di legno (ad es. mela, noce, hickory) producono gusti diversi e sono disponibili in varie forme: pezzi, trucioli, polvere o pellet.

Un leggero accenno di fumo è sufficiente per conferire un buon sapore affumicato al cibo, quindi fai attenzione alla quantità di legno utilizzata.

IMPORTANTE! Troppo fumo può lasciare un deposito di fuliggine dal sapore sgradevole sul cibo.

Quando viene selezionata la modalità **Affumicatore** (BASSO o ALTO), entrambi i bruciatori si accenderanno alla massima potenza per 6 minuti per accendere la fonte di fumo.

Il bruciatore elettrico sinistro viene utilizzato per regolare la temperatura dell'apparecchio da 200°F a 280°F (100°C a 140°C). (Fig. 4)

Il bruciatore elettrico destro viene utilizzato per mantenere i livelli di fumo; possono essere utilizzati legno o pellet.

Per prevenire la cottura eccessiva, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 10 ore di inattività (nessuna modifica apportata alle impostazioni).

NOTA: La temperatura viene regolata in incrementi di 10°F (5°C), la temperatura predefinita è 200°F (100°C).

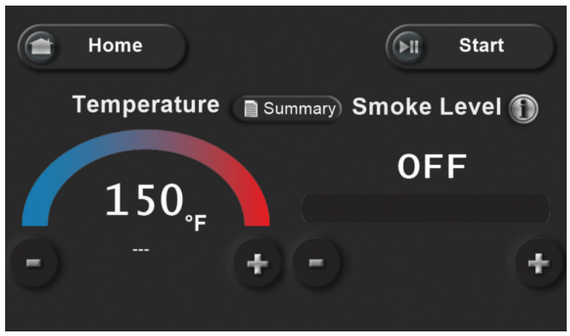


Fig. 4

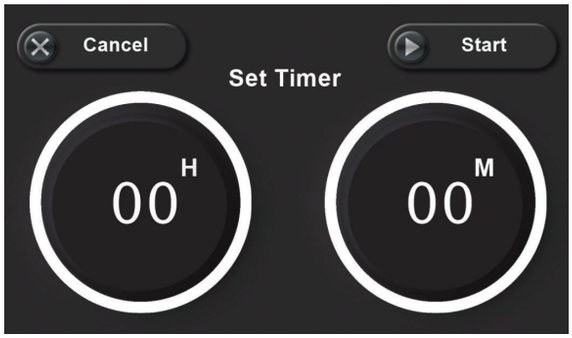


Fig. 5

Timer (Cronometro)

Questa funzione NON è collegata alla modalità **Cottura**, **Forno** o **Affumicatore** e non verrà reimpostata o annullata se viene selezionata un'altra modalità. Il timer può essere regolato in qualsiasi momento durante l'uso dell'apparecchio per soddisfare le esigenze di cottura. (Fig. 5)

Questa funzione sarà visibile solo se il timer è attivato e invierà una notifica una volta completato.

NOTA: Il tempo massimo che può essere impostato è di 10 ore. (Manopola sinistra: 9 ore + Manopola destra: 59 minuti.)

Allarme

Questa funzione emetterà un suono di allarme, avvisando l'utente quando una funzione è stata completata. L'allarme dell'apparecchio suonerà quando verranno raggiunti la temperatura impostata, il timer impostato o il sensore di temperatura elettrico.

L'apparecchio produrrà anche un suono di allarme se raggiunge temperature eccessive.

SUGGERIMENTO UTILE PER LA GRIGLIATURA!

Immergi i trucioli di legno prima di cucinare. Bruceranno lentamente, aumentando il sapore affumicato.

PRIMA LA SICUREZZA!

In modalità Pulizia, le superfici possono scaldarsi più del solito e i bambini devono essere tenuti lontani.

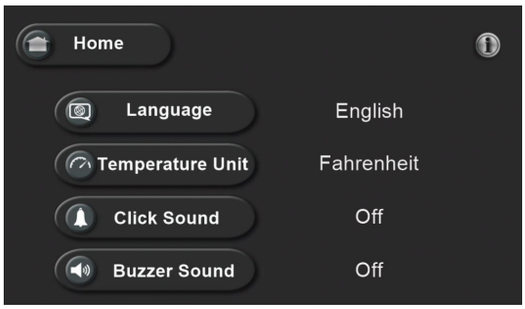
AVVERTENZA! Utilizzare solo legno non trattato o legno acquistato presso un rivenditore autorizzato Napoleon.

AVVERTENZA! La salsa barbecue e il sale possono essere corrosivi e causare un rapido deterioramento dei componenti del grill se non vengono puliti regolarmente.

AVVERTENZA! Evitare il contatto non protetto con superfici calde.

Impostazioni dell'elettrodomestico

Pagina delle Impostazioni



Quando è stata selezionata l'opzione **Impostazioni**, l'utente può personalizzare quanto segue:

- **Lingua**

  L'utente può scegliere tra le 4 lingue disponibili: inglese, francese, spagnolo e tedesco. (Fig. 1)

- **Unite di Temperatura**

  L'unità di temperatura può essere Fahrenheit o Celsius. L'unità di temperatura predefinita è Fahrenheit. (Fig. 2)

- **Suono di sistema**

  L'apparecchio emetterà un clic per ogni azione e selezione quando si utilizza il display. Questo può essere impostato su ON o OFF. (Fig. 3)

- **Suono del cicalino**

  Il suono del cicalino può essere udito quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata o quando il timer è completato. Il cicalino può essere impostato su ON o OFF. (Fig. 4)
  NOTA: Il volume non può essere regolato.

- **Dettagli della Versione del Software**

  La versione del software e il DSN (Numero di Serie Digitale) possono essere trovati in questa sezione. Vai alla pagina delle impostazioni e seleziona il pulsante Informazioni per visualizzare i dettagli del software. (Fig. 5)

- **DSN**

  Numero di Serie Digitale. Utilizzato per identificare l'unità quando si collega l'app mobile. Questo numero potrebbe essere richiesto anche se si chiama il supporto clienti di Napoleon.

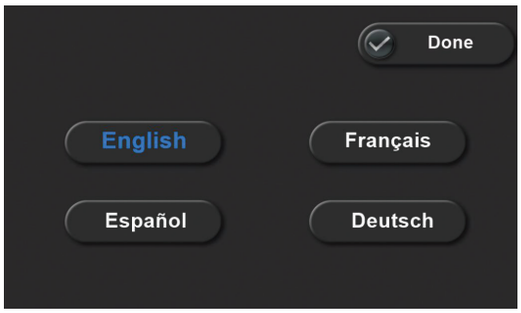


Fig. 1

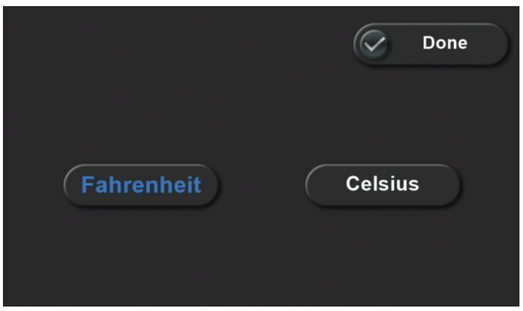


Fig. 2

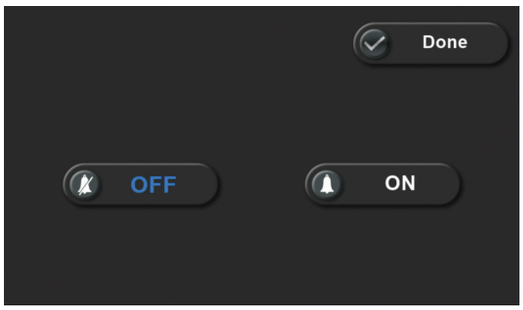


Fig. 3

Fig. 4

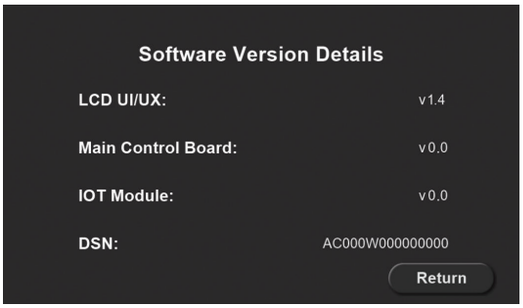


Fig. 5

PRIMA LA SICUREZZA!

Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura del bruciatore con pentole (ad es. griglie, teglie o padelle).

SUGGERIMENTO UTILE PER LA GRIGLIATURA!

Utilizza un termometro per verificare la temperatura interna della carne per assicurarti che sia cotta alla perfezione.

Pagina di Riepilogo

Quando viene selezionata la Pagina di Riepilogo, lo schermo mostrerà un riassunto della modalità attuale e della temperatura dei sonde. (Fig.6)

Questa pagina può essere chiusa semplicemente premendo la manopola sinistra per tornare al menu precedente.

Per annullare o tornare alla Pagina principale, premere la manopola destra.

NOTA: Le temperature delle sonde possono essere visualizzate solo dallo schermo e impostate dall'**App Napoleon Home.**

Fig. 6

App Napoleon Home

Accedi al tuo apparecchio da remoto scaricando l'**app Napoleon Home** dall'App Store® e dal Google Play Store® per ampliare la tua versatilità in cucina.

Per accedere all'app, sarà necessario creare un account seguendo le istruzioni fornite all'interno dell'app. Vedi **Creazione dell'account.**

Collegando il tuo apparecchio all'**app Napoleon Home** tramite Wi-Fi, avrai la possibilità di:

- Regolare la temperatura dell'apparecchio.
- Quando il/i sondino/i sono collegati, selezionare la temperatura target per il/i sondino/i.
- Impostare il timer.
- Passare tra le unità di temperatura F/C.
- Fermare la modalità attiva corrente.
- Spegnere l'apparecchio.

Tutte le notifiche e gli allarmi vengono inviati tramite l'app, per tenerti connesso mentre prepari le tue ricette preferite.

NOTA: Non è possibile passare da una modalità all'altra o avviare modalità nell'app.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Scansiona questo codice QR per accedere direttamente al sito web dell'App Napoleon Home.

Creazione dell'account

1. Registra un account con l'**app Napoleon Home** OPPURE accedi utilizzando le informazioni del tuo account Facebook, Google o Apple. (Fig. 1)
2. Accetta le autorizzazioni.
3. Inserisci le informazioni dell'utente e crea una password per l'account. Seleziona il paese in cui si trova l'apparecchio. (Fig. 2)
4. Le informazioni inserite nel Passaggio 2 saranno registrate nell'**app Napoleon Home** e una conferma sarà inviata all'email fornita. (Fig. 3)

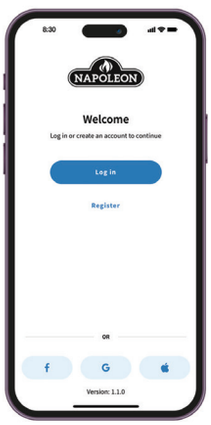


Fig. 1

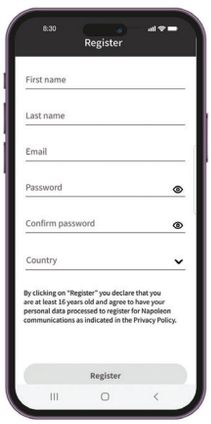


Fig. 2

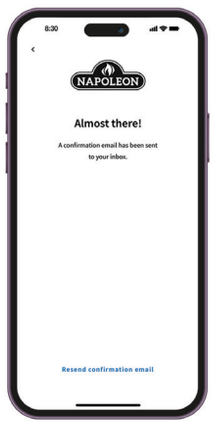


Fig. 3

5. Apri la casella di posta elettronica e seleziona il link di conferma.

NOTA: Il link di conferma deve essere aperto sul dispositivo in cui è installata l'**app Napoleon Home.** (Fig. 4)

6. Se non trovi l'email, clicca su **Invia nuovamente il link di conferma** e controlla la cartella di spam.

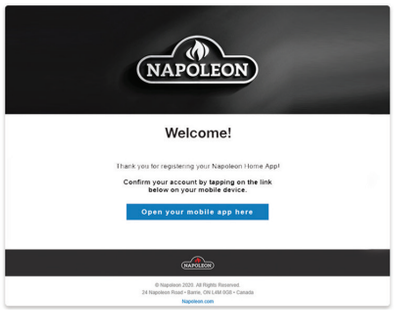


Fig. 4

Collegamento del dispositivo intelligente

Dopo aver creato il proprio account, è possibile associare l'apparecchio all'app tramite Bluetooth e Wi-Fi seguendo i seguenti passaggi:

7. Assicurati che l'apparecchio sia acceso. (Fig. 5)
8. Tieni premuto il pulsante di accensione per 10 secondi.
9. Rilascia il pulsante di accensione quando il LED inizia a lampeggiare.
10. Seleziona **Aggiungi Dispositivo.** (Fig. 6)
11. Accetta le autorizzazioni. (Fig. 7)
12. Cerca i dispositivi e seleziona il dispositivo dall'elenco. (Fig. 8)
13. Seleziona la rete Wi-Fi e inserisci le credenziali. (Fig. 9)
14. Inserisci un nome personalizzato per il tuo dispositivo, o procedi con il nome predefinito fornito. (Fig. 10)
15. Ora sei connesso!

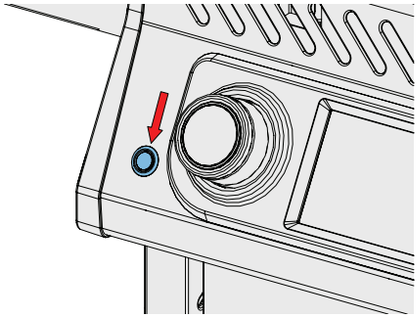


Fig. 5

Impostazioni

Per accedere alla **pagina delle Impostazioni**, vai all'angolo in alto a destra e seleziona questo simbolo:

Scorri verso il basso per accedere alle opzioni per passare da F° a C°. Per cambiare il nome del tuo dispositivo o la sua stanza/posizione, scorri verso il basso fino a **Modifica Impostazioni Dispositivo.** (Fig 11)

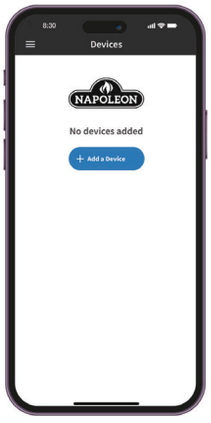


Fig. 6

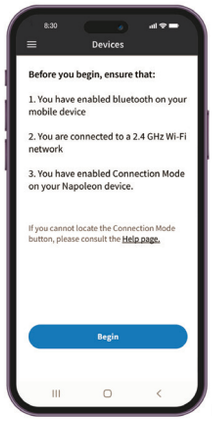


Fig. 7

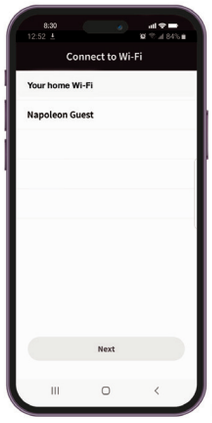


Fig. 8

Fig. 9

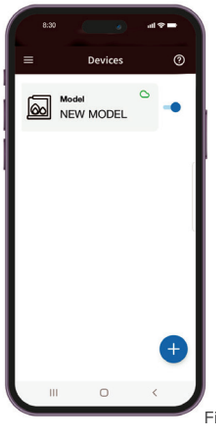


Fig. 10

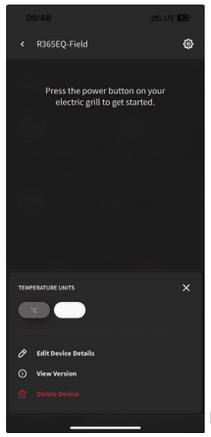


Fig. 11

FAI ATTENZIONE!

Il coperchio della griglia e l'intera camera di combustione possono diventare molto caldi durante l'uso.

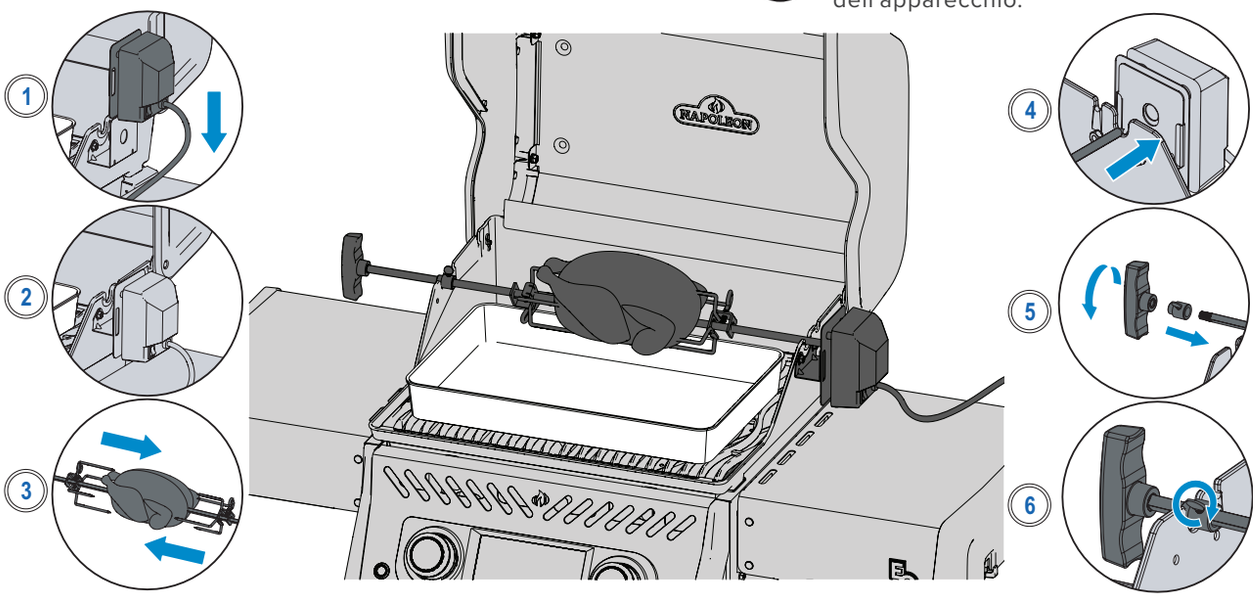
Come Utilizzare il Girarrosto

Assemblaggio del Kit Girarrosto (se acquistato)

Nota: Il calore estremo danneggerà il ripiano riscaldante. Rimuovilo prima di installare l'asta del girarrosto.

1. Installa il motore del girarrosto sul lato dell'apparecchio utilizzando i supporti di montaggio. Alcuni modelli hanno supporti preinstallati.
2. Una volta fissato il supporto all'apparecchio, scivola il motore del girarrosto sul supporto.
3. Inserisci la prima forchetta del girarrosto appena oltre il centro dell'asta e fissala in posizione. Infilza la carne sull'asta e spingi la carne nella forchetta. Scivola la seconda forchetta del girarrosto sull'estremità opposta dell'asta e spingi la forchetta nella carne fino a fissarla. Fissa la forchetta in posizione.
4. Inserisci con attenzione l'estremità appuntita dell'asta del girarrosto nel motore del girarrosto e posiziona l'estremità opposta sui ganci. Il lato pesante della carne scenderà naturalmente per bilanciare il carico.
5. Inserisci il manicotto di arresto sull'asta fino a superare l'interno del coperchio. Questo garantirà il movimento laterale dell'asta.
6. Fissa il manicotto di arresto e il manico dell'asta. Posiziona un piatto metallico sotto la carne per raccogliere il grasso.

IMPORTANTE! Indossa sempre guanti quando maneggi i componenti dell'apparecchio.



Consigli sull'uso del girarrosto:

- Aziona i bruciatori a alta temperatura fino a dorare la carne, poi riduci il calore mantenendo il coperchio chiuso.
- Utilizza un termometro per controllare la temperatura interna della carne.
- Gli arrosti e il pollame dovrebbero dorarsi all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Usa i succhi per spennellare e preparare salse.
- Un pollo da 1,5 kg richiede circa 1 ora e mezza a temperatura media-alta.
- Fai attenzione alla capacità del motore del rotisserie. Non sovraccaricare mai l'attrezzatura.
- Assicurati sempre di posizionare un carico bilanciato uniformemente sul rotisserie.

Come cucinare più polli:

1. Lega o infilza le ali al corpo dei polli.
2. Inserisci la forchetta del rotisserie sullo spiedo.
3. Infilza il primo pollo sullo spiedo fino a farlo trattenere dalla forchetta del rotisserie. Stringi.
4. nfilza i successivi 2 polli sullo spiedo in modo che tutti i polli siano ravvicinati.
5. Inserisci la seconda forchetta del rotisserie sullo spiedo e spingila nel pollo fino a comprimere tutti e 3 i polli strettamente. Stringi.

AVVERTENZA! Smonta i componenti del rotisserie quando hai finito di cucinare, lavali con acqua calda e sapone, e riponili all'interno.

AVVERTENZA! Utilizza guanti da griglia resistenti al calore quando maneggi i componenti caldi del rotisserie.

AVVERTENZA! Scollega la spina del rotisserie dalla presa quando il grill non è in uso.

Lista di controllo dell'esperienza di grigliata

Fare riferimento a questa lista ogni volta che grigliate

☐ **Leggere il Manuale del Proprietario**

Assicurati di aver letto il manuale del proprietario e tutte le istruzioni di sicurezza.

☐ **Pulisci il vassoio per il grasso**

Assicurati sempre di pulire il vassoio per il grasso prima di grigliare per evitare incendi e fiammate.

☐ **Controlla il cavo**

Assicurati che l'apparecchio sia spento e freddo. Controlla il cavo di alimentazione per segni di abrasioni eccessive o tagli. Sostituisci il cavo di alimentazione prima dell'uso se è danneggiato.

☐ **Preriscalda e pulisci le griglie**

Ricopri le griglie con grasso vegetale e preriscalda l'apparecchio per bruciare i residui in eccesso ed evitare che si attacchino. Pulisci le griglie in ghisa con una spazzola di ottone e le griglie in acciaio inossidabile con una spazzola in acciaio inossidabile. Consulta le **istruzioni per la pulizia.**
NOTA: le griglie di cottura in acciaio inossidabile sono resistenti alla corrosione e richiedono meno manutenzione rispetto alle griglie in ghisa.

☐ **Prepara l'area**

Assicurati che tutto ciò di cui hai bisogno mentre grigli è a portata di mano, come utensili, condimenti, salse e piatti. Non lasciare il cibo incustodito, altrimenti potrebbe bruciarsi.

☐ **Non sollevare il coperchio e girare il cibo solo una volta.**

Cerca di non aprire il coperchio e controllare troppo spesso, altrimenti il calore potrebbe fuoriuscire, alterando la temperatura e i tempi di cottura. Gira il cibo solo una volta, soprattutto per bistecche e pollo.

☐ **Lascia spazio**

Lascia un po' di spazio sulla griglia e tra i cibi, in modo da avere spazio per spostare il cibo se necessario.

☐ **Utilizza sonda termica/termometro**

Utilizza le sonde di temperatura o un termometro per assicurarti che il cibo sia cotto completamente. Segui le linee guida sulle temperature appropriate per tutti i tipi di carne, specialmente il pollame.

SUGGERIMENTO UTILE PER LA GRIGLIATURA!

Pre-riscalda sempre la griglia prima di cucinare per bruciare i residui rimasti e prevenire che il cibo si attacchi alla griglia.

SUGGERIMENTO UTILE PER LA GRIGLIATURA!

Lasciati ispirare a creare deliziosi piatti dalle ricette e dalle tecniche di grigliatura su www.napoleon.com e nei libri di cucina Napoleon.

SUGGERIMENTO SUL L'OLIO E GRASSI!

- Olio di semi d'uva
- Olio di girasole
- Olio di soia
- Olio extra vergine di oliva
- Olio di canola

Se non disponibili, selezionare un olio o grasso con un alto punto di fumo. Non utilizzare grassi salati come burro o margarina.

Come trattare le griglie in ghisa

Questa procedura DEVE essere eseguita prima del primo utilizzo e ripetuta ogni 3-4 utilizzi per mantenere le griglie in buone condizioni.

1. Rimuovere le griglie in ghisa dall'apparecchio.
2. Lavare le griglie con acqua calda e sapone e un panno morbido. Asciugare e lasciare che le griglie si asciughino completamente.
3. Applicare grasso/olio uniformemente usando un pennello in silicone su entrambi i lati.
4. Reinstallare le griglie di cottura.
5. Preriscaldare l'apparecchio a 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Cuocere per 30 minuti.
7. Applicare un secondo strato uniforme di grasso/olio sulle griglie di cottura e continuare la cottura per altri 30 minuti.
8. Le griglie sono ora trattate.

NOTA: Se si è formata della ruggine sulle griglie in ghisa, rimuovere la ruggine con una spugna abrasiva o una spazzola di ottone e ripetere il processo di stagionatura.

Guida alla grigliatura

CIBO	IMPOSTAZIONE DEL CONTROLLO / MODALITÀ	TEMPO DI COTTURA	SUGGERIMENTI
Bistecca **1 pollice (2,54 cm) di spessore**	ALTO – 2 minuti per lato. MODALITÀ - Cottura	Al sangue – 4 minuti	Chiedere il grasso marezzato nel taglio. Il grasso è un tenerizzante naturale e mantiene la carne succosa.
	DA ALTO A MEDIO – Da cuocere a fuoco alto per 2 minuti su ciascun lato, quindi passare al fuoco medio. MODALITÀ - Cottura	Media – 6 minuti	
		Ben cotto – 8 minuti	
Hamburger **½ pollice (1,27 cm) di spessore**	ALTO – 2 minuti per lato. MODALITÀ - Cottura	Al sangue – 4 minuti	Mantenere gli hamburger tutti dello stesso spessore per tempi di cottura uniformi. Gli hamburger spessi 1 pollice o più devono essere grigliati usando il calore indiretto.
	ALTO – 2 ½ minuti per lato. MODALITÀ - Cottura	Media – 5 minuti	
	ALTO – 3 minuti per lato. MODALITÀ - Cottura	Ben cotto – 6 minuti	
Pollo	ALTO, MEDIO, BASSO – 2 minuti per lato, poi a fuoco medio-basso o basso. MODALITÀ - Modalità forno per polli interi. Modalità cottura per pezzi di pollo alla griglia.	20 – 25 minuti	Incidere l'articolazione che collega la coscia e la gamba per ¾ in modo che la carne possa stare piatta sul bruciatore e cuocere uniformemente.
Braciole di maiale	MEDIO MODALITÀ - Affumicatore	6 minuti per lato	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Rimuovere il grasso in eccesso.
Costine	ALTO a BASSO – Alto per 5 minuti, poi basso fino a cottura ultimata. MODALITÀ - Affumicatore	20 minuti per lato, girando spesso	Scegliere costine magre e carnose. Grigliare fino a quando la carne si stacca facilmente dall'osso.
Costine di agnello	ALTO a MEDIO – Alto per 5 minuti, poi Medio fino a cottura ultimata. MODALITÀ - Affumicatore	15 minuti per lato	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
Hot dog	MEDIO a BASSO MODALITÀ - Cottura	4 – 6 minuti	Scegliere würstel più grandi e incidere longitudinalmente prima di grigliare.

Istruzioni per la pulizia

Caratteristica dell'apparecchio: Modalità di pulizia

La modalità di pulizia dell'apparecchio consente la combustione di schizzi e macchie di cottura a una temperatura estremamente alta (750°F / 400°C).

1. Rimuovere eventuali alimenti o accessori dall'apparecchio.
2. Dalla **Schermata Principale**, selezionare **Pulizia.**
3. Utilizzare il cursore per regolare il timer. Il tempo massimo è di 30 minuti. (Fig. 1)
4. Premere la manopola destra o toccare l'icona START per iniziare l'operazione di **Pulizia.**
5. L'apparecchio si spegnerà automaticamente una volta completata l'operazione. Se la funzione allarme è attivata, l'apparecchio notificherà l'utente emettendo un segnale acustico al termine del ciclo di pulizia.
6. Spazzolare le griglie di cottura utilizzando una spazzola in acciaio inox per le griglie in acciaio inox o una spazzola in filo di ottone per le griglie in ghisa.

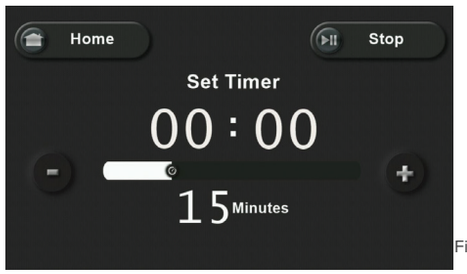


Fig. 1

NOTA: Questa funzione verrà disattivata se viene selezionata qualsiasi altra impostazione.

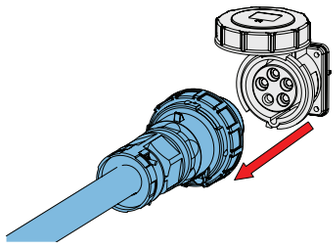


Fig. 2

ATTENZIONE! Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo a mano. Lasciare raffreddare prima di rimuovere o installare parti. (Fig. 2)

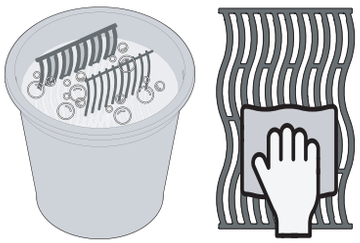


Fig. 3

Prima Utilizzazione

- Lavare le griglie a mano con acqua e sapone per piatti delicato per rimuovere eventuali residui del processo di produzione. NON lavare in lavastoviglie. (Fig. 3)
- Sciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido per evitare che l'umidità penetri nella ghisa.

Griglie in Ghisa

- Tratta le griglie per aggiungere uno strato protettivo e prevenire la corrosione. Vedi Suggerimenti per la Grigliata – **Come trattare le griglie di cottura in ghisa.**

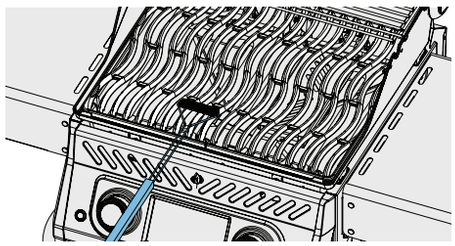


Fig. 4

Griglie in Acciaio Inossidabile (se fornite)

- Le griglie di cottura in acciaio inossidabile possono essere pulite preriscaldando la griglia e utilizzando una spazzola metallica per rimuovere i residui. (Fig. 4)
- Le griglie in acciaio inossidabile si scoloreranno permanentemente con l'uso regolare a causa delle alte temperature durante la grigliatura.

Bruciatori Elettrici

IMPORTANTE! Non utilizzare alcun tipo di spazzola per pulire i bruciatori elettrici. Le setole potrebbero danneggiare i bruciatori elettrici. Fare riferimento alla modalità di pulizia per bruciare eventuali detriti sui bruciatori elettrici. (Fig. 5)

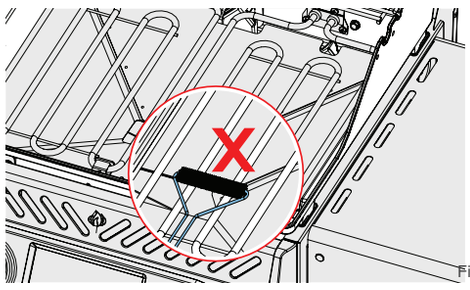


Fig. 5

AVVERTENZA! Non immergere i componenti elettrici (ad es. cavi, spine) in acqua o altri liquidi durante la pulizia.

AVVERTENZA! La pulizia a mano deve essere eseguita solo quando l'apparecchio è freddo per evitare il rischio di scottature.

AVVERTENZA! Non utilizzare detergenti abrasivi o lana d'acciaio su nessuna parte verniciata, in porcellana o in acciaio inox dell'apparecchio poiché potrebbe graffiare la finitura.

All’interno dell’Apparecchio

1. Rimuovere la scatola per affumicare (se in uso) e lavarla con acqua calda e sapone. (Fig. 6)
2. Utilizzare una spazzola in filo di ottone morbido per pulire i detriti sciolti. Spazzolare tutti i detriti dall’interno dell’apparecchio nella vaschetta di raccolta rimovibile. NON utilizzare la spazzola sui bruciatori elettrici. (Fig. 7)
3. Rimuovere il rivestimento di base (cattura grasso della vaschetta di raccolta). Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire il rivestimento di base in porcellana.
4. Per rimuovere le macchie ostinate, lasciare in ammollo in acqua saponata per allentare lo sporco. Pulire con un detergente non abrasivo e asciugare con un panno pulito.
5. Assicurarsi che la piastra della griglia sia posizionata correttamente al momento della reinstallazione.

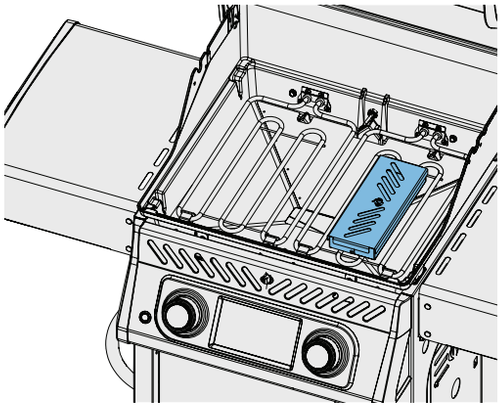


Fig. 6

Vaschetta di Raccolta

1. Far scorrere la vaschetta di raccolta dall’apparecchio per accedere al vassoio per grasso usa e getta o per pulire la vaschetta di raccolta. (Fig. 8)
2. Raschiare la vaschetta di raccolta con una spatola o un raschietto.
3. Sostituire il vassoio per grasso usa e getta ogni 2-4 settimane a seconda dell’uso della griglia (se applicabile).

- Pulire frequentemente per evitare l’accumulo di grasso – circa ogni 4-5 utilizzi. (Fig. 8)
- Rivolgersi al rivenditore di griglie Napoleon per i rifornimenti.

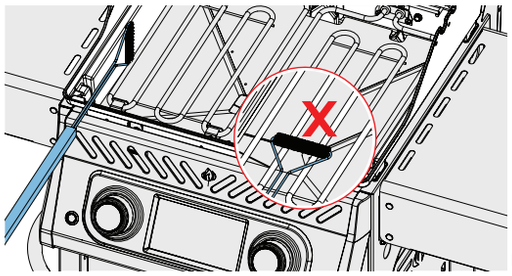


Fig. 7

Schermo di Visualizzazione

1. Scollegare l’apparecchio.
2. Pulire delicatamente la polvere dalla superficie dello schermo utilizzando un panno in microfibra asciutto e privo di pelucchi. Rimuovere eventuali etichette che potrebbero essere sul panno per evitare di graffiare lo schermo.
3. Per macchie ostinate, inumidire leggermente un panno in microfibra con acqua e pulire delicatamente lo schermo con la minima pressione possibile.

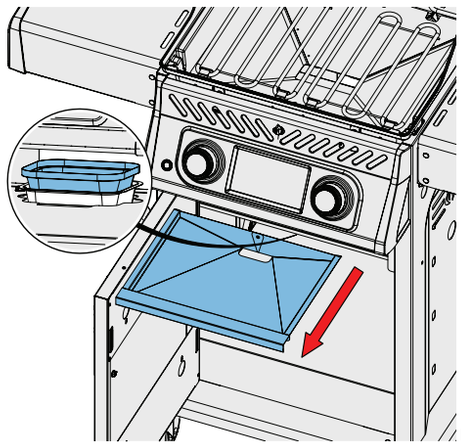


Fig. 8

Superficie Esterna dell’Apparecchio

- Utilizzare solo un detergente non abrasivo. Detergenti abrasivi o lana d’acciaio graffieranno la superficie.
- Pulire sempre nella direzione della venatura. (Fig. 9)
- Manipolare i componenti in smalto porcellanato con cura.
- La finitura in smalto cotto è simile al vetro e può scheggiarsi se colpita.
- I componenti in acciaio inox si scoloriscono col tempo quando vengono riscaldati e acquisiranno una tonalità dorata o marrone. Questo è normale e non influisce sulle prestazioni dell’apparecchio.

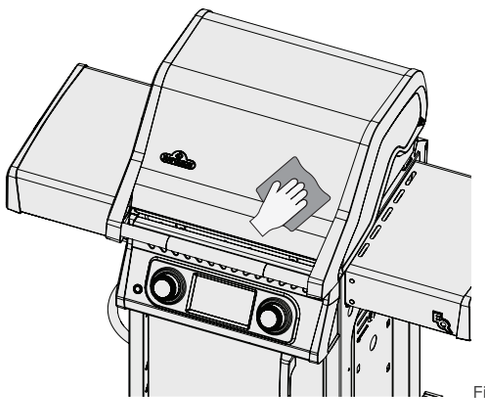


Fig. 9

AVVERTENZA! Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza durante la pulizia dell’apparecchio.

AVVERTENZA! Non utilizzare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA! Il grasso accumulato è un pericolo di incendio. Pulire regolarmente il grasso da tutta l’unità, incluso il vassoio raccogli-grassi, per evitare accumuli e incendi causati dal grasso.

Istruzioni per la Manutenzione

Raccomandazioni

Questo apparecchio dovrebbe essere ispezionato e manutenuto annualmente da un tecnico qualificato.

- Mantenere sempre uno spazio adeguato dagli oggetti vicini alle aperture di ventilazione. Questo permetterà all'aria calda di fuoriuscire dall'apparecchio affinché gli elementi riscaldanti funzionino correttamente.
- Non ostruire mai il flusso dell'aria di ventilazione.
- L'apparecchio è destinato all'uso domestico esterno.
- Tenere l'apparecchio lontano da ambienti corrosivi.
- Copri l'apparecchio quando non è in uso per prolungarne la durata.

Acciaio Inossidabile in Ambienti Difficili

L'acciaio inossidabile si ossida o macchia in presenza di cloruri e solfuri, specialmente nelle regioni costiere, in aree calde e ad alta umidità, e intorno a piscine e vasche idromassaggio. Queste macchie sembrano ruggine, ma possono essere facilmente rimosse o prevenute. Lavare le superfici in acciaio inossidabile e cromato ogni 3-4 settimane. Pulire con acqua calda e sapone.

IMPORTANTE! I danni derivanti dalla mancata osservanza di queste istruzioni NON sono coperti dalla garanzia dell'apparecchio.

Passaggi per Evitare di Danneggiare i Bruciatori Elettrici

1. Non spegnere mai una fiamma o controllare le fiammate con acqua.
2. Non permettere mai che acqua fredda (pioggia, irrigazione, tubo, ecc.) entri in contatto con i bruciatori elettrici caldi. Un cambiamento immediato di temperatura può causare la rottura del bruciatore elettrico.
3. Un bruciatore elettrico che diventa bagnato prima dell'uso creerà vapore quando verrà utilizzato successivamente e produrrà una pressione che può causare la rottura del bruciatore elettrico.
4. Il ripetuto inzuppamento del bruciatore elettrico può farlo gonfiare ed espandere, creando una pressione che può causare la rottura e il malfunzionamento del bruciatore elettrico.
5. Ispeziona il bruciatore elettrico per eventuali segni di assorbimento d'acqua se trovi acqua stagnante nell'apparecchio. Non utilizzarlo se è bagnato. Inclina il bruciatore elettrico in posizione verticale fino a renderlo stabile per far defluire l'acqua in eccesso.
6. Non permettere a oggetti duri di urtare il bruciatore elettrico. Fai attenzione quando inserisci o rimuovi le griglie di cottura e utilizzi gli accessori.

Ventilazione per lo Scarico dell'Aria Calda

L'aria calda deve avere un modo per fuoriuscire dall'apparecchio affinché funzioni correttamente.

PRIMA LA SICUREZZA!

Indossa sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando effettui la manutenzione del tuo grill.

VOGLIAMO AIUTARTI!

Napoleon è qui per garantire che la tua esperienza di grigliata sia indimenticabile. Contattaci se hai bisogno di ulteriore assistenza.

AVVERTENZA! Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua.

AVVERTENZA! Spegnere i bruciatori elettrici e scollegare l'unità prima della manutenzione.

AVVERTENZA! La manutenzione deve essere effettuata solo quando l'apparecchio è freddo per evitare il rischio di scottature.

Risoluzione dei Problemi

Attivazione dei Bruciatori Elettrici e Problemi di Riscaldamento

- L'apparecchio non si accende.
- Il sensore principale della temperatura non funziona.
- L'elemento riscaldante non funziona.
- Le manopole non rispondono.

Possibili cause	Soluzione
Interruzione di corrente.	Verifica che l'apparecchio sia alimentato.
Interruttore di protezione scattato a bordo o della presa.	Ripristina l'interruttore di protezione del pannello.
Alimentazione non collegata correttamente.	Verifica che la spina sia collegata correttamente.
Guasto del componente.	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.
Nessuna alimentazione all'apparecchio.	Verifica che ci sia alimentazione all'apparecchio.
Errore di connessione del sensore di temperatura.	Controlla il filo del termocoppia per un problema di continuità. Consulta le **Pezzi di Ricambio.**
	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.
L'apparecchio si è spento a causa di un'eccessiva temperatura.	Lascia raffreddare l'apparecchio e riprova. Consulta le **Istruzioni per la Grigliatura.**
	IMPORTANTE! Assicurati che non ci sia grasso accumulato nell'apparecchio per evitare accumuli e incendi da grasso. Consulta le **Istruzioni per la Pulizia.**
	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.
Elemento difettoso o connessione dell'elemento.	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.
Manopole bloccate o rotte.	Rimuovi la manopola e controlla se ci sono danni. Consulta le **Pezzi di Ricambio.**
Guasto del pannello di controllo.	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.

Problemi Elettrici e di Connessione

- Sonde di temperatura non funzionanti.
- Lo schermo non si accende.
- L'apparecchio si è spento inaspettatamente.

Possibili cause	Soluzione
Sonde non collegate correttamente.	Verifica che le sonde siano collegate correttamente. Consulta la **Guida all'Assemblaggio.**
Sonde hanno superato il limite di temperatura.	Rimuovi le sonde dall'area di cottura, lasciale raffreddare e riprova.
Temperatura target non impostata.	Assicurati che la temperatura target sia impostata nell'app e che le notifiche siano abilitate sul tuo telefono. Consulta le **Impostazioni dell'elettrodomestico.**
Nessuna alimentazione all'apparecchio.	Verifica che ci sia alimentazione all'apparecchio.
Cavi difettosi.	Controlla tutti i cablaggi visibili per eventuali danni significativi. Consulta le **Pezzi di Ricambio.**
	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.
Schermo difettoso o guasto del componente.	Verifica se la connessione è stabilita tramite l'app del telefono. Consulta **l'app Napoleon Home.**
	Se la connessione è stabilita ma lo schermo rimane spento, potrebbe trattarsi di un guasto del componente.

Possibili cause	Soluzione
Protezione contro il surriscaldamento attivata.	Abbassa la temperatura dell'apparecchio. Consulta le **Istruzioni per la Grigliatura.**
Spegnimento automatico attivato.	Controlla i tempi di spegnimento e regola le impostazioni prima che il tempo venga raggiunto. Consulta le **Istruzioni per la Grigliatura.**
Interruzione di corrente.	Contatta il tuo rivenditore o il servizio clienti.
Modulo IoT difettoso.	

Errore dell'App Napoleon Home

- Impossibile connettere l'app all'apparecchio.
- Impossibile controllare l'apparecchio con l'app.
- Connessione persa con l'apparecchio.

Possibili cause	Soluzione
Modalità non avviata sull'apparecchio.	Assicurati che una modalità sia avviata fisicamente sull'apparecchio. Consulta le **Modalità di Funzionamento.**
Nessun controllo dell'applicazione.	Assicurati che l'apparecchio sia abbastanza vicino a un modem WI-FI e segui i passaggi per l'accoppiamento. Consulta **Collegare il tuo dispositivo smart.**
App obsoleta.	Assicurati che **l'app Napoleon Home** sia aggiornata. Consulta le **Impostazioni dell'elettrodomestico.**

Vernice che si sfoglia

- La vernice sembra sfogliarsi all'interno del coperchio o del cappuccio.

Possibili cause	Soluzione
Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Questo non è un difetto. La finitura del coperchio e del cappuccio è in porcellana o acciaio inox e non si sfoglia. Lo sfaldamento è causato da grasso indurito, che si secca in frammenti simili alla vernice e si stacca. Una pulizia regolare previene questo problema. Consulta le **Istruzioni per la Pulizia.**

VOGLIAMO AIUTARTI!

Contatta il Dipartimento di Soluzioni Clienti di Napoleon per i pezzi di ricambio consigliati. +31 345 588655.

Conformità

NOME DEL PRODOTTO	NUMERO DI MODELLO	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Dichiarazione FCC

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

1. Il dispositivo non deve causare interferenze nocive.
2. Il dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, inclusa l'interferenza che potrebbe causare un funzionamento indesiderato.

Questo equipaggiamento è stato testato e rispetta i limiti per un dispositivo digitale di Classe B, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC. Questi limiti sono progettati per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze nocive in un'installazione residenziale. Questo equipaggiamento genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installato e utilizzato secondo le istruzioni, potrebbe causare interferenze dannose nelle comunicazioni radio. Tuttavia, non si può garantire che le interferenze non si verifichino in una particolare installazione.

Se questo equipaggiamento causa interferenze nocive alla ricezione radio o televisiva, come può essere determinato spegnendo e accendendo l'equipaggiamento, si consiglia all'utente di cercare di correggere l'interferenza attraverso una o più delle seguenti misure:

- Ri-orientare o spostare l'antenna di ricezione.
- Aumentare la distanza tra l'equipaggiamento e il ricevitore.
- Collegare l'equipaggiamento a una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
- Consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto per assistenza.

Le modifiche o cambiamenti non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero annullare l'autorità dell'utente di utilizzare l'apparecchiatura.

Dichiarazione ISED

Questo dispositivo contiene trasmettitori/ricevitori esenti da licenza che sono conformi ai RSS esenti da licenza di Innovation, Science and Economic Development Canada.

Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

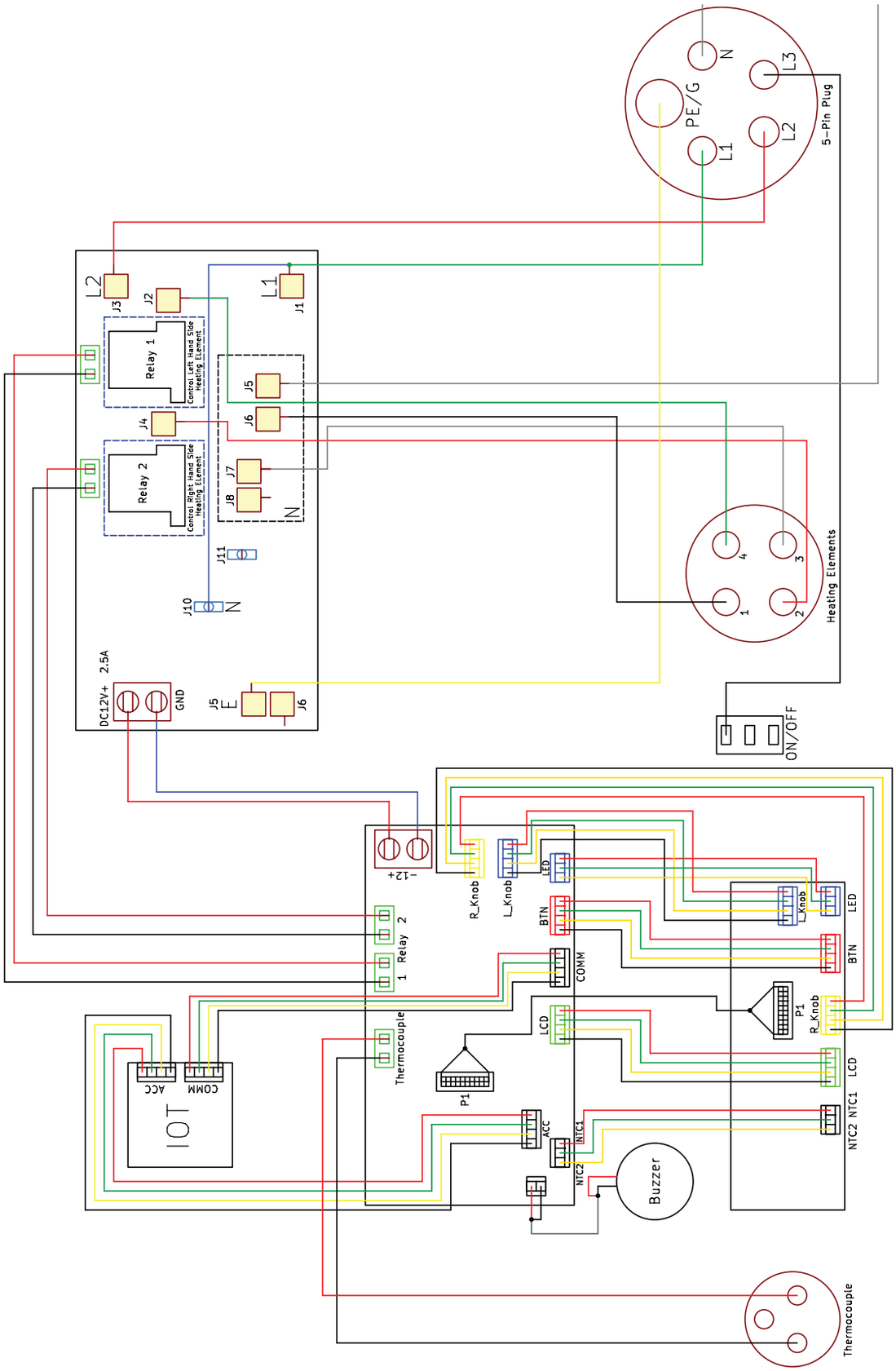
1. Questo dispositivo non deve causare interferenze.
2. Questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza, inclusa quella che potrebbe causare un funzionamento indesiderato del dispositivo.

L'apparecchiatura digitale è conforme alla normativa canadese CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B)..

Dichiarazione sull'Esposizione alla Radiazione

Per conformarsi ai requisiti di esposizione RF della FCC, questo permesso è valido solo per configurazioni mobili. Le antenne utilizzate per questo trasmettitore devono essere installate in modo da garantire una distanza di separazione di almeno 20 cm da tutte le persone e non devono essere collocate insieme o operare in combinazione con altre antenne o trasmettitori.

Schema Elettrico



GARANZIA DI 15 ANNI NAPOLEON

Per ROGUE® EQ™ 365

Garanzia Limitata di 15 Anni per i Grill Elettrici Napoleon.

Questa garanzia è valida in: Unione Europea, Svizzera, Andorra, San Marino, Norvegia, Islanda e Liechtenstein.

I diritti legali del cliente in caso di difetti secondo la WKRL - (UE) 2019/711) non sono influenzati, limitati o modificati dalla presente garanzia. L'esercizio dei diritti statutari deve avvenire gratuitamente.

NAPOLEON garantisce che i componenti del nuovo prodotto NAPOLEON saranno esenti da difetti nei materiali e nella lavorazione a partire dalla data di acquisto per un periodo di:

Coperchio	15 Years
Coperchio in smalto porcellanato	15 Years
Fusione di alluminio	15 Years
Griglie in ghisa smaltata porcellanata	15 Years
Componenti Elettrici	3 Years
Tutti gli Altri Componenti	15 Years

CONDIZIONI E LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

NAPOLEON garantisce che i suoi prodotti sono privi di difetti esclusivamente all'acquirente originale, e solo nella misura in cui l'acquisto è avvenuto tramite un rivenditore ufficiale NAPOLEON. Si applicano le seguenti condizioni e restrizioni:

La presente garanzia del fabbricante non è trasferibile e non può essere prolungata in alcun caso e da nessuno dei nostri rappresentanti.

La griglia deve essere installata da un tecnico di servizio o da un appaltatore autorizzato e munito di licenza. L'installazione deve essere effettuata in conformità con le istruzioni di installazione fornite, nonché con tutte le norme locali e nazionali di costruzione e antincendio.

Questa garanzia limitata non copre i danni causati da funzionamento improprio, mancanza di manutenzione, incendio di grasso, esposizione ambientale, incidenti, modifiche, abuso o negligenza. L'installazione di pezzi di ricambio di altri produttori invalida la presente garanzia. Lo scolorimento degli elementi in plastica dovuto all'applicazione di detergenti chimici o all'esposizione alla luce del sole non è coperto da questa garanzia.

Questa garanzia esclude anche quanto segue: graffi, ammaccature, difetti di verniciatura, rivestimenti, corrosione o scolorimento causati dall'esposizione al calore o a detergenti abrasivi e chimici, nonché scheggiature alle parti rivestite in porcellana e a qualsiasi componente utilizzato nell'installazione della griglia.

Se una parte si deteriora al punto da diventare inutilizzabile (a causa della ruggine o della bruciatura) durante il periodo di garanzia, il cliente riceverà una parte sostitutiva.

Dopo il primo anno, NAPOLEON ha l'autorità, nell'ambito di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni) di revocare qualsiasi obbligo di garanzia a sua libera discrezione, rimborsando l'acquirente originale per un importo pari al prezzo all'ingrosso dei relativi pezzi difettosi in garanzia.

NAPOLEON non accetta alcuna responsabilità relativa a qualsiasi installazione, ore di lavoro o altri costi o spese associati alla reinstallazione di un pezzo in garanzia. I costi di questa natura non sono coperti dalla presente garanzia.

In deroga a qualsiasi regolamento di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni), la responsabilità di NAPOLEON in questa garanzia è definita da quanto sopra, e non copre alcun danno incidentale, consequenziale o indiretto in alcun caso.

La presente garanzia definisce gli obblighi e la responsabilità di NAPOLEON in relazione alla griglia NAPOLEON. NAPOLEON non si assume ulteriori responsabilità in relazione alla vendita di questo prodotto, né autorizza terzi ad assumersi altre responsabilità per suo conto.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità relativa a: surriscaldamento, spegnimento della fiamma a causa di fattori ambientali come forti venti o ventilazione inadeguata.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità relativa a eventuali danni alla griglia causati dalle intemperie, dalla grandine, da un trattamento brusco, da prodotti chimici aggressivi o da detergenti.

Le richieste di assistenza in garanzia devono essere accompagnate dalla prova d'acquisto o da una sua copia che indichi il numero di serie e di modello.

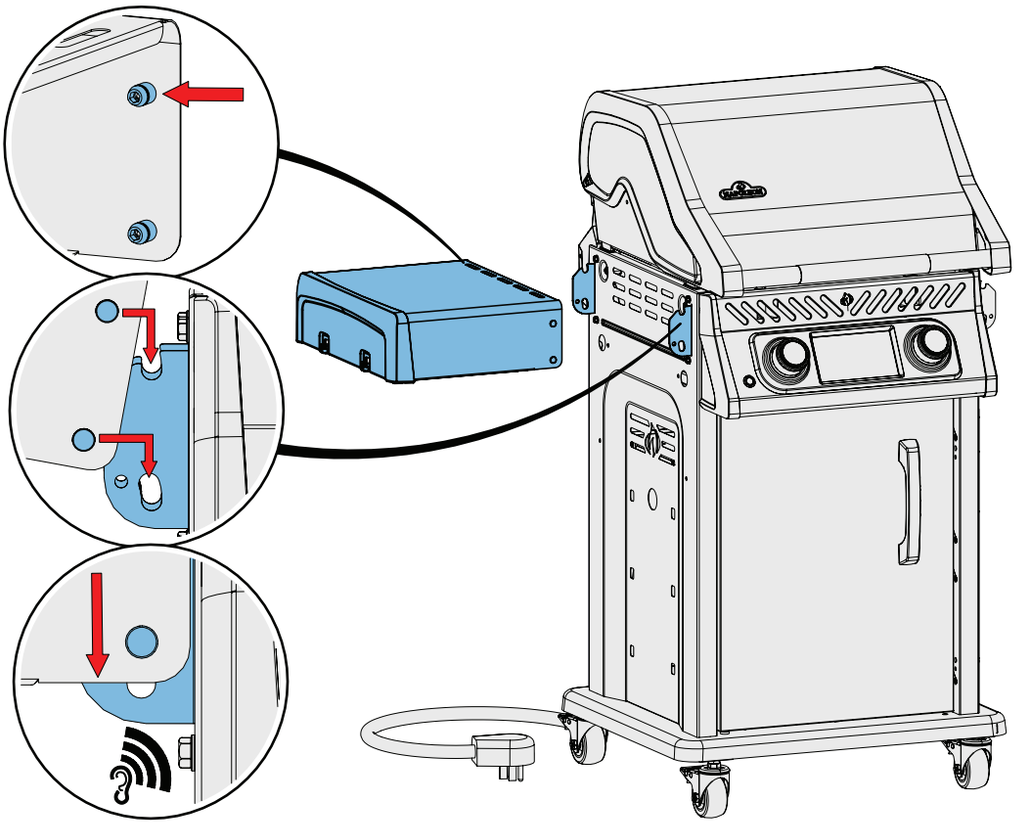
NAPOLEON si riserva il diritto di far ispezionare il prodotto o qualsiasi parte di esso da uno dei suoi rappresentanti prima dell'adempimento di qualsiasi obbligo di garanzia.

NAPOLEON non si fa carico delle spese di spedizione, delle ore di lavoro né dei dazi all'esportazione.

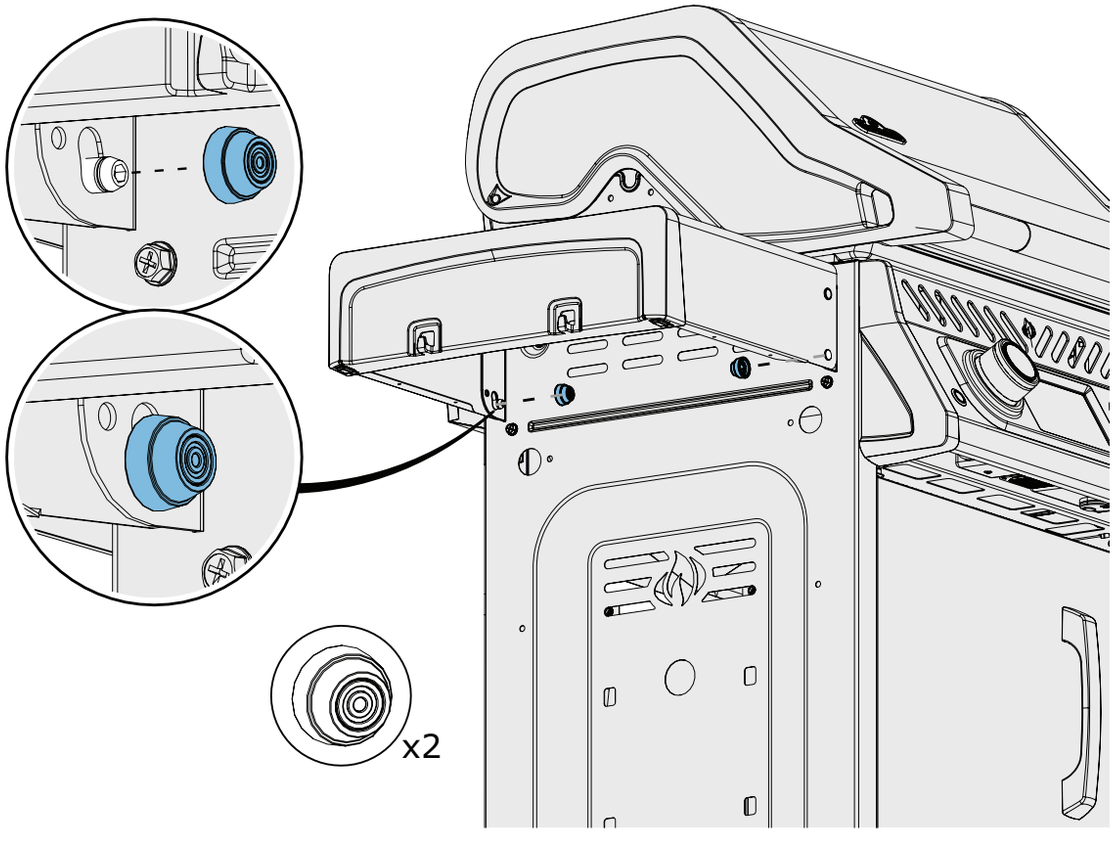
Garante: NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Olanda
+31 (0) 88 588 66 55 | eu.info@napoleon.com

Assembly Guide

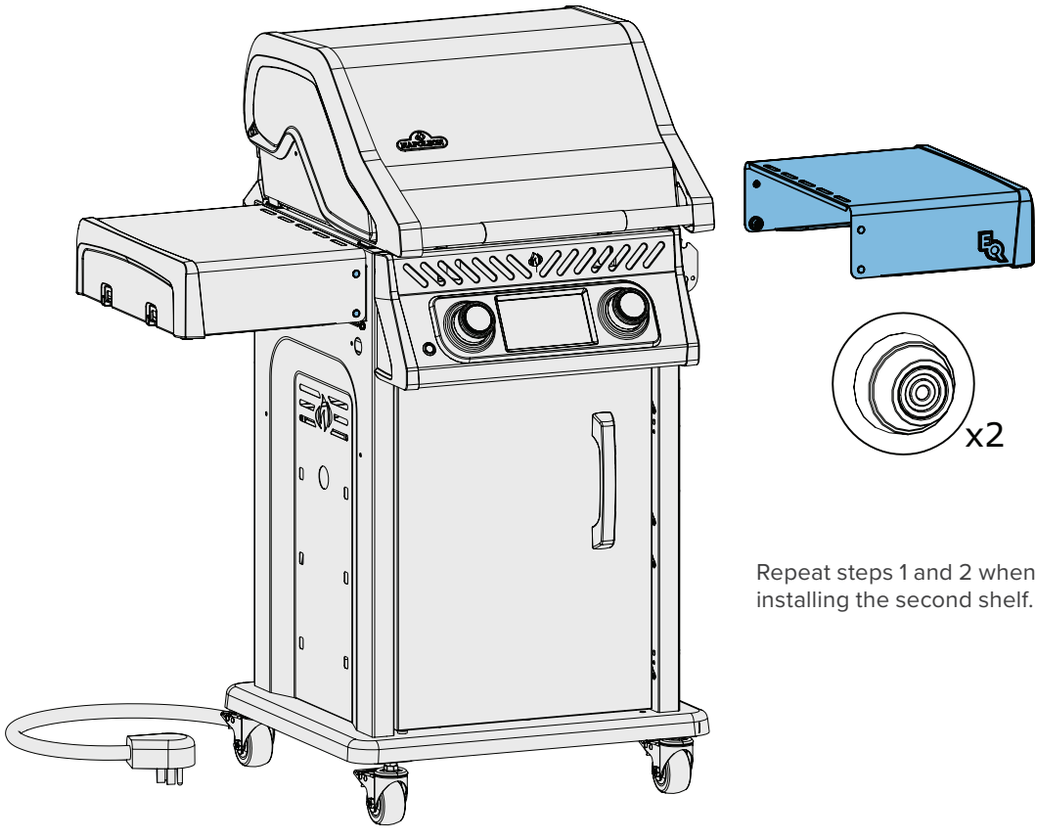
1



2

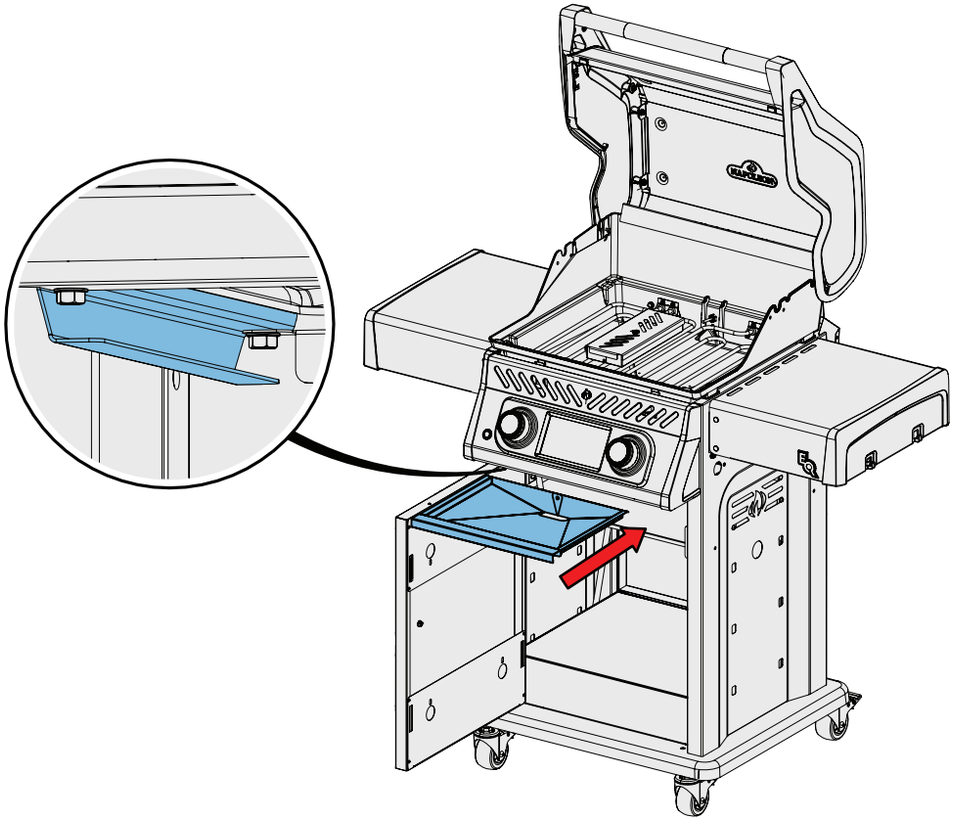


3

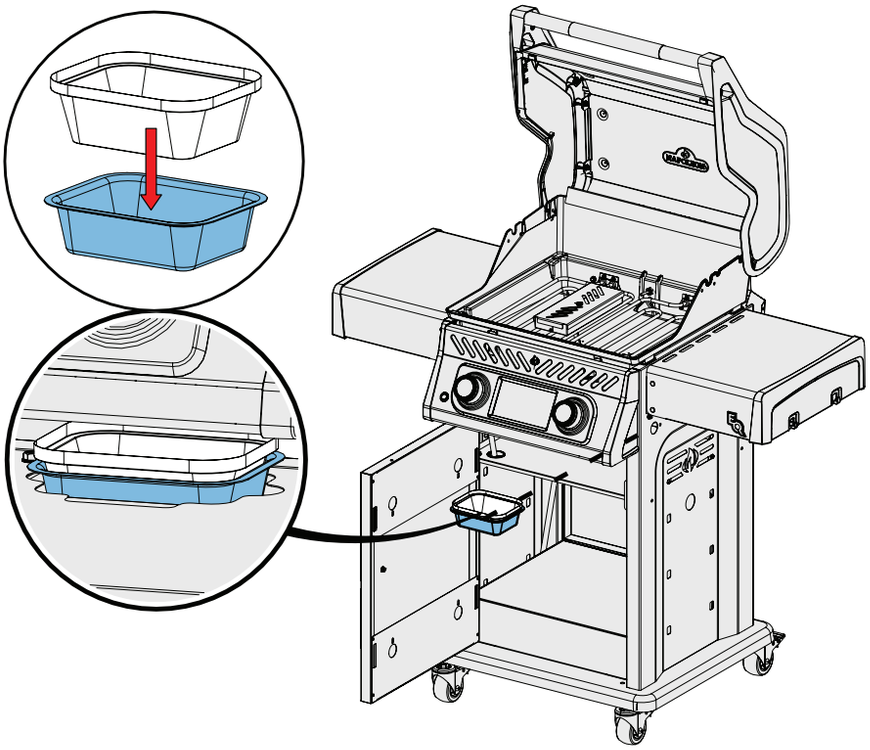


Repeat steps 1 and 2 when installing the second shelf.

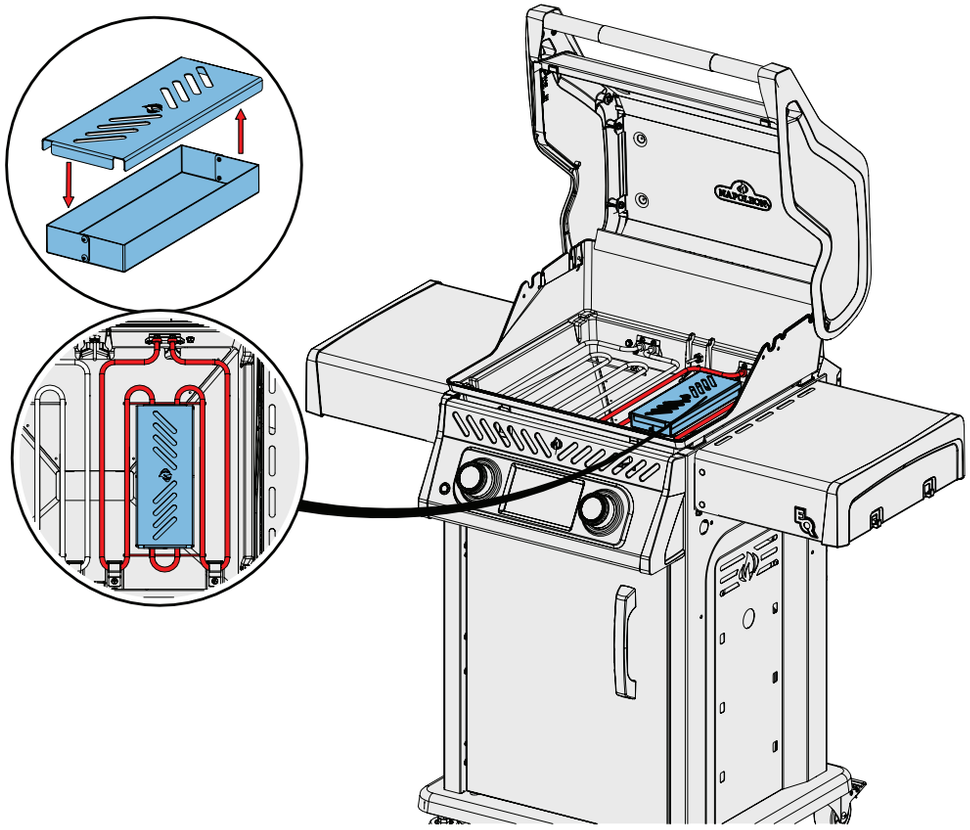
4



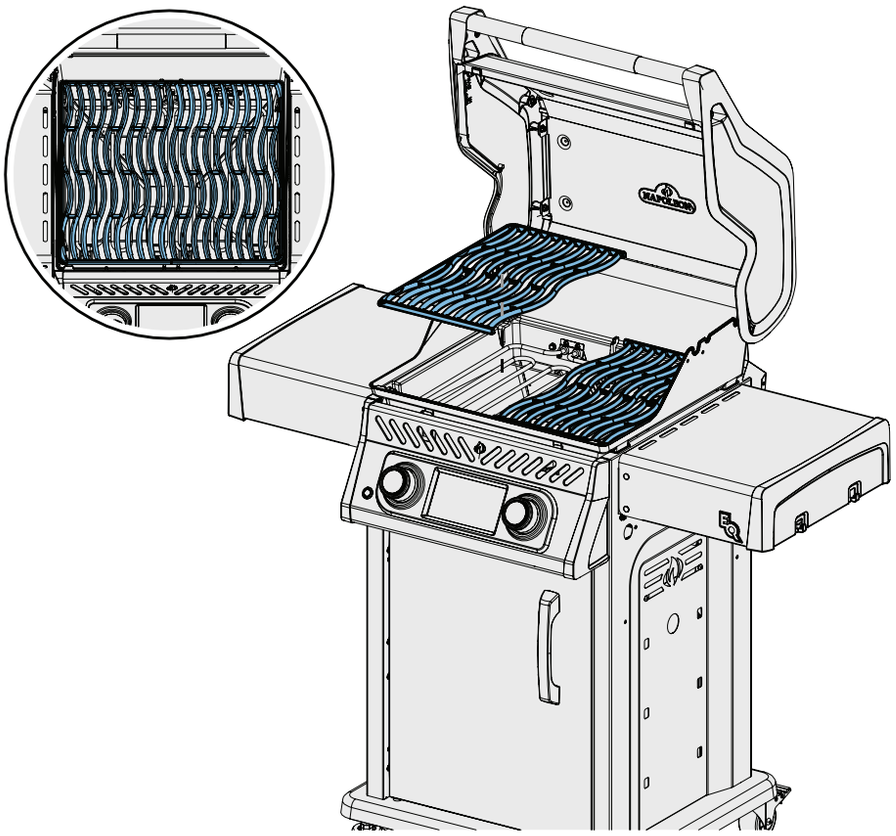
5



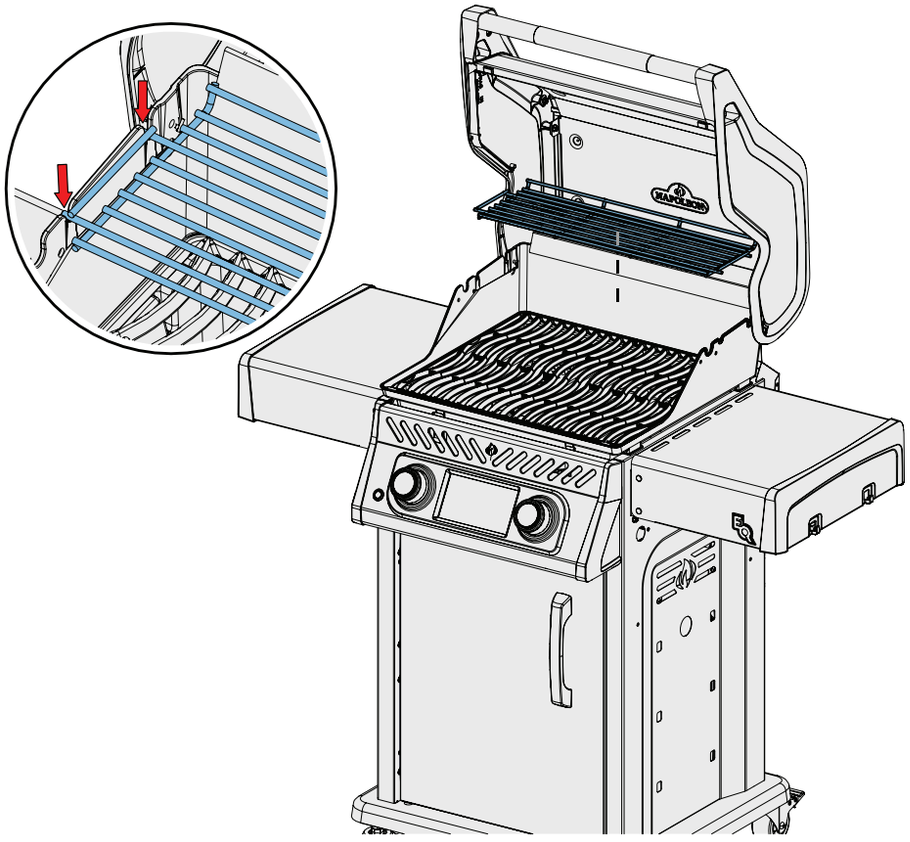
6



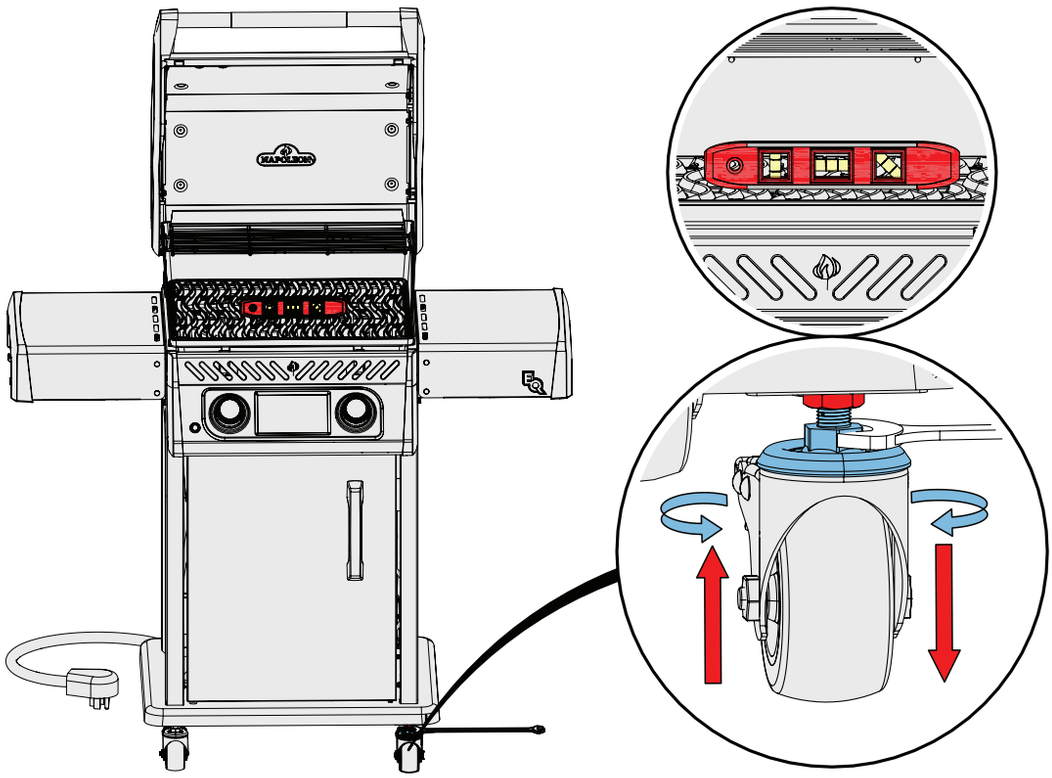
7



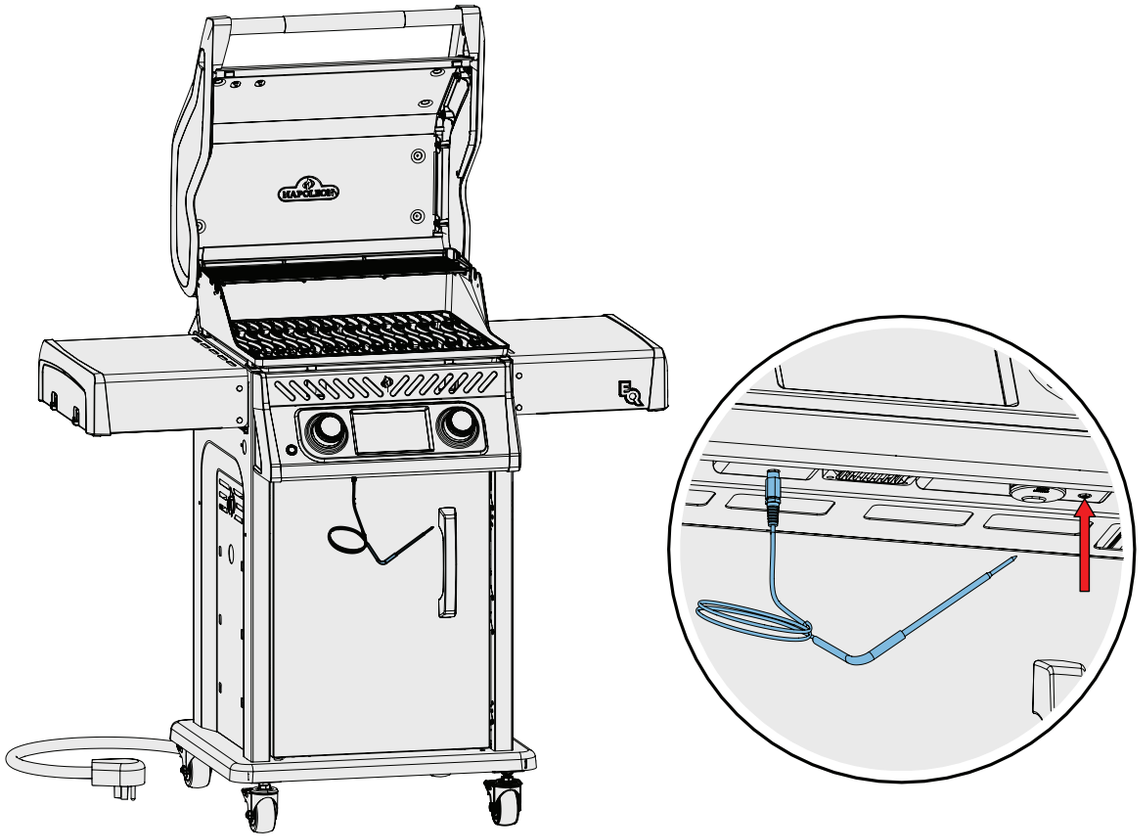
8



9



10

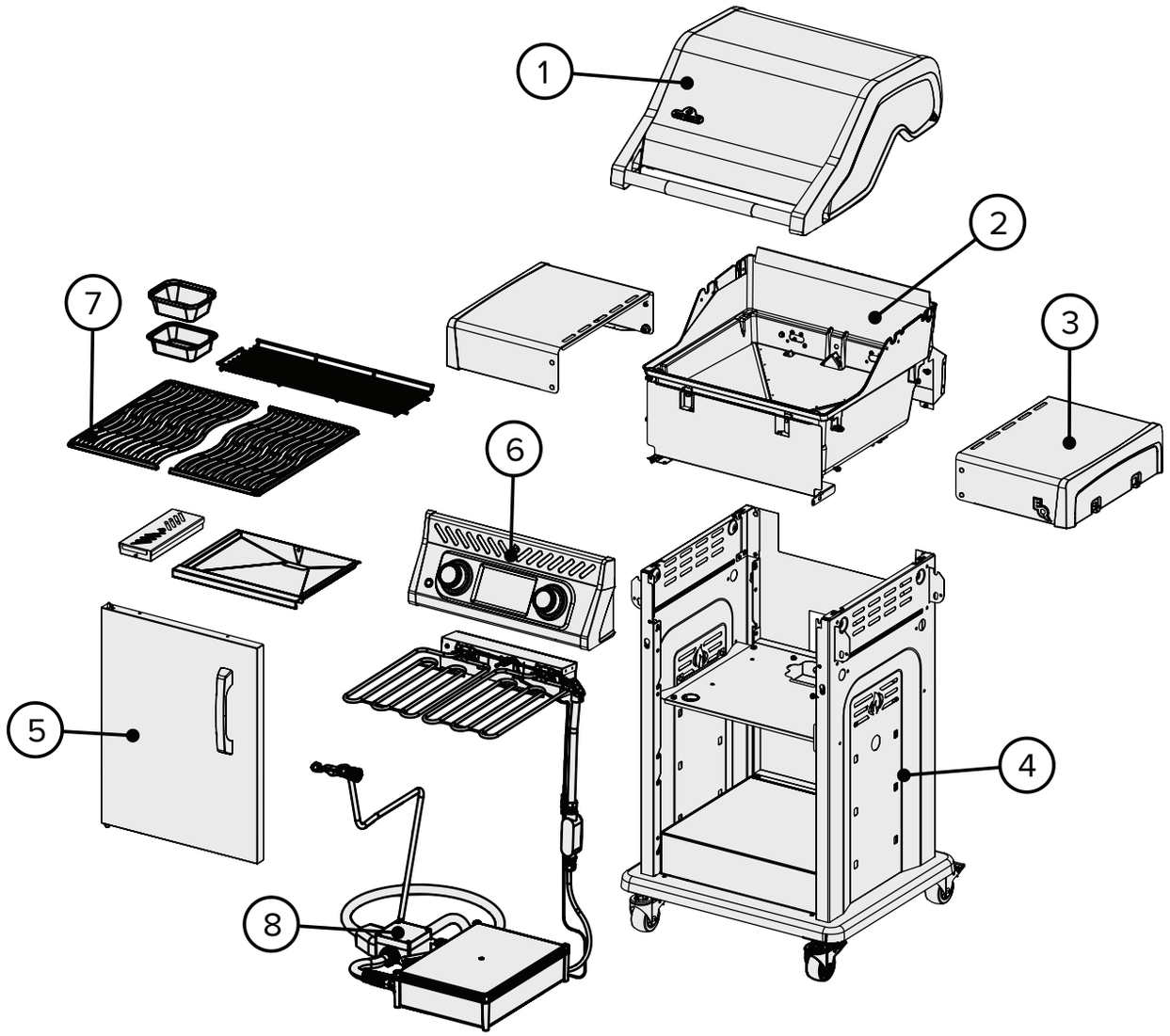


Grill Components

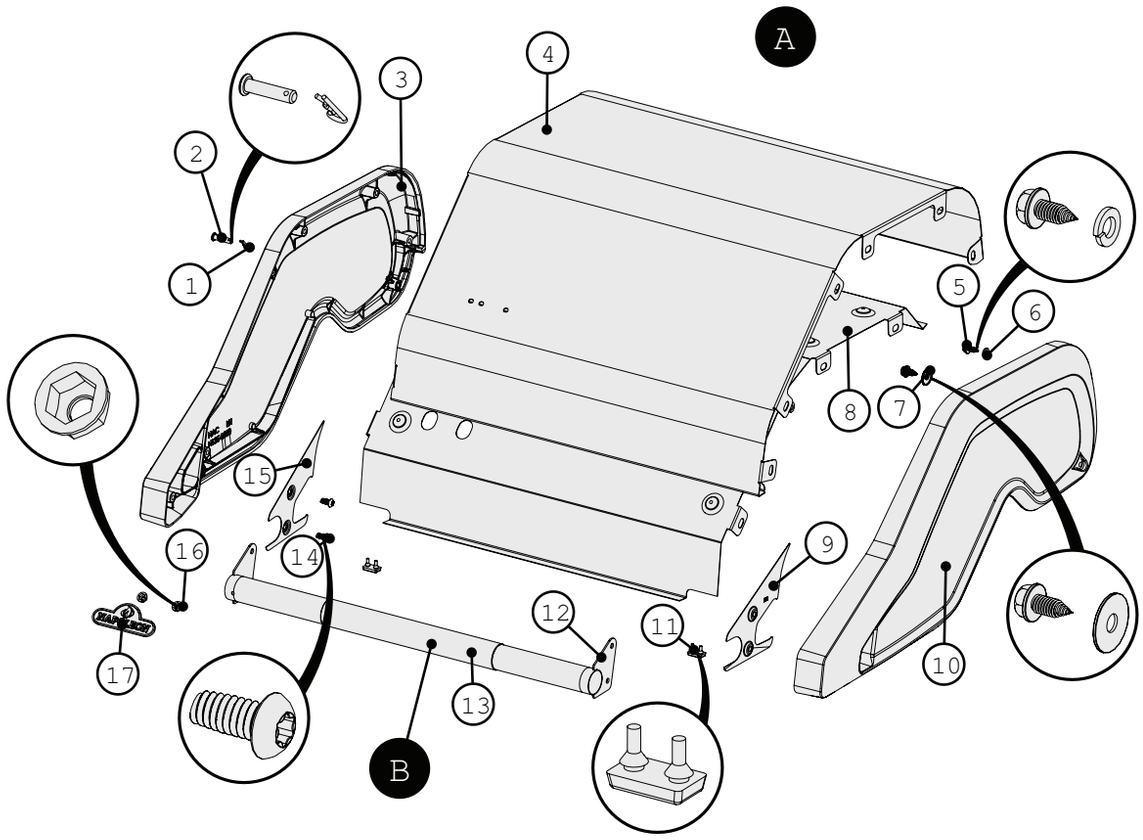
Exploded Overview

	Description
1	Lid Assembly
2	Base Assembly
3	Side Shelf Assembly
4	Cabinet Assembly
5	Door Assembly
6	Control Panel Assembly
7	Accessories
8	Electrical Components

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

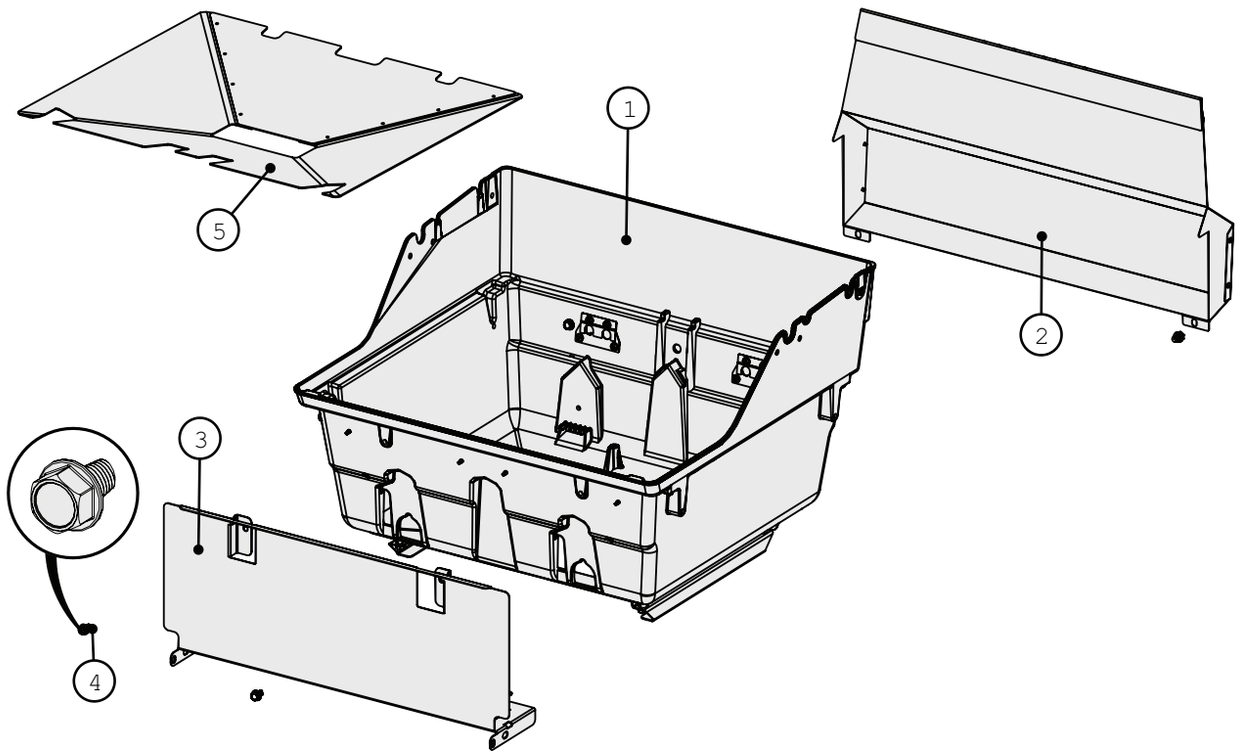


Lid Assembly



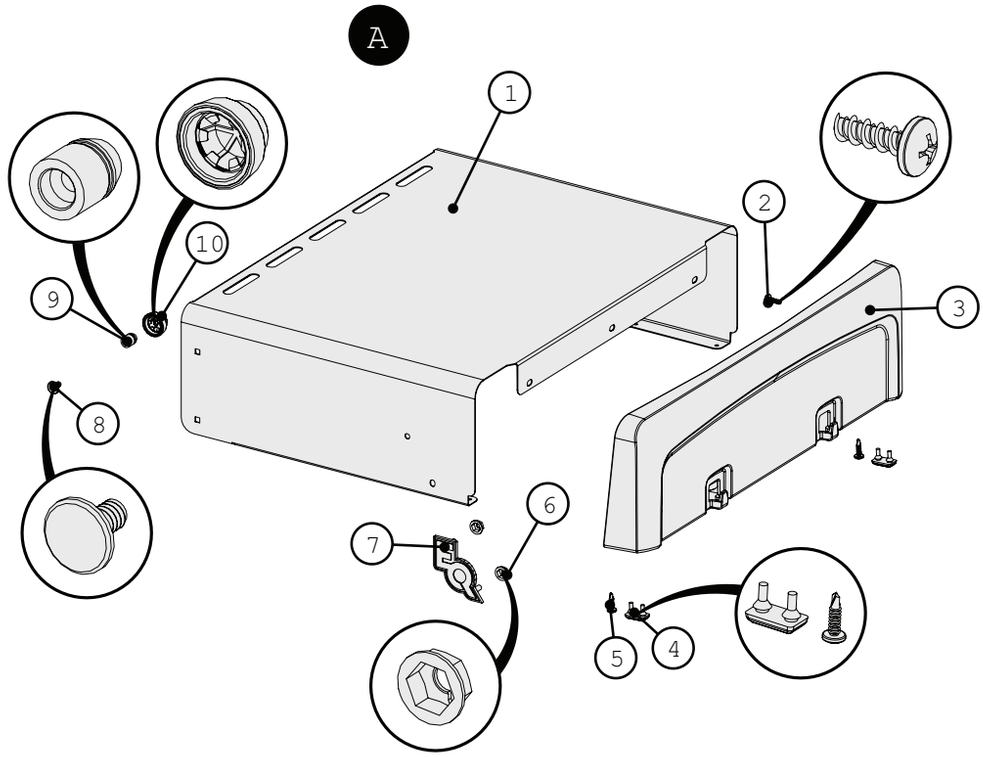
	Part #	Description
A	N010-1304	Assembly, Lid
1	N485-0021	Cotter Pin
2	N485-0026	Pin Clevis
3	N135-0050-BK1HT	Casting, Lid Left Side
4	N335-0149-BK2SG	Lid, Insert Matte Black
5	N570-0113	Screw, 1/4-20X9/16” Hex Hd
6	N735-0002	Lockwasher
7	N735-0032	Washer, Aluminium
8	N585-0178	Heat Shield, Lid
9	N080-0367-BK1HT	Bracket, Lid Casting
10	N135-0051-BK1HT	Casting, Lid Right Side
11	N510-0013	Bumper, Rectangular
B	N010-0958-BK1TX	Assembly, Handle
12	N080-0379	Bracket, Lid Handle
13	N325-0100	Handle, Lid
14	N570-0145-BK	Screw 1/4-20X1/2” Black
15	N080-0366-BK1HT	Bracket, Lid Casting
16	N450-0044	Nut, Thread Cutting
17	N385-0513-BK	Logo, Napoleon

Base Assembly



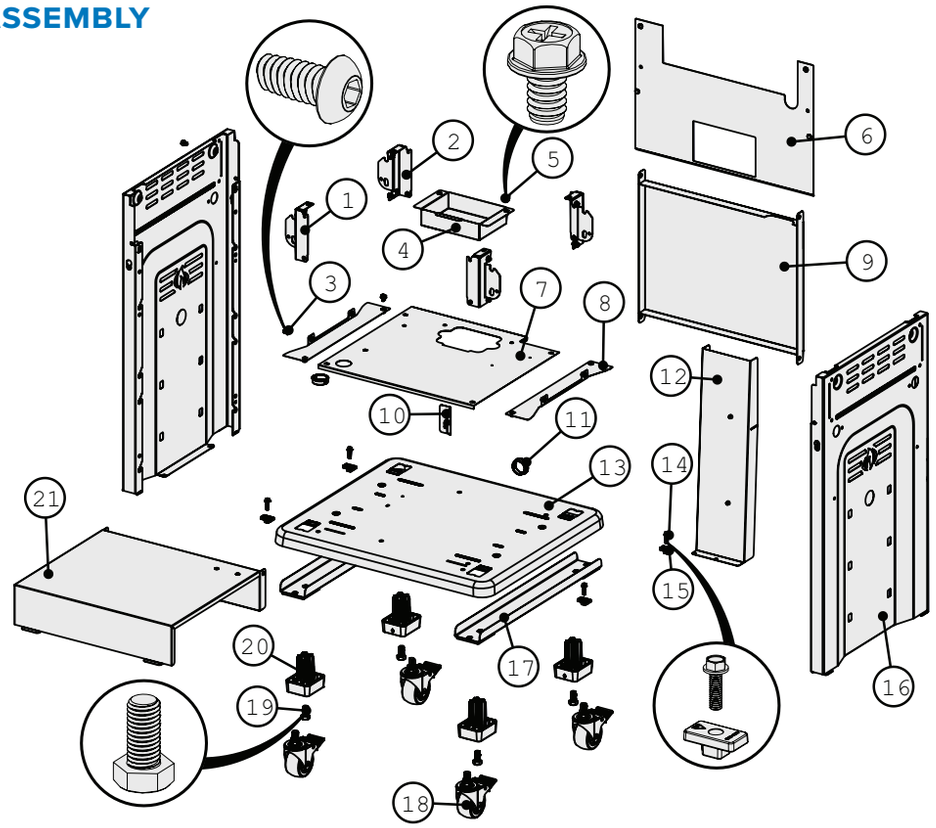
	Part #	Description
1	N135-0068 -BK1HT	Casting, Base
2	N215-10001534	Deflector, Wind
3	N585-0147	Shield, Heat Base
4	N570-0122	Screw, 1/4-20X10.5mm Thread Roll
5	N010-1641	Assembly, Liner

Side Shelf Assembly



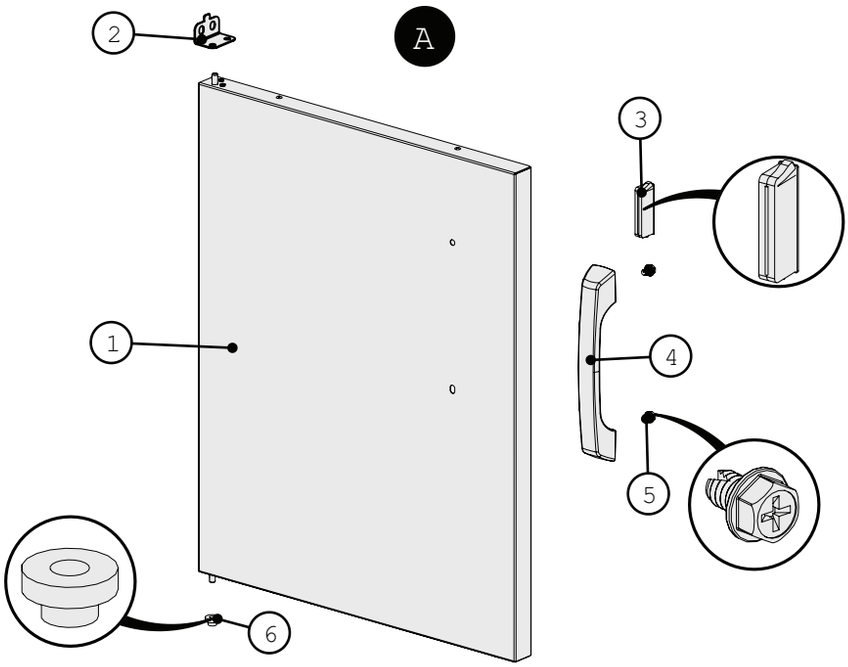
	Part #	Description
A	N010-1305	Assembly, Side Shelf
1	N590-0328-BK1TX	Shelf
2	N570-0076	Screw, #8x1/2” Hi/Lo Tap
3	N120-0030-BK0TX	Cap, End
4	N510-0013	Bumper, Rectangular
5	N570-0013	Screw #8 X 5/8” Pan Hd
6	N450-0044	Nut, Thread Cutting
7	N385-0386-BK	Logo, Eq
8	N570-0101-BK4FL	Screw, Advert 10-24 X 3/8”
9	N450-0049	Nut, Post Shelf Pivot
10	N450-0050	Nut, Plastic Cap

Cabinet Assembly



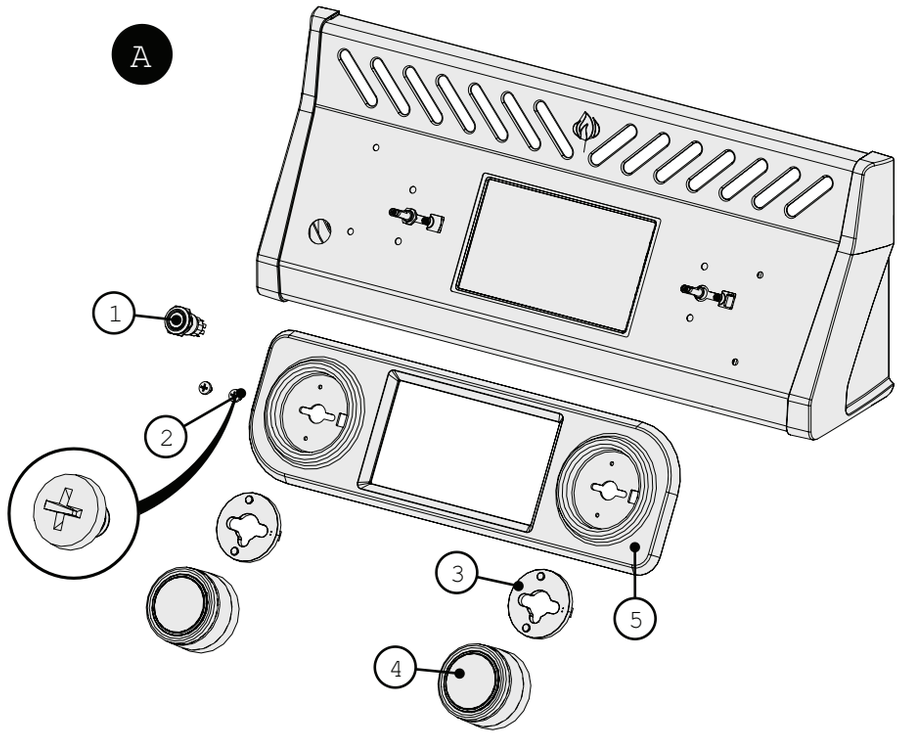
	Part #	Description
1	N080-0364	Bracket, Folding Shelf A
2	N080-0365	Bracket, Folding Shelf B
3	N570-0126	Screw 1/4-20x1/2”
4	N200-0134-BK1SG	Cover, Drip Tray
5	N570-0118	Screw, 1/4-20x3/8” Hex Hd
6	N200-0147-BK1TX	Cover, Base Back
7	N475-0614-BK1TX	Panel, Cart Panel Inside
8	N080-0513-BK1TX	Bracket, Lft/Rght Cart Shield
9	N475-0615-BK1TX	Panel, Cart Panel Back
10	N080-0380-BK1SG	Bracket, Magnet
11	N105-0012	Bushing 1 1/2” Snap Split
12	N200-0162-BK1TX	Cover, Wire Harness
13	N590-0329-BK1TX	Shelf, Bottom Cart
14	N570-0087	Screw,1/4-20 X 7/8” Hex Hd
15	N510-0022	Socket, Caster 2 of 2
16	N475-0607-BK1TX	Panel, Lft/Rt Cart
17	N010-10001939-BK1SG	Assembly, Cart Caster Support
18	N130-0018	Caster with Brake
19	N065-10000949	Bolt, M12-1.75 X 25mm
20	N510-0021	Socket, Caster 1 of 2
21	N475-0616-BK1TX	Panel, High Voltage Box

Door Assembly



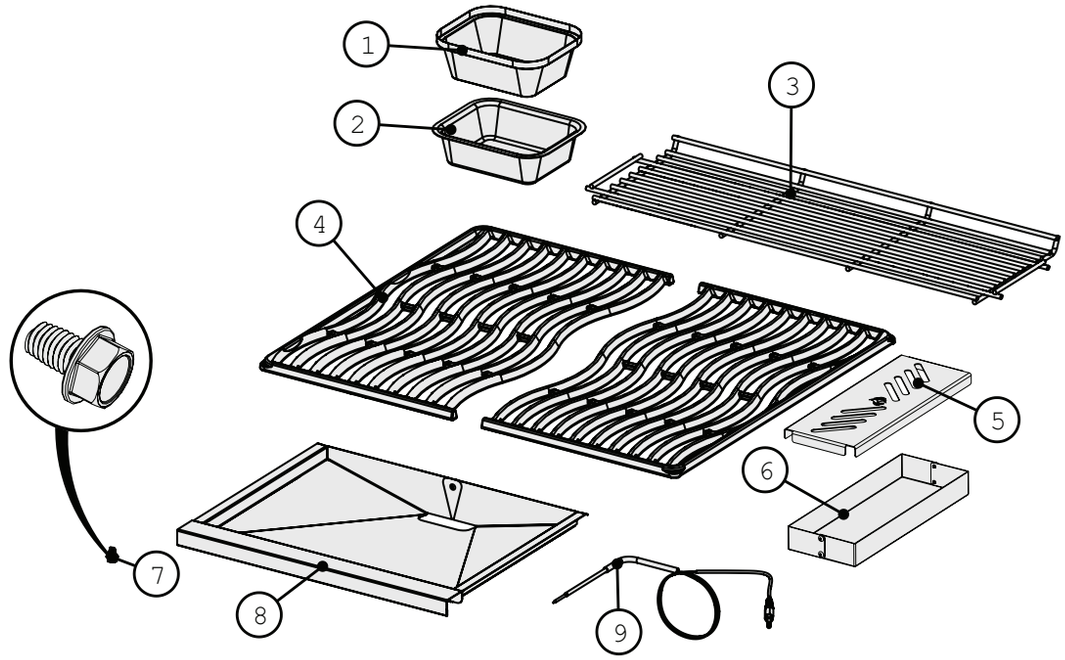
	Part #	Description
A	N010-0959-BK1TX	Assembly, Door
1	N370-1138-BX	Door
2	N080-0378-BK1SG	Bracket, Door Pivot
3	N430-0002	Catch, Magnetic
4	N325-0094-BK0TX	Handle, Door
5	N570-0118	Screw, 1/4-20x3/8 Hex Hd
6	N105-0011	Bushing, Door Pivot Rod

Control Panel Assembly



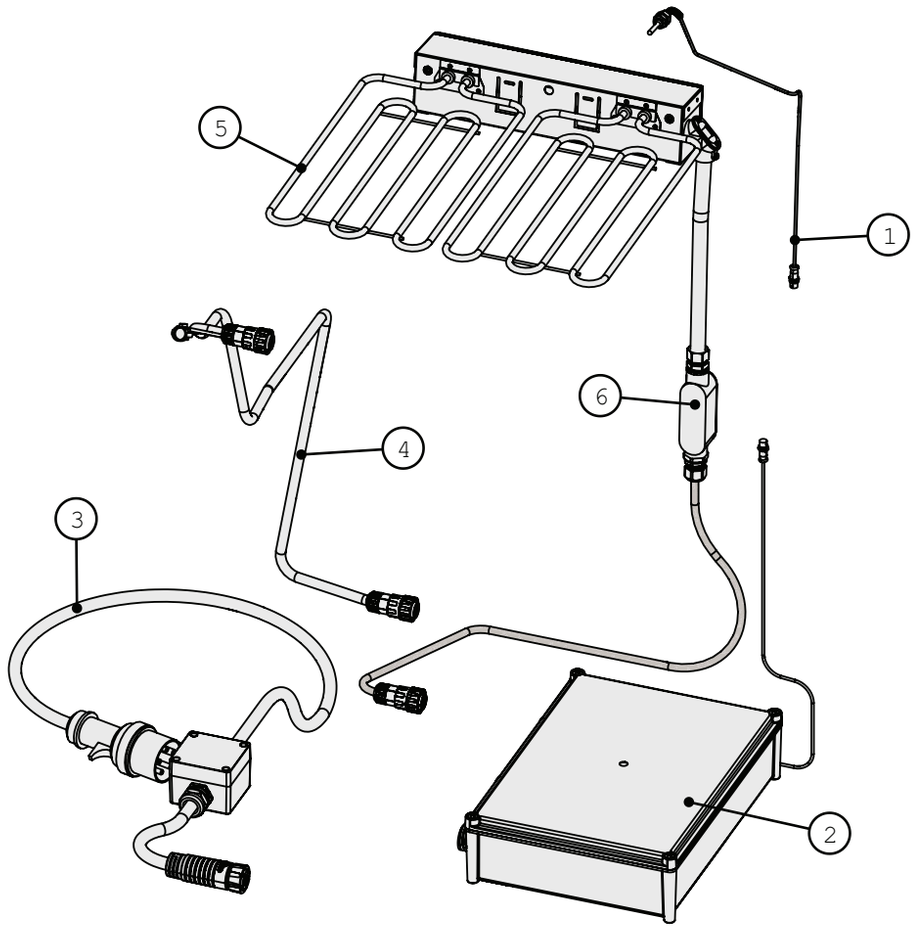
	Part #	Description
A	N010-1303	Assembly, Control Panel
1	N660-0007LY	Switch, Moment 4.5v
2	N570-0019	Screw, 10-24X1/4”
3	N010-1635	Assembly, Large Led Light
4	N380-0045-CL	Knob, Control
5	N051-0022-BK0TX	Bezel, Control Panel

Accessories



	Part #	Description
1	N185-0001	Container, Alum Grease Tray
2	N710-0062	Tray, Grease Alum (Hard Tooled)
3	N520-0051	Rack, Warming
4	N305-0100	Grid, Cooking Cast Iron
5	N403-0005	Lid, Smoker Box
6	N710-0142	Tray, Smoker Box
7	N570-0122	Screw, 1/4-20X10.5mm
8	N710-0107	Drip Pan
9	N680-10002268	Thermoprobe Curved Wire

Electrical Components



	Part #	Description
1	N680-10002268	Thermoprobe, Curved Wire
2	N010-10001362	Assembly, High Voltage
3	N195-10001363	Cord, Main Power
4	N750-0108	Wire Harness 1
5	N100-0061	Element, Heating
6	Part not available for replacement. Contact your Napoleon dealer for details.	

NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS

Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada

PHONE: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com

N415-0766W

Last Revision | A-0 | 02.19.25

Napoleon.com | ROUGE® EQ

GARANZIA	15 anni limitata*
TIPO DI COMBUSTIBILE	Elettrico
POTENZA TERMICA	5,40 kW
AREA DI COTTURA PRINCIPALE	46 x 51 cm | 22 burgers
AREA DI COTTURA TOTALE	3.210 cm^2
GIRARROSTO INCLUSO	No
ALTEZZA	120 cm | 160 cm with lid open
LARGHEZZA	122 cm | 82 cm with shelf/shelves down
PROFONDITÀ	63,50 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLAGGIO	127,25 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLAGGIO	72,90 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLAGGIO	76,45 cm
PESO DELL'IMBALLAGGIO	75,87 kg