



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.



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 INSTALLER: Leave these instructions with the appliance owner for future reference.

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. In the absence of local codes, follow the current Canadian Electrical Code CSA C22.1 in Canada, or the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 in the United States.



WARNING! Electrical Precautions

This unit requires a 220V-240V // 50 Amp plug // NEMA 14-50A outdoor rated electrical supply.

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 an 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.

DO NOT use an extension cord. Use only a properly grounded outlet.



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.

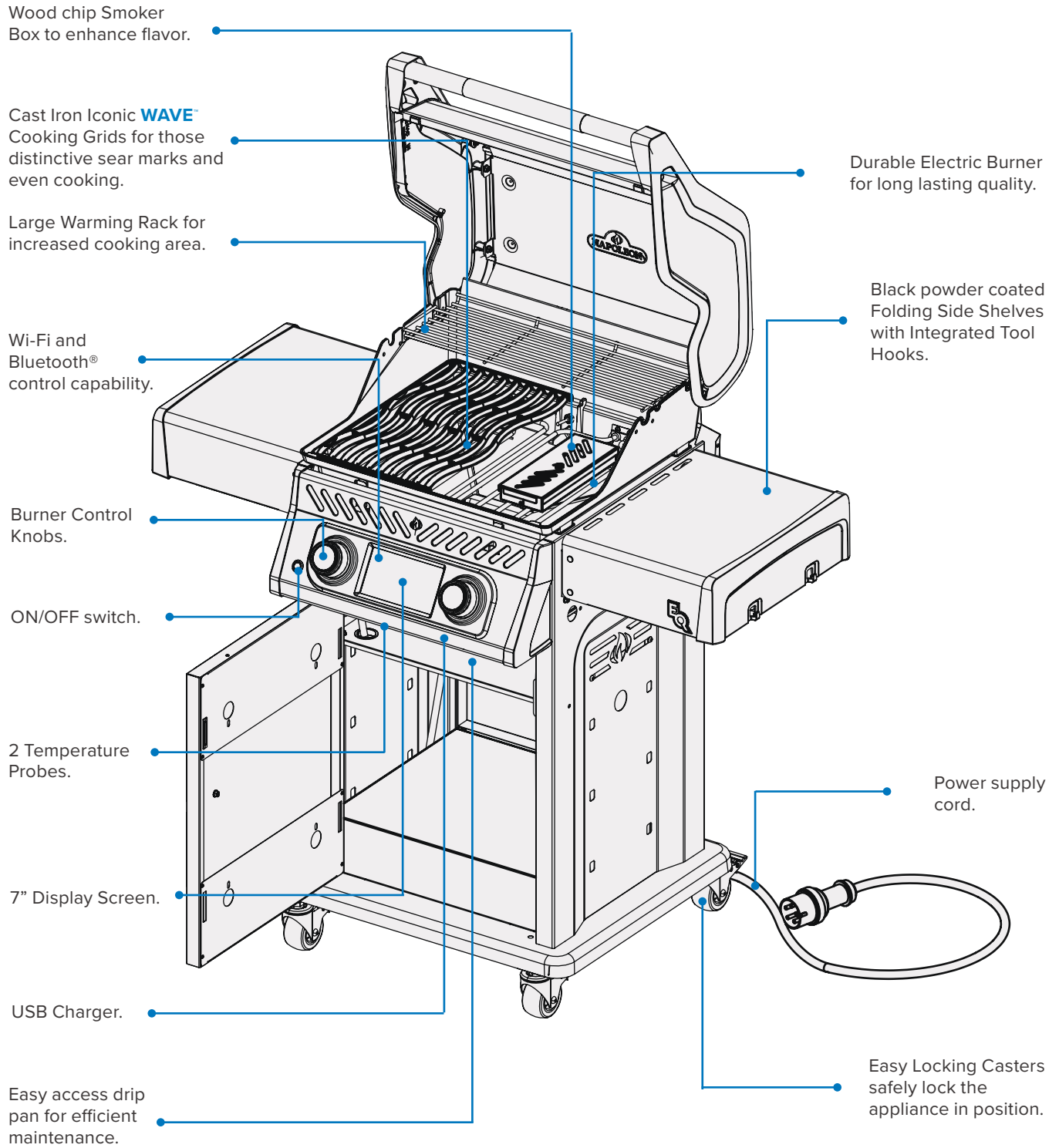
Store the appliance indoors when not in use. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



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	217
Replacement Parts	222

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.



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



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



Important information.



Wear protective gloves.



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



Wear safety glasses.



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

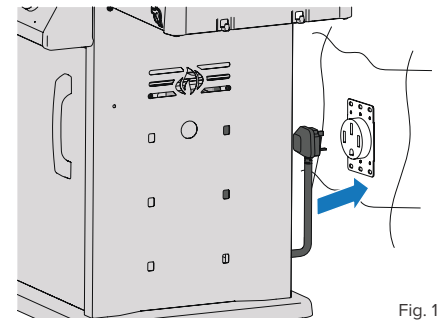
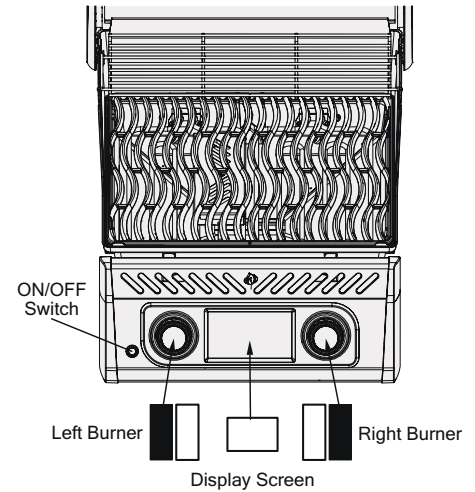


Fig. 1

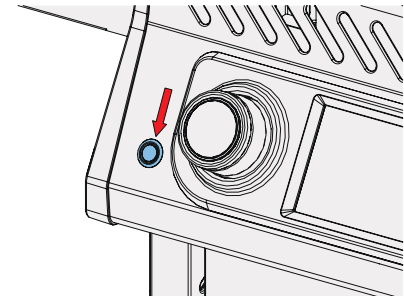


Fig. 2

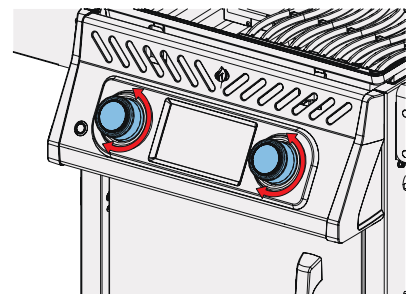


Fig. 3

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.

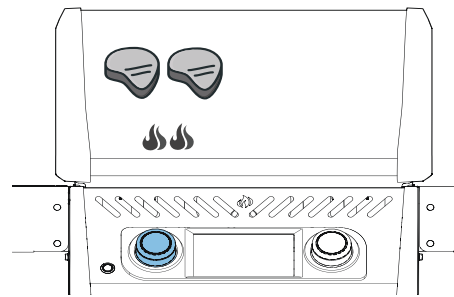


Fig. 1

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.

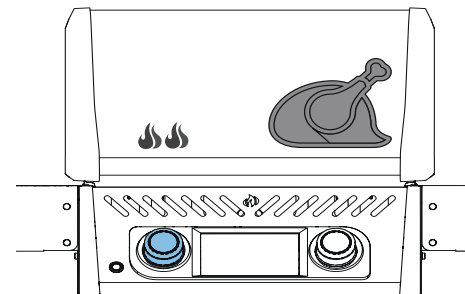


Fig. 2

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.

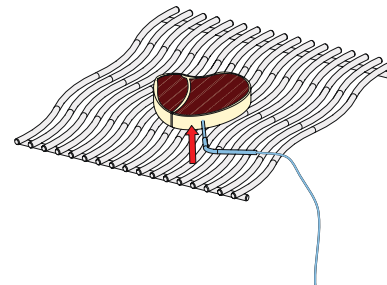


Fig. 3

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.

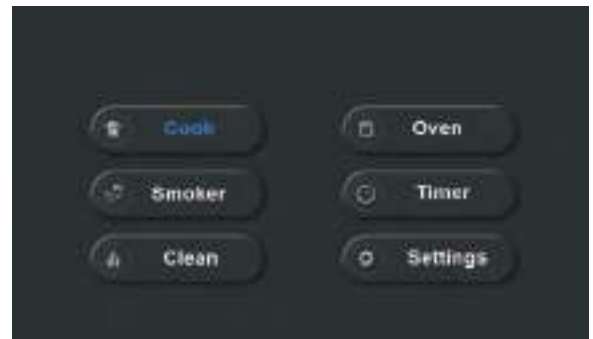


Fig. 5

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.

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).

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)

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.



Fig. 1



Fig. 2

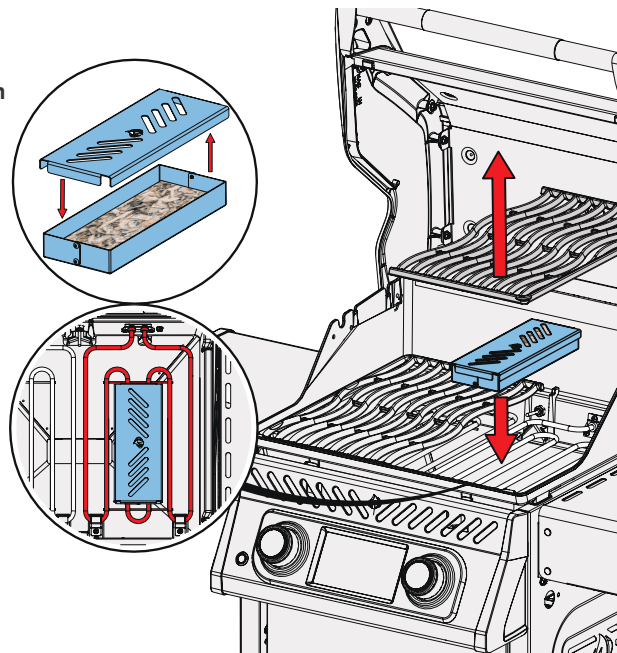


Fig. 3

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 **Smoke** 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.

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.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

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 **Connecting Your Smart Device**.

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.



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



Connecting Your Smart Device

Upon downloading the **Napoleon Home App**, pair your appliance to the app via Wi-Fi by following these steps:

1. Register an account with the **Napoleon Home App** OR sign-in using your Facebook, Google, or Apple account information. (Fig 1)
2. Enter user information and create a password for the account. Select the country in which the appliance is located. (Fig 2)
3. 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

4. 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)

5. If no email is found, click **Re-Send Confirmation Link** and check junk folder.
6. Ensure your appliance is turned on. (Fig 5)
7. Select **Add Device**. (Fig 6)
8. Accept the permissions. (Fig 7)
9. Search for devices and select the device from the list. (Fig 8)
10. Select the Wi-Fi network and enter your credentials. (Fig 9)
11. Enter a custom name for your device, or proceed with default name provided. (Fig 10)
12. You are now connected!



Fig. 4

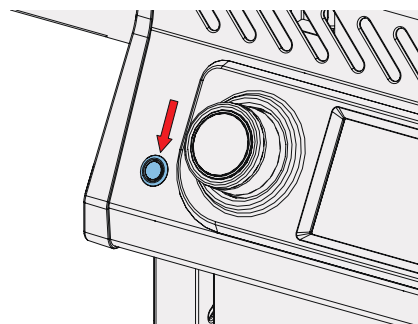


Fig. 5

NOTE: If you need to re-connect to Wi-Fi, follow these steps:

1. Press and hold the power button for 10 seconds.
2. Release the power button when the LED starts to flash.
3. Follow steps 7-11 in **Connecting your Smart Device**.

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)

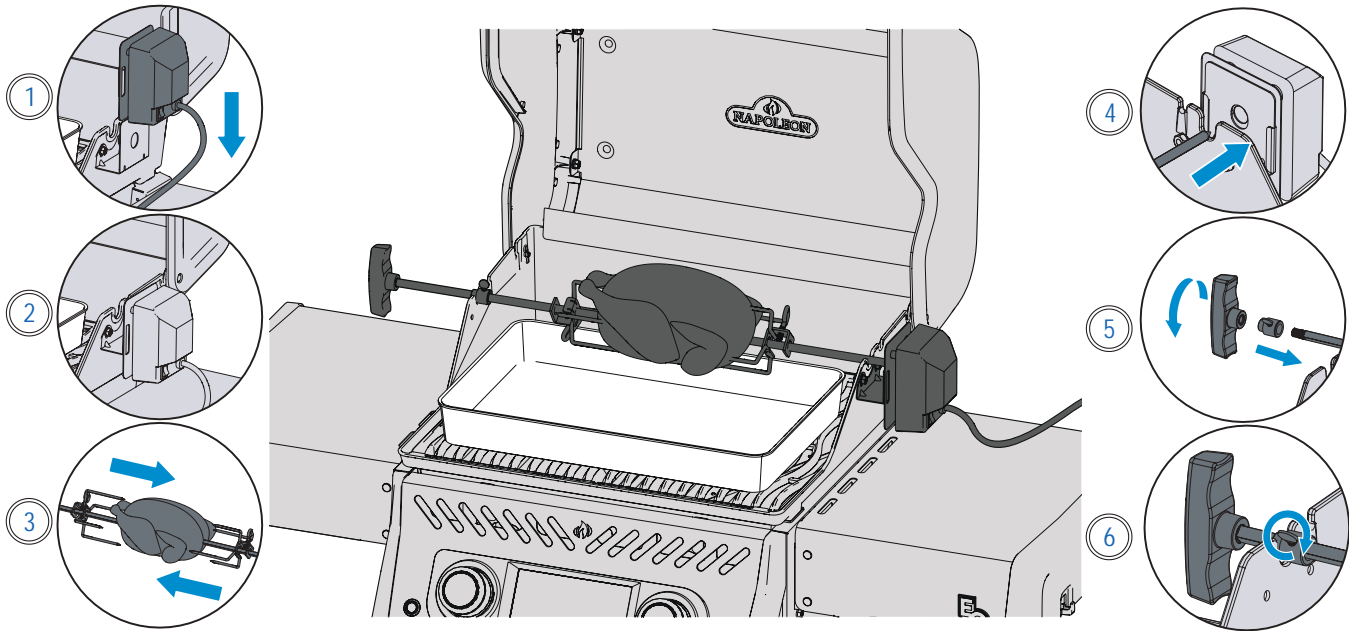
NOTE: Extreme heat will damage the warming rack. Remove it prior to installing the spit rod.

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.

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



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**.

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.

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)



Fig. 1

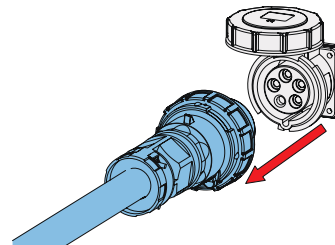


Fig. 2

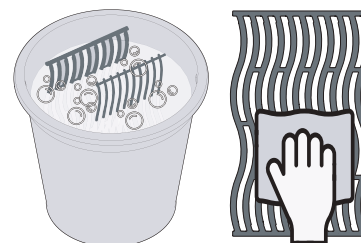


Fig. 3

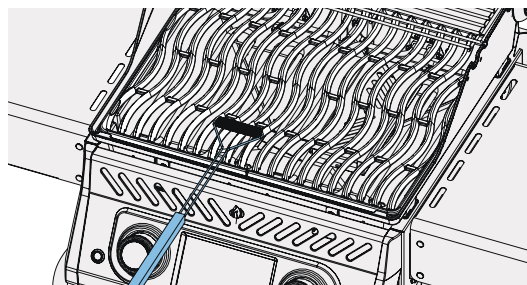


Fig. 4

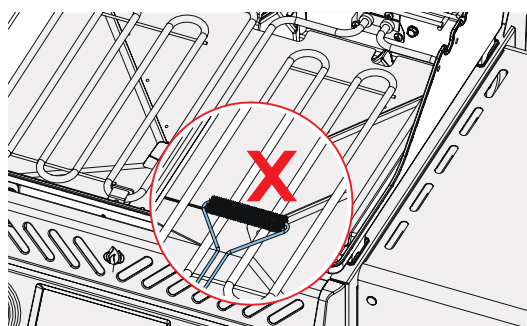


Fig. 5

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.

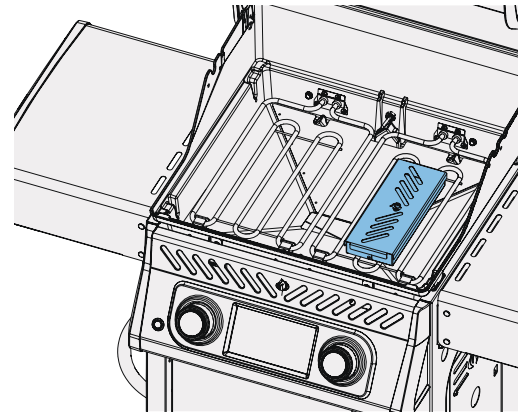


Fig. 6

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.

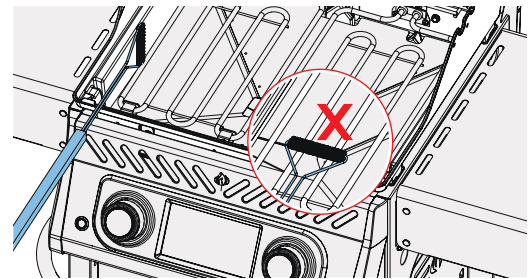


Fig. 7

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.

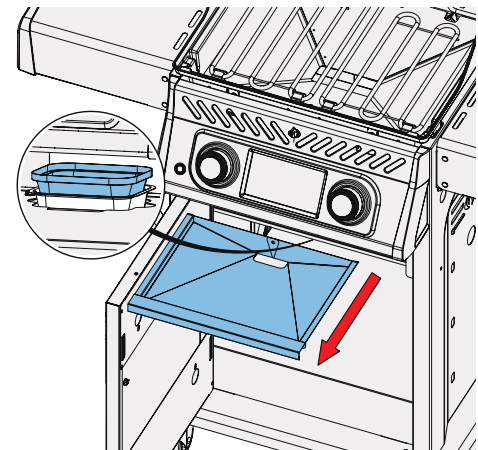


Fig. 8

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.

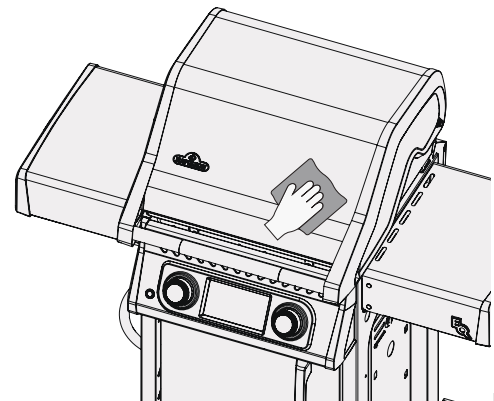


Fig. 9

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 from 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, to 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.

WE WANT TO HELP!



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

Clearance Ventilation of Hot Air

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

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 grill.
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:

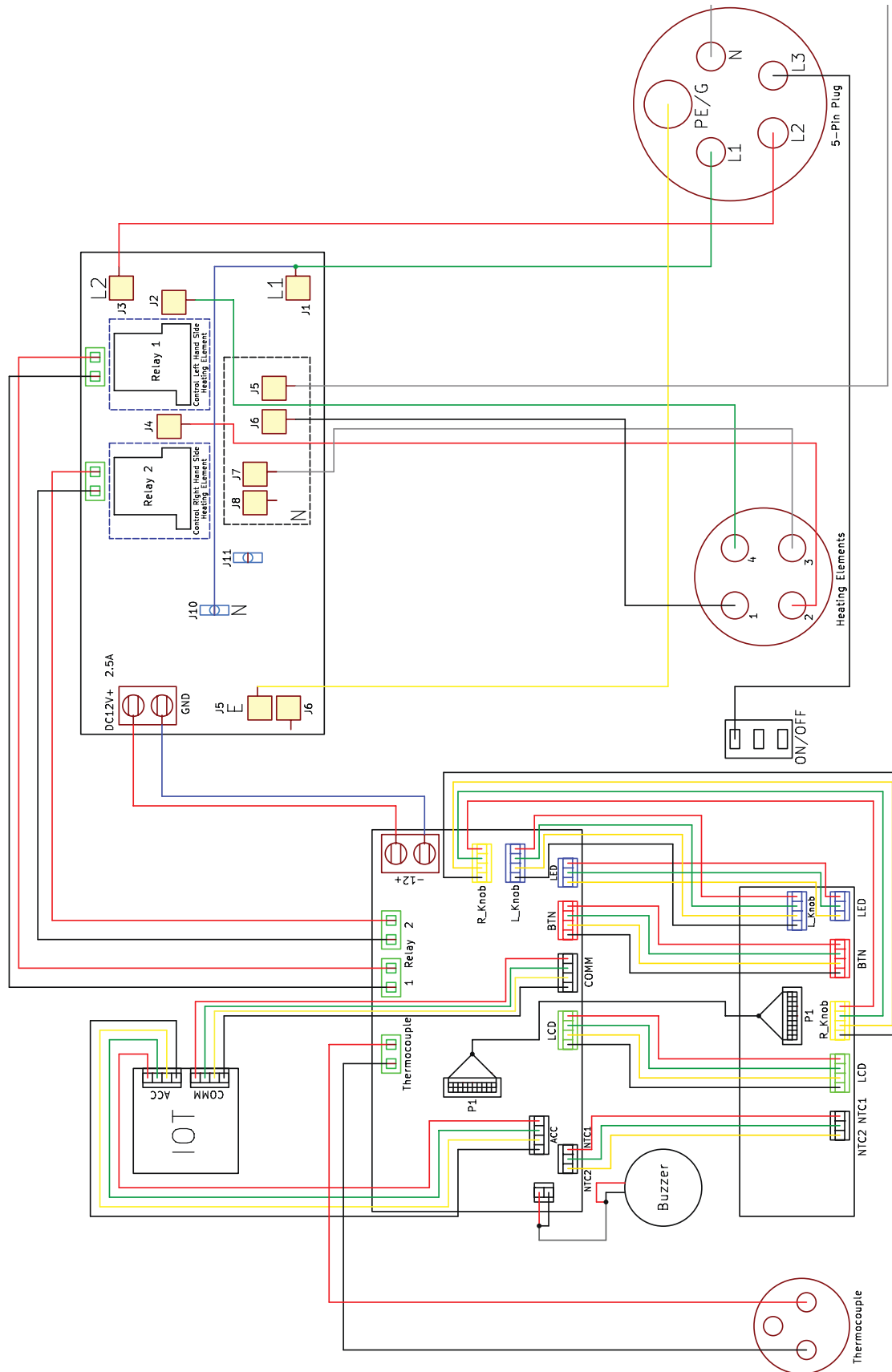
1. This device may not cause interference.
2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

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 gas 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 gas 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 gas 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
 Phone: +31 345 588 655 | Fax: +31 345 588 655 | Email: de.info@napoleon.com



ROGUE® EQ

Manuel du propriétaire

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 du propriétaire 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.



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 À L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions avec le propriétaire de l'appareil pour référence future.

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 dispositifs électriques.

L'installation complète de l'alimentation électrique DOIT être réalisée par un électricien agréé. L'appareil doit être installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivez le Code canadien de l'électricité CSA C22.1 en vigueur au Canada, ou le National Electrical Code ANSI/NFPA 70 aux États-Unis.



AVERTISSEMENT ! Précautions électriques

Cette unité nécessite une alimentation électrique extérieure évaluée à 220V-240V, 50 ampères, avec une fiche NEMA 14-50A. Risque de choc électrique. Utilisez uniquement un circuit protégé par un dispositif de protection de circuit à courant résiduel (GFCI) avec cet appareil.

Assurez-vous TOUJOURS que la prise électrique utilisée est appropriée pour les spécifications de l'appareil. L'appareil est évalué à 5,4 kW. Utilisez uniquement une prise dédiée à cet appareil.

L'alimentation électrique doit être fournie via un dispositif à courant résiduel (RCD) ayant un courant résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA. L'appareil doit être branché sur une prise de courant avec contact de mise à la terre.

Maintenez les cordons d'alimentation électrique éloignés de l'eau, d'autres liquides ou des surfaces chauffées. N'utilisez pas l'appareil si le cordon, la fiche ou d'autres composants critiques sont endommagés, ou si l'appareil présente un dysfonctionnement. NE PAS utiliser de rallonge électrique. Utilisez uniquement une prise correctement mise à la terre.



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 du propriétaire 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 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	217
Pièces de rechange	222

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.

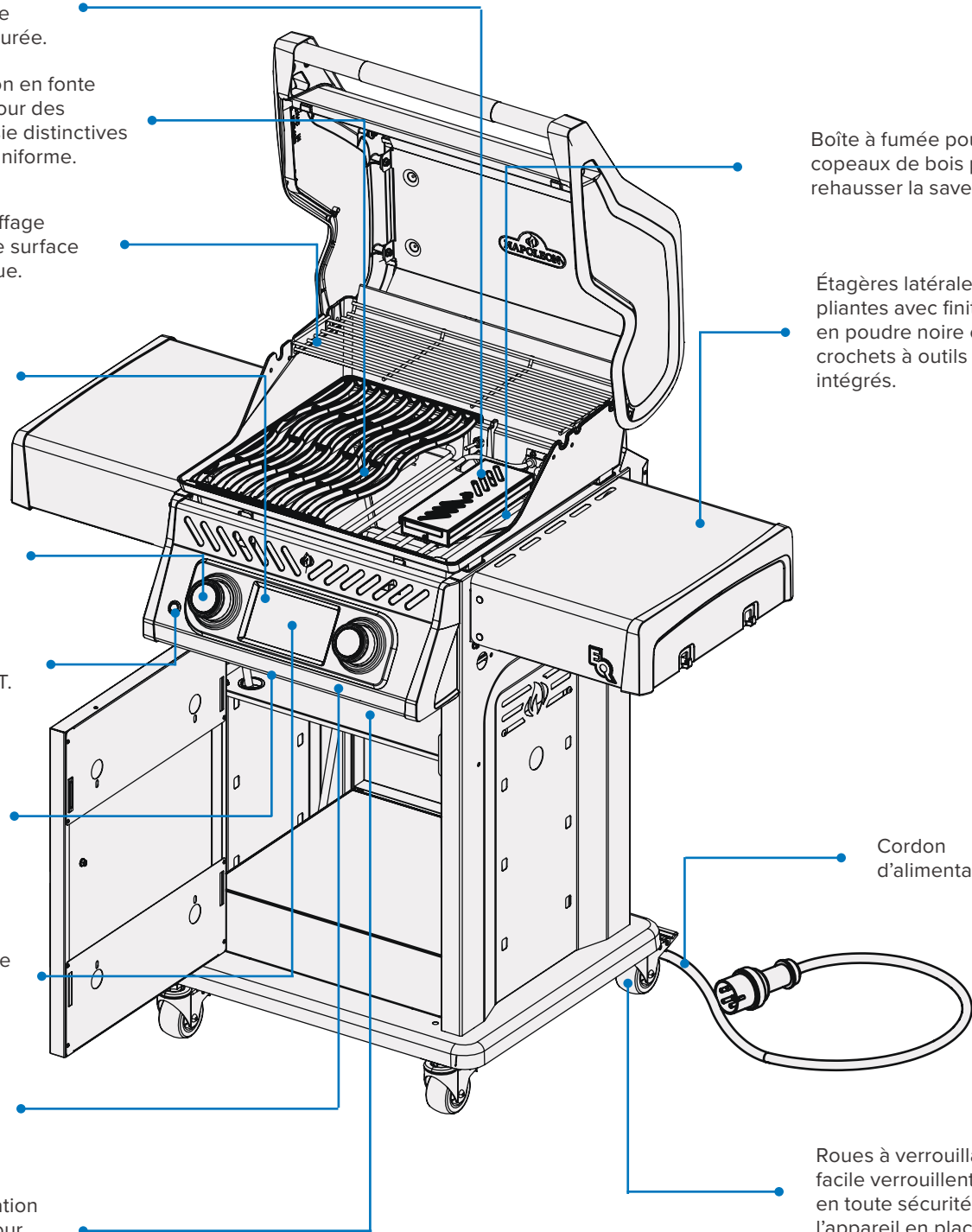
Bac de récupération facile d'accès pour un entretien efficace.

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.



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



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



Informations importantes.



Portez des gants de protection.



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



Portez des lunettes de sécurité.



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 grill.
- 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 grill 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 grill.
- 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.

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

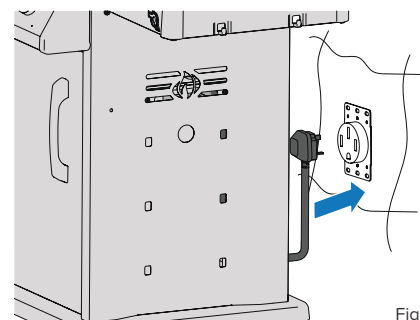
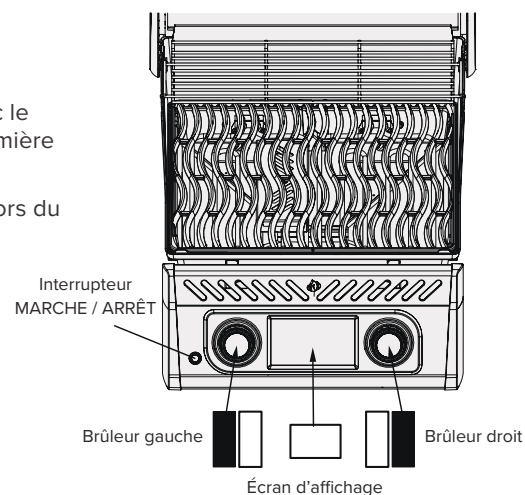


Fig. 1

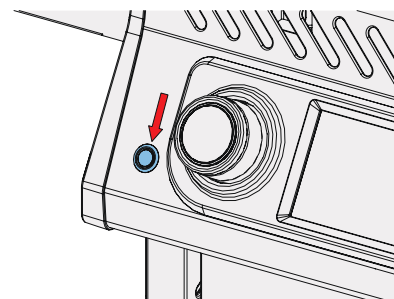


Fig. 2

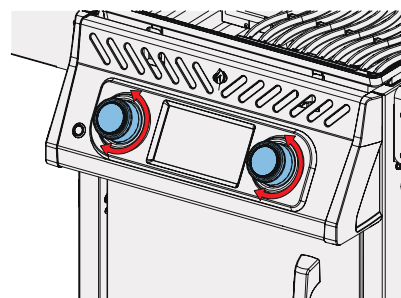


Fig. 3

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 grill pour terminer la cuisson selon vos préférences.

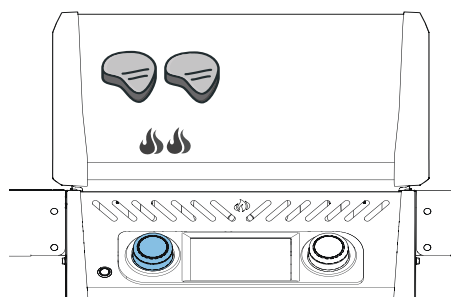


Fig. 1

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.

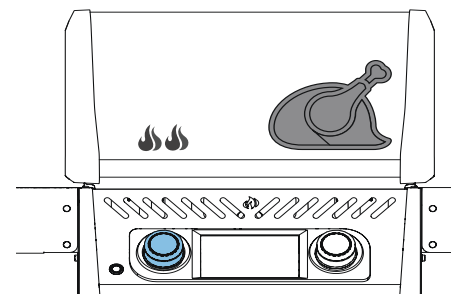


Fig. 2

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.

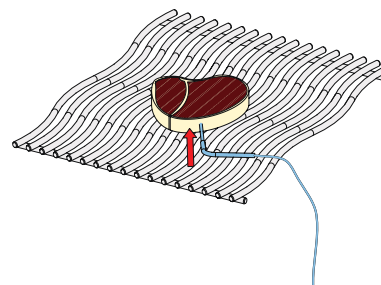


Fig. 3

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.

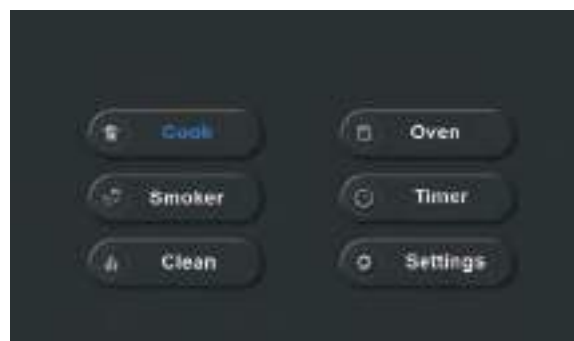


Fig. 5

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	Régler le brûleur électrique de 0 (Brûleur ÉTEINT) à 10 (ÉLEVÉ).	Permet de revenir à la page d'accueil.	Régler le brûleur électrique droit de 0 (Brûleur ÉTEINT) à 10 (ÉLEVÉ).	Arrêter.
FOUR	-	Permet de revenir à la page d'accueil.	Régler 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.	Régler 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.	Démarré et revient à la page d'accueil.
NETTOYAGE	-	Permet de revenir à la page d'accueil.	Régler 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 contenants 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)

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)

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)

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.



Fig. 1



Fig. 2

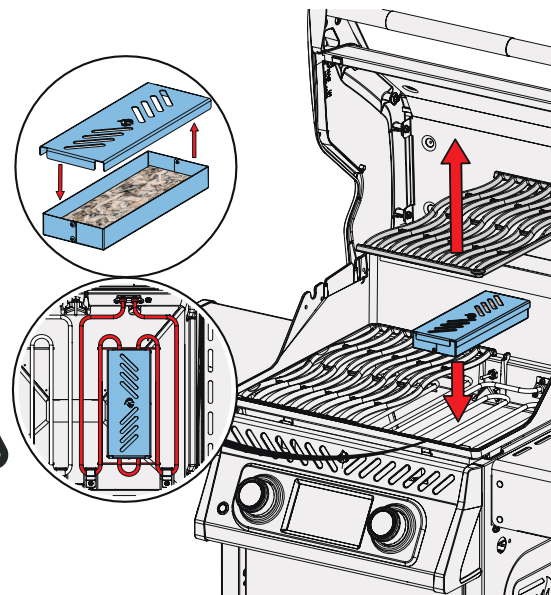


Fig. 3

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.

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).

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.



Fig. 4



Fig. 5

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.

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.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

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**.

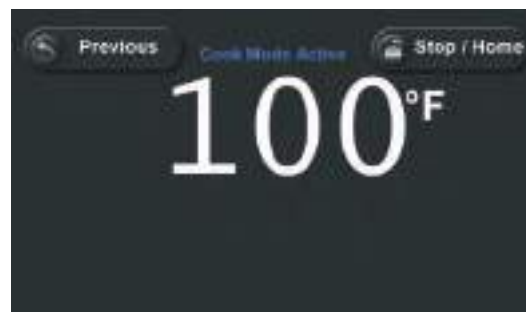


Fig. 6

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 **Connexion de votre appareil intelligent**.

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.



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



Connexion de votre appareil intelligent

Après avoir téléchargé l'application **Napoleon Home**, associez votre appareil à l'application via Wi-Fi en suivant ces étapes :

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. Entrez les informations utilisateur et créez un mot de passe pour le compte. Sélectionnez le pays dans lequel l'appareil est situé. (Fig 2)
3. 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

- 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)

- Si aucun email n'est trouvé, cliquez sur **Renvoyer le lien de confirmation** et vérifiez le dossier des courriers indésirables.
- Assurez-vous que votre appareil est allumé. (Fig 5)
- Sélectionnez **Ajouter un appareil**. (Fig 6)
- Acceptez les autorisations. (Fig 7)
- Recherchez les appareils et sélectionnez l'appareil dans la liste. (Fig 8)
- Sélectionnez le réseau Wi-Fi et entrez vos informations d'identification. (Fig 9)
- Entrez un nom personnalisé pour votre appareil ou continuez avec le nom par défaut fourni. (Fig 10)
- Vous êtes maintenant connecté !

NOTE : Si vous devez vous reconnecter au Wi-Fi, suivez ces étapes :

- Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pendant 10 secondes.
- Relâchez le bouton d'alimentation lorsque le témoin DEL commence à clignoter.
- Suivez les étapes 7 à 11 de la section **Connexion de votre appareil intelligent**.

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)

SOYEZ PRUDENT !

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



Fig. 4

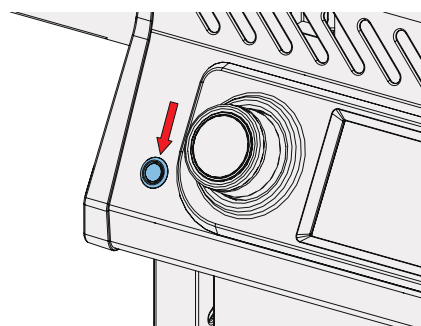


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

COMMENT UTILISER LA RÔTISSERIE

Assemblage de votre kit de rôtisserie (si acquis)

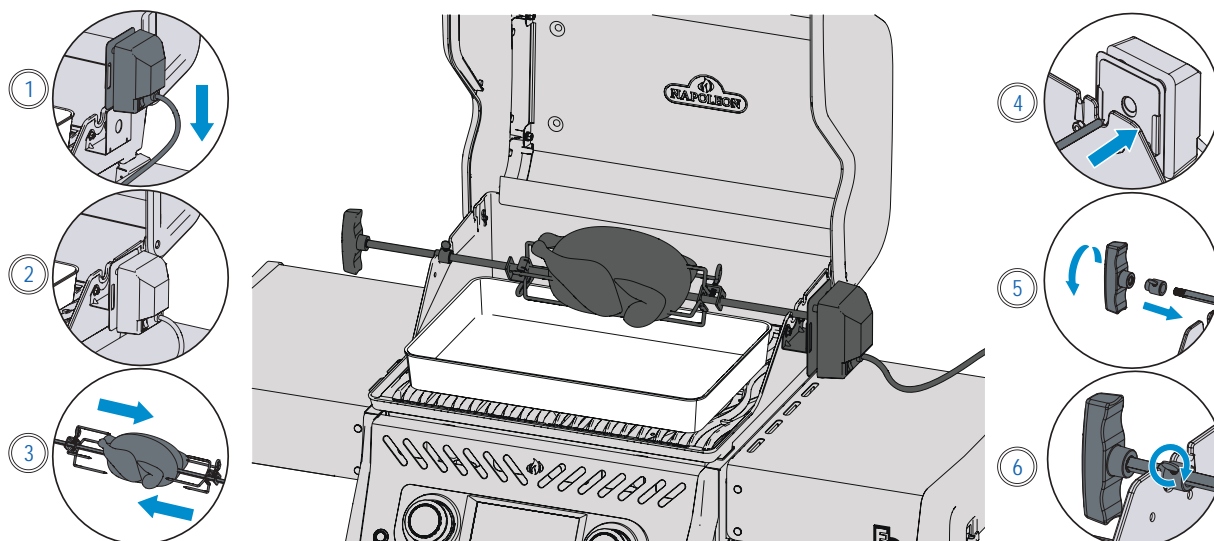
NOTE : La chaleur extrême endommagera le grill de maintien au chaud. Retirez-le avant d'installer la broche.

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 grill 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 $\frac{3}{4}$ 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.

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

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.

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**.

Grilles en acier inoxydable (si équipées)

- Les grilles de cuisson en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le grill 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)

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.



Fig. 1

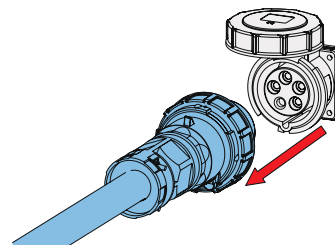


Fig. 2

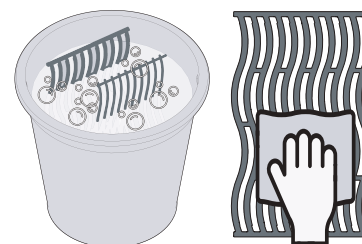


Fig. 3

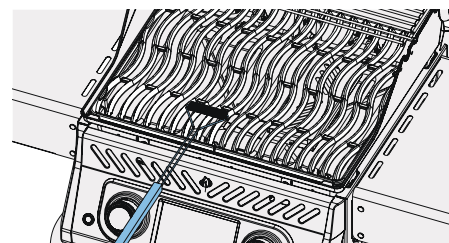


Fig. 4

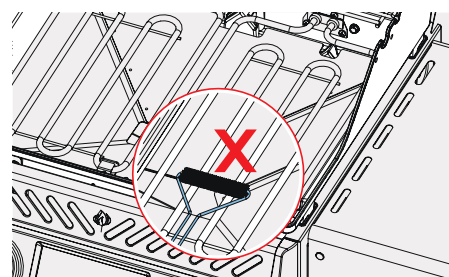


Fig. 5

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.

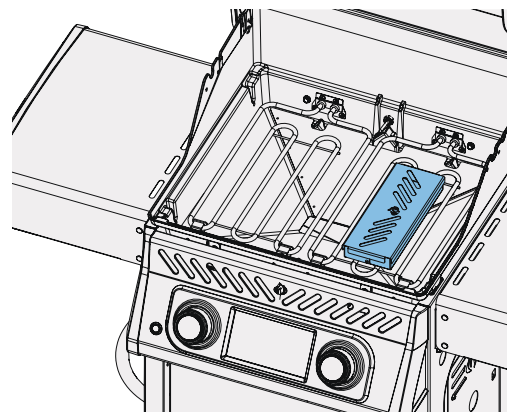


Fig. 6

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 grill (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.

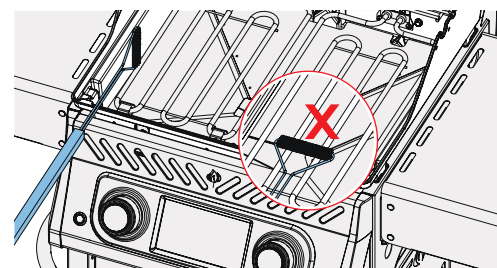


Fig. 7

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 microfibras 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 microfibras avec de l'eau et essuyez délicatement l'écran en exerçant le moins de pression possible.

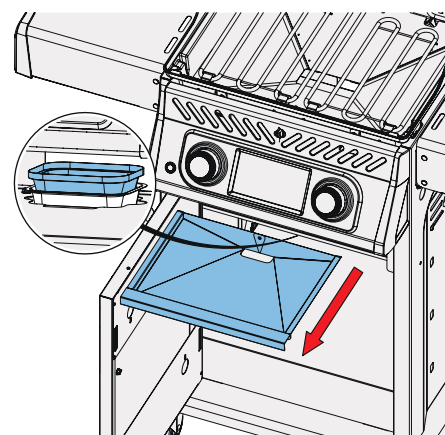


Fig. 8

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 porcelaine avec soin.
- La finition émaillée cuite est semblable à du verre et s'ébrêchera 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.

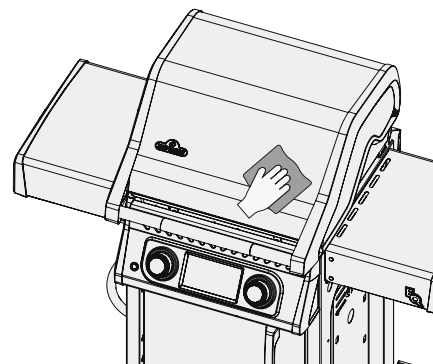


Fig. 9

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 événements. 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.

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.



LA SÉCURITÉ D'ABORD !



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

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.

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 le gril 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 grill .
Arrêt automatique déclenché.	Vérifiez les temps d'arrêt et ajustez les paramètres avant que le temps ne soit écoulé. Voir Instructions de cuisson au grill .
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'écailler 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'écaillage 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 :

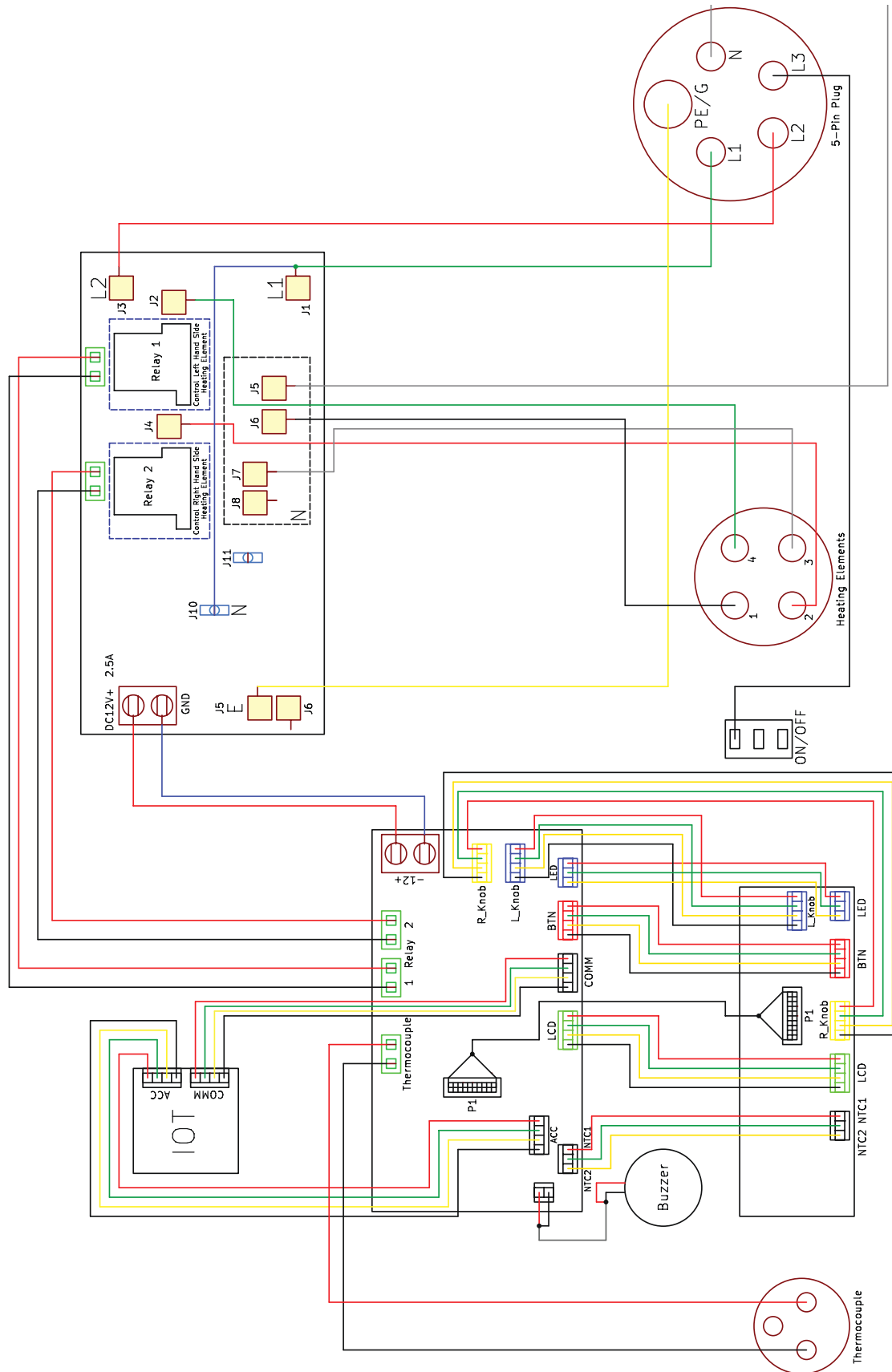
1. Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.
2. Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvent entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

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 NAPOLEON

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 à gaz 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

Garant :

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gueldre Pays-Bas

Téléphone : +31 345 588 655 | Fax : +31 345 588 655 | E-mail : de.info@napoleon.com

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 à gaz 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 à gaz 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.



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.



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 INSTALLATEUR: Laat deze instructies achter bij de eigenaar van het apparaat voor toekomstige referentie.

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 veiligheidseisen voor elektrische apparaten.

De gehele elektrische installatie MOET worden uitgevoerd door een erkende elektricien. Het apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften. In het geval van ontbrekende plaatselijke voorschriften, volg de huidige Canadese Elektrische Code CSA C22.1 in Canada, of de Nationale Elektrische Code ANSI/NFPA 70 in de Verenigde Staten.



WAARSCHUWING! Elektrische Voorzorgsmaatregelen

Dit apparaat vereist een 220V-240V // 50 Amp stopcontact // NEMA 14-50A buitenshuis gekeurde elektrische voeding.

Risico op elektrische schokken. Gebruik alleen een met een Aardfout-Stopcontact (GFCI) beveiligd circuit met dit apparaat.

ZORG ER ALTID voor dat het gebruikte stopcontact geschikt is voor de specificaties van het apparaat. Het apparaat is gecertificeerd voor 5,4 kW. Gebruik alleen een stopcontact dat uitsluitend voor dit apparaat bestemd is.

De elektriciteitsvoorziening moet verlopen via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom van niet meer dan 30 mA.

Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met aarding.

Houd alle elektrische voedingskabels uit de buurt van water, andere vloeistoffen of verwarmde oppervlakken. Gebruik het apparaat niet als de kabel, stekker of andere essentiële onderdelen beschadigd zijn, of als het apparaat niet goed functioneert.

GEEN verlengkabel gebruiken. Gebruik alleen een correct geaard stopcontact.



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 ONBEGEGELED tijdens het koken.

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

HAD 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! Storage & Disuse

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 onderhoud door gebruikers mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

INHOUD

Welkom bij Napoleon!	51
Veiligheid Eerst	
Volledige Systeemfuncties	52
Aan de slag	53
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	
Bediening	54
Uw apparaat starten	
Grillinstructies	
Bedrijfsmodi	
Apparaatinstellingen	
Napoleon Home App	
Hoe de Rotisserie te Gebruiken	
De Grillervaring Checklist	
Hoe gietijzeren kookroosters te kruiden	
Grillgids	64
Reinigingsinstructies	65
Onderhoudsinstructies	67
Roestvrij staal in harde omgevingen	
Probleemoplossing	68
Naleving	70
Elektrisch schema	71
Garantie	72
Montagehandleiding	217
Vervangingsonderdelen	222

Volledige Systeemfuncties

Houtsnipper Rookbox om de smaak te versterken.

Gietijzeren Iconic **WAVE** Kookroosters voor die kenmerkende grillstrepen en gelijkmatig koken.

Groot Warmhoudrek voor een groter kookoppervlak.

Wi-Fi- en Bluetooth®-bedieningsmogelijkheden.

Branderbedieningsknoppen.

AAN/UIT-schakelaar.

2 Temperatuurprobes.

7" Display-scherm.

USB-oplader.

Eenvoudig toegankelijke opvangpan voor efficiënte onderhoud.

Duurzame elektrische brander voor langdurige kwaliteit.

Zwarte poedergecoate opvouwbare zijplanken met geïntegreerde gereedschapshaken.

Stroomkabel.

Eenvoudig vergrendelbare wielen vergrendelen het apparaat veilig op zijn plaats.



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.



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



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



Belangrijke informatie.



Draag beschermende handschoenen.



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



Draag veiligheidsbril.



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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- 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 kookroosters 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.

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

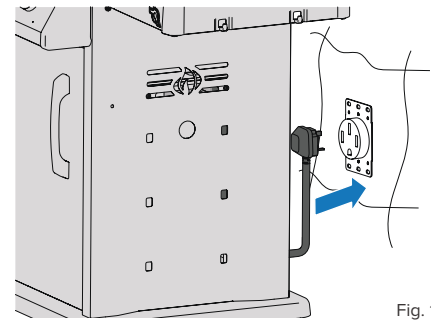
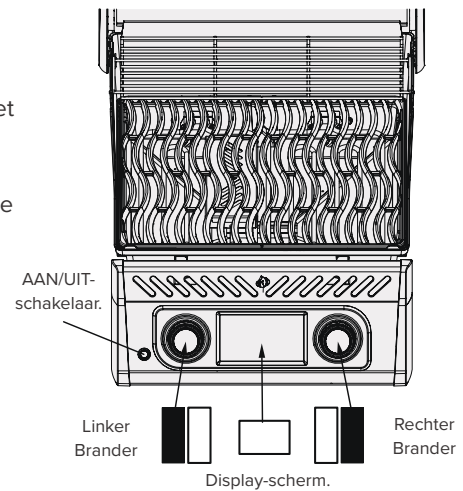


Fig. 1

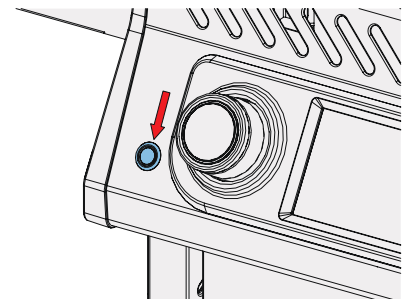


Fig. 2

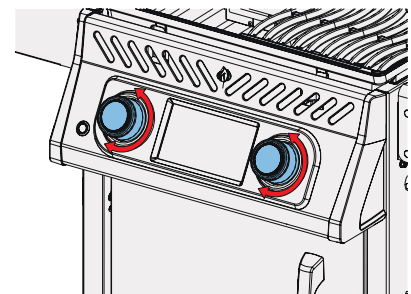


Fig. 3

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

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

WAARSCHUWING! Pas de kookroosters 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 kookroosters 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 gekookt, 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 koken en kan de kooktijd 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 gekookt hoeft te worden, zoals hamburgers, steaks, kip of groenten.

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

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

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

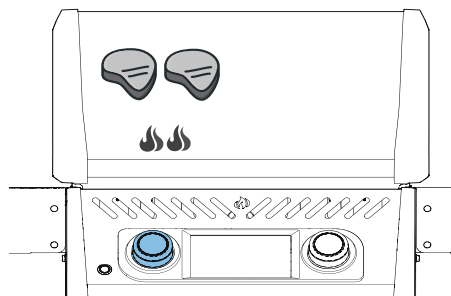


Fig. 1

Indirect Grillen

Deze methode maakt gebruik van lagere temperaturen en circuleert warmte rondom het voedsel, waardoor het langzaam en gelijkmatig kookt. Gebruik deze methode om grotere stukken vlees te koken, 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, kookt het voedsel. (Fig. 2)

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

Grillen op een lagere temperatuur en langere kooktijd resulteert in malsere vlees.

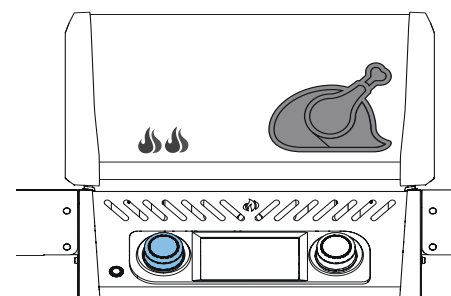


Fig. 2

Temperatuurprobes

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

Voordat u gaat koken, 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)

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

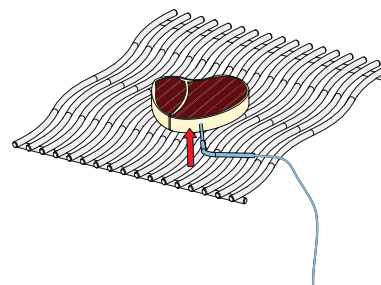


Fig. 3

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 alle 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.

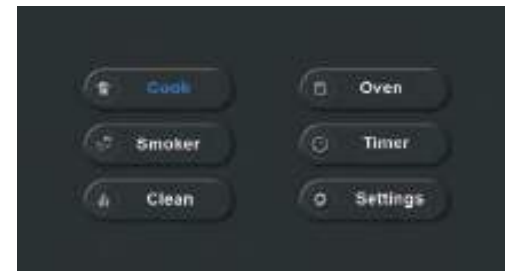


Fig. 5

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.

Ovenmodus

Om uw kookmogelijkheden 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).

Reinigingsmodus

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

Om aan de reinigings- en kookbehoeften 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 kookrooster terug. (Fig. 3)



Fig. 1



Fig. 2

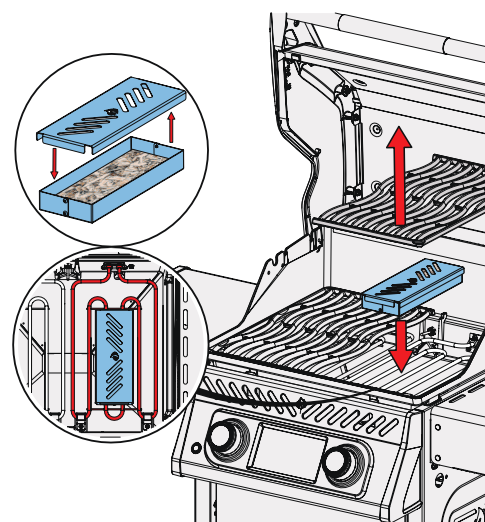


Fig. 3

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 rooksmak 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 rooksmak 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 software details 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.

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.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

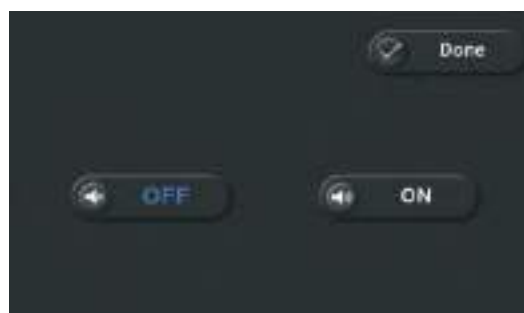


Fig. 4



Fig. 5

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 kookmogelijkheden uit te breiden.

Om toegang te krijgen tot de app, moet u een account aanmaken door de instructies in de app te volgen. Zie Verbinden met uw **Slimme Apparaat**.

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 doelt temperatuur 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.



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



Verbinding maken met uw slimme apparaat

Na het downloaden van de **Napoleon Home App**, koppelt u uw apparaat aan de app via Wi-Fi door de volgende stappen te volgen:

1. Registreer een account bij de **Napoleon Home App** OF log in met uw Facebook-, Google- of Apple-accountinformatie. (Fig 1)
2. Voer gebruikersinformatie in en maak een wachtwoord voor het account aan. Selecteer het land waarin het apparaat zich bevindt. (Fig 2)
3. 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

4. Open de e-mailbox en selecteer de bevestigingslink.

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

5. Als er geen e-mail wordt gevonden, klik dan op **Bevestigingslink Opnieuw Verzenden** en controleer de map Ongewenste e-mail.
6. Zorg ervoor dat uw apparaat is ingeschakeld. (Fig 5)
7. Selecteer **Apparaat toevoegen**. (Fig 6)
8. Accepteer de machtigingen. (Fig 7)
9. Zoek naar apparaten en selecteer het apparaat uit de lijst. (Fig 8)
10. Selecteer het Wi-Fi-netwerk en voer uw inloggegevens in. (Fig 9)
11. Voer een aangepaste naam voor uw apparaat in, of ga verder met de standaardnaam. (Fig 10)
12. U bent nu verbonden!

OPMERKING: Als u opnieuw verbinding met Wi-Fi moet maken, volg dan deze stappen:

1. Houd de aan/uit-knop 10 seconden ingedrukt.
2. Laat de aan/uit-knop los wanneer de LED begint te knipperen.
3. Volg stappen 7-11 in **Verbinden van uw Slimme Apparaat**.

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. 4

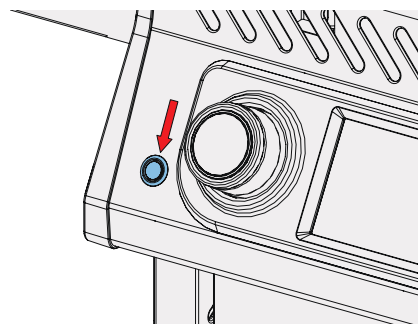


Fig. 5



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.

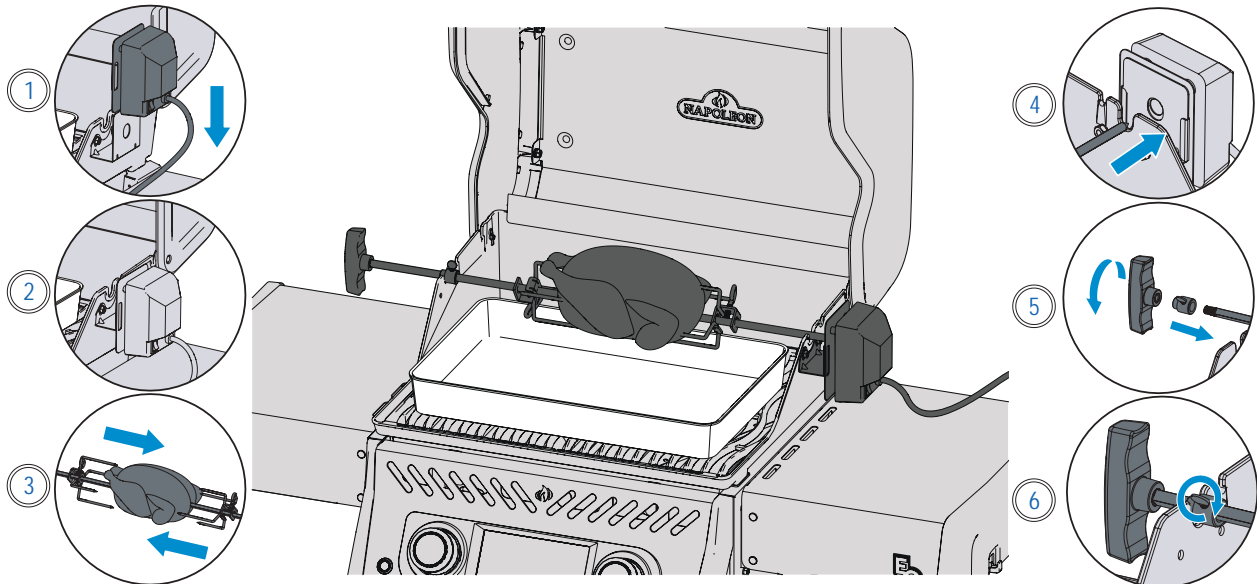
1. Installeer de rotisserie-motor aan de zijkant van het apparaat met behulp van de montagebeugels. Sommige modellen hebben al gemonteerde beugels.
2. Zodra de beugel aan het apparaat is bevestigd, schuif je de rotisserie-motor op de beugel.
3. Schuif de eerste rotisserie-vork net voorbij het midden 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 KOOKROOSTERS 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 kookroosters opnieuw.
5. Verwarm het apparaat voor op 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Kook gedurende 30 minuten.
7. Breng een tweede gelijkmatige laag vet/olie aan op de kookroosters 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 schuurponsje of messing borstel en herhaal het kruidenproces.

Grillgids

VOEDSEL	BEDIENINGSELEMENT INSTELLING / MODUS	KOOKTIJD	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 grillt.

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.

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)



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.

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.

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)

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.



Fig. 1

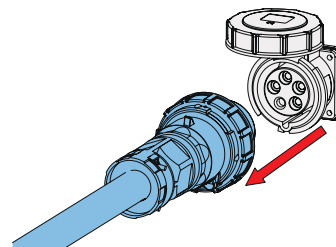


Fig. 2

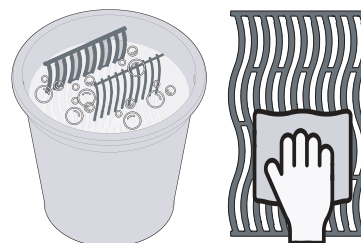


Fig. 3

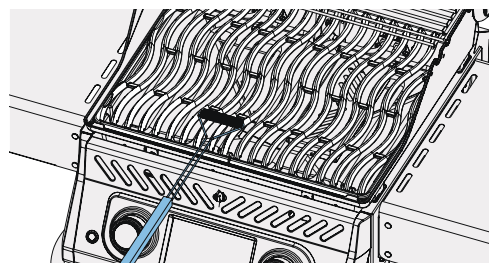


Fig. 4

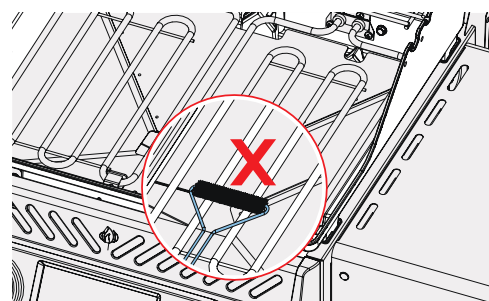


Fig. 5

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.

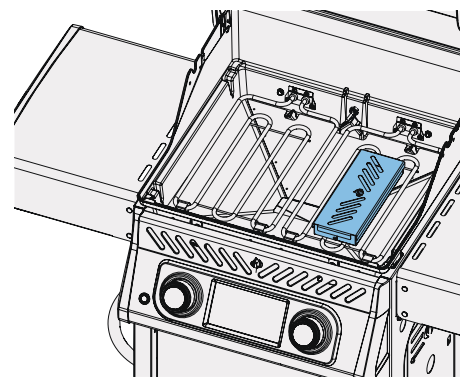


Fig. 6

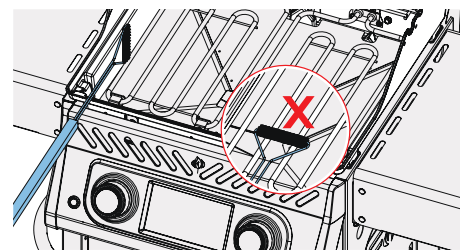


Fig. 7

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 benodigheden.

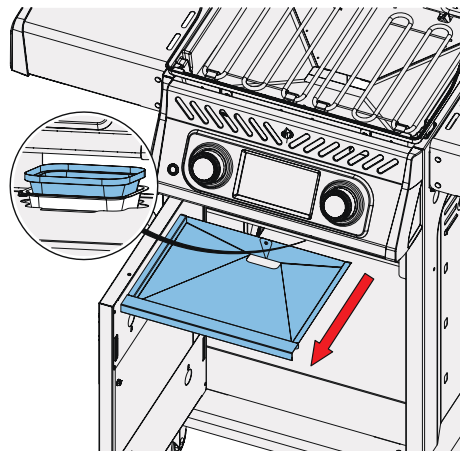


Fig. 8

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 verhitting en krijgen een gouden of bruine tint. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties van het apparaat.

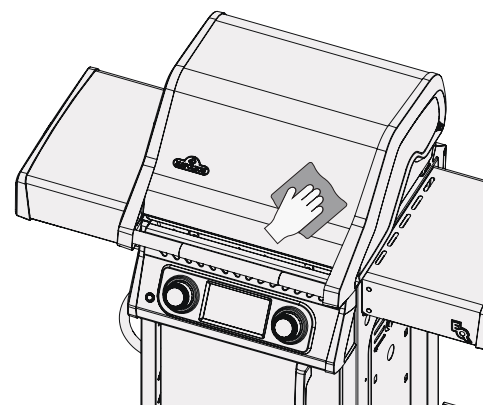


Fig. 9

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 opzwellt 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.
- Verwarmingsselement 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 de grill 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 verbingsproblemen

- 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 .
Defect scherm of componentstoring.	Koppel het apparaat los en sluit het opnieuw aan. 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:

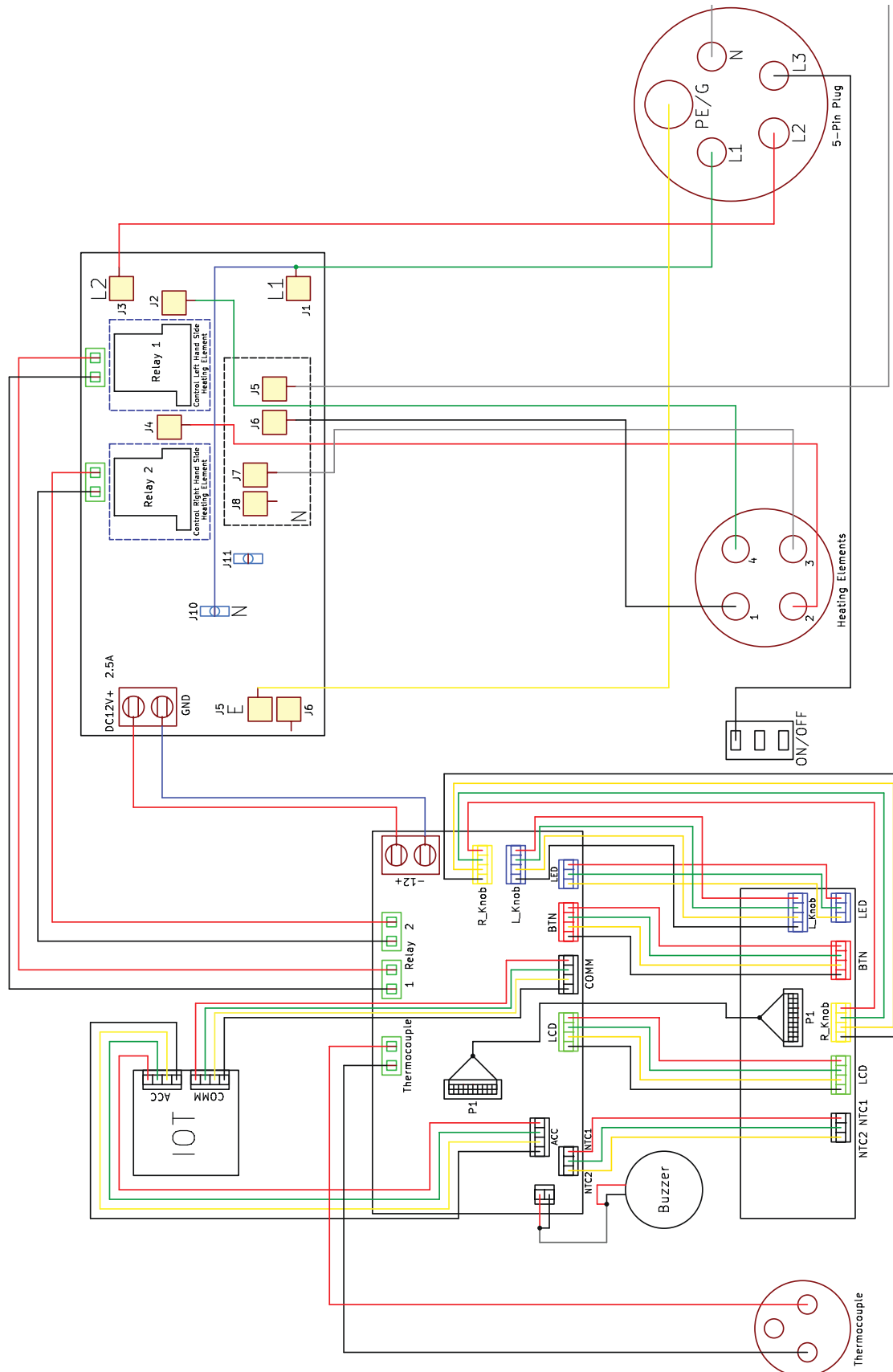
1. Dit apparaat mag geen interferentie veroorzaken.
2. Dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die ongewenste werking van het apparaat kan veroorzaken.

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 gasgrill 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 gasgrill 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 Lifetime Warranty van 10 jaar, Limited Lifetime Warranty van 3 jaar) toegestaan naar eigen goeddunken afstand te

Garantiegeverlener:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland

Nederland

Telefoonnummer: +31 345 588 655 | Faxnummer: +31 345 588 655 | E-mailadres: de.info@napoleon.com



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 Lifetime 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 gasgrill 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.



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.



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 INSTALLATEUR: Lassen Sie diese Anweisungen beim Gerätebesitzer zur zukünftigen Referenz zurück.

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 Versorgungseinrichtung MUSS von einem lizenzierten Elektriker durchgeführt werden. Das Gerät muss gemäß den lokalen Vorschriften installiert werden. In Abwesenheit lokaler Vorschriften folgen Sie dem aktuellen Canadian Electrical Code CSA C22.1 in Kanada oder dem National Electrical Code ANSI/NFPA 70 in den Vereinigten Staaten.



WARNUNG! Elektrische Vorsichtsmaßnahmen

Dieses Gerät benötigt eine 220V-240V // 50 Ampere Steckdose // NEMA 14-50A für den Außenbereich geeignete Stromversorgung.

Stromschlaggefahr. Verwenden Sie dieses Gerät nur an einem durch Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) geschützten Stromkreis.

Stellen sie **IMMER** sicher, dass der verwendete Stromanschluss für die Leistungsbewertung des Geräts geeignet ist. Das Gerät hat eine Leistung von 5,4 kW. Verwenden sie nur einen Anschluss, der für dieses Gerät zugeschnitten ist.

Die Stromversorgung sollte über ein Fehlerstrom-Schutzgerät (RCD) erfolgen, das einen Bemessungsfehlerstrom 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 wesentliche Komponenten beschädigt sind oder das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert.

VERWENDEN SIE KEIN verlängerungskabel. Benutzen sie nur einen richtig erdungen anschluss.



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 Kochens. 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-Kochroste einbürstet	
Grillleitfaden	88
Reinigungsanweisungen	89
Wartungsanweisungen	91
Edelstahl in rauen Umgebungen	
Fehlerbehebung	92
Einhaltung	94
Elektrisches Schaltbild	95
Garantie	96
Montageanleitung	217
Ersatzteile	222

Systemmerkmale

Räucherbox für Holzchips zur Geschmacksverbesserung.

Gusseiserne Iconic **WAVE** Grillroste für charakteristische Grillstreifen und gleichmäßiges Garen.

Großer Warmhalterost zur Erweiterung der Grillfläche.

Wi-Fi- und Bluetooth®-Steuerungsfähigkeit.

Brennersteuerungsknöpfe.

EIN/AUS-Schalter.

Zwei Temperaturfühler.

7-Zoll-Display.

USB-Ladegerät.

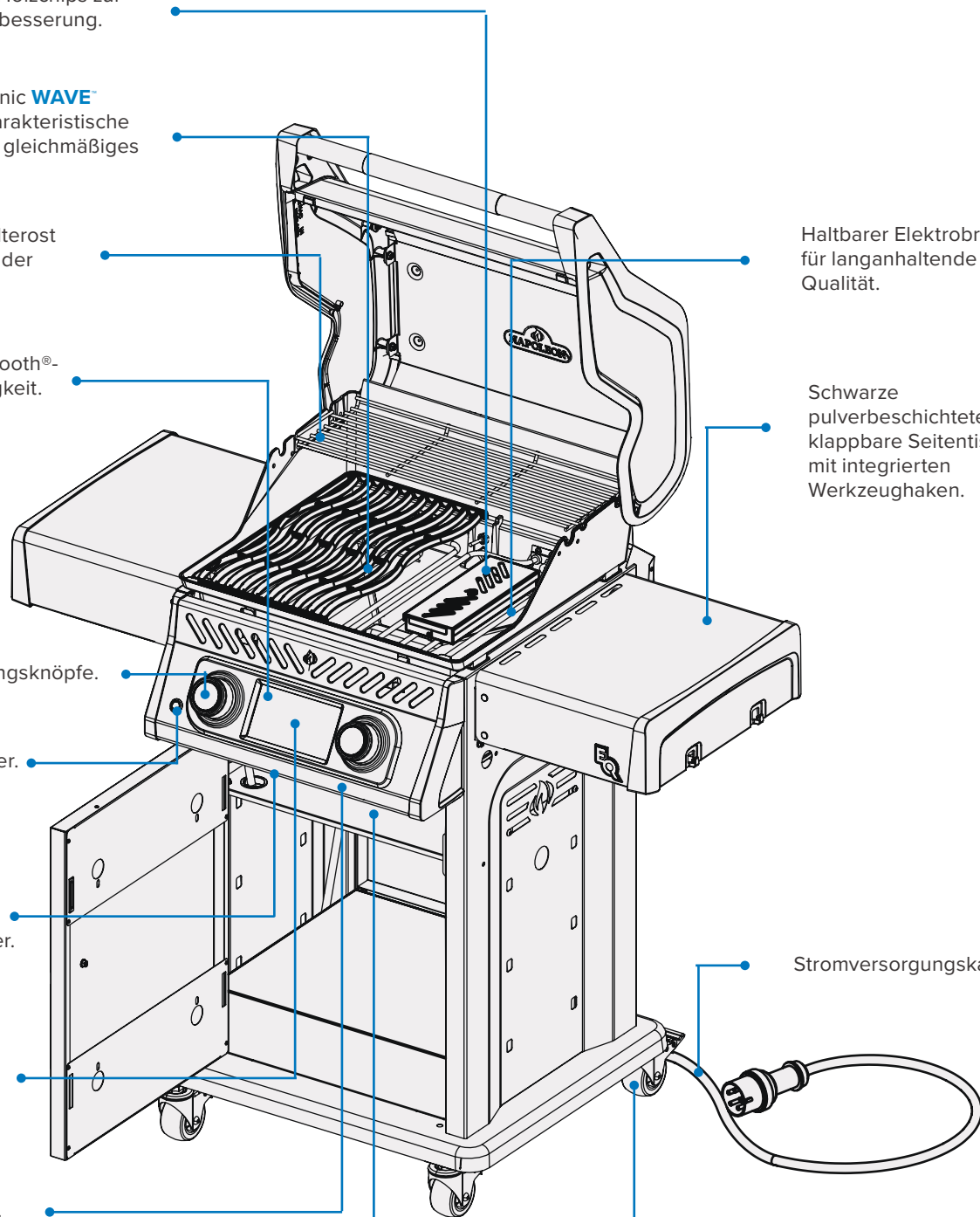
Einfach zugängliche Auffangschale für eine effiziente Wartung.

Haltbarer Elektrobräter für langanhaltende Qualität.

Schwarze pulverbeschichtete klappbare Seitentische mit integrierten Werkzeughaken.

Stromversorgungskabel.

Einfache Verriegelungsrollen sichern das Gerät in der Position.



! 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 Holzkohlebricketts 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.

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

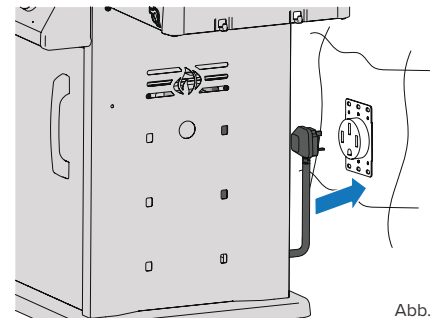
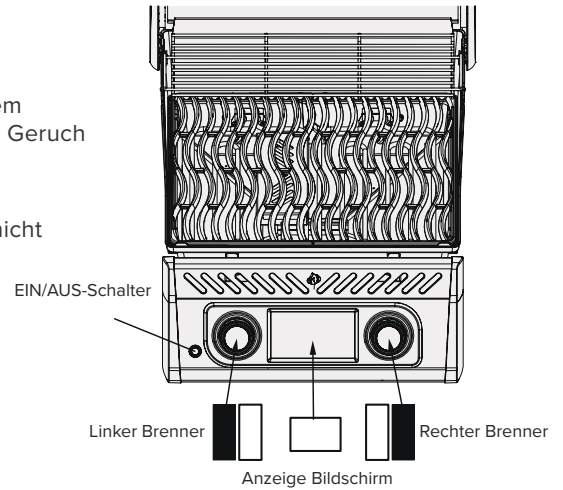


Abb. 1

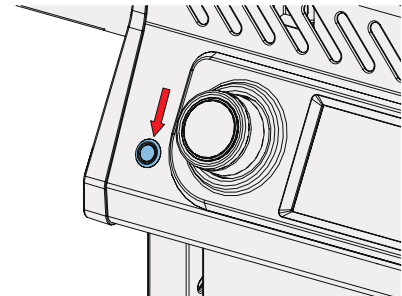


Abb. 2

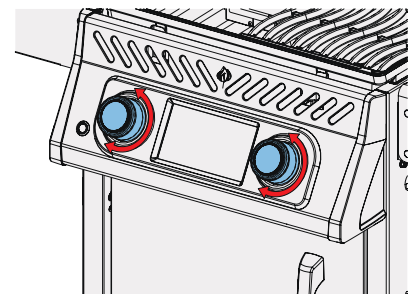


Abb. 3

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 Elektrobräters

- Heizen Sie das Gerät etwa 20 Minuten vor dem Kochen vor. Betreiben Sie beide Elektrobräter 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 Kochzeiten verkürzen können.
- Lebensmittel, die länger als 30 Minuten benötigen, wie Braten, können indirekt mit dem Elektrobräter 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.

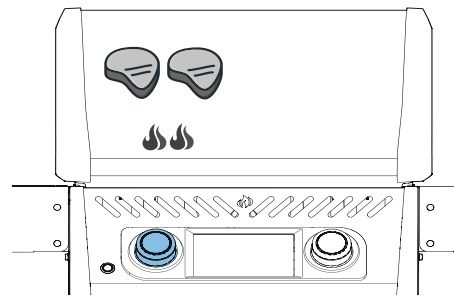


Abb. 1

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.

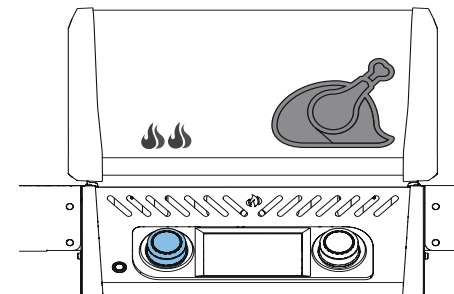


Abb. 2

Temperaturfühler

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

Stecken Sie vor dem Kochen 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.

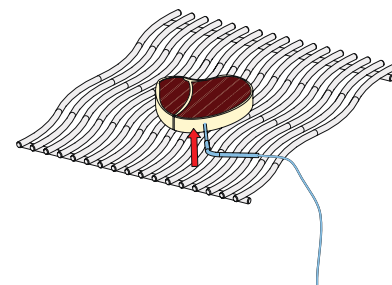


Abb. 3

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 Überkochen 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.

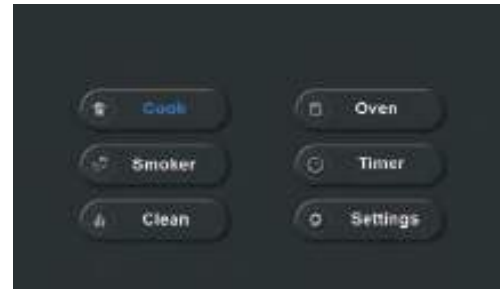


Abb.5

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 Kochbereichs, um Ansammlungen und Fettbrände zu vermeiden.



BETRIBSMODI

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

Kochmodus

Beim Starten im Kochmodus wird die Knopfanzugsposition 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 Überkochen 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 Kochvielfalt 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 Überkochen 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 Kochgitter zu reinigen.

Um die Reinigungs- und Kochbedürfnisse 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 Gitter mit hitzebeständigen Handschuhen oder nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.



Entfernen Sie das Kochgitter 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 Kochgitter wieder ein. (Abb. 3)

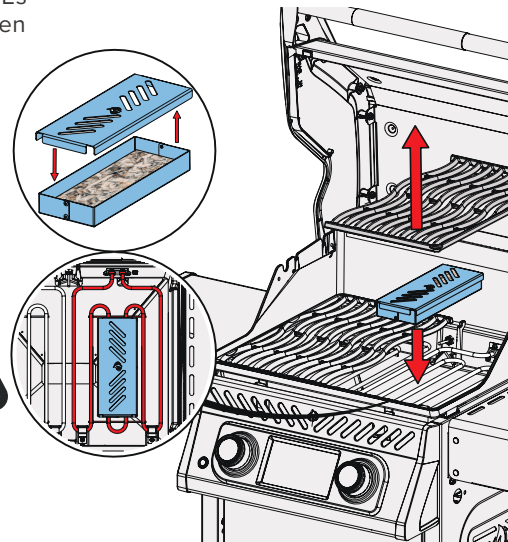


Abb. 3

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.

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 Überkochen 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 Kochbedürfnisse 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.



Abb. 4



Abb. 5

GRILLTIPP!

Weichen Sie die Holzspäne vor dem Kochen 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 Kochmöglichkeiten 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 **Verbindung Ihres Smart-Geräts**.

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 Alarmer 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.



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



Verbindung Ihres Smart-Geräts

Nachdem Sie die Napoleon Home App heruntergeladen haben, verbinden Sie Ihr Gerät über Wi-Fi mit der App, indem Sie die folgenden Schritte ausführen:

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. 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)
3. 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

- 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)

- Falls keine E-Mail gefunden wird, klicken Sie auf **Bestätigungslink erneut senden** und überprüfen Sie den Spam-Ordner.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät eingeschaltet ist. (Abb. 5)
- Wählen Sie **Gerät hinzufügen** aus. (Abb. 6)
- Akzeptieren Sie die Berechtigungen. (Abb. 7)
- Suchen Sie nach Geräten und wählen Sie das Gerät aus der Liste aus. (Abb. 8)
- Wählen Sie das Wi-Fi-Netzwerk aus und geben Sie Ihre Zugangsdaten ein. (Abb. 9)
- Geben Sie einen benutzerdefinierten Namen für Ihr Gerät ein oder verwenden Sie den angegebenen Standardnamen. (Abb. 10)
- Sie sind jetzt verbunden!

HINWEIS: Wenn Sie sich erneut mit Wi-Fi verbinden müssen, befolgen Sie diese Schritte:

- Halten Sie die Einschalttaste 10 Sekunden lang gedrückt.
- Lassen Sie die Einschalttaste los, wenn die LED zu blinken beginnt.
- Befolgen Sie die Schritte 7-11 in **Verbindung Ihres Smart-Geräts**.

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)

SEIEN SIE VORSICHTIG!

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



Abb. 4

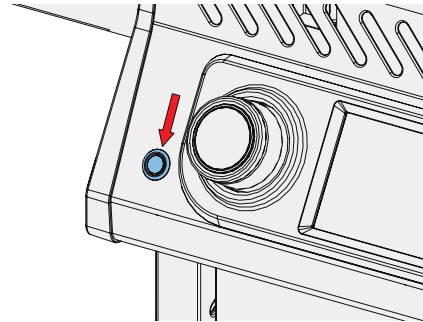


Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7



Abb. 8



Abb. 9



Abb. 10



Abb. 11

SO VERWENDEN SIE DIE ROTISSERIE

Zusammenbau Ihres Rotisserie-Kits (falls erworben)

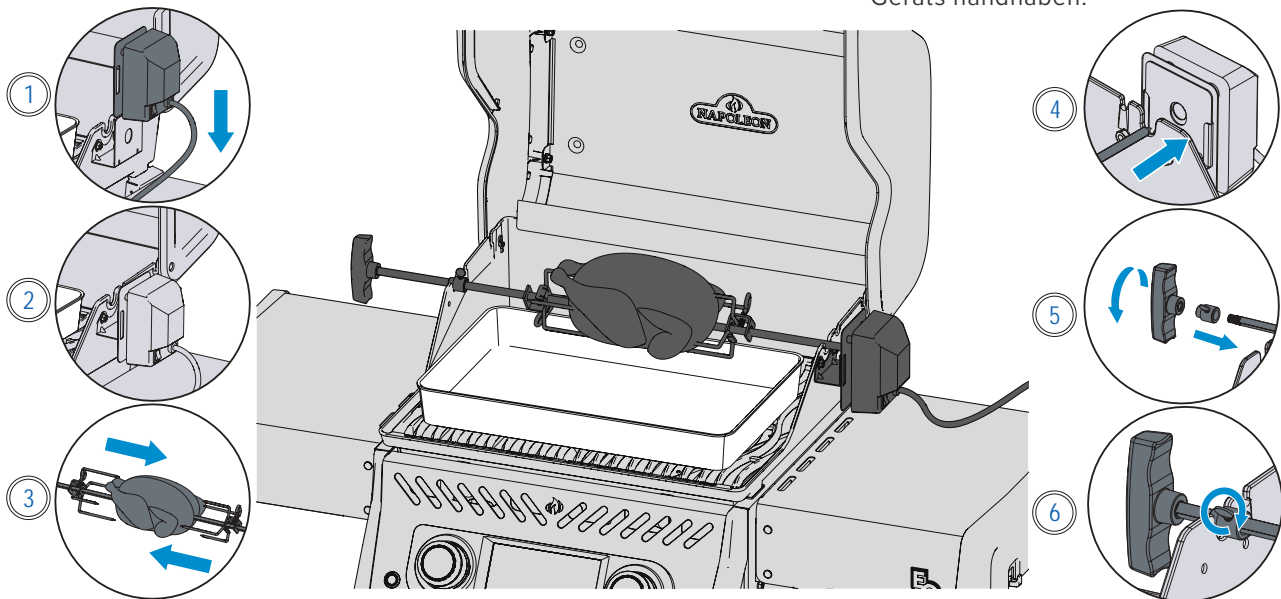
Hinweis: Extreme Hitze kann den Warmhalterost beschädigen. Entfernen Sie ihn vor der Installation des Spießstabs.

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 kocht

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 Kochen, 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-Kochroste 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 Kochzeiten 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 Kochen 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 gesalzene Fette wie Butter oder Margarine.








WIE MAN GUSSEISEN-KOCHROSTE 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 Kochroste wieder ein.
5. Heizen Sie das Gerät auf 175°C - 200°C (350°F - 400°F) vor.
6. Kochen Sie 30 Minuten lang.
7. Tragen Sie eine zweite gleichmäßige Schicht Fett/Öl auf die Kochroste auf und kochen 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.



Grilleitfaden

LEBENSMITTEL	REGLER-EINSTELLUNG / MODUS	KOCHZEIT	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, $\frac{3}{4}$ 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 Kochresten 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 Kochroste mit einer Edelstahlbürste für Edelstahlroste oder einer Messingdrahtbürste für Gusseisenroste.

Hinweis: Diese Funktion wird deaktiviert, wenn eine andere Einstellung ausgewählt wird.

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.

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)

- Edelstahlkochroste 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.

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. 1

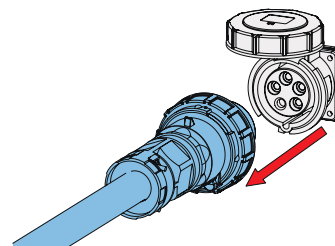


Abb. 2

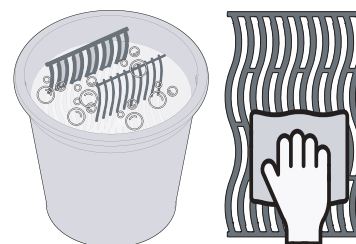


Abb. 3

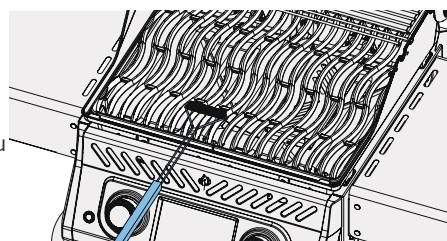


Abb. 4

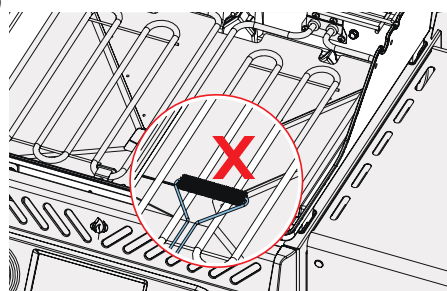


Abb. 5

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.

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.

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.

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 Porzellanemailliertenteilen vorsichtig vor.
- Die gebrannte Emaille-Oberfläche ist glasartig und kann absplintern, 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.

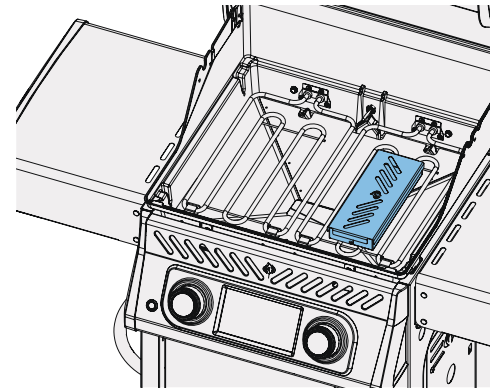


Abb. 6

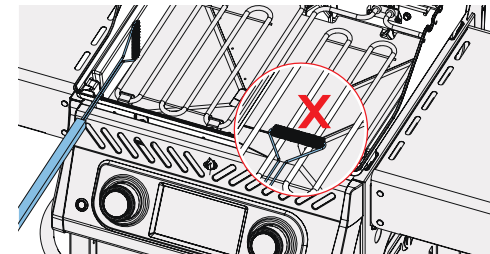


Abb. 7

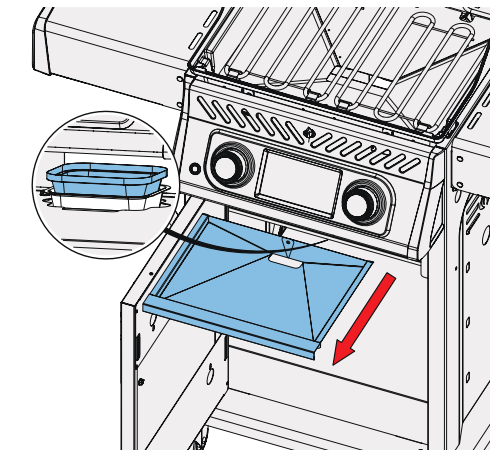


Abb. 8

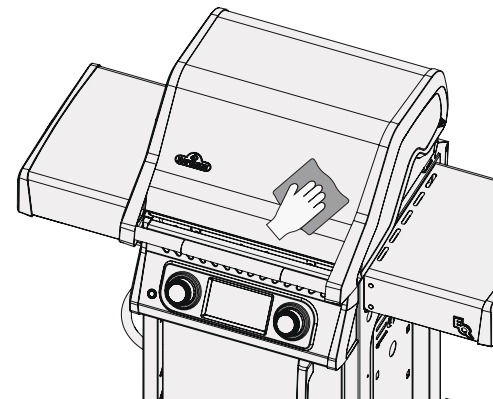


Abb. 9

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 Kochrosten 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 der Grill 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 Kochbereich, 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:

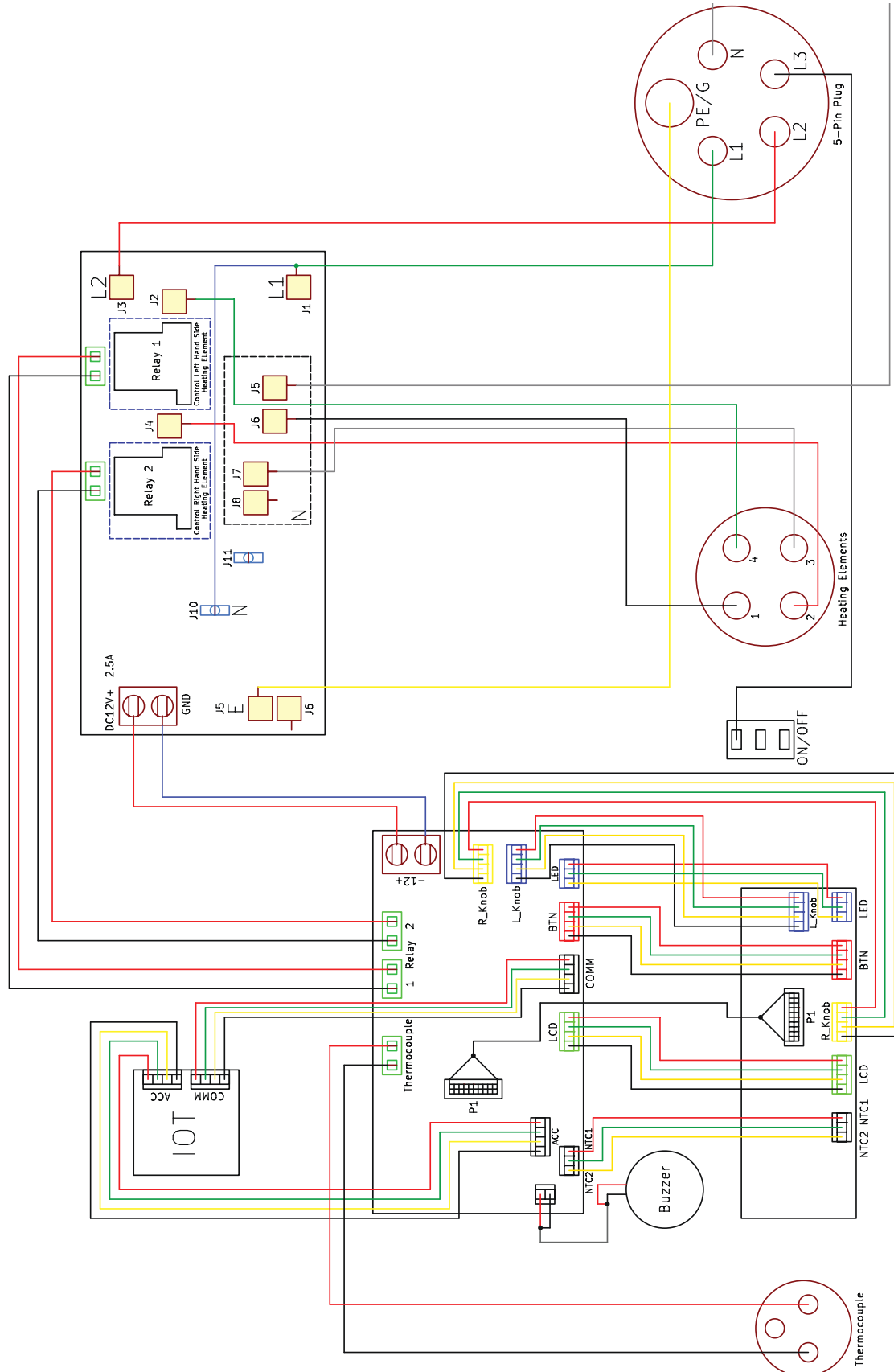
1. Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen.
2. Dieses Gerät muss alle Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die zu unerwünschtem Betrieb des Geräts führen können.

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
Aluminiumussteile	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 Gasgrill 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 Gasgrills 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,

Garantiegeber:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004 LC | Tiel | Gelderland

Niederlande

Tel.: +31 345 588 655 | Fax: +31 345 588 655 | E-Mail: de.info@napoleon.com

3 Jahre eingeschränkte Garantie) befügt, 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-Gasgrill.

NAPOLEON übernimmt im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts keine weiteren Haftungen und befügt 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 Gasgrill 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.



ROGUE® EQ

Omistajan käsikirja

REQ365

Tässä käsikirjassa kuvattavat laitteet saattavat poiketa ostamastasi mallista.

Haluamme palautettasi!

Vieraile Napoleon.com-sivustolla kirjoittaaksesi arvostelun.



Syötä sarjanumero



ONNITTELUT NAPOLEON-SÄHKÖGRILLISTÄSI!

Olet juuri päivittänyt grillaustaitosi.

HALUAMME, ETTÄ GRILLAUSKOKEMUKSESI ON UNOHTUMATONTA JA TURVALLISTA.

Lue ja noudata tätä omistajan käsikirjaa ennen grilliäsi, jotta vältät omaisuusvahingot, henkilökohtaiset vammat tai kuoleman.

Poista kaikki pakkamateriaali, mainosetiketit ja kortit laitteesta ennen käyttöä.

ULKOILMA-SÄHKÖGRILLI. KÄYTÄ ULKONA HYVIN ILMATEKSESSÄ TILASSA.

ÄLÄ KÄYTÄ RAKENNUKSESSA, AUTOTALLISSA TAI MUUSSA SULJETUSSA TILASSA.

VAARA!

- MAHDOLLINEN SÄHKÖISKUN VUOKSI
- Vain ulkokäyttöön kotitalouksissa.
- Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perusvarotoimia tulipalon, sähköiskun, henkilökohtaisten vammojen ja materiaalivaurioiden riskin vähentämiseksi.



VAROITUS!

Lue ja noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen laitteen käyttämistä.

Jos näitä ohjeita ei noudateta tarkasti, voi seurauksena olla tulipalo tai räjähdys, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, henkilökohtaisia vammoja tai kuoleman.



Ilmoita aikuisille ja lapsille kuumien pintojen vaarasta. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä pois lähellä, ellei heitä valvota jatkuvasti.

ILMOITUS ASENTAJALLE: Jätä nämä ohjeet laitteen omistajalle tulevaa käyttöä varten.

ILMOITUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

Tervetuloa Napoleon!

TURVALLISUUS ETUSIJALLA



VAROITUS! Yleistä tietoa

Tämä laite täyttää tekniset standardit ja sähkölaitteiden turvallisuusvaatimukset.

Koko sähkönsyöttöasennus ON SUORITETTAVA lisensoidun sähköasentajan toimesta. Laitteen on oltava asennettuna paikallisten määräysten mukaisesti. Jos paikallisia määräyksiä ei ole, noudata nykyistä kanadalaista sähkökoodia CSA C22.1 Kanadassa tai kansallista sähkökoodia ANSI/NFPA 70 Yhdysvalloissa.



VAROITUS! Sähköturvallisuusohjeet

Tämä laite tarvitsee 220V-240V // 50 Ampeerin pistokkeen // NEMA 14-50A ulkokäyttöön soveltuvan sähkönsyötön.

Sähköiskun riski. Käytä vain maadoitettua vikavirtasuojakytkintä (GFCI) tämän laitteen kanssa.

Varmista AINA, että käytettävä sähköpistoke vastaa laitteen vaatimuksia. Laite on nimellisarvoltaan 5,4 kW. Käytä vain tätä laitetta varten varattua pistoketta.

Sähkösyötön tulisi tapahtua jäännösvirran suojalaitteen (RCD) kautta, jonka nimellinen jäännösvirta ei ylitä 30 mA.

Laitteen on oltava kytkettynä maadoitettuun pistorasiaan.

Pidä kaikki sähkökaapelit eristyneinä vedestä, muista nesteistä tai kuumista pinnoista. Älä käytä laitetta, jos johto, pistoke tai muut kriittiset komponentit ovat vaurioituneet tai jos laite ei toimi oikein.

ÄLÄ käytä jatkojohtoa. Käytä vain kunnolla maadoitettua pistorasiaa.



VAROITUS! Asennus ja kokoonpano

Kokoa tämä laite tarkalleen ohjeiden mukaan, jotka löytyvät tästä käsikirjasta. Tämä laite ei ole tarkoitettu asennettavaksi liikkuviin koteihin, karavaaneihin tai veneisiin.

Älä muokkaa tätä laitetta missään olosuhteissa.



VAROITUS! Käyttö

Lue tämä koko omistajan käsikirja ennen tämän laitteen käyttöä.

ÄLÄ JÄTÄ laitetta valvomatta kypsennyksen aikana.

ÄLÄ YRITÄ sammuttaa rasvapaloa vedellä tai muilla nesteillä.

SÄILYTÄ AINA ABC-sammutin helposti saatavilla.

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on vähentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai jotka eivät ole kokeneita ja taitavia, jos heille on annettu valvontaa tai ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.



VAROITUS! Säilytys ja käyttämättömyys

Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä. Pidä pistoke ja johto kuivina.

Älä jätä laitetta päälle käyttämättömänä aikana.

Säilytä laite sisätiloissa, kun sitä ei käytetä. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Laitteen puhdistus ja käyttäjähuolto eivät saa tapahtua ilman valvontaa.

SISÄLTÖ

Tervetuloa Napoleon!	195
Turvallisuus etusijalla	
Järjestelmän ominaisuudet	196
Aloittaminen	197
TÄRKEÄT TURVATOIMET	
Käyttö	198
Laitteen Käynnistäminen	
Grillausohjeet	
Käyttötilat	
Laitteen asetukset	
Napoleon Home -sovellus	
Kuinka käyttää rotisserieä	
Grillauskokemuksen tarkistuslista	
Kuinka maustaa valurautaritilät	
Grillausopas	208
Puhdistusohjeet	209
Huolto-ohjeet	211
Ruostumaton teräs vaativissa ympäristöissä	
Vianmääritys	212
Säännösten noudattaminen	214
Sähkösuunnitelma	215
Takuu	216
Kokoamisohjeet	217
Varaosat	222

Järjestelmän ominaisuudet

Puuhakkeen savustuskotelo maun tehostamiseen.

Valurautaiset ikoniset **WAVE**-keittotelineet erottuville paistomerkinnoille ja tasaiselle kypsennykselle.

Suuri lämmitysteline suuremman kypsennysalueen lisäämiseksi.

Wi-Fi- ja Bluetooth®-ohjausmahdollisuus.

Polttimen säätönupit.

KÄYTTÖ/POIS-kytkin.

2 lämpötilasensoria.

7" näyttöruutu

USB-laturi.

Helposti saavutettava rasvankeräin tehokasta huoltoa varten.

Kestävä sähköpoltin pitkäaikaiseen laatuun.

Musta jauhemaalattu taitettava sivutaso, jossa on integroitu työkaluteline.

Sähkönsyöttöjohto.

Helposti lukittavat pyörät lukitsevat laitteen turvallisesti paikoilleen.



Tässä omistajan käsikirjassa kuvattavat laitteet saattavat poiketa ostamastasi mallista. Esitely malli: REQ365

Aloittaminen

LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



VAARA / VAROITUS! Ilmoittaa vaarasta, joka voi johtaa tulipalaan, räjähdykseen, kuolemaan tai vakaviin fyysisiin vammoihin.



HUOMIO! Kuuma pinta. Tämän symbolin merkitsemät pinnat ovat erittäin kuumia.



VAROITUS / HUOMIO! Ilmoittaa vaarasta, joka voi johtaa lieviin fyysisiin vammoihin tai omaisuusvahinkoihin.



Tärkeää tietoa.



Käytä suojakäsineitä.



VAARA / VAROITUS! Sähköiskun vaara, joka voi johtaa tulipalaan, räjähdykseen, kuolemaan tai vakaviin fyysisiin vammoihin.



Käytä suojalaseja.



VAARA! Sammuta sähkösyöttö välittömästi ja irrota se.

TÄRKEÄT TURVATOIMET

- Älä käytä laitetta, jos pistokkeen liitântä on vaurioitunut.
- Sähkönsyöttöjohto tulee tarkistaa säännöllisesti vaurioiden varalta, eikä laitetta saa käyttää, jos johto on vaurioitunut.
- Jos johto on vaurioitunut, se tulee vaihtaa Napoleonin valtuuttaman jälleenmyyjän, huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
- Älä käytä laitetta sateessa tai seisoessasi vedessä.
- Älä käytä laitetta 3 metrin (10 jalan) etäisyydellä uima-altaasta, lammikosta tai muusta vesialueesta.
- Älä käytä laitetta lämmittimenä.
- Laitteen ympärillä olevan alueen tulee olla vapaa syttyvistä nesteistä ja muista palovaarallisista materiaaleista, kuten moppeista, rättien, luutoista ja paperista, sekä liuottimista, puhdistusaineista ja bensiinistä.
- Rasvankeräimen tulee olla paikoillaan aina, kun laite on käytössä.
- Vammojen välttämiseksi käytä vain Napoleonin erityisesti suosittelemaa lisävarustetta.
- Älä säädä keittotelineitä, kun laite on käynnissä tai kuuma.
- Anna laitteen ja kerätyn rasvan tai ruoan pisaroiden jäähtyä ennen siirtämistä, puhdistamista, huoltamista tai säilyttämistä.
- Älä käytä laitetta vilkkaasti liikennöidyillä alueilla. Johto tulee järjestää niin, ettei sitä vedä lapset tai se aiheuta kompastumisvaaraa.
- Pidä kaikki sähkökaapelit eristyneinä kuumista pinnoista.
- Sähköiskujen välttämiseksi älä upota johtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
- Käänä ohjaimet pois päältä ennen pistokkeen irrottamista seinäpistorasiasta.
- Älä anna kylmän veden (esim. sateen, kastelulaitteen, letkun, painepesurin) koskettaa kuumaa grilliä.
- Älä peitä keittopintaa yli 75 %:lla keittoastioilla.
- Pidä aina riittävä etäisyys syttyvistä materiaaleista: 26" (660 mm) laitteen takaosasta ja 10" (254 mm) sivuilta.
- Vinylisivujen tai lasipaneelien läheisyydessä suositellaan 24" (610 mm) lisäetäisyyttä.
- Älä käytä laitetta muuhun tarkoitukseen kuin siihen, mihin se on suunniteltu. Polttoainetta, kuten brikettejä, ei saa käyttää tämän grillin kanssa.
- Käytön aikana laite kuumenee. Varo, ettet kosketa lämmityselementtejä tai osia, jotka on merkitty kuuman pinnan symbolilla.

LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

VAROITUS! Noudata kaikkia eritelmiä ja ohjeita tarkasti tulipalon, omaisuusvahinkojen, henkilökohtaisten vammojen tai kuoleman estämiseksi.

VAROITUS! Saavutettavat osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä nuoret lapset pois.



Käyttö

LAITTEEN KÄYNNISTÄMINEN

Onko tämä ensimmäinen kerta? Suorita poltto

Käytä laitetta täysillä 30 minuutin ajan kansi kiinni. On normaalia, että laite päästää lievää hajua ensimmäisellä käytöllä.

Tämä johtuu sisäisten maalien ja valmistusprosessissa käytettyjen voiteluaineiden polttamisesta, eikä tämä toistu myöhemmin.

Laitteen Käyttö

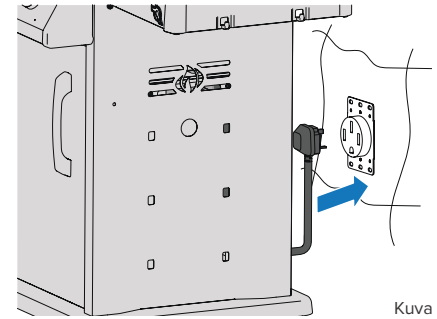
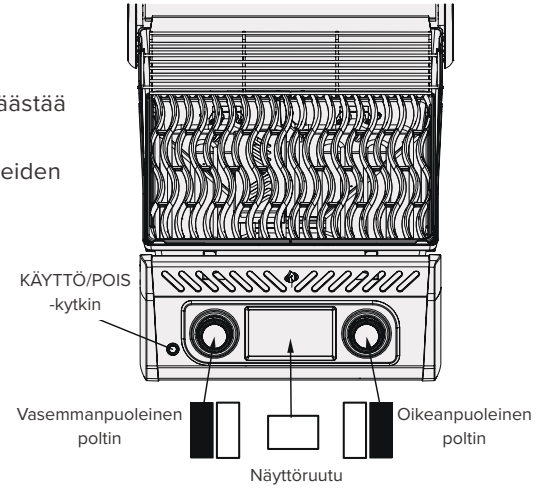
1. Liitä laite sähköpistorasiaan. (Kuva 1)
2. Avaa laitteen kansi.
3. Paina KÄYTTÖ/POIS -kytkintä. (Kuva 2)
4. Valitse aloitussivulta käyttötila kosketusnäytöltä tai oikeasta nupista. Katso Nuppien toiminnot.
5. Säädä polttimen lämpötilatasoja nuppejen tai näytön avulla tilojen mukaan. (Kuva 3)

Huom: Kaikkien tilojen on aloitettava laitteesta.

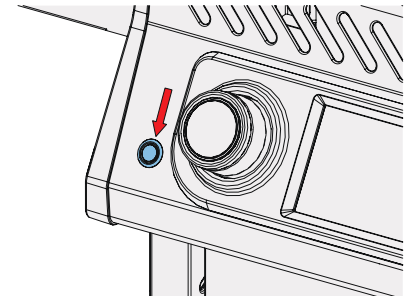
Laitteen ominaisuus: Automaattinen sammumisaika

Mielenrauhan ja energian säästämiseksi laitteessa on automaattinen sammumisaika. **Kypsennystilassa** laite sammuu 2-21 tuntiin käyttämättömyyden jälkeen; viimeksi valittu lämpötila-asetus määrää ajan, ennen kuin laite sammuu.

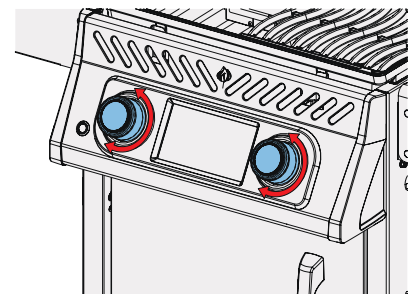
LÄMPÖTILAYHTEENVETO - KYPSENNYSTILA (VASEN JA OIKEA NUPPI)	SAMMUMISAIKA (TUNNIT)
1 (MATALA)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (KESKITASO)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (KORKEA)	2



Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3

VAROITUS! Käytä laitetta tasaisella ja vakautetulla pinnalla.

VAROITUS! Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja.

VAROITUS! Älä säädä keittotelineitä, kun laite on kuuma tai käynnissä.



GRILLAUSOHJEET

Vasemman ja Oikeanpuoleisen Sähkölämmittimen Käyttö

- Esilämmitä laite noin 20 minuutin ajan ennen ruoanlaittoa. Käytä molempia sähkölämmittimiä täysillä kansi kiinni, kunnes lämpötila saavuttaa vähintään 500°F (260°C).
- Keittotelineet voidaan öljytä ennen esilämmitystä, jotta vähennetään liiman muodostumista grillaamalla vähärasvaista lihaa, kuten kananrintaa tai sianlihaa.
- Poista lihan ylimääräinen rasva estääksesi liekkien syntymistä tai vähennä laitteen lämpötilaa.
- Lyhyen ajan kypsennettävä ruoka, kuten kala ja vihannekset, voidaan grillata kansi auki.
- Grillaaminen kannen ollessa kiinni varmistaa korkeammat ja tasaisemmat lämpötilat, jotka kypsentävät lihan tasaisemmin ja voivat lyhentää kypsennysaikaa.
- Ruoat, jotka vaativat yli 30 minuuttia kypsentämistä, kuten paistit, voidaan kypsentää epäsuorasti sähkölämmittimen avulla. Katso **Epäsuora Grillaus**.

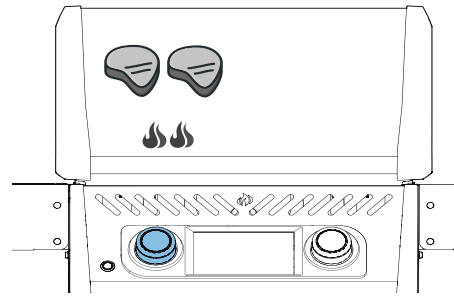
Suora grillaus

Tätä menetelmää käytetään usein paistamiseen tai ruoan kypsentämiseen vain lyhyen aikaa, kuten hampurilaisiin, pihveihin, kanaan tai vihanneksiin.

Aseta ruoka keittotelineille suoraan lämmön päälle. (Kuva 1)

Paista liha ensin, jotta mehut ja maku jäävät sisälle.

Laske grillin lämpötilaa loppukypsennystä varten oman mieltymyksesi mukaan.



Kuva 1

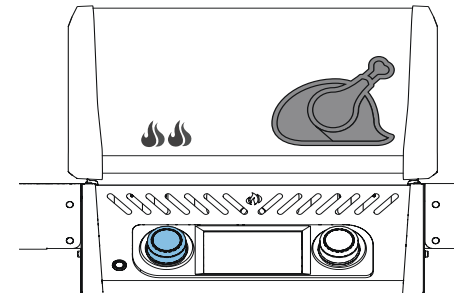
Epäsuora grillaus

Tässä menetelmässä käytetään alhaisempia lämpötiloja ja lämpö kiertää ruoan ympärillä kypsentaen sen hitaasti ja tasaisesti. Käytä tätä menetelmää suurempien lihapalojen tai ruokien, jotka ovat alltiita liekeille, kuten paistin, kanan tai kalkkunan, kypsentämiseen.

Aseta ruoka polttimelle, joka on KÄYNNISTETTY, ja vastakkaisen polttimen lämpö kypsentää ruoan. (Kuva 2)

Aloitussivulta valitse **Kypsennystila**. Aseta haluamasi lämpötila.

Matalammalla lämpötilalla ja hitaammalla kypsennysajalla saavutetaan mureampaa lihaa.



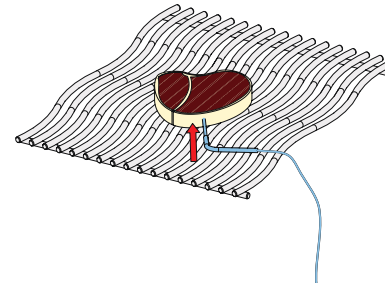
Kuva 2

Lämpötilamittarit

Laitteessa on kaksi lämpötilamittaria, jotka liitetään ohjauspaneelin alapuolelle. Katso **Kokoamishjeet**.

Ennen ruoanlaittoa, aseta mittarien kärjet lihan paksuimpaan kohtaan, vältä luita ja rasvaa saadaksesi ruoan sisälämpötilan. (Kuva 3)

Säilytä sisätiloissa, kun niitä ei käytetä. Käytä vain laitteelle suositeltuja lämpötilamittareita.



Kuva 3

VAROITUS! Hiili tai muut vastaavat syttyvät polttoaineet eivät sovi käytettäväksi tämän laitteen kanssa.

VAROITUS! Älä jätä ruokaa valvomatta käyvälle sähköpolttimelle.

VAROITUS! Älä käytä laitetta pitkien katosten alla. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa tulipaloon tai henkilökohtaisiin vammoihin.



Ylikuumenemislämpötila

Laite havaitsee liialliset lämpötilat, jotka ovat tavallisen tai suositellun alueen ulkopuolella, estääkseen ylikypsentyksen.

Jos laitteen lämpötila ylittää 850°F (455°C), näyttöön ilmestyy varoitusilmoitus käyttäjälle. (Kuva 4)

Kun varoitus on aktivoitu, käyttäjällä on 10 sekuntia aikaa hyväksyä varoitusilmoitus, tai laite sammuu kokonaan, näyttäen ilmoituksen, että yksikkö on sammutettu ja sen käynnistäminen on tarpeen, jos halutaan jatkaa toimintaa.

Huom: Laite sammuu, jos lämpötila ylittää 900°F (485°C).



Kuva 4

Aloitussivu

Aloitussivulla on yleiskatsaus kaikista saatavilla olevista tiloista, toiminnoista ja asetuksista käyttäjälle. (Kuva 5)

Kääntämällä oikeaa nuppia käyttäjä voi tarkistaa valitun valikon sinisellä korostetulla tekstillä.

Aktivoidakseen valitun tilan, toiminnon tai asetuksen, käyttäjän on painettava oikeaa nuppia.

HUOM: Vaihtaaksesi tilojen välillä, sinun on palattava **aloitussivulle** ja valittava haluttu tila; tämä peruuttaa nykyisen tilan.



Kuva5

Nappien Toiminnot

	VASEN NUPPI		OIKENEN NUPPI	
	KÄÄNNÄ	PAINA	KÄÄNNÄ	PAINA
ALOITUSSIVU			Korostaa painiketta/tilaa sinisellä valinnaksi.	Valitsee/aktivoi korostetun painikkeen/tilan.
KYPSENNÄ	Säätää sähkölämmittimen 0 (Lämmitin POIS) ja 10 (KORKEA) välillä.	Siirtyy takaisin aloitussivulle.	Säätää oikeaa sähkölämmittimen 0 (Lämmitin POIS) ja 10 (KORKEA) välillä.	Pysäytä.
UUNI	-	Siirtyy takaisin aloitussivulle.	Säätää lämpötilaa.	Aloita/Pysäytä.
SAVUSTIN	Valitse lämpötila seuraavasta: 200°F-280°F (100°C-140°C).	Siirtyy takaisin aloitussivulle.	Säätää savutason OFF - MATALA - KORKEA.	Aloita/Pysäytä.
AJASTIN	Valitse tunnit 0-9.	Peruuttaa ajastin-tilan ja palaa aloitussivulle.	Valitse minuutit 0-59.	Aloittaa ja palaa aloitussivulle.
PUHDISTA	-	Siirtyy takaisin aloitussivulle.	Säädä ajankestoa.	Aloita/Pysäytä.
ASETUKSET	-	Siirtyy takaisin aloitussivulle.	Siirtyy vaihtoehtojen välillä ja korostaa valinnan.	Valitsee korostetun vaihtoehdon.
NUKKUMAAN	-	Return to previous activated mode.	-	Peruuttaa ja siirtyy aloitussivulle.

VAROITUS! Älä koskaan lämmitä suljettuja lasi- tai metallikontteja ruokaa laitteessa. Paineen kertymisen vuoksi astia voi räjähtää, mikä voi aiheuttaa henkilökohtaisia vammoja ja/tai vahingoittaa laitetta.

VAROITUS! Puhdista rasva säännöllisesti koko laitteesta, mukaan lukien rasvankeräin ja keittotila, kertymien ja rasvapaloiden välttämiseksi.



KÄYTTÖTILAT

! **TÄRKEÄÄ!** Tilojen vaihtaminen tai käynnistäminen sovelluksessa ei ole mahdollista.

Kypsennystila

Kun aloitat **Kypsennystilassa**, näytön nappiasento on asetettu 0:aan. Lämpötilaa voidaan säätää näyttöruudun tai nappien avulla; käännä oikeaa ja vasenta nuppia 0:sta (Lämmitin POIS) 10:een (KORKEA lämpötila). Kun toinen tila valitaan, nappiasento palaa takaisin 0:aan. (Kuva 1)

Ylikypsentämisen estämiseksi laite sammuu automaattisesti tietyn käyttämättömyysajan jälkeen, jos molemmat nappit ovat päällä.

Katso **Automaattinen Sammumisaika -taulukko**.

HUOM: Oikean nappin painaminen ei peruuttaa tilaa. Tila muuttuu vain, jos valitaan toinen tila.

Uunimoodi

Laajentaaksesi ruoanlaittotoitojasi, käytä **Uunimoodia**, jotta ulkolaitteesta tulee perinteinen keittiöuuni.

Uunimoodissa lämpötila-alue on 200°F - 500°F (100°C - 250°C). Lämpötilaa voidaan säätää 10°F (5°C) välein oikealla nupilla. (Kuva 2)

Ylikypsentämisen estämiseksi laite sammuu automaattisesti 5 tunnin käyttämättömyyden jälkeen (jos asetuksiin ei ole tehty muutoksia).

Puhdistustila

Puhdistustila on erinomainen menetelmä, kun puhdistat kypsennysritilöitä.

Puhdistuksen ja ruoanlaiton tarpeiden kohottamiseksi voit valita ajanjakson 10-30 minuutin välillä. Suositellaan valitsemaan 30 minuuttia, kun käytät **Puhdistustilaa** ensimmäistä kertaa.

Tämän toiminnan aikana laite saavuttaa maksimaalisen sisäntulojännitteen valitun ajan mukaan. Katso **Puhdistusohjeet**.

Savustustila

VAROITUS! Laite on kuuma käytön aikana. Poista ritilät lämpöä kestäviä hansikkaita käyttäen tai kun laite on täysin jäähtynyt.



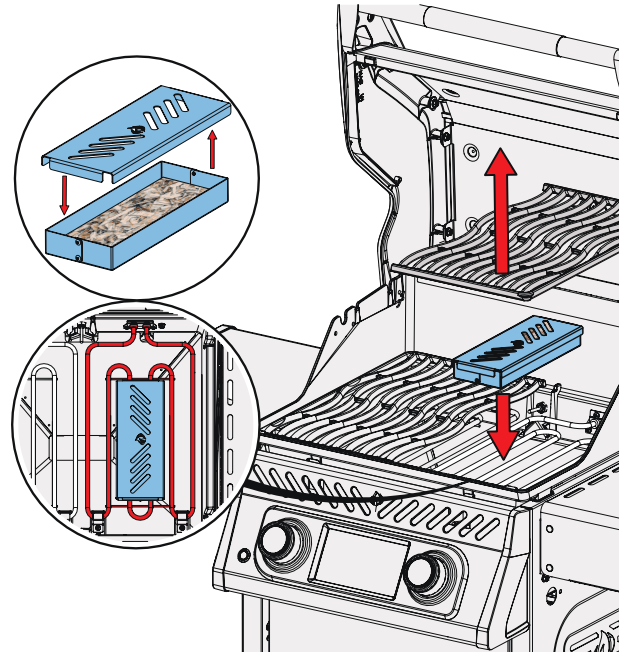
Poista kypsennysritilä ja aseta savustuslaatikko suoraan oikealle sähkölämmittimelle. Laita pieni määrä puupaloja savustuslaatikon kiinteään osaan, sulje savustuslaatikon kansi ja aseta kypsennysritilä takaisin paikalleen. (Kuva 3)



Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3

VAROITUS! ÄLÄ YRITÄ avata korkean jännitteen terminaalia. Näin toimiminen mitätöi laitteen takuun.

HUOMIO! Sähköiskun riski. Pidä sähkösyöttöjohto kuivana ja maasta eristyneenä. Jatkuvan suojan varmistamiseksi sähköiskuilta, liitä vain kunnolla maadoitettuihin pistorasioihin. Huollon tulee suorittaa ammattilainen, kun laite on irrotettu sähköverkon syötöstä.



Valitse haluttu savutaso: MATALA - KORKEA. (Kuva 4)

Erilaiset puut (esim. omena, pähkinä, hikkori) tuottavat erilaisia makuja, ja ne ovat saatavilla useina muotoina: palat, sirut, jauhe tai pelletit.

Pieni savuharso riittää saamaan mukavan savuisen maun ruokaan, joten ole tarkkana käytettävän puun määrän kanssa.

! **TÄRKEÄÄ!** Liian paljon savua voi jättää ruokaan epämiellyttävän makuisen nokisen kerroksen.

Kun savustustila on valittu (MATALA tai KORKEA), molemmat lämmittimet käynnistyvät täydellä teholla 6 minuutin ajaksi savulähteen sytyttämiseksi.

Vasenta sähkölämmittintä käytetään säätämään laitteen lämpötila 200°F:stä 280°F:ään (100°C:sta 140°C:een). (Kuva 4)

Oikeaa sähkölämmittintä käytetään savutasojen ylläpitämiseen, voit käyttää joko puupaloja tai pelletit.

Ylikypsytämisen estämiseksi laite sammuu automaattisesti 10 tunnin käyttämättömyyden jälkeen (jos asetuksiin ei ole tehty muutoksia).

HUOM: Lämpötila säädetään 10°F (5°C) välein, oletuslämpötila on 200°F (100°C).



Kuva 4



Kuva 5

Ajastin (Sekuntikello)

Tämä ominaisuus EI ole linkitetty **Keitto-**, **Uuni-** tai **Savustustilaan**, eikä se nollaa tai peruuta, jos toinen tila valitaan. Ajastinta voidaan säätää milloin tahansa laitteen käytön aikana ruoanlaiton tarpeiden täyttämiseksi. (Kuva 5)

Tämä ominaisuus näkyy vain, jos ajastin on aktivoitu, ja se lähettää ilmoituksen, kun ajastin on käynyt loppuun.

HUOM: Maksimimäärä, joka voidaan asettaa, on 10 tuntia.

(Vasen säätönappi: 9 tuntia + Oikea säätönappi: 59 minuuttia.)

Hälytys

Tämä ominaisuus tuottaa hälytysäänen, joka ilmoittaa käyttäjälle, kun toiminto on suoritettu. Laitteen hälytysääni aktivoituu, kun asetettu lämpötila, asetettu ajastin tai sähkölämpötilamittari on saavutettu.

Laite tuottaa myös hälytysäänen, jos se saavuttaa liiallisia lämpötiloja.

GRILLAUKSEN AMMATTILAISEN VINKKI

Liota puupaloja ennen grillaamista. Ne palavat hitaammin, mikä lisää savun makua.

TURVALLISUUS ETUSIJALLA

Puhdistustilassa pinnat saattavat kuumentua tavallista enemmän, joten lapset tulee pitää loitolla.

VAROITUS! Käytä vain käsittelemätöntä puuta tai puuta, joka on ostettu valtuutetulta Napoleon-jälleenmyyjältä.

VAROITUS! Grillikastikkeet ja suola voivat olla syövyttäviä ja aiheuttaa grillin osien nopeaa kulumista, ellei niitä puhdisteta säännöllisesti.

VAROITUS! Vältä suojaamatonta kosketusta kuumiin pintoihin.

LAITTEEN ASETUKSET

Asetussivu



Kun Asetukset on valittu, käyttäjä voi mukauttaa seuraavia:

- **Kieli**

Käyttäjä voi valita neljästä saatavilla olevasta kielestä: englanti, ranska, espanja ja saksa. (Kuva 1)

- **Lämpötilayksikkö**

Lämpötilayksikkö voi olla Fahrenheit tai Celsius. Oletuslämpötilayksikkö on Fahrenheit. (Kuva 2)

- **Järjestelmän ääni**

Laitteesta kuuluu napsautusääni jokaisesta toiminnosta ja valinnasta näyttöruudulla. Tämä voidaan asettaa PÄÄLLE tai POIS. (Kuva 3)

- **Hälytyssignaali**

Hälytyssignaali kuuluu, kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun ajastin on päättynyt. Hälytyssignaali voidaan valita PÄÄLLE tai POIS. (Kuva 4)

HUOM: Äänenvoimakkuutta ei voi säätää.

- **Ohjelmistoversion tiedot**

Ohjelmistoversion ja DSN (digitaalinen sarjanumero) löytyvät tältä osalta. Siirry asetussivulle ja valitse Tiedot-painike nähdäksesi ohjelmistotiedot. (Kuva 5)

- **DSN**

Digitaalinen sarjanumero. Käytetään laitteen tunnistamiseen, kun yhdistät sen mobiilisovellukseesi. Tätä numeroa voidaan myös tarvita, jos soitat Napoleonin asiakastukeen.



Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3



Kuva 4



Kuva 5

TURVALLISUUS ETUSIJALLA

Älä peitä polttimen kypsennysaluetta enempää kuin 75 % astioilla (esim. paistinpannuja, uunipeltiä tai kattiloita).

GRILLAUKSEN AMMATTILAISEN VINKKI

Käytä lämpömittaria tarkistaaksesi lihan sisälämpötilan varmistaaksesi, että se on kypsennetty täydellisesti.

Yhteenvetosivu

Kun **Yhteenvetosivu** on valittu, näyttö näyttää yhteenvedon nykyisestä tilasta ja anturin lämpötilasta. (Kuva6)

Tämä sivu voidaan poistaa yksinkertaisesti työntämällä vasenta nuppia palataksesi edelliseen valikkoon. Peruaksesi tai siirtyäksesi **Aloitussivulle**, paina oikeaa nuppia.

HUOM: Anturin lämpötilat voidaan nähdä vain näytöltä ja säätää Napoleon Home -sovelluksesta.



Kuva 6

NAPOLEON HOME -SOVELLUS

Pääset laitteeseesi etäyhteydellä lataamalla **Napoleon Home -sovelluksen** App Store®:sta ja Google Play Store®:sta, jolloin voit laajentaa ruoanlaittotaitojasi.

Sovelluksen käyttöön pääsemiseksi sinun on luotava tili seuraamalla sovelluksessa annettuja ohjeita. Katso lisätietoja kohdasta **Älylaitteesi yhdistäminen**.

Yhdistämällä laitteesi **Napoleon Home -sovellukseen** Wi-Fi-yhteyden kautta voit:

- Säädä laitteen lämpötilaa.
- Kun anturit ovat kytkettyinä, valita anturien kohdelämpötila.
- Asettaa ajastimen.
- Vaihtaa lämpötilayksikköjen välillä (F/C).
- Lopettaa nykyisen aktiivisen tilan.
- Sammuttaa laitteen.

Kaikki ilmoitukset ja hälytykset lähetetään sovelluksen kautta, jotta pysyt yhteydessä valmistaessasi suosikkireseptejäsi.

HUOM: Sovelluksessa ei voi vaihtaa tai käynnistää tiloja.



Skannaa tämä QR-koodi saadaksesi suoran pääsyn Napoleon Home -sovelluksen verkkosivuille.



Älylaitteesi yhdistäminen

Lataa **Napoleon Home -sovellus** ja yhdistä laitteesi sovellukseen Wi-Fi-yhteyden kautta seuraamalla näitä vaiheita:

1. Rekisteröidy **Napoleon Home -sovellukseen** tai kirjaudu sisään Facebook-, Google- tai Apple-tililläsi. (Kuva 1)
2. Syötä käyttäjätiedot ja luo salasana tilille. Valitse maa, jossa laite sijaitsee. (Kuva 2)
3. Vaiheessa 2 syötetyt tiedot rekisteröidään **Napoleon Home -sovellukseen**, ja vahvistus lähetetään annettuun sähköpostiosoitteeseen. (Kuva 3)



Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3

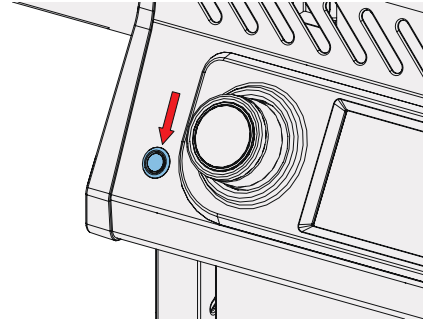
4. Avaa sähköpostilaatikkosi ja valitse vahvistuslinkki.

HUOM: Vahvistuslinkki on avattava laitteessa, johon **Napoleon Home -sovellus** on asennettu. (Kuva 4)

5. Jos sähköpostia ei löydy, klikkaa **Lähetä vahvistuslinkki** uudelleen ja tarkista roskapostikansio.
6. Varmista, että laitteesi on päällä. (Kuva 5)
7. Valitse **Lisää laite**. (Kuva 6)
8. Hyväksy käyttöoikeudet. (Kuva 7)
9. Etsi laitteet ja valitse laite luettelosta. (Kuva 8)
10. Valitse Wi-Fi-verkko ja syötä tunnustietosi. (Kuva 9)
11. Syötä laitteellesi mukautettu nimi tai käytä oletusnimeä. (Kuva 10)
12. Olet nyt yhdistetty!



Kuva 4



Kuva 5

HUOM: Jos tarvitset uudelleenliittämää Wi-Fi:iin, seuraa näitä vaiheita:

1. Paina ja pidä virtanappia painettuna 10 sekunnin ajan.
2. Vapauta virtanappi, kun LED-valo alkaa vilkkua.
3. Seuraa vaiheita 7–11 **Älylaitteesi yhdistäminen**.

Asetukset

Päästäksesi **Asetussivulle** siirry oikeaan yläkulmaan ja valitse tämä symboli:



Selaa alaspäin päästäksesi vaihtoehtoihin, joissa voit vaihtaa F°:stä C°:hen. Muuttaaksesi laitteen nimeä tai sen huonetta/sijaintia, selaa alaspäin ja valitse Muokkaa laitteen asetuksia. (Kuva 11)



Kuva 6



Kuva 7



Kuva 8



Kuva 9



Kuva 10



Kuva 11

OLE VAROVAINEN!

Grillin kansi ja koko tulipesä voivat kuumentua hyvin kuumiksi käytön aikana.

KUINKA KÄYTTÄÄ ROTISSERIEÄ

Rotisserie-sarjan kokoaminen (jos hankittu)

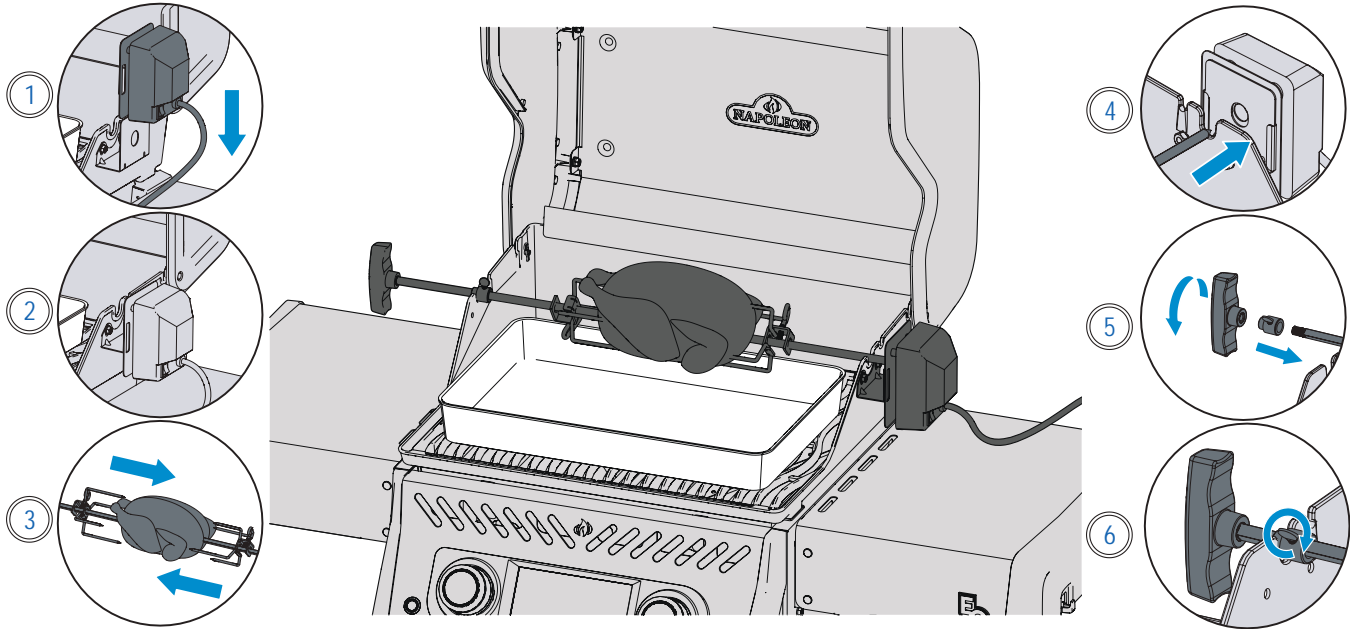
Huom: Erittäin korkea lämpötila voi vaurioittaa lämmitystelineitä. Poista se ennen kuin asennat rotisserie-varren.

1. Asenna rotisserie-moottori laitteen sivulle kiinnitystelineiden avulla. Joissakin malleissa on esiasennetut telineet.
2. Kun teline on kiinnitetty laitteeseen, liu'uta rotisserie-moottori telineeseen.
3. Liu'uta ensimmäinen rotisserie-haarukka varren keskikohdan yli ja kiinnitä se paikalleen. Aseta liha rotisserie-varteen ja työnnä liha haarukkaan. Liu'uta toinen rotisserie-haarukka varren vastakkaiseen päähän ja työnnä haarukka lihaan, kunnes se on tukevasti paikallaan. Kiinnitä haarukka paikalleen.

4. Aseta varren terävä pää varovasti rotisserie-moottoriin ja aseta vastakkainen pää ripustimille. Lihan raskas puoli roikkuu luonnollisesti alaspäin tasapainottaakseen kuormaa.
5. Liu'uta päätytuki varteen, kunnes se on ohjaimen sisäpuolella. Tämä estää varren sivuttaisen liikkeen.
6. Kiinnitä päätytuki ja varren kahva. Aseta metallinen astia lihan alle keräämään tippuvat rasvat.



TÄRKEÄÄ! Käytä aina suojakäsineitä käsitellessäsi laitteen osia.



Vinkejä rotisserieä käytettäessä:

- Käytä polttimia korkealla lämmöllä, kunnes liha ruskistuu. Vähennä sitten lämpötilaa ja pidä kansi kiinni.
- Käytä lämpömittaria tarkistaaksesi lihan sisälämpötilan.
- Paistit ja siipikarja pitäisi ruskistua ulkopuolelta ja pysyä mureina sisältä.
- Käytä tiputuksia liha-astian kastamiseen ja kastikkeen valmistamiseen.
- Kolmen kilon kana vie noin 1½ tuntia keskilämmöllä tai korkeammalla.
- Ole tietoinen rotisserie-moottorisi kapasiteetista. Älä ylikuormita laitteita.
- Varmista, että laitot aina tasapainoisen kuorman rotisserieen.

Kuinka kypsentää useita kanoja

1. Sido tai kiinnitä siivet kanan runkoon.
2. Liitä ensimmäinen haarukka: Liu'uta rotisserie-haarukka varteen.
3. Aseta ensimmäinen kana: Liitä ensimmäinen kana varteen, kunnes se on rotisserie-haarukan tukemana paikallaan. Kiinnitä haarukka.
4. Aseta seuraavat kanat: Liitä seuraavat 2 kanaa varteen niin, että kaikki kanat ovat lähellä toisiaan.
5. Liitä toinen haarukka: Liu'uta toinen rotisserie-haarukka varteen ja työnnä se kanan sisään, kunnes kaikki 3 kanaa ovat tiiviisti yhdessä. Kiinnitä haarukka.

VAROITUS! Purkaa rotisserie-osat kypsentämisen jälkeen, pese lämpimällä saippuvedellä ja säilytä sisätiloissa.

VAROITUS! Käytä lämmönkestäviä grillikäsineitä käsitellessäsi kuumia rotisserie-osia.

VAROITUS! Irrota rotisserie-pistoke pistorasiasta, kun grilli ei ole käytössä.



GRILLAUSKOKEMUKSEN TARKISTUSLISTA

Viittaa tähän listaan joka kerta, kun grillaat.

Lue omistajan käsikirja

Varmista, että olet lukenut omistajan käsikirjan ja kaikki turvallisuusohjeet.

Puhdista rasvapatja

Varmista aina, että puhdistat rasvapatjan ennen grillaamista estääksesi tulipalot ja liekkiin syttymiset.

Tarkista johto

Varmista, että laite on sammutettu ja jäähtynyt. Tarkista virtajohto mahdollisten vaurioiden, kuten kulumisen tai viiltojen, varalta. Vaihda virtajohto ennen käyttöä, jos se on vaurioitunut.

Esilämmitä ja puhdista ritilät

Voitele ritilät kasviöljyllä ja esilämmitä laite, jotta ylimääräinen jäämä palaa pois ja tarttumisen estyy. Puhdista valurautaritulat messinkiharjalla ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät ruostumattomasta teräksestä valmistetulla harjalla.

Katso **Puhdistusohjeet**.

HUOM: Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kypsennysritilät ovat korroosionkestäviä ja vaativat vähemmän huoltoa kuin valurautaritulat.

Valmistelualue

Varmista, että kaikki grillaamiseen tarvittavat välineet, mausteet, kastikkeet ja astiat ovat ulottuvillasi. Älä jätä ruokaa valvomatta, sillä se voi palaa.

Älä kurkista ja käännä vain kerran

Yritä välttää kannen avaamista ja kurkistamista liikaa, sillä lämpö voi karata ja vaikuttaa lämpötilaan ja kypsymisaikoihin. Käännä ruokasi vain kerran, erityisesti pihvi ja kana.

Jätä tilaa

Jätä tilaa grillille ja ruokien väliin, jotta sinulla on tilaa liikutella ruokaa tarvittaessa.

Käytä lämpömittaria/antureita

Käytä lämpöantureita tai lämpömittaria varmistaaksesi, että ruoka on kypsytetty kunnolla. Noudata oikeita lämpötilasuosituksia kaikille lihatyypeille, erityisesti siipikarjalle.

GRILLAUKSEN AMMATTILAISEN VINKKI

Esilämmitä aina grilli ennen kypsentämistä, jotta jäljelle jääneet jäämät palaavat pois ja ruoka ei tartu ritilään.

GRILLAUKSEN AMMATTILAISEN VINKKI

Inspiroidu luomaan herkullisia aterioita resepteistä ja grillaustekniikoista, jotka löydät osoitteesta www.napoleon.com ja Napoleonin keittokirjoista.

RASVA- JA ÖLJYVALINTA!

- Rypäleensiemenöljy
- Auringonkukkaöljy
- Soijapapuöljy
- Extra virgin -oliiviöljy
- Rypsiöljy

Jos nämä eivät ole saatavilla, valitse öljy tai rasva, jolla on korkea savupiste. Älä käytä suolattuja rasvoja, kuten voita tai margariinia.








KUINKA MAUSTAA VALURAUTARITILÄT

Tämä menettely on **SUORITETTAVA** ennen ensimmäistä käyttöä ja toistettava joka 3–4. käytön jälkeen, jotta ritilät pysyvät kuin uutena.

1. Poista valurautaritulat laitteesta.
2. Pese ritilät lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla. Taputtele kuivaaksi ja anna ritilöiden kuivua kokonaan.
3. Levitä rasvaa/öljyä tasaisesti silikoniharjalla molemmille puolille.
4. Asenna kypsennysritilät takaisin.
5. Esilämmitä laite 175°C - 200°C:seen (350°F - 400°F).
6. Kypsennä 30 minuuttia.
7. Levitä toinen tasainen kerros rasvaa/öljyä kypsennysritilöille ja jatka kypsentämistä vielä 30 minuuttia.
8. Ritilät ovat nyt maustettu.

HUOM: Jos valurautarituloihin on muodostunut ruostetta, poista ruoste hankauslautalla tai messinkiharjalla ja toista maustamisprosessi.

Grillausopas

RUOKA	OHJAUSNAPPIEN ASETUS / TILA	KYPSENNYSAIKA	EHDOTUKSIA
 Pihvi 1 tuuma (2,54 cm) paksu	KORKEA – 2 minuuttia kummaltakin puolelta. TILA – Kypsennä	Raa'aksi – 4 minuuttia	Pyydä, että leikkuupinnassa on marmoroitunutta rasvaa. Rasva on luonnollinen pehmentäjä ja pitää lihan mehukkaana.
	KORKEA – Korkea lämpötila 2 minuuttia kummaltakin puolelta, sitten vaihda keskilämpötilaan. TILA – Kypsennä	Keskikohdan kypsäksi – 6 minuuttia Hyvin kypsäksi – 8 minuuttia	
 Hampurilainen ½ tuumaa (1,27 cm) paksu	KORKEA – 2 minuuttia kummaltakin puolelta. TILA – Kypsennä	Raa'aksi – 4 minuuttia	Pidä pihvit kaikilta osin samanpaksuisina tasaisen kypsymisajan varmistamiseksi. Pihvit, jotka ovat 1 tuuma (2,54 cm) paksuja tai enemmän, tulisi grillata epäsuoralla lämmöllä.
	KORKEA – 2 ½ minuuttia kummaltakin puolelta. TILA – Kypsennä	Keskikohdan kypsäksi – 5 minuuttia	
	KORKEA – 3 minuuttia kummaltakin puolelta. TILA – Kypsennä	Hyvin kypsäksi – 6 minuuttia	
 Kana	KORKEA, KESKILÄMPÖ, MATALA – 2 minuuttia kummaltakin puolelta, sitten keskilämmöltä matalalle lämmölle. TILA – Uunitoiminto kokonaisille kanoille. Kypsennystoiminto grillatuille kanapalasiin.	20 – 25 minuuttia	Viillä nivel, joka yhdistää reiden ja koiven, ¾ osaa läpi, jotta liha makaa tasaisesti polttimen päällä ja kypsyy tasaisesti.
 Possunleikkeet	KESKILÄMPÖ TILA – Savustin	6 minuuttia kummaltakin puolelta	Valitse paksut palat saadaksesi mureampaa lihaa. Poista ylimääräinen rasva.
 Sivupalat	KORKEA – Korkea lämpötila 5 minuuttia, sitten matala lämpötila, kunnes kypsyy. TILA – Savustin	20 minuuttia kummaltakin puolelta käännellen usein	Valitse vähärasvaiset lihavat kylkiliuat. Grillaa, kunnes liha irtaoo helposti luusta.
 Lampaankyljykset	KORKEA – Korkea lämpötila 5 minuuttia, sitten keskilämpötila, kunnes kypsyy. TILA – Savustin	15 minuuttia kummaltakin puolelta	Valitse paksut palat saadaksesi mureampaa lihaa. Poista ylimääräinen rasva.
 Hot dogit	KESKILÄMPÖ – Vaihda matalaan lämpötilaan. TILA – Kypsennä	4 – 6 minuuttia	Valitse suuremmat makkarat ja viillä ne pituussuunnassa ennen grillaamista.

Puhdistusohjeet

Laitteen ominaisuus: Puhdistustila

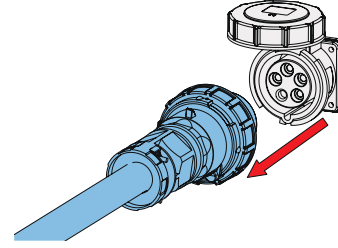
Laitteen **Puhdistustila** mahdollistaa kypsennysjäämien ja roiskeiden poistamisen erittäin korkealla lämpötilalla (750°F / 400°C).

1. Poista kaikki ruoka ja lisävarusteet laitteesta.
2. **Aloitussivulta** valitse Puhdistus.
3. Säädä ajastinta liukusäätimellä. Maksimiajat ovat 30 minuuttia. (Kuva 1)
4. Paina oikeaa nuppia tai kosketa START-kuvaketta aloittaaksesi **puhdistusoperaation**.
5. Laite sammuu automaattisesti, kun toimenpide on valmis. Jos hälytysominaisuus on päällä, laite ilmoittaa käyttäjälle hälytysignaaliilla puhdistusjakson päätyttyä.
6. Hio kypsennysritilöitä ruostumattomasta teräksestä valmistetulla harjalla ruostumattomille ritilöille tai messinkiharjalla valurautaritulöille.

HUOM: Tämä ominaisuus poistuu käytöstä, jos valitaan jokin muu asetuksista.

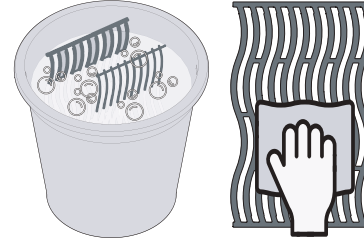


Kuva 1



Kuva 2

HUOMIO! Irrota laite pistorasiasta ennen käsinpesua. Anna jäähtyä ennen osien poistamista tai asentamista. (Kuva 2)



Kuva 3

Ensimmäinen Käyttö

Pese ritilät käsin vedellä ja miedolla astianpesuaineella poistaaksesi valmistusprosessista jääneet jäämät. **ÄLÄ** pese astianpesukoneessa. (Kuva 3)

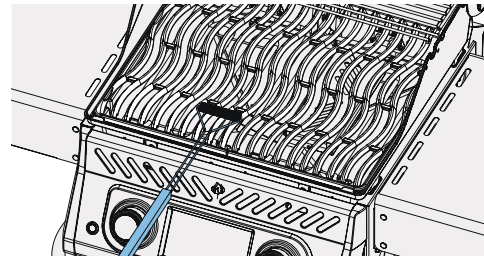
Huuhtelee huolellisesti kuumalla vedellä ja kuivaa täysin pehmeällä liinalla estääksesi kosteuden pääsyn valurautaan.

Valurautaritulät

- Mausta ritilät lisätäksesi suojakerroksen korroosion estämiseksi. Katso Grillausvinkit – **Kuinka maustaa valurautaritulät**.

Ruostumattomasta Teräksestä Valmistetut Ritilät (Jos varustettu)

- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kypsennysritilät voidaan puhdistaa esilämmittämällä grilli ja käyttämällä teräsharjaa jäämien poistamiseen. (Kuva 4)
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät muuttuvat pysyvästi väriltään säännöllisestä käytöstä johtuen korkeista lämpötiloista grillaamisen aikana.

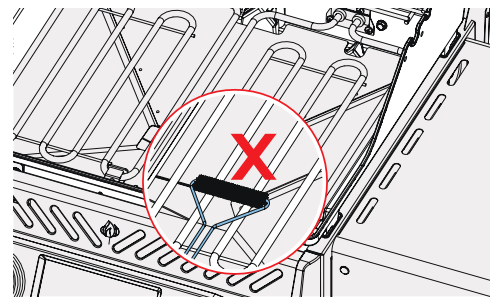


Kuva 4

Sähkölämmittimet



TÄRKEÄÄ! Älä käytä mitään tyyppistä harjaa sähkölämmittinten puhdistamiseen. Harjakset voivat vahingoittaa sähkölämmittintä. Katso Puhdistustila poistaaksesi kaikki jäänteet sähkölämmittimiltä. (Kuva 5)



Kuva 5

VAROITUS! Älä upota sähkökomponentteja (esim. johdot, pistokkeet) veteen tai muihin nesteisiin puhdistettaessa.

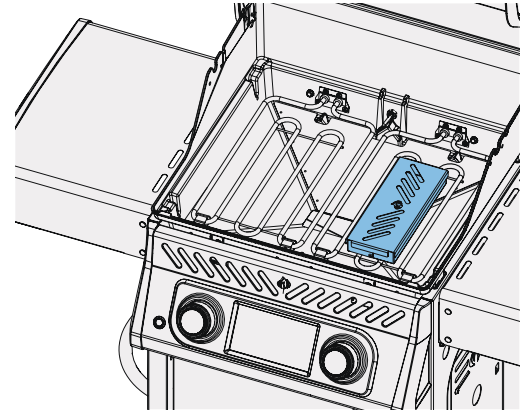
VAROITUS! Käsinpesu tulee tehdä vain, kun laite on jäähtynyt, palovammojen välttämiseksi.

VAROITUS! Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa maalatuilla, posliini- tai ruostumattomasta teräksestä valmistetuilla osilla, sillä se naarmuttaa pinnan.



Laitteen Sisällä

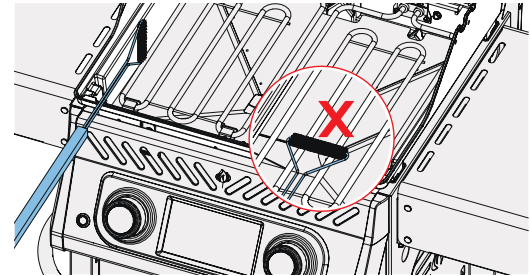
1. Poista savukomero (jos käytössä) ja pese se lämpimällä saippuavedellä. (Kuva 6)
2. Käytä pehmeää messinkiharjaa irtonaisen jätteen puhdistamiseen. Harjaa kaikki jätteet laitteen sisältä irrotettavaan tippakuppiin. ÄLÄ käytä harjaa sähkölämmittimille. (Kuva 7)
3. Poista pohjapinnoite (tippakupin rasvankeräin). Älä käytä hankaavia puhdistusaineita posliinipohjapintojen puhdistamiseen.
4. Poista itsepintaistehatrat liottamalla saippuavedessä lian irrottamiseksi. Puhdista ei-hankaavalla puhdistusaineella ja kiillota kuivaamalla puhtaalla liinalla.
5. Varmista, että grillauslevy on oikein paikoillaan uudelleen asennettaessa.



Kuva 6

Tippakuppi

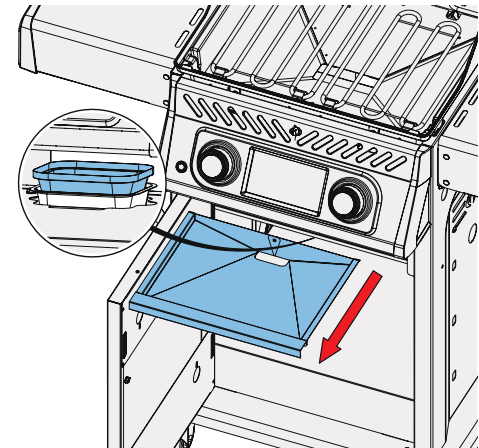
1. Vedä tippakuppi ulos laitteesta päästäksesi kertakäyttöiseen rasvankeräimeen tai puhdistaaksesi tippakupin. (Kuva 8)
 2. Raaputa tippakuppi puhtaaksi lastalla tai raapalla.
 3. Vaihtakaa kertakäyttöinen rasvankeräin 2-4 viikon välein grillin käytön mukaan (jos sovellettavissa).
- Puhdista usein rasvakerääntymisen välttämiseksi – noin joka 4-5 käyttökerralla. (Kuva 8)
 - Kysy tarvikkeita Napoleon Grill -myyjältäsi.



Kuva 7

Näyttöruutu

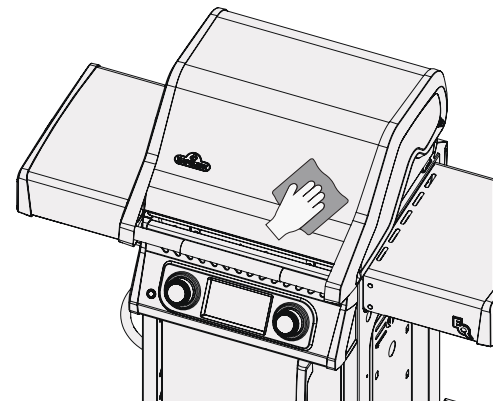
1. Irrota laite sähköverkosta.
2. Pyyhi kevyesti pöly näytön pinnalta kuivalla, nukkaamattomalla mikrokuituliinalla. Poista mahdolliset tarrat liinalta naarmujen välttämiseksi.
3. Vaikeissa tahroissa kostuta mikrokuituliina kevyesti vedellä ja pyyhi näyttöä mahdollisimman vähällä paineella.



Kuva 8

Ulkoiset Laitteen Pinnat

- Käytä vain ei-hankaavaa puhdistusaineita. Hankaavat puhdistusaineet tai teräsvilla voivat naarmuttaa pintaa.
- Pyyhi aina puu- eli raepinnan suuntaisesti. (Kuva 9)
- Käsittele posliinimalipinnoitteet varovasti.
- Paistettu emalipinta on lasimainen ja voi lohkeilla, jos siihen iskeydytään.
- Ruostumattoman teräksen osat muuttavat väriään kuumennettaessa ja voivat saada kultaisen tai ruskean sävyn. Tämä on normaalia eikä vaikuta laitteen suorituskykyyn.



Kuva 9

VAROITUS! Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja puhdistaessasi laitetta.

VAROITUS! Höyrypesurin käyttöä ei sallita.

VAROITUS! Kertynyt rasva on palovaarallinen. Puhdista rasva säännöllisesti koko laitteesta, mukaan lukien rasvankeräin, kertymien ja rasvapaloitiden välttämiseksi.



Huolto-ohjeet

Suosituksset

Tämä laite tulisi tarkistaa ja huoltaa perusteellisesti vuosittain pätevän huoltajan toimesta.

- Pidä aina riittävä etäisyys esineistä ilmanvaihtoaukkojen lähellä. Tämä mahdollistaa kuuman ilman poistumisen laitteesta, jotta lämmityselementit toimivat oikein.
- Älä koskaan estä ilmanvaihdon ilmatilaa.
- Laite on tarkoitettu ulkokäyttöön kotitalouksissa.
- Pidä laite poissa korroosiota aiheuttavista ympäristöistä.
- Peitä laite, kun sitä ei käytetä, elinkaaren pidentämiseksi.

RUOSTUMATON TERÄS VAATIVISSA YMPÄRISTÖISSÄ

Ruostumaton teräs hapettuu tai tahrantuu kloridien ja sulfiidien vaikutuksesta, erityisesti rannikkoalueilla, lämpimissä ja hyvin kosteissa ympäristöissä sekä altaiden ja porealtaiden läheisyydessä. Nämä tahrat näytävät ruosteelta, mutta ne voidaan helposti poistaa tai estää.

Pese ruostumattomat ja kromatut pinnat 3-4 viikon välein. Puhdista lämpimällä saippuavedellä.



TÄRKEÄÄ! Ohjeiden noudamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoja, joita ei korvata laitteen takuun piiriin.

Vaiheet sähköpolttimien vaurioitumisen välttämiseksi

1. Älä koskaan sammutta liekkiä tai hallitse liekkien leimahduksia vedellä.
2. Älä anna kylmän veden (sateen, kastelujärjestelmän, letkun jne.) koskettaa kuumia sähköpolttimia. Äkillinen lämpötilan muutos voi aiheuttaa sähköpolttimen halkeilua.
3. Jos sähköpoltin kastuu ennen käyttöä, se luo höyryä käytön aikana ja tuottaa painetta, joka voi halkeuttaa sähköpolttimen.
4. Toistuva sähköpolttimen liotus voi aiheuttaa sen turpoamisen ja laajenemisen, mikä tuottaa painetta ja voi halkeuttaa sähköpolttimen ja estää sen toiminnan.
5. Tarkista sähköpoltin mahdollisen veden liotuksen varalta, jos löydät seisovaa vettä laitteesta. Älä käytä, jos se on märkä. Käännä sähköpoltin pystysuoraan asentoon, kunnes se on vakaa, jotta ylimääräinen vesi pääsee valumaan pois.
6. Älä anna kovien esineiden iskeä sähköpolttimeen. Ole varovainen, kun asennat tai poistat grillausritilöitä ja käytät lisävarusteita.

Ilmanvaihdon vapaa kulku kuumalle ilmalle

Kuuman ilman on päästettävä pois laitteesta, jotta se toimisi oikein.

VAROITUS! Älä puhdista laitetta ruiskuttamalla vettä.

VAROITUS! Sammuta sähköpolttimet ja irrota laite ennen huoltoa.

VAROITUS! Huolto tulee suorittaa vain, kun laite on jäähtynyt, palovammojen välttämiseksi.



TURVALLISUUS ETUSIJALLA

Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja huolto- ja korjaustöiden aikana.

HALUAMME AUTTAA!

Napoleon on täällä varmistaakseen, että grillauskokemuksesi on unohtumaton. Ota yhteyttä, jos tarvitset lisäapua.

Vianmääritys

Sähkölämmittimien ja lämmön ongelmat

- Laite ei käynnisty.
- Pää lämpötila-anturi ei toimi.
- Lämmityselementti ei toimi.
- Nupit eivät reagoi.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Sähkökatkos.	Varmista, että laitteessa on virtaa.
Sisäänrakennettu tai pistorasian sulake on lauennut.	Nollaa ohjauspaneelin sulake.
Sähköliitäntä ei ole kunnolla kytketty.	Varmista, että pistoke on kunnolla kytketty.
Komponentin vikaantuminen.	Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai asiakastukeen.
Laitteessa ei ole virtaa.	Varmista, että grillissä on virtaa.
Lämpötila-anturin liitäntävirhe.	Tarkista termoparin johto mahdollisten katkosten varalta. Katso Varaosat . Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai asiakastukeen.
Laite on sammunut ylikuumentumisen vuoksi.	Anna laitteen jäähtyä ja yritä uudelleen. Katso Grillausohjeet . TÄRKEÄÄ! Varmista, että laitteessa ei ole kertynyttä rasvaa, jotta vältetään kertymät ja rasvapalon riski. Katso Puhdistusohjeet . Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai asiakastukeen.
Viallinen elementti tai elementin liitäntä.	Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai asiakastukeen.
Nupit jumiutuneet tai rikkoutuneet.	Poista nuppi ja tarkista vauriot. Katso Varaosat .
Ohjauspaneelin vika.	Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai asiakastukeen.

Sähkö- ja liitäntäongelmat

- Lämpömittarit eivät toimi.
- Näyttö ei syty.
- Laite sammui odottamatta.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Lämpömittarit eivät ole kunnolla kytkettyinä.	Varmista, että lämpömittarit ovat kunnolla kytkettyinä. Katso Kokoamisohjeet .
Lämpömittarit ylittivät lämpötila-ajan.	Poista lämpömittarit ruoanlaittoalueelta, anna niiden jäähtyä ja yritä uudelleen.
Tavoitelämpötilaa ei ole asetettu.	Varmista, että tavoitelämpötila on asetettu sovellukseen ja että ilmoitukset ovat sallittuja puhelimesiasi. Katso Laitteen asetukset .
Laitteessa ei ole virtaa.	Varmista, että laitteessa on virtaa.
Vialliset johdot.	Tarkista kaikki näkyvät johtosarjat suurempien vaurioiden varalta. Katso Varaosat . Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai asiakastukeen.
Viallinen näyttö tai komponentin vikaantuminen.	Tarkista, onko yhteys muodostettu puhelinsovelluksen kautta. Katso Napoleon Home -sovellus . Jos yhteys on muodostettu mutta näyttö pysyy pois päältä, kyseessä voi olla komponenttivika.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Ylikuumenemissuojauksen aktivoituminen.	Alenna laitteen lämpötilaa. Katso Grillausohjeet .
Automaattinen sammutus aktivoituu.	Tarkista sammumisaika ja säädä asetuksia ennen aikarajan saavuttamista. Katso Grillausohjeet .
Sähkökatkos.	Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai asiakastukeen.
Viallinen IoT-moduuli.	

Napoleon Home -sovelluksen virhe

- Sovellusta ei voi liittää laitteeseen.
- Sovelluksella ei voi ohjata laitetta.
- Yhteys laitteeseen katkennut.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Tila ei ole aloitettu laitteessa.	Varmista, että tila on käynnistetty fyysisesti laitteessa. Katso Käyttötilat .
Ei sovellusohjausta.	Varmista, että laite on riittävän lähellä WI-FI-modemia ja noudata paritusvaiheita. Katso Älylaitteesi yhdistäminen .
Sovellus vanhentunut.	Varmista, että Napoleon Home -sovelluksesi on päivitetty. Katso Laitteen asetukset .

Maalin kuoriutuminen

- Maali kuoriutuu sisäpuolella kannessa tai katossa.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Rasvakerrostuma sisäpinnoilla	Tämä ei ole vika. Kannessa ja katossa oleva viimeistely on posliinia tai ruostumatonta terästä, eikä se kuoriudu. Kuorinta johtuu kovettuneesta rasvasta, joka kuivuu maalimaisiksi sirpaleiksi, jotka irtoavat. Säännöllinen puhdistus estää tämän. Katso Puhdistusohjeet .

HALUAMME AUTTAA!



Ota yhteyttä Napoleonin asiakaspalveluosastoon saadaksesi suositeltavat varaosat.
+31 345 588655.

Säännösten noudattaminen

TUOTTEEN NIMI	MALLI NUMERO	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

FCC-ilmoitus

Tämä laite täyttää FCC:n sääntöjen osan 15 vaatimukset. Käyttöön liittyy seuraavat kaksi ehtoa:

1. Laite ei saa aiheuttaa haitallista häiriötä.
2. Laitteen on hyväksyttävä kaikki vastaanotetut häiriöt, mukaan lukien häiriöt, jotka voivat aiheuttaa ei-toivottuja toimintoja.

Tämä laite on testattu ja todettu olevan FCC:n sääntöjen osan 15 mukainen luokan B digitaalinen laite. Nämä raja-arvot on suunniteltu tarjoamaan kohtuullinen suoja haitalliselta häiriöltä asuinympäristössä. Tämä laite tuottaa, käyttää ja voi säteillä radioaaltoenergiaa, ja jos sitä ei asenneta ja käytetä ohjeiden mukaisesti, se voi aiheuttaa haitallista häiriötä radioviestinnälle. Kuitenkin, ei ole takuuta siitä, etteikö häiriötä voisi esiintyä tietyssä asennuksessa.

Jos tämä laite aiheuttaa haitallista häiriötä radio- tai televisiovastaanottoon, mikä voidaan todeta kytkemällä laite pois päältä ja päälle, käyttäjää kehoitetaan yrittämään korjata häiriötä seuraavien toimenpiteiden avulla:

- Suuntaa tai siirrä vastaanottoantennia.
- Lisää etäisyyttä laitteen ja vastaanottimen välille.
- Liitä laite pistokkeeseen, joka on eri virtapiirissä kuin vastaanotin.
- Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai kokeneeseen radio-/TV-tekniikkoon apua varten.

Muutokset tai lisäykset, joita ei ole nimenomaisesti hyväksytty vaatimustenmukaisuudesta vastuussa olevan tahon toimesta, voivat mitätöidä käyttäjän oikeuden käyttää laitetta.

ISED-ilmoitus

Tämä laite sisältää lisenssivapaita lähettimiä/vastaanottimia, jotka täyttävät Innovaation, tieteen ja talouden kehittämisen Kanadan (Innovation, Science and Economic Development Canada) lisenssivapaat RSS-standardit.

Toiminta on seuraavien kahden ehdon alaista:

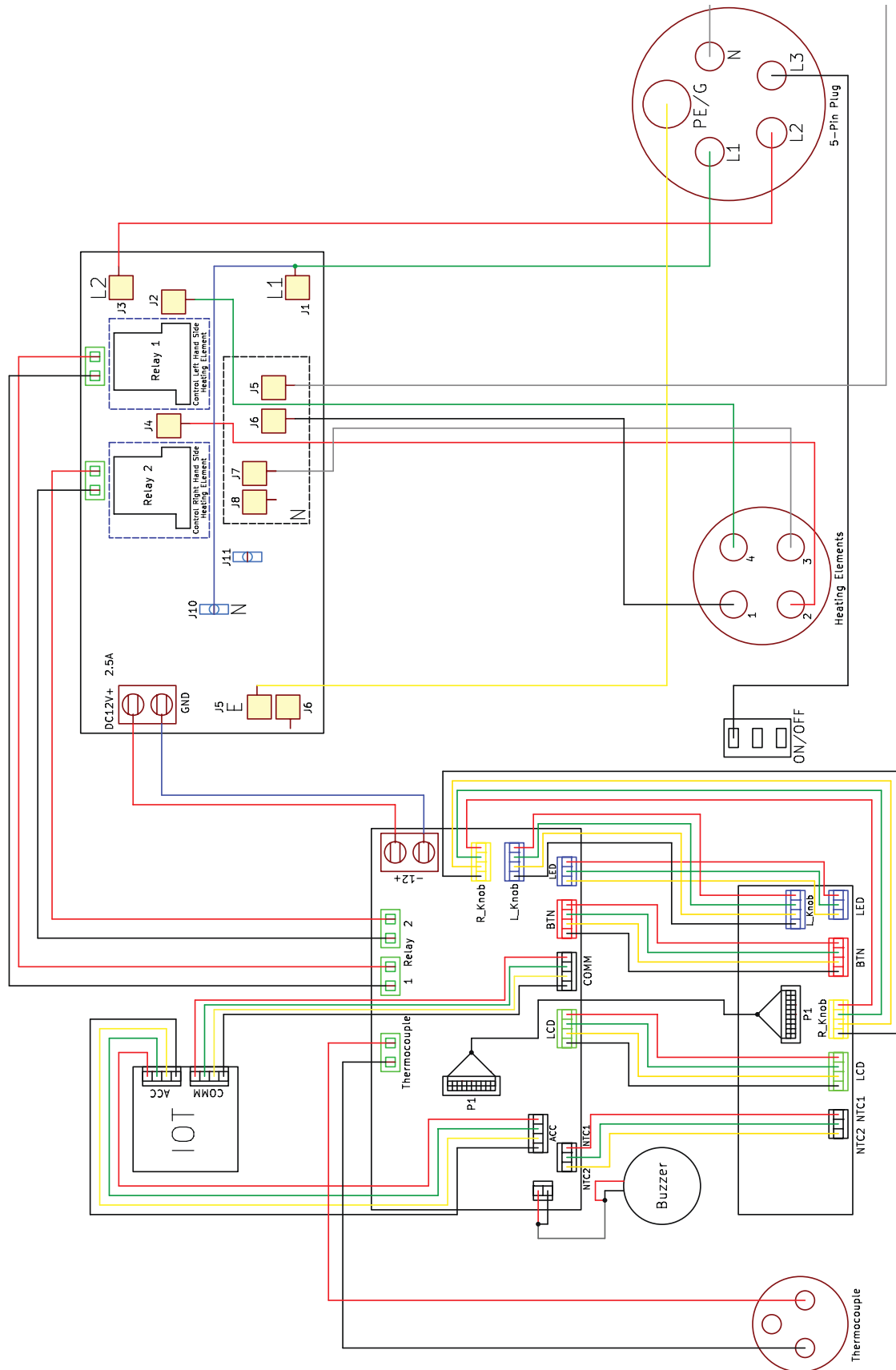
1. Tämä laite ei saa aiheuttaa häiriötä.
2. Tämä laite on hyväksyttävä kaikki häiriöt, mukaan lukien häiriöt, jotka voivat aiheuttaa laitteen ei-toivottua toimintaa.

Digitaalinen laite täyttää Kanadan CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B) -standardin.

Säteilyaltistusilmoitus

FCC RF-altistusvaatimusten noudattamiseksi tämä myönnös koskee vain mobiileja kokoonpanoja. Tälle lähettimelle käytettävät antennit on asennettava siten, että niiden etäisyys kaikista henkilöistä on vähintään 20 cm, eikä niitä saa sijoittaa tai käyttää yhdessä muiden antennien tai lähetinlaitteiden kanssa.

Sähkösuunnitelma



NAPOLEON 15 VUODEN TAKUU

ROGUE® EQ™ 365 -mallille

15 vuoden Napoleon Electric Grills Limited Warranty.

Tämä takuu on voimassa Euroopan unionissa, Sveitsissä, Andorrassa, San Marinossa, Norjassa, Islannissa ja Liechtensteinissa.

Nykyinen takuu ei rajoita tai muuta asiakkaan tavaraa koskevan 2019/711 (EU) -direktiivin mukaisia laillisia oikeuksia vikatilanteessa tai vaikuta niihin. Laillisten oikeuksien käyttäminen on veloituksetonta.

NAPOLEON takaa, että uuden NAPOLEON-tuotteesi osat eivät ole viallisia materiaaliensa tai laatunsa osalta ostopäivästä alkaen seuraavan ajanjakson ajan:



Kannenti.....	15 Years
Porseleeniemaljoitu kansi.....	15 Years
Alumiinivaluokset.....	15 Years
Posliiniemaljoitu valurautaritiä.....	15 Years
Sähkösäätimet.....	3 Years
Kaikki muut osat.....	15 Years

TAKUUEHDOT JA RAJOITUKSET

NAPOLEON takaa, etteivät sen tuotteet ole viallisia, vain alkuperäiselle ostajalle ja vain, mikäli tuote on ostettu viralliselta NAPOLEON-jälleenmyyjältä. Seuraavia ehtoja ja rajoituksia sovelletaan:

Nykyinen valmistajan takuu ei ole siirrettävissä, eikä yksikään edustajamme voi pidentää sitä missään olosuhteissa.

Kaasugrillin saa asentaa vain lisensoitu ja valtuutettu huoltoteknikko tai alihankkija. Asennuksen tulee tapahtua annettujen asennusohjeiden sekä paikallisten ja kansallisten rakennus- ja paloturvallisuussääntöjen mukaisesti.

Rajoitettu takuu ei kata virheellisestä käytöstä, kunnossapidon laiminlyönnistä, rasvapaloista, ympäristöaltistuksista, onnettomuuksista, muutostöistä, väärinkäytöstä tai laiminlyönnistä johtuvia vahinkoja. Muiden valmistajien varaosien asennus mitätöi nykyisen takuun. Tämä takuu ei kata kemiallisten puhdistusaineiden tai auringonvalon aiheuttamaa muoviosien värjäytymistä.

Tämä takuu ei korvaa myöskään seuraavia: naarmut, lommut, maalipinnan viat, pinttymät, lämmön tai hankaavien ja kemiallisten puhdistusaineiden aiheuttamat syöpymät tai värjäymät, posliinipinnoitettujen osien lohkeamat ja grillin asennukseen käytetyt välineet.

Jos osa vioittuu takuuajana siten, että sitä ei voida enää käyttää (ruostuminen tai puhkipalamisen vuoksi), asiakkaalle myönnetään varaosa.

Ensimmäisen vuoden jälkeen NAPOLEONILLA on tämän takuun (rajoitettu elinikäinen President's-takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden rajoitettu takuu) nojalla oikeus

Takuun myöntäjä:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland

Alankomaat

Puhelinnumero: +31 345 588 655 | Faksi: +31 345 588 655 | Sähköpostiosoite: de.info@napoleon.com

luopua takuuvaatimuksista oman harkintansa mukaan korvaamalla alkuperäiselle ostajalle asianmukaisen viallisen takuuosan tukkukinnan.

NAPOLEON ei korvaa asennus-, työvoima- tai muita kustannuksia, jotka liittyvät takuuosan asennukseen. Nykyinen takuu ei kata tällaisia kustannuksia.

Tämän takuun (rajoitettu elinikäinen President's-takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden rajoitettu takuu) säännöksistä huolimatta NAPOLEONIN tämän takuun mukaiset vastuut määräytyvät edeltävän mukaan, eikä takuu kata minkäänlaisia oheisvahinkoja tai välillisiä tai epäsuoria vahinkoja.

Tämä takuu määrittää NAPOLEONIN vastuut ja velvollisuudet NAPOLEON-kaasugrillin suhteen. NAPOLEON ei ole vastuussa muista tämän tuotteen ostoon liittyvistä asioista, eikä se valtuuta kolmatta osapuolta ottamaan vastuuta sen puolesta.

NAPOLEON ei ole vastuussa seuraavista: ylikuumeneminen tai liekin sammuminen ympäristötekijöiden, kuten kovan tuulen tai riittämättömän ilmanvaihdon, vuoksi.

NAPOLEON ei ole vastuussa sään, rakeiden, kovakouraisen käsittelyn, voimakkaiden kemikaalien tai puhdistusaineiden aiheuttamista kaasugrillin vahingoista.

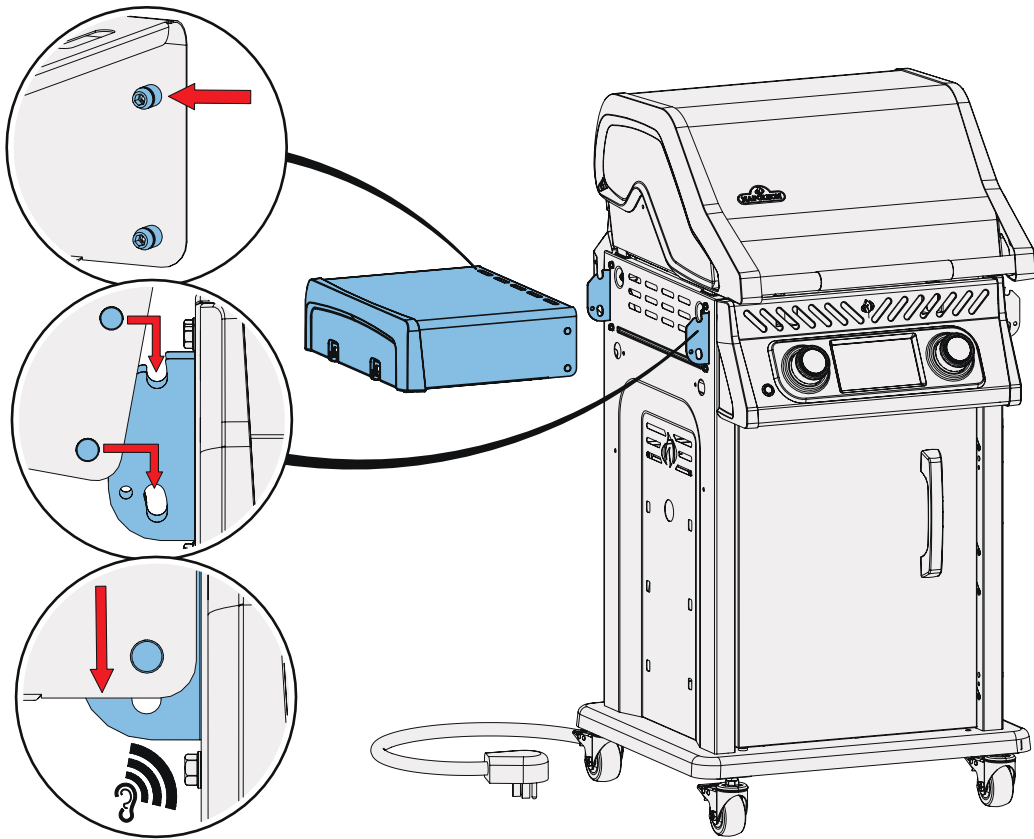
Ostotodistus tai sen kopio, josta selviää sarja- ja mallinumero, tulee esittää takuuvaatimusten yhteydessä.

NAPOLEON varaa oikeuden tarkistaa tuotteen tai minkä tahansa sen osan edustajansa kautta ennen takuuvaatimusten täyttämistä.

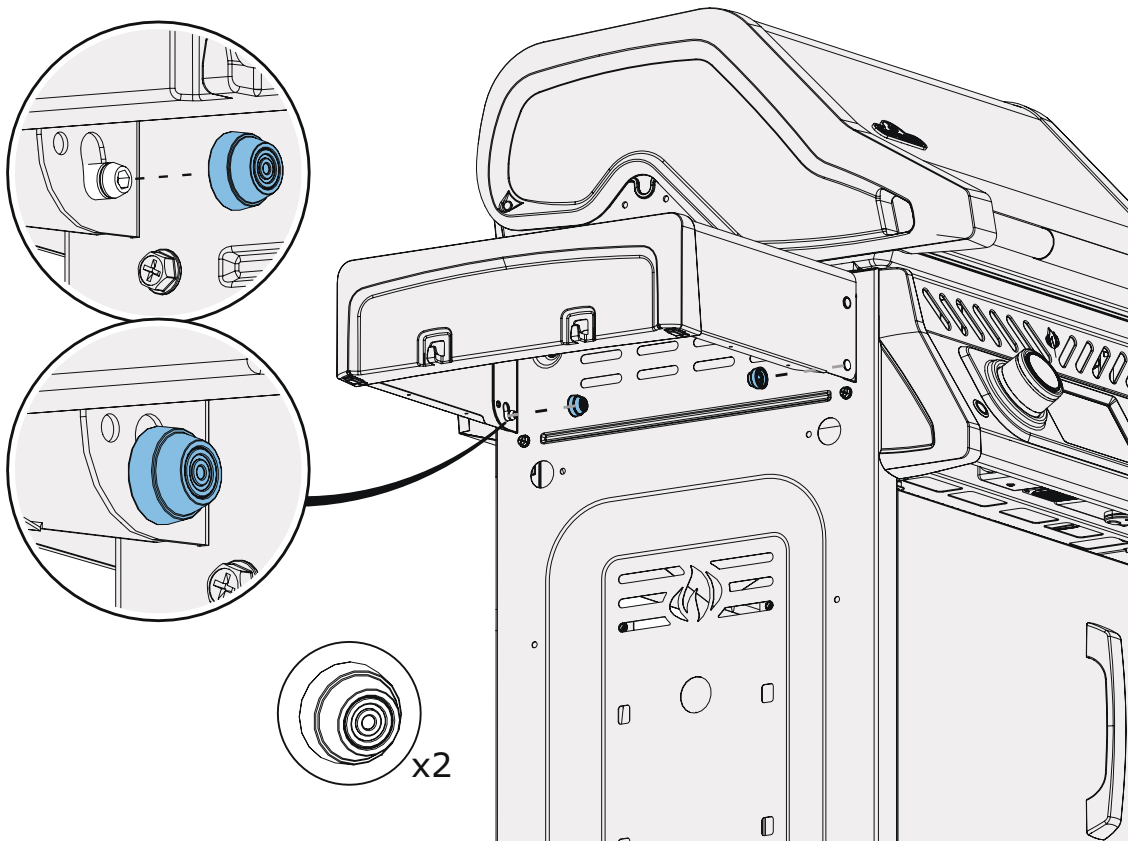
NAPOLEON ei vastaa toimituskustannuksista, työvoimakustannuksista tai vientitulleista.

Assembly Guide

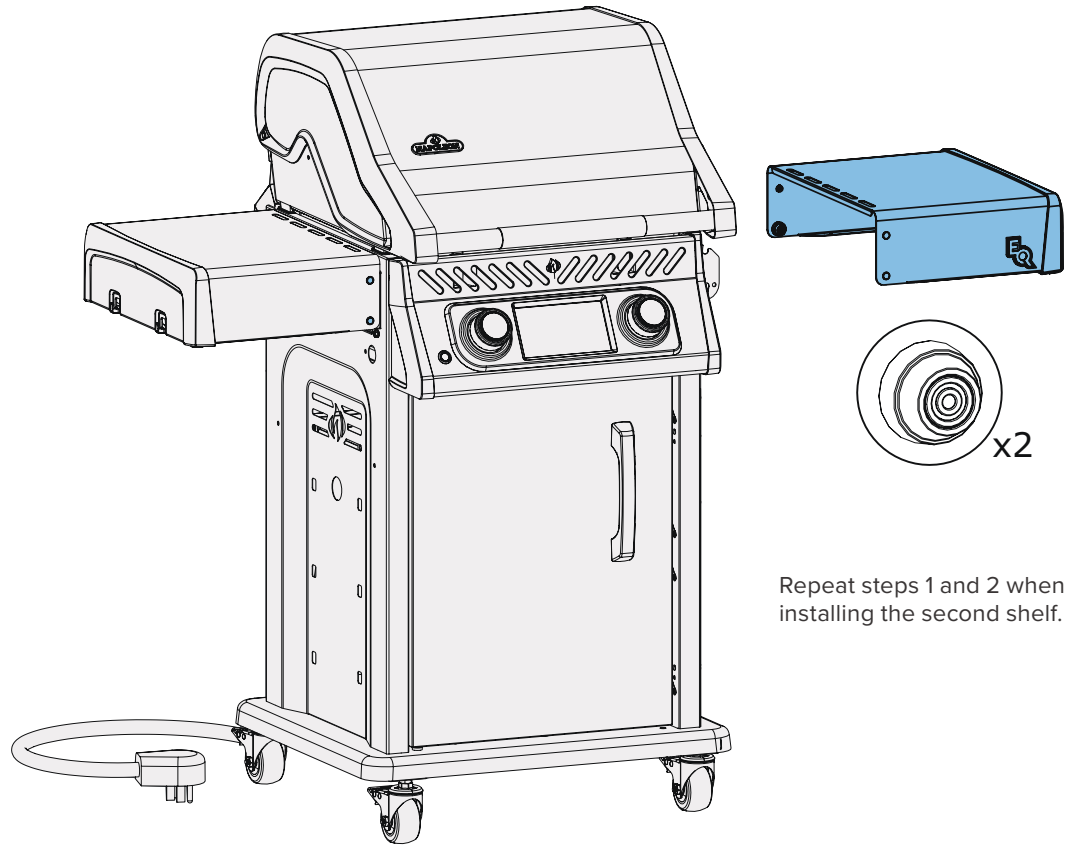
1



2

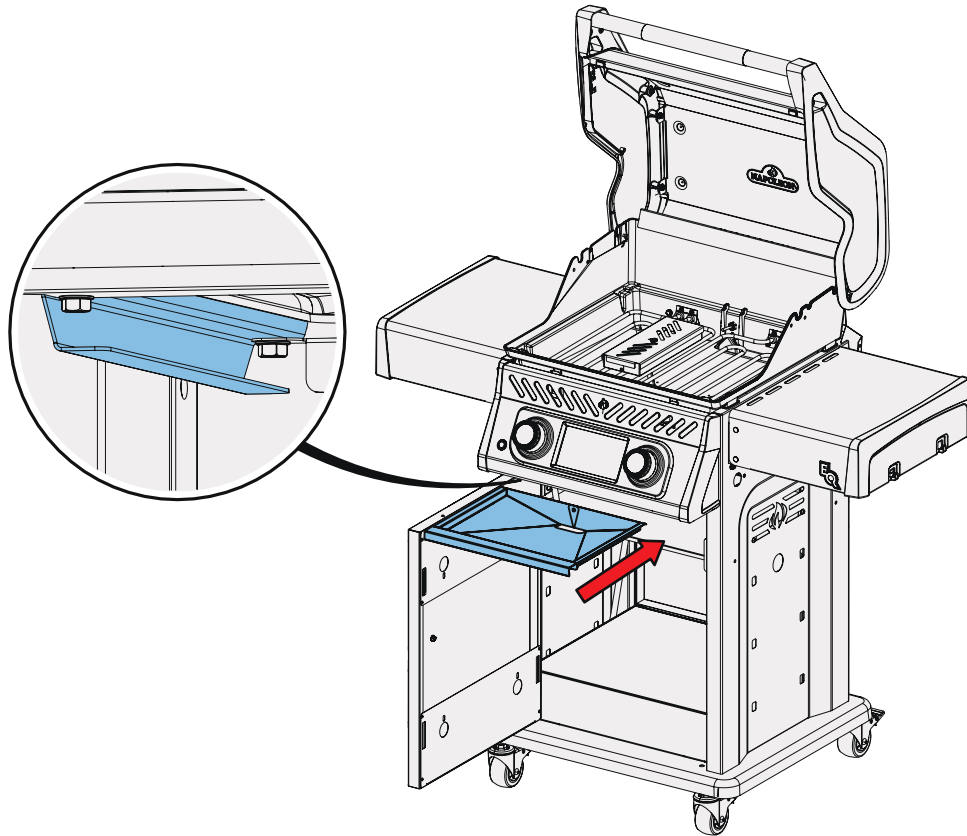


3

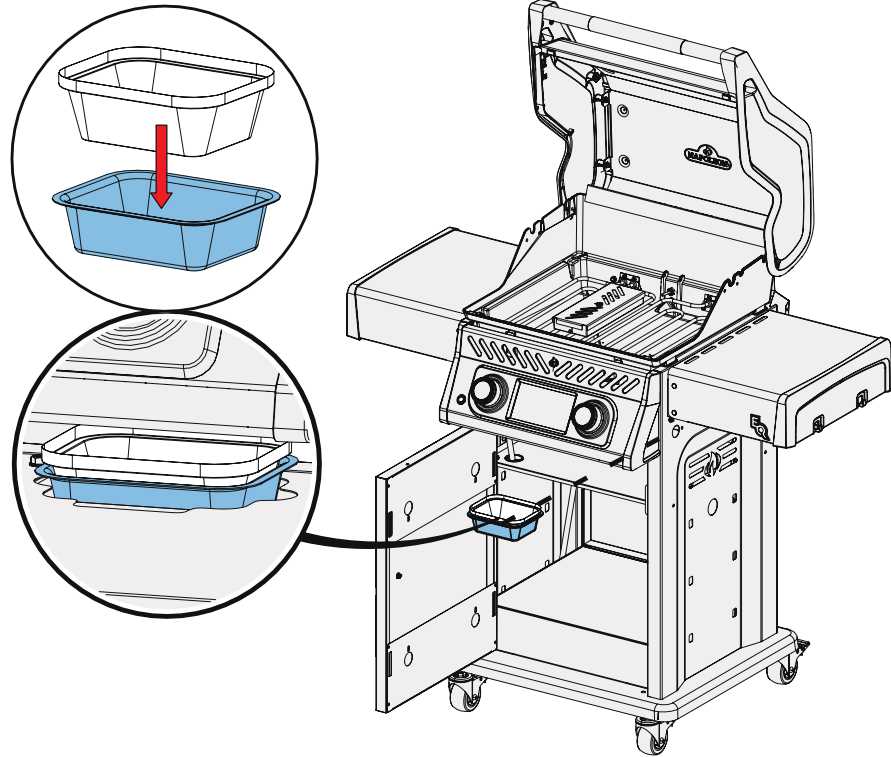


Repeat steps 1 and 2 when installing the second shelf.

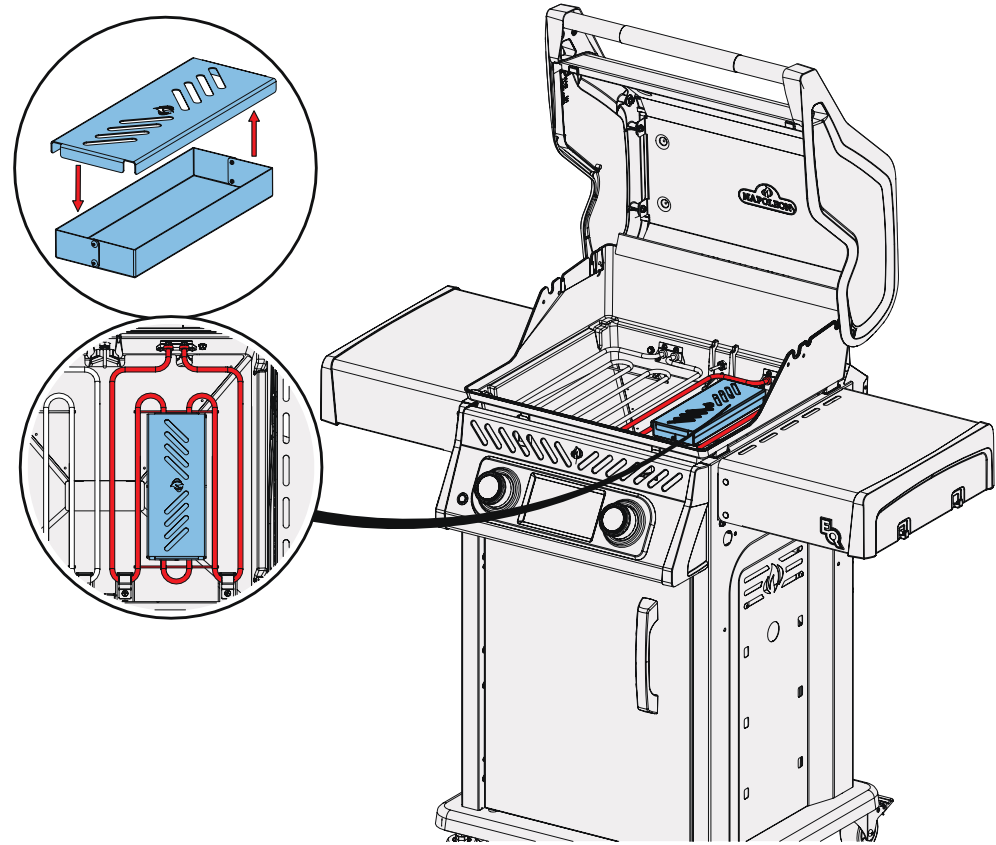
4



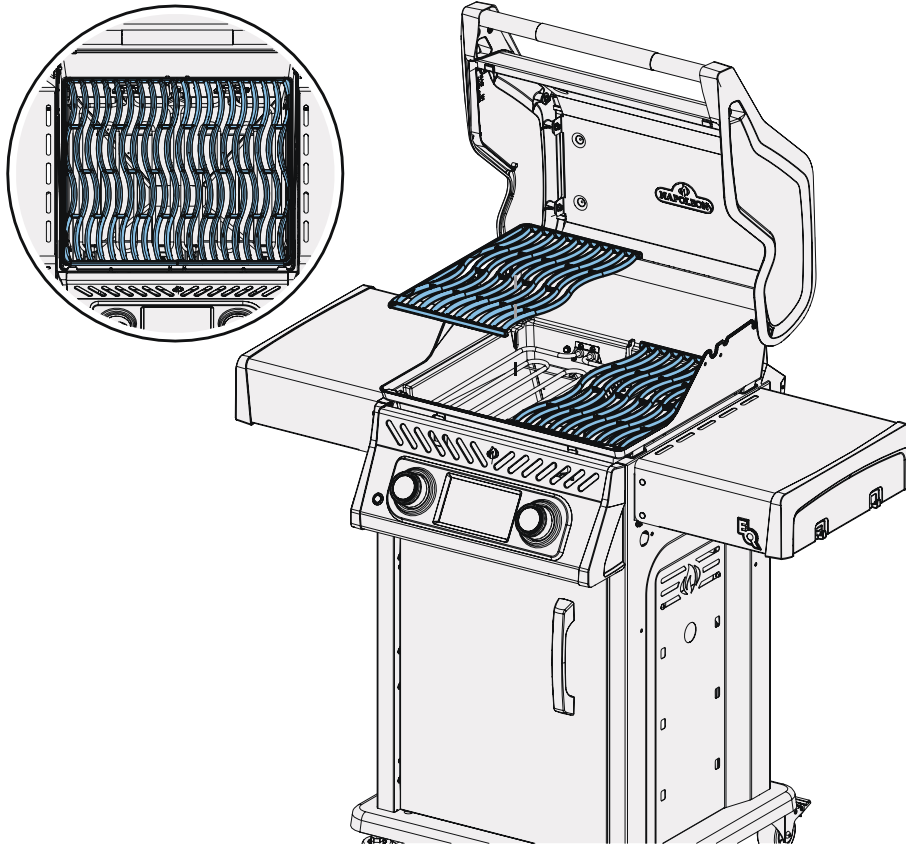
5



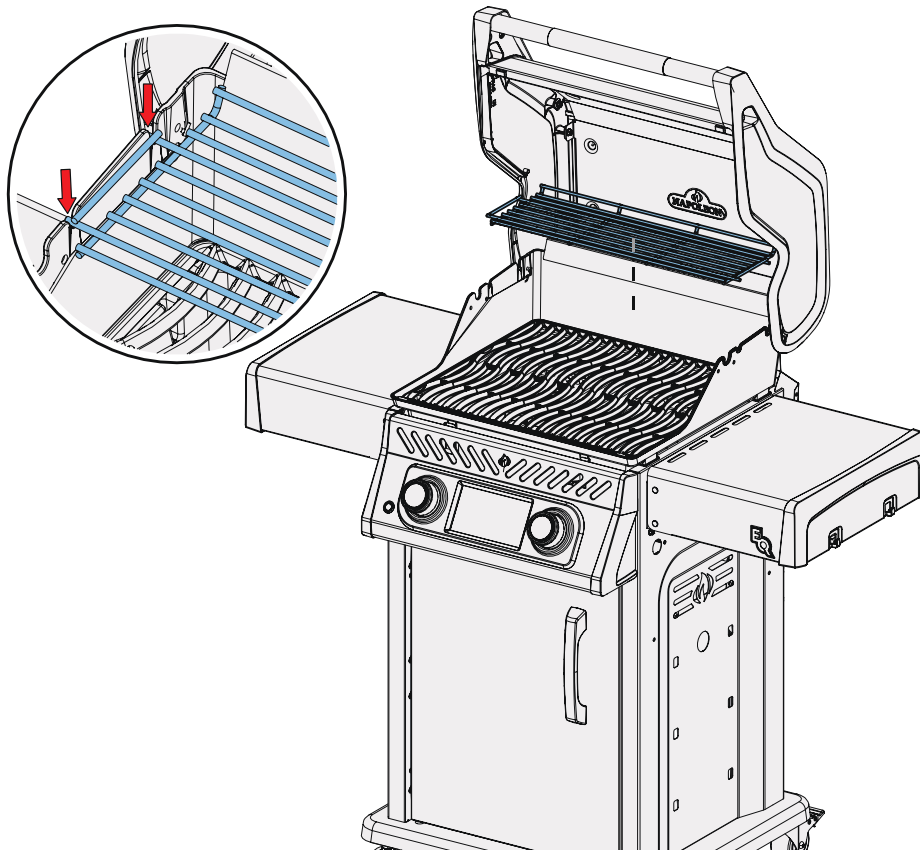
6



7

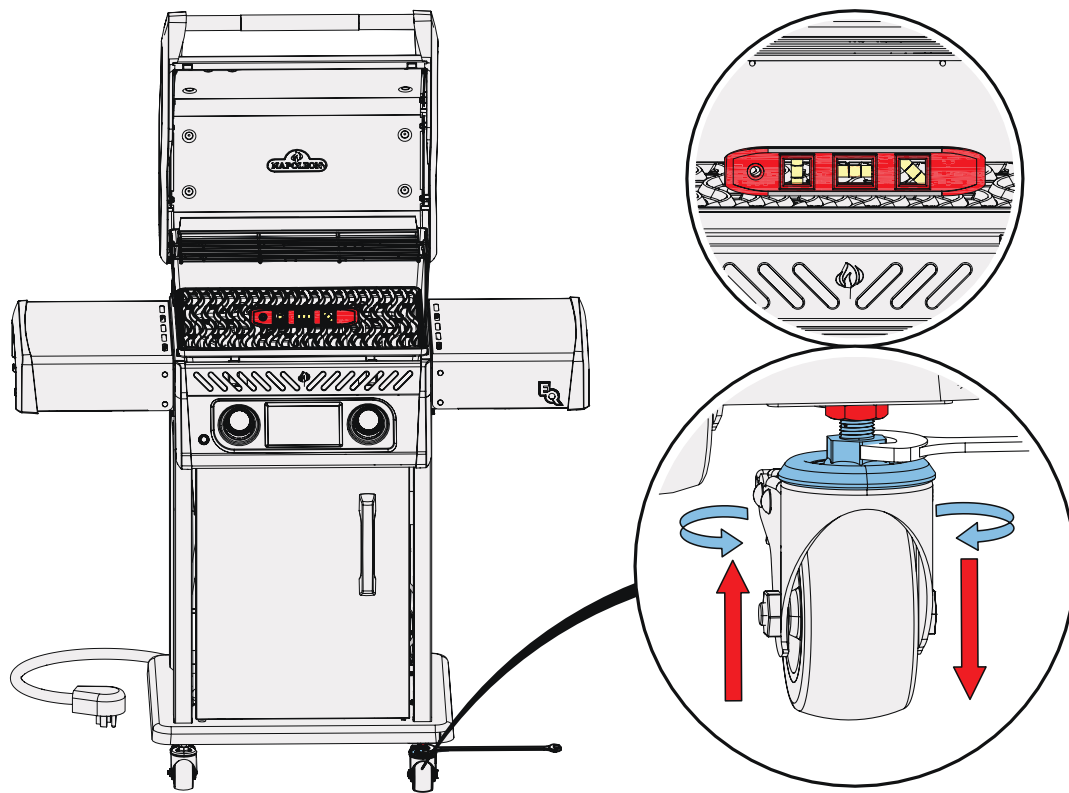


8

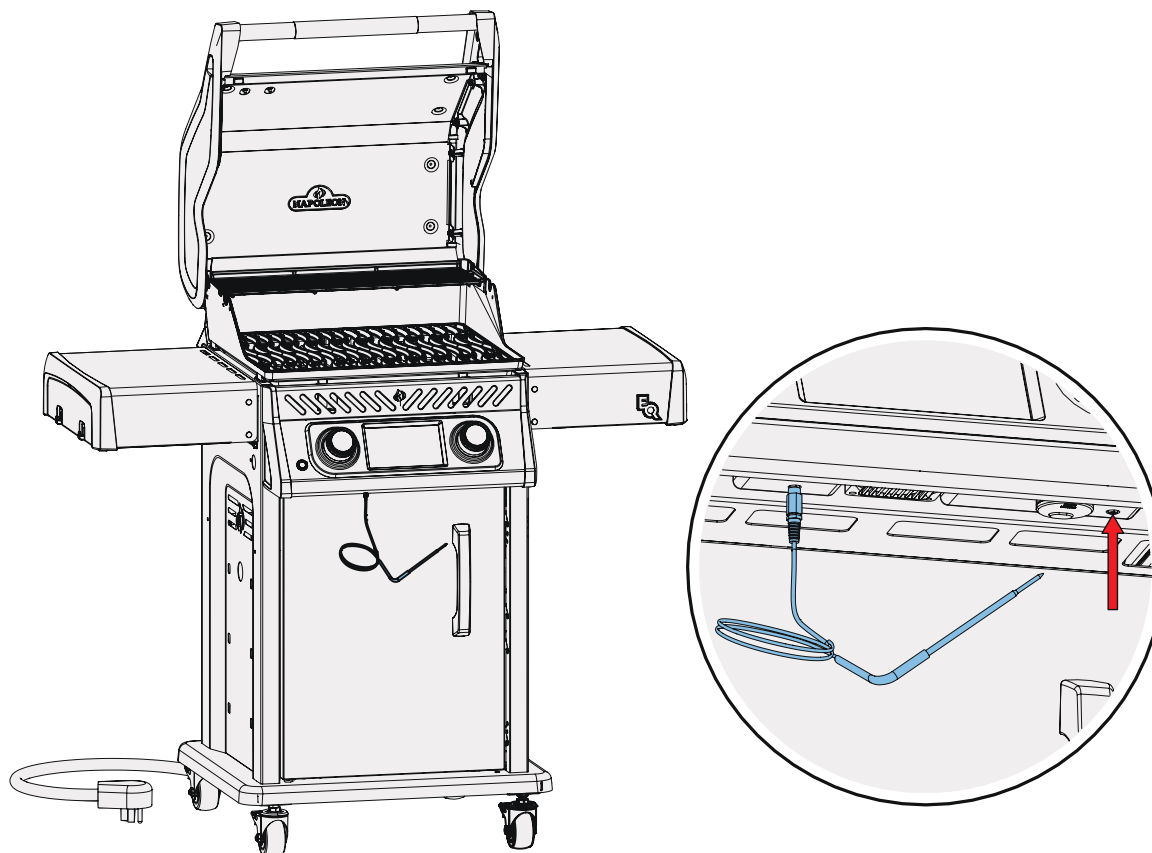




9



10

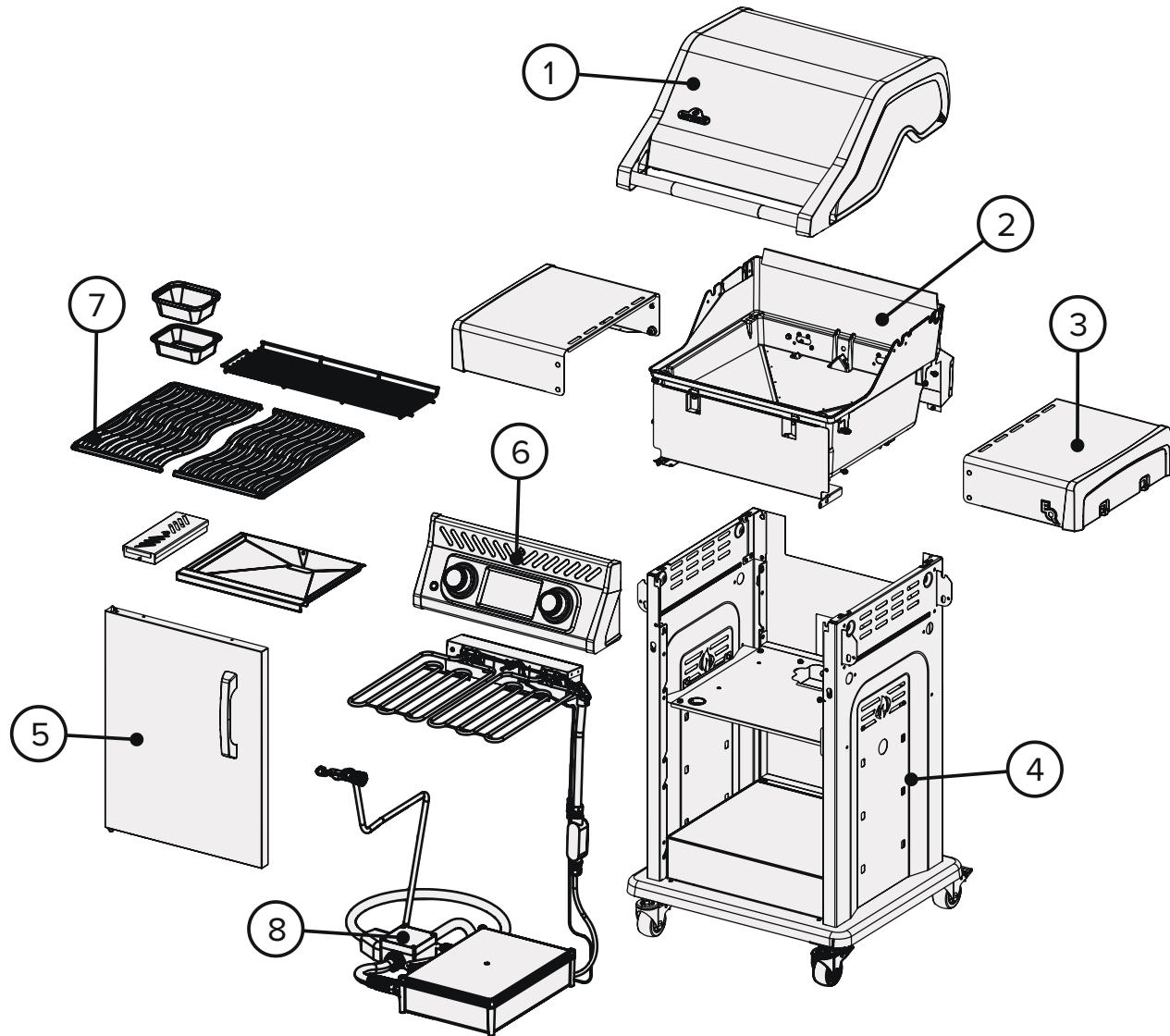


Grill Components

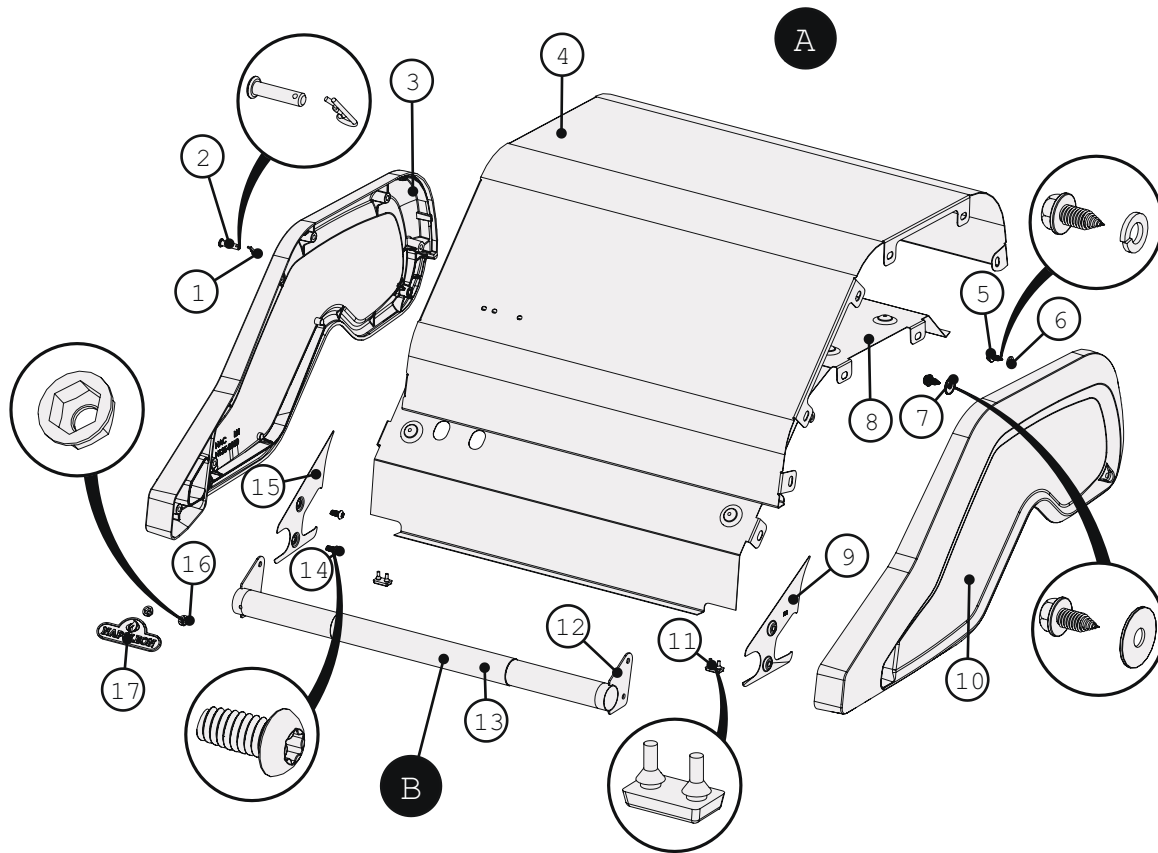
EXPLODED OVERVIEW

	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.

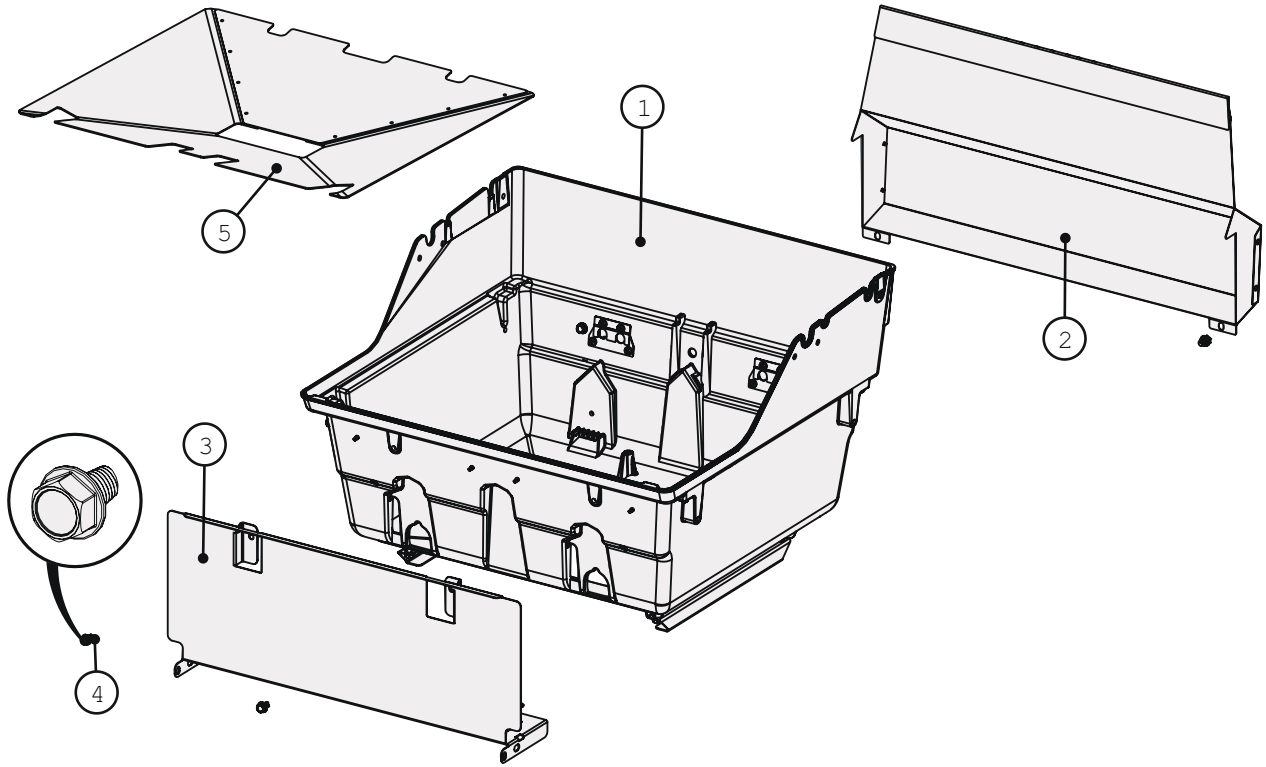


LID ASSEMBLY



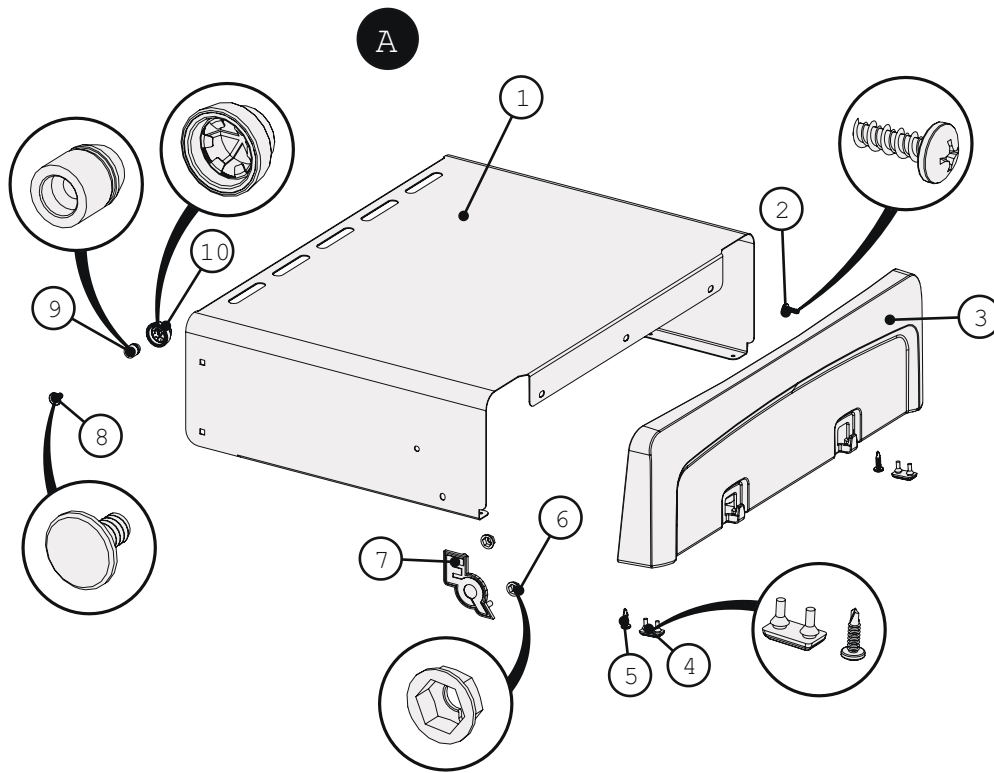
	Part #	Description
A	N010-1304	Assembly, Lid
1	N485-0021	Cotter Pin
2	N485-0026	Pin Clevis
3	N135-0050-BK1HT	Casting, Lid Left Side
4	N335-0149-BK2SG	Lid, Insert Matte Black
5	N570-0113	Screw, 1/4-20X9/16" Hex Hd
6	N735-0002	Lockwasher
7	N735-0032	Washer, Aluminium
8	N585-0178	Heat Shield, Lid
9	N080-0367-BK1HT	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



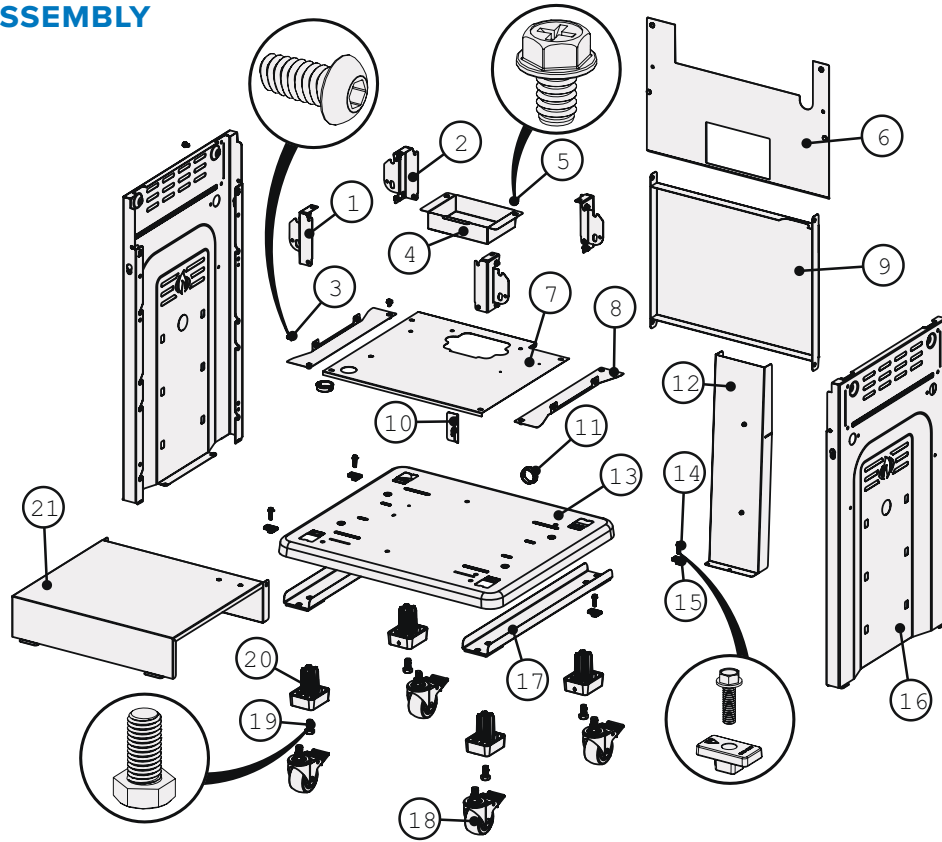
	Part #	Description
1	N135-0068 -BK1HT	Casting, Base
2	N215-10001534	Deflector, Wind
3	N585-0147	Shield, Heat Base
4	N570-0122	Screw, 1/4-20X10.5mm Thread Roll
5	N010-1641	Assembly, Liner

SIDE SHELF ASSEMBLY



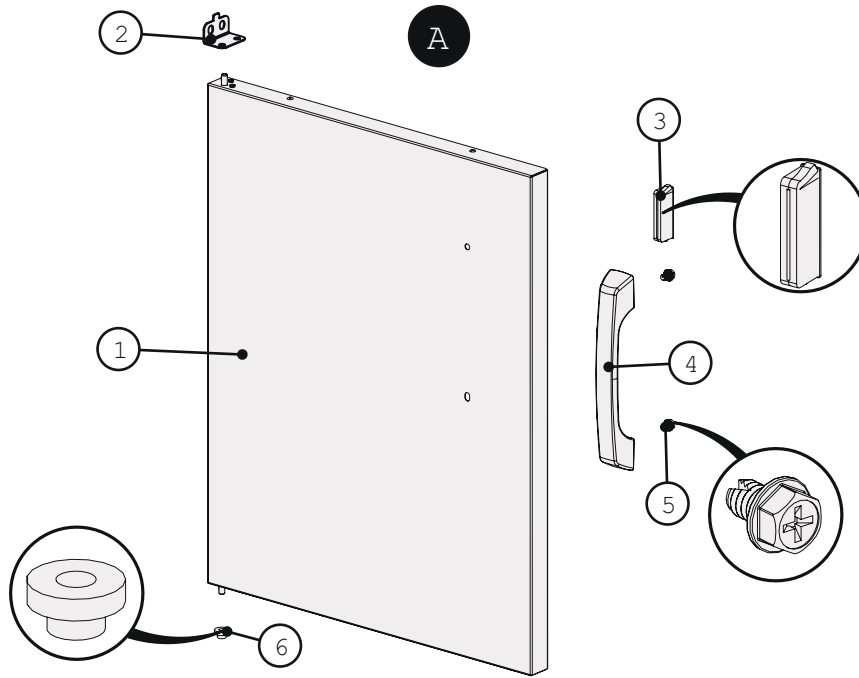
	Part #	Description
A	N010-1305	Assembly, Side Shelf
1	N590-0328-BK1TX	Shelf
2	N570-0076	Screw, #8x1/2" Hi/Lo Tap
3	N120-0030-BK0TX	Cap, End
4	N510-0013	Bumper, Rectangular
5	N570-0013	Screw #8 X 5/8" Pan Hd
6	N450-0044	Nut, Thread Cutting
7	N385-0386-BK	Logo, Eq
8	N570-0101-BK4FL	Screw, Advert 10-24 X 3/8"
9	N450-0049	Nut, Post Shelf Pivot
10	N450-0050	Nut, Plastic Cap

CABINET ASSEMBLY



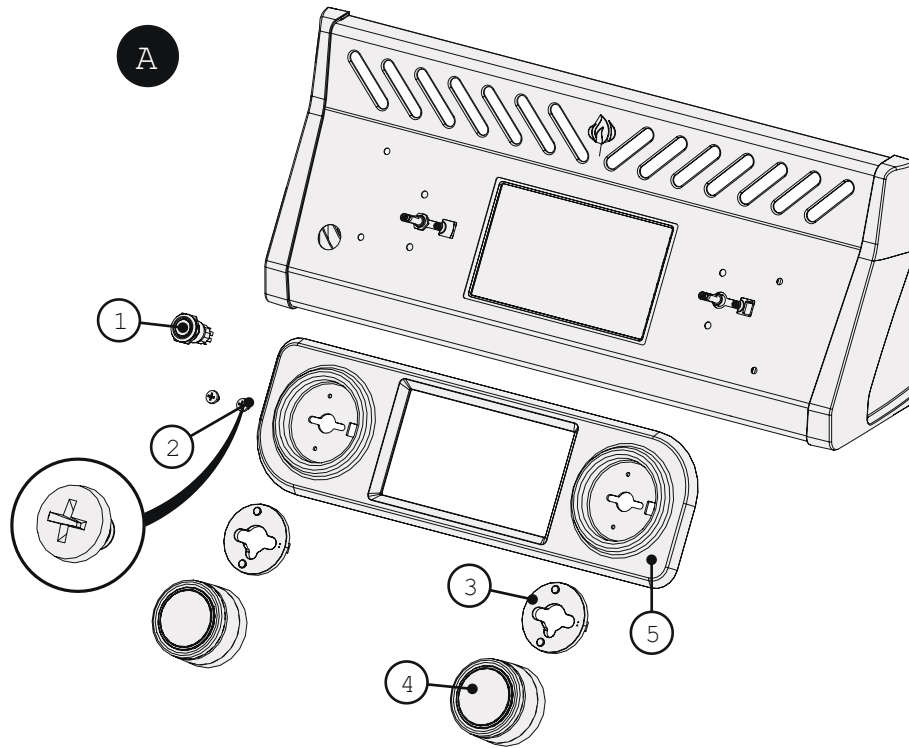
Part #	Description
1	N080-0364 Bracket, Folding Shelf A
2	N080-0365 Bracket, Folding Shelf B
3	N570-0126 Screw 1/4-20x1/2"
4	N200-0134-BK1SG Cover, Drip Tray
5	N570-0118 Screw, 1/4-20x3/8" Hex Hd
6	N200-0147-BK1TX Cover, Base Back
7	N475-0614-BK1TX Panel, Cart Panel Inside
8	N080-0513-BK1TX Bracket, Lft/Right 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



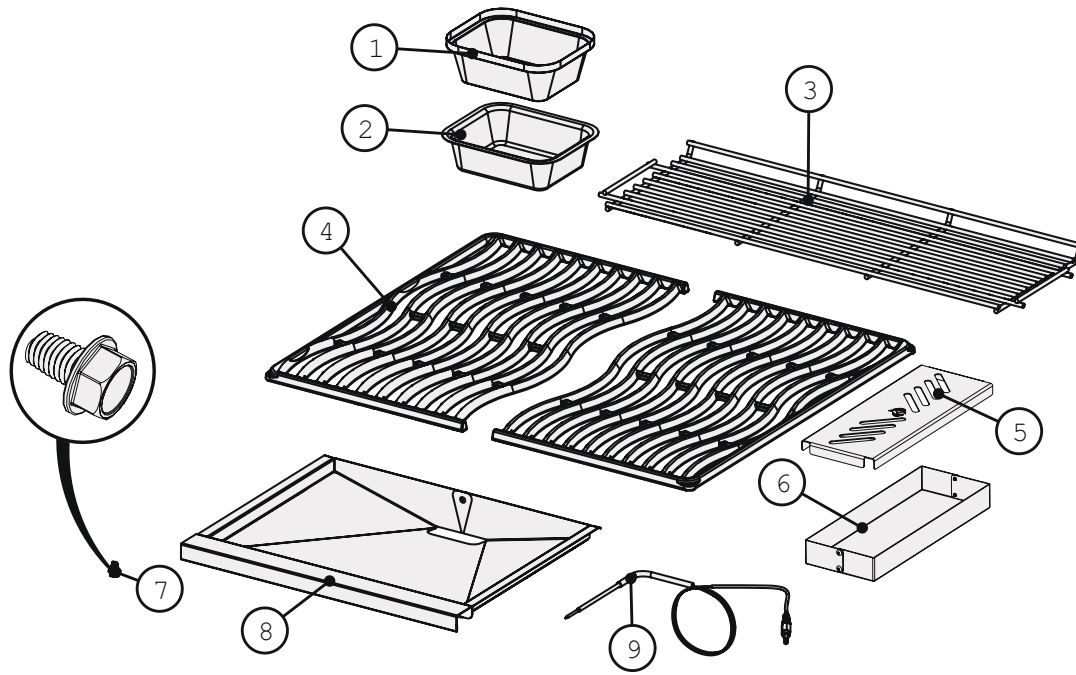
	Part #	Description
A	N010-0959-BK1TX	Assembly, Door
1	N370-1138-BX	Door
2	N080-0378-BK1SG	Bracket, Door Pivot
3	N430-0002	Catch, Magnetic
4	N325-0094-BK0TX	Handle, Door
5	N570-0118	Screw, 1/4-20x3/8 Hex Hd
6	N105-0011	Bushing, Door Pivot Rod

CONTROL PANEL ASSEMBLY



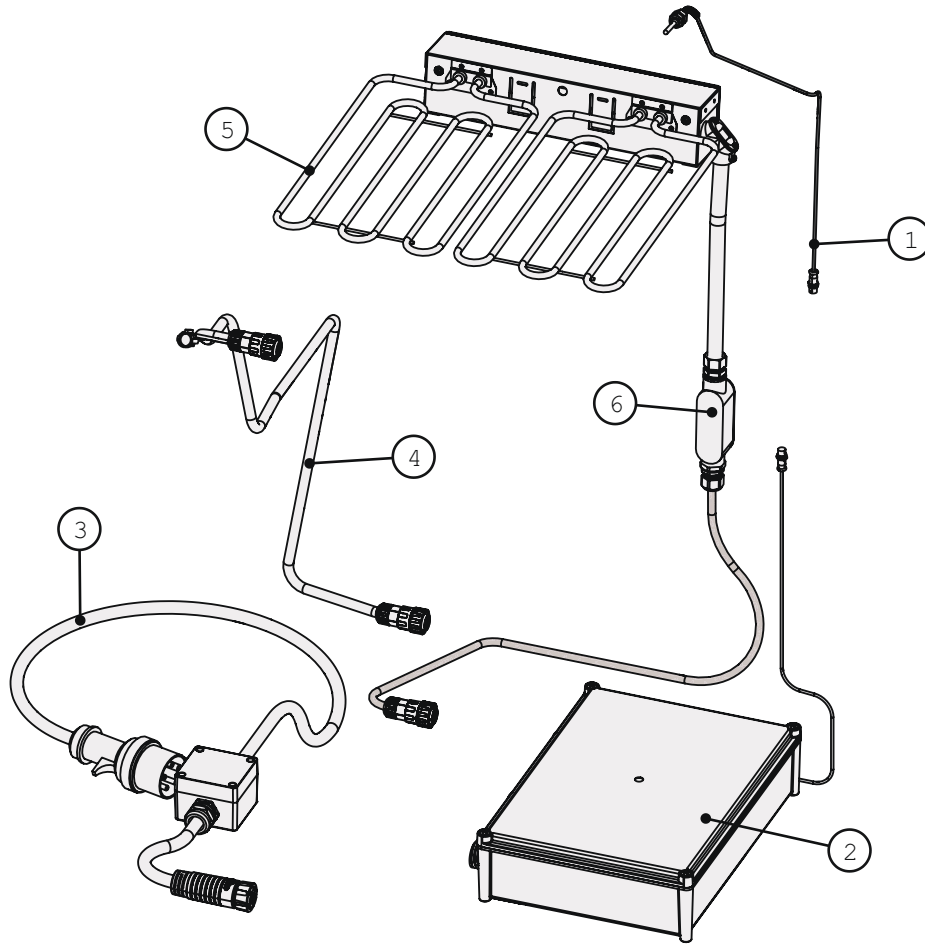
	Part #	Description
A	N010-1303	Assembly, Control Panel
1	N660-0007LY	Switch, Moment 4.5v
2	N570-0019	Screw, 10-24X1/4"
3	N010-1635	Assembly, Large Led Light
4	N380-0045-CL	Knob, Control
5	N051-0022-BK0TX	Bezel, Control Panel

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.



Lined writing area with horizontal blue dotted lines.



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

Last Revision | --1 | 09.17.24



N415-0766W

Napoleon.com | ROUGE® EQ