



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.

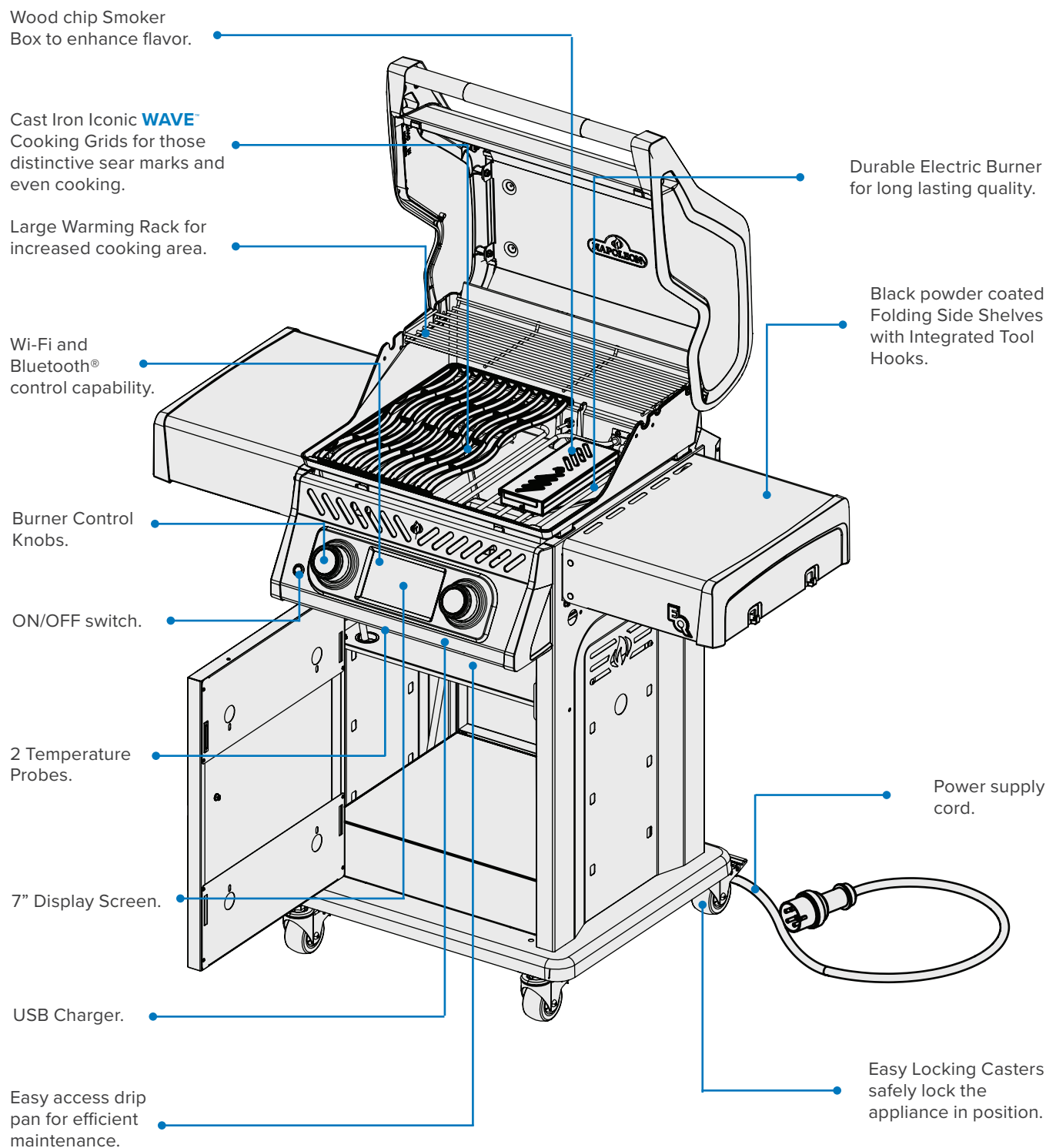
Store the appliance indoors when not in use. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



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	73
Replacement Parts	78

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

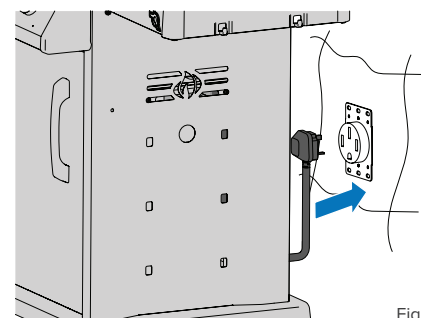
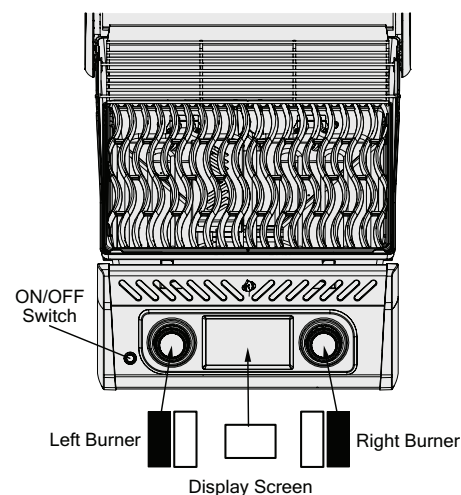


Fig. 1

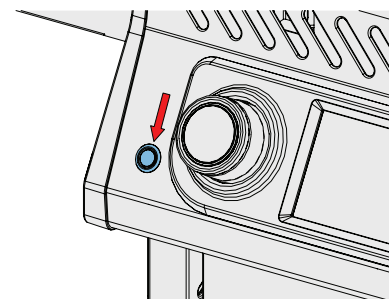


Fig. 2

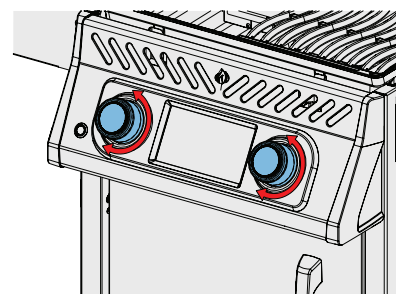


Fig. 3

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.

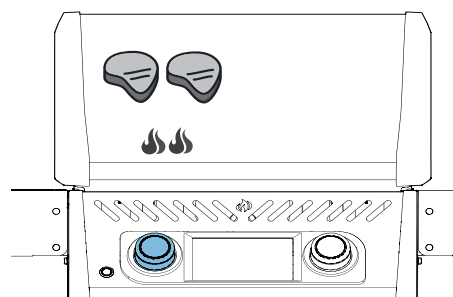


Fig. 1

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.

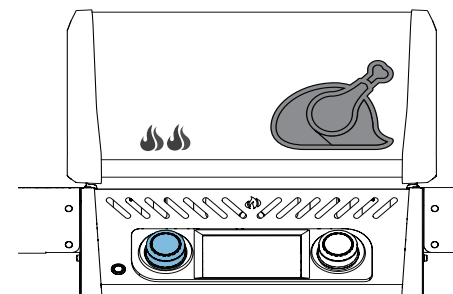


Fig. 2

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.

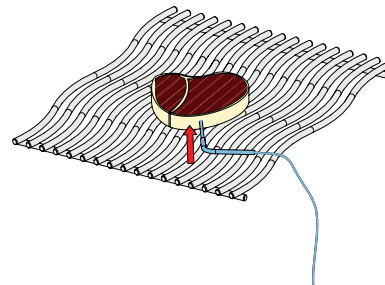


Fig. 3

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.

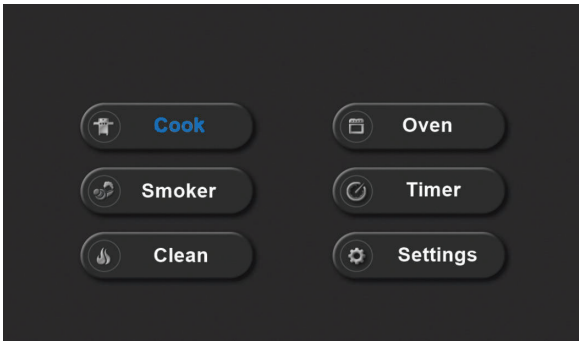


Fig. 5

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)

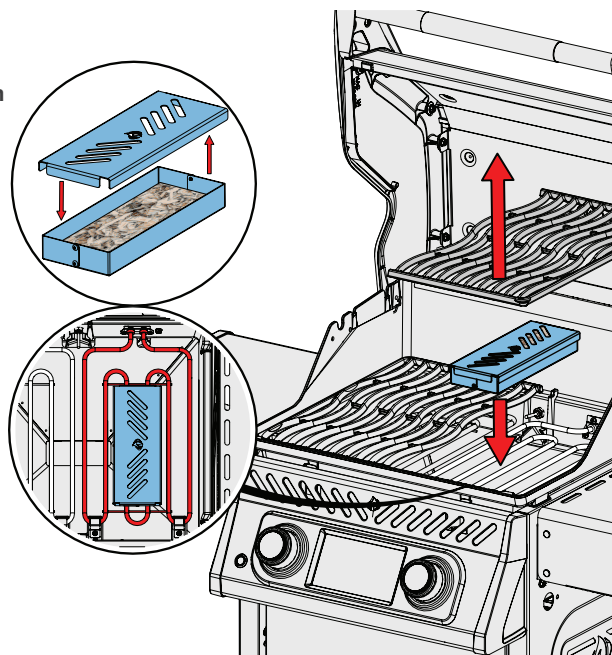


Fig. 3

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

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



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

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

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



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

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

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

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

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

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

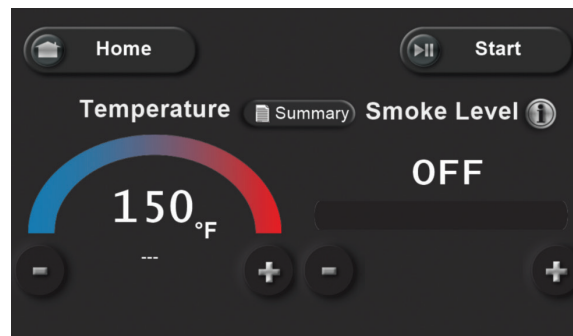


Fig. 4

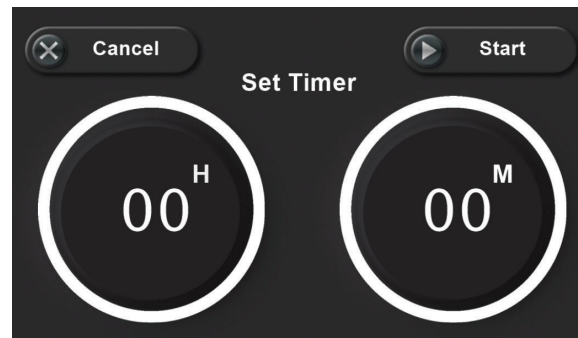


Fig. 5

Timer (Stop Watch)

This feature is NOT linked to **Cook**, **Oven**, or **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.

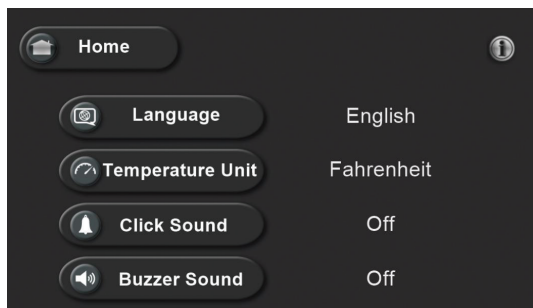
WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.

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.

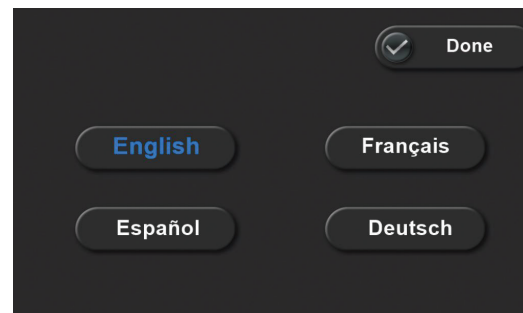


Fig. 1

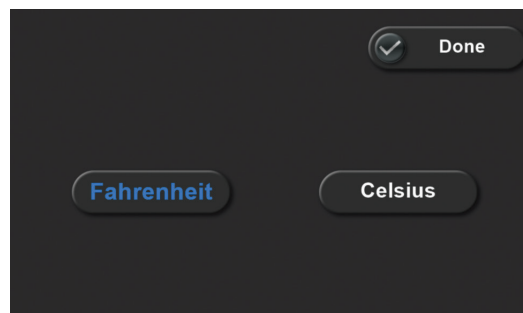


Fig. 2

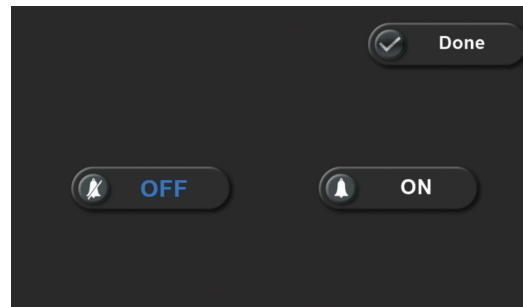


Fig. 3

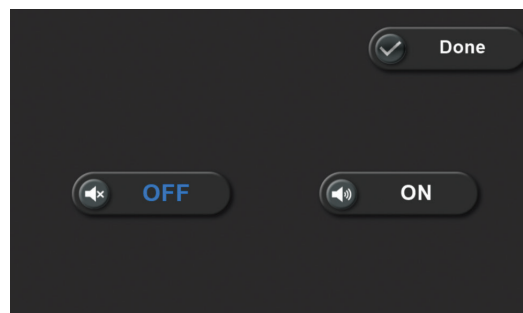


Fig. 4

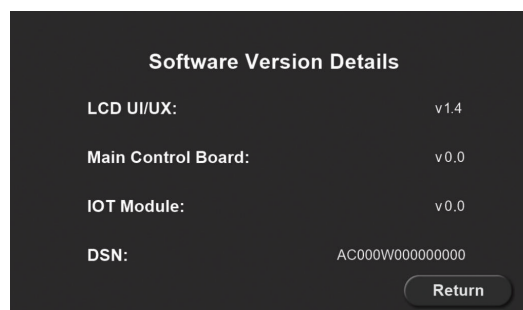


Fig. 5

SAFETY FIRST!

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

GRILLING PRO TIP!

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

Summary Page

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

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

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

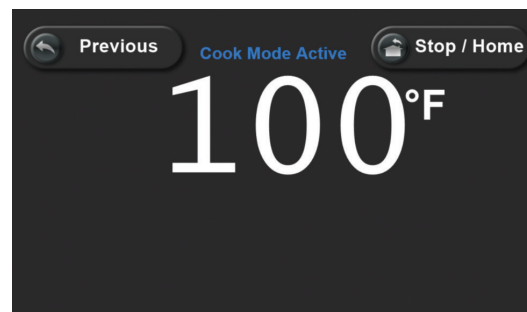


Fig. 6

NAPOLEON HOME APP

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

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

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

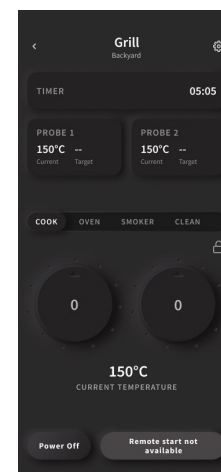
- Adjust the temperature of the appliance.
- When probe(s) is/are connected, select the target temperature for the probe(s).
- Set the timer.
- Switch between F/C temperature units.
- Stop the current active mode.
- Power off the appliance.

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)

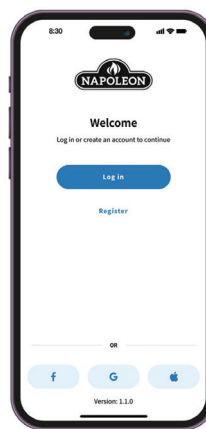


Fig. 1

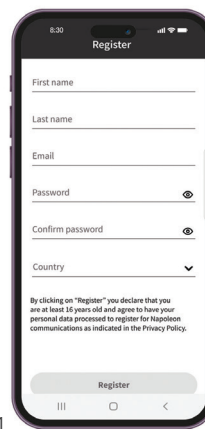


Fig. 2



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!

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)

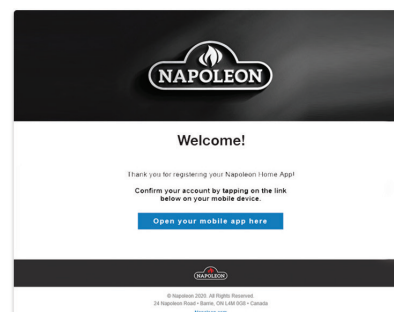


Fig. 4

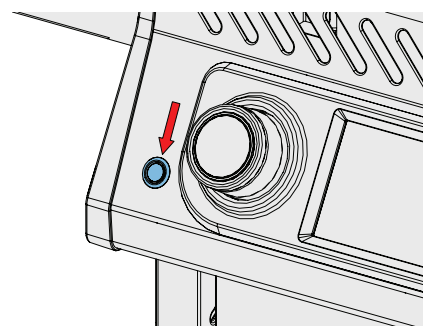


Fig. 5

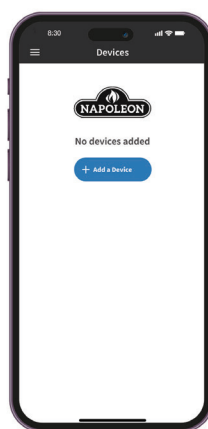


Fig. 6

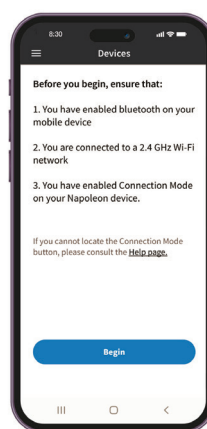


Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

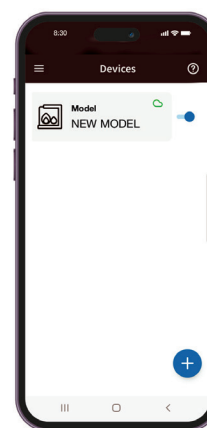


Fig. 10

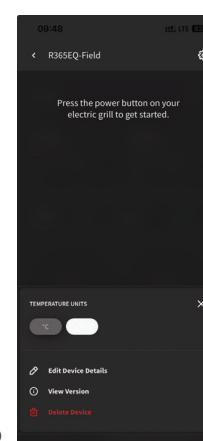


Fig. 11

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)

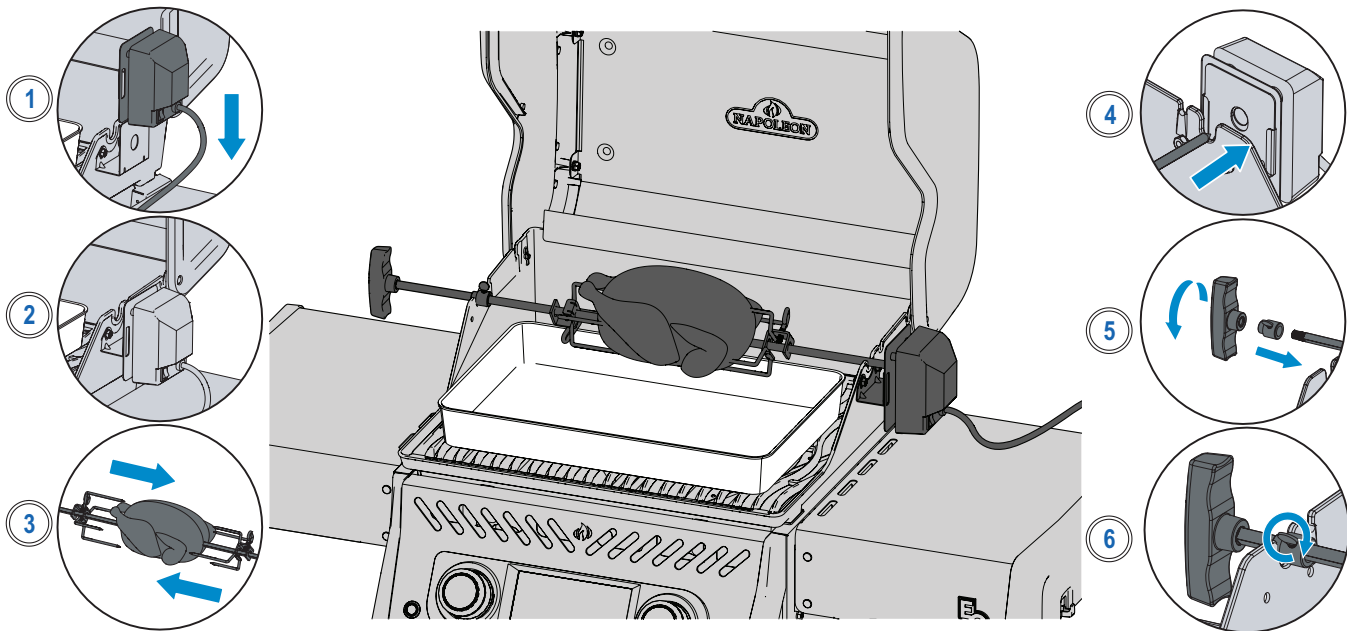
NOTE: Extreme heat will damage the warming rack. Remove it prior to installing the spit rod.

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)

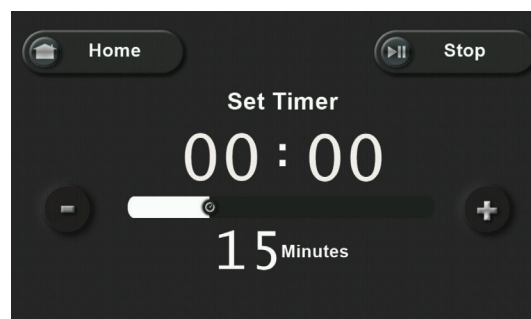


Fig. 1

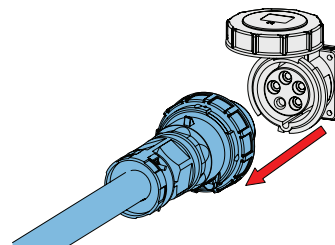


Fig. 2

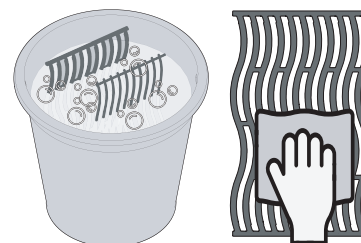


Fig. 3

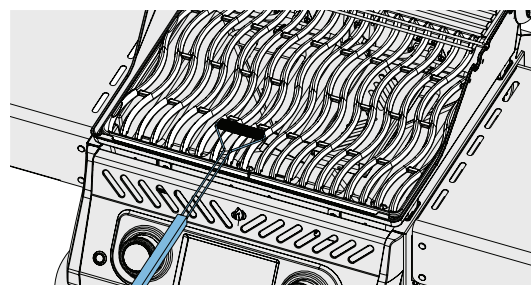


Fig. 4

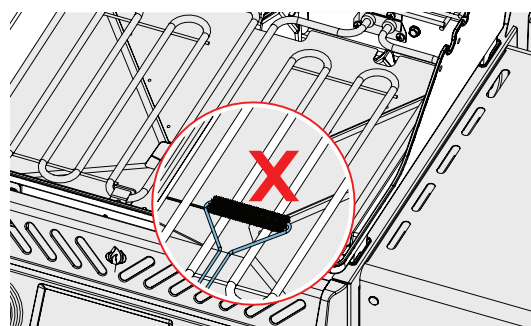


Fig. 5

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.

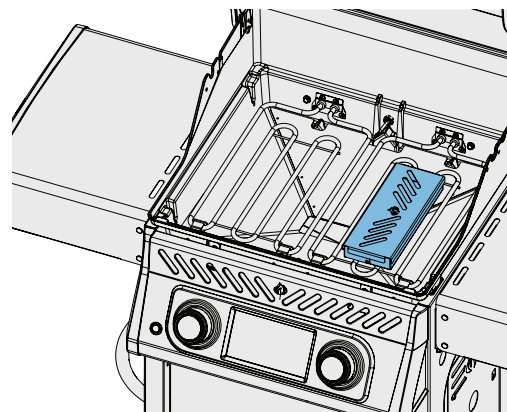


Fig. 6

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.

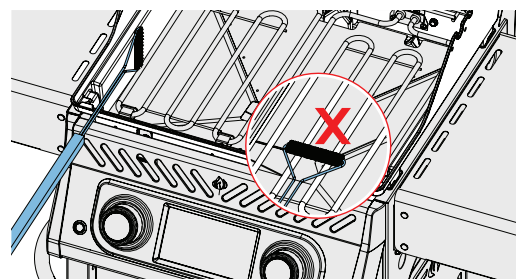


Fig. 7

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.

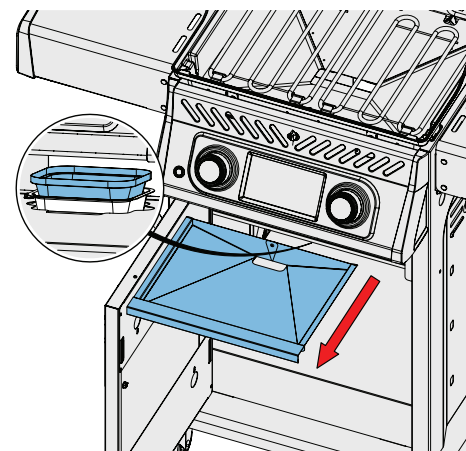


Fig. 8

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.

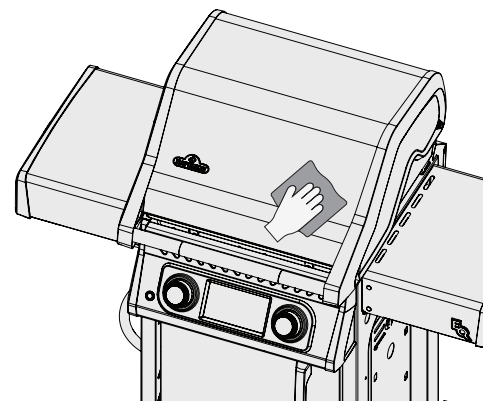


Fig. 9

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, too drain any excess water.
6. Do not allow hard objects to impact the electric burner. Take care when inserting or removing cooking grids and using accessories.

SAFETY FIRST!



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

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:

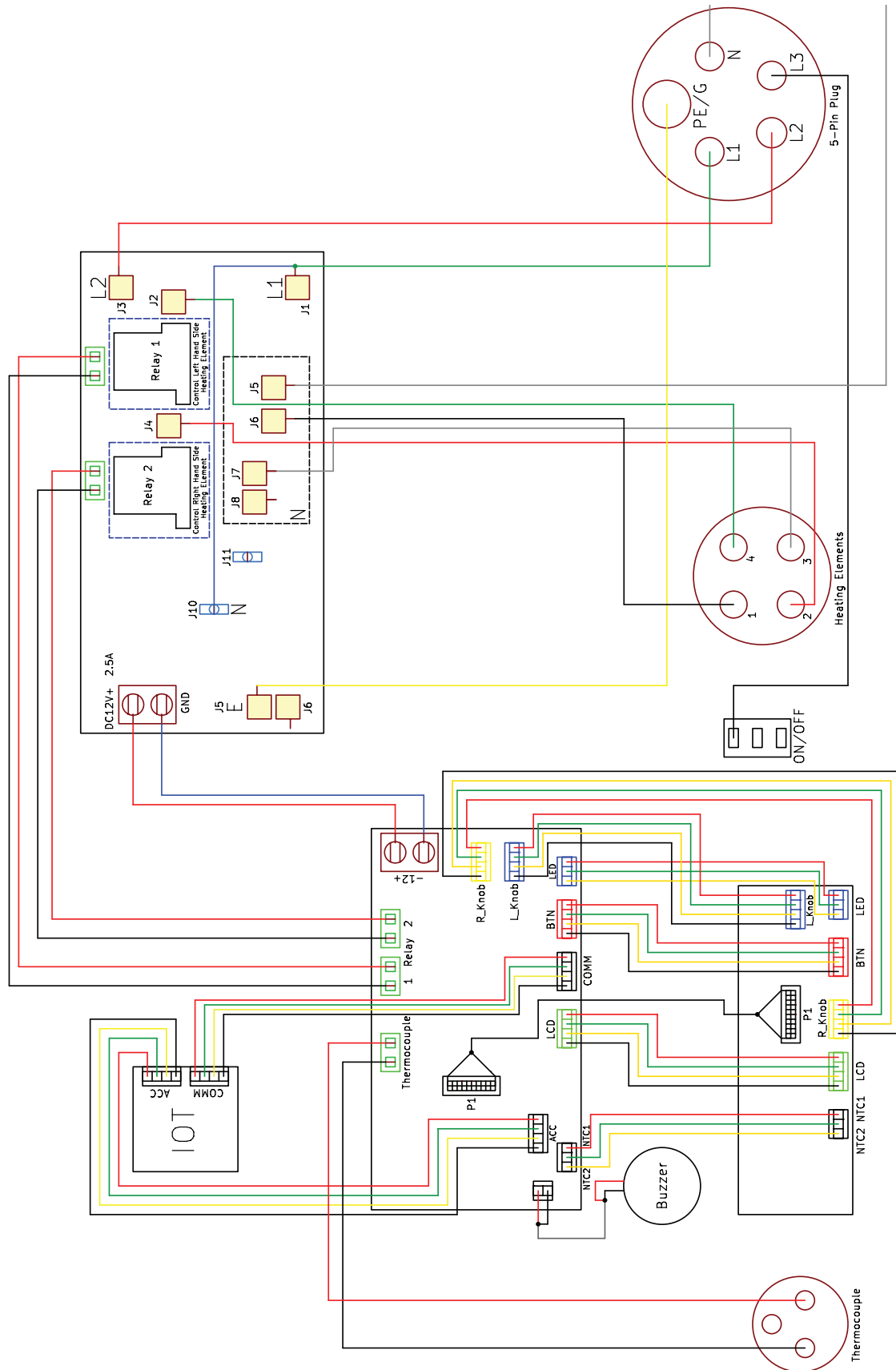
1. This device may not cause interference.
2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

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

Příručka majitele

REQ365

Spotřebiče zobrazené v tomto manuálu se mohou lišit od zakoupeného modelu.

Chceme vaši zpětnou vazbu!

Navštivte Napoleon.com a napište recenzi.



Použijte sériové číslo.



GRATULUJEME K VAŠÍ ELEKTRICKÉ GRILU NAPOLEON!

Právě jste vylepšili své grilování!

CHCEME, ABY VAŠE GRILOVÁNÍ BYLO NEZAPOMENUTELNÉ A BEZPEČNÉ.

Před použitím grilu si prosím přečtěte a řiďte se tímto návodem k obsluze, abyste se vyhnuli poškození majetku, osobním úrazům nebo úmrtí.

Před použitím odstraňte veškerý obalový materiál, propagační štítky a karty ze spotřebiče.

VENKOVNÍ ELEKTRICKÝ GRIL. POUŽÍVEJTE VENKU V DOBŘE VĚTRANÉM PROSTORU.

NEPŘEDPOVÁDEJTE V BUDOVĚ, GARÁŽI ANI JINÉM UZAVŘENÉM PROSTORU.

NEBEZPEČÍ!

- POTENCIÁLNÍ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM
- Pouze pro domácí venkovní použití.
- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem, osobního zranění a poškození majetku.



VAROVÁNÍ!

Přečtěte si a dodržujte všechna upozornění a pokyny před použitím spotřebiče.

Pokud nebudou tyto pokyny dodrženy přesně, může dojít k požáru nebo výbuchu, což může způsobit poškození majetku, osobní zranění nebo úmrtí.



Upozorněte dospělé a děti na nebezpečí vysokých teplot povrchů. Děti mladší 8 let by měly být drženy daleko, pokud nejsou neustále pod dohledem.

UPOZORNĚNÍ PRO INSTALÁTORA: Nechte tyto pokyny u majitele spotřebiče pro budoucí reference.

UPOZORNĚNÍ PRO ZÁKAZNÍKA: Uchovejte tyto pokyny pro budoucí reference.



Vítejte u Napoleon!

BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ



VAROVÁNÍ! Obecné informace

Tento spotřebič vyhovuje technickým normám a bezpečnostním požadavkům pro elektrická zařízení.

Celá instalace elektrického připojení MUSÍ být provedena licencovaným elektrikářem. Spotřebič musí být nainstalován v souladu s místními předpisy. V případě absence místních předpisů se řiďte aktuálním Kanadským elektroinstalačním kódem CSA C22.1 v Kanadě nebo Národním elektroinstalačním kódem ANSI/NFPA 70 ve Spojených státech.



VAROVÁNÍ! Elektrická opatření

Tato jednotka vyžaduje elektrické připojení 220V-240V // 50 Amp // NEMA 14-50A určené pro venkovní použití.

Riziko úrazu elektrickým proudem. Používejte s tímto spotřebičem pouze okruh chráněný obvodovým chráničem (GFCI).

VŽDY se ujistěte, že elektrická zásuvka, kterou používáte, odpovídá hodnotám spotřebiče. Spotřebič je navržen na 5,4 kW. Používejte pouze zásuvku určenou pro tento spotřebič.

Elektrické napájení by mělo být zajištěno prostřednictvím zařízení pro ochranu proti zbytkovému proudu (RCD) s jmenovitým zbytkovým proudem nepřesahujícím 30 mA.

Spotřebič musí být připojen k zásuvce s uzemňovacím kontaktem.

Udržujte všechny elektrické napájecí kabely daleko od vody, jiných kapalin nebo zahřátých povrchů. Nepoužívejte spotřebič, pokud je kabel, zástrčka nebo jakékoli jiné kritické komponenty poškozené, nebo pokud spotřebič nefunguje správně.

NEPOUŽÍVEJTE prodlužovací kabel. Používejte pouze řádně uzemněnou zásuvku.



VAROVÁNÍ! Instalace a montáž

Sestavte tento spotřebič přesně podle pokynů uvedených v návodu na montáž v tomto manuálu. Tento spotřebič není určen k instalaci v nebo na mobilních domech, karavanech nebo lodích..

Nějakou situací neměňte tento spotřebič.



VAROVÁNÍ! Provoz

Před použitím tohoto spotřebiče si přečtěte celý návod k obsluze. NIKDY nenechávejte spotřebič bez dozoru během vaření.

NIKDY se nepokoušejte uhasit požár tuku vodou nebo jinými kapalinami.

VŽDY mějte přístupný hasicí přístroj typu ABC.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo dostaly pokyny k bezpečnému používání spotřebiče a rozumějí souvisejícím nebezpečím.



VAROVÁNÍ! Skladování a nepoužívání

Odpojte spotřebič ze zásuvky, když se nepoužívá. Udržujte zástrčku a kabel v suchu.

Nenechávejte spotřebič zapnutý během období, kdy ho nepoužíváte.

Uchovávejte spotřebič uvnitř, když se nepoužívá. Děti si s tímto spotřebičem nesmí hrát. Údržbu a čištění nesmí provádět děti bez dozoru.

OBSAH

Vítejte u Napoleon!	27
Bezpečnost na prvním místě	
Vlastnosti celého systému	28
Začínáme	29
DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	
Provoz	30
Zahájení provozu spotřebiče	
Pokyny pro grilování	
Provozní režimy	
Nastavení spotřebiče	
Aplikace Napoleon Home	
Jak používat rotisserie	
Kontrolní seznam grilování	
Jak ochutit litinové grilovací rošty	
Průvodce grilováním	40
Pokyny k čištění	41
Pokyny k údržbě	43
Nerezová ocel v náročných podmínkách	
Řešení problémů	44
Shoda	46
Elektrické schéma	47
Záruka	48
Návod k montáži	73
Náhradní díly	78

Vlastnosti celého systému

Kouřová skříňka na dřevěné štěpky pro zvýšení chuti.

Litinové ikonické grilovací rošty **WAVE** pro charakteristické grilovací stopy a rovnoměrné vaření.

Velký ohřívací rošt pro zvětšení plochy na vaření.

Schopnost ovládání přes Wi-Fi a Bluetooth®.

Ovládací knoflíky hořáků.

Přepínač ON/OFF.

2 teplotní sondy.

7" displej.

USB nabíječka.

Snadno přístupná odkapávací miska pro efektivní údržbu.

Odolný elektrický hořák pro dlouhou životnost a kvalitu.

Černě práškově lakované skládací boční police s integrovanými háčky na náradí.

Napájecí kabel.

Snadno uzamykatelné kolečka bezpečně zafixují spotřebič na místě.



Spotřebiče zobrazené v tomto návodu k obsluze se mohou lišit od modelu, který jste zakoupili.
Zobrazený model: REQ365

Začínáme

PŘEČTĚTE SI A USCHOVEJTE TYTO POKYNY



NEBEZPEČÍ / VAROVÁNÍ! Upozorňuje na nebezpečí, které může vést k požáru, výbuchu, úmrtí nebo vážnému fyzickému zranění.



VAROVÁNÍ! / OPATŘENÍ! Upozorňuje na nebezpečí, které může vést k menšímu fyzickému zranění nebo poškození majetku.



Noste ochranné rukavice.



Noste ochranné brýle.



UPOZORNĚNÍ! Horký povrch. Povrchy označené tímto symbolem jsou velmi horké.



Důležité informace.



NEBEZPEČÍ / VAROVÁNÍ! Nebezpečí elektrického šoku, které může vést k požáru, výbuchu, úmrtí nebo vážnému fyzickému zranění.



NEBEZPEČÍ! Okamžitě vypněte napájení a odpojte spotřebič.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- NEPOUŽÍVEJTE spotřebič, pokud je zásuvka poškozená.
- Napájecí kabel by měl být pravidelně kontrolován na známky poškození a spotřebič se nesmí používat, pokud je kabel poškozen.
- Pokud je kabel poškozen, měl by být vyměněn autorizovaným prodejcem Napoleon, jeho servisním technikem nebo obdobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
- Nepoužívejte spotřebič v dešti nebo při stání ve vodě.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti bazénu, rybníka nebo jiného vodního zdroje ve vzdálenosti menší než 3 metry (10 stop).
- Nepoužívejte spotřebič jako topení.
- Prostor kolem spotřebiče by měl být udržován bez hořlavých kapalin a jiných hořlavých materiálů, jako jsou mop, hadry, košťata a papír; stejně jako rozpouštědla, čisticí prostředky a benzín.
- Odkapávací miska musí být na místě po celou dobu, kdy je spotřebič v provozu.
- Aby se předešlo zranění, používejte pouze příslušenství doporučené společností Napoleon.
- Nepřízpůsobujte grilovací rošty, když je spotřebič v provozu nebo horký.
- Nechte spotřebič a veškerý shromážděný tuk nebo zbytky jídla vychladnout před přesunem, čištěním, servisem nebo uskladněním grilu.
- Nepoužívejte spotřebič v oblastech s vysokým provozem. Kabel musí být uspořádán tak, aby nebyl tahán dětmi nebo nepředstavoval riziko zakopnutí.
- Udržujte všechny elektrické napájecí kabely daleko od všech horkých povrchů.
- Aby se předešlo elektrickému šoku, nezapomeňte ponořit kabel nebo zástrčku do vody nebo jiných kapalin.
- Před odpojením zástrčky od elektrické zásuvky vypněte ovládací prvky.
- Nenechte studenou vodu (např. déšť, postřikovač, hadici, vysokotlaký čistič) přijít do kontaktu s horkým grilem.
- Nikdy nepokládejte více než 75 % grilovací plochy s nádobím.
- Vždy udržujte správnou vzdálenost od hořlavých materiálů: 660 mm (26 palců) vzadu a 254 mm (10 palců) po stranách.
- Doporučuje se dodatečná vzdálenost 610 mm (24 palců) v blízkosti vinylových obkladů nebo skleněných tabulí.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům než k jeho určenému použití. Palivo, jako jsou brikety, se nesmí používat s tímto grilem.
- Během používání se spotřebič zahřívá. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných prvků nebo částí označených symbolem horkého povrchu.

PŘEČTĚTE SI A USCHOVEJTE TYTO POKYNY

VAROVÁNÍ! Dodržujte všechny specifikace a pokyny přesně, abyste předešli požáru, poškození majetku, osobním zraněním nebo úmrtí.

VAROVÁNÍ! Přístupné části mohou být velmi horké. Držte mladé děti dál.



Provoz

ZAHÁJENÍ PROVOZU SPOTŘEBIČE

Poprvé? Proved'te vypalování.

Pusťte spotřebič na nejvyšší výkon na 30 minut se zavřeným víkem. Je normální, že spotřebič při prvním použití vydává mírný zápach.

Tento zápach je způsoben vypalováním vnitřních barev a maziv použitých během výrobního procesu a již se nebude opakovat.

Provoz spotřebiče

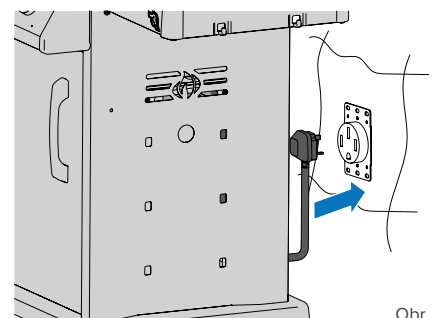
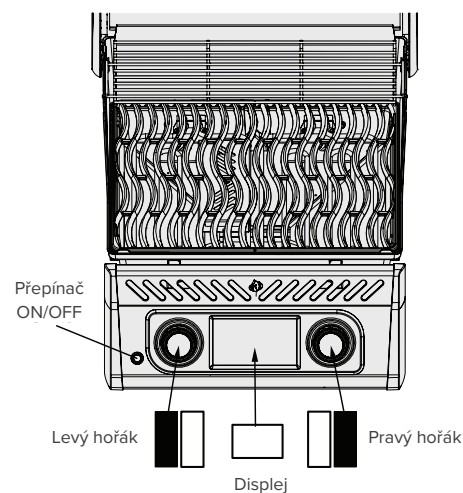
1. Zapněte spotřebič do elektrické zásuvky. (Obr. 1)
2. Otevřete víko spotřebiče.
3. Stiskněte přepínač ON / OFF. (Obr. 2)
4. Na domovské stránce vyberte režim pomocí dotykové obrazovky nebo pravého knoflíku. Viz funkce knoflíků.
5. Použijte knoflíky nebo obrazovku, v závislosti na režimu, k nastavení teploty hořáku. (Obr. 3)

POZNÁMKA: Všechny režimy musí být spuštěny na spotřebiči.

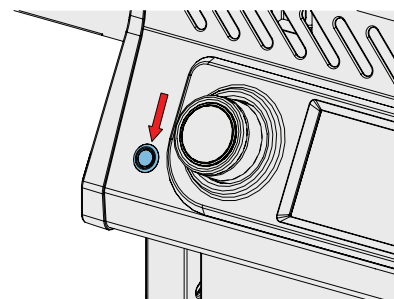
Vlastnost spotřebiče: Automatický časovač vypnutí

Aby byla zajištěna klidná mysl a úspora energie, je spotřebič vybaven automatickým časovačem vypnutí. V režimu vaření se spotřebič vypne po 2–21 hodinách nečinnosti, přičemž poslední zvolená teplota určuje délku času, po které se spotřebič vypne.

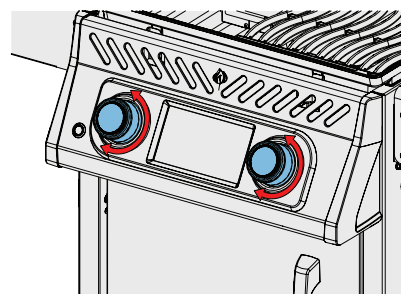
SOUHRN TEPLA - REŽIM VAŘENÍ (LEVÝ A PRAVÝ KNOFLÍK)	ČAS VYPNUTÍ (HODINY)
1 (NÍZKÁ)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (STŘEDNÍ)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (VYSOKÁ)	2



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3

VAROVÁNÍ! Používejte spotřebič na rovné a stabilní ploše.

VAROVÁNÍ! Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla nebo knoflíky.

VAROVÁNÍ! Nepřízpůsobujte grilovací rošty, když je spotřebič horký nebo v provozu.



POKYNY PRO GRILOVÁNÍ

Použití levého a pravého elektrického hořáku

- Před vařením předejte spotřebič přibližně 20 minut. Používejte oba elektrické hořáky na vysoký výkon se zavřeným víkem, dokud teplota nedosáhne alespoň 500 °F (260 °C).
- Grilovací rošty můžete před přehřátím potřít olejem, aby se při grilování libového masa, jako je kuřecí prsa nebo vepřové, snížilo přilepení.
- Odstraňte nadbytečný tuk z masa, abyste předešli plamenům, nebo snižte teplotu spotřebiče.
- Jídlo, které se vaří pouze krátkou dobu, jako ryby a zelenina, lze grilovat s otevřeným víkem.
- Grilování se zavřeným víkem zajišťuje vyšší a konzistentní teploty, které vaří maso rovnoměrněji a mohou zkrátit dobu vaření.
- Jídlo, které trvá déle než 30 minut, jako jsou pečeně, lze vařit nepřímo pomocí elektrického hořáku. Viz **Nepřímé grilování**.

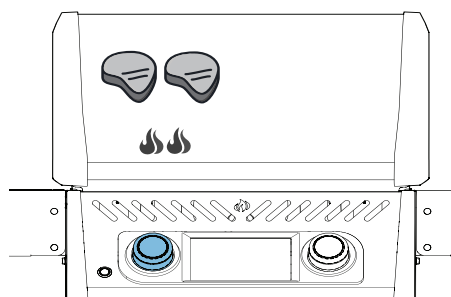
Přímé grilování

Tato metoda se často používá k opékání nebo k vaření jídel, která se připravují pouze krátkou dobu, jako jsou hamburgery, steaky, kuřecí maso nebo zelenina.

Umístěte jídlo na grilovací rošty přímo nad teplo. (Obr. 1)

Nejprve opečte maso, aby se zachovaly šťávy a chuť.

Snižte teplotu grilu, abyste dokončili vaření podle své preference.



Obr. 1

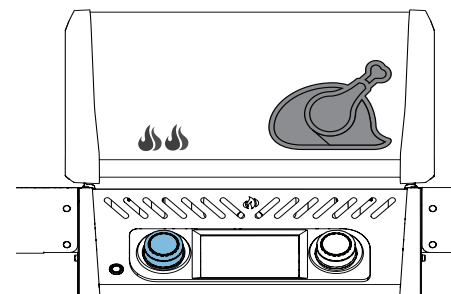
Nepřímé grilování

Tato metoda používá nižší teploty a cirkuluje teplo kolem jídla, což umožňuje pomalé a rovnoměrné vaření. Použijte tuto metodu k vaření větších kusů masa nebo jídel, která jsou náchylná k plamenům, jako jsou pečeně, kuře nebo krůta.

Umístěte jídlo na hořák, který je VYPNUTÝ; teplo z opačného hořáku zapnutého bude jídlo vařit. (Obr. 2)

Na **Domovské stránce** vyberte **Režim vaření**. Nastavte požadovanou úroveň.

Grilování při nižší teplotě a pomalejší době vaření vede k jemnějšímu masu.



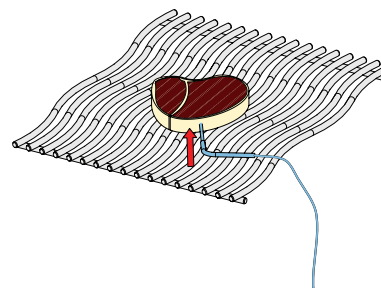
Obr. 2

Teplotní sondy

Spotřebič je vybaven dvěma teplotními sondami, které se připojují na spodní straně ovládacího panelu. Viz **Návod k montáži**.

Před vařením zasuněte špičky sond do nejtlustší části masa, vyhněte se kostem a tuku, abyste zjistili vnitřní teplotu jídla. (Obr. 3)

Skladujte uvnitř, když se nepoužívají. Používejte pouze teplotní sondy doporučené pro tento spotřebič.



Obr. 3

VAROVÁNÍ! Uhlí nebo podobné hořlavé paliva nesmí být používány s tímto spotřebičem.

VAROVÁNÍ! Nenechávejte jídlo bez dozoru na žádném zapnutém elektrickém hořáku.

VAROVÁNÍ! Nepoužívejte tento spotřebič pod prodlouženými markýzami. Nedodržení těchto pokynů může vést k požáru nebo osobním zraněním.



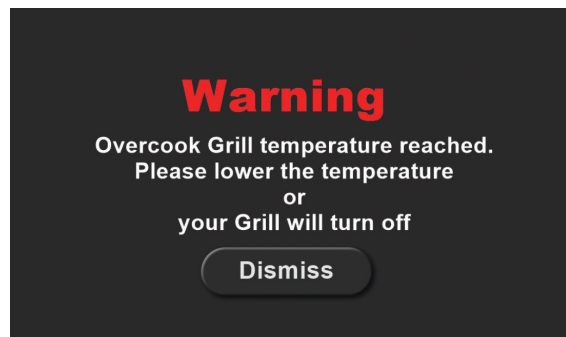
Teplota převaření

Spotřebič detekuje nadměrné teploty mimo obvyklý nebo doporučený rozsah, aby se předešlo převaření.

Pokud teplota spotřebiče překročí 850 °F (455 °C), na obrazovce se zobrazí varovná notifikace pro uživatele. (Obr. 4)

Jakmile je varování aktivováno, má obsluha 10 sekund na to, aby přijala varovné oznámení, jinak se spotřebič zcela vypne a zobrazí notifikaci, že jednotka byla vypnuta a musí být znovu zapnuta pro obnovení provozu, pokud si to přeje.

POZNÁMKA: Spotřebič se vypne, pokud teplota překročí 900 °F (485 °C).



Obr. 4

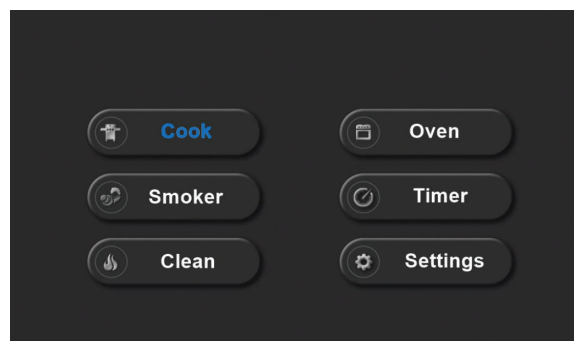
Domovská stránka

Domovská stránka obsahuje přehled všech režimů, funkcí a nastavení dostupných obsluze. (Obr. 5)

Otáčením pravého knoflíku může uživatel ověřit vybranou nabídku podle modře zvýrazněného textu.

Pro aktivaci vybraného režimu, funkce nebo nastavení musí uživatel stisknout pravý knoflík.

POZNÁMKA: Pro přepnutí mezi režimy se musíte vrátit na **Domovskou stránku** a vybrat požadovaný režim, což zruší aktuální režim.



Obr. 5

Funkce knoflíků

	LEVÝ KNOFLÍK		PRAVÝ KNOFLÍK	
	OTÁČET	STISKNOUT	OTÁČET	STISKNOUT
DOMOVSKÁ STRÁNKA			Zvýrazňuje tlačítko/režim modře pro výběr.	Vybere/aktivuje zvýrazněné tlačítko/režim.
VAŘENÍ	Nastavuje elektrický hořák od 0 (hořák VYPNUTÝ) do 10 (VYSOKÁ).	Naviguje zpět na Domovskou stránku.	Nastavuje pravý elektrický hořák od 0 (hořák VYPNUTÝ) do 10 (VYSOKÁ).	Zastavit.
TROUBA	-	Naviguje zpět na Domovskou stránku.	Nastavuje teplotu.	Start/zastavit.
UZENÍ	Vyberte teplotu od 200 °F do 280 °F (100 °C až 140 °C).	Naviguje zpět na Domovskou stránku.	Nastavuje úroveň kouře od VYPNUTO - NÍZKÁ - VYSOKÁ.	Start/zastavit.
ČASOVAČ	Vyberte hodiny od 0 do 9.	Zruší režim časovače a vrátí se na Domovskou stránku.	Vyberte minuty od 0 do 59.	Spustí a vrátí se na Domovskou stránku.
ÚDRŽBA	-	Naviguje zpět na Domovskou stránku.	Nastavuje délku času.	Start/zastavit.
NASTAVENÍ	-	Naviguje zpět na Domovskou stránku.	Prochází možnostmi a zvýrazňuje výběr.	Vybere zvýrazněnou možnost.
SPÁNEK	-	Naviguje zpět na Domovskou stránku.	-	Zruší a naviguje na Domovskou stránku.

VAROVÁNÍ! Nikdy nezahřívejte žádný neotevřený skleněný nebo kovový obal s jídlem na spotřebiči. Nahromaděný tlak může způsobit prasknutí nádoby, což může vést k možným osobním zraněním a/nebo poškození spotřebiče.

VAROVÁNÍ! Pravidelně odstraňujte tuk z celého spotřebiče, včetně odkapávací misky a vnitřku pro vaření, abyste předešli hromadění a požárům způsobeným tukem.



PROVOZNÍ REŽIMY

! DŮLEŽITÉ! Přepínání mezi režimy nebo jejich spouštění v aplikaci není možné.

Režim vaření

Když se zapne **režim vaření**, počáteční pozice knoflíku na displeji bude nastavena na 0. Teplotu lze nastavit pomocí displeje nebo knoflíků, otočte pravým a levým knoflíkem od 0 (Hořák VYPNUTÝ) do 10 (VYSOKÁ teplota). Při výběru jiného režimu se pozice knoflíku vrátí zpět na 0. (Obr. 1)

Aby se zabránilo převaření, spotřebič se automaticky vypne po určitém čase nečinnosti, pokud jsou oba knoflíky zapnuté. Odkazujte na tabulku **Automatického vypnutí časovače**.

POZNÁMKA: Stisknutí pravého knoflíku režim nezruší. Režim se změní pouze při výběru jiného režimu.

Režim trouby

Pro rozšíření vašich kuchyňských možností použijte **režim trouby** k ovládání venkovního spotřebiče jako tradiční kuchyňské trouby. Teplotní rozsah při provozu v režimu trouby je od 200 °F do 500 °F (100 °C do 250 °C). Teplotu lze nastavovat po krocích 10 °F (5 °C) pomocí pravého knoflíku. (Obr. 2)

Aby se zabránilo převaření, spotřebič se automaticky vypne po 5 hodinách nečinnosti (pokud nedojde k žádným změnám v nastavení).

Režim čištění

Režim čištění je skvělý způsob, jak čistit grilovací mřížky.

Pro zajištění čistění a kuchyňských potřeb budete mít možnost vybrat časový rámec mezi 10 a 30 minutami. Doporučuje se zvolit 30 minut při používání **režimu čištění** poprvé.

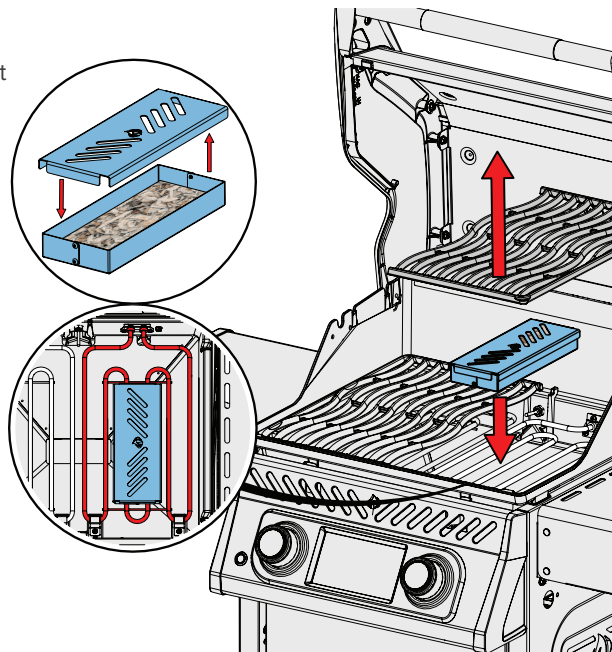
Během této operace dosáhne spotřebič maximálního příkonu po zvolenou dobu. Viz pokyny k čištění.

Režim uzení

VAROVÁNÍ! Spotřebič je při používání horký. Odstraňte mřížky pomocí tepluvzdorných rukavic nebo až se spotřebič úplně ochladí.



Odstraňte grilovací mřížku a umístěte udící box přímo na pravý elektrický hořák. Vložte malé množství pilin do pevné části udící mísy, zavřete víko udícího boxu a vraťte grilovací mřížku na místo. (Obr. 3)



Obr. 3

VAROVÁNÍ! NIKDY se nepokoušejte otevřít vysokonapěťový terminál. Tím dojde k zániku záruky spotřebiče.

UPOZORNĚNÍ! Riziko elektrického šoku. Udržujte elektrický napájecí kabel v suchu a mimo zem. Aby byla zajištěna trvalá ochrana proti riziku elektrického šoku, připojujte pouze k řádně uzemněným zásuvkám. Servis by měl provádět pouze profesionál s odpojeným spotřebičem od napájecího okruhu.



Vyberte požadovanou úroveň kouře: NÍZKÁ - VYSOKÁ. (Obr. 4)

Různé typy dřeva (např. jablonoň, ořech, hickory) produkují různé chutě a jsou k dispozici v několika variantách: kusy, piliny, prach nebo pelety.

Pár pramínků kouře stačí k dosažení příjemné kouřové chuti na vašem jídle, proto buďte opatrní s množstvím použitým dřeva.



DŮLEŽITÉ! Příliš mnoho kouře může zanechat na jídle nepříjemnou chutnou saze.

Když je vybrán režim uzení (NÍZKÁ nebo VYSOKÁ), oba hořáky se na 6 minut zapnou na plný výkon, aby zapálily zdroj kouře.

Levý elektrický hořák se používá k nastavení teploty spotřebiče od 200 °F do 280 °F (100 °C do 140 °C). (Obr. 4)

Pravý elektrický hořák se používá k udržování úrovně kouře, lze použít buď dřevo, nebo pelety.

Aby se zabránilo převaření, spotřebič se automaticky vypne po 10 hodinách nečinnosti (pokud nedojde k žádným změnám v nastavení).

POZNÁMKA: Teplota se nastavuje po krocích 10 °F (5 °C), výchozí teplota je 200 °F (100 °C).

Časovač (Stopky)

Tato funkce NENÍ spojena s **režimy vaření, trouby nebo uzení** a nebude resetována ani zrušena při výběru jiného režimu. Časovač lze kdykoli nastavit při používání spotřebiče podle potřeby vaření. (Obr. 5)

Tato funkce bude viditelná pouze pokud je časovač aktivován a po dokončení odešle upozornění.

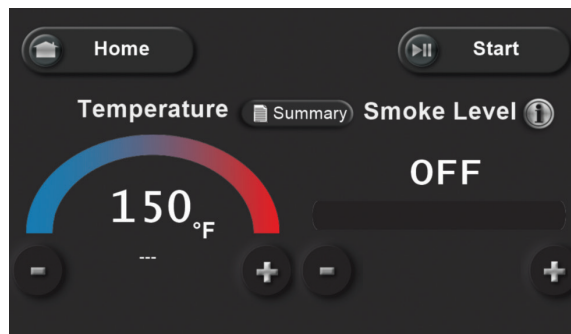
POZNÁMKA: Maximální čas, který lze nastavit, je 10 hodin.

(Levý knoflík: 9 hodin + pravý knoflík: 59 minut.)

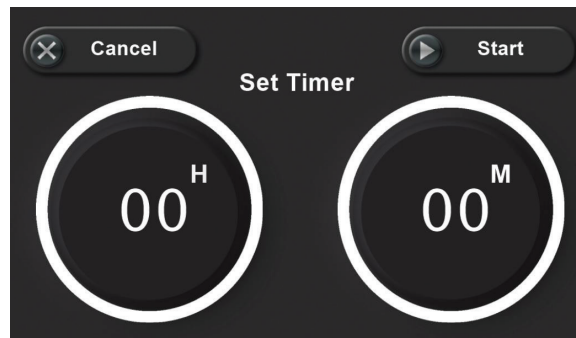
Alarm

Tato funkce vydává zvukový signál, který upozorní uživatele, když byla funkce dokončena. Alarm spotřebiče zazní, když je dosaženo nastavené teploty, nastaveného časovače nebo elektrického teplotního čidla.

Spotřebič také vydá alarm, pokud dosáhne nadměrných teplot.



Obr. 4



Obr. 5



GRILOVÁNÍ PRO TIP!

Namočte piliny před vařením. Pomalu se spálí, což zvýší kouřovou chuť.



BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ!

V režimu čištění mohou povrchy být teplejší než obvykle, a děti by měly být drženy dál.

VAROVÁNÍ! Používejte pouze neošetřené dřevo nebo dřevo zakoupené u autorizovaného prodejce Napoleon.

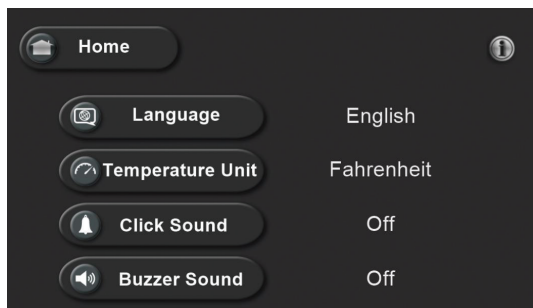
VAROVÁNÍ! Grilovací omáčka a sůl mohou být korozivní a způsobí rychlé zhoršení komponentů grilu, pokud se pravidelně nečistí.

VAROVÁNÍ! Vyvarujte se nechráněnému kontaktu s horkými povrchy.



NASTAVENÍ SPOTŘEBIČE

Stránka nastavení



Když jsou vybrána **nastavení**, uživatel si může přizpůsobit následující:

- **Jazyk**

Uživatel si může vybrat ze 4 dostupných jazyků: angličtiny, francouzštiny, španělštiny a němčiny. (Obr. 1)

- **Jednotka teploty**

Jednotka teploty může být buď Fahrenheit, nebo Celsius. Výchozí jednotka teploty je Fahrenheit. (Obr. 2)

- **Hlasitost systému**

Spotřebič vydá zvuk kliknutí při každé akci a výběru na displeji. Tuto funkci lze nastavit na ZAPNUTO nebo VYPNUTO. (Obr. 3)

- **Zvuk signalizace**

Zvuk signalizace se ozve, když spotřebič dosáhne nastavené teploty nebo když je časovač hotový. Signál lze nastavit na ZAPNUTO nebo VYPNUTO. (Obr. 4)

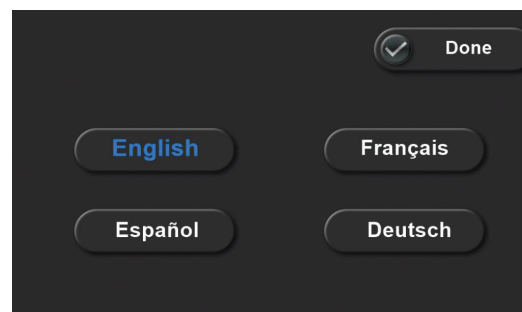
POZNÁMKA: Hlasitost nelze upravit.

- **Podrobnosti o verzi softwaru**

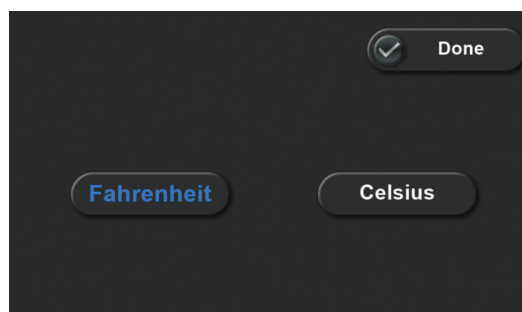
Verze softwaru a DSN (digitální sériové číslo) lze nalézt v této části. Přejděte na stránku nastavení a vyberte tlačítko Informace, abyste zobrazili podrobnosti o softwaru. (Obr. 5)

- **DSN**

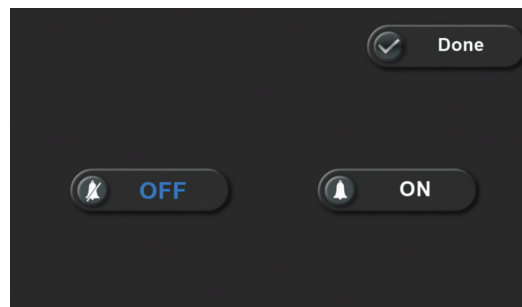
Digitální sériové číslo. Používá se k identifikaci jednotky při připojení k mobilní aplikaci. Toto číslo může být také vyžadováno při volání zákaznické podpory Napoleon.



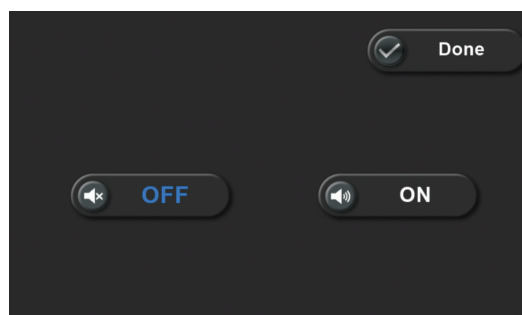
Obr. 1



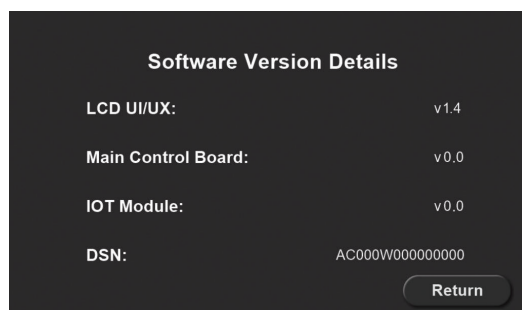
Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ!

Nikdy nezakryjte více než 75 % plochy hořáku nádobím (např. grilovacími pánvemi, plechy na pečení nebo pánvemi).

GRILOVÁNÍ PRO TIP!

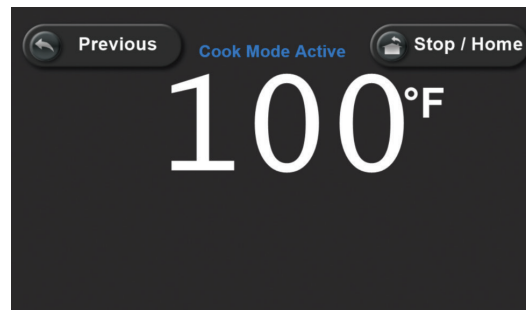
Použijte teploměr k ověření vnitřní teploty masa, abyste zajistili, že je dokonale propečené.

Stránka shrnutí

Když je vybrána **stránka shrnutí**, na obrazovce se zobrazí shrnutí aktuálního režimu a teploty sondy. (Obr. 6)

Tuto stránku lze zavřít jednoduše stisknutím levého knoflíku pro návrat do předchozího menu. Pro zrušení nebo přechod na **domovskou stránku** stiskněte pravý knoflík.

POZNÁMKA: Teploty sondy lze zobrazit pouze na obrazovce a nastavit z aplikace Napoleon Home.



Obr. 6

APLIKACE NAPOLEON HOME

Získejte vzdálený přístup k vašemu spotřebiči stažením **aplikace Napoleon Home** z App Store® a Google Play Store®, abyste rozšířili své kuchyňské možnosti.

Pro přístup k aplikaci budete muset vytvořit účet podle pokynů uvedených v aplikaci, viz **Připojení vašeho chytrého zařízení**.

Párováním vašeho spotřebiče s aplikací Napoleon Home přes Wi-Fi máte možnost:

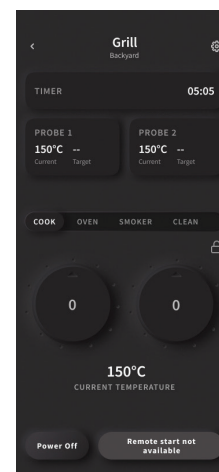
- Nastavit teplotu spotřebiče.
- Když jsou sondy připojeny, vybrat cílovou teplotu pro sondy.
- Nastavit časovač.
- Přepínat mezi jednotkami teploty F/C.
- Zastavit aktuální aktivní režim.
- Vypnout spotřebič.

Všechny oznámení a alarmy jsou zasílány prostřednictvím aplikace, abyste byli spojeni při přípravě svých oblíbených receptů.

POZNÁMKA: Přepínání mezi režimy nebo zahájení režimů v aplikaci není možné.



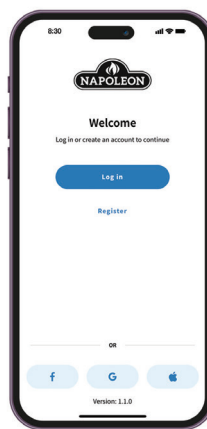
Naskenujte tento QR kód pro přímý přístup na webovou stránku aplikace Napoleon Home.



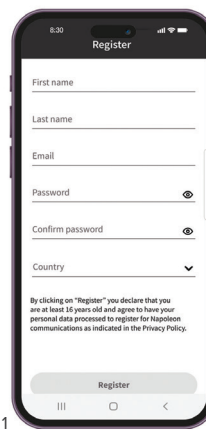
Připojení vašeho chytrého zařízení

Po stažení **aplikace Napoleon Home** spárujte svůj spotřebič s aplikací přes Wi-Fi podle následujících kroků:

1. Zaregistrujte účet v **aplikaci Napoleon Home** NEBO se přihlaste pomocí informací o svém účtu na Facebooku, Googlu nebo Apple. (Obr. 1)
2. Zadejte uživatelské informace a vytvořte heslo pro účet. Vyberte zemi, ve které se spotřebič nachází. (Obr. 2)
3. Informace zadané ve kroku 2 budou registrovány v **aplikaci Napoleon Home** a potvrzení bude zasláno na uvedený e-mail. (Obr. 3)



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3

4. Otevřete e-mailovou schránku a vyberte potvrzovací odkaz.

POZNÁMKA: Potvrzovací odkaz musí být otevřen na zařízení, na kterém je nainstalována **aplikace Napoleon Home**. (Obr. 4)

5. Pokud není nalezen žádný e-mail, klikněte na **Znovu odeslat potvrzovací odkaz** a zkontrolujte složku nevyžádané pošty.
6. Ujistěte se, že je váš spotřebič zapnutý. (Obr. 5)
7. Vyberte **Přidat zařízení**. (Obr. 6)
8. Přijměte oprávnění. (Obr. 7)
9. Hledejte zařízení a vyberte zařízení ze seznamu. (Obr. 8)
10. Vyberte Wi-Fi síť a zadejte své přihlašovací údaje. (Obr. 9)
11. Zadejte vlastní název pro své zařízení nebo pokračujte s výchozím názvem. (Obr. 10)
12. Nyní jste připojeni!

POZNÁMKA: Pokud potřebujete znovu připojit k Wi-Fi, postupujte podle těchto kroků:

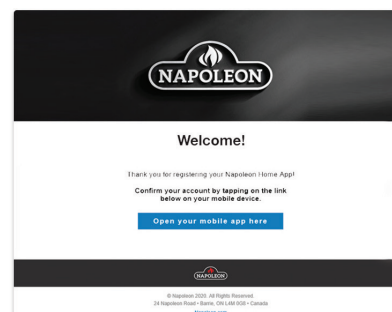
1. Stiskněte a držte tlačítko napájení po dobu 10 sekund.
2. Uvolněte tlačítko napájení, když LED začne blikat.
3. Postupujte podle kroků 7-11 v části **Připojení vašeho chytrého zařízení**.

Nastavení

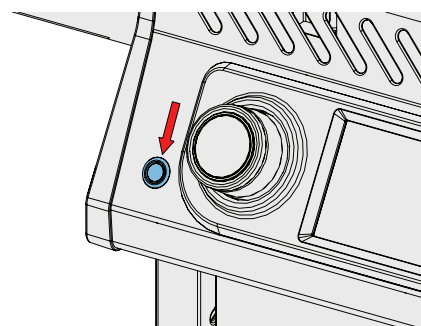
Pro přístup na stránku **nastavení** přejděte do pravého horního rohu a vyberte tento symbol:



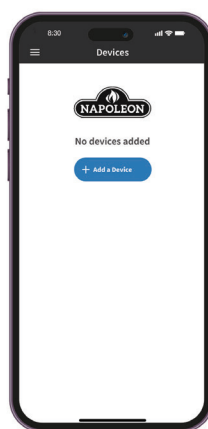
Sjed'te dolů, abyste získali možnosti přepnutí z F° na C°. Chcete-li změnit název vašeho zařízení nebo jeho místnost/umístění, sjed'te dolů k Úpravě nastavení zařízení. (Obr. 11)



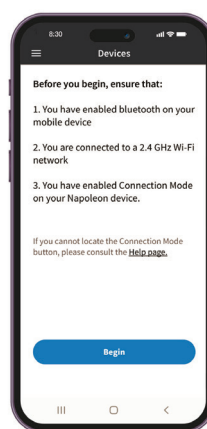
Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6



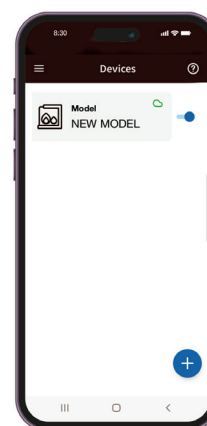
Obr. 7



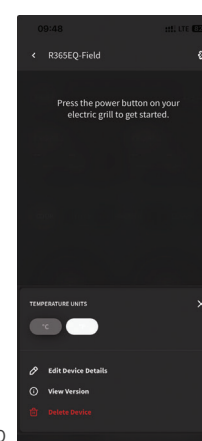
Obr. 8



Obr. 9



Obr. 10



Obr. 11

BUĎTE OPATRNÍ!



Víko grilu a celý ohniště mohou být při používání velmi horké.

JAK POUŽÍVAT ROTISSERIE

Sestavení vašeho rotisserie kitu (pokud byl zakoupen)

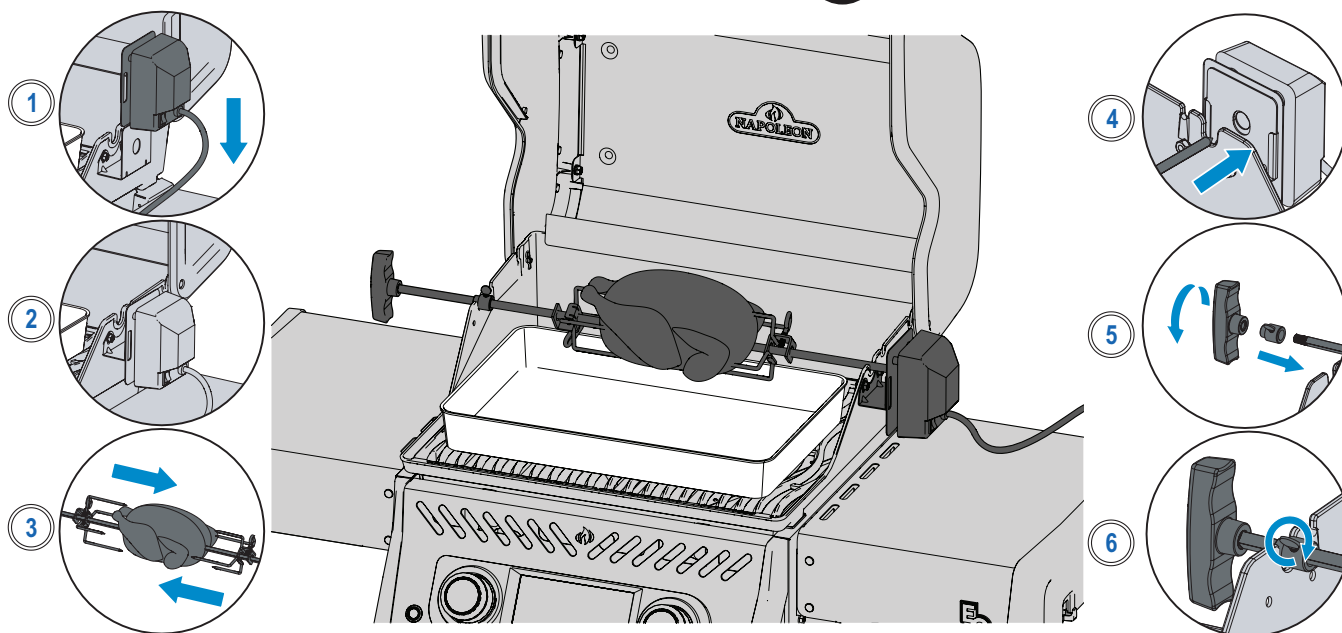
POZNÁMKA: Extrémní teplo poškodí ohřívací rošt. Před instalací otočného špejle jej odstraňte.

1. Nainstalujte motor rotisserie na stranu spotřebiče pomocí montážního držáku(ů). Některé modely mají předmontované držáky.
2. Jakmile je držák upevněn na spotřebiči, nasuňte motor rotisserie na držák.
3. Nasuňte první vidlici rotisserie těsně za střed špejle a utáhněte na místě. Napíchněte maso na špejli a zatlačte je do vidlice. Nasuňte druhou vidlici rotisserie na opačný konec špejle a zatlačte vidlici do masa, dokud nebude pevně zajištěna. Utáhněte vidlici na místě.

4. Opatrně zasuňte špičatý konec špejle do motoru rotisserie a druhý konec položte na závěsy. Těžší strana masa se přirozeně skloní dolů, aby vyvážila zatížení.
5. Nasuňte zarážku na špejli, dokud nepřejde přes vnitřek víka. Tím se zajistí pohyb špejle ze strany na stranu.
6. Utáhněte zarážku a rukojeť špejle. Pod maso umístěte kovovou misku, aby zachytila odkapávající šťávy.



DŮLEŽITÉ! Vždy noste rukavice při manipulaci s komponenty spotřebiče.



Tipy pro používání rotisserie:

- Provozujte hořáky na vysoký výkon, dokud se maso nezhnědne. Poté snižte teplo a udržujte víko zavřené.
- Použijte teploměr k ověření vnitřní teploty masa.
- Pečeně a drůbež by měly být zvenčí zlatohnědé a uvnitř šťavnaté.
- Použijte odkapávající šťávy na potření a přípravu omáčky.
- Tříkilové kuře trvá přibližně 1,5 hodiny na střední až vysoké teplotě.
- Buďte si vědomi kapacity motoru rotisserie. Nikdy nepřepřehývejte své zařízení.
- Ujistěte se, že máte vždy rovnoměrně vyvážené zatížení na rotisserie.

Jak vařit více kuřat:

1. Přivažte nebo propíchněte křídla k tělu kuřat.
2. Nasuňte vidlici rotisserie na špejli.
3. Napíchněte první kuře na špejli, dokud nebude drženo na místě vidlicí rotisserie. Utáhněte.
4. Napíchněte další 2 kuřata na špejli tak, aby byla všechna kuřata blízko sebe.
5. Nasuňte druhou vidlici rotisserie na špejli a zatlačte ji do kuřete, dokud nebudou všechna 3 kuřata pevně stlačena k sobě. Utáhněte.

VAROVÁNÍ! Rozmontujte komponenty rotisserie po skončení vaření, umyjte je teplou mýdlovou vodou a uložte je dovnitř.

VAROVÁNÍ! Používejte tepluvzdorné grilovací rukavice při manipulaci s horkými komponenty rotisserie.

VAROVÁNÍ! Odpojte zástrčku rotisserie ze zásuvky, když se gril nepoužívá.



KONTROLNÍ SEZNAM GRILOVÁNÍ

Odkazujte se na tento seznam pokaždé, když grilujete:

☐ **Přečtěte si uživatelskou příručku**

Ujistěte se, že jste přečetli uživatelskou příručku a všechny bezpečnostní pokyny.

☐ **Vyčistěte sběrnou nádobu na tuk**

Vždy se ujistěte, že před grilováním vyčistíte sběrnou nádobu na tuk, abyste předešli požárům a vzplanutí.

☐ **Zkontrolujte kabel**

Ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a vychladlý. Zkontrolujte napájecí kabel, zda na něm nejsou známky nadměrného opotřebení nebo poškození. Pokud je kabel poškozený, nechte jej vyměnit před použitím.

☐ **Přehřejte a vyčistěte grilovací rošty.**

Potažte rošty rostlinným tukem a přehřejte spotřebič, aby se spálily přebytečné zbytky a zabránilo se přilepení. Čistěte litinové rošty mosazným drátěným kartáčem a nerezové rošty nerezovým kartáčem. Viz **Pokyny k čištění**.
POZNÁMKA: Nerezové grilovací rošty jsou odolné proti korozi a vyžadují méně údržby než litinové rošty.

☐ **Příprava oblasti**

Ujistěte se, že vše, co potřebujete při grilování, jako jsou náčiní, koření, omáčky a nádoby, je na dosah ruky. Nenechávejte jídlo bez dozoru, aby se nespálilo.

☐ **Nekoukejte a otočte jen jednou**

Snažte se co nejméně otevírat víko a nahlížet dovnitř, protože teplo uniká a ovlivňuje teplotu a dobu vaření. Otočte jídlo pouze jednou, zejména u steaků a kuřat.

☐ **Nechte prostor**

Nechte mezi jídlem a na grilu trochu prostoru, abyste měli místo na případné přesouvání jídla.

☐ **Používejte teplotní sondy/teploměr.**

Používejte teplotní sondy nebo teploměr, abyste zajistili, že je jídlo dobře uvařené. Dodržujte správné teplotní pokyny pro všechny typy masa, zejména drůbeže.

GRILOVÁNÍ PRO TIP!

Vždy přehřejte gril před vařením, abyste spálili zbylé zbytky a zabránili přilepení jídla na rošt.

GRILOVÁNÍ PRO TIP!

Nechte se inspirovat k přípravě lahodných jídel podle receptů a grilovacích technik na www.napoleon.com a v Napoleonových kuchařkách.

NÁVRH NA OLEJ A TUK!

- Olej z hroznových semínek
- Slunečnicový olej
- Sójový olej
- Extra panenský olivový olej
- Řepkový olej

Pokud nejsou k dispozici, vyberte olej nebo tuk s vysokým kouřovým bodem. Nepoužívejte slané tuky, jako je máslo nebo margarín.

JAK OCHUTIT LITINOVÉ GRILOVACÍ ROŠTY

Tento postup **MUSÍ** být proveden před prvním použitím a opakován každé 3-4 použití, aby rošty vypadaly jako nové.

1. Odstraňte litinové rošty ze spotřebiče.
 2. Umyjte rošty teplou mýdlovou vodou a měkkým hadříkem. Osušte a nechte rošty úplně uschnout.
 3. Rovnoměrně naneste tuk/olej pomocí silikonového štětce na obě strany.
 4. Znovu nainstalujte grilovací rošty.
 5. Přehřejte spotřebič na 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
 6. Vařte 30 minut.
 7. Naneste druhou rovnoměrnou vrstvu tuku/oleje na grilovací rošty a vařte dalších 30 minut.
 8. Rošty jsou nyní ochucené.
- POZNÁMKA:** Pokud se na litinových roštích vytvořila rez, odstraňte ji pomocí drátěnky nebo mosazného kartáče a opakujte proces ochucení.

Průvodce grilováním

JÍDLO	NASTAVENÍ OVLÁDACÍHO KNOFU / REŽIM	DOBA VAŘENÍ	NÁVRHY
 Steak Tloušťka 1 palec (2,54 cm)	VYSOKÁ – 2 minuty z každé strany. REŽIM - Vaření	Médium – 4 minut	Žádejte o mramorovaný tuk v mase. Tuk je přirozený změkčovač a udržuje maso šťavnaté.
	VYSOKÁ na STŘEDNÍ – Vysoké teplo 2 minuty z každé strany, poté přepněte na střední teplo. REŽIM - Vaření	Středně propečené – 6 minut	
		Dobře propečené – 8 minut	
 Hamburger Tloušťka ½ palce (1,27 cm)	VYSOKÁ – 2 minuty z každé strany. REŽIM - Vaření	Médium – 4 minut	Udržujte všechny placičky ve stejné tloušťce pro rovnoměrné časy vaření. Placičky silné 1 palec nebo více by měly být grilovány pomocí nepřímého tepla.
	VYSOKÁ – 2 ½ minuty z každé strany. REŽIM - Vaření	Středně propečené – 5 minut	
	VYSOKÁ – 3 minuty z každé strany. REŽIM - Vaření	Dobře propečené – 6 minut	
 Kuře	VYSOKÁ, STŘEDNÍ, NÍZKÁ – 2 minuty z každé strany, poté přepněte na středně nízké až nízké teplo. REŽIM - Režim trouby pro celé kuře. Režim vaření pro grilované kuřecí kousky.	20 – 25 minut	Nařežte kloub spojující stehno a nohu až do ¾, aby se maso položilo rovně na hořák a vařilo se rovnoměrně.
 Vepřové kotlety	STŘEDNÍ REŽIM - Udírna	6 minut z každé strany	Vyberte silné kusy masa pro jemnější chuť. Odstraňte přebytečný tuk.
 Žebírka	VYSOKÁ na NÍZKÁ – Vysoká na 5 minut, poté nízká, dokud není hotovo. REŽIM - Udírna	20 minut z každé strany, často otáčet	Vyberte libové žebírka. Grilujte, dokud se maso snadno neodtrhne od kosti.
 Jehněčí kotlety	VYSOKÁ na STŘEDNÍ – Vysoká na 5 minut, poté střední, dokud není hotovo. REŽIM - Udírna	15 minut z každé strany	Vyberte silné kusy masa pro jemnější chuť. Odstraňte přebytečný tuk.
 Párek v rohlíku	STŘEDNÍ na NÍZKÁ REŽIM - Vaření	4 – 6 minut	Vyberte větší párky a nařízněte je podélně před grilováním.

Pokyny k čištění

Funkce spotřebiče: Režim čištění

Režim čištění spotřebiče umožňuje spálení zbytků jídla a skvrn při extrémně vysoké teplotě (750°F / 400°C).

1. Odstraňte jakékoliv jídlo nebo příslušenství ze spotřebiče.
2. Z **Domovské stránky** vyberte možnost **Čistit**.
3. Použijte posuvník pro nastavení časovače. Maximální doba je 30 minut. (Obr. 1)
4. Stiskněte pravý knoflík nebo klepněte na ikonu START pro zahájení **čištění**.
5. Spotřebič se automaticky vypne po dokončení operace. Pokud je zapnuta funkce alarmu, spotřebič uživatele upozorní zvukem, jakmile je cyklus čištění hotov.
6. Čistěte grilovací rošty nerezovým kartáčem pro nerezové rošty nebo mosazným drátěným kartáčem pro litinové rošty.

POZNÁMKA: Tato funkce bude deaktivována, pokud bude vybráno jakékoliv jiné nastavení.

UPOZORNĚNÍ! Odpojte spotřebič před ručním čištěním. Nechte vychladnout před odstraněním nebo instalací dílů. (Obr. 2)

První použití

Umyjte rošty ručně vodou a jemným prostředkem na nádobí, abyste odstranili zbytky z výrobního procesu. **NEMYJTE** v myčce nádobí. (Obr. 3)

Důkladně opláchněte horkou vodou a úplně osušte měkkým hadříkem, abyste zabránili pronikání vlhkosti do litiny.

Litinové rošty

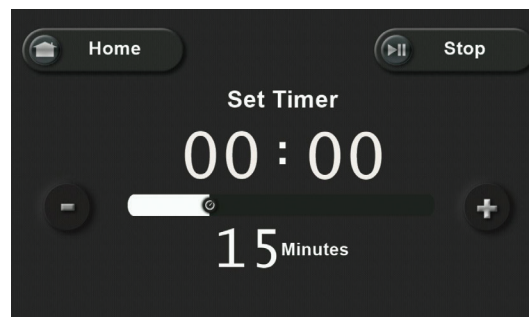
- Ošetřete své rošty, abyste přidali ochrannou vrstvu a zabránili korozi. Viz Tipy na grilování – **Jak ochutit litinové grilovací rošty**.

Nerezové rošty (pokud jsou vybaveny)

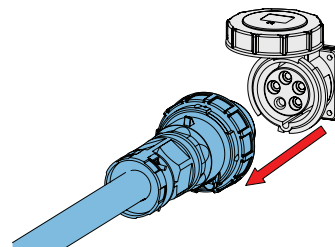
- Nerezové grilovací rošty lze čistit předehřátím grilu a použitím drátěného kartáče k odstranění zbytků. (Obr. 4)
- Nerezové rošty se mohou trvale zabarvit při pravidelném používání kvůli vysokým teplotám při grilování.

Elektrické hořáky

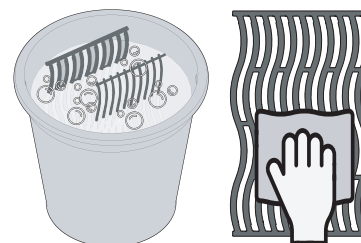
! DŮLEŽITÉ! Nepoužívejte žádný typ kartáče k čištění elektrických hořáků. Vlasce mohou poškodit elektrické hořáky. Odkazujte na režim čištění, abyste spálili jakékoliv zbytky na elektrických hořácích. (Obr. 5)



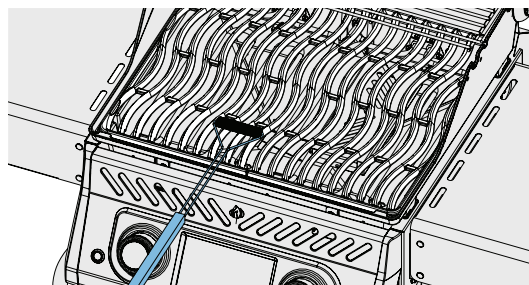
Obr. 1



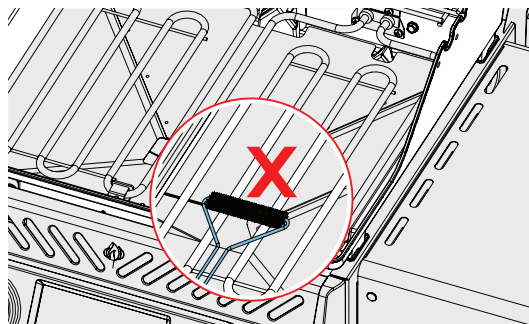
Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

VAROVÁNÍ! Neponořujte elektrické součásti (např. kabely, zástrčky) do vody nebo jiných kapalin při čištění.

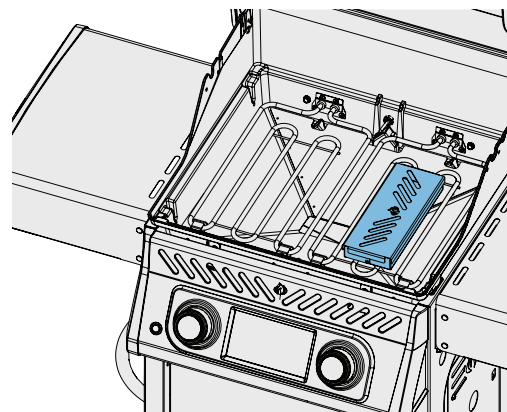
VAROVÁNÍ! Ruční čištění by mělo být prováděno pouze tehdy, když je spotřebič chladný, aby se předešlo popáleninám.

VAROVÁNÍ! Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ocelovou vlnu na žádných lakovaných, porcelánových nebo nerezových částech vašeho spotřebiče, protože to může poškrábat povrch.

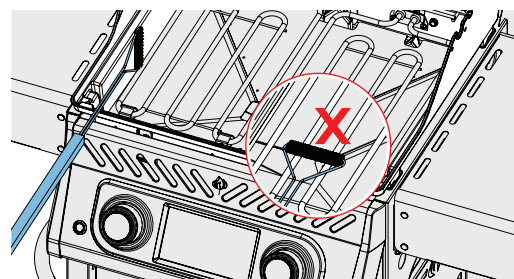


Uvnitř spotřebiče

1. Vyjměte udírnou (pokud je používána) a umyjte ji v teplé mýdlové vodě. (Obr. 6)
2. Použijte měkký kartáč z mosazného drátu k vyčištění volných nečistot. Všechny nečistoty zevnitř spotřebiče zameťte do odnímatelné odkapávací pánve. **NEPOUŽÍVEJTE** kartáč na elektrické hořáky. (Obr. 7)
3. Odstraňte spodní vložku (odkapávací pánve na mastnotu). Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky na čištění porcelánové spodní vložky.
4. Pro odstranění odolných skvrn namočte do mýdlové vody, aby se nečistoty uvolnily. Vyčistěte neabrazivním čisticím prostředkem a vyleštěte suchým čistým hadříkem.
5. Ujistěte se, že grilovací deska je po opětovné instalaci správně umístěna.



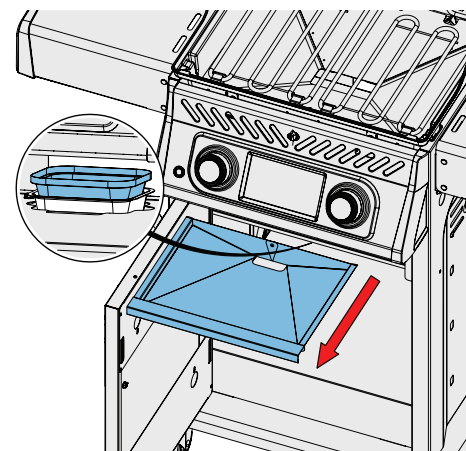
Obr. 6



Obr. 7

Odkapávací pánve

1. Vysuňte odkapávací pánve ze spotřebiče, abyste získali přístup k jednorázové nádobce na tuk nebo abyste vyčistili odkapávací pánve. (Obr. 8)
2. Vyškrábejte odkapávací pánve špachtlí nebo škrabkou.
3. Vyměňte jednorázovou nádobku na tuk každé 2-4 týdny, v závislosti na používání grilu (pokud je to relevantní).
 - Čistěte pravidelně, aby se zabránilo hromadění tuku – přibližně každé 4-5 použití. (Obr. 8)
 - Pro zásoby kontaktujte svého prodejce Napoleon Grill.



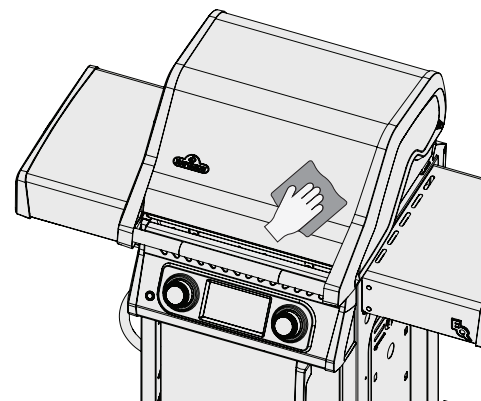
Obr. 8

Displej

1. Odpojte spotřebič.
2. Jemně setřete prach z povrchu displeje suchým, nepouštějícím vlákna, mikrovláknovým hadříkem. Odstraňte jakékoliv štítky, které mohou být na hadříku, abyste předešli poškrábání displeje.
3. Na odolné skvrny lehce navlhčete mikrovláknový hadřík vodou a jemně otřete displej s co nejmenším tlakem.

Vnější povrch spotřebiče

- Používejte pouze neabrazivní čisticí prostředek. Abrazivní čisticí prostředky nebo ocelová vlna poškrábou povrch.
- Vždy utírejte ve směru struktury. (Obr. 9)
- S porcelánovými smaltovanými částmi zacházejte opatrně.
- Smaltovaný povrch připomínající sklo se může při nárazu odloupnout.
- Nerezové části se při zahřívání časem zbarví do zlatavého nebo hnědého odstínu. To je normální a neovlivní to výkon spotřebiče.



Obr. 9

VAROVÁNÍ! Vždy noste ochranné rukavice a ochranné brýle při čištění spotřebiče.

VAROVÁNÍ! Parní čistič se nesmí používat.

VAROVÁNÍ! Nahromaděný tuk je požární nebezpečí. Pravidelně odstraňujte tuk z celého spotřebiče, včetně odkapávací misky, abyste předešli hromadění a požárům způsobeným tukem.



Pokyny k údržbě

Doporučení

Tento spotřebič by měl být každoročně důkladně prohlédnut a servisován kvalifikovanou osobou.

- Vždy udržujte správnou vzdálenost od předmětů v blízkosti ventilů. To umožní únik horkého vzduchu ze spotřebiče a správné fungování topných těles.
- Nikdy neblokuje proudění ventilačního vzduchu.
- Spotřebič je určen pro venkovní domácí použití.
- Udržujte spotřebič mimo korozivní prostředí.
- Zakryjte spotřebič, když není používán, aby se prodloužila jeho životnost.

NEREZOVÁ OCEL V NÁROČNÝCH PODMÍNKÁCH

Nerezová ocel oxiduje nebo se znečistí v přítomnosti chloridů a sulfidů, zejména v pobřežních oblastech, teplých a vysoce vlhkých místech a v okolí bazénů a vířivek. Tyto skvrny vypadají jako rez, ale lze je snadno odstranit nebo jim předejít. Myjte nerezové a chromové povrchy každé 3-4 týdny. Čistěte teplou mýdlovou vodou.



DŮLEŽITÉ! Poškození způsobené nedodržením těchto pokynů **NENÍ** kryto zárukou vašeho spotřebiče.

Kroky k zabránění poškození elektrických hořáků

1. Nikdy nehaste plameny ani nekontrolujte vzplanutí pomocí vody.
2. Nedovolte, aby studená voda (déšť, postřikovač, hadice atd.) přišla do kontaktu s horkými elektrickými hořáky. Náhlá změna teploty způsobí prasknutí elektrického hořáku.
3. Elektrický hořák, který zvlhne před použitím, vytvoří při pozdějším zapnutí páru a vyvine tlak, který způsobí prasknutí elektrického hořáku.
4. Opakované namáčení elektrického hořáku může způsobit jeho nabobtnání a roztahení, čímž vznikne tlak, který způsobí prasknutí hořáku a jeho nefunkčnost.
5. Zkontrolujte elektrický hořák, zda nedošlo k jeho namočení, pokud najdete ve spotřebiči stojatou vodu. Nepoužívejte ho, pokud je mokrá. Nakloňte elektrický hořák do svislé polohy, dokud nebude stabilní, aby se vypustila přebytečná voda.
6. Nedovolte, aby tvrdé předměty narazily na elektrický hořák. Dávejte pozor při vkládání nebo vyjímání grilovacích mřížek a používání příslušenství.

Ventilace horkého vzduchu

Horký vzduch musí mít cestu k úniku ze spotřebiče, aby mohl správně fungovat.



BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ!

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



CHCEME POMOCI!

Napoleon je zde, aby zajistil, že vaše grilování bude nezapomenutelné. Kontaktujte nás, pokud potřebujete další pomoc.

VAROVÁNÍ! Nepoužívejte k čištění spotřebiče stříkání vody.

VAROVÁNÍ! Vypněte elektrické hořáky a odpojte jednotku před servisem.

VAROVÁNÍ! Údržbu provádějte pouze tehdy, když je spotřebič chladný, abyste se vyhnuli riziku popálenin.



Řešení problémů

Aktivace elektrických hořáků a problémy s ohřevem

- Spotřebič se nezapne.
- Hlavní teplotní senzor nefunguje.
- Topné těleso nefunguje.
- Knoflíky nereagují.

Možné příčiny	Řešení
Výpadek napájení.	Ujistěte se, že spotřebič má napájení.
Vypnutý jistič na přístroji nebo v zásuvce.	Resetujte jistič na panelu.
Nesprávně připojené napájení.	Ujistěte se, že je zástrčka správně připojena.
Selhání komponentu.	Kontaktujte svého prodejce nebo zákaznickou podporu.
Spotřebič nemá přívod elektrického napájení.	Ujistěte se, že gril má napájení.
Chyba připojení teplotního senzoru.	Zkontrolujte vodič termopáru na problém s kontinuitou. Viz Náhradní díly . Kontaktujte svého prodejce nebo zákaznickou podporu.
Spotřebič se vypnul kvůli přehřátí.	Nechte spotřebič vychladnout a zkuste to znovu. Viz Pokyny k grilování . DŮLEŽITÉ! Ujistěte se, že v spotřebiči není nahromaděný tuk, aby se předešlo jeho hromadění a vzniku požárů z tuku. Viz Pokyny k údržbě . Kontaktujte svého prodejce nebo zákaznickou podporu.
Vadné topné těleso nebo připojení topného tělesa.	Kontaktujte svého prodejce nebo zákaznickou podporu.
Knoflíky zaseknuté nebo poškozené.	Odstraňte knoflík a zkontrolujte, zda není poškozený. Viz Náhradní díly .
Porucha ovládacího panelu.	Kontaktujte svého prodejce nebo zákaznickou podporu.

Elektrické a připojovací problémy

- Teplotní sondy nefungují.
- Displej se nezapne.
- Spotřebič se nečekaně vypnul.

Možné příčiny	Řešení
Sondy nejsou správně připojené.	Ujistěte se, že jsou sondy správně připojené. Viz Návod k montáži .
Sondy překročily teplotní limit.	Odstraňte sondy z grilovací oblasti, nechte je vychladnout a zkuste to znovu.
Cílová teplota není nastavena.	Ujistěte se, že je cílová teplota nastavena v aplikaci a že jsou povoleny notifikace na vašem telefonu. Viz Nastavení spotřebiče .
Spotřebič nemá přívod elektrického napájení.	Ujistěte se, že spotřebič má napájení.
Vadné kabeláže.	Zkontrolujte všechny viditelné kabeláže na výrazné poškození. Viz Náhradní díly . Kontaktujte svého prodejce nebo zákaznickou podporu.

Možné příčiny	Řešení
Vadný displej nebo selhání komponentu.	Zkontrolujte, zda je připojení provedeno přes mobilní aplikaci. Viz Napoleon Home App . Pokud je připojení navázáno, ale displej zůstává vypnutý, jedná se o selhání komponentu.
Byla aktivována ochrana proti přehřátí.	Snižte teplotu spotřebiče. Viz Pokyny k grilování .
Bylo aktivováno automatické vypnutí.	Zkontrolujte časy automatického vypnutí a upravte nastavení před dosažením času. Viz Pokyny k grilování .
Výpadek napájení.	Kontaktujte svého prodejce nebo zákaznickou podporu.
Vadný IoT modul.	

Chyba aplikace Napoleon Home

- Nelze připojit aplikaci k spotřebiči.
- Nelze ovládat spotřebič pomocí aplikace.
- Ztraceno připojení k spotřebiči.

Možné příčiny	Řešení
Režim na spotřebiči nebyl spuštěn.	Ujistěte se, že je režim fyzicky spuštěn na spotřebiči. Viz Provozní režimy .
Žádné ovládání aplikace.	Zkontrolujte své internetové připojení. Ujistěte se, že je spotřebič dostatečně blízko k WI-FI modemu, a postupujte podle kroků pro párování. Viz Připojení vašeho chytrého zařízení .
Aplikace je zastaralá.	Ujistěte se, že máte aktualizovanou aplikaci Napoleon Home. Viz Nastavení spotřebiče .

Odlupující se barva

- Barva se zdá být odlupující se uvnitř víka nebo krytu.

Možné příčiny	Řešení
Hromadění tuku na vnitřních površích.	To není vada. Povrch víka a krytu je porcelánový nebo nerezový a nebude se odlupovat. Odlupování způsobuje ztvrdlý tuk, který se vysušuje na části podobné barvě, které se odlupují. Pravidelné čištění tomu zabrání. Viz Pokyny k údržbě .

CHCEME POMOCI!



Kontaktujte oddělení
zákaznických řešení
Napoleon pro
doporučené náhradní díly.
+31 345 588655.

Shoda

NÁZEV PRODUKTU	ČÍSLO MODELU	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Prohlášení FCC

Toto zařízení je v souladu s částí 15 pravidel FCC. Provoz podléhá následujícím dvěma podmínkám:

1. Zařízení nesmí způsobovat škodlivé rušení.
2. Zařízení musí akceptovat veškeré přijaté rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí provoz.

Toto zařízení bylo testováno a shledáno vyhovujícím limitům pro digitální zařízení třídy B podle části 15 pravidel FCC. Tyto limity jsou navrženy tak, aby poskytovaly přiměřenou ochranu proti škodlivému rušení v obytné instalaci. Toto zařízení generuje, využívá a může vyzařovat vysokofrekvenční energii, a pokud není instalováno a používáno v souladu s pokyny, může způsobit škodlivé rušení rádiových komunikací. Neexistuje však žádná záruka, že v konkrétní instalaci k rušení nedojde.

Pokud toto zařízení způsobuje škodlivé rušení rozhlasového nebo televizního příjmu, což lze zjistit vypnutím a zapnutím zařízení, doporučujeme uživateli, aby se pokusil rušení odstranit jedním nebo více z následujících opatření:

- Přesměrujte nebo přemístěte přijímací anténu.
- Zvětšete vzdálenost mezi zařízeními
- a přijímačem.
- Připojte zařízení do zásuvky v obvodu.
- do jiného obvodu, než do kterého je připojen přijímač.
- Poradte se s prodejcem nebo zkušeným rádiem/televizním technikem o pomoc.

Změny nebo úpravy, které nejsou výslovně schváleny stranou odpovědnou za shodu, mohou vést ke ztrátě oprávnění uživatele k provozu zařízení.

Prohlášení ISED

Tento přístroj obsahuje vysílač(e)/přijímač(e), které jsou v souladu s licencí osvobozenou od RSS kanadského úřadu pro inovace, vědu a hospodářský rozvoj.

Provoz podléhá následujícím dvěma podmínkám:

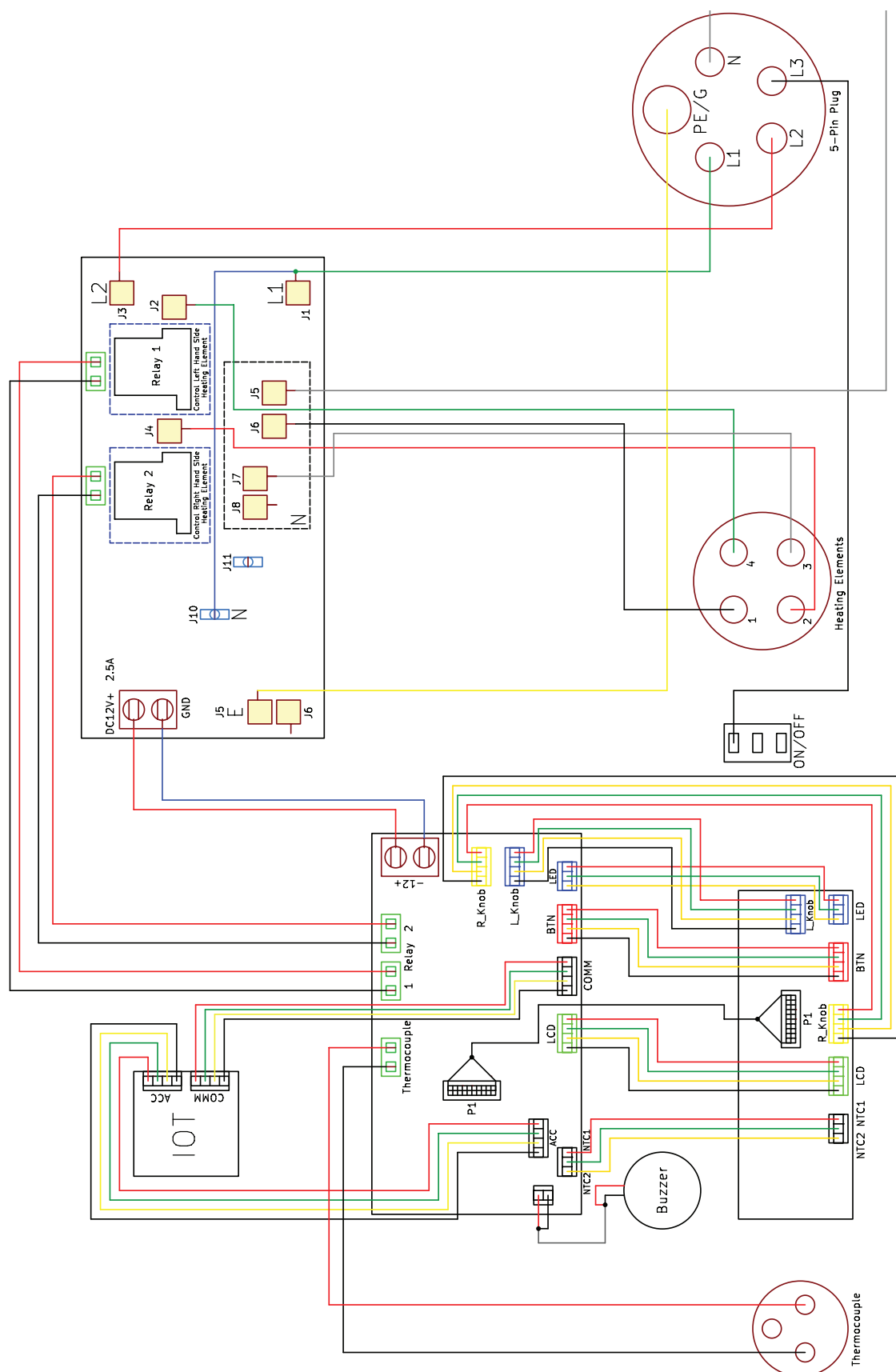
1. Toto zařízení nesmí způsobovat rušení.
2. Toto zařízení musí být schopno přijímat jakékoli rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí provoz zařízení.

Digitální přístroj splňuje požadavky kanadské normy CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Prohlášení o expozici záření

V souladu s požadavky FCC na vystavení rádiovému záření se tento grant vztahuje pouze na mobilní konfigurace. Antény použité pro tento vysílač musí být instalovány tak, aby byla zajištěna vzdálenost alespoň 20 cm od všech osob, a nesmí být umístěny společně nebo pracovat s jinou anténou nebo vysílačem.

Elektrické schéma



NAPOLEON 15LETÁ ZÁRUKA

Pro ROGUE® EQ™ 365

Omezená záruka 15 let na elektrické grily Napoleon.

Tato záruka platí v: Evropské unii, Švýcarsku, Andoře, San Marinu, Norsku, Islandu a Lichtenštejnsku.

Touto zárukou nejsou nijak dotčeny, omezeny ani změněny zákonné nároky zákazníka v případě závad podle směrnice WKRL – (EU) 2019/711. Uplatnění zákonných nároků je bezplatné.

Společnost NAPOLEON zaručuje, že komponenty vašeho nového výrobku NAPOLEON budou bez vad materiálu a zpracování od data zakoupení po dobu:



Kapota	15 Years
Porcelánové smaltované víko	15 Years
Hliníkové odlitky	15 Years
Porcelánové smaltované litinové mřížky	15 Years
Elektrické komponenty	3 Years
Všechny ostatní díly	15 Years

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A OMEZENÍ

Společnost NAPOLEON ručí za bezvadnost svých výrobků výhradně původnímu kupujícímu, a to pouze v případě, že k nákupu došlo prostřednictvím oficiálního prodejce NAPOLEON. Platí následující podmínky a omezení:

Tato záruka výrobce je nepřenosná a nelze ji rozšířit za žádných okolností ani žádným z našich zástupců.

Gril musí být instalován licencovaným, autorizovaným servisním technikem nebo dodavatelem. Instalace musí být provedena v souladu s dodaným návodem k instalaci a se všemi místními a národními stavebními a požárními předpisy.

Tato omezená záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným provozem, nedostatečnou údržbou, vznícením tuku, působením prostředí, nehodami, úpravami, nepřiměřeným používáním nebo nedbalostí. Instalací náhradních dílů od jiných výrobců se ruší platnost této záruky. Tato záruka se nevztahuje na změnu barvy plastových prvků v důsledku použití chemických čisticích prostředků nebo vystavení slunečnímu záření.

Tato záruka se rovněž nevztahuje na: na škrábance, promáčknutí, vady laku, nátěru, korozi nebo změnu barvy způsobené působením tepla nebo abrazivních a chemických čisticích prostředků, jakož i na odštípnutí smaltu na smaltovaných dílech a na jakékoli součásti použité při instalaci grilu.

Pokud se díl během záruční doby znehodnotí natolik, že přestane fungovat (z důvodu prorozavění nebo propálení), bude zákazníkovi poskytnut náhradní díl.

Po uplynutí prvního roku je společnost NAPOLEON v rámci této záruky (prezidentská omezená doživotní záruka, 15letá omezená záruka, 10letá omezená záruka, 3letá omezená záruka) oprávněna se podle svého uvážení vzdát jakéhokoli záručního závazku tím, že původnímu kupujícímu vrátí peníze ve výši velkoobchodní ceny

příslušných vadných záručních dílů.

Společnost NAPOLEON nenese žádnou odpovědnost za jakoukoli instalaci, sazbu za práci nebo jiné náklady či výdaje spojené s opětovnou instalací záručního dílu. Na náklady tohoto druhu se tato záruka nevztahuje.

Bez ohledu na jakákoli ustanovení této záruky (prezidentská omezená doživotní záruka, 15letá omezená záruka, 10letá omezená záruka, 3letá omezená záruka) je odpovědnost společnosti NAPOLEON v rámci této záruky vymezena výše uvedeným a v žádném případě se nevztahuje na náhodné, následné nebo nepřímé škody.

Tato záruka definuje povinnosti a odpovědnost společnosti NAPOLEON v souvislosti s plynovým grilem NAPOLEON. Společnost NAPOLEON nepřebírá žádnou další odpovědnost v souvislosti s prodejem tohoto výrobku ani nepověřuje žádnou třetí stranu, aby jejím jménem převzala jakoukoli další odpovědnost. Společnost NAPOLEON nenese žádnou odpovědnost za: přehřátí, zhasnutí plamene vlivem okolního prostředí, jako je silný vítr nebo nedostatečný přívod vzduchu.

Společnost NAPOLEON nenese odpovědnost za poškození plynového grilu způsobené povětrnostními vlivy, krupobitím, nešetrným zacházením, agresivními chemikáliemi nebo čisticími prostředky.

K reklamaci musí být přiložen doklad o koupi nebo jeho kopie s uvedením sériového čísla a čísla modelu.

Společnost NAPOLEON si vyhrazuje právo před splněním jakéhokoli záručního závazku nechat

Subjekt poskytující záruku: NAPOLEON EUROPE I WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Nizozemsko
Telefon: +31 345 588 655 | Fax: +31 345 588 655 | E-mail: de.info@napoleon.com



ROGUE® EQ

Εγχειρίδιο Χρήστη

REQ365

Οι συσκευές που απεικονίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο μπορεί να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε.

Θέλουμε τα σχόλιά σας!

Επισκεφθείτε το Napoleon.com για να γράψετε μια κριτική.



Εφαρμόστε τον Αριθμό Σειριακού



ΣΥΓΧΑΡΗΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΑΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑ NAROLEON!

Μόλις αναβαθμίσατε το παιχνίδι ψησίματός σας.

ΘΕΛΟΥΜΕ Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΑΣ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΞΕΧΑΣΤΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΗΣ.

Παρακαλούμε διαβάστε και ακολουθήστε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας, για να αποφύγετε ζημιές στην περιουσία, σωματική βλάβη ή θάνατο.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις προωθητικές ετικέτες και τις κάρτες από τη συσκευή πριν από τη χρήση.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ ΜΕ ΚΑΛΗ ΑΕΡΙΣΜΟ.

ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙΤΕ ΣΕ ΚΤΙΡΙΟ, ΓΑΡΑΖ, Ή ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΚΛΕΙΣΤΟ ΧΩΡΟ.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ΠΙΘΑΝΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΣΟΚ
Μόνο για οικιακή χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει πάντα να τηρούνται βασικά μέτρα ασφαλείας για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς, ηλεκτρικού σοκ, σωματικής βλάβης και ζημιάς στην περιουσία



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Διαβάστε και ακολουθήστε όλες τις προειδοποιήσεις και τις οδηγίες πριν από τη λειτουργία της συσκευής. Εάν οι πληροφορίες σε αυτές τις οδηγίες δεν τηρηθούν ακριβώς, μπορεί να προκύψει φωτιά ή έκρηξη που θα προκαλέσει ζημιές στην περιουσία, σωματική βλάβη ή θάνατο.



Ενημερώστε τους ενήλικες και τα παιδιά σχετικά με τον κίνδυνο από τις υψηλές θερμοκρασίες επιφανειών. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ: Αφήστε αυτές τις οδηγίες στον ιδιοκτήτη της συσκευής για μελλοντική αναφορά.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ: Διατηρήστε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Καλωσορίσατε στην Napoleon!

Ασφάλεια Πρώτα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Γενικές Πληροφορίες

Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις τεχνικές προδιαγραφές και τις απαιτήσεις ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές.

Η εγκατάσταση ολόκληρης της ηλεκτρικής τροφοδοσίας ΠΡΕΠΕΙ να γίνει από αδειοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς. Σε περίπτωση απουσίας τοπικών κανονισμών, ακολουθήστε τον τρέχοντα Καναδικό Ηλεκτρικό Κώδικα CSA C22.1 στον Καναδά, ή τον Εθνικό Ηλεκτρικό Κώδικα ANSI/NFPA 70 στις Ηνωμένες Πολιτείες.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ηλεκτρικά Μέτρα Προφύλαξης

Αυτή η μονάδα απαιτεί πρίζα 220V-240V // 50 Amp // NEMA 14-50A με εξωτερική βαθμολογία ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Κίνδυνος ηλεκτρικού σοκ. Χρησιμοποιείτε μόνο κύκλωμα προστατευμένο με διακόπτη διαρροής γείωσης (GFCI) με αυτή τη συσκευή.

Η ηλεκτρική τροφοδοσία πρέπει να παρέχεται μέσω συσκευής ΠΑΝΤΑ βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική πρίζα που χρησιμοποιείτε είναι κατάλληλη για τις προδιαγραφές της συσκευής. Η συσκευή είναι βαθμολογημένη για 5,4 kW. Χρησιμοποιείτε μόνο πρίζα αφιερωμένη σε αυτή τη συσκευή.

προστασίας από διαρροές ρεύματος (RCD) με ονομαστική ρεύματος διαρροής που δεν υπερβαίνει τα 30 mA.

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με γείωση.

Διατηρήστε τα καλώδια τροφοδοσίας μακριά από νερό, άλλα υγρά ή θερμές επιφάνειες.

Μην λειτουργείτε τη συσκευή αν το καλώδιο, η πρίζα ή οποιαδήποτε άλλη κρίσιμη εξαρτήση έχουν υποστεί ζημιά ή αν η συσκευή παρουσιάζει βλάβη.

ΜΗΝ χρησιμοποιείτε πολύπριζο. Χρησιμοποιείτε μόνο πρίζα σωστά γειωμένη.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Εγκατάσταση & Συναρμολόγηση

Συναρμολογήστε αυτή τη συσκευή ακριβώς όπως υποδεικνύεται στις οδηγίες συναρμολόγησης που βρίσκονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται να εγκατασταθεί σε ή πάνω σε κινητές κατοικίες, τροχόσπιτα ή σκάφη.

Μην τροποποιείτε αυτή τη συσκευή υπό οποιοσδήποτε συνθήκες.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Operation

Διαβάστε ολόκληρο το Εγχειρίδιο Χρήστη πριν από τη λειτουργία αυτής της συσκευής.

ΠΟΤΕ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίτηρηση κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

ΠΟΤΕ μην προσπαθείτε να σβήσετε μια φωτιά από λάδι με νερό ή άλλα υγρά.

ΠΑΝΤΑ να έχετε έναν πυροσβεστήρα ABC διαθέσιμο.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή ψυχικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επιτήρηση ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχονται.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποθήκευση & Μη Χρήση

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται. Διατηρήστε την πρίζα και το καλώδιο στεγνά.

Μην αφήνετε τη συσκευή ενεργή κατά τις περιόδους μη χρήσης.

Αποθηκεύστε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο όταν δεν χρησιμοποιείται.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Καλωσορίσατε στην Napoleon! 51

Ασφάλεια Πρώτα

Χαρακτηριστικά Συστήματος 52

Ξεκινώντας 53

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Λειτουργία 54

Εκκίνηση της Συσκευής σας

Οδηγίες Ψησίματος

Λειτουργίες Λειτουργίας

Ρυθμίσεις Συστήματος

Εφαρμογή Napoleon Home

Πώς να Χρησιμοποιήσετε τη Ροτίσερί

Η Λίστα Ελέγχου για την Εμπειρία

Ψησίματος

Πώς να Καρυκεύσετε τα Πλέγματα

Μαγειρικής από Χυτοσίδηρο

Οδηγός Ψησίματος 64

Οδηγίες Καθαρισμού 65

Οδηγίες Συντήρησης 67

Ανοξείδωτο χάλυβα σε σκληρές συνθήκες

Αντιμετώπιση προβλημάτων 68

Συμμόρφωση 70

Ηλεκτρικό διάγραμμα 71

Εγγύηση 72

Οδηγός Συναρμολόγησης 73

Ανταλλακτικά 78

Χαρακτηριστικά Συστήματος

Κουτί καπνιστή για ξύλινα τσιπ για την ενίσχυση της γεύσης.

Μαγειρικά πλέγματα από χυτοσίδηρο Iconic **WAVE™** για χαρακτηριστικά σημάδια ψησίματος και ομοιόμορφο μαγείρεμα.

Μεγάλος Ράφι Ζεστασίας για αυξημένη επιφάνεια ψησίματος.

Δυνατότητα ελέγχου μέσω Wi-Fi και Bluetooth®.

Κουμπιά Ελέγχου Καυστήρα.

Διακόπτης ΕΝΕΡΓΟ / ΑΝΕΝΕΡΓΟ

2 Αισθητήρες Θερμοκρασίας.

Οθόνη 7".

Φορτιστής USB.

Εύκολη πρόσβαση σε τηγάνι στάγδην για αποτελεσματική συντήρηση.

Ανθεκτικός Ηλεκτρικός Καυστήρας για μακροχρόνια ποιότητα.

Μαύρες πτυσσόμενες πλευρικές ράφια με επίστρωση σκόνης και ενσωματωμένες κρεμάστρες εργαλείων.

Καλώδιο τροφοδοσίας.

Εύκολοι τροχοί με κλειδώμα που ασφαλίζουν τη συσκευή στη θέση της.



Οι συσκευές που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη μπορεί να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε. Επιλεγμένο μοντέλο: REQ365

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ



ΚΙΝΔΥΝΟΣ / ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ενημερώνει για κίνδυνο που θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα φωτιά, έκρηξη, θάνατο ή σοβαρή σωματική βλάβη.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΡΟΣΟΧΗ! Ενημερώνει για κίνδυνο που θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα μικρή σωματική βλάβη ή ζημιά στην περιουσία.



Φοράτε προστατευτικά γάντια.



Φοράτε γυαλιά ασφαλείας.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Ζεστή επιφάνεια. Οι επιφάνειες που φέρουν αυτό το σύμβολο είναι πολύ ζεστές.



Σημαντικές πληροφορίες.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ / ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτρικού σοκ που θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα φωτιά, έκρηξη, θάνατο ή σοβαρή σωματική βλάβη.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Αμέσως απενεργοποιήστε την τροφοδοσία και αποσυνδέστε.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Μην λειτουργείτε τη συσκευή αν η πρίζα είναι κατεστραμμένη.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να εξετάζεται τακτικά για σημάδια ζημιάς, και η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται αν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο.
- Αν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από εξουσιοδοτημένο έμπορο της Napoleon, τον εκπρόσωπό της ή αντίστοιχα εξειδικευμένα άτομα για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή σε βροχή ή ενώ στέκεστε σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε απόσταση μικρότερη από 3 μέτρα (10 πόδια) από μια πισίνα, λίμνη ή άλλο σώμα νερού.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως θερμαντικό σώμα.
- Η περιοχή γύρω από τη συσκευή πρέπει να διατηρείται καθαρή από εύφλεκτα υγρά και άλλα καύσιμα υλικά, όπως σφουγγάρια, πανιά, σκούπες και χαρτί, καθώς και διαλύτες, καθαριστικά και βενζίνη.
- Το τηγάνι λαδιού πρέπει να είναι στη θέση του ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής.
- Για να αποφευχθούν τραυματισμοί, χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συστήνονται συγκεκριμένα από την Napoleon.
- Μην ρυθμίζετε τα μαγειρικά πλέγματα όταν είναι σε λειτουργία ή ζεστά.
- Αφήστε τη συσκευή και οποιοδήποτε συγκεντρωμένο λίπος ή υπολείμματα τροφίμων να κρυώσουν πριν μετακινήσετε, καθαρίσετε, συντηρήσετε ή αποθηκεύσετε τη ψησταριά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περιοχές με υψηλή κυκλοφορία. Το καλώδιο πρέπει να είναι ρυθμισμένο ώστε να μην τραβιέται από τα παιδιά ή να παρουσιάζει κίνδυνο πτώσης.
- Διατηρήστε όλα τα καλώδια τροφοδοσίας μακριά από όλες τις θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Για να προστατευθείτε από ηλεκτρικό σοκ, μην βυθίζετε το καλώδιο ή την πρίζα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Απενεργοποιήστε τους ελέγχους πριν αποσυνδέσετε την πρίζα από την τοίχο.
- Μην επιτρέπετε στο κρύο νερό (π.χ. βροχή, ποτιστήρας, λάστιχο, πλυστικό μηχανήμα) να έρθει σε επαφή με τη ζεστή ψησταριά.
- Ποτέ μην καλύπτετε περισσότερο από το 75% της επιφάνειας ψησίματος με σκεύη.
- Πάντα διατηρείτε την κατάλληλη απόσταση από εύφλεκτα υλικά: 26" (660mm) πίσω από τη μονάδα, 10" (254mm) στα πλάγια.
- Συνιστάται επιπλέον απόσταση 24" (610mm) κοντά σε βινυλικά υλικά ή τζάμια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς άλλους από αυτούς που προορίζεται. Καύσιμα, όπως μπρικότες κάρβουνου, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται με αυτή τη ψησταριά.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να είστε προσεκτικοί ώστε να αποφύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία ή τα μέρη που φέρουν το σύμβολο ζεστής επιφάνειας.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ακολουθήστε όλες τις προδιαγραφές και τις οδηγίες ακριβώς για να αποτρέψετε φωτιά, ζημιά στην περιουσία, σωματική βλάβη ή θάνατο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να είναι πολύ ζεστές. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.



Λειτουργία

Εκκίνηση της Συσκευής σας

Είναι η Πρώτη Φορά; Εκτελέστε μια Καύση

Λειτουργήστε τη συσκευή σε υψηλή θερμοκρασία για 30 λεπτά με το καπάκι κλειστό. Είναι φυσιολογικό η συσκευή να εκπέμπει μια ελαφριά οσμή την πρώτη φορά που χρησιμοποιείται.

Αυτό οφείλεται στην καύση των εσωτερικών χρωμάτων και λιπαντικών που χρησιμοποιήθηκαν κατά τη διαδικασία κατασκευής και δεν θα συμβεί ξανά.

Λειτουργία της Συσκευής

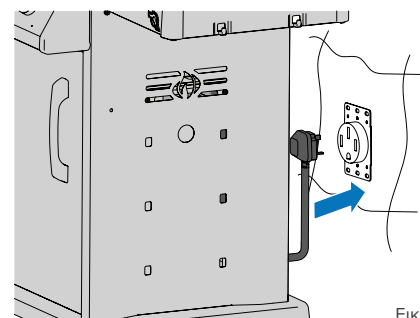
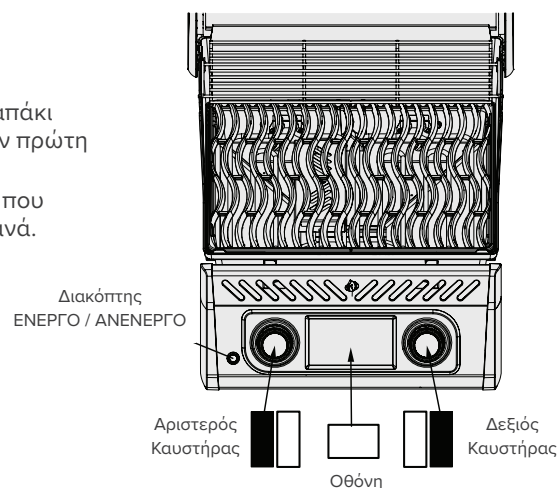
1. Συνδέστε τη συσκευή στην ηλεκτρική πρίζα. (Εικ. 1)
2. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
3. Πατήστε τον **διακόπτη ON / OFF**. (Εικ. 2)
4. Από τη Σκηνή **Αρχικής Σελίδας** επιλέξτε τη λειτουργία χρησιμοποιώντας την οθόνη αφής ή το δεξί κουμπί. Δείτε τις **Λειτουργίες Κουμπιών**.
5. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ή την οθόνη ανάλογα με τις λειτουργίες για να ρυθμίσετε τα επίπεδα θερμοκρασίας του καυστήρα. (Εικ. 3)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όλες οι λειτουργίες πρέπει να ξεκινούν στη συσκευή.

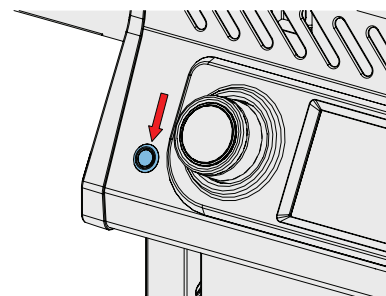
Χαρακτηριστικό Συσκευής: Χρονοδιακόπτης Αυτόματης Απενεργοποίησης

Για να έχετε ήσυχο το μυαλό σας και να εξοικονομήσετε ενέργεια, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με χρονοδιακόπτη αυτόματης απενεργοποίησης. Στη λειτουργία

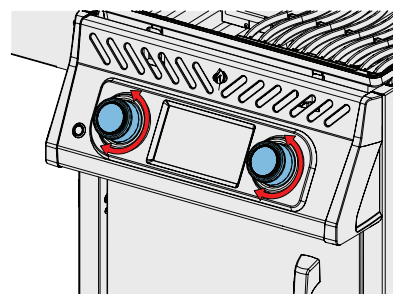
Μαγειρέματος, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί μετά από 2-21 ώρες αδράνειας, με την τελευταία ρύθμιση θερμότητας που επιλέχθηκε να καθορίζει τη διάρκεια πριν την απενεργοποίηση της συσκευής.



Εικ. 1



Εικ. 2



Εικ. 3

ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΑΡΙΣΤΕΡΟ ΚΑΙ ΔΕΞΙ ΚΟΥΜΠΙ)	ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (ΩΡΕΣ)
1 (ΧΑΜΗΛΑ)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (ΜΕΣΑΙΑ)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (ΥΨΗΛΑ)	2

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Λειτουργήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην αγγίζετε ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε λαβές ή κουμπιά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην ρυθμίζετε τα μαγειρικά πλέγματα όταν η συσκευή είναι ζεστή ή σε λειτουργία.



Οδηγίες Ψήσιματος

Χρήση Αριστερού και Δεξιού Ηλεκτρικού Καυστήρα

- Προθερμάνετε τη συσκευή για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγείρεμα. Λειτουργήστε και τους δύο ηλεκτρικούς καυστήρες σε υψηλή θερμοκρασία με το καπάκι κλειστό μέχρι να φτάσουν τουλάχιστον τους 500°F (260°C).
- Τα μαγειρικά πλέγματα μπορούν να λαδωθούν πριν από την προθέρμανση για να μειωθεί η κόλληση κατά το ψήσιμο άπαχου κρέατος, όπως στήθος κοτόπουλου ή χοιρινού.
- Αφαιρέστε την υπερβολική λιπαρότητα από το κρέας για να αποφευχθούν οι αναφλέξεις ή μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής.
- Τα τρόφιμα που μαγειρεύονται για μικρό χρονικό διάστημα, όπως ψάρι και λαχανικά, μπορούν να ψηθούν με το καπάκι ανοιχτό.
- Το ψήσιμο με το καπάκι κλειστό εξασφαλίζει υψηλότερες και πιο σταθερές θερμοκρασίες που μαγειρεύουν το κρέας πιο ομοιόμορφα και μπορούν να μειώσουν τους χρόνους μαγειρέματος.
- Τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερο από 30 λεπτά, όπως ψητά, μπορούν να μαγειρευτούν έμμεσα με τον ηλεκτρικό καυστήρα. Δείτε **Έμμεσο Ψήσιμο**.

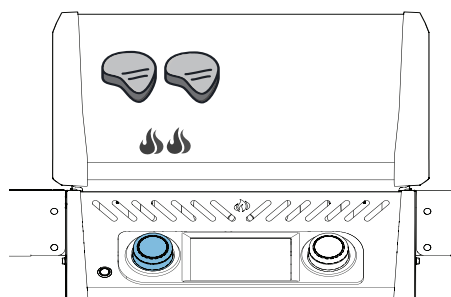
Άμεσο Ψήσιμο

Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιείται συχνά για να δημιουργήσει καψάλισμα, ή για τρόφιμα που μαγειρεύονται για μικρό χρονικό διάστημα, όπως μπέργκερ, μπριζόλες, κοτόπουλο ή λαχανικά.

Τοποθετήστε τα τρόφιμα στα μαγειρικά πλέγματα απευθείας πάνω από τη θερμότητα. (Εικ. 1)

Καψαλίστε το κρέας πρώτα για να παγιδέψετε τους χυμούς και τη γεύση.

Χαμηλώστε τη θερμοκρασία της σχάρας για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.



Εικ. 1

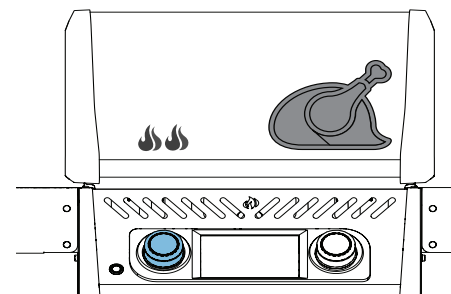
Έμμεσο Ψήσιμο

Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιεί χαμηλότερες θερμοκρασίες και κυκλοφορεί τη θερμότητα γύρω από τα τρόφιμα, μαγειρεύοντάς τα αργά και ομοιόμορφα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη μέθοδο για να μαγειρέψετε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος ή τρόφιμα που είναι επιρρεπή σε αναφλέξεις, όπως ψητό, κοτόπουλο ή γαλοπούλα.

Τοποθετήστε τα τρόφιμα στον καυστήρα που είναι ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ, η θερμότητα από τον αντίθετο καυστήρα που είναι ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ θα μαγειρέψει τα τρόφιμα. (Εικ. 2)

Από τη Σκηνή **Αρχικής Σελίδας**, επιλέξτε τη λειτουργία **Μαγειρέματος**. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο.

Το ψήσιμο σε χαμηλότερη θερμοκρασία και με πιο αργό χρόνο μαγειρέματος έχει ως αποτέλεσμα πιο τρυφερά κρέατα.



Εικ. 2

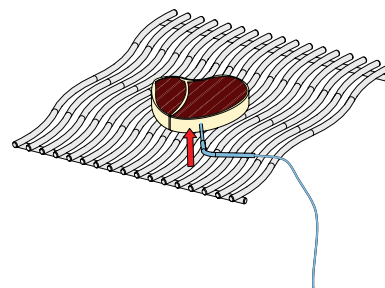
Αισθητήρες Θερμοκρασίας

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με δύο αισθητήρες θερμοκρασίας που συνδέονται στην κάτω πλευρά του πίνακα ελέγχου. Δείτε τον **Οδηγό Συναρμολόγησης**.

Πριν το μαγείρεμα, εισάγετε τις άκρες των αισθητήρων στο παχύτερο τμήμα του κρέατος, αποφεύγοντας τα οστά και το λίπος για να λάβετε τη θερμοκρασία του εσωτερικού του φαγητού. (Εικ. 3)

Αποθηκεύστε τους εσωτερικούς όταν δεν χρησιμοποιούνται.

Χρησιμοποιείτε μόνο τους αισθητήρες θερμοκρασίας που συνιστώνται για αυτή τη συσκευή.



Εικ. 3

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το κάρβουνο ή παρόμοια καύσιμα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται με αυτή τη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην αφήνετε φαγητό χωρίς επίτηρηση σε οποιονδήποτε λειτουργικό ηλεκτρικό καυστήρα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κάτω από εκτενή στέγαστρα. Η αποτυχία να ακολουθηθούν αυτές οι οδηγίες μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα φωτιά ή σωματική βλάβη.



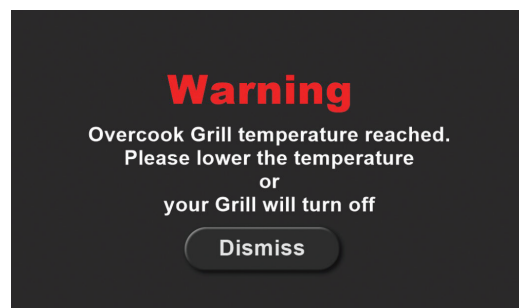
Θερμοκρασία Υπερμάγειρης

Η συσκευή ανιχνεύει υπερβολικές θερμοκρασίες εκτός του τυπικού ή συνιστώμενου εύρους για να αποτρέψει την υπερμάγειρη.

Αν η θερμοκρασία της συσκευής υπερβεί τους 850°F (455°C), η οθόνη θα εμφανίσει μια προειδοποίηση στον χρήστη. (Εικ. 4)

Μόλις ενεργοποιηθεί, ο χειριστής θα έχει 10 δευτερόλεπτα για να αποδεχτεί τη δήλωση προειδοποίησης ή η συσκευή θα απενεργοποιηθεί εντελώς, εμφανίζοντας μια ειδοποίηση ότι η μονάδα έχει απενεργοποιηθεί και πρέπει να επανεκκινηθεί για να συνεχιστεί η λειτουργία, εάν το επιθυμεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί εάν η θερμοκρασία υπερβεί τους 900°F (485°C).



Εικ. 4

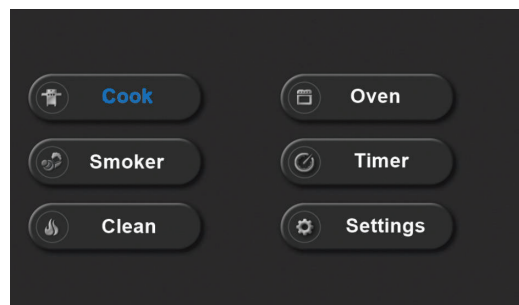
Αρχική Σελίδα

Η **Αρχική Σελίδα** παρέχει μια επισκόπηση όλων των λειτουργιών, τρόπων και ρυθμίσεων που είναι διαθέσιμες στον χειριστή. (Εικ. 5)

Με την περιστροφή του δεξιού κουμπιού, ο χρήστης μπορεί να επιβεβαιώσει το επιλεγμένο μενού με κείμενο που έχει επισημανθεί μπλε.

Για να ενεργοποιήσει τη επιλεγμένη λειτουργία, τρόπο ή ρύθμιση, ο χρήστης πρέπει να πατήσει το δεξί κουμπί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αλλάξετε τρόπους, πρέπει να επιστρέψετε στην **Αρχική Σελίδα** και να επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο, αυτό θα ακυρώσει τον τρέχοντα τρόπο.



Εικ. 5

Λειτουργίες Κουμπιών

	ΑΡΙΣΤΕΡΟ ΚΟΥΜΠΙ		ΔΕΞΙ ΚΟΥΜΠΙ	
	ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ	ΠΑΤΗΣΜΑ	ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ	ΠΑΤΗΣΜΑ
ΑΡΧΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ			Επισημαίνει το κουμπί/λειτουργία σε μπλε για να επιλεγεί.	Επιλέγει/ενεργοποιεί το επισημασμένο κουμπί/λειτουργία.
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	Ρυθμίζει τον ηλεκτρικό καυστήρα από 0 (Καυστήρας ΕΚΛΕΙΣΤΟΣ) έως 10 (ΥΨΗΛΗ).	Επιστρέφει στην Αρχική Σελίδα.	Ρυθμίζει τον δεξί ηλεκτρικό καυστήρα από 0 (Καυστήρας ΕΚΛΕΙΣΤΟΣ) έως 10 (ΥΨΗΛΗ).	Σταμάτησε.
ΦΟΥΡΝΟΣ	-	Επιστρέφει στην Αρχική Σελίδα.	Ρυθμίζει τη θερμοκρασία.	Έναρξη/στάθμευση.
ΚΑΠΝΙΣΤΗΣ	Επιλέξτε θερμοκρασία από 200°F-280°F (100°C-140°C).	Επιστρέφει στην Αρχική Σελίδα.	Ρυθμίζει το Επίπεδο Καπνού από ΕΚΛΕΙΣΤΟ - ΧΑΜΗΛΟ - ΥΨΗΛΟ.	Έναρξη/στάθμευση.
ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ	Επιλέξτε ώρες από 0-9.	Ακυρώνει τη λειτουργία Χρονόμετρο και επιστρέφει στην Αρχική Σελίδα.	Επιλέξτε λεπτά από 0-59.	Ξεκινά και επιστρέφει στην Αρχική Σελίδα.
ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ	-	Επιστρέφει στην Αρχική Σελίδα.	Ρυθμίζει τη διάρκεια χρόνου.	Έναρξη/στάθμευση.
ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ	-	Επιστρέφει στην Αρχική Σελίδα.	Περιηγείται και επισημαίνει την επιλογή.	Επιλέγει την επισημασμένη επιλογή.
ΥΠΝΟΣ	-	Επιστρέφει στην προηγούμενη ενεργοποιημένη λειτουργία.	-	Ακυρώνει και πλοηγείται στην Αρχική Σελίδα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ποτέ μην θερμαίνετε οποιοδήποτε κλειστό γυάλινο ή μεταλλικό δοχείο φαγητού στη συσκευή. Η συσσώρευση πίεσης μπορεί να προκαλέσει την έκρηξη του δοχείου, με πιθανές σωματικές βλάβες και/ή ζημιά στη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Καθαρίζετε τακτικά το λίπος από ολόκληρη τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένου του τηγανιού λαδιού και του μαγειρικού εσωτερικού, για να αποφεύγετε τη συσσώρευση και τις φωτιές από λίπος.



Λειτουργίες Λειτουργίας

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Η εναλλαγή ή η εκκίνηση λειτουργιών στην εφαρμογή δεν είναι δυνατή.

Λειτουργία Μαγειρέματος

Κατά την εκκίνηση στη **Λειτουργία Μαγειρέματος**, η θέση εκκίνησης του κουμπιού στην οθόνη θα είναι 0. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί μέσω της οθόνης ή των κουμπιών, γυρίζοντας τα δεξιά και αριστερά κουμπιά από 0 (Καυστήρας ΕΚΛΕΙΣΤΟΣ) έως 10 (ΥΨΗΛΗ θερμοκρασία). Όταν επιλεγεί άλλη λειτουργία, η θέση του κουμπιού θα επιστρέψει στο 0. (Εικ. 1)

Για να αποφευχθεί το υπερβολικό ψήσιμο, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από συγκεκριμένο χρονικό διάστημα αδράνειας και αν και τα δύο κουμπιά είναι ενεργοποιημένα. Ανατρέξτε στον πίνακα **Χρονόμετρου Αυτόματης Απενεργοποίησης**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η πίεση του δεξιού κουμπιού δεν θα ακυρώσει τη λειτουργία. Η λειτουργία θα αλλάξει μόνο αν επιλεγεί άλλη λειτουργία.

Λειτουργία Φούρνου

Για να επεκτείνετε την ευχρηστία σας στο μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Φούρνου για να λειτουργήσετε την εξωτερική συσκευή όπως έναν παραδοσιακό φούρνο κουζίνας.

Η θερμοκρασία κατά τη λειτουργία στη λειτουργία Φούρνου κυμαίνεται από 200°F έως 500°F (100°C έως 250°C). Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί σε βήματα των 10°F (5°C) χρησιμοποιώντας το δεξί κουμπί. (Εικ. 2)

Για να αποφευχθεί το υπερβολικό ψήσιμο, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 5 ώρες αδράνειας (χωρίς αλλαγές στις ρυθμίσεις).

Λειτουργία Καθαρισμού

Η **Λειτουργία Καθαρισμού** είναι μια εξαιρετική μέθοδος για τον καθαρισμό των πλέγματος ψησίματος.

Για να ικανοποιήσετε τις ανάγκες καθαρισμού και μαγειρέματος, έχετε την επιλογή να επιλέξετε ένα χρονικό διάστημα μεταξύ 10-30 λεπτών. Συνιστάται να επιλέξετε 30 λεπτά κατά την πρώτη χρήση της **Λειτουργίας Καθαρισμού**.

Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, η συσκευή θα φτάσει τη μέγιστη ισχύ εισόδου για το επιλεγμένο χρονικό διάστημα. Δείτε τις **Οδηγίες Καθαρισμού**.

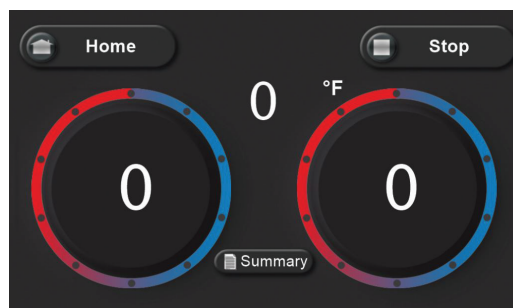
Λειτουργία Καπνίσματος

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η συσκευή είναι ζεστή κατά τη διάρκεια της χρήσης. Αφαιρέστε τα πλέγματα χρησιμοποιώντας ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια ή όταν η συσκευή έχει κρυώσει πλήρως.

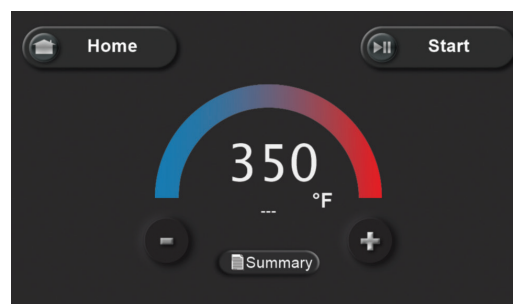
Αφαιρέστε το πλέγμα μαγειρέματος και τοποθετήστε το καπνιστήριο απευθείας πάνω από τον δεξί ηλεκτρικό καυστήρα. Τοποθετήστε μια μικρή ποσότητα ξυλοκόκκων στη συμπαγή περιοχή του δίσκου καπνίσματος, κλείστε το καπάκι του καπνιστηρίου και αντικαταστήστε το πλέγμα μαγειρέματος. (Εικ. 3)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το Υψηλής Τάσης Τερματικό. Η ενέργεια αυτή θα ακυρώσει την εγγύηση της συσκευής.

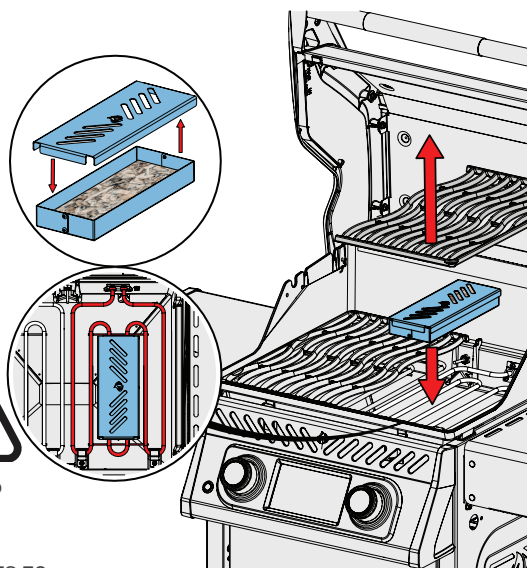
ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος ηλεκτρικού σοκ. Διατηρήστε το καλώδιο τροφοδοσίας στεγνό και μακριά από το έδαφος. Για να διασφαλίσετε τη συνεχιζόμενη προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτρικού σοκ, συνδέστε το μόνο σε σωστά γειωμένες πρίζες. Η συντήρηση θα πρέπει να γίνεται μόνο από επαγγελματίες με τη συσκευή αποσυνδεδεμένη από το κύκλωμα τροφοδοσίας.



Εικ. 1



Εικ. 2



Εικ. 3

Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο καπνού: ΧΑΜΗΛΟ - ΥΨΗΛΟ.
(Εικ. 4)

Διαφορετικοί τύποι ξύλου (π.χ. μήλο, καρυδιά, χικόρι) παράγουν διαφορετικές γεύσεις και διατίθενται σε πολλές παραλλαγές: κομμάτια, τσιπ, σκόνη ή πελλέτες.

Μια δόση καπνού είναι αρκετή για να δώσει ωραία καπνιστή γεύση στο φαγητό σας, γι' αυτό να είστε προσεκτικοί με την ποσότητα ξύλου που χρησιμοποιείτε.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Πολύς καπνός μπορεί να αφήσει μια δυσάρεστη γεύση και αιθάλη στο φαγητό.

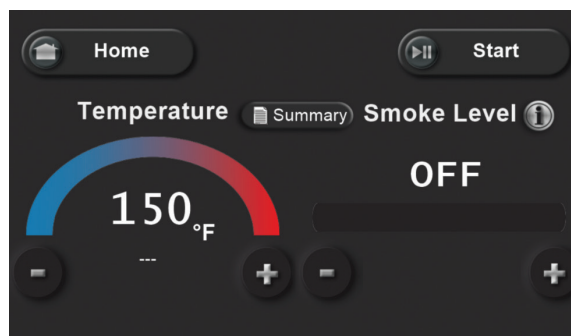
Όταν επιλεγεί η λειτουργία καπνίσματος (ΧΑΜΗΛΟ ή ΥΨΗΛΟ), και οι δύο καυστήρες θα ενεργοποιηθούν με πλήρη ισχύ για 6 λεπτά για να ανάψουν την πηγή καπνού.

Ο αριστερός ηλεκτρικός καυστήρας χρησιμοποιείται για να ρυθμίσει τη θερμοκρασία της συσκευής από 200°F έως 280°F (100°C έως 140°C). (Εικ. 4)

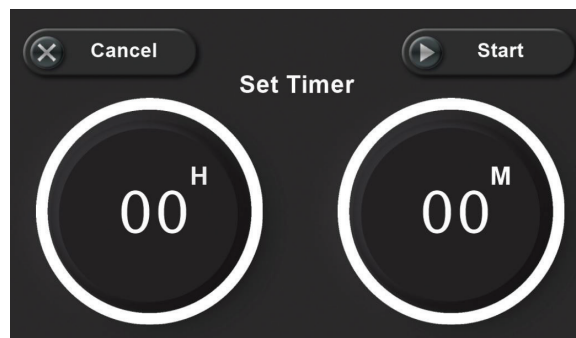
Ο δεξιός ηλεκτρικός καυστήρας χρησιμοποιείται για να διατηρήσει τα επίπεδα καπνού, μπορούν να χρησιμοποιηθούν είτε ξύλο είτε πελλέτες.

Για να αποφευχθεί το υπερβολικό ψήσιμο, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 10 ώρες αδράνειας (χωρίς αλλαγές στις ρυθμίσεις).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η θερμοκρασία ρυθμίζεται σε βήματα των 10°F (5°C), η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 200°F (100°C).



Εικ. 4



Εικ. 5

Χρονοδιακόπτης (Χρονόμετρο)

Αυτή η λειτουργία ΔΕΝ συνδέεται με τις **λειτουργίες Ψησίματος**, Φούρνου ή **Καπνίσματος**, και δεν θα επαναφερθεί ή ακυρωθεί αν επιλεγεί άλλη λειτουργία. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής για να καλύψει τις ανάγκες μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία θα είναι ορατή μόνο αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργοποιημένος και θα στείλει ειδοποίηση μόλις ολοκληρωθεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 10 ώρες.

(Αριστερός κουμπί: 9 ώρες + Δεξιός κουμπί: 59 λεπτά.)

Συναγερμός

Αυτή η λειτουργία θα εκπέμψει έναν ήχο συναγερμού, ειδοποιώντας τον χρήστη όταν μια λειτουργία έχει ολοκληρωθεί. Ο συναγερμός της συσκευής θα ηχήσει όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ο ρυθμισμένος χρονοδιακόπτης ή η ηλεκτρική θερμοκρασία του αισθητήρα.

Η συσκευή θα παράγει επίσης ήχο συναγερμού αν φτάσει σε υπερβολικές θερμοκρασίες.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ!

Μουλιάστε τα ξύλα πριν το μαγείρεμα. Θα καίγονται αργά, γεγονός που θα ενισχύσει τη γεύση του καπνού.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΩΤΑ!

Σε λειτουργία Καθαρισμού, οι επιφάνειες μπορεί να γίνουν πιο ζεστές από το κανονικό και τα παιδιά θα πρέπει να κρατιούνται μακριά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιήστε μόνο ακατέργαστο ξύλο ή ξύλο που αγοράστηκε από εξουσιοδοτημένο προμηθευτή της Napoleon.

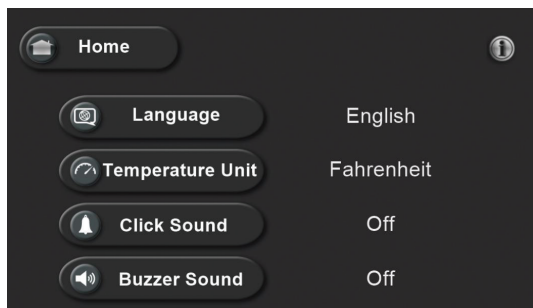
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η σάλτσα μπάρμπεκιου και το αλάτι μπορεί να είναι διαβρωτικά και να προκαλέσουν ταχεία φθορά των εξαρτημάτων της σχάρας αν δεν καθαρίζονται τακτικά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποφύγετε την απροστάτευτη επαφή με καυτές επιφάνειες.



Ρυθμίσεις Συστήματος

Σελίδα Ρυθμίσεων



Όταν επιλεγούν οι **Ρυθμίσεις**, ο χρήστης μπορεί να προσαρμόσει τα εξής:

- **Γλώσσα**

Ο χρήστης μπορεί να επιλέξει από τις 4 διαθέσιμες γλώσσες: Αγγλικά, Γαλλικά, Ισπανικά και Γερμανικά. (Εικ. 1)

- **Μονάδα Θερμοκρασίας**

Η μονάδα θερμοκρασίας μπορεί να είναι είτε Φαρενάιτ είτε Κελσίου. Η προεπιλεγμένη μονάδα θερμοκρασίας είναι Φαρενάιτ. (Εικ. 2)

- **Σύστημα Ήχου**

Η συσκευή θα παράγει έναν ήχο κλικ για κάθε ενέργεια και επιλογή κατά τη χρήση της οθόνης. Αυτό μπορεί να ρυθμιστεί σε ΕΝΕΡΓΟ ή ΑΝΕΝΕΡΓΟ. (Εικ. 3)

- **Ήχος Κουδουνιού**

Ο ήχος του κουδουνιού ακούγεται όταν η συσκευή φτάνει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία ή όταν ολοκληρώνεται ο χρονοδιακόπτης. Ο ήχος του κουδουνιού μπορεί να επιλεγεί ΕΝΕΡΓΟ ή ΑΝΕΝΕΡΓΟ. (Εικ. 4)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ένταση δεν μπορεί να ρυθμιστεί.

- **Λεπτομέρειες Έκδοσης Λογισμικού**

Η έκδοση λογισμικού και ο DSN (Ψηφιακός Σειριακός Αριθμός) μπορούν να βρεθούν σε αυτήν την ενότητα. Μεταβείτε στη σελίδα ρυθμίσεων και επιλέξτε το κουμπί Πληροφορίες για να δείτε τις λεπτομέρειες του λογισμικού. (Εικ. 5)

- **DSN**

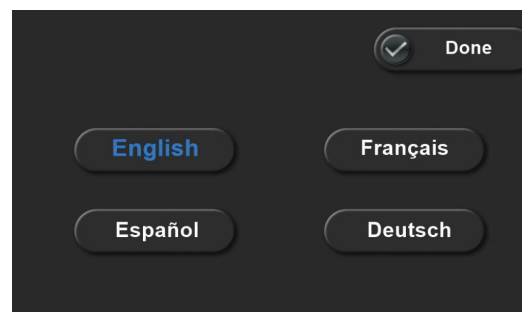
Ψηφιακός Σειριακός Αριθμός. Χρησιμοποιείται για να προσδιορίσει τη μονάδα κατά τη σύνδεση της εφαρμογής σας. Αυτός ο αριθμός μπορεί επίσης να απαιτηθεί αν καλέσετε την Υποστήριξη Πελατών της Napoleon.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΩΤΑ!

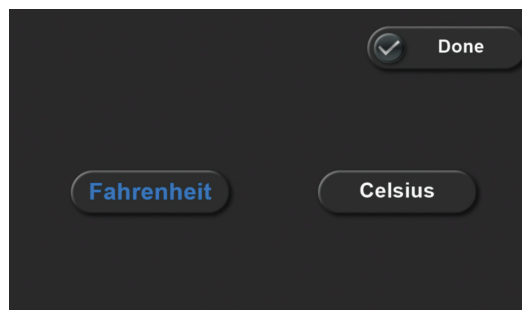
Μην καλύπτετε ποτέ περισσότερο από το 75% της επιφάνειας μαγειρέματος του καυστήρα με σκεύη μαγειρικής (π.χ. πλάκες ψησίματος, ταψιά ή τηγάνια).

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ!

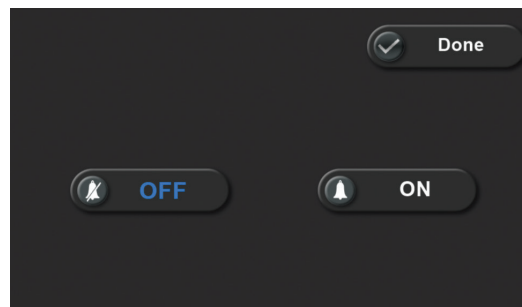
Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε τη εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι έχει μαγειρευτεί σωστά.



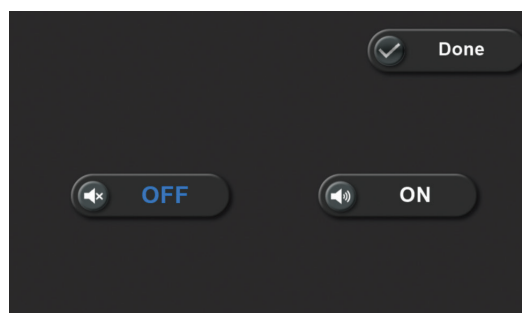
Εικ. 1



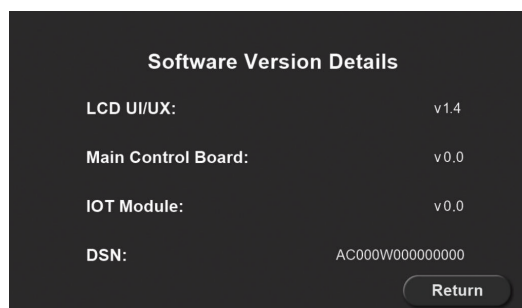
Εικ. 2



Εικ. 3



Εικ. 4



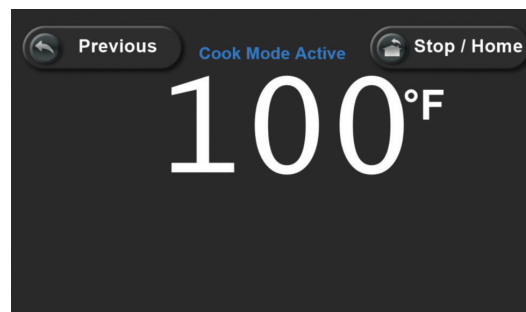
Εικ. 5

Σελίδα Περίληψης

Όταν επιλεγεί η **Σελίδα Περίληψης**, η οθόνη θα εμφανίζει μια περίληψη της τρέχουσας λειτουργίας και της θερμοκρασίας των προβών. (Εικ. 6)

Αυτή η σελίδα μπορεί να αφαιρεθεί απλώς πιέζοντας τον αριστερό κουμπί για να επιστρέψετε στο προηγούμενο μενού. Για να ακυρώσετε ή να επιστρέψετε στην **Αρχική Σελίδα**, πιέστε τον δεξί κουμπί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι θερμοκρασίες των προβών μπορούν να προβάλλονται μόνο από την οθόνη και να ρυθμίζονται από την **εφαρμογή Napoleon Home**.



Εικ. 6

Εφαρμογή NAROLEON HOME

Αποκτήστε πρόσβαση στην συσκευή σας απομακρυσμένα κατεβάζοντας την **εφαρμογή Napoleon Home** από το App Store® και το Google Play Store® για να επεκτείνετε τις μαγειρικές σας δυνατότητες.

Για να αποκτήσετε πρόσβαση στην εφαρμογή, θα χρειαστεί να δημιουργήσετε έναν λογαριασμό ακολουθώντας τις οδηγίες που αναγράφονται στην εφαρμογή, δείτε τη **σύνδεση της έξυπνης συσκευής σας**.

Συνδυάζοντας τη συσκευή σας με την εφαρμογή Napoleon Home μέσω Wi-Fi, έχετε τη δυνατότητα να:

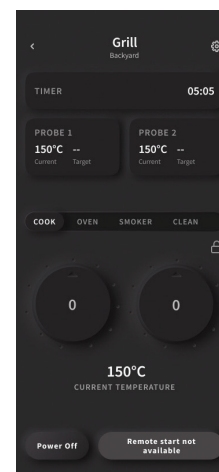
- Ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της συσκευής.
- Όταν οι αισθητήρες είναι συνδεδεμένοι, να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία για τους αισθητήρες.
- Ρυθμίσετε το χρονόμετρο.
- Εναλλάσσετε μεταξύ μονάδων θερμοκρασίας F/C.
- Διακόψετε τη τρέχουσα ενεργή λειτουργία.
- Απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Όλες οι ειδοποιήσεις και οι συναγερμοί αποστέλλονται μέσω της εφαρμογής, για να σας κρατούν συνδεδεμένους ενώ ετοιμάζετε τις αγαπημένες σας συνταγές.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν είναι δυνατή η εναλλαγή ή η εκκίνηση λειτουργιών στην εφαρμογή.



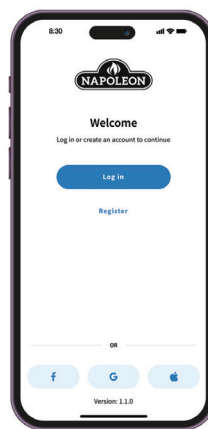
Σαρώστε αυτόν τον QR κωδικό για άμεση πρόσβαση στον ιστότοπο της εφαρμογής Napoleon Home.



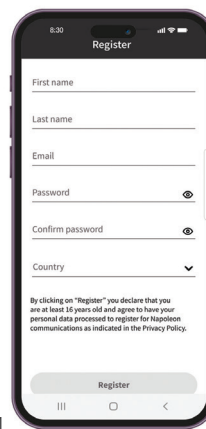
Σύνδεση της Έξυπνης Συσκευής σας

Μετά την λήψη της εφαρμογής Napoleon Home App, συνδέστε τη συσκευή σας στην εφαρμογή μέσω Wi-Fi ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:

1. Καταχωρήστε έναν λογαριασμό στην εφαρμογή Napoleon Home App ή συνδεθείτε χρησιμοποιώντας τα στοιχεία του λογαριασμού σας στο Facebook, Google ή Apple. (Εικ. 1)
2. Εισάγετε πληροφορίες χρήστη και δημιουργήστε έναν κωδικό πρόσβασης για τον λογαριασμό. Επιλέξτε τη χώρα στην οποία βρίσκεται η συσκευή. (Εικ. 2)
3. Οι πληροφορίες που εισάγονται στο Βήμα 2 θα καταχωρηθούν στην εφαρμογή Napoleon Home App και θα αποσταλεί μια επιβεβαίωση στο email που έχει δοθεί. (Εικ. 3)



Εικ. 1



Εικ. 2



Εικ. 3

4. Ανοίξτε το inbox του email και επιλέξτε το σύνδεσμο επιβεβαίωσης.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ο σύνδεσμος επιβεβαίωσης πρέπει να ανοιχτεί στη συσκευή στην οποία είναι εγκατεστημένη η εφαρμογή Napoleon Home App. (Εικ. 4)
5. Αν δεν βρείτε κανένα email, κάντε κλικ στην επιλογή “Επαναποστολή Συνδέσμου Επιβεβαίωσης” και ελέγξτε τον φάκελο ανεπιθύμητης αλληλογραφίας.
6. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σας είναι ενεργοποιημένη. (Εικ. 5)
7. Επιλέξτε “Προσθήκη Συσκευής”. (Εικ. 6)
8. Αποδεχθείτε τις άδειες. (Εικ. 7)
9. Αναζητήστε τις συσκευές και επιλέξτε τη συσκευή από τη λίστα. (Εικ. 8)
10. Επιλέξτε το δίκτυο Wi-Fi και εισάγετε τα στοιχεία σας. (Εικ. 9)
11. Εισάγετε ένα προσαρμοσμένο όνομα για τη συσκευή σας ή προχωρήστε με το προεπιλεγμένο όνομα που παρέχεται. (Εικ. 10)
12. Τώρα είστε συνδεδεμένοι!

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν χρειαστεί να επανασυνδεθείτε στο Wi-Fi, ακολουθήστε αυτά τα βήματα:

1. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ενεργοποίησης για 10 δευτερόλεπτα.
2. Αφήστε το κουμπί ενεργοποίησης όταν το LED αρχίσει να αναβοσβήνει.
3. Ακολουθήστε τα βήματα 7-11 στην ενότητα **Σύνδεση της Έξυπνης Συσκευής σας**.

Ρυθμίσεις

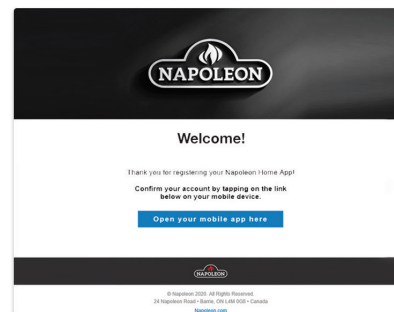
Για να αποκτήσετε πρόσβαση στη **σελίδα Ρυθμίσεων**, μεταβείτε στην επάνω δεξιά γωνία και επιλέξτε αυτό το σύμβολο:



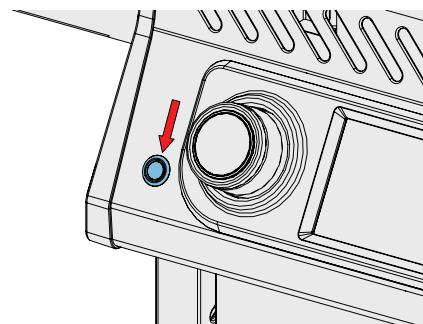
Κάντε κύλιση προς τα κάτω για να αποκτήσετε πρόσβαση στις επιλογές αλλαγής από F° σε C°. Για να αλλάξετε το όνομα της συσκευής σας ή το δωμάτιο/τοποθεσία της, κάντε κύλιση προς τα κάτω στην επιλογή **Επεξεργασία Ρυθμίσεων Συσκευής**. (Εικ. 11)

ΠΡΟΣΟΧΗ!

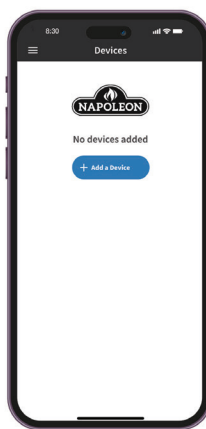
Το καπάκι της σχάρας και ολόκληρη η θήκη φωτιάς μπορεί να γίνουν πολύ ζεστά κατά τη χρήση.



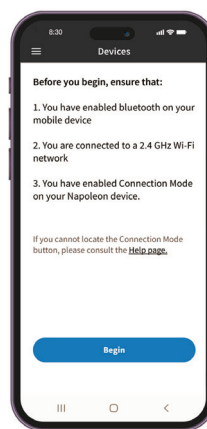
Εικ. 4



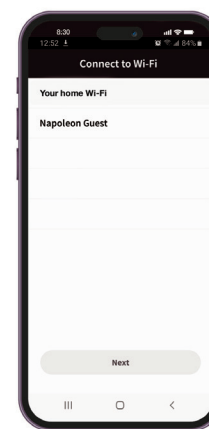
Εικ. 5



Εικ. 6



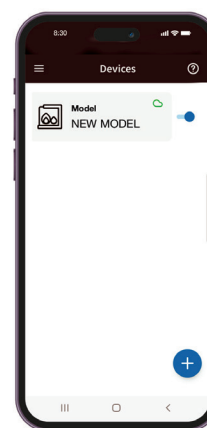
Εικ. 7



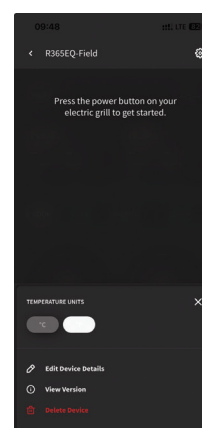
Εικ. 8



Εικ. 9



Εικ. 10



Εικ. 11

Πώς να Χρησιμοποιήσετε τη Ροτισερί

Συναρμολόγηση του Κιτ Ροτισερί σας (αν έχει αποκτηθεί)

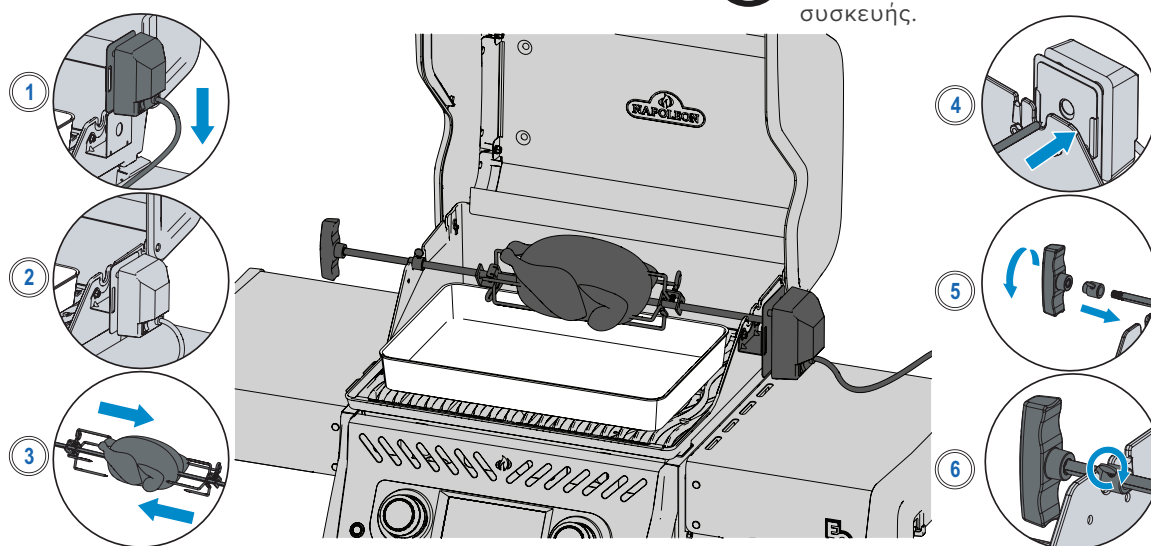
Σημείωση: Η ακραία θερμότητα θα βλάψει την ράβδο θέρμανσης. Αφαιρέστε την πριν από την εγκατάσταση της ράβδου.

1. Εγκαταστήστε τον κινητήρα της ροτισερί στο πλάι της συσκευής χρησιμοποιώντας τα στηρίγματα. Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν προεγκατεστημένα στηρίγματα.
2. Μόλις το στηρίγμα έχει στερεωθεί στη συσκευή, τοποθετήστε τον κινητήρα της ροτισερί στο στηρίγμα.
3. Ολισθήστε το πρώτο πιρούνι της ροτισερί λίγο πριν από τη μέση της ράβδου και σφίξτε το στη θέση του. Περάστε το κρέας στη ράβδο και πιέστε το κρέας στο πιρούνι. Ολισθήστε το δεύτερο πιρούνι της ροτισερί στην αντίθετη άκρη της ράβδου και πιέστε το πιρούνι στο κρέας μέχρι να ασφαλίσει. Σφίξτε το πιρούνι στη θέση του.

4. Προσεκτικά εισάγετε την αιχμηρή άκρη της ράβδου στην κινητήρα της ροτισερί και τοποθετήστε την αντίθετη άκρη στους κρεμάστρες. Η βαριά πλευρά του κρέατος θα κρέμεται φυσικά προς τα κάτω για να ισορροπήσει το φορτίο.
5. Ολισθήστε το σταματητήριο στη ράβδο μέχρι να περάσει μέσα από την καμπίνα. Αυτό θα ασφαλίσει την κίνηση της ράβδου από πλευρά σε πλευρά.
6. Σφίξτε το σταματητήριο και τη λαβή της ράβδου. Τοποθετήστε ένα μεταλλικό πιάτο κάτω από το κρέας για να συλλέξετε τα υγρά.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Να φοράτε πάντα γάντια όταν χειρίζεστε τα εξαρτήματα της συσκευής.



Συμβουλές για τη χρήση της ροτισερί:

- Λειτουργήστε τους καυστήρες στο υψηλό μέχρι το κρέας να πάρει χρώμα. Στη συνέχεια, μειώστε τη θερμότητα διατηρώντας το καπάκι κλειστό.
- Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε τη εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος.
- Τα ψητά και τα πουλερικά θα πρέπει να ροδίζουν εξωτερικά και να παραμένουν τρυφερά εσωτερικά.
- Χρησιμοποιήστε τα υγρά για να βραστάρετε και να φτιάξετε σάλτσα.
- Ένα κοτόπουλο 3 κιλών χρειάζεται περίπου 1 ½ ώρα σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία.
- Να είστε προσεκτικοί με την ικανότητα του κινητήρα της ροτισερί σας.
- Ποτέ μην υπερφορτώνετε τον εξοπλισμό σας.
- Φροντίστε πάντα να έχετε ένα ομοιόμορφα ισορροπημένο φορτίο στη ροτισερί σας.

Πώς να ψήσετε πολλαπλά κοτόπουλα

1. Δέστε ή καρφώστε τα φτερά στο σώμα των κοτόπουλων.
2. Ολισθήστε το πιρούνι της ροτισερί στη ράβδο.
3. Περάστε το πρώτο κοτόπουλο στη ράβδο μέχρι να συγκρατηθεί στη θέση του από το πιρούνι της ροτισερί. Σφίξτε.
4. Περάστε τα επόμενα 2 κοτόπουλα στη ράβδο έτσι ώστε όλα τα κοτόπουλα να είναι κοντά το ένα στο άλλο.
5. Ολισθήστε το δεύτερο πιρούνι της ροτισερί στη ράβδο και πιέστε το στο κοτόπουλο μέχρι όλα τα 3 κοτόπουλα να πιεστούν μαζί σφιχτά. Σφίξτε.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποσυναρμολογήστε τα εξαρτήματα της ροτισερί όταν τελειώσετε το ψήσιμο, πλύνετε με ζεστό σαπουνόνερο και αποθηκεύστε τα σε εσωτερικό χώρο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιήστε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν χειρίζεστε τα καυτά εξαρτήματα της ροτισερί.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποσυνδέστε το βύσμα της ροτισερί από την πρίζα όταν η ψησταριά δεν είναι σε χρήση.



Η Λίστα Ελέγχου για την Εμπειρία Ψήσιματος

Ανατρέξτε σε αυτή τη λίστα κάθε φορά που ψήνετε.

☐ Διαβάστε το Εγχειρίδιο Ιδιοκτήτη

Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει το εγχειρίδιο του ιδιοκτήτη και όλες τις οδηγίες ασφαλείας.

☐ Καθαρίστε το δίσκο λαδιού

Βεβαιωθείτε πάντα ότι καθαρίζετε το δίσκο λαδιού πριν από το ψήσιμο για να αποφύγετε φωτιές και φλόγες.

☐ Ελέγξτε το καλώδιο

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και κρύα. Ελέγξτε το καλώδιο ρεύματος για ενδείξεις υπερβολικών φθορών ή κοπών. Αν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο, αντικαταστήστε το πριν από τη χρήση.

☐ Προθερμάνετε τη συσκευή και καθαρίστε τα πλέγματα

Επικαλύψτε τα πλέγματα με φυτικό λίπος και προθερμάνετε τη συσκευή σας για να κάψετε την περίσσεια υπολειμμάτων και να αποτρέψετε το κολλήσιμο. Καθαρίστε τα πλέγματα από χυτοσίδηρο με μια βούρτσα από ορείχαλκο και τα ανοξείδωτα πλέγματα με μια ανοξείδωτη βούρτσα. Δείτε τις **Οδηγίες Καθαρισμού**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα ανοξείδωτα πλέγματα μαγειρέματος είναι ανθεκτικά στη διάβρωση και απαιτούν λιγότερη συντήρηση από τα πλέγματα χυτοσιδήρου.

☐ Ετοιμάστε την περιοχή

Βεβαιωθείτε ότι όλα όσα χρειάζεστε κατά τη διάρκεια του ψησίματος, όπως τα σκεύη, τα καρυκεύματα, οι σάλτσες και τα πιάτα, είναι εντός της εμβέλειάς σας. Μην αφήνετε το φαγητό σας χωρίς επίβλεψη, αλλιώς μπορεί να καεί.

☐ Μην κοιτάτε και γυρίστε μόνο μία φορά

Προσπαθήστε να μην ανοίγετε το καπάκι και να κοιτάτε πολύ, αλλιώς θα διαφύγει η θερμότητα και θα επηρεάσει τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος. Γυρίστε το φαγητό σας μόνο μία φορά, ειδικά το φιλέτο και το κοτόπουλο.

☐ Αφήστε χώρο

Αφήστε λίγο χώρο στη σχάρα και μεταξύ των τροφίμων, ώστε να έχετε περιθώριο να μετακινήσετε τα τρόφιμα αν χρειαστεί.

☐ Χρησιμοποιήστε θερμόμετρα/αισθητήρες θερμοκρασίας

Χρησιμοποιήστε τους αισθητήρες θερμοκρασίας ή ένα θερμόμετρο για να διασφαλίσετε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί σωστά. Ακολουθήστε τις κατάλληλες οδηγίες θερμοκρασίας για όλους τους τύπους κρέατος, ειδικά για πουλερικά.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ!

Πάντα προθερμαίνετε τη σχάρα πριν από το μαγείρεμα για να κάψετε τα υπολείμματα και να αποτρέψετε την κολλήση του φαγητού στη σχάρα.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ!

Με inspiracje για να δημιουργήσετε νόστιμα γεύματα από τις συνταγές και τις τεχνικές ψησίματος στο www.napoleon.com και στα βιβλία μαγειρικής του Napoleon.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΓΙΑ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΛΙΠΑΡΑ!

- Έλαιο από σπόρους σταφυλιού
- Έλαιο ηλιόσπορου
- Έλαιο σόγιας
- Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Έλαιο κανόλας

Αν δεν είναι διαθέσιμα, επιλέξτε ένα λάδι ή λίπος με υψηλό σημείο καπνίσματος. Μην χρησιμοποιείτε αλατισμένα λίπη όπως το βούτυρο ή τη μαργαρίνη.

Πώς να Καρυκεύσετε τα Πλέγματα Μαγειρικής από Χυτοσίδηρο

Αυτή η διαδικασία ΠΡΕΠΕΙ να γίνει πριν από την πρώτη χρήση και να επαναλαμβάνεται κάθε 3-4 χρήσεις για να διατηρούνται τα πλέγματα σε καλή κατάσταση.

1. Αφαιρέστε τα σιδερένια μαγειρικά πλέγματα από τη συσκευή.
2. Πλύνετε τα πλέγματα με ζεστό σαπουνόνερο και μαλακό πανί. Στεγνώστε τα και αφήστε τα να στεγνώσουν εντελώς.
3. Εφαρμόστε λίπος/λάδι ομοιόμορφα χρησιμοποιώντας μια σιλικόνη βούρτσα και από τις δύο πλευρές.
4. Επανατοποθετήστε τα μαγειρικά πλέγματα.
5. Προθερμάνετε τη συσκευή στους 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Μαγειρέψτε για 30 λεπτά.
7. Εφαρμόστε μια δεύτερη ομοιόμορφη στρώση λίπους/λαδιού στα μαγειρικά πλέγματα και συνεχίστε το μαγείρεμα για 30 ακόμα λεπτά.
8. Τα πλέγματα είναι τώρα καρυκευμένα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχει σχηματιστεί σκουριά στις χυτοσίδηρες σχάρες, αφαιρέστε τη σκουριά με σκληρό πανί ή βούρτσα από ορείχαλκο και επαναλάβετε τη διαδικασία καρυκεύματος.

Οδηγός Ψησίματος

ΦΑΓΗΤΟ	ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΚΟΥΜΠΙΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ
 Μπριζόλα 1 ίντσα (2,54 εκ.) παχιά	ΥΨΗΛΗ – 2 λεπτά από κάθε πλευρά. MONTELO - Μαγείρεμα	ΣΠΑΝΙΑ - 4 λεπτά	Ζητήστε κοπή με μαρμαρωμένο λίπος. Το λίπος είναι φυσικό μαλακτικό και διατηρεί το κρέας ζουμερό.
	ΥΨΗΛΗ προς ΜΕΣΑΙΑ – Υψηλή θερμότητα 2 λεπτά από κάθε πλευρά και στη συνέχεια αλλάξτε σε μεσαία θερμότητα. MONTELO - Μαγείρεμα	ΜΕΣΑΙΟ - 6 λεπτά	
		ΚΑΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ - 8 λεπτά	
 Χάμπουργκερ ½ ίντσα (1,27 εκ.) παχιά	ΥΨΗΛΗ – 2 λεπτά από κάθε πλευρά. MONTELO - Μαγείρεμα	ΣΠΑΝΙΑ - 4 λεπτά	Κρατήστε τα μπιφτέκια στο ίδιο πάχος για ίσους χρόνους μαγειρέματος. Μπιφτέκια πάχους 1 ίντσας ή περισσότερο πρέπει να ψηθούν με έμμεση θερμότητα.
	ΥΨΗΛΗ – 2 ½ λεπτά από κάθε πλευρά. MONTELO - Μαγείρεμα	ΜΕΣΑΙΟ - 5 λεπτά	
	ΥΨΗΛΗ – 3 λεπτά από κάθε πλευρά. MONTELO - Μαγείρεμα	ΚΑΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ - 6 λεπτά.	
 Κοτόπουλο	ΥΨΗΛΗ, ΜΕΣΑΙΑ, ΧΑΜΗΛΗ – 2 λεπτά από κάθε πλευρά και στη συνέχεια μεσαία-χαμηλή προς χαμηλή θερμότητα. MONTELO - Λειτουργία φούρνου για ολόκληρες κοτόπουλα. Λειτουργία μαγειρέματος για κομμάτια κοτόπουλου στη σχάρα.	20 – 25 λεπτά	Κόψτε την άρθρωση που συνδέει το μπούτι με το πόδι κατά ¾ ώστε το κρέας να απλωθεί επίπεδα στον καυστήρα και να ψηθεί ομοιόμορφα.
 Χοιρινές μπριζόλες	ΜΕΣΑΙΑ MONTELO - Καπνιστήρας	6 λεπτά από κάθε πλευρά.	Επιλέξτε παχιά κομμάτια για πιο τρυφερό κρέας. Αφαιρέστε το περιττό λίπος.
 Ράφια (Σπαλοκρέας)	ΥΨΗΛΟ σε ΧΑΜΗΛΟ – Υψηλή θερμοκρασία για 5 λεπτά και μετά χαμηλή μέχρι να τελειώσει. MONTELO - Καπνιστήρας	20 minutes each side turning often	Επιλέξτε άπαχα παϊδάκια με αρκετό κρέας. Ψήστε μέχρι το κρέας να αποσπάται εύκολα από το κόκκαλο.
 Αρνίσιας μπριζόλες	ΥΨΗΛΟ σε ΜΕΣΑΙΟ – Υψηλή θερμοκρασία για 5 λεπτά και μετά μεσαία μέχρι να τελειώσει. MONTELO - Καπνιστήρας	15 λεπτά από κάθε πλευρά.	Επιλέξτε χοντρές κοπές για πιο τρυφερό κρέας. Αφαιρέστε το περιττό λίπος.
 Λουκάνικα	ΜΕΣΑΙΟ σε ΧΑΜΗΛΟ. MONTELO - Μαγείρεμα	4 – 6 λεπτά	Επιλέξτε μεγαλύτερα λουκάνικα και χαράξτε τα κατά μήκος πριν το ψήσιμο.

Οδηγίες Καθαρισμού

Λειτουργία Συσκευής: Καθαρισμός

Η λειτουργία **Καθαρισμού** της συσκευής επιτρέπει το κάψιμο υπολειμμάτων μαγειρέματος και πιτσιλιών σε εξαιρετικά υψηλή θερμοκρασία (750°F / 400°C).

1. Αφαιρέστε οποιαδήποτε τρόφιμα ή αξεσουάρ από τη συσκευή.
2. Από την **Αρχική Σελίδα**, επιλέξτε **Καθαρισμός**.
3. Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη. Η μέγιστη διάρκεια είναι 30 λεπτά. (Εικ. 1)
4. Πατήστε το δεξί κουμπί ή αγγίξτε το εικονίδιο Έναρξη για να ξεκινήσει η λειτουργία **Καθαρισμού**.
5. Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία. Αν η λειτουργία συναγερμού είναι ενεργοποιημένη, η συσκευή θα ειδοποιήσει τον χρήστη εκπέμποντας ήχο μπουζάκι μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος καθαρισμού.
6. Καθαρίστε τις μαγειρικές σχάρες χρησιμοποιώντας μια βούρτσα από ανοξείδωτο ατσάλι για τις ανοξείδωτες σχάρες ή μια βούρτσα από ορείχαλκο για τις σχάρες από χυτοσίδηρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτή η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί εάν επιλεγεί κάποια άλλη ρύθμιση.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Αποσυνδέστε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό με το χέρι. Αφήστε να κρυώσει πριν αφαιρέσετε ή εγκαταστήσετε μέρη. (Εικ. 2)

Πρώτη Χρήση

Πλύνετε τις σχάρες με το χέρι χρησιμοποιώντας νερό και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα από τη διαδικασία κατασκευής. ΜΗΝ πλένετε σε πλυντήριο πιάτων. (Εικ. 3)
Ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό και στεγνώστε πλήρως με ένα μαλακό πανί για να αποφύγετε την εισχώρηση υγρασίας στο χυτοσίδηρο.

Σχάρες από χυτοσίδηρο

- Προετοιμάστε τις σχάρες σας για να προσθέσετε μια προστατευτική επίστρωση που θα αποτρέπει τη διάβρωση. Δείτε Συμβουλές Ψήσιματος – Πώς να προετοιμάσετε σχάρες μαγειρέματος από χυτοσίδηρο.

Σχάρες από ανοξείδωτο χάλυβα (Εάν περιλαμβάνονται)

- Οι σχάρες μαγειρέματος από ανοξείδωτο χάλυβα μπορούν να καθαριστούν προθερμαίνοντας τη σχάρα και χρησιμοποιώντας μια συρμάτινη βούρτσα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα. (Εικ. 4)
- Οι σχάρες από ανοξείδωτο χάλυβα θα αποχρωματιστούν μόνιμα με τη συνεχή χρήση λόγω των υψηλών θερμοκρασιών κατά το ψήσιμο.

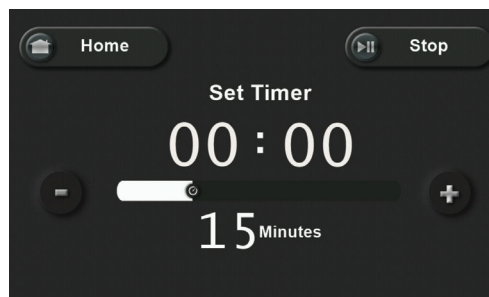
Ηλεκτρικοί καυστήρες

! **Σημαντικό!** Μην χρησιμοποιείτε κανένα είδος βούρτσας για να καθαρίσετε τους ηλεκτρικούς καυστήρες. Οι τρίχες μπορεί να βλάψουν τους ηλεκτρικούς καυστήρες. Ανατρέξτε στη λειτουργία καθαρισμού για να κάψετε τυχόν υπολείμματα στους ηλεκτρικούς καυστήρες. (Εικ. 5)

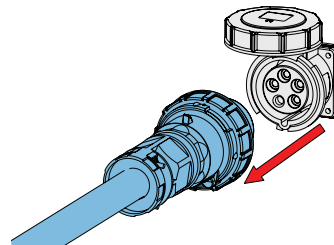
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην βυθίζετε ηλεκτρικά εξαρτήματα (π.χ. καλώδια, πρίζες) σε νερό ή άλλα υγρά κατά τον καθαρισμό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο καθαρισμός με το χέρι θα πρέπει να γίνεται μόνο όταν η συσκευή είναι κρύα για να αποφευχθεί η πιθανότητα εγκαυμάτων.

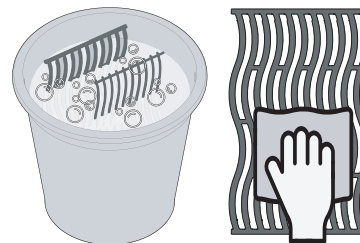
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συρμάτινες σφουγγαρίστρες σε οποιαδήποτε βαμμένα, πορσελάνινα ή ανοξείδωτα μέρη της συσκευής σας, καθώς θα γρατσουνίσουν την επιφάνεια.



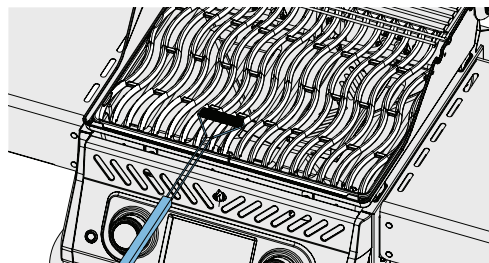
Εικ. 1



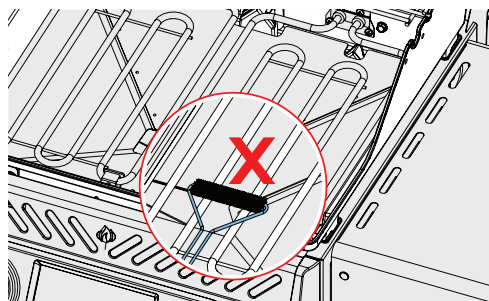
Εικ. 2



Εικ. 3



Εικ. 4

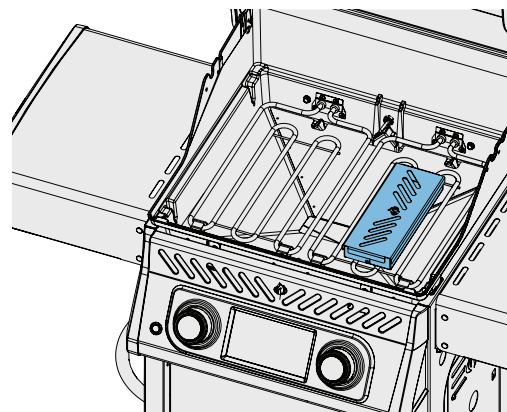


Εικ. 5

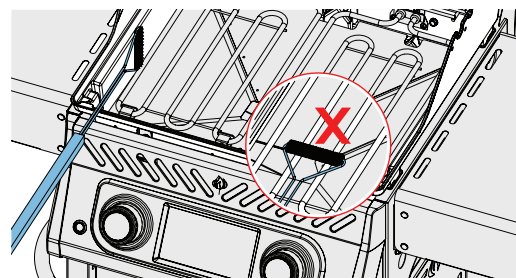


Στο Εσωτερικό της Συσκευής

1. Αφαιρέστε το κουτί καπνίσματος (αν χρησιμοποιείται) και πλύνετε το με ζεστό σαπουνόνερο. (Εικ. 6)
2. Χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα από ορείχαλκο για να καθαρίσετε χαλαρά υπολείμματα. Βουρτσίστε όλα τα υπολείμματα από το εσωτερικό της συσκευής στο αφαιρούμενο ταψί σταξίματος. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη βούρτσα στους ηλεκτρικούς καυστήρες. (Εικ. 7)
3. Αφαιρέστε το εσωτερικό κάλυμμα βάσης (δοχείο συλλογής λίπους ταψιού). Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε το πορσελάνινο κάλυμμα βάσης.
4. Για να αφαιρέσετε επίμονους λεκέδες, μουλιάστε σε σαπουνόνερο για να μαλακώσει η βρωμιά. Καθαρίστε με ένα μη λειαντικό καθαριστικό και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί.
5. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα έχει τοποθετηθεί σωστά κατά την επανατοποθέτηση.



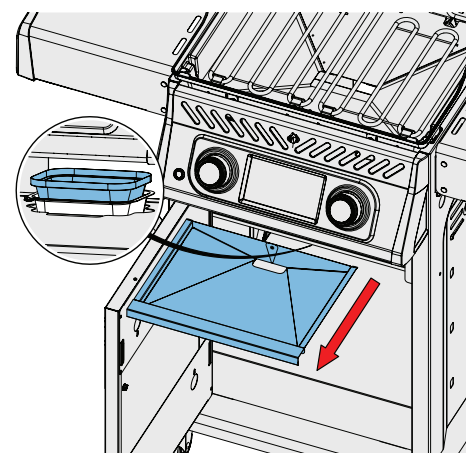
Εικ. 6



Εικ. 7

Ταψί Σταξίματος

1. Σύρετε το ταψί σταξίματος από τη συσκευή για να αποκτήσετε πρόσβαση στο αναλώσιμο δίσκο λίπους ή για να καθαρίσετε το ταψί σταξίματος. (Εικ. 8)
2. Ξύστε το ταψί σταξίματος με μια σπάτουλα ή ξύστρα.
3. Αντικαταστήστε τον αναλώσιμο δίσκο λίπους κάθε 2-4 εβδομάδες, ανάλογα με τη χρήση της ψησταριάς (εάν ισχύει).
- Καθαρίζετε συχνά για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους – περίπου κάθε 4-5 χρήσεις. (Εικ. 8)
- Ανατρέξτε στον προμηθευτή της Napoleon Grill για προμήθειες.



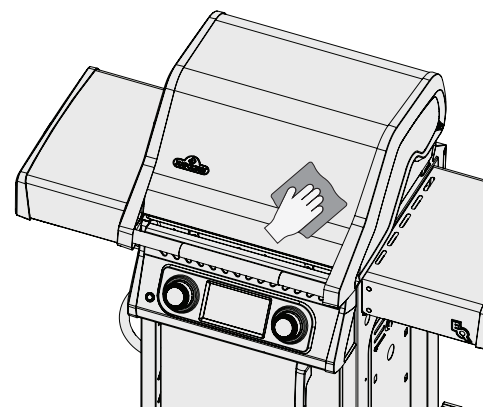
Εικ. 8

Οθόνη Εμφάνισης

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή.
2. Σκουπίστε απαλά τη σκόνη από την επιφάνεια της οθόνης με ένα στεγνό, χωρίς χνούδι πανί μικροϊνών. Αφαιρέστε τυχόν ετικέτες που μπορεί να υπάρχουν στο πανί για να αποφύγετε γρατσουνιές στην οθόνη.
3. Για επίμονους λεκέδες, βρέξτε ελαφρά ένα πανί μικροϊνών με νερό και σκουπίστε απαλά την οθόνη με όσο το δυνατόν λιγότερη πίεση.

Επιφάνεια της Συσκευής

- Χρησιμοποιείτε μόνο μη λειαντικό καθαριστικό. Τα λειαντικά καθαριστικά ή το σύρμα από ατσάλι θα χαράξουν την επιφάνεια.
- Πάντα να σκουπίζετε προς την κατεύθυνση των ινών. (Εικ. 9)
- Χειριστείτε τα εξαρτήματα πορσελάνης με προσοχή.
- Η επίστρωση από σμάλτο έχει υφή παρόμοια με γυαλί και θα αποκολληθεί εάν χτυπηθεί.
- Τα ανοξείδωτα μέρη αποχρωματίζονται με τον χρόνο όταν θερμαίνονται και αποκτούν μια χρυσή ή καφέ απόχρωση. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.



Εικ. 9

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Πάντα να φοράτε προστατευτικά γάντια και γυαλιά ασφαλείας κατά τον καθαρισμό της συσκευής σας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε καθαριστή ατμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η συσσώρευση λίπους είναι κίνδυνος φωτιάς. Καθαρίζετε τακτικά το λίπος από ολόκληρη τη μονάδα, συμπεριλαμβανομένου του τηγανιού λαδιού, για να αποφύγετε τη συσσώρευση και τις φωτιές από λίπος.



Οδηγίες Συντήρησης

Συντήρηση

Η συσκευή αυτή θα πρέπει να ελέγχεται και να συντηρείται πλήρως ετησίως από εξειδικευμένο τεχνικό.

- Πάντα να διατηρείτε την κατάλληλη απόσταση από αντικείμενα κοντά στα αεραγωγούς. Αυτό θα επιτρέπει στον ζεστό αέρα να διαφεύγει από τη συσκευή για να λειτουργούν σωστά τα θερμαντικά στοιχεία.
- Ποτέ μην εμποδίζετε τη ροή του αέρα αερισμού.
- Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από διαβρωτικά περιβάλλοντα.
- Καλύψτε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της.

Ανοξείδωτο χάλυβα σε σκληρές συνθήκες

Ο ανοξείδωτος χάλυβας οξειδώνεται ή λεκιάζεται παρουσία χλωριδίων και θειικών, ειδικά σε παράκτιες περιοχές, ζεστές και πολύ υγρές περιοχές, και γύρω από πισίνες και υδρομασάζ. Αυτές οι κηλίδες μοιάζουν με σκουριά, αλλά μπορούν να αφαιρεθούν ή να προληφθούν εύκολα. Πλύνετε τις ανοξείδωτες και χρωμιωμένες επιφάνειες κάθε 3-4 εβδομάδες. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Οι ζημιές που προκύπτουν από τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ΔΕΝ καλύπτονται από την εγγύηση της συσκευής σας.

Βήματα για την Αποφυγή Καταστροφής των Ηλεκτρικών Καυστήρων

1. Μην κατασβήνετε μια φλόγα ή ελέγχετε τις αναφλέξεις με νερό.
2. Μην επιτρέπετε σε κρύο νερό (βροχή, ποτιστικό, λάστιχο κ.λπ.) να έρχεται σε επαφή με τους κατούς ηλεκτρικούς καυστήρες. Η άμεση αλλαγή θερμοκρασίας θα προκαλέσει ρωγμές στον ηλεκτρικό καυστήρα.
3. Ένας ηλεκτρικός καυστήρας που έχει βραχεί πριν από τη χρήση θα δημιουργήσει ατμό όταν λειτουργήσει αργότερα και θα παράγει πίεση που θα προκαλέσει ρωγμές στον ηλεκτρικό καυστήρα.
4. Η επαναλαμβανόμενη εμβάπτιση του ηλεκτρικού καυστήρα μπορεί να τον προκαλέσει να διογκωθεί και να επεκταθεί, δημιουργώντας πίεση που θα προκαλέσει ρωγμές και δυσλειτουργία.
5. Ελέγξτε τον ηλεκτρικό καυστήρα για ενδεχόμενη εμβάπτιση σε νερό εάν βρείτε λιμνάζον νερό στη συσκευή. Μην το χρησιμοποιήσετε εάν είναι υγρό. Γείρετε τον ηλεκτρικό καυστήρα σε κάθετη θέση μέχρι να σταθεροποιηθεί, για να στραγγίξει το περίσσιο νερό.
6. Μην επιτρέπετε σε σκληρά αντικείμενα να χτυπούν τον ηλεκτρικό καυστήρα. Προσέχετε όταν εισάγετε ή αφαιρείτε τις σχάρες ψησίματος και χρησιμοποιείτε αξεσουάρ.

Εξαερισμός θερμού αέρα

Ο ζεστός αέρας πρέπει να έχει τρόπο να διαφεύγει από τη συσκευή για να λειτουργεί σωστά.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΩΤΑ!

Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια και γυαλιά ασφαλείας όταν συντηρείτε τη σχάρα σας.



ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΟΥΜΕ!

Η Napoleon είναι εδώ για να διασφαλίσει ότι η εμπειρία σας στο ψήσιμο θα είναι αξέχαστη. Επικοινωνήστε μαζί μας εάν χρειάζεστε πρόσθετη βοήθεια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην καθαρίζετε τη συσκευή ψεκάζοντας νερό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Απενεργοποιήστε τους ηλεκτρικούς καυστήρες και αποσυνδέστε τη μονάδα πριν από τη συντήρηση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η συντήρηση θα πρέπει να γίνεται μόνο όταν η συσκευή είναι κρύα για να αποφευχθεί η πιθανότητα εγκαυμάτων.



Αντιμετώπιση προβλημάτων

Ενεργοποίηση ηλεκτρικών καυστήρων και προβλήματα θέρμανσης

- Η συσκευή δεν ενεργοποιείται.
- Ο κύριος αισθητήρας θερμοκρασίας δεν λειτουργεί.
- Το θερμαντικό στοιχείο δεν λειτουργεί.
- Οι διακόπτες δεν ανταποκρίνονται.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Διακοπή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ρεύμα στη συσκευή.
Έχει ενεργοποιηθεί ο διακόπτης του πίνακα ή της πρίζας.	Επαναφέρετε τον διακόπτη του πίνακα.
Η τροφοδοσία δεν είναι συνδεδεμένη σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι το φισ είναι σωστά συνδεδεμένο.
Αποτυχία εξαρτήματος.	Επικοινωνήστε με τον έμπορο ή την υποστήριξη πελατών.
Χωρίς ρεύμα στη συσκευή.	Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ρεύμα στη σχάρα.
Σφάλμα σύνδεσης αισθητήρα θερμοκρασίας.	Ελέγξτε το καλώδιο του θερμοστοιχείου για προβλήματα συνέχειας. Δείτε Ανταλλακτικά . Επικοινωνήστε με τον έμπορο ή την υποστήριξη πελατών.
Η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί λόγω υπερθέρμανσης.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και δοκιμάστε ξανά. Δείτε Οδηγίες Ψυσίματος . ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει συσσωρευμένο λίπος στη συσκευή για να αποφευχθεί η συσσώρευση και οι φωτιές από το λίπος. Δείτε Οδηγίες Καθαρισμού . Επικοινωνήστε με τον έμπορο ή την υποστήριξη πελατών.
Ελαττωματικό στοιχείο ή σύνδεση στοιχείου.	Επικοινωνήστε με τον έμπορο ή την υποστήριξη πελατών.
Οι διακόπτες είναι κολλημένοι ή κατεστραμμένοι.	Αφαιρέστε το κουμπί και ελέγξτε για ζημιά. Δείτε Ανταλλακτικά .
Η δυσλειτουργία του πίνακα ελέγχου.	Επικοινωνήστε με τον έμπορο ή την υποστήριξη πελατών.

Ηλεκτρικά και προβλήματα σύνδεσης

- Οι αισθητήρες θερμοκρασίας δεν λειτουργούν.
- Η οθόνη δεν ανάβει.
- Η συσκευή κλείνει απροσδόκητα.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Οι αισθητήρες δεν είναι σωστά συνδεδεμένοι.	Βεβαιωθείτε ότι οι αισθητήρες είναι σωστά συνδεδεμένοι. Δείτε τον Οδηγό Συναρμολόγησης .
Οι αισθητήρες υπερέβησαν το όριο θερμοκρασίας.	Αφαιρέστε τους ανιχνευτές από την περιοχή μαγειρέματος, αφήστε τους να κρυώσουν και δοκιμάστε ξανά.
Δεν έχει ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία.	Βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία-στόχος έχει οριστεί στην εφαρμογή και ότι οι ειδοποιήσεις επιτρέπονται στο τηλέφωνό σας. Ανατρέξτε στην ενότητα Ρυθμίσεις Συσκευής .
Δεν υπάρχει ρεύμα στην συσκευή.	Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ρεύμα στη συσκευή.
Ελαττωματικά καλώδια σύνδεσης.	Ελέγξτε όλες τις ορατές καλωδιώσεις καλωδίων για σημαντικές ζημιές. Δείτε Ανταλλακτικά . Επικοινωνήστε με τον έμπορο ή την υποστήριξη πελατών.
Ελαττωματική οθόνη ή αποτυχία εξαρτήματος.	Δείτε αν η σύνδεση πραγματοποιείται μέσω της εφαρμογής του τηλεφώνου. Δείτε την εφαρμογή Napoleon Home . Εάν η σύνδεση πραγματοποιείται, αλλά η οθόνη παραμένει σβηστή, τότε πρόκειται για βλάβη εξαρτήματος.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Ενεργοποιήθηκε η προστασία από υπερθέρμανση.	Χαμηλότερη θερμοκρασία της συσκευής. Δείτε Οδηγίες Ψησίματος
Ενεργοποιήθηκε η αυτόματη απενεργοποίηση.	Ελέγξτε τους χρόνους απενεργοποίησης και προσαρμόστε τις ρυθμίσεις πριν τη συμπλήρωση του χρόνου. Δείτε Οδηγίες Ψησίματος
Διακοπή ρεύματος. Ελαττωματική μονάδα IoT.	Επικοινωνήστε με τον έμπορο ή την υποστήριξη πελατών.

Σφάλμα εφαρμογής Napoleon Home

- Δεν είναι δυνατή η σύνδεση της εφαρμογής με τη συσκευή.
- Δεν είναι δυνατός ο έλεγχος της συσκευής με την εφαρμογή.
- Χάθηκε η σύνδεση με τη συσκευή.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Η λειτουργία δεν έχει ξεκινήσει στη συσκευή.	Βεβαιωθείτε ότι μια λειτουργία έχει ξεκινήσει φυσικά στην συσκευή. Δείτε τις λειτουργίες λειτουργίας .
Δεν υπάρχει έλεγχος εφαρμογής.	Ελέγξτε τη σύνδεσή σας στο Διαδίκτυο.
Εφαρμογή ξεπερασμένη.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται αρκετά κοντά σε ένα μόντεμ WI-FI και ακολουθήστε τα βήματα αντιστοίχισης. Ανατρέξτε στην ενότητα Σύνδεση της έξυπνης συσκευής σας .
	Βεβαιωθείτε ότι η εφαρμογή Napoleon Home είναι ενημερωμένη. Ανατρέξτε στην ενότητα Ρυθμίσεις Συσκευής .

Ξεφλούδισμα μπογιάς

- Το χρώμα φαίνεται να ξεφλουδίζει στο εσωτερικό του καπακιού ή του καπό.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Συσσώρευση λίπους στις εσωτερικές επιφάνειες.	Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα. Το φινίρισμα στο καπάκι και τον απορροφητήρα είναι από πορσελάνη ή ανοξείδωτο ατσάλι και δεν ξεφλουδίζει. Το ξεφλούδισμα προκαλείται από σκληρυμένο λίπος, το οποίο στεγνώνει σε θραύσματα που μοιάζουν με μπογιά και ξεφλουδίζουν. Ο τακτικός καθαρισμός θα το αποτρέψει αυτό. Δείτε Οδηγίες Καθαρισμού .



ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΟΥΜΕ!

Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Napoleon για τα συνιστώμενα ανταλλακτικά.
+31 345 588655.

Συμμόρφωση

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΟΝΤΕΛΟΥ	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Δήλωση FCC

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με το μέρος 15 των κανόνων FCC. Η λειτουργία υπόκειται στις ακόλουθες δύο προϋποθέσεις:

1. Η συσκευή δεν μπορεί να προκαλέσει επιβλαβείς παρεμβολές.
2. Η συσκευή πρέπει να δέχεται κάθε παρεμβολή που λαμβάνει, συμπεριλαμβανομένων των παρεμβολών που μπορεί να προκαλέσουν ανεπιθύμητη λειτουργία.

Αυτός ο εξοπλισμός έχει δοκιμαστεί και έχει βρεθεί ότι συμμορφώνεται με τα όρια για μια ψηφιακή συσκευή κατηγορίας Β, σύμφωνα με το μέρος 15 των κανόνων FCC. Αυτά τα όρια έχουν σχεδιαστεί για να παρέχουν εύλογη προστασία από επιβλαβείς παρεμβολές σε οικιακή εγκατάσταση. Αυτός ο εξοπλισμός παράγει, χρησιμοποιεί και μπορεί να εκπέμψει ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων και, εάν δεν εγκατασταθεί και χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες, μπορεί να προκαλέσει επιβλαβείς παρεμβολές στις ραδιοεπικοινωνίες. Ωστόσο, δεν υπάρχει καμία εγγύηση ότι δεν θα εμφανιστούν παρεμβολές σε μια συγκεκριμένη εγκατάσταση.

Εάν αυτός ο εξοπλισμός προκαλεί επιβλαβείς παρεμβολές στη ραδιοφωνική ή τηλεοπτική λήψη, οι οποίες μπορούν να προσδιοριστούν με την απενεργοποίηση και ενεργοποίηση του εξοπλισμού, ο χρήστης ενθαρρύνεται να προσπαθήσει

να διορθώσει τις παρεμβολές με ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα μέτρα:

- Επανατοποθετήστε ή μετατοπίστε την κεραία λήψης.
- Αύξηση του διαχωρισμού μεταξύ του εξοπλισμού και του δέκτη.
- Συνδέστε τον εξοπλισμό σε πρίζα σε κύκλωμα
- διαφορετικό από αυτό στο οποίο είναι συνδεδεμένος ο δέκτης.
- Συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπο ή έναν έμπειρο ραδιοφωνικό/τεχνικό τηλεόρασης για βοήθεια.

Αλλαγές ή τροποποιήσεις που δεν έχουν εγκριθεί ρητά από τον υπεύθυνο για τη συμμόρφωση ενδέχεται να ακυρώσουν την εξουσιοδότηση του χρήστη για τη λειτουργία του εξοπλισμού.

Δήλωση ISED

Αυτή η συσκευή περιέχει πομπό/δέκτη/δέκτες που απαλλάσσονται από την άδεια χρήσης και συμμορφώνονται με τις RSS που απαλλάσσονται από την άδεια χρήσης του Καναδά για την καινοτομία, την επιστήμη και την οικονομική ανάπτυξη.

Η λειτουργία υπόκειται στις ακόλουθες δύο προϋποθέσεις:

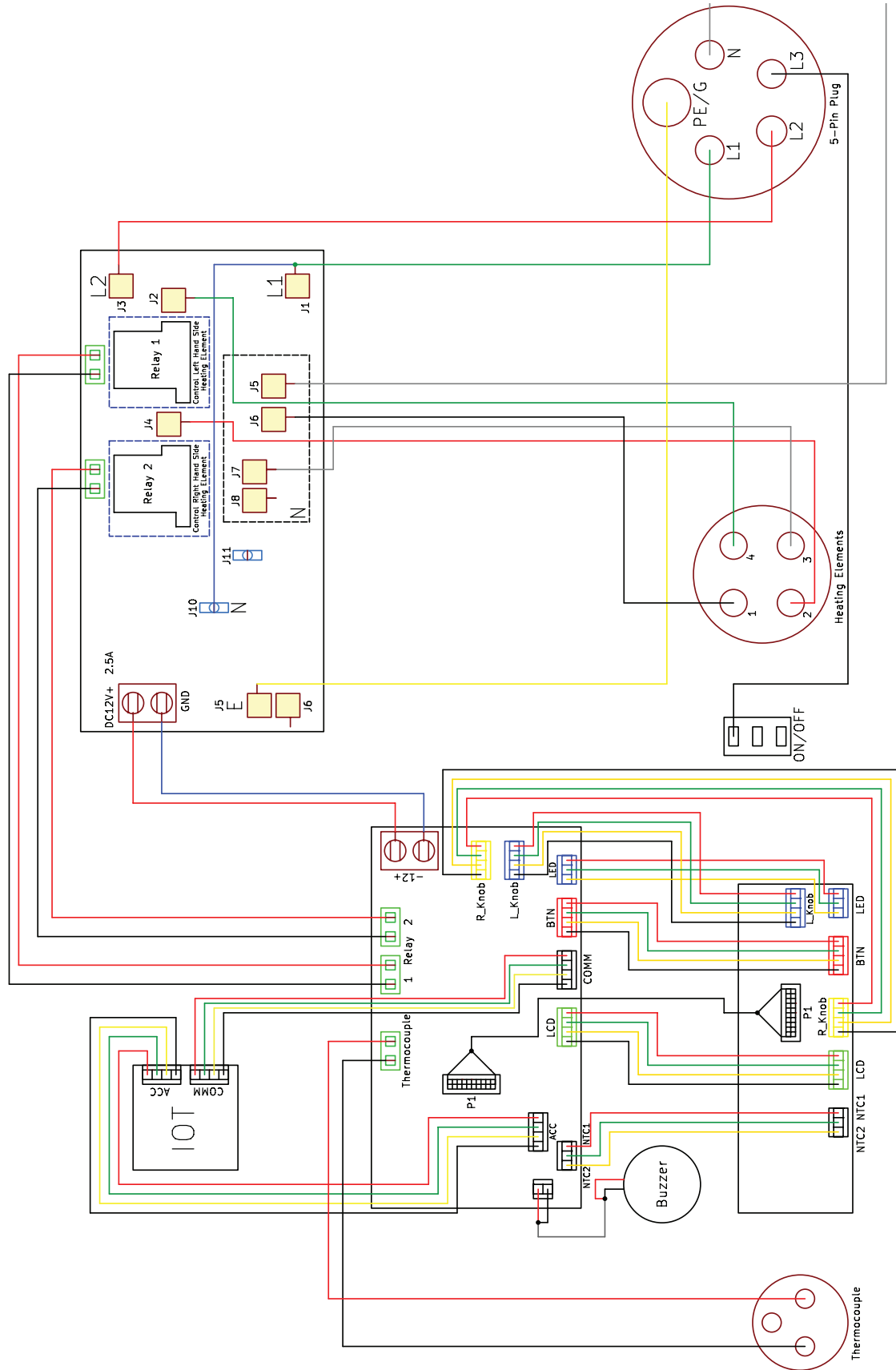
1. Αυτή η συσκευή δεν μπορεί να προκαλέσει παρεμβολές.
2. Αυτή η συσκευή πρέπει να δέχεται οποιαδήποτε παρεμβολή, συμπεριλαμβανομένων των παρεμβολών που μπορεί να προκαλέσουν ανεπιθύμητη λειτουργία της συσκευής.

Η ψηφιακή συσκευή συμμορφώνεται με το καναδικό CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Δήλωση έκθεσης σε ακτινοβολία

Για τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις συμμόρφωσης με την έκθεση σε ραδιοσυχνότητες FCC, η παρούσα επιχορήγηση ισχύει μόνο για κινητές συνθέσεις. Οι κεραίες που χρησιμοποιούνται για αυτόν τον πομπό πρέπει να εγκαθίστανται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται απόσταση διαχωρισμού τουλάχιστον 20 cm από όλα τα άτομα και δεν πρέπει να συντοποθετούνται ή να λειτουργούν σε συνδυασμό με οποιαδήποτε άλλη κεραία ή πομπό.

Ηλεκτρικό διάγραμμα



ΕΓΓΥΗΣΗ 15 ΕΤΩΝ NAPOLEON

Για το ROGUE® EQ™ 365

15 χρόνια περιορισμένη εγγύηση για τις ηλεκτρικές ψησταριές Napoleon.

Η παρούσα εγγύηση ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση, την Ελβετία, την Ανδόρα, τον Άγιο Μαρίνο, τη Νορβηγία, την Ισλανδία και το Λιχτενστάιν.

Τα νομικά δικαιώματα του πελάτη σε περίπτωση ελαττωμάτων σύμφωνα με τον κανονισμό WKRL (EU) 2019/711 δεν επηρεάζονται, δεν περιορίζονται ή δεν τροποποιούνται από την παρούσα εγγύηση. Η άσκηση των νόμιμων δικαιωμάτων πρέπει να πραγματοποιείται δωρεάν.

Η NAPOLEON εγγυάται ότι τα εξαρτήματα του νέου σας προϊόντος NAPOLEON είναι απαλλαγμένα από ελαττωματικά υλικά και κατασκευή από την ημερομηνία αγοράς, για την ακόλουθη περίοδο:



Κουκούλα	15 Years
Καπάκι από σμάλτο πορσελάνης.....	15 Years
Χύτευση αλουμινίου.....	15 Years
Σχάρες από χυτοσίδηρο με σμάλτο πορσελάνης	15 Years
Ηλεκτρικά εξαρτήματα	3 Years
Όλα τα άλλα μέρη.....	15 Years

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Η NAPOLEON εγγυάται ότι τα προϊόντα της είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα αποκλειστικά για τον αρχικό αγοραστή και μόνο στον βαθμό που η αγορά πραγματοποιήθηκε μέσω επίσημου αντιπροσώπου της NAPOLEON. Ισχύουν οι ακόλουθοι όροι και περιορισμοί: Η παρούσα εγγύηση κατασκευαστή δεν μεταβιβάζεται ούτε είναι βιώσιμη για επέκταση σε καμία περίπτωση ή από οποιονδήποτε εκπρόσωπό μας.

Η ψησταριά πρέπει να εγκατασταθεί από εγκεκριμένο, εξουσιοδοτημένο τεχνικό ή συνεργάτη σέρβις. Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες εγκατάστασης, καθώς και με όλους τους τοπικούς και εθνικούς οικοδομικούς και πυροσβεστικούς κανονισμούς.

Η παρούσα περιορισμένη εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη λειτουργία, έλλειψη συντήρησης, πυρκαγιά από λίπη, έκθεση σε περιβαλλοντικούς κινδύνους, ατυχήματα, τροποποίηση, κατάχρηση ή αμέλεια. Η εγκατάσταση ανταλλακτικών από άλλους κατασκευαστές ακυρώνει την παρούσα εγγύηση. Ο αποχρωματισμός των πλαστικών στοιχείων λόγω της εφαρμογής χημικών καθαριστικών ή της έκθεσης στην ηλιακή ακτινοβολία δεν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση.

Η παρούσα εγγύηση εξαιρεί επίσης οποιοδήποτε από τα ακόλουθα: γρατσουνιές, βαθουλώματα, ελαττώματα βαφής, επιστρώσεις, διάβρωση ή αποχρωματισμό που προκαλούνται από έκθεση σε θερμότητα ή λειαντικά και χημικά καθαριστικά, καθώς και ξεφλούδισμα σε εξαρτήματα με σμάλτο πορσελάνης και τυχόν εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται στην εγκατάσταση της ψησταριάς. Εάν ένα ανταλλακτικό φθαρεί σε σημείο που δεν λειτουργεί (λόγω σκουριάς ή καψίματος) εντός της περιόδου εγγύησης, ο πελάτης θα λάβει ένα ανταλλακτικό.

Μετά το πρώτο έτος, η NAPOLEON έχει την εξουσία βάσει της παρούσας εγγύησης (Αποκλειστική περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής, Περιορισμένη εγγύηση 15 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 3 ετών) να παραιτηθεί από οποιαδήποτε υποχρέωση εγγύησης, σύμφωνα με τη διακριτική της ευχέρεια,

επιστρέφοντας τα χρήματα στον αρχικό αγοραστή στο ύψος της χονδρικής τιμής των σχετικών ελαττωματικών ανταλλακτικών εγγύησης.

Η NAPOLEON δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε εγκατάσταση, ώρες εργασίας ή άλλα κόστη ή έξοδα που σχετίζονται με την επανεγκατάσταση ενός εξαρτήματος εγγύησης. Τα κόστη αυτού του είδους δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.

Ανεξάρτητα από τυχόν κανονισμούς βάσει της παρούσας εγγύησης (Αποκλειστική περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής, Περιορισμένη εγγύηση 15 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 3 ετών), η ευθύνη της NAPOLEON βάσει της παρούσας εγγύησης ορίζεται από τα προαναφερθέντα και δεν καλύπτει τυχαιές, παρεπόμενες ή έμμεσες ζημιές σε κάθε περίπτωση.

Η παρούσα εγγύηση ορίζει τις υποχρεώσεις και την ευθύνη της NAPOLEON σε σχέση με την ψησταριά αερίου NAPOLEON. Η NAPOLEON δεν αναλαμβάνει καμία περαιτέρω ευθύνη σε σχέση με την πώληση αυτού του προϊόντος, ούτε εξουσιοδοτεί οποιοδήποτε τρίτο μέρος να αναλάβει οποιαδήποτε άλλη ευθύνη για λογαριασμό της.

Η NAPOLEON δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για υπερθέρμανση, σβήσιμο της φλόγας από περιβαλλοντικούς παράγοντες όπως ισχυρούς ανέμους ή ανεπαρκή εξαερισμό.

Η NAPOLEON δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιά στην ψησταριά αερίου που προκαλείται από καιρικές συνθήκες, χαλάζι, απρόσμετο χειρισμό, ισχυρά χημικά ή καθαριστικά.

Οι αξιώσεις εγγύησης πρέπει να συνοδεύονται από την απόδειξη αγοράς ή αντίγραφο της που αναφέρει τον σειριακό αριθμό και τον αριθμό μοντέλου.

Η NAPOLEON διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από έναν από τους αντιπροσώπους της τον έλεγχο του προϊόντος ή οποιουδήποτε μέρους του πριν από την εκπλήρωση οποιασδήποτε υποχρέωσης εγγύησης. Η NAPOLEON δεν επιβαρύνεται με έξοδα αποστολής, ώρες εργασίας ή εξαγωγικούς δασμούς.

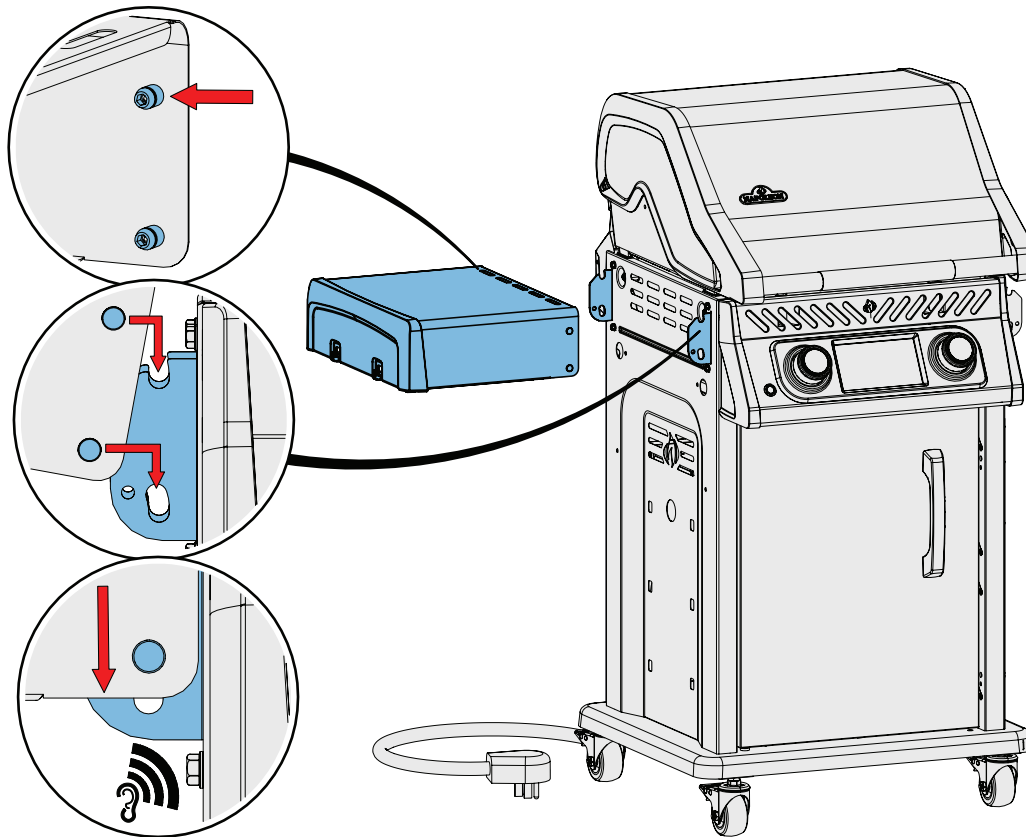
Εγγυητής: NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands

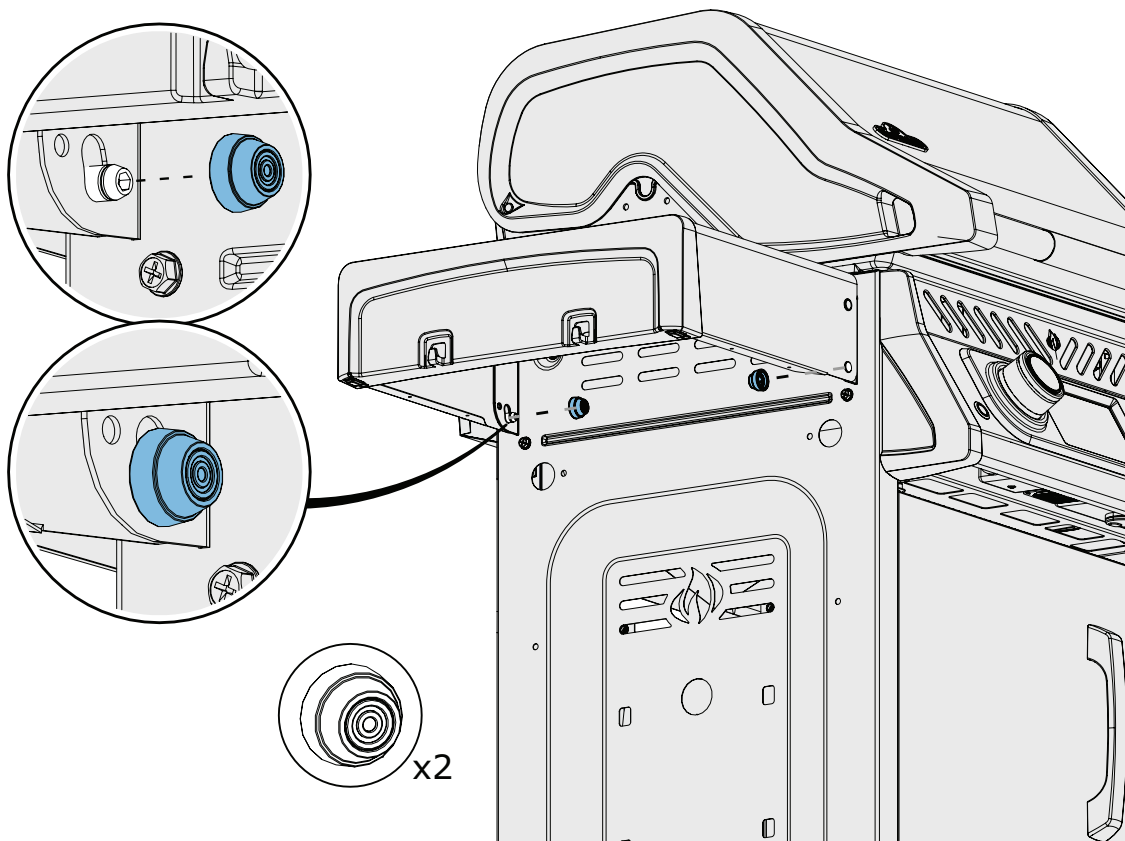
Τηλέφωνο: +31 345 588 655 | Fax: +31 345 588 655 | Email: de.info@napoleon.com

Assembly Guide

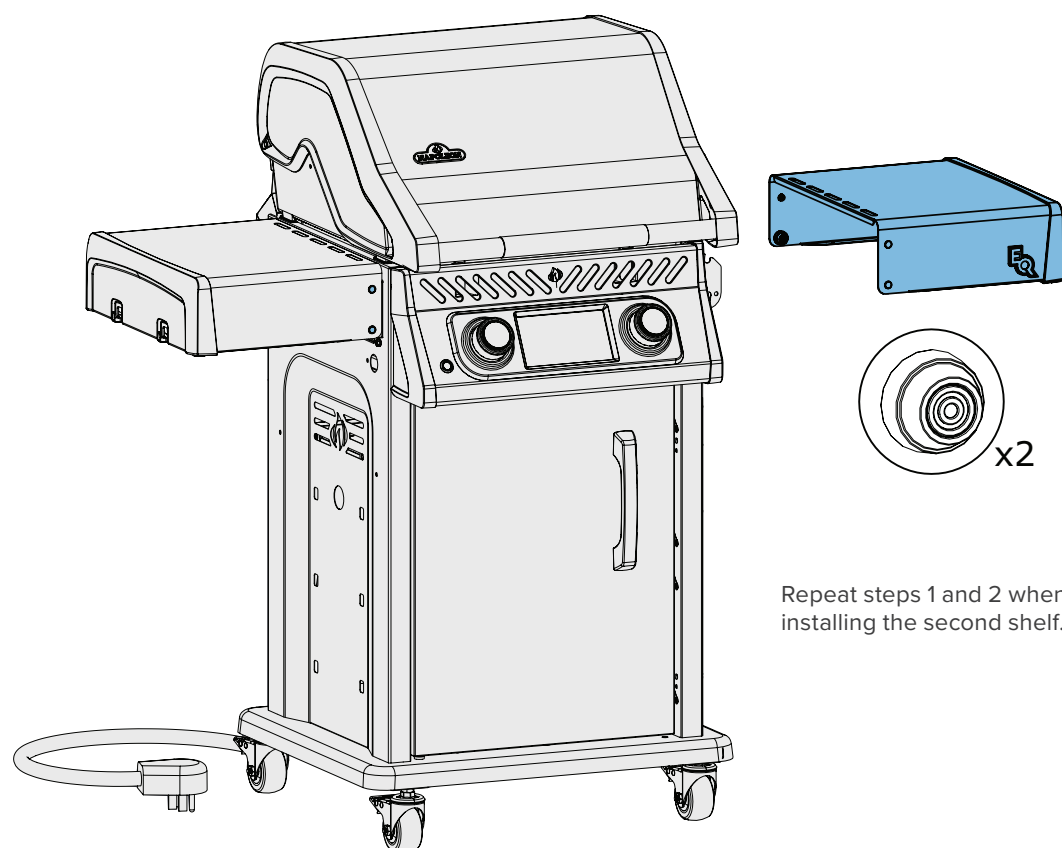
1



2

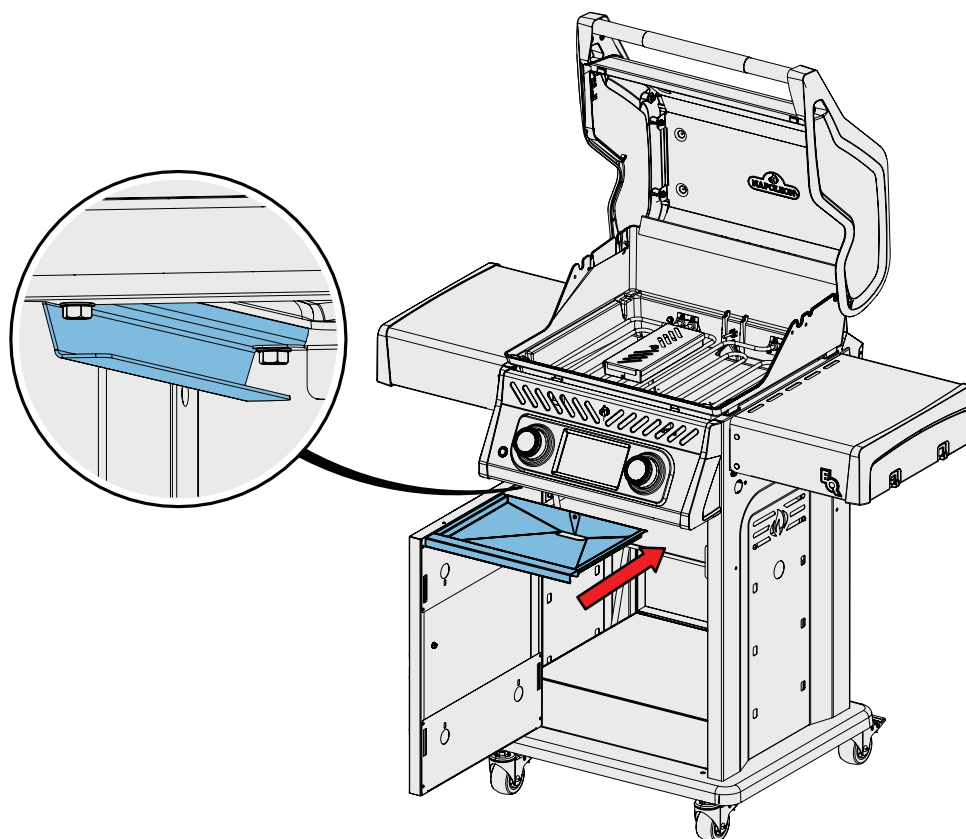


3



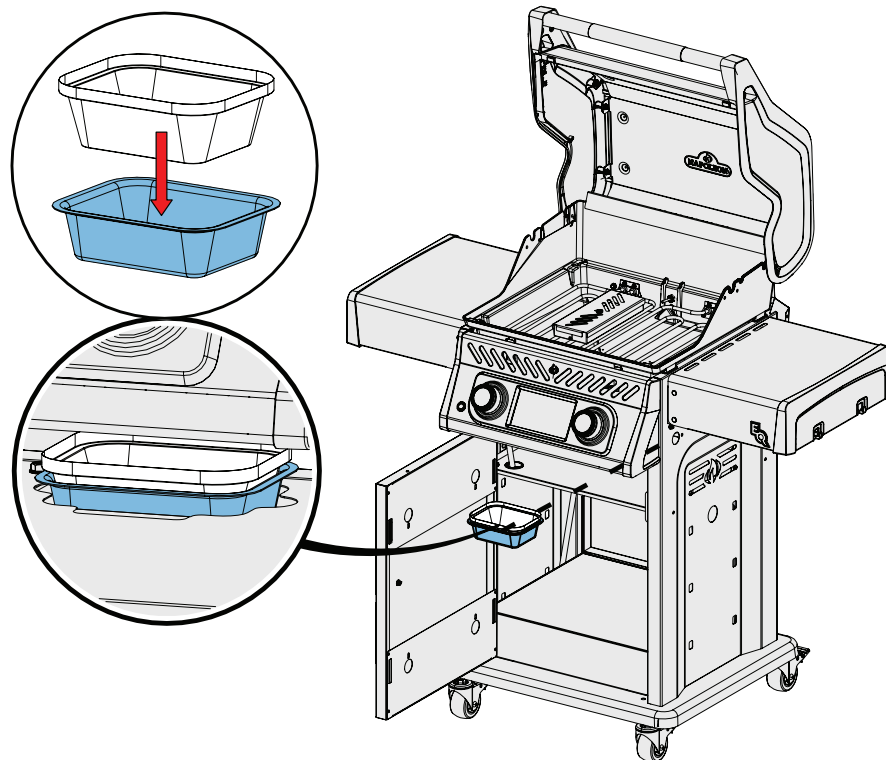
Repeat steps 1 and 2 when installing the second shelf.

4

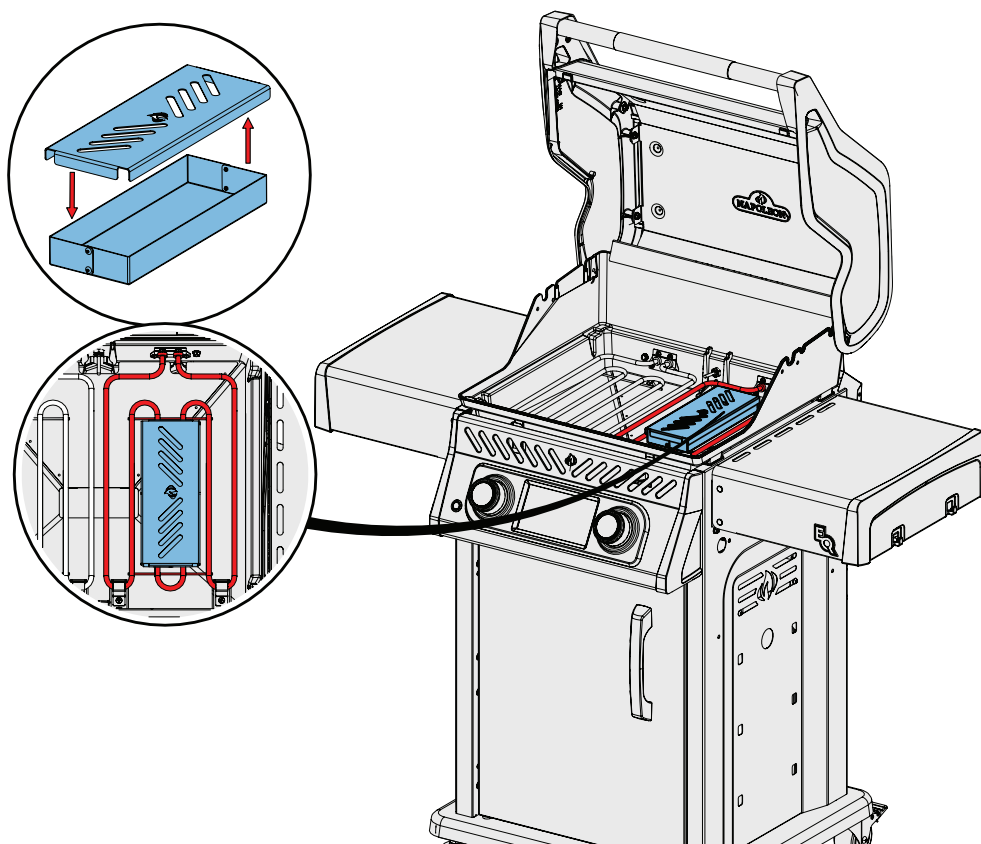




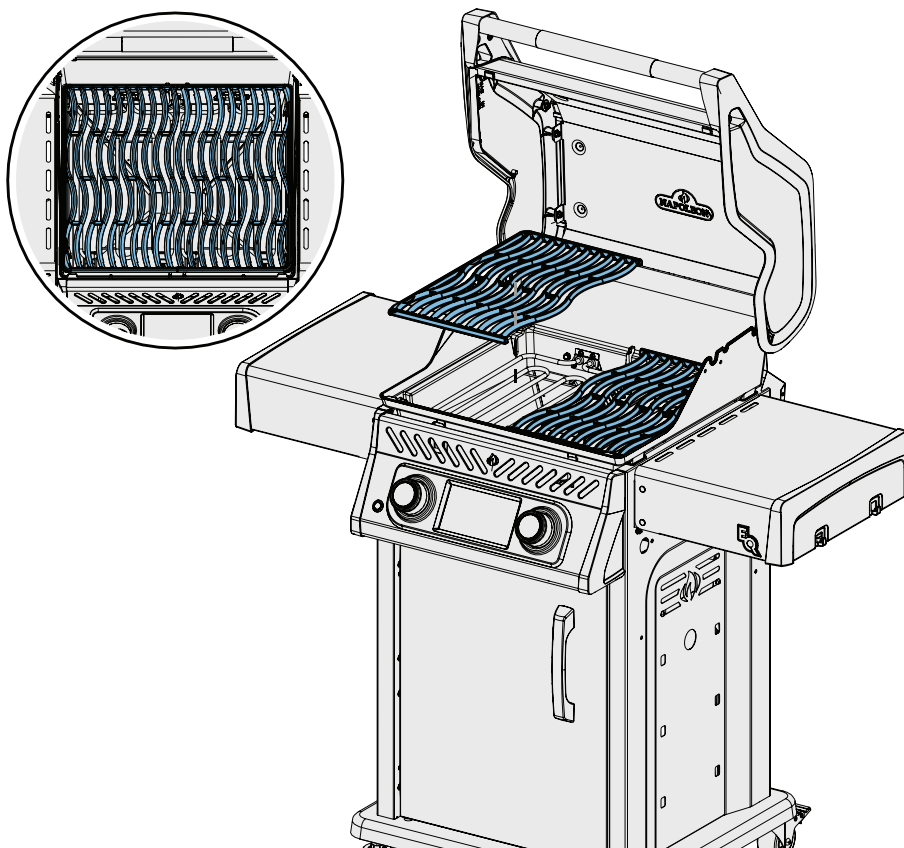
5



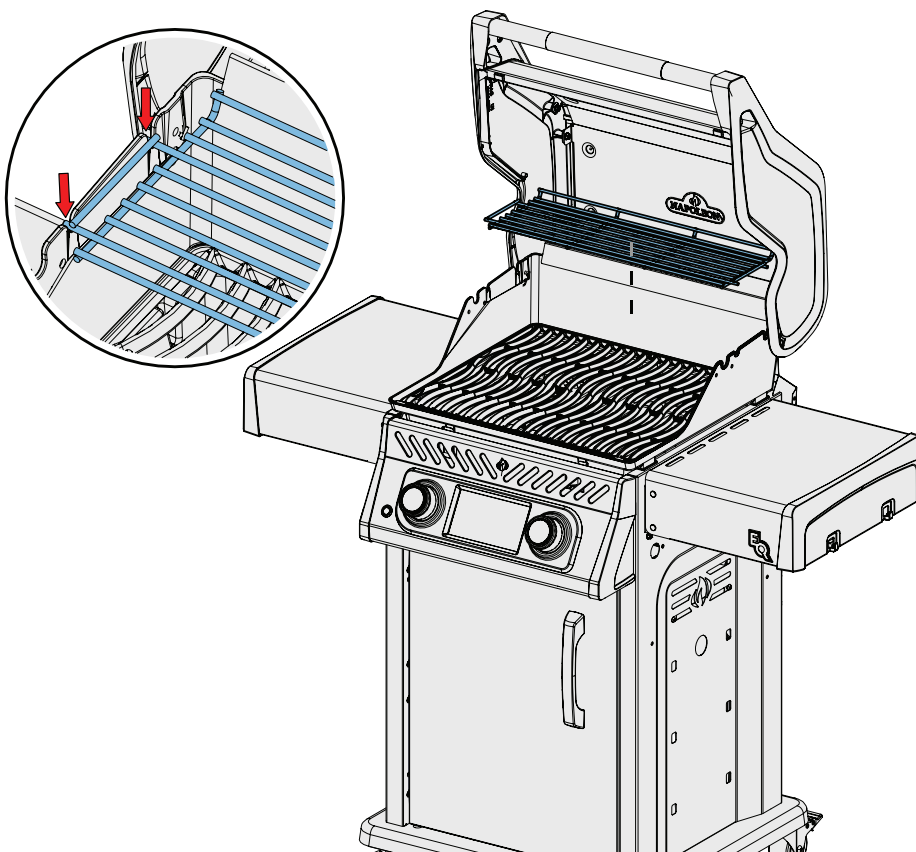
6



7

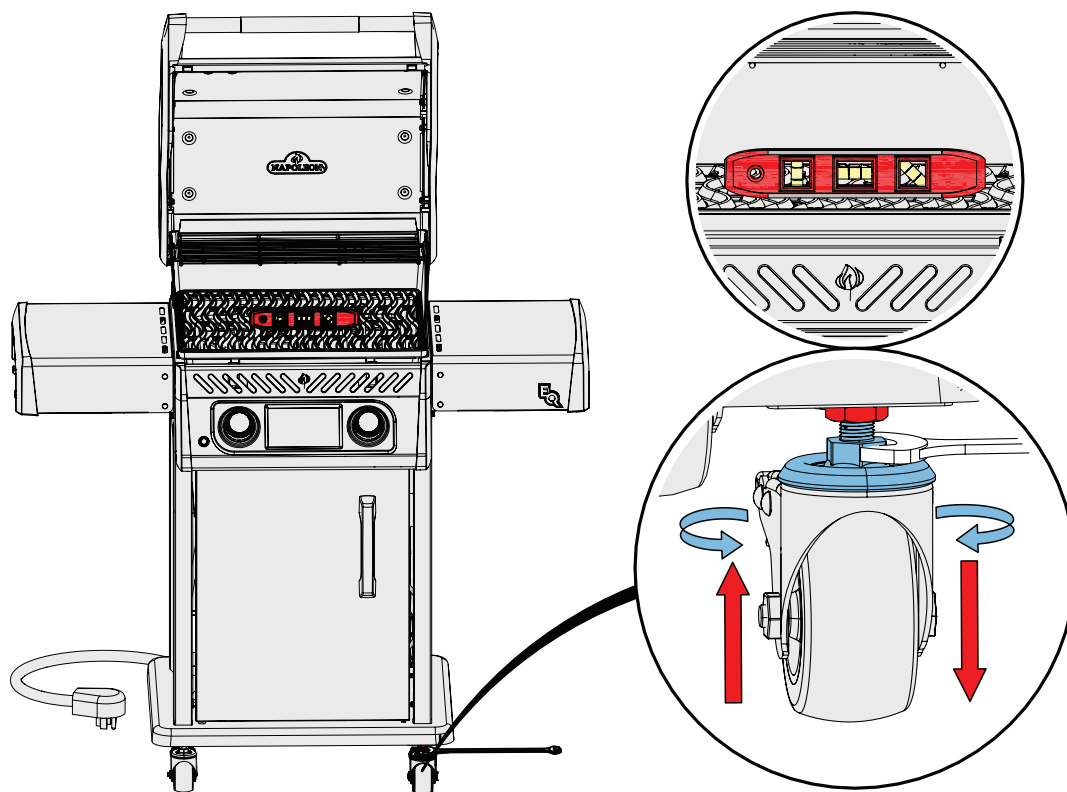


8

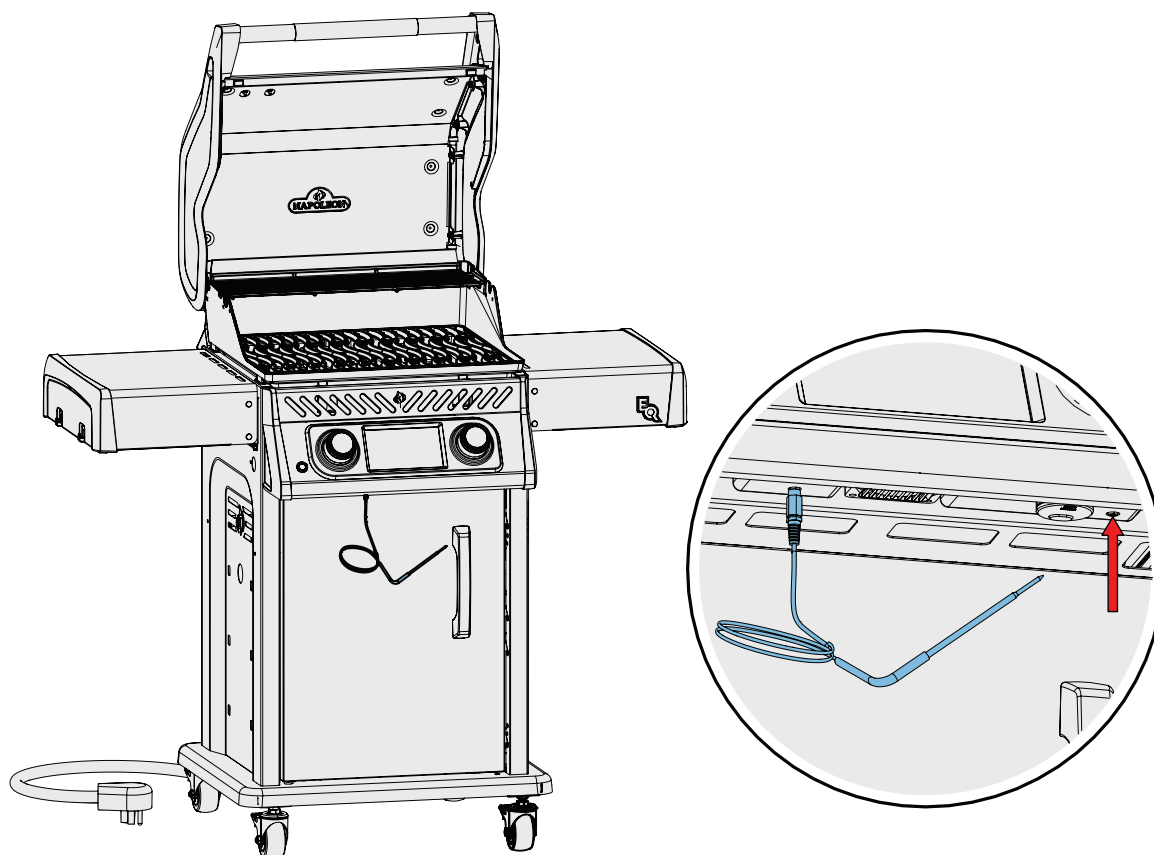




9



10

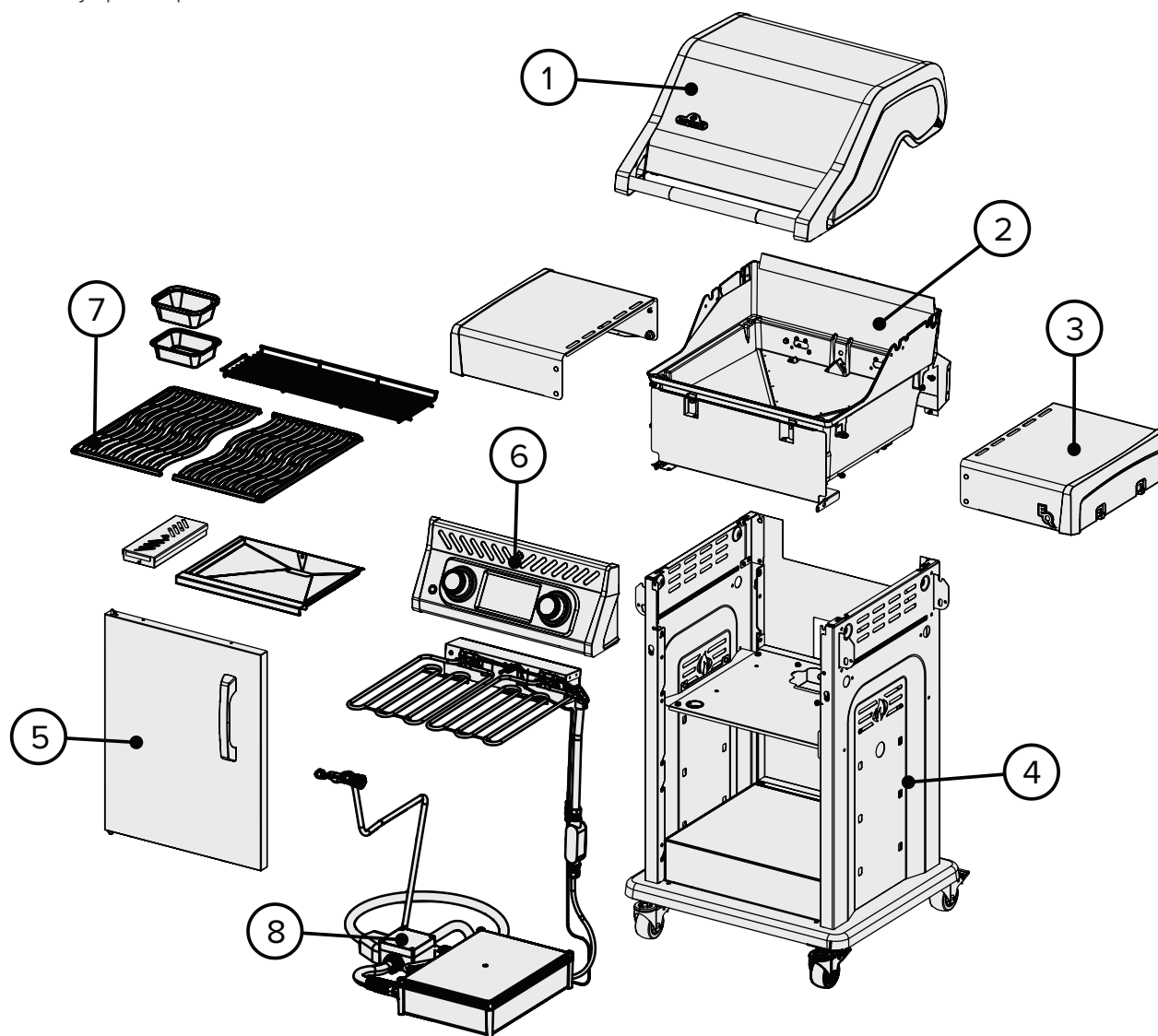


Grill Components

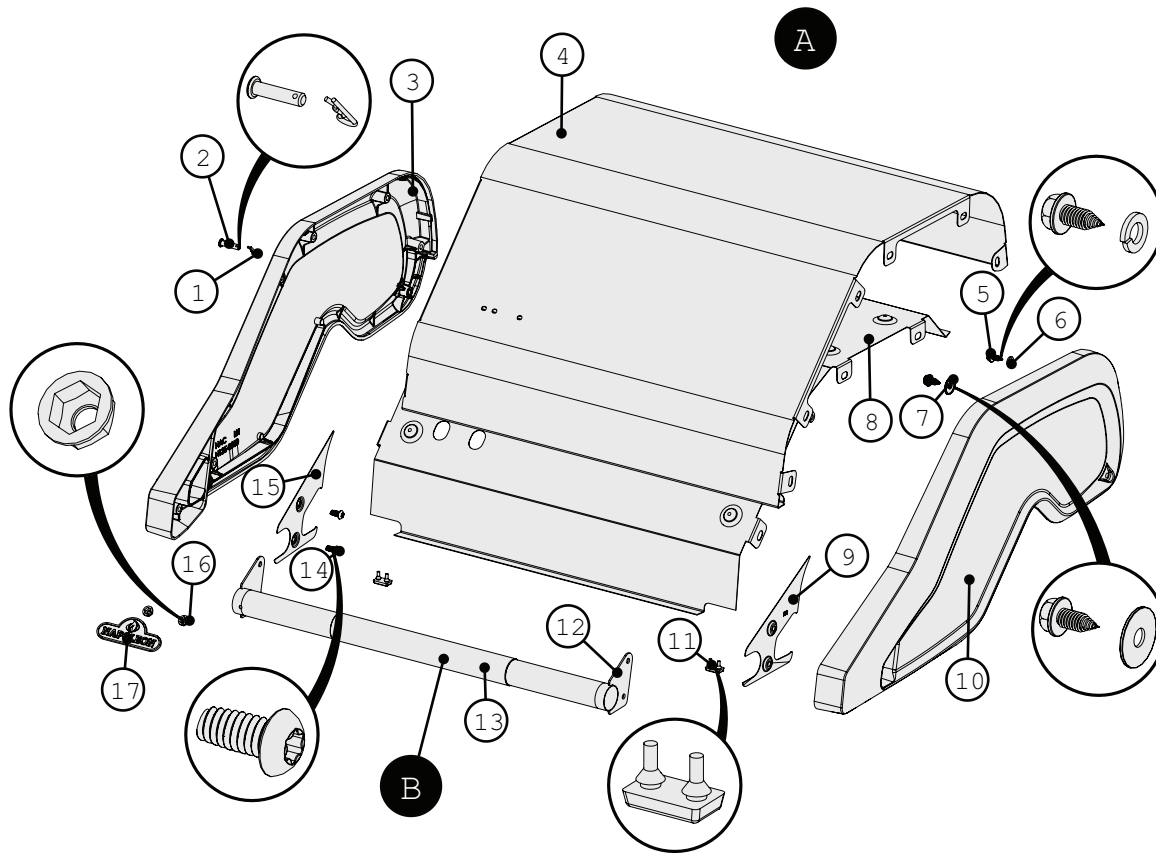
EXPLODED OVERVIEW

	Description
1	Lid Assembly
2	Base Assembly
3	Side Shelf Assembly
4	Cabinet Assembly
5	Door Assembly
6	Control Panel Assembly
7	Accessories
8	Electrical Components

For breakdown of assembly parts, refer to the assembly specific parts lists.

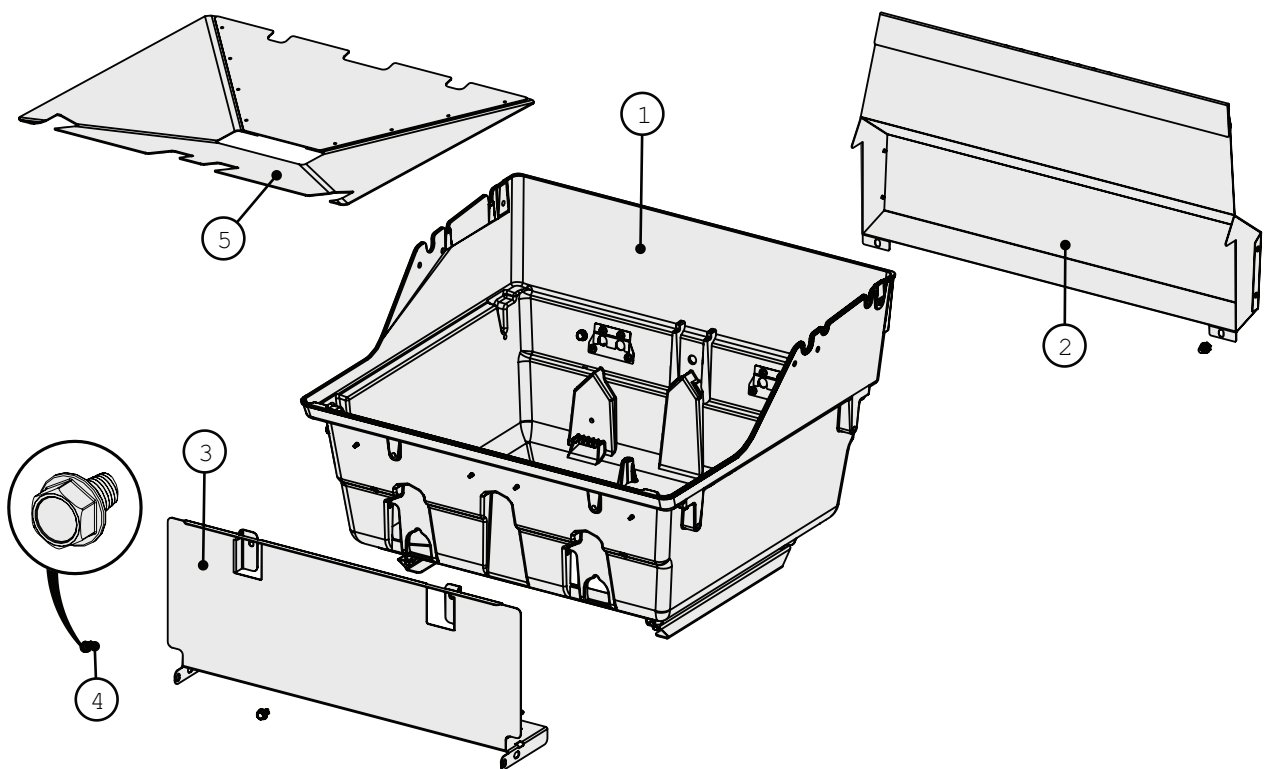


LID ASSEMBLY



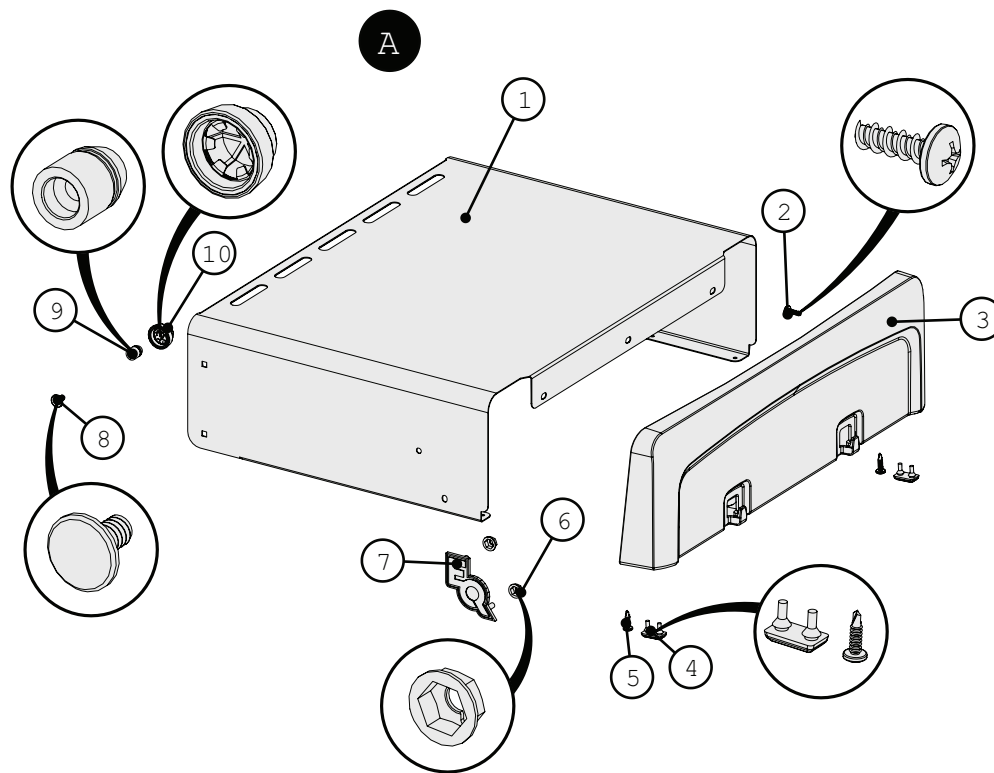
	Part #	Description
A	N010-1304	Assembly, Lid
1	N485-0021	Cotter Pin
2	N485-0026	Pin Clevis
3	N135-0050-BK1HT	Casting, Lid Left Side
4	N335-0149-BK2SG	Lid, Insert Matte Black
5	N570-0113	Screw, 1/4-20X9/16" Hex Hd
6	N735-0002	Lockwasher
7	N735-0032	Washer, Aluminium
8	N585-0178	Heat Shield, Lid
9	N080-0367-BK1HT	Bracket, Lid Casting
10	N135-0051-BK1HT	Casting, Lid Right Side
11	N510-0013	Bumper, Rectangular
B	N010-0958-BK1TX	Assembly, Handle
12	N080-0379	Bracket, Lid Handle
13	N325-0100	Handle, Lid
14	N570-0145-BK	Screw 1/4-20X1/2" Black
15	N080-0366-BK1HT	Bracket, Lid Casting
16	N450-0044	Nut, Thread Cutting
17	N385-0513-BK	Logo, Napoleon

BASE ASSEMBLY



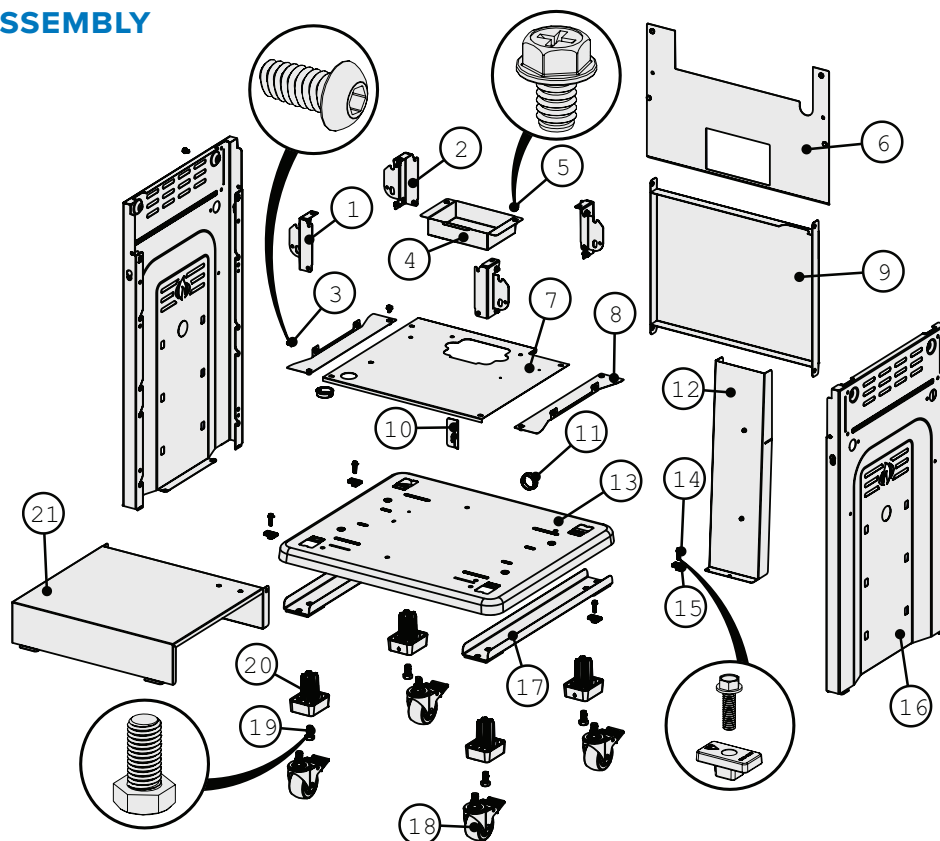
	Part #	Description
1	N135-0068 -BK1HT	Casting, Base
2	N215-10001534	Deflector, Wind
3	N585-0147	Shield, Heat Base
4	N570-0122	Screw, 1/4-20X10.5mm Thread Roll
5	N010-1641	Assembly, Liner

SIDE SHELF ASSEMBLY



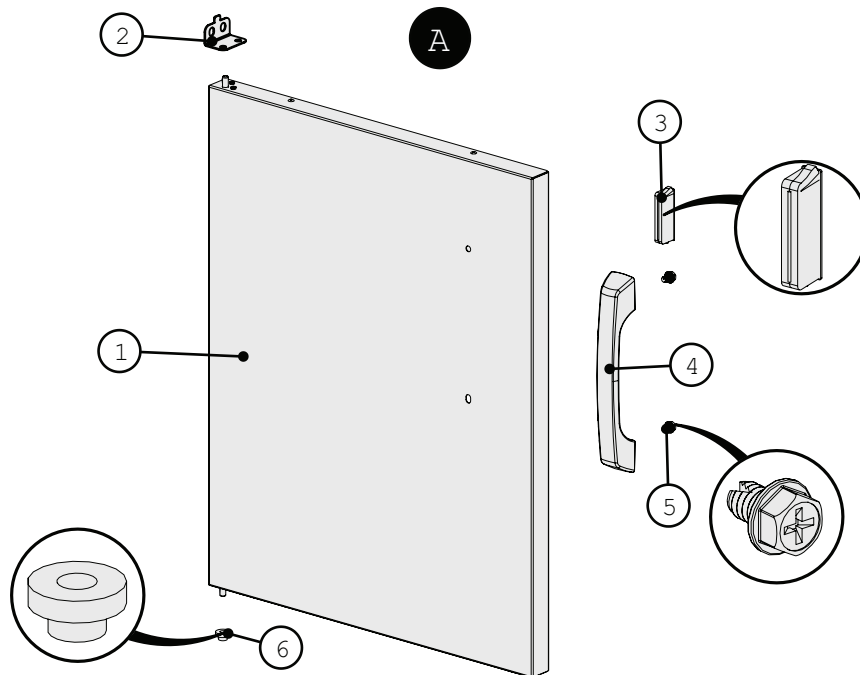
	Part #	Description
A	N010-1305	Assembly, Side Shelf
1	N590-0328-BK1TX	Shelf
2	N570-0076	Screw, #8x1/2" Hi/Lo Tap
3	N120-0030-BK0TX	Cap, End
4	N510-0013	Bumper, Rectangular
5	N570-0013	Screw #8 X 5/8" Pan Hd
6	N450-0044	Nut, Thread Cutting
7	N385-0386-BK	Logo, Eq
8	N570-0101-BK4FL	Screw, Advert 10-24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

CABINET ASSEMBLY



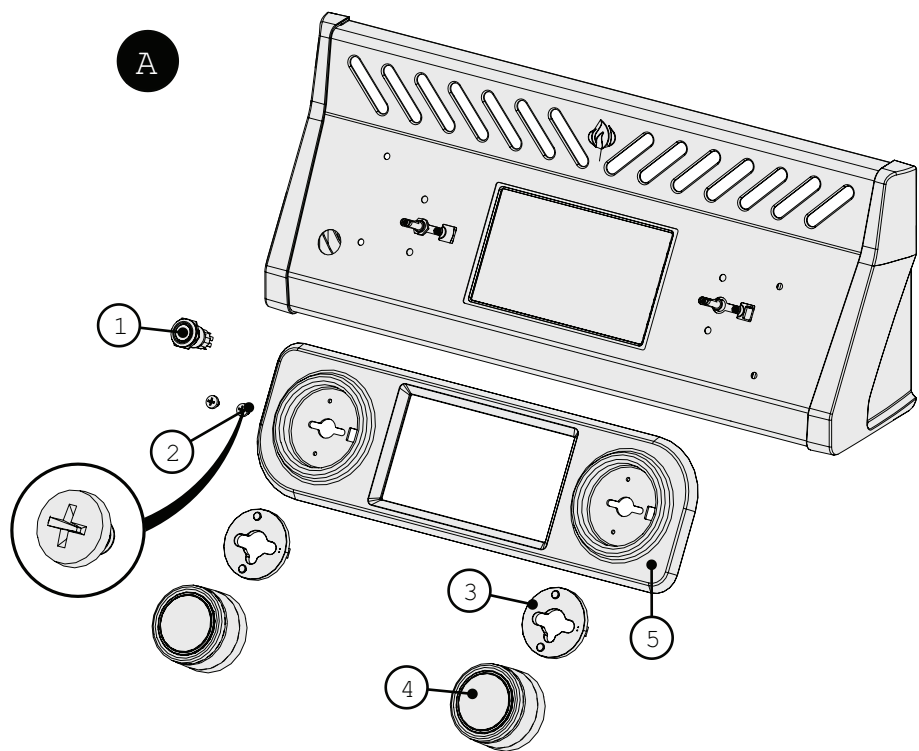
	Part #	Description
1	N080-0364	Bracket, Folding Shelf A
2	N080-0365	Bracket, Folding Shelf B
3	N570-0126	Screw 1/4-20x1/2"
4	N200-0134-BK1SG	Cover, Drip Tray
5	N570-0118	Screw, 1/4-20x3/8" Hex Hd
6	N200-0147-BK1TX	Cover, Base Back
7	N475-0614-BK1TX	Panel, Cart Panel Inside
8	N080-0513-BK1TX	Bracket, Lft/Rght Cart Shield
9	N475-0615-BK1TX	Panel, Cart Panel Back
10	N080-0380-BK1SG	Bracket, Magnet
11	N105-0012	Bushing 1 1/2" Snap Split
12	N200-0162-BK1TX	Cover, Wire Harness
13	N590-0329-BK1TX	Shelf, Bottom Cart
14	N570-0087	Screw, 1/4-20 X 7/8" Hex Hd
15	N510-0022	Socket, Caster 2 of 2
16	N475-0607-BK1TX	Panel, Lft/Rt Cart
17	N010-10001939-BK1SG	Assembly, Cart Caster Support
18	N130-0018	Caster with Brake
19	N065-10000949	Bolt, M12-1.75 X 25mm
20	N510-0021	Socket, Caster 1 of 2
21	N475-0616-BK1TX	Panel, High Voltage Box

DOOR ASSEMBLY



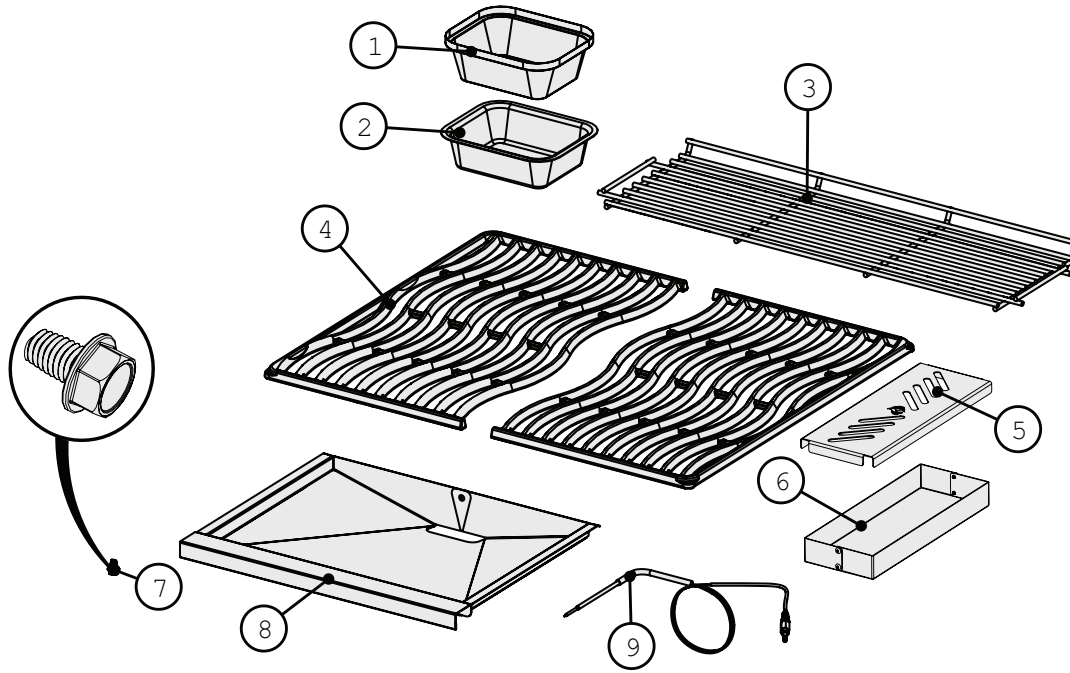
	Part #	Description
A	N010-0959-BK1TX	Assembly, Door
1	N370-1138-BX	Door
2	N080-0378-BK1SG	Bracket, Door Pivot
3	N430-0002	Catch, Magnetic
4	N325-0094-BK0TX	Handle, Door
5	N570-0118	Screw, 1/4-20x3/8 Hex Hd
6	N105-0011	Bushing, Door Pivot Rod

CONTROL PANEL ASSEMBLY



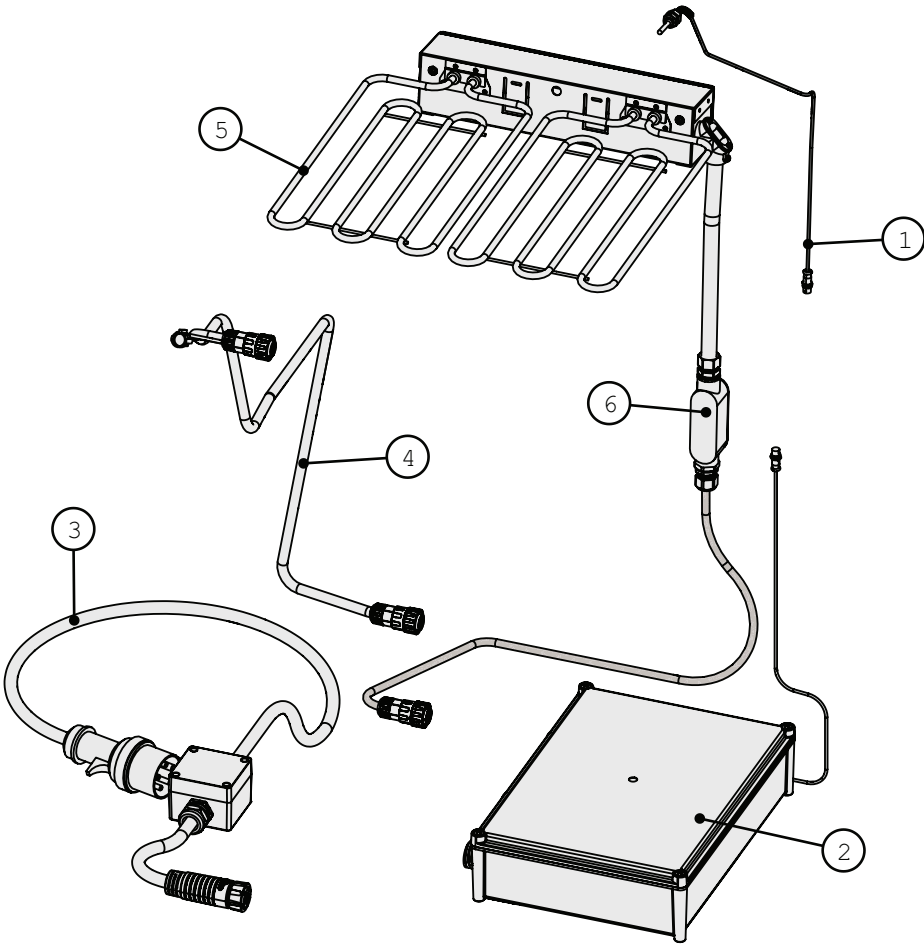
	Part #	Description
A	N010-1303	Assembly, Control Panel
1	N660-0007LY	Switch, Moment 4.5v
2	N570-0019	Screw, 10-24X1/4"
3	N010-1635	Assembly, Large Led Light
4	N380-0045-CL	Knob, Control
5	N051-0022-BK0TX	Bezel, Control Panel

ACCESSORIES



	Part #	Description
1	N185-0001	Container, Alum Grease Tray
2	N710-0062	Tray, Grease Alum (Hard Tooled)
3	N520-0051	Rack, Warming
4	N305-0100	Grid, Cooking Cast Iron
5	N403-0005	Lid, Smoker Box
6	N710-0142	Tray, Smoker Box
7	N570-0122	Screw, 1/4-20X10.5mm
8	N710-0107	Drip Pan
9	N680-10002268	Thermoprobe Curved Wire

ELECTRICAL COMPONENTS



	Part #	Description
1	N680-10002268	Thermoprobe, Curved Wire
2	N010-10001362	Assembly, High Voltage
3	N195-10001363	Cord, Main Power
4	N750-0108	Wire Harness 1
5	N100-0061	Element, Heating
6	Part not available for replacement. Contact your Napoleon dealer for details.	



Handwriting practice area with horizontal 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 | --2 | 09.23.24



N415-0766E

Napoleon.com | ROUGE® EQ