



ROGUE® EQ

Owner's Manual

REQ365

Appliances illustrated in this manual may differ from model purchased.

We Want Your Feedback!
Visit Napoleon.com to write a review.



Apply Serial Number



CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON ELECTRIC GRILL!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

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

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

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

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

DANGER!

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



WARNING!

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

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



NOTICE TO LICENSED ELECTRICIAN

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



Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

SAFETY FIRST



WARNING! General Information

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

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



WARNING! Electrical Precautions

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

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

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

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

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

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

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

Residential extension cords must not be used.



WARNING! Installation & Assembly

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

Do not modify this appliance under any circumstances.



WARNING! Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this appliance.

NEVER leave the appliance unattended while cooking.

NEVER attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.

ALWAYS have an ABC fire extinguisher accessible.

This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.



WARNING! Storage & Disuse

Unplug the appliance from the outlet when not in use. Keep the plug and cord dry.

Do not leave the appliance ON during periods of non-use.

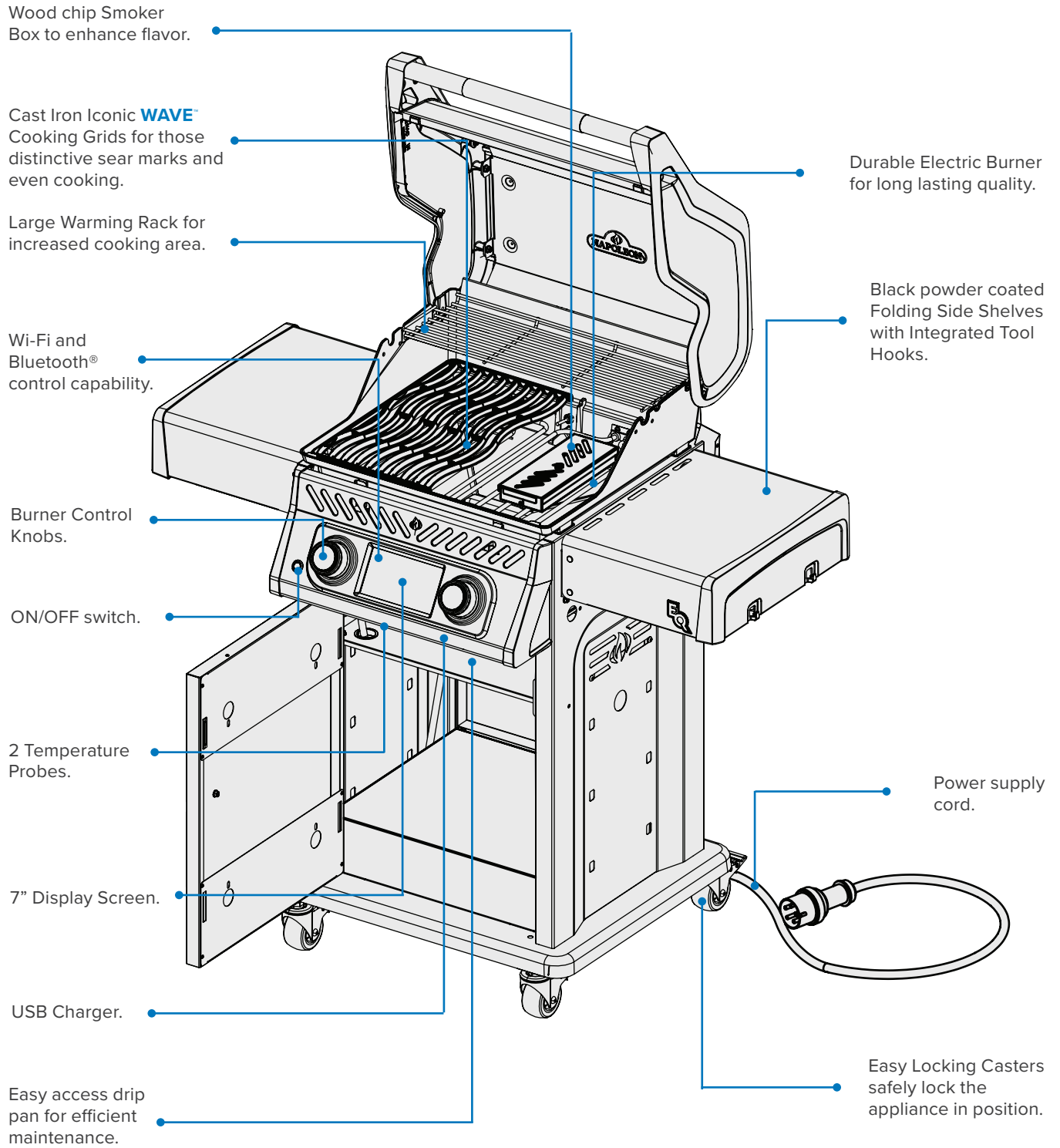
Store the appliance indoors when not in use. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CONTENTS

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



Full System Features



Wood chip Smoker Box to enhance flavor.

Cast Iron Iconic **WAVE™** Cooking Grids for those distinctive sear marks and even cooking.

Large Warming Rack for increased cooking area.

Wi-Fi and Bluetooth® control capability.

Burner Control Knobs.

ON/OFF switch.

2 Temperature Probes.

7" Display Screen.

USB Charger.

Easy access drip pan for efficient maintenance.

Durable Electric Burner for long lasting quality.

Black powder coated Folding Side Shelves with Integrated Tool Hooks.

Power supply cord.

Easy Locking Casters safely lock the appliance in position.



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

Getting Started

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



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



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



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



Important information.



Wear protective gloves.



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



Wear safety glasses.



DANGER! Immediately shut off the power supply and disconnect.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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



Operation

STARTING YOUR APPLIANCE

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

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

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

Appliance Operation

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

NOTE: All modes must be started on the appliance.

Appliance Feature: Auto Shut-Off Timer

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

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

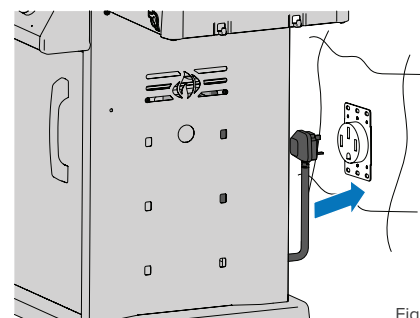
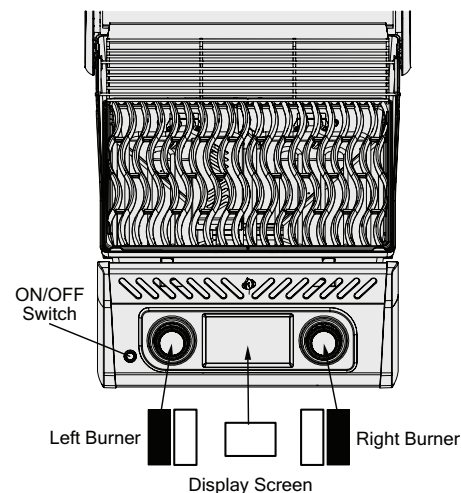


Fig. 1

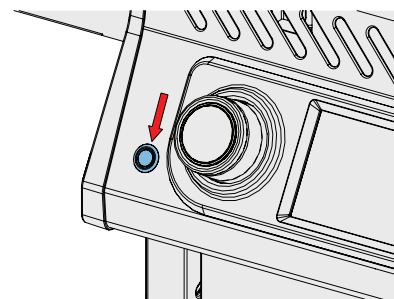


Fig. 2

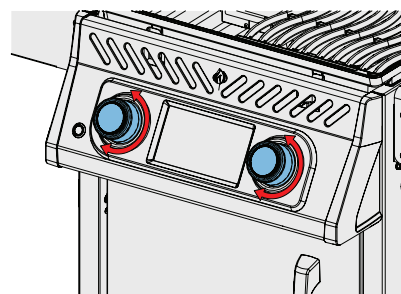


Fig. 3

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

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

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



GRILLING INSTRUCTIONS

Left and Right Electric Burner Use

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

Direct Grilling

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

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

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

Lower the grill temperature to finish cooking to your preference.

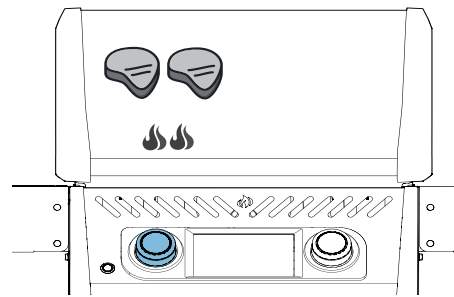


Fig. 1

Indirect Grilling

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

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

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

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

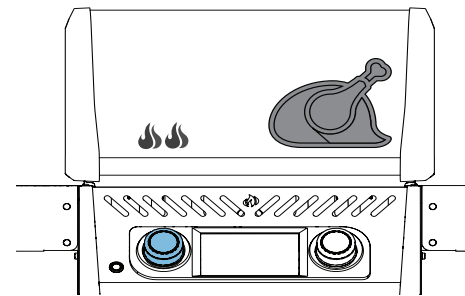


Fig. 2

Temperature Probes

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

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

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

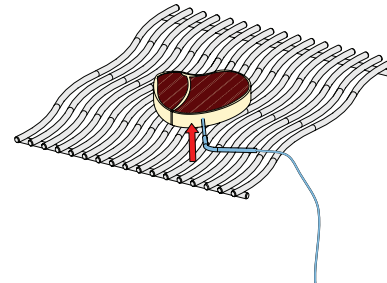


Fig. 3

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

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

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



Overcook Temperature

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

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

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

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

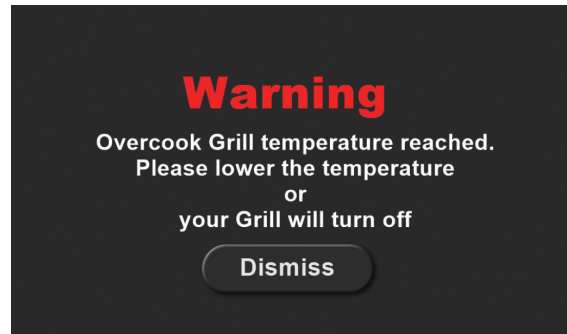


Fig. 4

Home Page

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

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

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

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

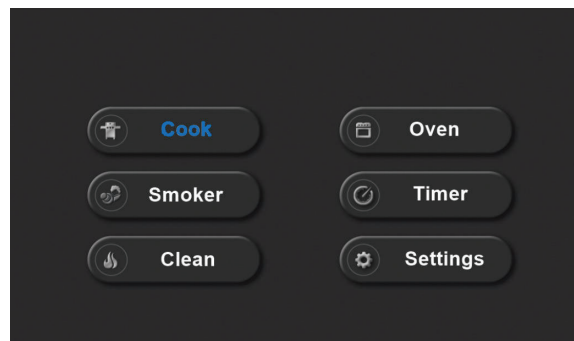


Fig. 5

Knob Functions

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

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

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



OPERATING MODES

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

Cook Mode

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

To prevent overcooking the appliance will automatically turn off after a specific time of inactivity and if both knobs are turned on.

Refer to the **Auto Shut-Off Timer** table.

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

Oven Mode

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

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

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

Clean Mode

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

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

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

Smoker Mode

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



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

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

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

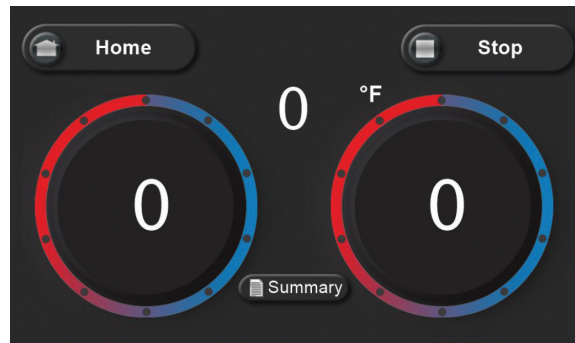


Fig. 1

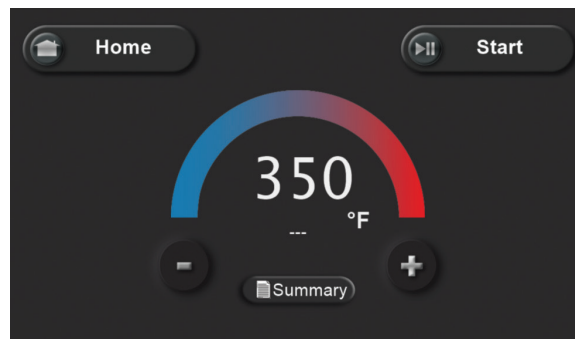


Fig. 2

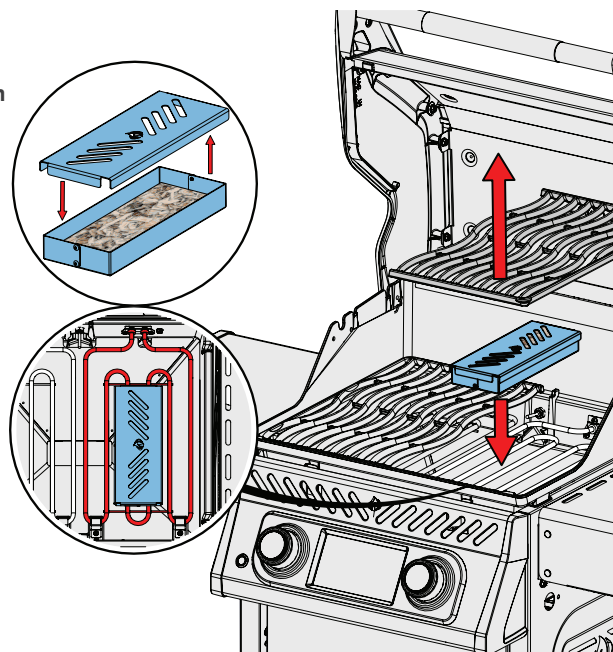


Fig. 3

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

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

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

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

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

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

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

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

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

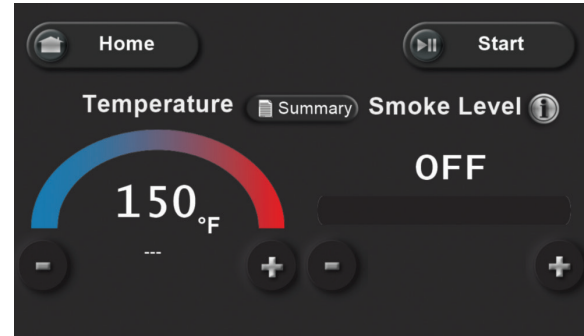


Fig. 4

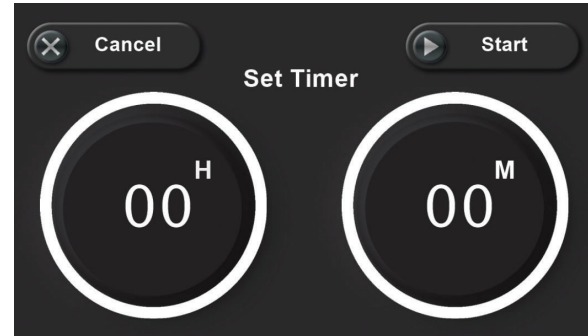


Fig. 5

Timer (Stop Watch)

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

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

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

Alarm

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

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

GRILLING PRO TIP!

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

SAFETY FIRST!

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

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

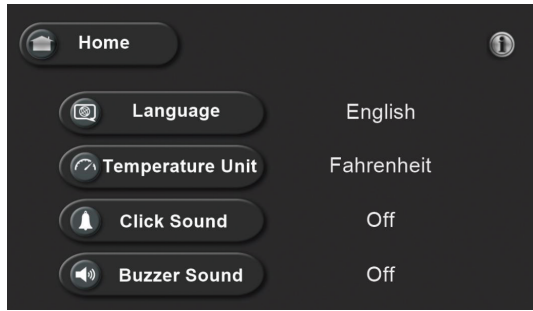
WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.

WARNING! Avoid unprotected contact with hot surfaces.



APPLIANCE SETTINGS

Settings Page



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

- **Language**
The user can select from the 4 languages available: English, French, Spanish, and German. (Fig. 1)
- **Temperature Unit**
The unit of temperature can either be Fahrenheit or Celsius. The default temperature unit is Fahrenheit. (Fig. 2)
- **System Sound**
The appliance will produce a click sound for every action and selection when using the display screen. This can be set ON or OFF. (Fig. 3)
- **Buzzer Sound**
The buzzer sound can be heard when the appliance reaches set temperature or when the timer is complete. The buzzer can be selected ON or OFF. (Fig. 4)
NOTE: The volume cannot be adjusted.
- **Software Version Details**
Software version and DSN (Digital Serial Number) can be found in this section. Go to settings page and select the Information button to view the software details. (Fig. 5)
- **DSN**
Digital Serial Number. Used to identify the unit when connecting your mobile App. This number may also be required if calling Napoleon Customer Support.

SAFETY FIRST!

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

GRILLING PRO TIP!

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

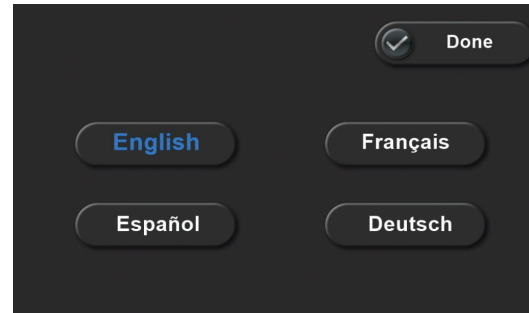


Fig. 1

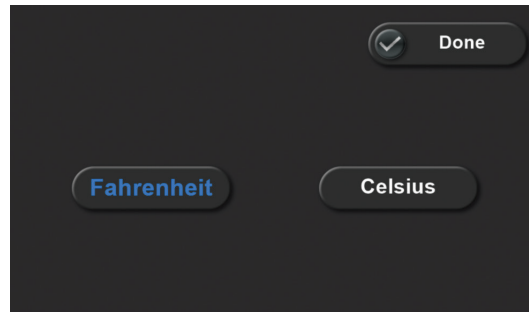


Fig. 2

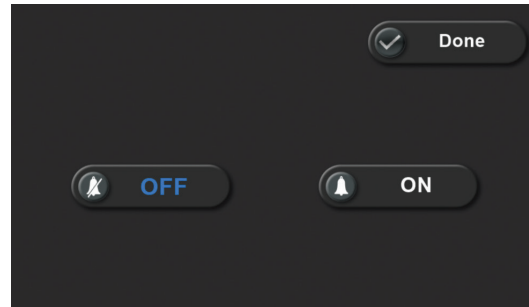


Fig. 3

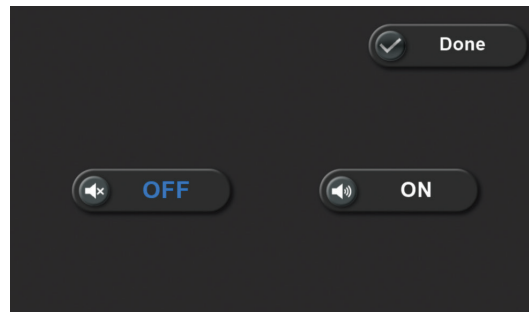


Fig. 4

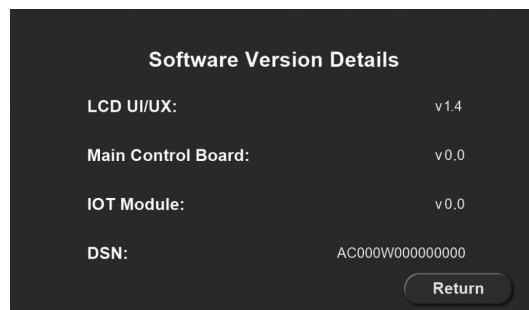


Fig. 5

Summary Page

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

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

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

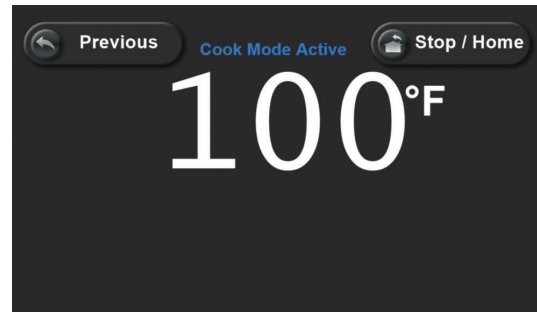


Fig. 6

NAPOLEON HOME APP

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

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

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

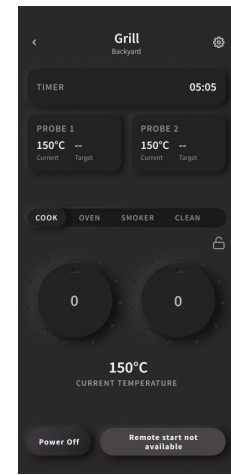
- Adjust the temperature of the appliance.
- When probe(s) is/are connected, select the target temperature for the probe(s).
- Set the timer.
- Switch between F/C temperature units.
- Stop the current active mode.
- Power off the appliance.

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

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



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



Creating Your Account

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

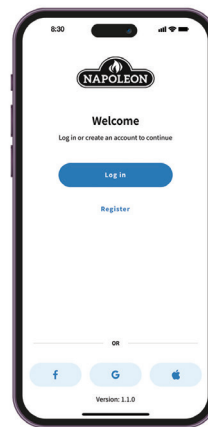


Fig. 1

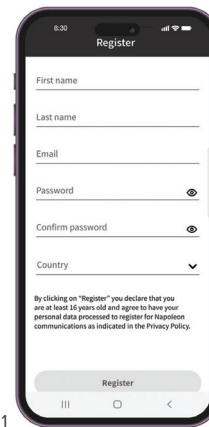


Fig. 2



Fig. 3

5. Open email inbox and select the confirmation link.

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

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

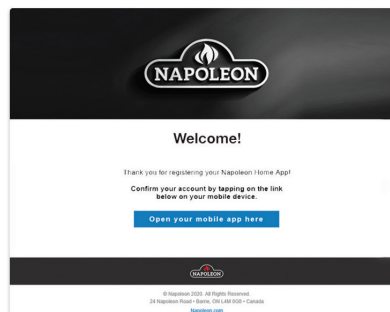


Fig. 4

Connecting Your Smart Device

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

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

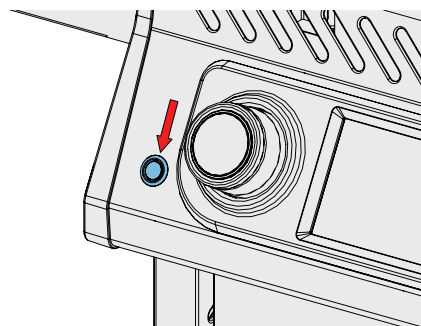


Fig. 5

Settings

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



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

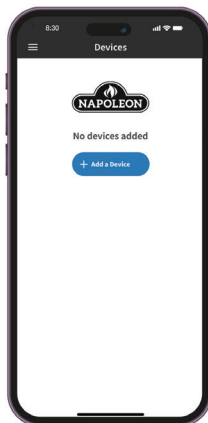


Fig. 6

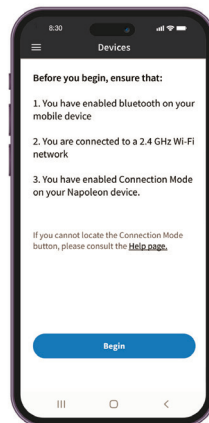


Fig. 7

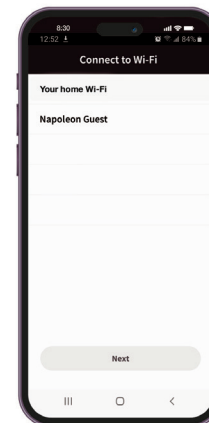


Fig. 8



Fig. 9

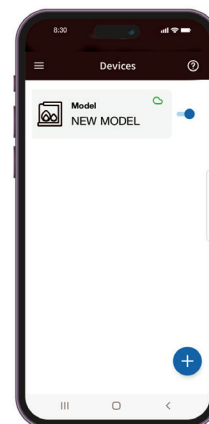


Fig. 10

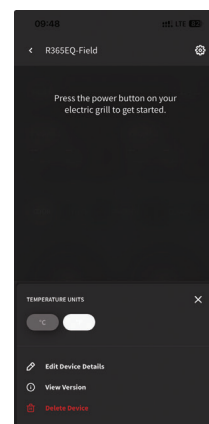


Fig. 11

BE CAREFUL!



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

HOW TO USE THE ROTISSERIE

Assembling your Rotisserie Kit (if acquired)

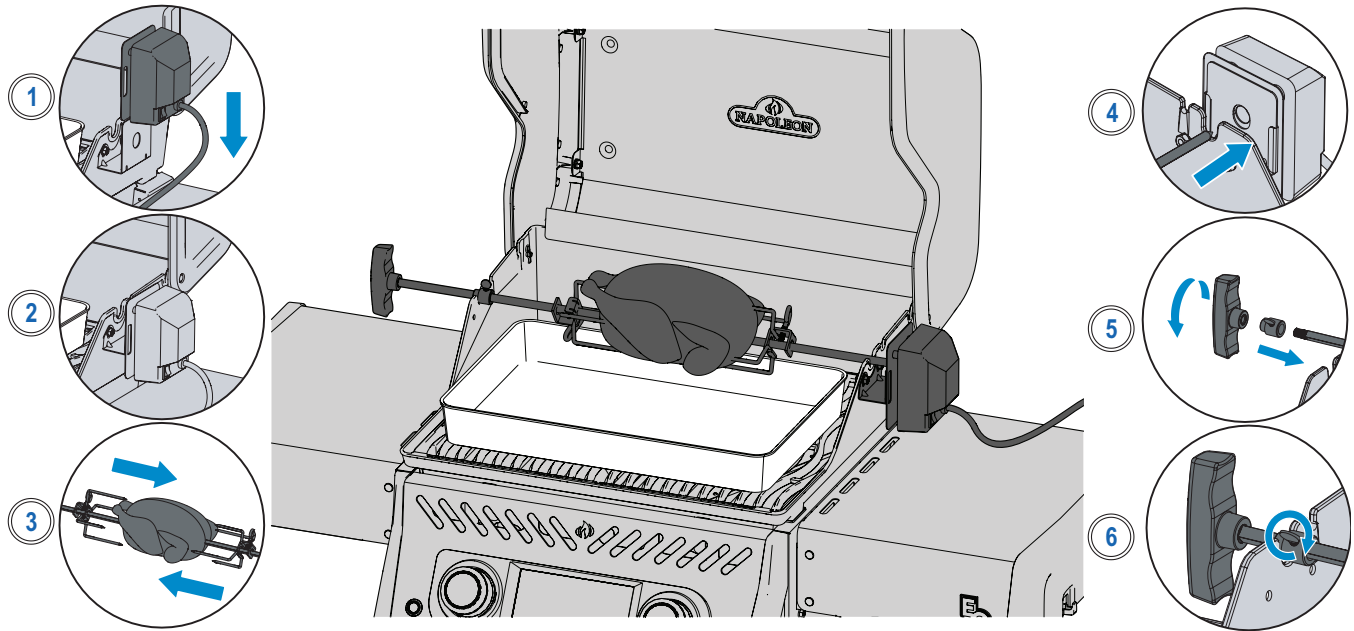
NOTE: Extreme heat will damage the warming rack. Remove it prior to installing the spit rod.

1. Install the rotisserie motor on the side of the appliance using the mounting bracket(s). Some models have pre-mounted brackets.
2. Once the bracket has been fastened to the appliance, slide the rotisserie motor onto the bracket.
3. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto the spit rod and push the meat into the fork. Slide the second rotisserie fork on the opposite end of the spit rod and push the fork into the meat until secure. Tighten the fork into place.

4. Carefully insert the pointed end of the spit rod into the rotisserie motor and set the opposite end across the hangers. The heavy side of the meat will naturally hang down to balance the load.
5. Slide the stop bushing onto the spit rod until it is past the inside of the hood. This will secure the side to side movement of the spit rod.
6. Tighten the stop bushing and spit rod handle. Place a metal dish under the meat to collect the drippings.



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



Tips about using the Rotisserie:

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

How to cook multiple chickens

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

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

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

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



THE GRILLING EXPERIENCE CHECKLIST

Refer to this list every time you grill

- Read Owner's Manual**

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

- Clean grease tray**

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

- Check the cord**

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

- Preheat and clean grids**

Coat the grids with vegetable shortening and preheat your appliance to burn off excess residue and prevent sticking. Clean cast iron grids with a brass wire brush and stainless steel grids with a stainless brush. See **Cleaning Instructions**.

NOTE: Stainless steel cooking grids are corrosion resistant and require less maintenance than cast iron grids.

- Prep area**

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

- Don't peek and flip once**

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

- Leave space**

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

- Use temperature probes/thermometer**

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

GRILLING PRO TIP!



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

GRILLING PRO TIP!



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

OIL AND FAT SUGGESTION!



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

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

HOW TO SEASON CAST IRON COOKING GRIDS








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

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

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



Grilling Guide

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

Cleaning Instructions

Appliance Feature: Clean Mode

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

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

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

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



First Time Use

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

Cast Iron Grids

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

Stainless Steel Grids (If Equipped)

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

Electric Burners



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

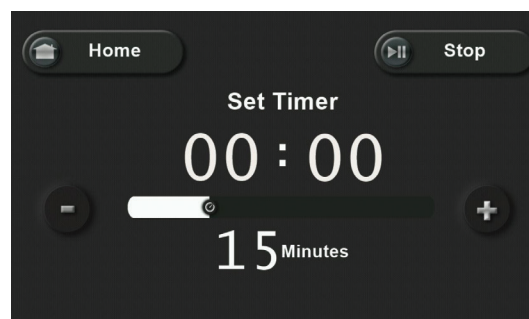


Fig. 1

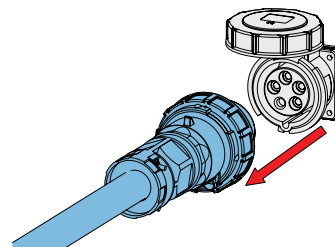


Fig. 2

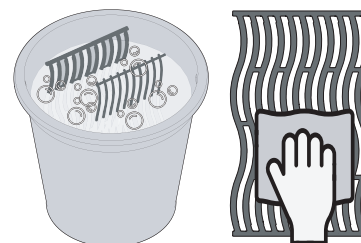


Fig. 3

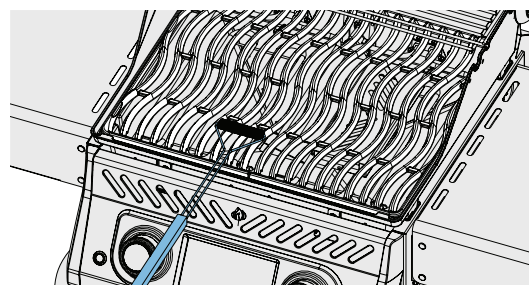


Fig. 4

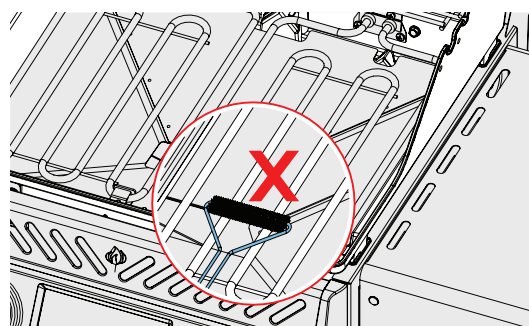


Fig. 5

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

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

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



Inside the Appliance

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

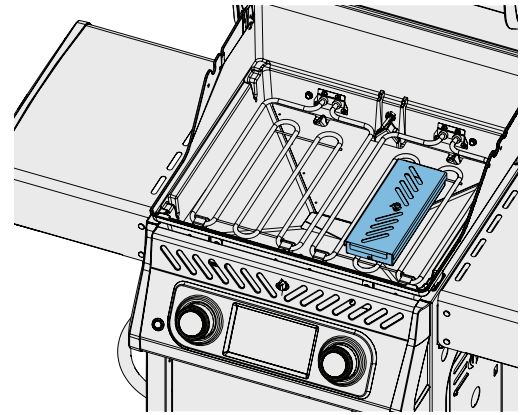


Fig. 6

Drip Pan

1. Slide the drip pan from the appliance to access the disposable grease tray or to clean the drip pan. (Fig. 8)
 2. Scrape the drip pan out with a putty knife or scraper.
 3. Replace the disposable grease tray every 2-4 weeks depending on grill usage (if applicable).
- Clean frequently to avoid grease build-up – approximately every 4-5 uses. (Fig. 8)
 - See your Napoleon Grill dealer for supplies.

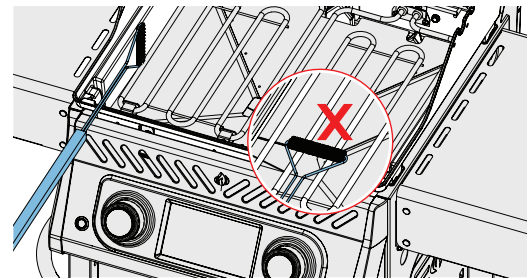


Fig. 7

Display Screen

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

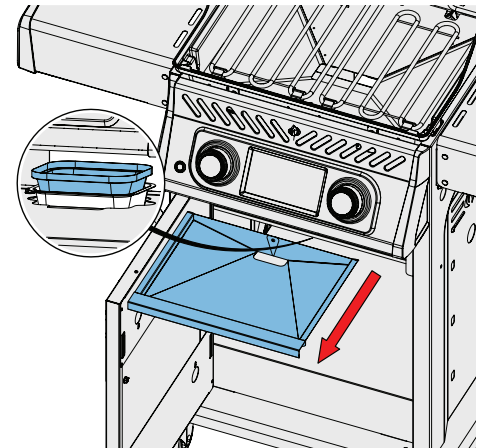


Fig. 8

Outside Appliance Surface

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

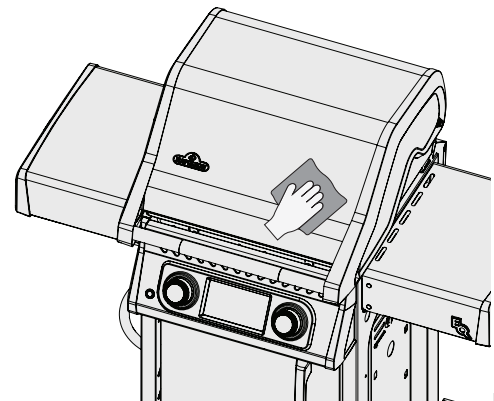


Fig. 9

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

WARNING! A steam cleaner is not to be used.

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



Maintenance Instructions

Recommendations

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

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

STAINLESS IN HARSH ENVIRONMENTS

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



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

Steps to Avoid Damaging Electric Burners

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

SAFETY FIRST!



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

WE WANT TO HELP!



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

Clearance Ventilation of Hot Air

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

WARNING! Do not clean the appliance by spraying water.

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

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



Troubleshooting

Activate Electric Burners and Heat Problems

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

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

Electrical and Connection Problems

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

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

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

Napoleon Home App Error

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

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

Peeling Paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

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

WE WANT TO HELP!



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

Compliance

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

FCC Statement

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

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

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

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to

correct the interference by one or more of the following measures:

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

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

ISED Statement

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

Operation is subject to the following two conditions:

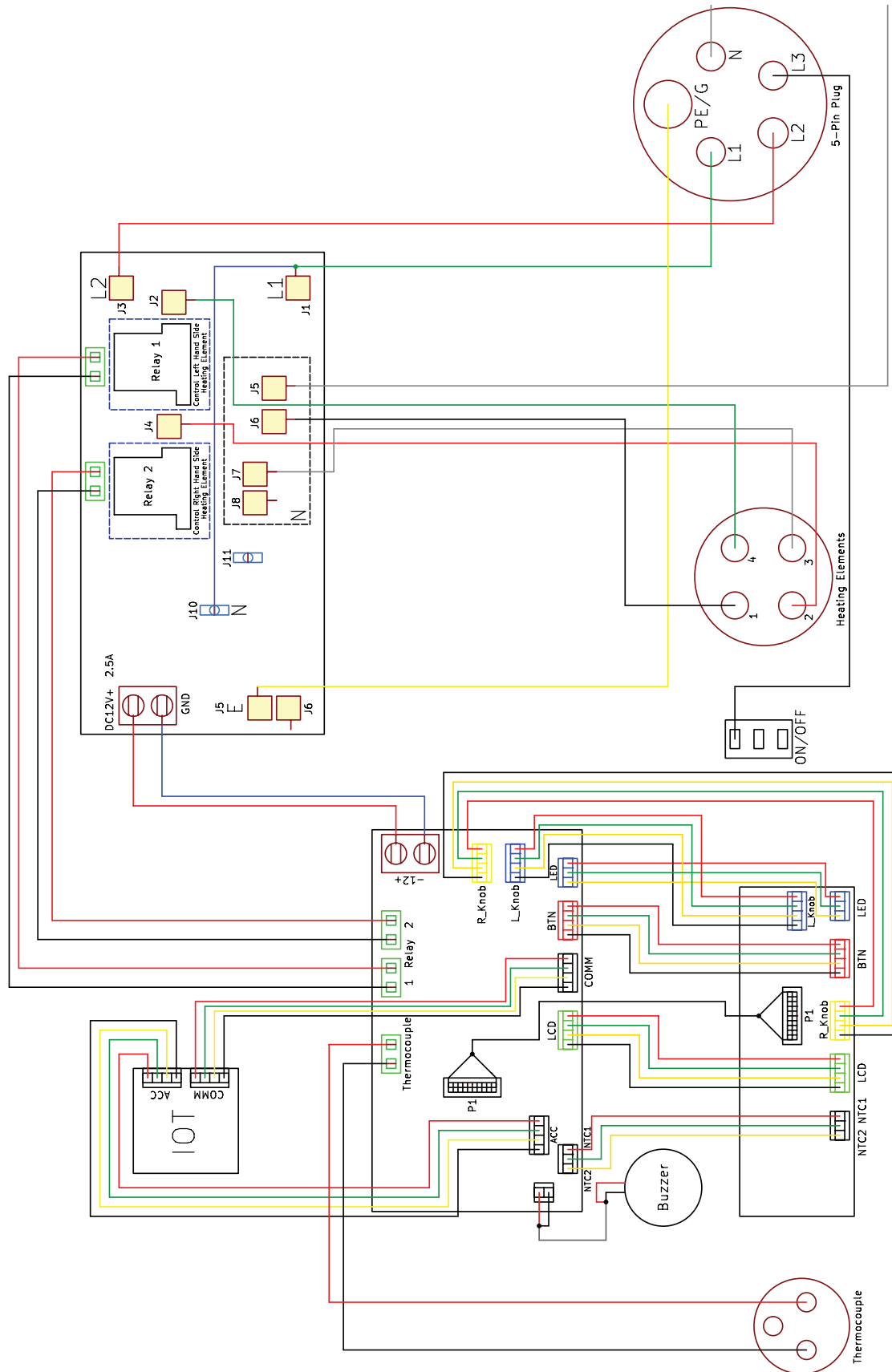
1. This device may not cause interference.
2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

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

Radiation Exposure Statement

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

Electrical Diagram



NAPOLEON 15 YEAR WARRANTY

For ROGUE® EQ™ 365

15 Years Napoleon Electric Grills Limited Warranty.

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

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

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



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

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

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

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

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

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

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

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

After the first year, NAPOLEON has the authority under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) to waive any warranty obligation at its free discretion by refunding the

original purchaser to the tune of the wholesale price of the relevant defective warranty parts.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ROGUE® EQ

Omistajan käsikirja

REQ365

Tässä käsikirjassa kuvattavat laitteet saattavat poiketa ostamastasi mallista.

Haluamme palautettasi!

Vieraile Napoleon.com-sivustolla kirjoittaaksesi arvostelun.



Syötä sarjanumero



ONNITTELUT NAPOLEON-SÄHKÖGRILLISTÄSI!

Olet juuri päivittänyt grillaustaitosi.

HALUAMME, ETTÄ GRILLAUSKOKEMUKSESI ON UNOHTUMATONTA JA TURVALLISTA.

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

Poista kaikki pakkamateriaali, mainosetiketit ja kortit laitteesta ennen käyttöä.

ULKOILMA-SÄHKÖGRILLI. KÄYTÄ ULKONA HYVIN ILMATEKSESSÄ TILASSA.

ÄLÄ KÄYTÄ RAKENNUKSESSA, AUTOTALLISSA TAI MUUSSA SULJETUSSA TILASSA.

VAARA!

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



VAROITUS!

Lue ja noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen laitteen käyttämistä.

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



ILMOITUS SERTIFIOIDULLE SÄHKÖMIEHELLE

Perinteistä kahden vaiheen johdotusta käyttävissä asunnoissa vaaditaan 32A IEC 60309 (6h) -pistoke. Virtajohtoon asennettu pistoke on vaihdettava ja yhdistettävä sopivaan 32A ulkoseinään asennettuun pistorasiaan. Ota yhteyttä Napoleon-jälleenmyyjään saadaksesi N370-10005052 32AMP Pistokkeen Pääpaketin. Jätä nämä ohjeet laitteen omistajalle tulevaa käyttöä varten.



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

ILMOITUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

Tervetuloa Napoleon!

TURVALLISUUS ETUSIJALLA



VAROITUS! Yleistä tietoa

Tämä laite täyttää tekniset standardit ja sähkölaitteille asetetut turvallisuusvaatimukset.

Koko sähkönsyöttöasennus ON SUORITETTAVA sertifioidun sähköasentajan toimesta. Laite on asennettava paikallisten määräysten mukaisesti.



VAROITUS! Sähköturvallisuusohjeet

Tämä laite käyttää 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) -pistoketta.

Sähkökosketuksen vaara. Käytä vain maadoitettua vikavirtasuojakytkimen (GFCI) suojaamaa piiriä tämän laitteen kanssa.

VARMISTA AINA, että käytettävä sähköpistoke on sopiva laitteen teknisten tietojen mukaan. Laite on luokiteltu 5,4 kW:ksi. Käytä vain tätä laitetta varten tarkoitettua ulkoista pistoketta.

Sähkönsyöttö tulee antaa jännönsvirran suojauslaitteen (RCD) kautta, jonka nimellisarvoinen jännönsvirta ei ylitä 30 mA.

Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.

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

Suosittelaaan liittämään laite suoraan asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan. Jos jatkojohtoa käytetään, sen tulee olla:

1. Ulkokäyttöön hyväksytty.
2. Sopivasti mitoitettu jatkuvaan 16A virransyöttöön. Ja
3. Mahdollisimman lyhyt.

Asuinalueiden jatkojohdot eivät ole sallittuja.



VAROITUS! Asennus ja kokoonpano

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

Älä muokkaa tätä laitetta missään olosuhteissa.



VAROITUS! Käyttö

Lue tämä koko omistajan käsikirja ennen tämän laitteen käyttöä.

ÄLÄ JÄTÄ laitetta valvomatta käytön aikana.

ÄLÄ YRITÄ sammuttaa rasvapalaa vedellä tai muilla nesteillä.

PIDÄ HUOLTA että tilassa jossa grilliä käytetään on jauhesammutin saatavilla.

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



VAROITUS! Varastointi ja käytöstä poistaminen

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

Älä jätä laitetta päälle käyttämättömien jaksojen ajaksi.

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

SISÄLTÖ

Tervetuloa Napoleon!	27
Turvallisuus etusijalla	
Järjestelmän ominaisuudet	28
Aloittaminen	29
TÄRKEÄT TURVATOIMET	
Käyttö	30
Laitteen Käynnistäminen	
Grillausohjeet	
Käyttötilat	
Laitteen asetukset	
Napoleon Home -sovellus	
Kuinka käyttää paistinkäännintä	
Grillauksen tarkistuslista	
Valurautarituloiden ylläpito	
Grillausopas	40
Puhdistusohjeet	41
Huolto-ohjeet	43
Ruostumaton teräs vaativissa ympäristöissä	
Vianmääritys	44
Säännösten noudattaminen	46
Sähkösuunnitelma	47
Takuu	48
Kokoamisohjeet	241
Varaosat	246

Järjestelmän ominaisuudet

Savulastulokero.

WAVE grillausritilät mattaemaloitua valurautaa.

Tilava lämmitysritilä lisää grillausalaa.

Wi-Fi- ja Bluetooth®-ohjausmahdollisuus.

Polttimen säätönupit.

PÄÄLLE/POIS-kytkin.

2 lämpötilasensoria.

7" näyttörüutu

USB-laturi.

Rasvankeräysjärjestelmä helpottaa puhdistamista.

Kestävä sähköpoltin.

Musta jauhemaalattu taitettava sivutaso, jossa on tarvikkekoukut.

Sähkönsyöttöjohto.

Helposti lukittavat pyörät lukitsevat laitteen turvallisesti paikoilleen.



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

Aloittaminen

LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



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



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



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



Tärkeää tietoa.



Käytä suojakäsineitä.



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



Käytä suojalaseja.



VAARA! Sammuta sähkösyöttö välittömästi ja irrota se.

TÄRKEÄT TURVATOIMET

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

LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

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

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



Käyttö

LAITTEEN KÄYNNISTÄMINEN

Onko tämä ensimmäinen kerta? Suorita ensipoltto

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

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

Laitteen Käyttö

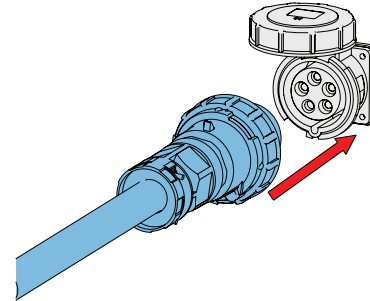
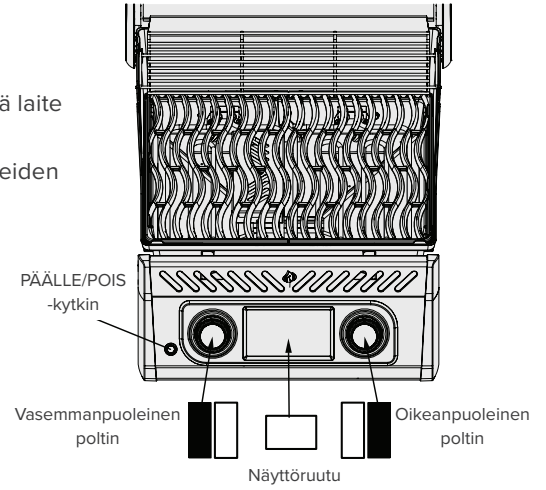
1. Liitä laite sähköpistorasiaan. (Kuva 1)
2. Avaa laitteen kansi.
3. Paina PÄÄLLE/POIS -kytkintä. (Kuva 2)
4. Valitse aloitussivulta käyttötila kosketusnäytöltä tai oikeasta nupista. Katso Nuppien toiminnot.
5. Säädä polttimen lämpötilatasoja nuppejen tai näytön avulla tilojen mukaan. (Kuva 3)

Huom: Kaikkien tilojen on aloitettava laitteesta.

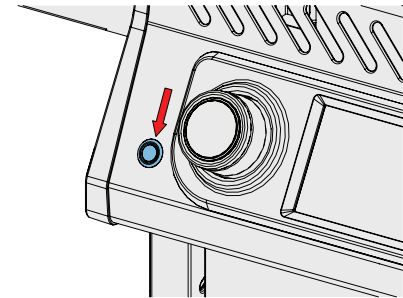
Laitteen ominaisuus: Automaattinen sammumisaika

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

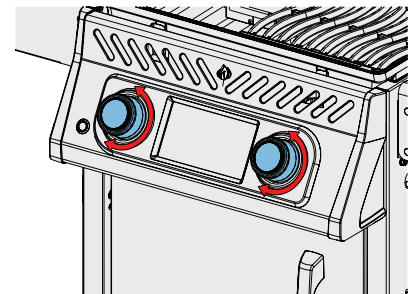
LÄMPÖTILAYHTEENVETO - KYPSENNYSTILA (VASEN JA OIKEA NUPPI)	SAMMUMISAIKA (TUNNIT)
1 (MATALA)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (KESKITASO)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (KORKEA)	2



Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3

VAROITUS! Käytä laitetta tasaisella ja vakautetulla pinnalla.

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

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



GRILLAUSOHJEET

Vasemman ja Oikeanpuoleisen Sähkölämmittimen Käyttö

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

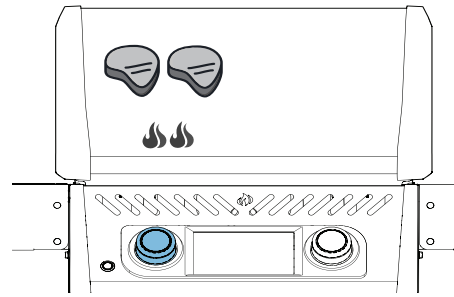
Suora grillaus

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

Aseta ruoka keittotelineille suoraan lämmön päälle. (Kuva 1)

Paista liha ensin, jotta mehut ja maku jäävät sisälle.

Laske grillin lämpötilaa loppukypsennystä varten oman mieltymyksesi mukaan.



Kuva 1

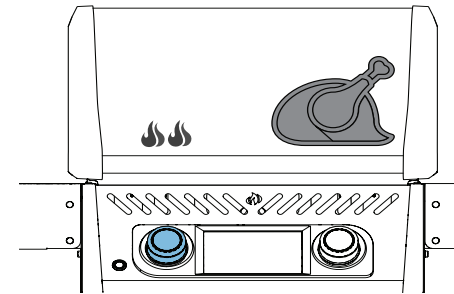
Epäsuora grillaus

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

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

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

Matalammalla lämpötilalla ja hitaammalla kypsennysajalla saavutetaan mureampaa lihaa.



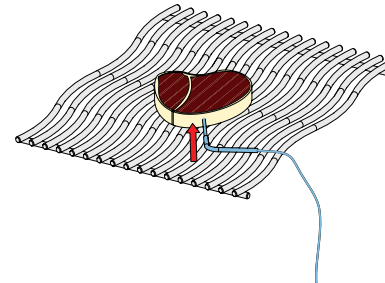
Kuva 2

Lämpötilaanturit

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

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

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



Kuva 3

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

VAROITUS! Älä jätä ruokaa valvomatta käyvälle sähköpolttimelle.

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



Ylikuumenemislämpötila

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

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

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

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



Kuva 4

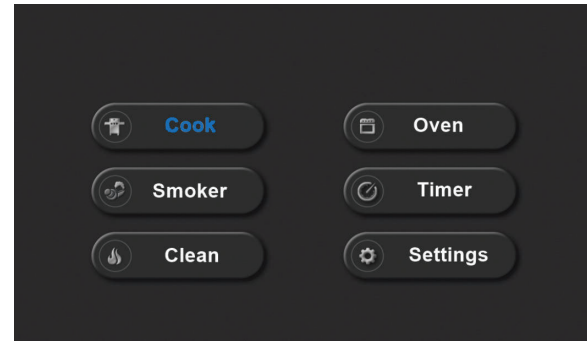
Aloitussivu

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

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

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

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



Kuva5

Nappien Toiminnot

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

VAROITUS! Älä koskaan lämmitä suljettuja lasisia tai metallisia purkkeja/astioita ruokaa laitteessa. Paineen kertymisen vuoksi astia voi räjähtää, mikä voi aiheuttaa henkilökohtaisia vammoja ja/tai vahingoittaa laitetta.

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



KÄYTTÖTILAT

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

Kypsennystila

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

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

Katso **Automaattinen Sammumisaika -taulukko**.

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

Uunimoodi

Laajentaaksesi ruoanlaittotojasi, käytä **Uunimoodia**, jotta ulkolaitteesta tulee perinteinen uuni.

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

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

Puhdistustila

Puhdistustila on erinomainen menetelmä, kun puhdistat grillausritilöitä.

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

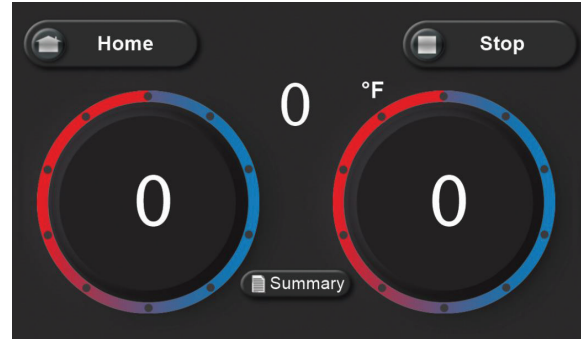
Tämän toiminnan aikana laite saavuttaa maksimaalisen sisäntulojännitteen valitun ajan mukaan. Katso **Puhdistusohjeet**.

Savustustila

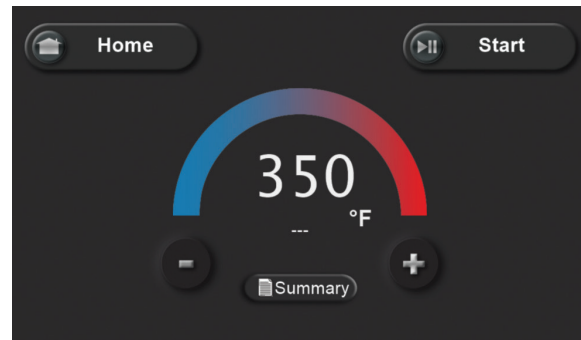
VAROITUS! Laite on kuuma käytön aikana. Poista ritilät lämpöä kestäviä hansikkaita käyttäen tai kun laite on täysin jäähtynyt.



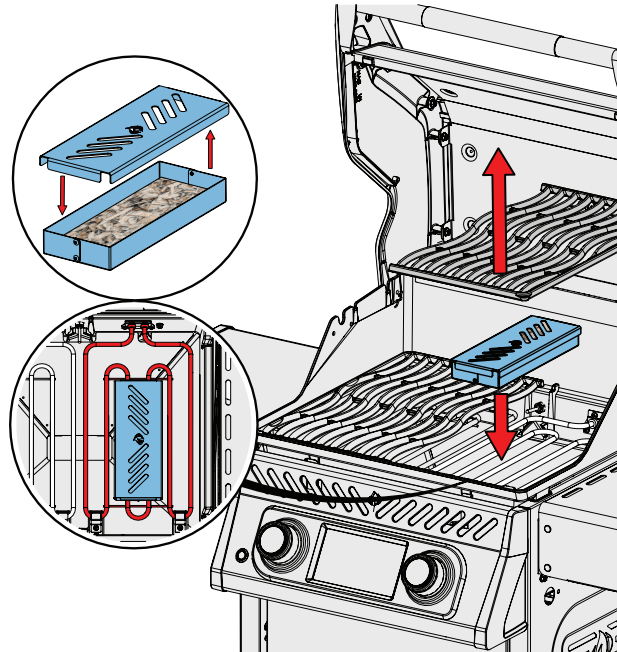
Poista grillausritilä ja aseta savustuslaatikko suoraan oikealle sähkölämmittimelle. Laita pieni määrä puupaloja savustuslaatikon kiinteään osaan, sulje savustuslaatikon kansi ja aseta grillausritilä takaisin paikalleen. (Kuva 3)



Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3

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

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



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

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

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

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

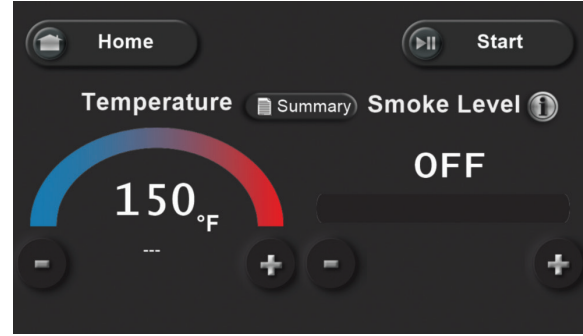
Kun **Savustustila** on valittu (MATALA tai KORKEA), molemmat lämmittimet käynnistyvät täydellä teholla 6 minuutin ajaksi savulähteen sytyttämiseksi.

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

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

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

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



Kuva 4



Kuva 5

Ajastin (Sekuntikello)

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

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

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

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

Hälytys

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

Laite tuottaa myös hälytysäänen, jos se saavuttaa liiallisia lämpötiloja.

GRILLAUKSEN AMMATTILAISEN VINKKI

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

TURVALLISUUS ETUSIJALLA

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

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

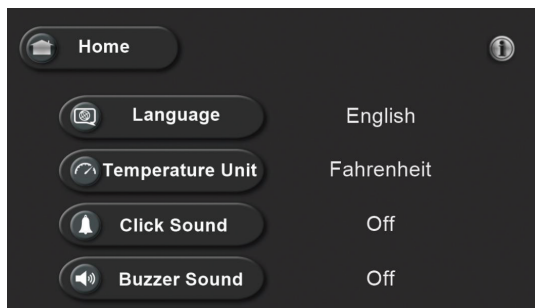
VAROITUS! Grillikastikkeet ja suola voivat olla syövyttäviä ja aiheuttaa grillin osien nopeaa kulumista, ellei niitä puhdisteta säännöllisesti.

VAROITUS! Vältä suojaamatonta kosketusta kuumiin pintoihin.



LAITTEEN ASETUKSET

Asetussivu



Kun Asetukset on valittu, käyttäjä voi mukauttaa seuraavia:

- **Kieli**

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

- **Lämpötilayksikkö**

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

- **Järjestelmän ääni**

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

- **Hälytyssignaali**

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

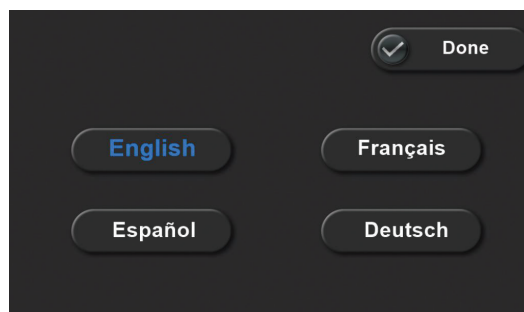
HUOM: Äänenvoimakkuutta ei voi säätää.

- **Ohjelmistoversion tiedot**

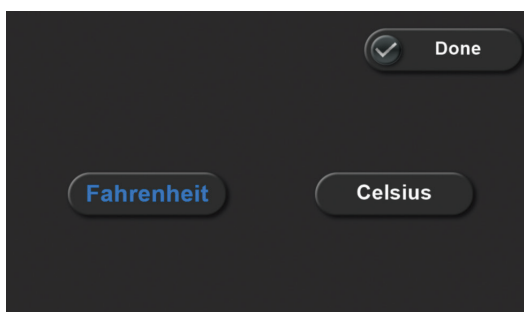
Ohjelmistoversion ja DSN (digitaalinen sarjanumero) löytyvät tältä osalta. Siirry asetussivulle ja valitse Tiedot-painike nähdäksesi ohjelmistotiedot. (Kuva 5)

- **DSN**

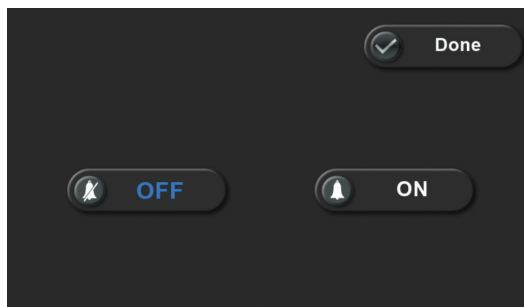
Digitaalinen sarjanumero. Käytetään laitteen tunnistamiseen, kun yhdistät sen mobiilisovellukseesi. Tätä numeroa voidaan myös tarvita, jos soitat Napoleonin asiakastukeen.



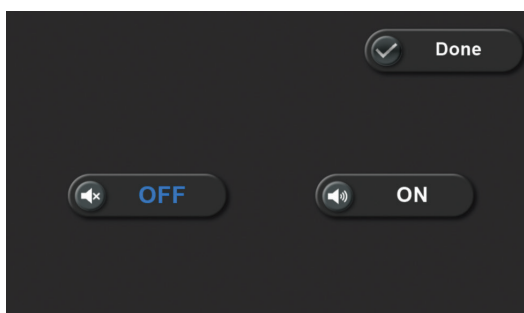
Kuva 1



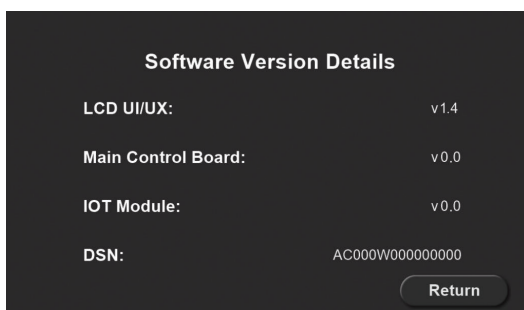
Kuva 2



Kuva 3



Kuva 4



Kuva 5

TURVALLISUUS ETUSIJALLA

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

GRILLAUKSEN AMMATTILAISEN VINKKI

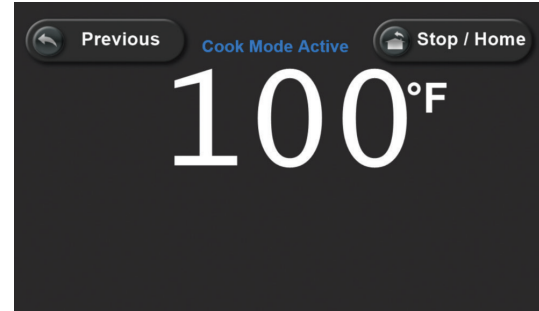
Käytä lämpömittaria tarkistaaksesi lihan sisälämpötilan varmistaaksesi, että se on kypsennetty täydellisesti.

Yhteenvetosivu

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

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

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



Kuva 6

NAPOLEON HOME -SOVELLUS

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

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

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

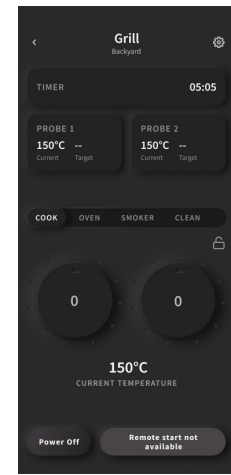
- Säätää laitteen lämpötilaa.
- Kun anturit ovat kytkettyinä, valita anturien kohdelämpötila.
- Asettaa ajastimen.
- Vaihtaa lämpötilayksikköjen välillä (F/C).
- Lopettaa nykyisen aktiivisen tilan.
- Sammuttaa laitteen.

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

HUOM: Sovelluksessa ei voi vaihtaa tai käynnistää tiloja.

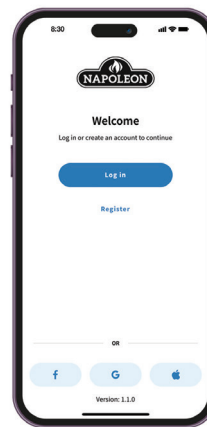


Skannaa tämä QR-koodi saadaksesi suoran pääsyn Napoleon Home -sovelluksen verkkosivuille.

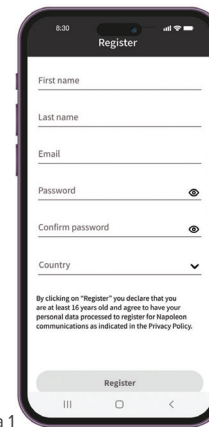


Tilin luominen

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



Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3

5. Avaa sähköpostilaatikkosi ja valitse vahvistuslinkki.

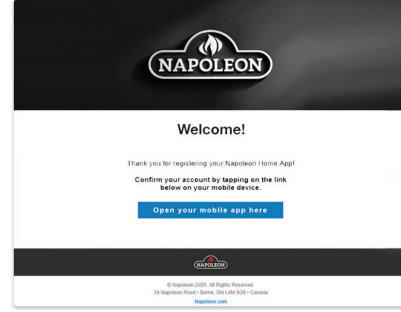
HUOM: Vahvistuslinkki on avattava laitteessa, johon **Napoleon Home -sovellus** on asennettu. (Kuva 4)

6. Jos sähköpostia ei löydy, klikkaa **Lähetä vahvistuslinkki** uudelleen ja tarkista roskapostikansio.

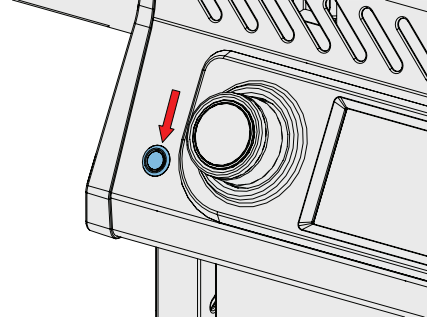
Älylaitteesi yhdistäminen

Kun olet luonut tilisi, pariliitä laite sovellukseen Bluetoothiin ja Wi-Fi-yhteyden kautta seuraavien ohjeiden mukaisesti:

1. Varmista, että laitteesi on päällä. (Kuva 5)
2. Paina ja pidä virtanappia painettuna 10 sekunnin ajan.
3. Vapauta virtanappi, kun LED-valo alkaa vilkkua.
4. Valitse **Lisää laite**. (Kuva 6)
5. Hyväksy käyttöoikeudet. (Kuva 7)
6. Etsi laitteet ja valitse laite luettelosta. (Kuva 8)
7. Valitse Wi-Fi-verkko ja syötä tunnistetietosi. (Kuva 9)
8. Syötä laitteellesi mukautettu nimi tai käytä oletusnimeä. (Kuva 10)
9. Olet nyt yhdistetty!



Kuva 4



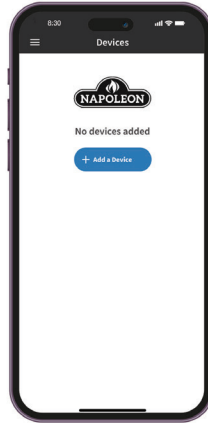
Kuva 5

Asetukset

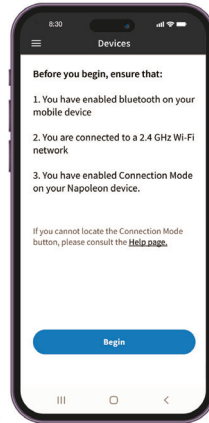
Päästäksesi **Asetussivulle** siirry oikeaan yläkulmaan ja valitse tämä symboli:



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



Kuva 6



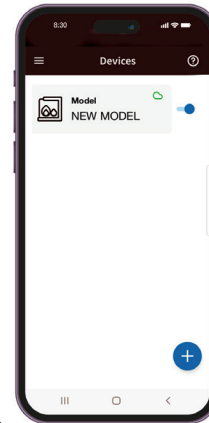
Kuva 7



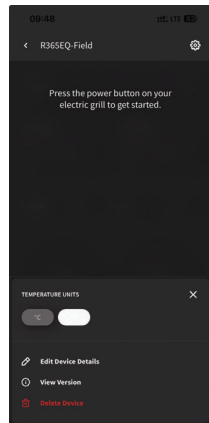
Kuva 8



Kuva 9



Kuva 10



Kuva 11

OLE VAROVAINEN!



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

KUINKA KÄYTTÄÄ PAISTINKÄÄNNINTÄ

Rotisserie-paistinkääntimen kokoaminen (jos hankittu)

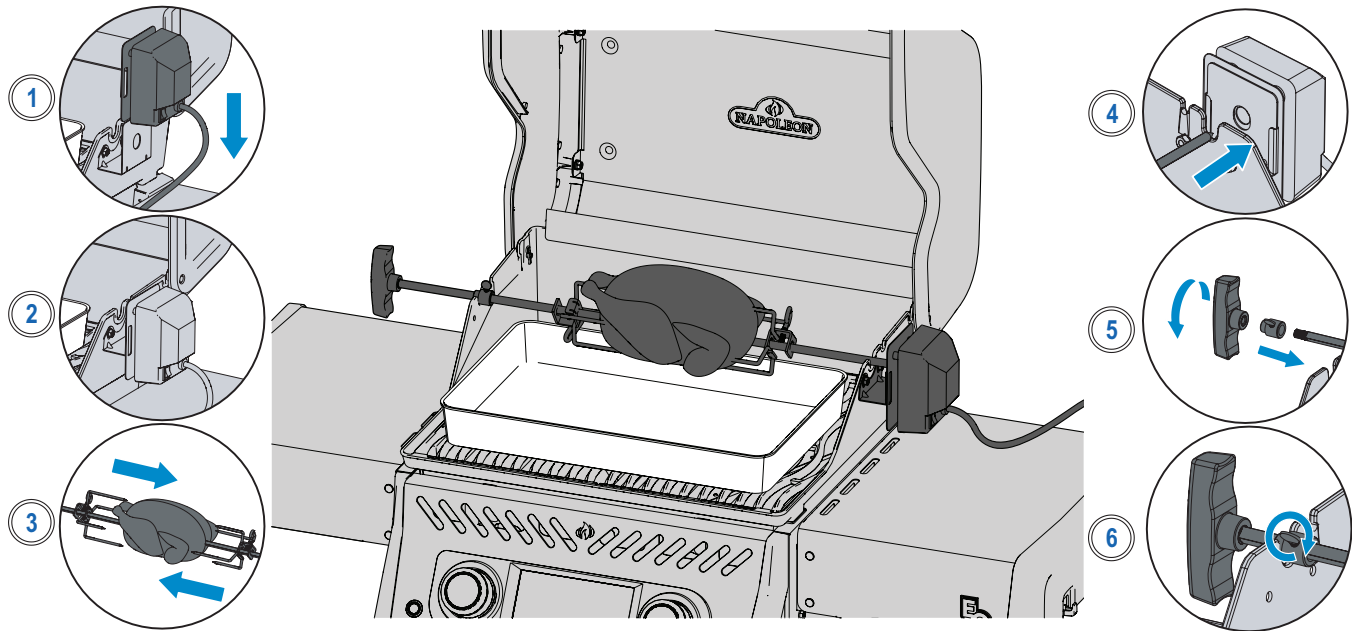
Huom: Erittäin korkea lämpötila voi vaurioittaa lämmitysritilää. Poista se ennen kuin asennat paistinkääntimen varren.

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

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



TÄRKEÄÄ! Käytä aina suojakäsineitä käsitellessäsi laitteen osia.



Vinkkejä paistinkäännintä käytettäessä:

- Käytä polttimia korkealla lämmöllä, kunnes liha ruskistuu. Vähennä sitten lämpötilaa ja pidä kansi kiinni.
- Käytä lämpömittaria tarkistaaksesi lihan sisälämpötilan.
- Paistit ja siipikarja pitäisi ruskistua ulkopuolelta ja pysyä mureina sisältä.
- Käytä tiputuksia liha-astian kastamiseen ja kastikkeen valmistamiseen.
- Kolmen kilon kana vie noin 1 ½ tuntia keskilämmöllä tai korkeammalla.
- Ole tietoinen paistinkääntimen-moottorin kapasiteetista. Älä ylikuormita laitteita.
- Varmista, että laitot aina tasapainoisen kuorman vartaaseen.

Kuinka kypsentää useita kanoja

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

VAROITUS! Pura paistinla kypsennyksen jälkeen, pese lämpimällä saippuavedellä ja säilytä sisätiloissa.

VAROITUS! Käytä lämmönkestäviä grillikäsineitä käsitellessäsi kuumia paistinkääntimen osia.

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



GRILLAUKSEN TARKISTUSLISTA

Viittaa tähän listaan joka kerta, kun grillaat.

Lue omistajan käsikirja

Varmista, että olet lukenut omistajan käsikirjan ja kaikki turvallisuusohjeet.

Puhdista rasvapelti

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

Tarkista virtajohto

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

Esilämmitä ja puhdista rutilät

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

Katso **Puhdistusohjeet**.

HUOM: Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kypsennysrutilät ovat korroosionkestäviä ja vaativat vähemmän huoltoa kuin valurautarutilät.

Valmistelualue

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

Älä kurkista ja käännä vain kerran

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

Jätä tilaa

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

Käytä lämpömittaria/antureita

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

GRILLAUKSEN AMMATTILAISEN VINKKI

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

GRILLAUKSEN AMMATTILAISEN VINKKI

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

RASVA- JA ÖLJYVALINTA!

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

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








VALURAUTARITILÖIDEN YLLÄPITO

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

1. Poista valurautarutilät laitteesta.
2. Pese rutilät lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla. Taputtele kuivaaksi ja anna rutilöiden kuivua kokonaan.
3. Levitä rasvaa/öljyä tasaisesti silikoniharjalla molemmille puolille.
4. Asenna valurautarutilät takaisin.
5. Esilämmitä laite 350°F - 400°F (175°C - 200°C:seen).
6. Lämmitä 30 minuuttia.
7. Levitä toinen tasainen kerros rasvaa/öljyä valurautarutilöille ja jatka lämmittämistä vielä 30 minuuttia.
8. Rutilät ovat nyt rasvapoltettu.

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

Grillausopas

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

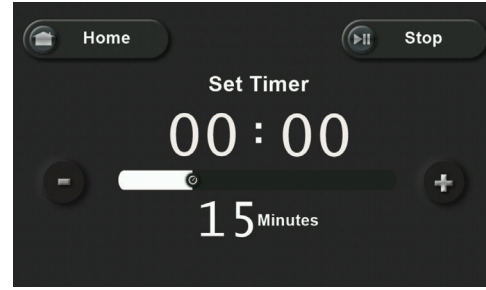
Puhdistusohjeet

Laitteen ominaisuus: Puhdistustila

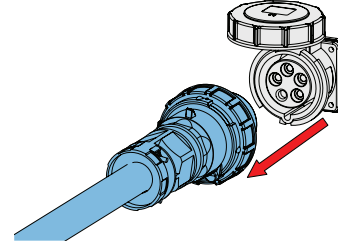
Laitteen **Puhdistustila** mahdollistaa kypsennysjäämien ja roiskeiden poistamisen erittäin korkealla lämpötilalla (750°F / 400°C).

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

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

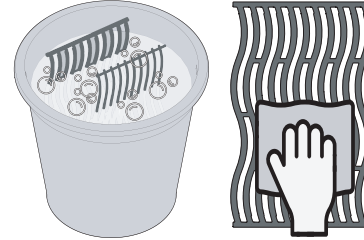


Kuva 1



Kuva 2

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



Kuva 3

Ensimmäinen Käyttö

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

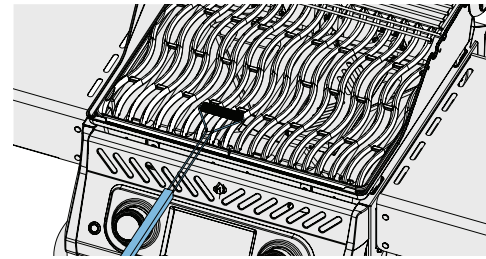
Huuhtelee huolellisesti kuumalla vedellä ja kuivaa täysin pehmeällä liinalla estääksesi kosteuden pääsyn valurautaan.

Valurautaritilät

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

Ruostumattomasta Teräksestä Valmistetut Ritilät (Jos varustettu)

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

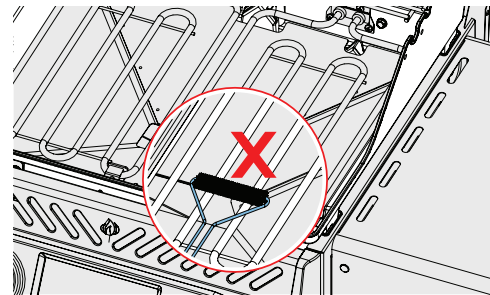


Kuva 4

Sähkövastukset



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



Kuva 5

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

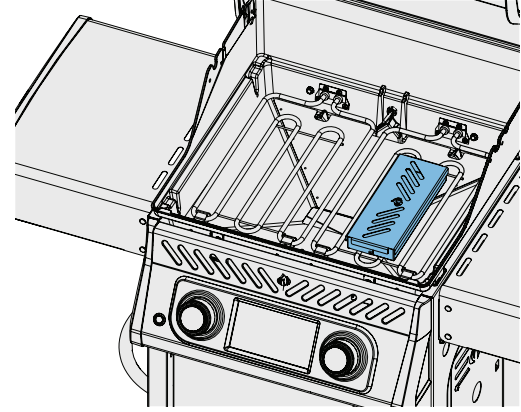
VAROITUS! Käsinpesu tulee tehdä vain, kun laite on jäähtynyt, palovammojen välttämiseksi.

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



Laitteen Sisällä

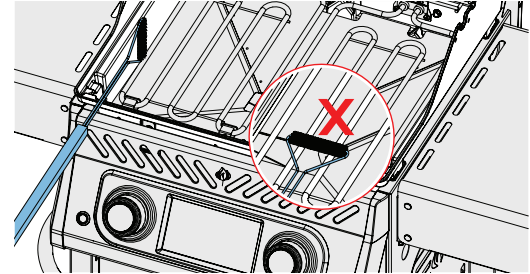
1. Poista savulastulokero (jos käytössä) ja pese se lämpimällä saippuavedellä. (Kuva 6)
2. Käytä pehmeää messinkiharjaa irtonaisen jätteen puhdistamiseen. Harjaa kaikki jätteet laitteen sisältä irrotettavaan tippakuppiin. ÄLÄ käytä harjaa sähkövastuksien puhdistamiseen. (Kuva 7)
3. Poista pohjapinnoite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



Kuva 6

Tippakuppi

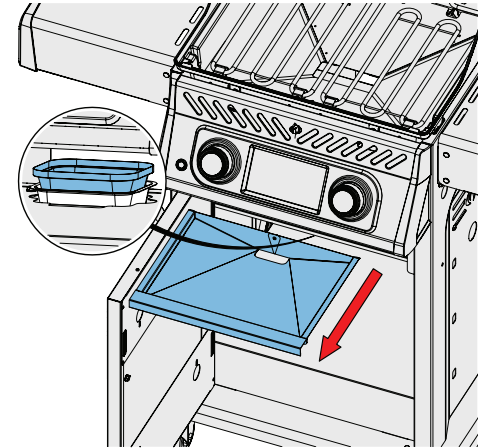
1. Vedä tippakuppi ulos laitteesta päästäksesi kertakäyttöiseen rasvankeräimeen tai puhdistaaksesi tippakupin. (Kuva 8)
 2. Raaputa tippakuppi puhtaaksi lastalla tai raapalla.
 3. Vaihda kertakäyttöinen rasvankeräin 2-4 viikon välein grillin käytön mukaan (jos sovellettavissa).
- Puhdista usein rasvakerääntymisen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



Kuva 7

Näyttöruutu

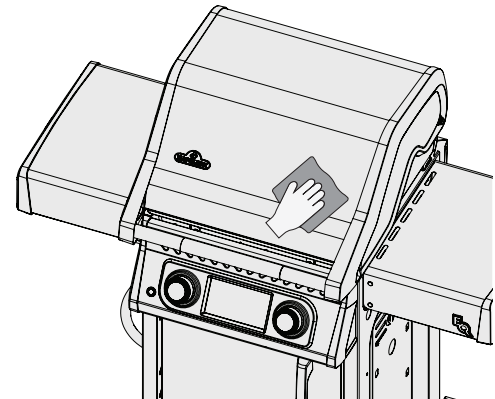
1. Irrota laite sähköverkosta.
2. Pyyhi kevyesti pöly näytön pinnalta kuivalla, nukkaamattomalla mikrokuituliinalla. Poista mahdolliset tarrat liinalta naarmujen välttämiseksi.
3. Vaikeissa tahroissa kostuta mikrokuituliina kevyesti vedellä ja pyyhi näyttöä mahdollisimman vähällä paineella.



Kuva 8

Laitteen ulkoiset pinnat

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



Kuva 9

VAROITUS! Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja puhdistaessasi laitetta.

VAROITUS! Höyrypesurin käyttöä ei sallita.

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



Huolto-ohjeet

Suosituksset

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

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

RUOSTUMATON TERÄS VAATIVISSA YMPÄRISTÖISSÄ

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

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



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

Vaiheet sähköpolttimien vaurioitumisen välttämiseksi

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

Ilmanvaihdon vapaa kulku kuumalle ilmalle

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



TURVALLISUUS ETUSIJALLA

Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja huolto- ja korjaustöiden aikana.



HALUAMME AUTTAA!

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

VAROITUS! Älä puhdista laitetta ruiskuttamalla vettä.

VAROITUS! Sammuta sähköpolttimet ja irrota laite ennen huoltoa.

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



Vianmääritys

Sähkövastuksien ja lämmön ongelmat

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

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

Sähkö- ja liitäntäongelmat

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

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

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

Napoleon Home -sovelluksen virhe

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

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

Maalin kuoriutuminen

- Maali kuoriutuu sisäpuolella kannessa tai katossa.

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

HALUAMME AUTTAA!



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

Säännösten noudattaminen

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

FCC-ilmoitus

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

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

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

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

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

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

ISED-ilmoitus

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

Toiminta on seuraavien kahden ehdon alaista:

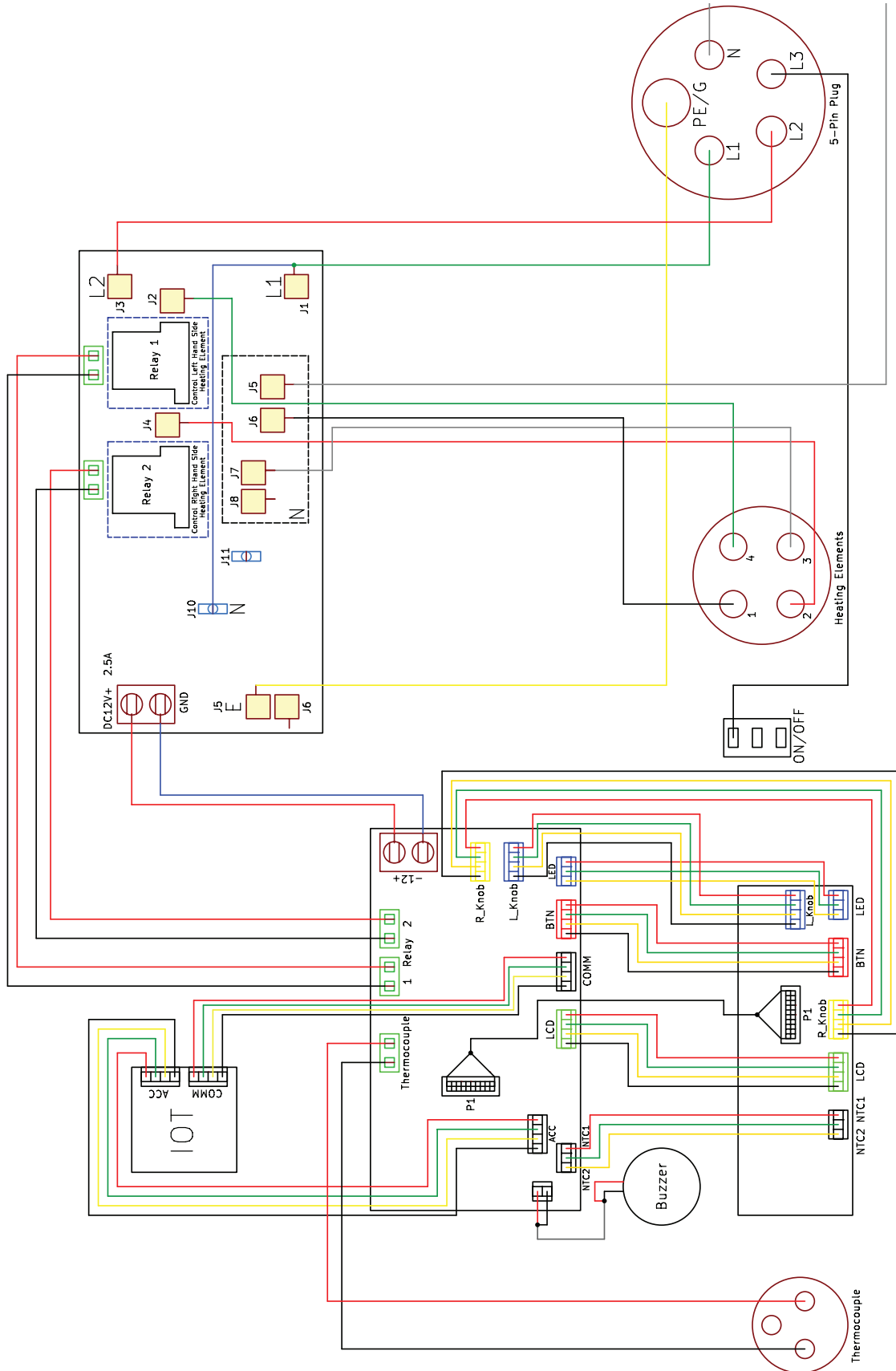
1. Tämä laite ei saa aiheuttaa häiriötä.
2. Tämä laite on hyväksyttävä kaikki häiriöt, mukaan lukien häiriöt, jotka voivat aiheuttaa laitteen ei-toivottua toimintaa.

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

Säteilyaltistusilmoitus

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

Sähkösuunnitelma



NAPOLEON 15 VUODEN RAJOITETTU TAKUU

ROGUE® EQ™ 365 -mallille

15 vuoden rajoitettu takuuohjelma sähkögrilleille.

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

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

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



Kupu.....	15 Vuotta
Posliiniemaloitu kansi.....	15 Vuotta
Alumiinivaluosat.....	15 Vuotta
Posliiniemaloitu valurautaritilä	15 Vuotta
Sähkösäätimet	3 Vuotta
Kaikki muut osat	15 Vuotta

TAKUUEHDOT JA RAJOITUKSET

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

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

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

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

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

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

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

Takuun myöntäjä:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland

Alankomaat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NAPOLEON ei vastaa toimituskustannuksista, työvoimakustannuksista tai vientitulleista.



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 VAŠEMU ELEKTRICKÉMU 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 DOBRĚ VĚTRANÉM PROSTORU.
NEPROVOZUJTE 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.



UPOZORNĚNÍ PRO LICENCOVANÉHO ELEKTRIKÁŘE

Pro domácnosti s legacy dvoufázovým zapojením je vyžadována zásuvka 32A IEC 60309 (6h). Zásuvka na napájecím kabelu musí být vyměněna a spojena s vhodnou venkovní zásuvkou 32A. Kontaktujte prodejce Napoleon pro sadu N370-10005052 32AMP Plug End Kit. Tyto pokyny nechte u vlastníka spotřebiče pro budoucí použití.



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 ZÁKAZNÍKA: Uchovejte tyto pokyny pro budoucí reference.

Vítejte u Napoleon!

BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ



VAROVÁNÍ! Obecné informace

Tento spotřebič je v souladu s technickými normami a bezpečnostními požadavky pro elektrická zařízení.

Celou instalaci elektrického přívodu MUSÍ provést licencovaný elektrikář. Spotřebič musí být nainstalován v souladu s místními předpisy.



VAROVÁNÍ! Elektrická opatření

Tento spotřebič používá zástrčku 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h).

Riziko elektrického šoku. Používejte pouze obvod chráněný zařízením pro ochranu proti zkratu (GFCI) u tohoto spotřebiče.

VŽDY se ujistěte, že elektrická zásuvka, která je používána, je vhodná pro technické parametry spotřebiče. Spotřebič je určen pro 5,4 kW. Používejte pouze kompatibilní venkovní zásuvku určenou pro tento spotřebič.

Napájení by mělo být zajištěno prostřednictvím zařízení pro ochranu proti zbytkovému proudu (RCD) s jmenovitým zbytkovým proudem, který nepřesahuje 30 mA.

Spotřebič musí být připojen k zásuvce s uzemňovacím kontaktem.

Chraňte všechny elektrické přívodní kabely před vodou, jinými tekutinami nebo horkými povrchy. Nepoužívejte spotřebič, pokud je kabel, zástrčka nebo jakákoli jiná kritická součástka poškozena, nebo pokud spotřebič nefunguje správně.

Doporučuje se připojit spotřebič přímo k řádně uzemněné zásuvce. Pokud se používá prodlužovací kabel, musí být:

1. Určen pro venkovní použití.
2. Adekvátně dimenzován pro kontinuální napájení 16A.
3. Co nejkratší.

Rezidenční prodlužovací kabely nesmí být používány.



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 nemějte 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!	51
Bezpečnost na prvním místě	
Vlastnosti celého systému	52
Začínáme	53
DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	
Provoz	54
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	64
Pokyny k čištění	65
Pokyny k údržbě	67
Nerezová ocel v náročných podmínkách	
Řešení problémů	68
Shoda	70
Elektrické schéma	71
Záruka	72
Návod k montáži	241
Náhradní díly	246

Vlastnosti celého systému

Udící box na dřevěné štěpky pro zvýšení chuti.

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

Velký ohřívací rošt pro zvětšení plochy na vaření.

Schopnost ovládní 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.

odolná elektrická spirála pro dlouhou životnost a kvalitu.

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

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.



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



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



Důležité informace.



Noste ochranné rukavice.



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



Noste ochranné brýle.



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 zraněním, 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, nedávejte 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 nezapíňujte 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

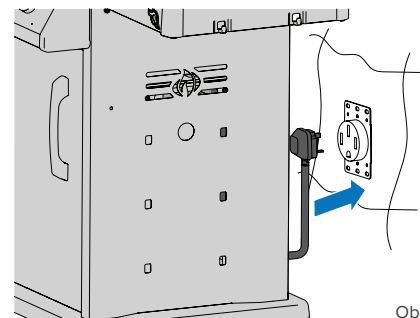
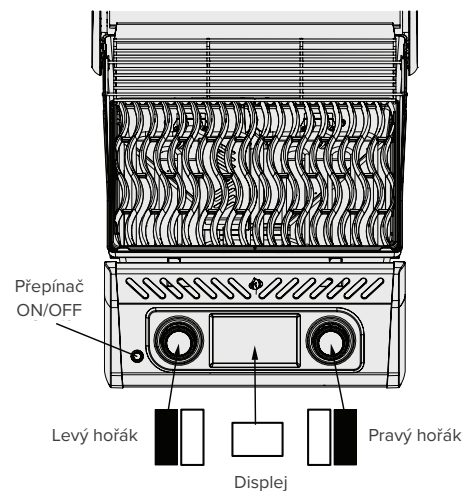
1. Zapněte spotřebič do elektrické zásuvky. (Obr. 1)
2. Otevřete víko spotřebiče.
3. Stiskněte přepínač ON / OFF. (Obr. 2)
4. Na domovské stránce vyberte režim pomocí dotykové obrazovky nebo pravého knoflíku. Viz funkce knoflíků.
5. Použijte knoflíky nebo obrazovku, v závislosti na režimu, k nastavení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

POZNÁMKA: Všechny režimy musí být spuštěny na spotřebiči.

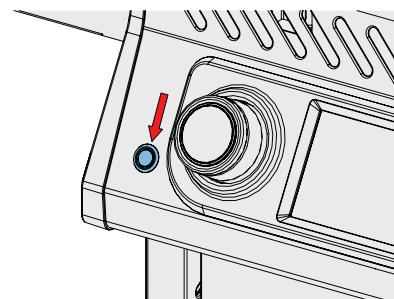
Vlastnost spotřebiče: Automatický časovač vypnutí

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.

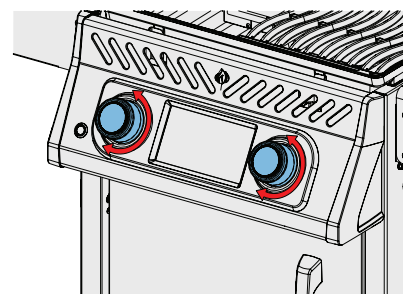
SOUHRN TEPLA - REŽIM VAŘENÍ (LEVÝ A PRAVÝ KNOFLÍK)	ČAS VYPNUTÍ (HODINY)
1 (NÍZKÁ)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (STŘEDNÍ)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (VYSOKÁ)	2



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3

VAROVÁNÍ! Používejte spotřebič na rovné a stabilní ploše.

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

VAROVÁNÍ! Nepřizpůsobujte 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**.

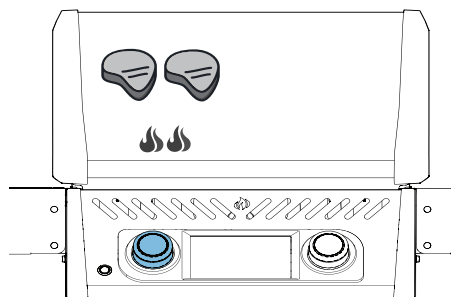
Přímé grilování

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

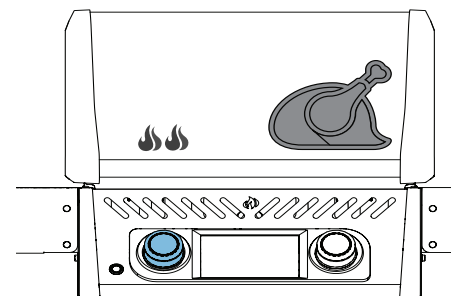
Nepřímé grilování

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.



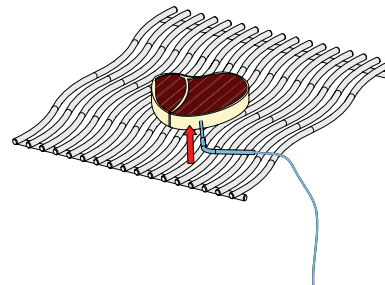
Obr. 2

Teplotní sondy

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

Před vařením zasuňte 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.



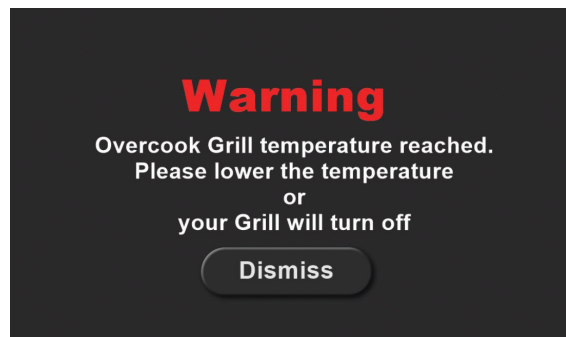
Teplota převaření

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

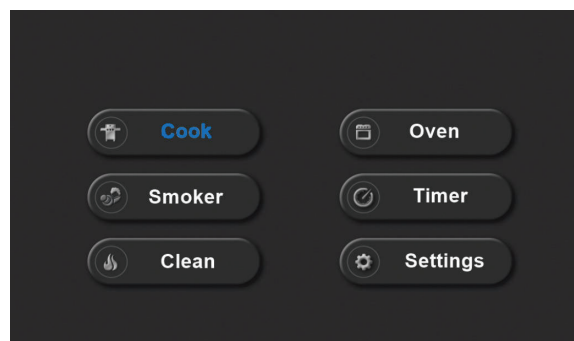
Domovská stránka

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.



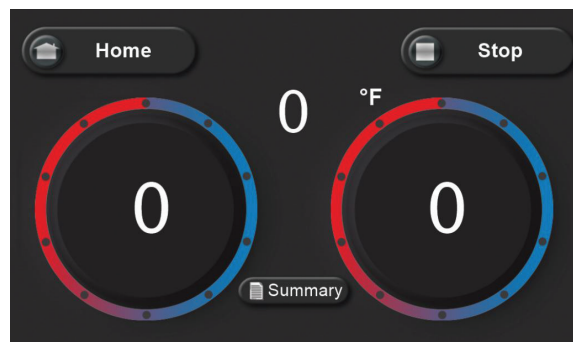
PROVOZNÍ REŽIMY

! **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**.



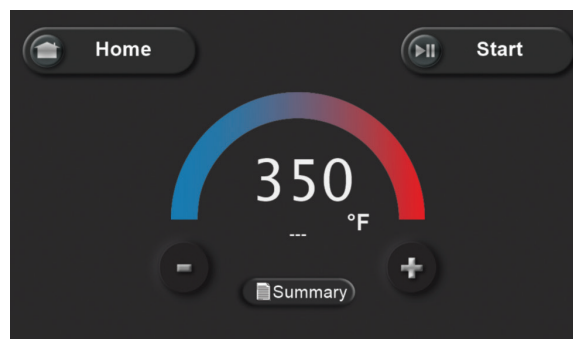
Obr. 1

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 ovládní 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).



Obr. 2

Režim čištění

Režim **čištění** je skvělý způsob, jak čistit grilovací rošty

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.

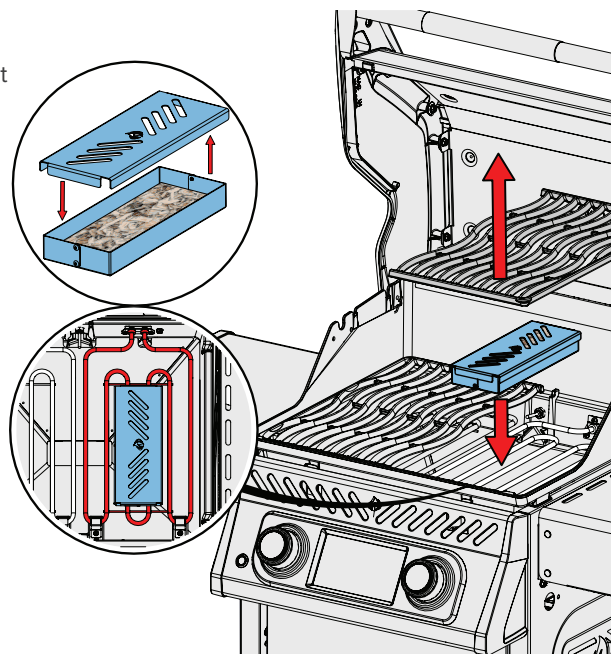
Během této operace dosáhne spotřebič maximálního příkonu po zvolenou dobu. Viz pokyny k čištění.

Režim uzení

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



Odstraňte grilovací rošt 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. jablůň, ořech, hickory) produkují různé chutě a jsou k dispozici v několika variantách: kusy, piliny, prach nebo pelety.

Pár pramínek 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.

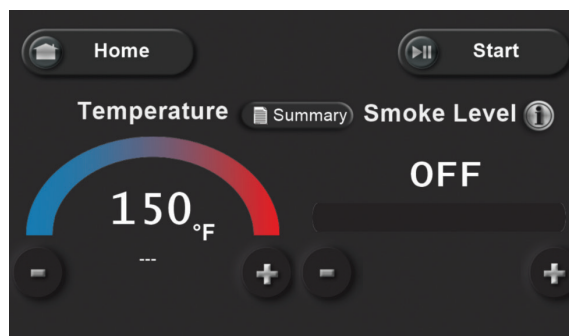
POZNÁMKA: Maximální čas, který lze nastavit, je 10 hodin.

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

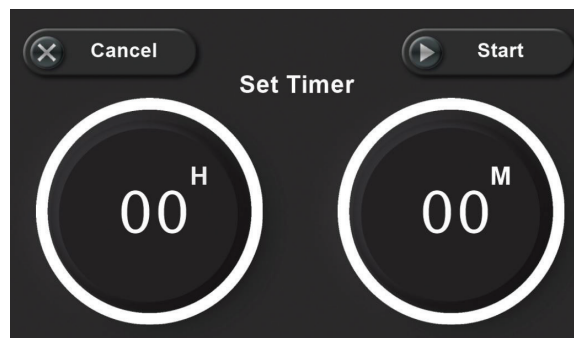
Alarm

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 dále.

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

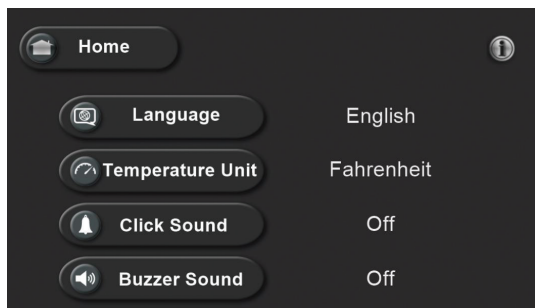
VAROVÁNÍ! Grilovací omáčka a sůl mohou být korozivní a způsobí rychlé zhoršení komponentů grilu, pokud se pravidelně nečistí.

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**

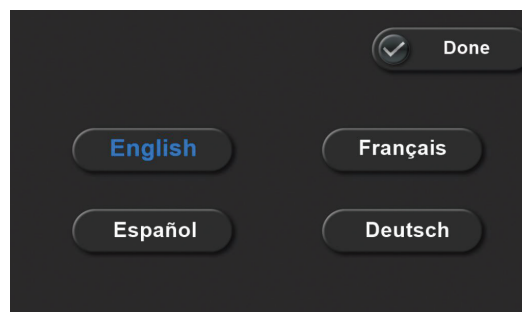
Digitální sériové číslo. Používá se k identifikaci jednotky při připojení k mobilní aplikaci. Toto číslo může být také vyžadováno při volání zákaznické podpory Napoleon.

BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ!

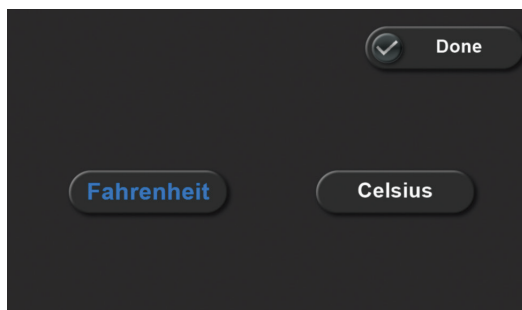
Nikdy nezakryjte více než 75 % plochy hořáku nádobím (např. grilovacími pánvemi, plechy na pečení nebo pánvemi).

GRILOVÁNÍ PRO TIP!

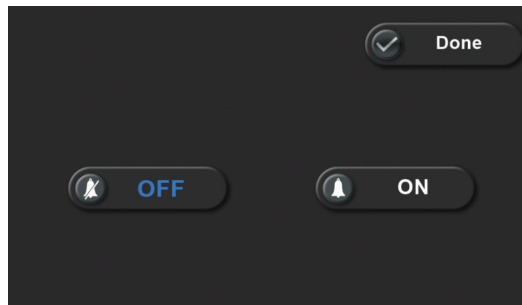
Použijte teploměr k ověření vnitřní teploty masa, abyste zajistili, že je dokonale propečené.



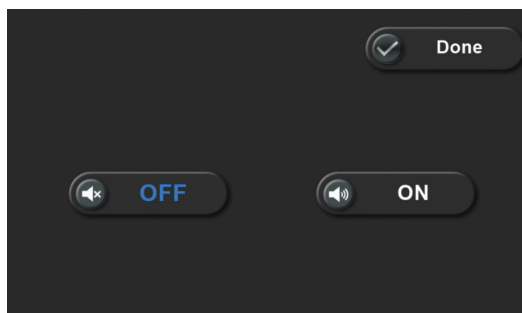
Obr. 1



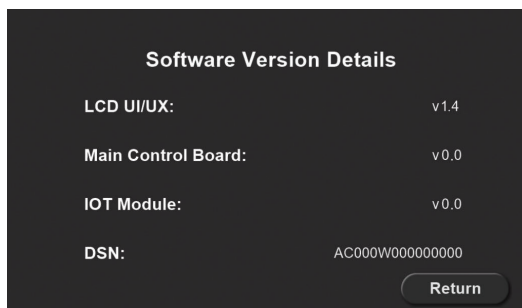
Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4



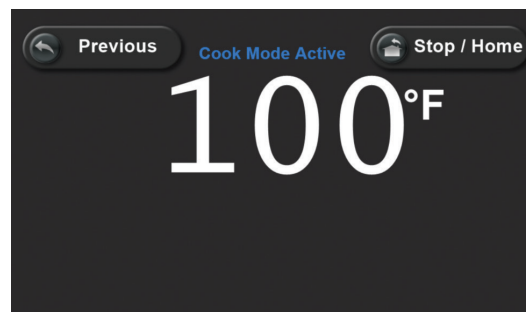
Obr. 5

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 **Vytvoření účtu**.

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

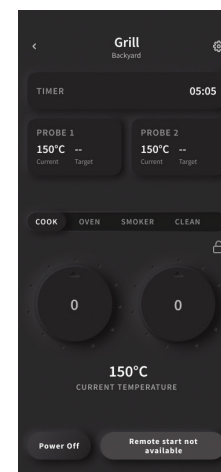
- Nastavit teplotu spotřebiče.
- Když jsou sondy připojeny, vybrat cílovou teplotu pro sondy.
- Nastavit časovač.
- Přepínat mezi jednotkami teploty F/C.
- Zastavit aktuální aktivní režim.
- Vypnout spotřebič.

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.

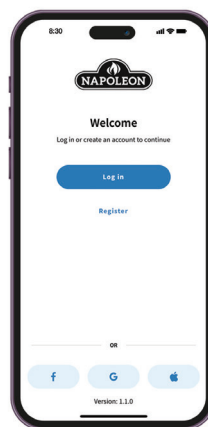


Naskenujte tento QR kód pro přímý přístup na webovou stránku aplikace Napoleon Home.

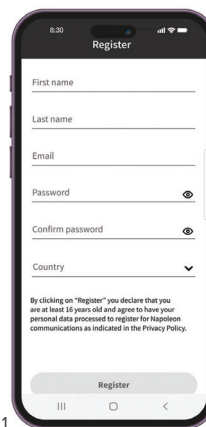


Vytvoření účtu

1. Zaregistrujte účet v **aplikaci Napoleon Home** NEBO se přihlaste pomocí informací o svém účtu na Facebooku, Googlu nebo Apple. (Obr. 1)
2. Přijměte oprávnění.
3. Zadejte uživatelské informace a vytvořte heslo pro účet. Vyberte zemi, ve které se spotřebič nachází. (Obr. 2)
4. 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

5. 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)

6. Pokud není nalezen žádný e-mail, klikněte na **Znovu odeslat potvrzovací odkaz** a zkontrolujte složku nevyžádané pošty.

Připojení vašeho chytrého zařízení

Po vytvoření účtu spárujte spotřebič s aplikací prostřednictvím Bluetooth a Wi-Fi podle následujících kroků:

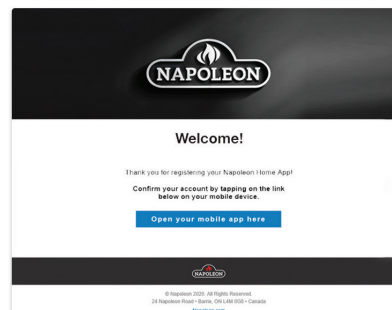
1. Ujistěte se, že je váš spotřebič zapnutý. (Obr. 5)
2. Stiskněte a držte tlačítko napájení po dobu 10 sekund.
3. Uvolněte tlačítko napájení, když LED začne blikat.
4. Vyberte **Přidat zařízení**. (Obr. 6)
5. Přijměte oprávnění. (Obr. 7)
6. Hledejte zařízení a vyberte zařízení ze seznamu. (Obr. 8)
7. Vyberte Wi-Fi síť a zadejte své přihlašovací údaje. (Obr. 9)
8. Zadejte vlastní název pro své zařízení nebo pokračujte s výchozím názvem. (Obr. 10)
9. Nyní jste připojeni!

Nastavení

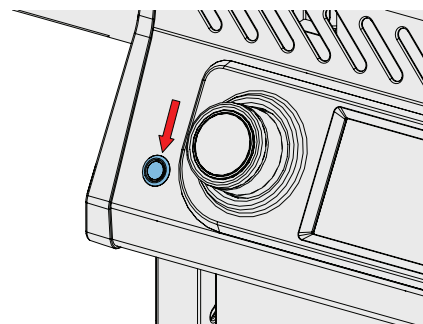
Pro přístup na stránku **nastavení** přejděte do pravého horního rohu a vyberte tento symbol:



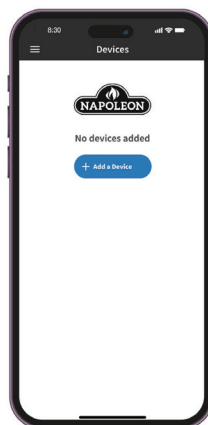
Sjed'te dolů, abyste získali možnosti přepnutí z F° na C°. Chcete-li změnit název vašeho zařízení nebo jeho místnost/umístění, sjed'te dolů k Úpravě nastavení zařízení. (Obr. 11)



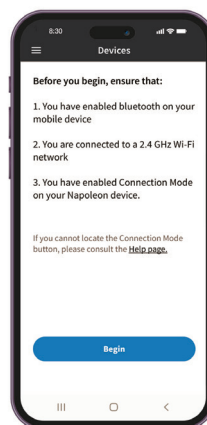
Obr. 4



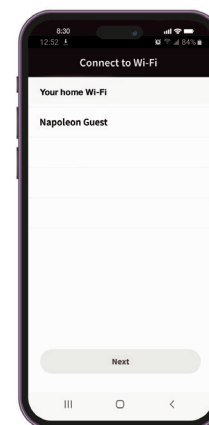
Obr. 5



Obr. 6



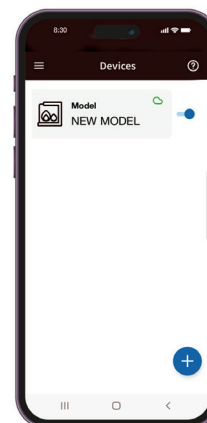
Obr. 7



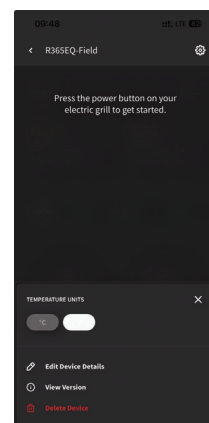
Obr. 8



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)

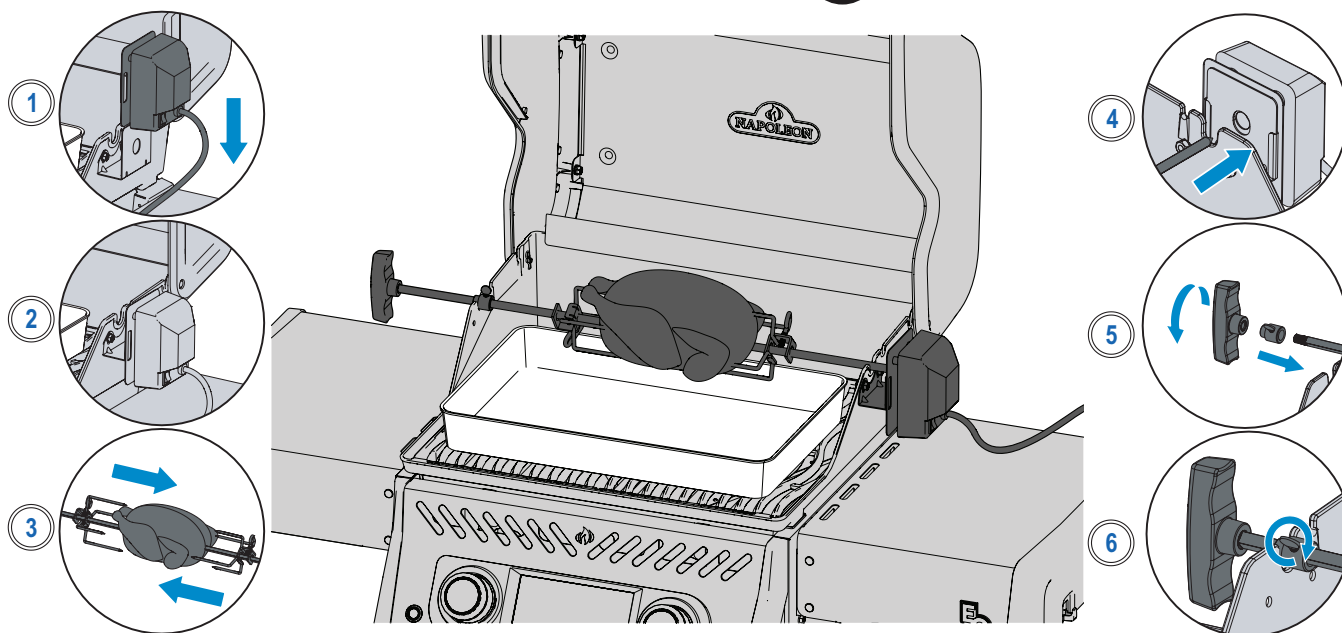
POZNÁMKA: Extrémní teplo poškodí ohřívací rošt. Před instalací otočného špejle jej odstraňte.

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 nepřepřehňujte 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.

Předehejte a vyčistěte grilovací rošty.

Potažte rošty rostlinným tukem a předehejte 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 předehejte 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 opakovan 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. Předehejte 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 maso. 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 připravit 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.

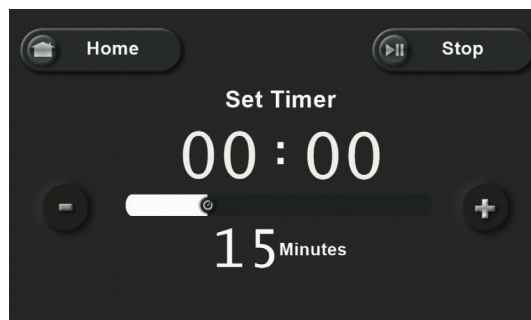
Elektrické hořáky

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

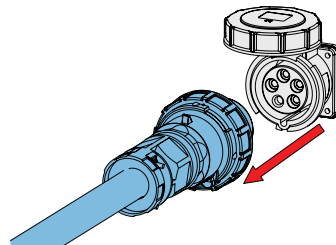
VAROVÁNÍ! Neponořujte elektrické součásti (např. kabely, zástrčky) do vody nebo jiných kapalin při čištění.

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

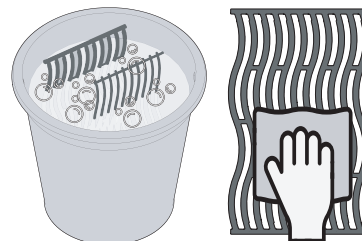
VAROVÁNÍ! Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ocelovou vlnu na žádných lakovaných, porcelánových nebo nerezových částech vašeho spotřebiče, protože to může poškrábat povrch.



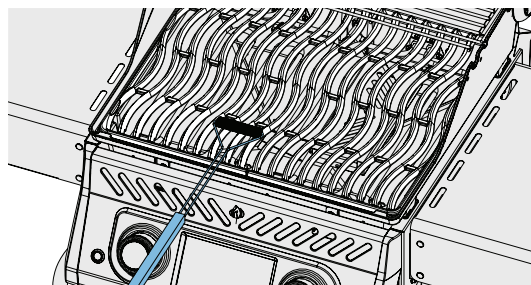
Obr. 1



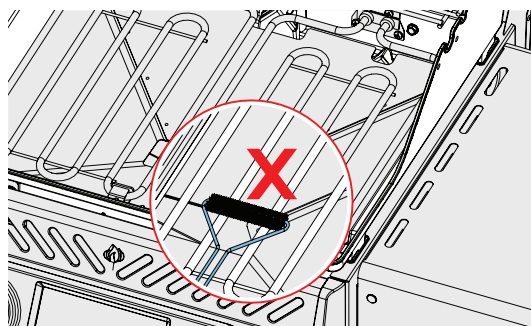
Obr. 2



Obr. 3



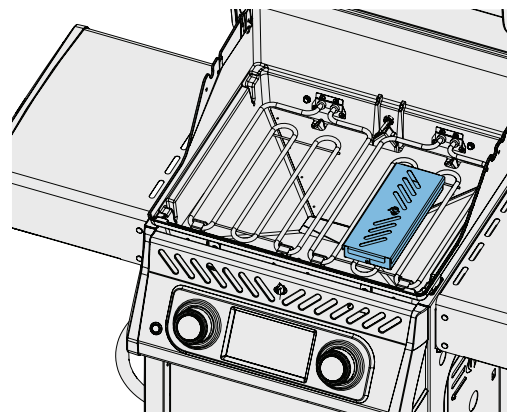
Obr. 4



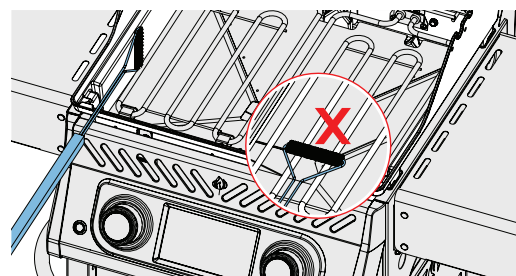
Obr. 5

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.



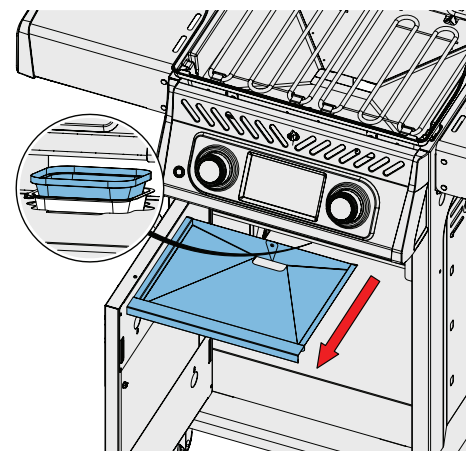
Obr. 6



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.



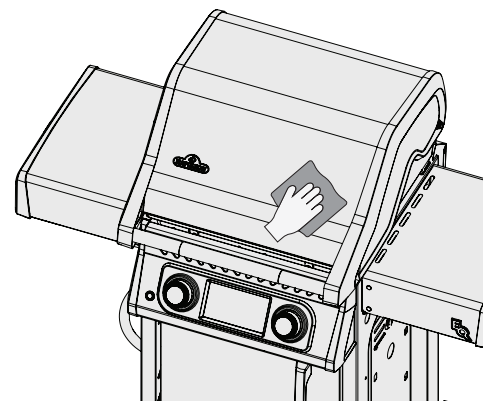
Obr. 8

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 neblokujte 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. Nedovoďte, 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 roztažení, 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. Nedovoďte, 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 topných spirál 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 spotřebič 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. Vadný IoT modul.	Kontaktujte svého prodejce nebo zákaznickou podporu.

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:

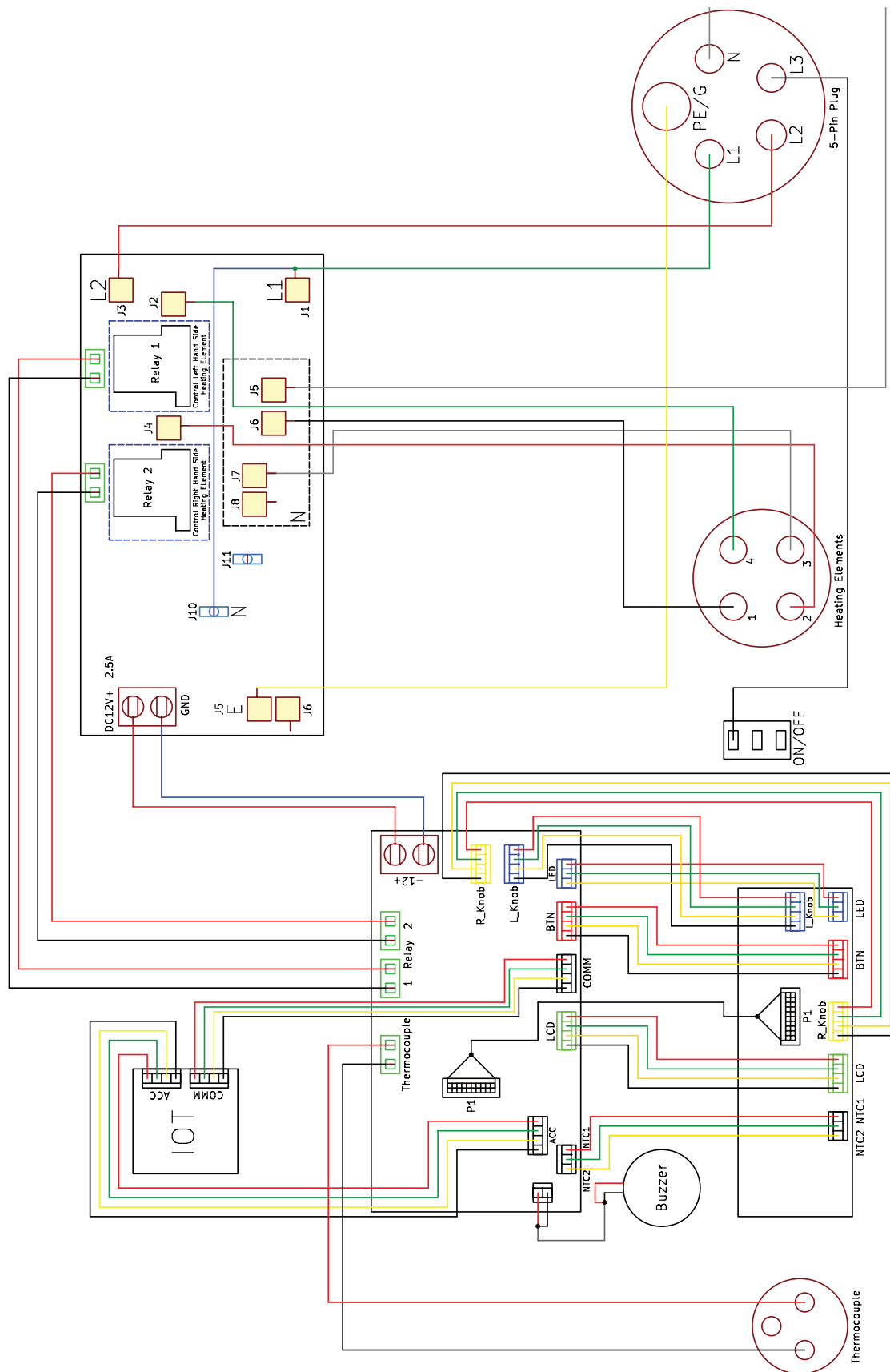
1. Toto zařízení nesmí způsobovat rušení.
2. Toto zařízení musí být schopno přijímat jakékoli rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí provoz zařízení.

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, vznikem 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 prorezavění 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 nenesе 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 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 nenesе žádnou odpovědnost za: přehřátí, zhasnutí plamene vlivem okolního prostředí, jako je silný vítr nebo nedostatečný přívod vzduchu.

Společnost NAPOLEON nenesе odpovědnost za poškození 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

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



ROGUE® EQ

Používateľská príručka

REQ365

Spotřebiče zobrazené v tejto príručke sa môžu líšiť od zakúpeného modelu.

Uvítame vašu spätnú väzbu!

Navštívte stránku Napoleon.com a napíšte recenziu.



Uvedte sériové číslo.



GRATULUJEME K VÁŠMU ELEKTRICKÉMU GRILU NAPOLEON!

Práve ste posunuli svoje grilovanie na vyššiu úroveň.

CHCEME, ABY VAŠE GRILOVANIE BOLO NEZABUDNUTEĽNÉ A BEZPEČNÉ.

Pred použitím grilu si, prosím, prečítajte a dodržujte túto Používateľskú príručku, aby ste predišli poškodeniu majetku, zraneniu osôb alebo úmrtiu.

Pred použitím odstráňte všetky obalové materiály, reklamné štítky a karty zo spotrebiča.

OUTDOOR ELEKTRICKÝ GRIL. POUŽÍVAJTE HO V EXTERIÉRI V DOBRE VETRANOM PROSTREDÍ.

NEPOUŽÍVAJTE HO V BUDOVE, GARÁŽI ANI V ŽIADNOM INOM UZATVORENOM PRIESTORE.

NEBEZPEČENSTVO!

- POTENCIÁLNE NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM
- Iba na vonkajšie použitie v domácnosti.
- Pri používaní elektrických spotrebičov je vždy potrebné dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia na zníženie rizika požiaru, úrazu elektrickým prúdom, zranenia osôb a poškodenia majetku.



UPOZORNENIE!

Prečítajte si a dodržiavajte všetky varovania a pokyny pred použitím spotrebiča.

Ak sa tieto pokyny nebudú presne dodržiavať, môže dôjsť k požiaru alebo výbuchu, čo môže spôsobiť poškodenie majetku, zranenie osôb alebo smrť.



OZNÁMENIE PRE ODBORNÉHO ELEKTRIKÁRA

Pre domácnosti so staršou dvojfázovou inštaláciou je potrebná zástrčka 32A IEC 60309 (6h). Zástrčka na napájacom kábli bude musieť byť vymenená a spárovaná s vhodnou vonkajšou zásuvkou 32A. Kontaktujte predajcu Napoleon pre sadu N370-10005052 32AMP Plug End Kit. Tieto pokyny nechajte u vlastníka spotrebiča na budúce použitie.



Upozornite dospelých a deti na nebezpečenstvo vysokých teplôt povrchu. Deti mladšie ako 8 rokov by mali byť držané mimo dosahu, pokiaľ nie sú neustále pod dohľadom.

OZNÁMENIE PRE ZÁKAZNÍKA: Uchovajte tieto pokyny na budúce použitie.

Vitajte v Napoleon!

BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE



UPOZORNENIE! Všeobecné informácie

Tento spotrebič vyhovuje technickým normám a bezpečnostným požiadavkám pre elektrické zariadenia.

Celá inštalácia elektrického napájania MUSÍ byť vykonaná odborným elektrikárom. Spotrebič musí byť nainštalovaný v súlade s miestnymi predpismi.



UPOZORNENIE! Elektrické opatrenia

Tento spotrebič využíva zástrčku 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h).

Riziko úrazu elektrickým prúdom. Používajte iba obvod chránený zariadením na ochranu proti úniku prúdu (GFCI) s týmto spotrebičom.

VŽDY sa uistite, že elektrická zásuvka, ktorá sa používa, je vhodná pre technické parametre spotrebiča. Spotrebič je dimenzovaný na 5,4 kW. Používajte iba vonkajšiu zásuvku určenú pre tento spotrebič.

Napájanie by malo byť zabezpečené cez zariadenie na ochranu proti zvyškovému prúdu (RCD), ktoré má menovitý zvyškový prúd nepresahujúci 30 mA.

Spotrebič musí byť pripojený k zásuvke s uzemnením.

Držte akékoľvek elektrické káble ďalej od vody, iných kvapalín alebo horúcich povrchov. Nepoužívajte spotrebič, ak je kábel, zástrčka alebo akákoľvek iná kritická časť poškodená, alebo ak spotrebič nefunguje správne.

Odporúča sa pripojiť spotrebič priamo k riadne uzemnenej zásuvke. Ak sa používa predlžovací kábel, musí byť:

1. Určený na vonkajšie použitie.
2. Odpovedajúci pre nepretržité napájanie 16A.
3. Čím kratší, tým lepší.

Predlžovacie káble pre domácnosti sa nesmú používať.



UPOZORNENIE! Inštalácia a montáž

Zostavte tento spotrebič presne podľa pokynov na montáž, ktoré sa nachádzajú v tejto príručke. Tento spotrebič nie je určený na inštaláciu do alebo na mobilné domy, karavany alebo lode.

Za žiadnych okolností nezasahujte do tohto spotrebiča.



UPOZORNENIE! Prevádzka

Prečítajte si celú túto Používateľskú príručku pred použitím spotrebiča.

Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru počas varenia.

Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar spôsobený tukom vodou alebo inými kvapalinami.

VŽDY majte po ruke hasiaci prístroj typu ABC.

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo sú poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú možným rizikám.



UPOZORNENIE! Skladovanie a nepoužívanie

Odpojte spotrebič od zásuvky, keď sa nepoužíva. Udržujte zástrčku a kábel v suchu.

Nenechávajte spotrebič zapnutý počas obdobia, keď sa nepoužíva.

Keď spotrebič nepoužívate, skladujte ho vo vnútri. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu spotrebiča nesmú vykonávať deti bez dozoru.

OBSAH

Vitajte v Napoleon!	75
Bezpečnosť na prvom mieste	
Kompletné funkcie systému	76
Začiatky	77
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA	
Prevádzka	78
Spustenie spotrebiča	
Pokyny na grilovanie	
Prevádzkové režimy	
Nastavenia zariadenia	
Aplikácie Napoleon Home	
Ako používať rotisserie	
Kontrolný zoznam pre grilovanie	
Ako dochutiť varné mriežky z liatiny	
Spríevodca grilovaním	88
Pokyny na čistenie	89
Pokyny na údržbu	91
Nehrdzavejúca oceľ v náročných prostrediach	
Odstraňovanie problémov	92
Súlad	94
Elektrická schéma	95
Záruka	96
Návod na montáž	241
Náhradné diely	246

Kompletné funkcie systému

Dymová nádoba na drevené štiepky na zlepšenie chuti.

Grilovacie mriežky z liateho železa Iconic **WAVE™** pre výrazné stopy po opekaní a rovnomerné varenie.

Veľká odkladacia mriežka pre zväčšenú plochu na varenie.

Možnosť ovládania cez Wi-Fi a Bluetooth®.

Ovládacie gombíky horákov.

Prepínač zapnutia/vypnutia.

2 teplotné sondy.

7" displej.

USB nabíjačka.

Ľahko prístupná odkvapkávacia miska pre efektívnu údržbu.

Odoľný elektrický horák pre dlhodobú kvalitu.

Čierne práškové lakované sklápacie bočné poličky s integrovanými háčikmi na nástroje.

Napájací kábel.

Jednoduché zámky na kolieskach bezpečne uzamknú spotrebič na mieste.



Spotrebiče zobrazené v tejto Používateľskej príručke sa môžu líšiť od modelu, ktorý ste zakúpili.
Zobrazený model: REQ365

PREČÍTAJTE SI A UCHOVÁVAJTE TIETO POKYNY



NEBEZPEČENSTVO / UPOZORNENIE!

Upozorňuje na nebezpečenstvo, ktoré môže viesť k požiaru, výbuchu, úmrtiu alebo vážnemu fyzickému zraneniu.



UPOZORNENIE / OPATRNE! Upozorňuje na nebezpečenstvo, ktoré môže viesť k menším fyzickým zraneniam alebo poškodeniu majetku.



Noste ochranné rukavice.



Noste ochranné okuliare.



OPATRNE! Horúci povrch. Povrchy označené týmto symbolom sú veľmi horúce.



Dôležité informácie.



NEBEZPEČENSTVO / UPOZORNENIE! Riziko úrazu elektrickým prúdom, ktoré môže viesť k požiaru, výbuchu, úmrtiu alebo vážnemu fyzickému zraneniu.



NEBEZPEČENSTVO! Okamžite vypnite napájanie a odpojte spotrebič.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Nepoužívajte spotrebič, ak je zásuvka poškodená.
- Napájací kábel by mal byť pravidelne kontrolovaný na známky poškodenia, a spotrebič sa nesmie používať, ak je kábel poškodený.
- Ak je kábel poškodený, mal by byť vymenený autorizovaným predajcom Napoleon, jeho servisným agentom alebo inými kvalifikovanými osobami, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Nepoužívajte spotrebič v daždi alebo počas státia vo vode.
- Nepoužívajte spotrebič vo vzdialenosti menej ako 3 metre (10 stôp) od bazéna, rybníka alebo iného vodného toku.
- Nepoužívajte spotrebič ako ohrievač.
- Oblasť okolo spotrebiča by mala byť udržiavaná v čistote a bez horľavých kvapalín a iných zápalných materiálov, ako sú mopy, handry, metly a papier; ako aj rozpúšťadlá, čistiace kvapaliny a benzín.
- Miska na tuk musí byť na svojom mieste po celú dobu prevádzky spotrebiča.
- Aby sa predišlo zraneniam, používajte iba doplnky, ktoré sú špecificky odporúčané spoločnosťou Napoleon.
- Nezvyšujte grilovacie mriežky počas prevádzky alebo keď sú horúce.
- Pred premiestnením, čistením, údržbou alebo uskladnením grilu nechajte spotrebič a všetku nahromadenú masť alebo zvyšky jedla vychladnúť.
- Nepoužívajte spotrebič v oblastiach s vysokou premávkou. Kábel musí byť umiestnený tak, aby ho deti netiahli alebo nepredstavoval nebezpečenstvo zakopnutia.
- Držte všetky elektrické napájacie káble ďalej od všetkých horúcich povrchov.
- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom nenamáčajte kábel ani zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
- Vypnite ovládače pred odpojením zástrčky zo zásuvky.
- Nedovoľte, aby studená voda (napr. dažď, postrekovač, hadica, vysokotlakový čistič) prišla do kontaktu s horúcim grilom.
- Nikdy nezakrývajte viac ako 75 % grilovacej plochy riadom.
- Vždy dodržiavajte správny odstup od horľavých materiálov: 26" (660 mm) zo zadnej strany spotrebiča, 10" (254 mm) z bočných strán.
- Doporučuje sa dodržiavať dodatočný odstup 24" (610 mm) v blízkosti vinylových obkladov alebo sklenených tabúľ.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na aké je určený. Palivo, ako napríklad drevené uhlie, sa nesmie používať s týmto grilom.
- Počas používania spotrebič horí. Dbajte na to, aby ste sa nedotkli vykurovacích prvkov alebo častí označených symbolom horúceho povrchu.

PREČÍTAJTE SI A UCHOVÁVAJTE TIETO POKYNY

UPOZORNENIE! Presne dodržiavajte všetky špecifikácie a pokyny, aby ste predišli požiaru, poškodeniu majetku, osobným zraneniam alebo úmrtiu.

UPOZORNENIE! Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Držte mladšie deti mimo dosahu.



Prevádzka

SPUSTENIE SPOTREBIČA

Je to prvé použitie? Vykonajte vypálenie

Prevádzkujte spotrebič na vysokom stupni po dobu 30 minút so zatvoreným vekom. Je normálne, že spotrebič pri prvom použití vyžaruje jemný zápach.

Tento zápach je spôsobený vypálením vnútorných náterov a mazív použitých počas výrobného procesu a už sa nebude opakovať.

Prevádzka spotrebiča

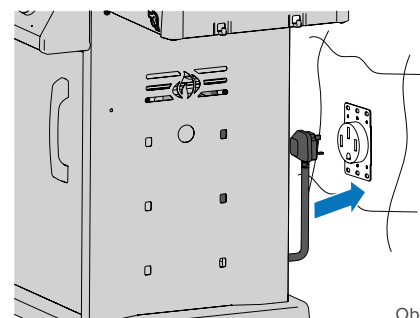
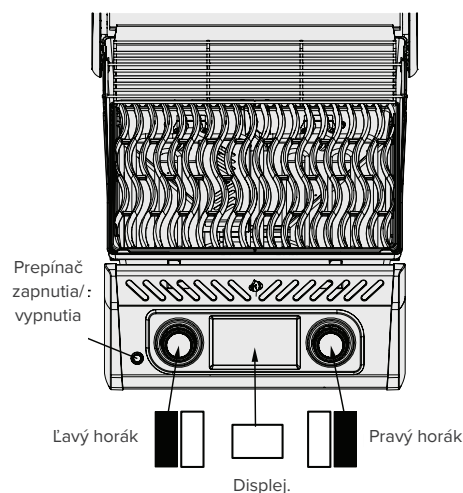
1. Zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky. (Obr. 1)
2. Otvoríte veko spotrebiča.
3. Stlačte tlačidlo ON / OFF. (Obr. 2)
4. Na úvodnej stránke vyberte režim pomocou dotykovej obrazovky alebo pravého ovládača. Pozrite si Funkcie ovládačov.
5. Pomocou ovládačov alebo obrazovky podľa vybraného režimu nastavte úroveň teploty horákov. (Obr. 3)

POZNÁMKA: Všetky režimy musia byť spustené na spotrebiči.

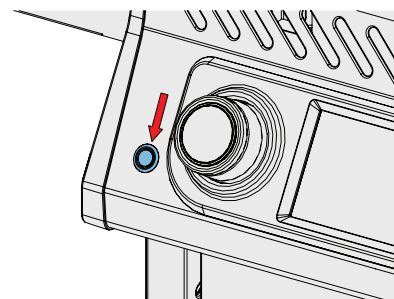
Funkcia spotrebiča: Automatický časovač na vypnutie

Pre vaše pohodlie a úsporu energie je spotrebič vybavený automatickým časovačom na vypnutie. V režime **Varenia** sa spotrebič vypne po 2 až 21 hodinách nečinnosti. Posledné nastavenie tepla určí, ako dlho bude spotrebič v prevádzke pred jeho vypnutím.

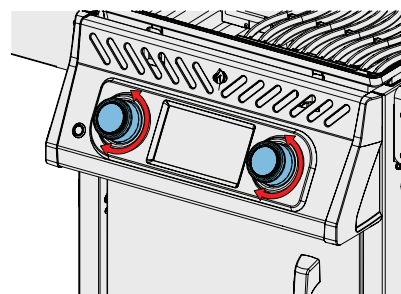
PREHĽAD TEPLA - REŽIM VARENIA (ĽAVÝ A PRAVÝ OVLÁDAČ)	ČAS VYPNUTIA (HODINY)
1 (NÍZKA)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (STREDNÁ)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (VYSOKÁ)	2



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3

UPOZORNENIE! Používajte spotrebič na rovnom a stabilnom povrchu.

UPOZORNENIE! Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväte alebo ovládače.

UPOZORNENIE! Nepokúšajte sa upravovať grilovacie mriežky, keď je spotrebič horúci alebo v prevádzke.



POKYNY NA GRILOVANIE

Použitie ľavého a pravého elektrického horáka

- Pred začiatkom varenia predhrejete spotrebič približne 20 minút. Prevádzkujte oba elektrické horáky na vysokom stupni so zatvoreným vekom, kým teplota nedosiahne minimálne 500°F (260°C).
- Grilovacie mriežky môžu byť pred predhriatím naolejované, aby sa znížilo lepenie pri grilovaní chudého mäsa, ako je kuracie prsia alebo bravčové mäso.
- Odstráňte nadbytočný tuk z mäsa, aby ste predišli vzplanutiu alebo znížte teplotu spotrebiča.
- Jedlo, ktoré sa varí len krátky čas, ako ryby a zelenina, môže byť grilované s otvoreným vekom.
- Grilovanie so zatvoreným vekom zabezpečuje vyššie a stabilnejšie teploty, ktoré rovnomernejšie ugrilujú mäso a môžu skrátiť dobu varenia.
- Jedlo, ktoré sa varí dlhšie ako 30 minút, ako pečienky, môže byť grilované nepriamo s elektrickým horákom. Pozrite sa na **Nepriame grilovanie**.

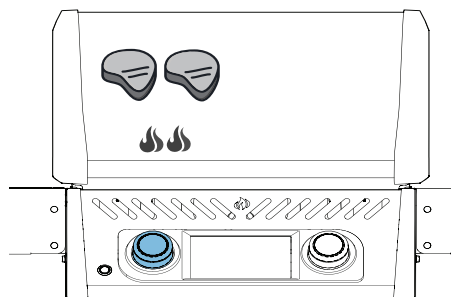
Priame grilovanie

Táto metóda sa často používa na opraženie alebo na varenie jedál, ktoré sa pripravujú iba krátky čas, ako sú hamburgery, steaky, kuracie mäso alebo zelenina.

Umiestnite jedlo na grilovacie mriežky priamo nad zdroj tepla. (Obr. 1)

Najprv opečte mäso, aby ste zachovali šťavu a chuť.

Znížte teplotu grilu, aby ste dokončili varenie podľa vašich preferencií.



Obr. 1

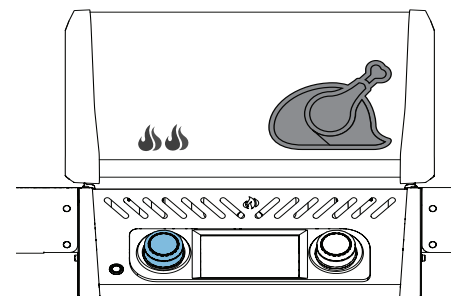
Nepriame grilovanie

Táto metóda využíva nižšie teploty a cirkuluje teplo okolo jedla, čím ho pomaly a rovnomerne varí. Použite túto metódu na varenie väčších kusov mäsa alebo jedál náchylných na vzplanutie, ako sú pečienky, kuracie alebo morčacie mäso.

Umiestnite jedlo na horák, ktorý je VYPNUTÝ, teplo z opačného zapnutého horáka bude variť jedlo. (Obr. 2)

Na **Úvodnej stránke** vyberte režim **Varenia**. Nastavte požadovanú úroveň.

Grilovanie pri nižšej teplote a pomalšom varení vedie k jemnejšiemu mäsu.



Obr. 2

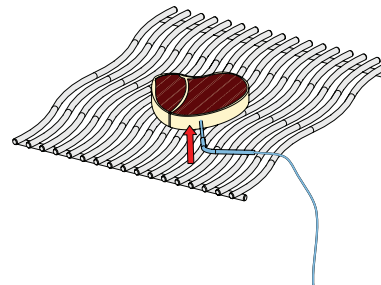
Teplota prehriatia

Teplotné sondy

Spotrebič je vybavený dvoma teplotnými sondami, ktoré sa pripoja na spodnú stranu ovládacieho panela. Pozrite si **Návod na montáž**.

Pred varením vložte hroty sondy do najhrubšej časti mäsa, vyhnite sa kostiam a tuku, aby ste získali vnútornú teplotu jedla. (Obr. 3)

Skladujte ich vnútri, keď sa nepoužívajú. Používajte iba teplotné sondy odporúčané pre tento spotrebič.



Obr. 3

UPOZORNENIE! Drevené uhlie alebo podobné horľavé palivá sa nesmú používať v tomto spotrebiči.

UPOZORNENIE! Nenechávajte jedlo bez dozoru na žiadnom prevádzkovanom elektrickom horáku.

UPOZORNENIE! Nepoužívajte tento spotrebič pod predĺženými markízami. Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k požiaru alebo osobnému zraneniu.

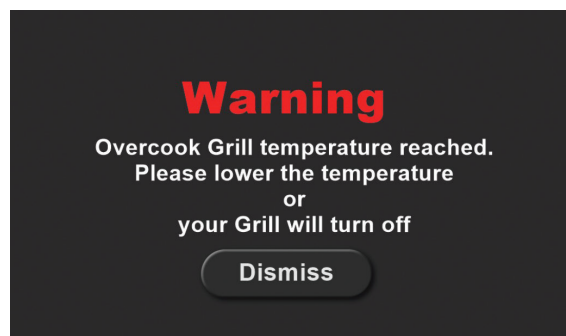


Spotrebič detekuje nadmerné teploty mimo typického alebo odporúčaného rozsahu, aby sa predišlo prepečeniu.

Ak teplota spotrebiča prekročí 850°F (455°C), na obrazovke sa zobrazí varovné oznámenie pre používateľa. (Obr. 4)

Po vyvolaní varovania bude mať obsluha 10 sekúnd na potvrdenie varovania, inak sa spotrebič úplne vypne a zobrazí sa oznámenie, že jednotka bola vypnutá a musí sa reštartovať, ak chcete pokračovať v prevádzke.

POZNÁMKA: Spotrebič sa vypne, ak teplota prekročí 900°F (485°C).



Obr. 4

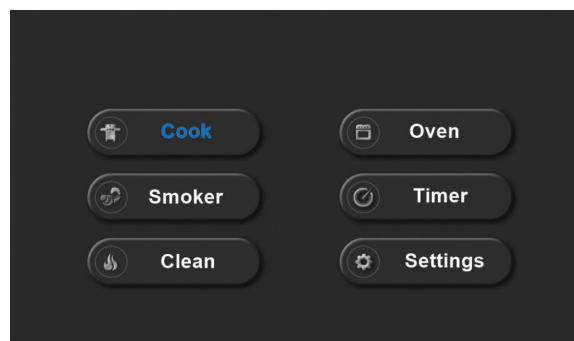
Úvodná stránka

Úvodná stránka zobrazuje prehľad všetkých režimov, funkcií a nastavení dostupných pre obsluhu. (Obr. 5)

Otočením pravého ovládača môže používateľ overiť vybranú ponuku pomocou textu zvýrazneného modrou farbou.

Na aktiváciu vybraného režimu, funkcie alebo nastavenia musí používateľ stlačiť pravý ovládač.

POZNÁMKA: Ak chcete prepnúť medzi režimami, musíte sa vrátiť na **Úvodnú stránku** a vybrať požadovaný režim, týmto sa zruší aktuálny režim.



Obr. 5

Funkcie ovládačov

	ĽAVÝ OVLÁDAČ		PRAVÝ OVLÁDAČ	
	OTÁČANIE	STLAČENIE	OTÁČANIE	STLAČENIE
ÚVODNÁ STRÁNKA			Zvýrazní tlačidlo/režim modrou farbou na výber.	Vyberie/aktivuje zvýraznené tlačidlo/režim.
VARENIE	Upravenie elektrického horáka od 0 (VYPNUTÉ) po 10 (VYSOKÁ).	Naviguje späť na Úvodnú stránku.	Upravenie pravého elektrického horáka od 0 (VYPNUTÉ) po 10 (VYSOKÁ).	Zastaviť.
RÚRA	-	Naviguje späť na Úvodnú stránku.	Upravenie teploty.	Štart/stop.
ÚDIARENĚ	Vyberte teplotu od 200°F do 280°F (100°C až 140°C).	Naviguje späť na Úvodnú stránku.	Upravenie úrovne dymu od VYPNUTÉ - NÍZKA - VYSOKÁ.	Štart/stop.
ČASOVAČ	Vyberte hodiny od 0 do 9.	Zruší režim časovača a vráti sa na Úvodnú stránku.	Vyberte minúty od 0 do 59.	Spustí a vráti sa na Úvodnú stránku.
ČISTENIE	-	Naviguje späť na Úvodnú stránku.	Upravenie dĺžky času.	Štart/stop.
NASTAVENIA	-	Naviguje späť na Úvodnú stránku.	Prechádza a zvýrazňuje možnosť.	Vyberie zvýraznenú možnosť.
SPÁNOK	-	Vráti sa do predchádzajúceho aktivovaného režimu.	-	Zruší a naviguje na Úvodnú stránku.

UPOZORNENIE! Nikdy nezohrievajte žiadnu neotvorenú sklenenú alebo kovovú nádobu s jedlom na spotrebiči. Nahromadený tlak môže spôsobiť výbuch nádoby, čo môže viesť k osobným zraneniam a/alebo poškodeniu spotrebiča.

UPOZORNENIE! Pravidelne čistite tuk z celého spotrebiča, vrátane misky na tuk a varného priestoru, aby sa predišlo nahromadeniu a požiarom spôsobeným tukom.



PREVÁDZKOVÉ REŽIMY

! **DÔLEŽITÉ!** Prechod medzi režimami alebo ich spustenie v aplikácii nie je možný.

Režim varenia

Pri spustení v režime varenia bude počiatočná poloha ovládača na displeji nastavená na 0. Teplotu je možné nastaviť pomocou displeja alebo ovládačov, otočením pravého a ľavého ovládača od 0 (VYPNUTÉ) po 10 (VYSOKÁ teplota). Pri výbere iného režimu sa poloha ovládača vráti na 0. (Obr. 1)

Aby sa predišlo prepečeniu, zariadenie sa automaticky vypne po určitej dobe nečinnosti, ak sú oba ovládače zapnuté.

Pozrite si tabuľku **Automatického vypínania časovača**.

POZNÁMKA: Stlačením pravého ovládača režim nezrušíte. Režim sa zmení len vtedy, ak je vybraný iný režim.

Režim rúry

Aby ste zvýšili všestrannosť varenia, použite režim **Rúry** na prevádzku vonkajšieho zariadenia ako tradičnú kuchynskú rúru.

Teplotný rozsah pri prevádzke v režime rúry je od 200°F do 500°F (100°C do 250°C). Teplotu je možné nastaviť v krokoch po 10°F (5°C) pomocou pravého ovládača. (Obr. 2)

Aby sa predišlo prepečeniu, zariadenie sa automaticky vypne po 5 hodinách nečinnosti (ak sa neuskutočnili žiadne zmeny nastavení).

Režim čistenia

Režim **Čistenia** je vynikajúci spôsob na čistenie grilovacích roštov.

Pre zlepšenie čistiacich a varných potrieb budete mať možnosť vybrať časový rámec medzi 10-30 minútami. Odporúča sa zvoliť 30 minút, keď používate režim **Čistenia** po prvýkrát.

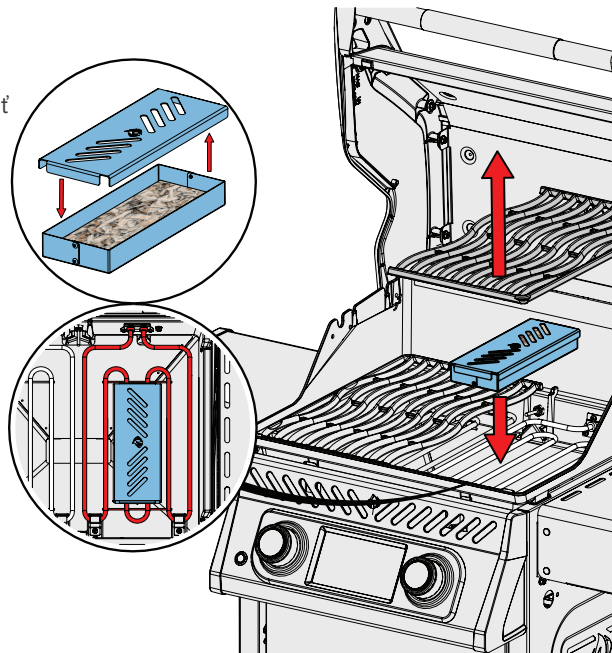
Počas tejto operácie zariadenie dosiahne maximálny vstupný výkon po vybraný čas. Pozrite si **Pokyny na čistenie**.

Režim udiarne

UPOZORNENIE! Spotrebič je pri používaní horúci. Odstráňte rošty pomocou tepelných rukavíc alebo až po úplnom ochladení spotrebiča.



Odstráňte grilovací rošt a umiestnite udiaci box priamo na pravý elektrický horák. Do pevnej časti údiacej misky vložte malé množstvo štiepok, zatvorte veko údiacej skrinky a vráťte grilovací rošt na miesto. (Obr. 3)



Obr. 3

UPOZORNENIE! NIKDY sa nepokúšajte otvoriť terminál vysokého napätia. Týmto by sa zrušila záruka na spotrebič.

OPATRNE! Riziko elektrického šoku. Udržujte elektrický napájací kábel suchý a mimo zem. Aby ste zabezpečili pokračujúcu ochranu pred rizikom elektrického šoku, pripojte spotrebič iba k riadne uzemnenej zásuvke. Servis by mal vykonávať len odborník so spotrebičom odpojeným od napájacieho obvodu.



Vyberte požadovanú úroveň dymu: NÍZKA - VYSOKÁ. (Obr. 4)

Rôzne typy dreva (napr. jablko, orech, hikor) vytvárajú rôzne chute a sú dostupné v rôznych formách: kusy, štiepky, prach alebo pelety.

Na dosiahnutie príjemnej chuti dymu na jedle stačí len jemný obláčik dymu, preto buďte opatrní pri množstve použitého dreva.

! **DÔLEŽITÉ!** Príliš veľa dymu môže zanechať nepríjemnú popolovú vrstvu na jedle.

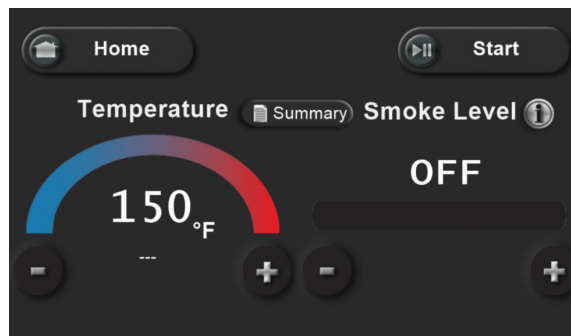
Keď je vybraný režim **Udiarne** (NÍZKA alebo VYSOKÁ), oba horáky sa zapnú na plný výkon na 6 minút na zapálenie zdroja dymu.

Ľavý elektrický horák slúži na nastavenie teploty zariadenia od 200°F do 280°F (100°C do 140°C). (Obr. 4)

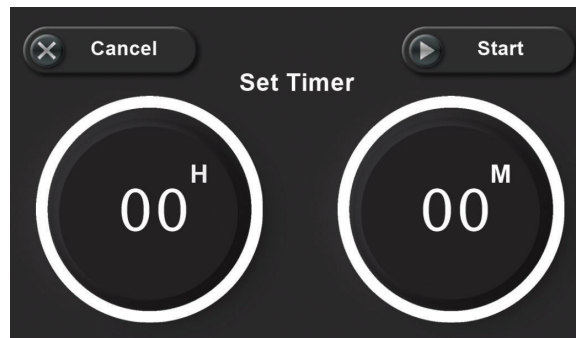
Pravý elektrický horák sa používa na udržiavanie úrovne dymu, môže sa použiť drevo alebo pelety.

Aby sa predišlo prepečeniu, zariadenie sa automaticky vypne po 10 hodinách nečinnosti (bez zmien nastavení).

POZNÁMKA: Teplota sa nastavuje v krokoch po 10°F (5°C), predvolená teplota je 200°F (100°C).



Obr. 4



Obr. 5

Časovač (Stopky)

Táto funkcia NIE JE prepojená s režimom **Varovanie**, **Rúra** alebo **Udiarne** a nebude resetovaná ani zrušená, ak bude vybraný iný režim. Časovač môže byť nastavený kedykoľvek počas používania zariadenia na splnenie potrieb varenia. (Obr. 5)

Táto funkcia bude viditeľná iba v prípade, že je časovač aktivovaný, a po dokončení pošle notifikáciu.

POZNÁMKA: Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť, je 10 hodín.

(Ľavý gombík: 9 hod. + Pravý gombík: 59 min.)

Alarm

Táto funkcia vydá zvuk alarmu, ktorý upozorní používateľa, keď bude funkcia dokončená. Alarm prístroja zaznie, keď sa dosiahne nastavená teplota, nastavený časovač alebo elektróda na meranie teploty.

Prístroj tiež vydá zvuk alarmu, ak dosiahne nadmerné teploty.

RADA NA GRILOVANIE!

Prezojte drevené štiepky pred varením. Horí pomaly, čo zvyšuje údenú chuť.

BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE!

V režime Čistenie môžu povrchy byť horúcejšie ako obvykle, preto by deti mali byť držané mimo dosahu.

UPOZORNENIE! Používajte iba neošetrené drevo alebo drevo zakúpené u autorizovaného predajcu Napoleon.

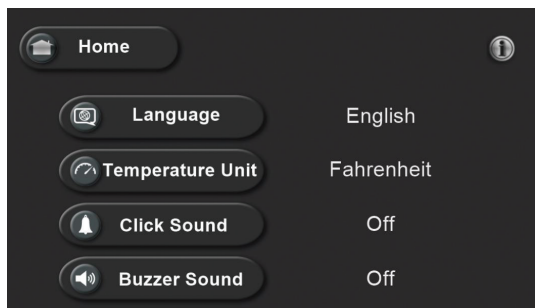
UPOZORNENIE! Barbecue omáčka a soľ môžu byť korozívne a spôsobiť rýchle zhoršenie komponentov grilu, pokiaľ sa pravidelne nečistia.

UPOZORNENIE! Vyhnite sa nechránenej kontrole s horúcimi povrchmi.



NASTAVENIA ZARIADENIA

Stránka nastavení



Po výbere **Nastavení** môže používateľ prispôbiť nasledovné:

- **Jazyk**

Používateľ si môže vybrať zo 4 dostupných jazykov: angličtina, francúzština, španielčina a nemčina. (Obr. 1)

- **Jednotka teploty**

Jednotka teploty môže byť buď Fahrenheit alebo Celsius. Predvolená jednotka teploty je Fahrenheit. (Obr. 2)

- **Systémový zvuk**

Zariadenie vydá kliknutie pri každej akcii a výbere pri použití displeja. Tento zvuk je možné nastaviť na ZAPNUTÉ alebo VYPNUTÉ. (Obr. 3)

- **Zvuk bzučiaka**

Zvuk bzučiaka sa ozve, keď prístroj dosiahne nastavenú teplotu alebo keď je časovač dokončený. Zvuk bzučiaka môže byť nastavený na zapnutý alebo vypnutý. (Obr. 4)

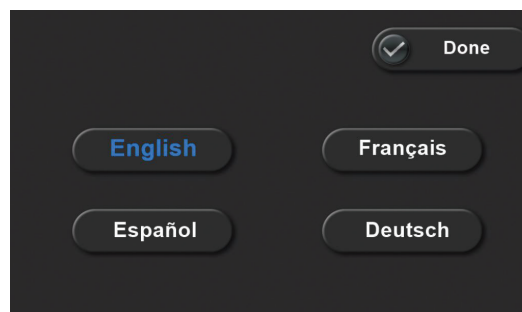
POZNÁMKA: Hlasitosť nie je možné nastaviť.

- **Podrobnosti o verzii softvéru**

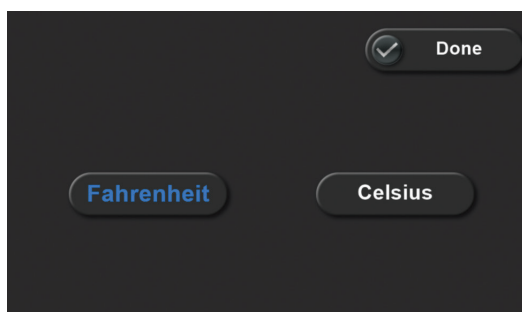
Verzia softvéru a DSN (digitálne sériové číslo) sa nachádzajú v tejto sekcii. Pre zobrazenie podrobností o softvéri prejdite na stránku nastavení a vyberte tlačidlo Informácie. (Obr. 5)

- **DSN**

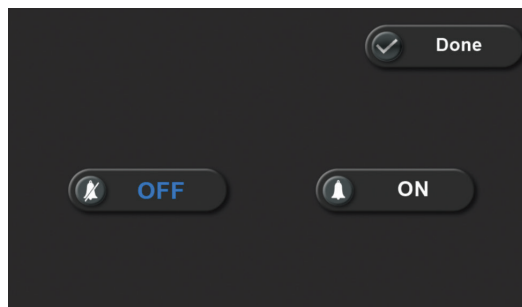
Digitálne sériové číslo. Používa sa na identifikáciu zariadenia pri pripájaní mobilnej aplikácie. Toto číslo môže byť potrebné aj pri kontaktovaní zákazníckej podpory Napoleon.



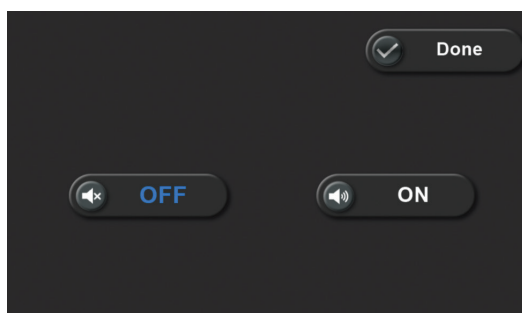
Obr. 1



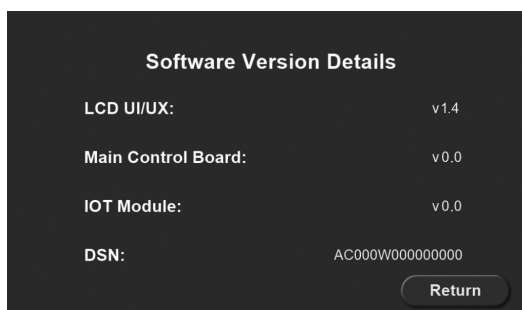
Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE!

Nikdy nezakrývajte viac ako 75 % varnej plochy horáka riadom (napr. mriežky, plechy na pečenie alebo panvice).

RADA NA GRILOVANIE!

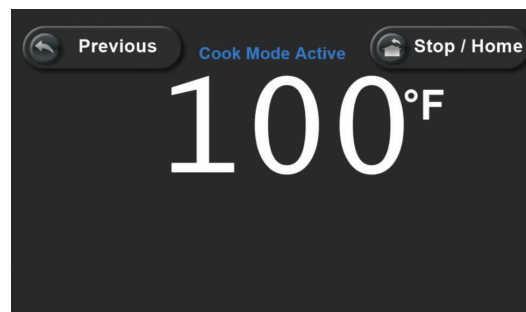
Použite teplomer na kontrolu vnútornej teploty mäsa, aby ste zabezpečili, že je správne uvarené.

Stránka súhrn

Keď je vybraná **stránka Súhrn**, obrazovka zobrazí súhrn aktuálneho režimu a teplotu sondy. (Obr. 6)

Túto stránku je možné odstrániť jednoduchým stlačením ľavého gombíka, čím sa vrátite do predchádzajúceho menu. Na zrušenie alebo návrat na **Úvodnú stránku** stlačte pravý gombík.

POZNÁMKA: Teploty sond je možné prezerat iba na obrazovke a nastaviť cez **Napoleon Home App**.



Obr. 6

APLIKÁCIE NAPOLEON HOME

Pristupujte k svojmu spotrebiču na diaľku stiahnutím **aplikácie Napoleon Home** z App Store® a Google Play Store® pre rozšírenie možností varenia.

Na prístup do aplikácie budete musieť vytvoriť účet podľa pokynov uvedených v aplikácii, pozrite si časť **Vytvorenie konta**.

Spárovaním spotrebiča s aplikáciou **aplikácie Napoleon Home** cez Wi-Fi získate možnosť:

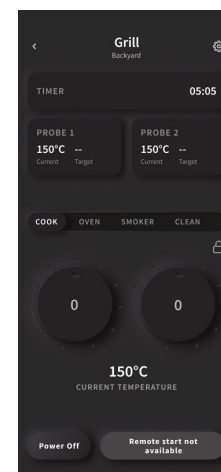
- Nastaviť teplotu spotrebiča.
- Pri pripojení sond(y) zvoliť cieľovú teplotu pre sondu(y).
- Nastaviť časovač.
- Prepnúť jednotky teploty medzi °F/°C.
- Zastaviť aktuálne aktívny režim.
- Vypnúť spotrebič.

Všetky upozornenia a alarmy sú odosielané cez aplikáciu, aby ste zostali v spojení počas prípravy vašich obľúbených receptov.

POZNÁMKA: Prepínanie medzi režimami alebo ich spúšťanie v aplikácii nie je možné.

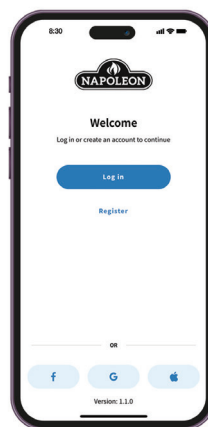


Scan this QR code for direct access to the **Napoleon Home App** website.

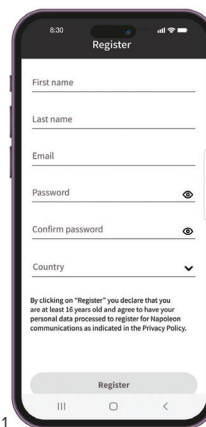


Vytvorenie konta

1. Zaregistrujte si účet v **aplikácii Napoleon Home** ALEBO sa prihláste pomocou údajov svojho účtu na Facebooku, Googli alebo Apple. (Obr. 1)
2. Prijmite povolenia.
3. Zadajte svoje údaje a vytvorte heslo pre účet. Vyberte krajinu, v ktorej sa zariadenie nachádza. (Obr. 2)
4. Informácie zadané v kroku 2 budú zaregistrované v **aplikácii Napoleon Home** a na zadanú e-mailovú adresu bude odoslané potvrdenie. (Obr. 3)



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3

5. Otvorte emailovú schránku a vyberte potvrdzovací odkaz.

POZNÁMKA: Potvrdzovací odkaz musí byť otvorený na zariadení, na ktorom je nainštalovaná aplikácia **Napoleon Home**. (Obr. 4)

6. Ak nebola nájdená žiadna správa, kliknite na **Zaslať potvrdenie znova** a skontrolujte priečinok so spamom.

Pripojenie inteligentného zariadenia

Po vytvorení konta spárujte spotrebič s aplikáciou prostredníctvom Bluetooth a Wi-Fi podľa nasledujúcich krokov:

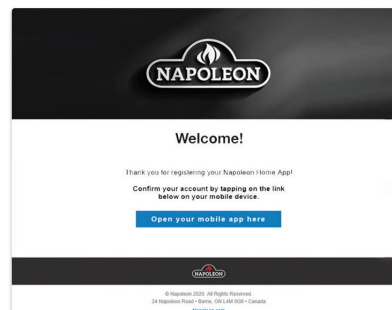
1. Uistite sa, že vaše zariadenie je zapnuté. (Obr. 5)
2. Stlačte a držte tlačidlo napájania po dobu 10 sekúnd.
3. Uvoľnite tlačidlo napájania, keď začne LED kontrolka blikať.
4. Vyberte možnosť **Pridať zariadenie**. (Obr. 6)
5. Prijmite povolenia. (Obr. 7)
6. Vyhľadajte zariadenia a vyberte zariadenie zo zoznamu. (Obr. 8)
7. Vyberte Wi-Fi sieť a zadajte svoje prihlasovacie údaje. (Obr. 9)
8. Zadajte vlastný názov pre svoje zariadenie alebo pokračujte s predvoleným názvom. (Obr. 10)
9. Ste teraz pripojení!

Nastavenia

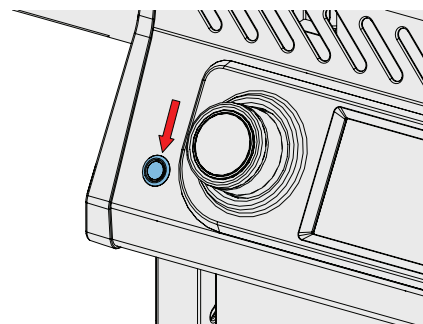
Ak chcete získať prístup k stránke Nastavenia, prejdite do pravého horného rohu a vyberte tento symbol:



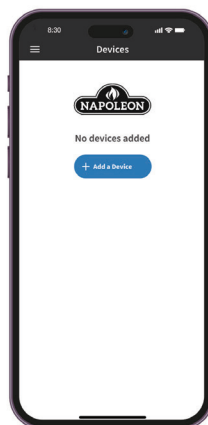
Prejdite nadol, aby ste získali možnosti na zmenu teploty z F° na C°. Ak chcete zmeniť názov zariadenia alebo jeho miestnosť/umiestnenie, prejdite nadol a vyberte **Upraviť nastavenia zariadenia**. (Obr. 11)



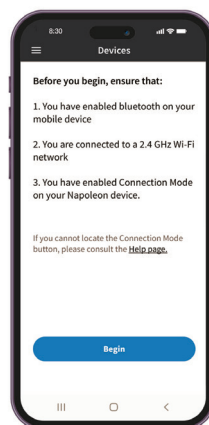
Obr. 4



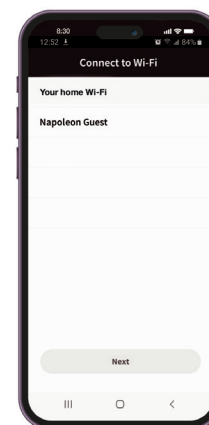
Obr. 5



Obr. 6



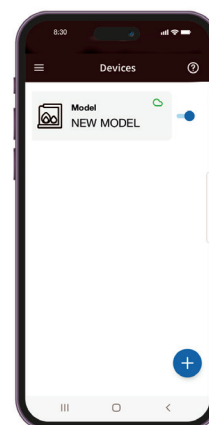
Obr. 7



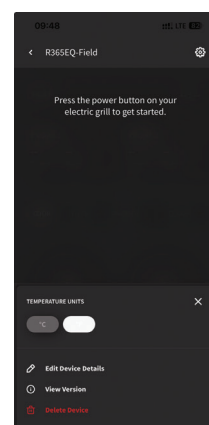
Obr. 8



Obr. 9



Obr. 10



Obr. 11

BUĎTE OPATRNÍ!



Veko grilu a celý spaľovací box môžu byť pri používaní veľmi horúce.

AKO POUŽÍVAŤ ROTISSERIE

Zostavenie vášho rotisserie kitu (ak ste si ho zakúpili)

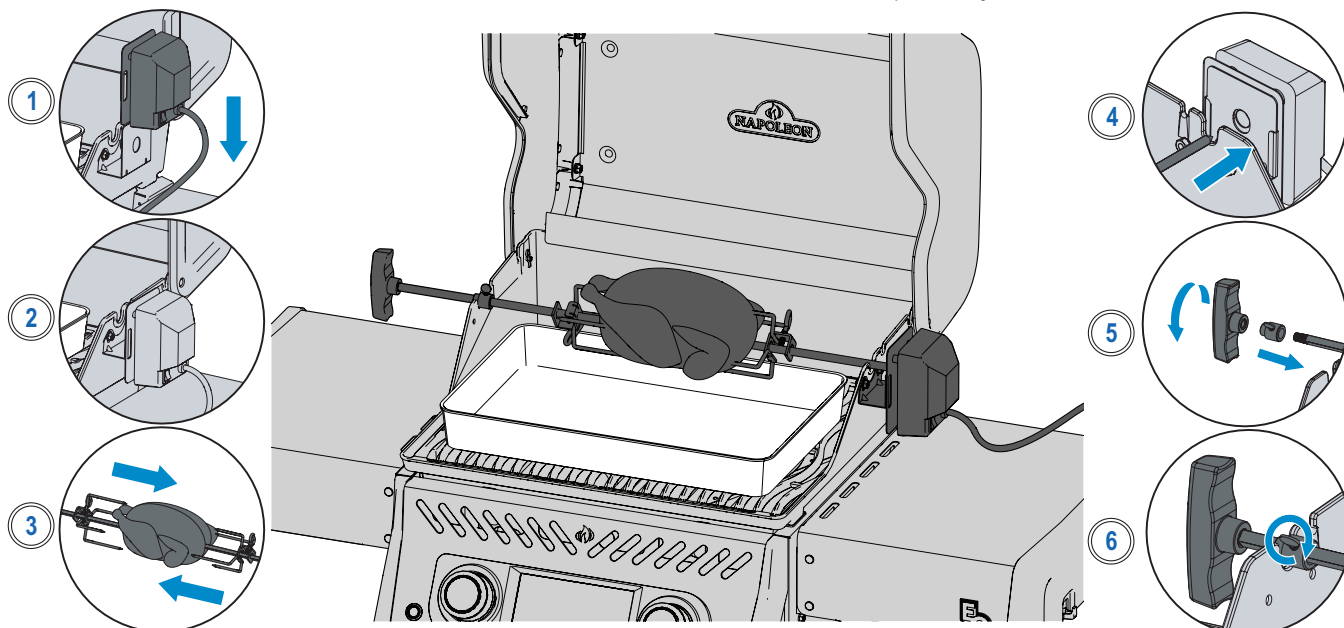
POZNÁMKA: Extrémne teplo poškodí ohrevnú mriežku. Pred inštalovaním rotisserie ju odstráňte.

1. Nainštalujte rotisserie motor na bočnú stranu zariadenia pomocou montážnych konzol. Niektoré modely majú predinštalované konzoly.
2. Po pripívení konzoly na zariadenie, nasuňte rotisserie motor na konzolu.
3. Prvú rotisserie vidlicu posuňte tesne za stred špízu a utiahnite na mieste. Navlečte mäso na špíz a zatlačte ho do vidlice. Posuňte druhú rotisserie vidlicu na opačný koniec špízu a zatlačte ju do mäsa, kým nebude pevne na mieste. Uťahnite vidlicu.

4. Opatrne vložte špicatý koniec špízu do rotisserie motora a opačný koniec položte na závesy. Ťažká strana mäsa sa prirodzene skloní, aby vyvážila záťaž.
5. Posuňte zarážku na špíz, kým neprejde dovnútra krytu. To zabezpečí pohyb špízu zo strany na stranu.
6. Uťahnite zarážku a rukoväť špízu. Položte kovovú misku pod mäso na zachytenie odkvapov.



DÔLEŽITÉ! Pri manipulácii s komponentmi zariadenia vždy používajte rukavice.



Tipy na používanie rotisserie:

- Prevádzajte horáky na vysoký výkon, kým mäso nezchadne. Potom znížte teplotu a nechajte poklop zatvorený.
- Použite teplomer na skontrolovanie vnútornej teploty mäsa.
- Pečienky a hydina by mali byť hnedé na povrchu a zostávať jemné vo vnútri.
- Použite odkvapkávacie a podlievacie prípravky omáčky.
- 3-kilogramové kura trvá približne 1 ½ hodiny na strednej až vysokej teplote.
- Dávajte pozor na kapacitu vášho rotisserie motora. Nikdy nepreťažujte zariadenie.
- Uistite sa, že vždy nastavíte rovnomerne vyvážené zaťaženie na rotisserie.

Ako variť viacero kurčiat:

1. Zaviažte alebo napichnite krídla na telo kurčiat.
2. Nasuňte rotisserie vidlicu na špízovú tyč.
3. Nasuňte prvé kurča na špízovú tyč, kým nebude držať na mieste pomocou rotisserie vidlice. Upevnite.
4. Nasuňte ďalšie 2 kurčatá na špízovú tyč tak, aby boli všetky kurčatá blízko seba.
5. Nasuňte druhú rotisserie vidlicu na špízovú tyč a zatlačte ju do kurčiat, kým všetky 3 kurčatá nebudú pevne stlačené spolu. Upevnite.

UPOZORNENIE! Po dokončení varenia rozoberte komponenty rotisserie, umyte ich v teplej mydlovej vode a uložte ich do interiéru.

UPOZORNENIE! Pri manipulácii s horúcimi komponentmi rotisserie použite rukavice odolné voči teplu.

UPOZORNENIE! Odpojte zástrčku rotisserie od zásuvky, keď gril nie je v používaní.



KONTROLNÝ ZOZNAM PRE GRILOVANIE

Odkážte na tento zoznam pri každom grilovaní

Prečítajte si používateľskú príručku

Uistite sa, že ste si prečítali používateľskú príručku a všetky bezpečnostné pokyny.

Vyčistite zásobník na tuk

Vždy vyčistite zásobník na tuk pred grilovaním, aby ste predišli požiarom a vzplanutiu plameňov.

Skontrolujte kábel

Uistite sa, že zariadenie je vypnuté a vychladnuté. Skontrolujte napájací kábel, či na ňom nie sú známky nadmerného opotrebovania alebo rezov. Ak je kábel poškodený, pred použitím ho nechajte vymeniť.

Predhrejte a vyčistite varné mriežky

Potrite varné mriežky rastlinným tukom a predhrejte spotrebič, aby ste odstránili nadbytočné zvyšky a zabránili lepeniu. Liatinové mriežky čistite mosadznou kefou a nerezové mriežky kefou z nehrdzavejúcej ocele. Pozrite si **Pokyny na čistenie**.

POZNÁMKA: Nerezové varné mriežky sú odolné voči korózii a vyžadujú menej údržby ako liatinové mriežky.

Pripravte si pracovnú plochu

Uistite sa, že všetko, čo potrebujete pri grilovaní, ako sú náradie, koreniny, omáčky a taniere, máte na dosah. Nenechávajte jedlo bez dozoru, inak sa môže spáliť.

Nehľadajte a otočte len raz

Snažte sa čo najmenej otvárať veko a nepozerať sa dovnútra, inak unikne teplo, čo ovplyvní teplotu a čas varenia. Potraviny otočte len raz, najmä steak a kuracie mäso.

Nechajte priestor

Nezabudnite nechať priestor na grile a medzi potravinami, aby ste mali miesto na presúvanie potravín, ak to bude potrebné.

Používajte teplotné sondy/teplomer

Používajte teplotné sondy alebo teplomer, aby ste zabezpečili dôkladné prepečenie jedla. Dodržiavajte príslušné teplotné smernice pre všetky druhy mäsa, najmä hydinu.

RADA NA GRILOVANIE!

Vždy pred varením predhrejte gril, aby ste spálili zvyšky a zabránili prilepeniu jedla na rošt.

RADA NA GRILOVANIE!

Inšpirujte sa na vytváranie lahodných jedál z receptov a techník grilovania na www.napoleon.com a v kuchárkach Napoleon.

ODPORÚČANIE OLEJOV A TUKOV!

- Olej z hroznových jadriek
- Slniečnicový olej
- Sójový olej
- Extra panenský olivový olej
- Repkový olej

Ak nie sú tieto oleje dostupné, vyberte olej alebo tuk s vysokým bodom zakúrenia. Nepoužívajte slané tuky, ako je maslo alebo margarín.








AKO DOCHUTIŤ VARNÉ MRIEŽKY Z LIATINY

Tento postup **MUSÍ** byť vykonaný pred prvým použitím a opakovaný každé 3-4 použitia, aby mriežky vyzerali ako nové.

1. Odstráňte liatinové mriežky z prístroja.
2. Umyte mriežky teplou mydlovou vodou a mäkkou handrou. Opatrne osušte a nechajte mriežky úplne vyschnúť.
3. Naneste tuk/olej rovnomerne pomocou silikónového štetca na obe strany.
4. Znovu nainštalujte varné mriežky.
5. Predhrejte prístroj na 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Varte 30 minút.
7. Naneste druhú rovnomernú vrstvu tuku/oleja na varné mriežky a pokračujte vo varení ďalších 30 minút.
8. Mriežky sú teraz ochutené.

POZNÁMKA: Ak sa na liatinových mriežkach vytvorila hrdza, odstráňte ju pomocou čistiackej podložky alebo mosadznej kefy a zopakujte proces ochucovania.

Sprievodca grilovaním

JEDLO	NASTAVENIE OVLÁDACIEHO GOMBÍKA / REŽIM	ČAS VARENIA	NÁVRHY
 Steak Hrúbka 1 palec (2,54 cm)	VYSOKÁ – 2 minúty na každej strane. MÓD - Varenie	Mäkké – 4 minúty	Požadujte mramorovanie tuku v mäse. Tuk je prirodzený zmäkčovač a udržiava mäso šťavnaté.
	VYSOKÁ na STREDNÚ – Vysoká teplota 2 minúty na každej strane, potom prepnúť na strednú teplotu. MÓD - Varenie	Stredne prepečené – 6 minút Dobre vykonané - 8 minút	
 Hamburger Hrúbka ½ palca (1,27 cm)	VYSOKÁ – 2 minúty na každej strane. MÓD - Varenie	Mäkké – 4 minúty	Udržujte rovnakú hrúbku všetkých hamburgerov pre rovnaký čas varenia. Hamburgerové placky s hrúbkou 2,54 cm alebo viac by mali byť grilované pomocou nepriameho tepla.
	VYSOKÁ – 2 ½ minúty na každej strane. MÓD - Varenie	Stredne prepečené – 5 minút	
	VYSOKÁ – 3 minúty na každej strane. MÓD - Varenie	Dobre vykonané – 6 minút	
 Kuracie mäso	VYSOKÁ, STREDNÁ, NÍZKA – 2 minúty na každej strane, potom prepnúť na strednú-nízkú až nízku teplotu. MÓD - Režim pečenia pre celé kurčatá. Režim varenia pre grilované kúsky kurčatá.	20 – 25 minút	Prekrájajte kĺb spájajúci stehno a nohu do hĺbky ¾, aby mäso ležalo rovnomerne na horáku a varilo sa rovnomerne.
 Bravčové karé	STREDNÁ MÓD - Udiareň	6 minút na každej strane	Vyberte hrubé kusy mäsa pre mäkkšie výsledky. Odstráňte prebytočný tuk.
 Rebrá	VYSOKÁ na NÍZKA – Vysoká teplota 5 minút, potom nízka, kým nie je hotovo. MÓD - Udiareň	20 minút na každej strane, často otáčajte	Vyberte chudé mäso na rebrách. Grilujte, kým sa mäso ľahko neoddelí od kosti.
 Jahňacie kotlety	VYSOKÁ na STREDNÚ – Vysoká teplota 5 minút, potom stredná, kým nie je hotovo. MÓD - Udiareň	15 minút na každej strane	Pre jemnejšie mäso vyberte hrubé kusy. Odrežte prebytočný tuk.
 Párok v rožku	STREDNÁ na NÍZKA MÓD - Varenie	4 – 6 minút	Vyberte väčšie párky a pred grilovaním ich narežte pozdĺžne.

Pokyny na čistenie

Funkcia spotrebiča: Čistiaci režim

Čistiaci režim spotrebiča umožňuje spálenie zvyškov jedla a striekancov pri extrémne vysokej teplote (750°F / 400°C).

1. Odstráňte všetku potravu alebo príslušenstvo zo spotrebiča.
2. Z **Úvodná stránka** vyberte možnosť **Čistiť**.
3. Pomocou posúvača nastavte časovač. Maximálny čas je 30 minút. (Obr. 1)
4. Stlačte pravý gombík alebo ťuknite na ikonu ŠTART na začatie čistiacej operácie.
5. Spotrebič sa automaticky vypne po dokončení operácie. Ak je zapnutá funkcia alarmu, spotrebič upozorní používateľa zvukom pípy po dokončení čistiaceho cyklu.
6. Očistite varné mriežky pomocou nerezovej kefy pre nerezové mriežky alebo mosadznej drôtovej kefy pre liatinové mriežky.

POZNÁMKA: Táto funkcia bude deaktivovaná, ak bude vybraný iný režim.

OPATRNE! Pred ručným čistením odpojte spotrebič. Nechajte vychladnúť pred odstránením alebo inštalovaním častí. (Obr. 2)



Prvé použitie

- Umývajte mriežky ručne s vodou a jemným umývacím prostriedkom, aby ste odstránili akékoľvek zvyšky z výrobného procesu. **NEUMÝVAJTE** v umývačke riadu. (Obr. 3)
- Dôkladne opláchnite horúcou vodou a úplne vysušte mäkkou handričkou, aby sa zabránilo vstupu vlhkosti do liatiny.
- Liatinové mriežky
- Vytrite do sucha svoje mriežky, aby ste pridali ochrannú vrstvu, ktorá zabráni korózii. Pozrite si tipy na grilovanie – **Ako ošetriť varné mriežky z liatiny.**

Nerezové mriežky (ak sú súčasťou vybavenia)

- Nerezové varné mriežky je možné čistiť predhriatím grilu a použitím drôtovej kefy na odstránenie zvyškov. (Obr. 4)
- Nerezové mriežky sa pri pravidelnom používaní trvalo zafarbia v dôsledku vysokých teplôt počas grilovania.

Elektrické horáky

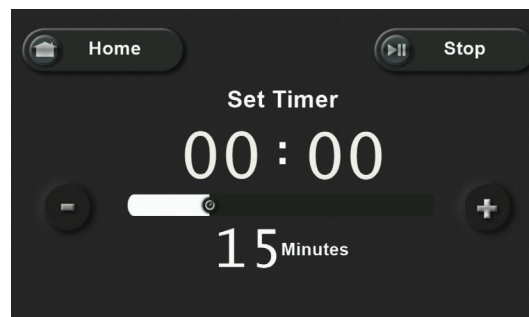


Dôležité! Na čistenie elektrických horákov nepoužívajte žiadny typ kefy. Štetiny môžu poškodiť elektrické horáky. Pre odstránenie nečistôt z elektrických horákov sa odkazuje na režim **Čistenia**, ktorý spáli všetky zvyšky. (Obr. 5)

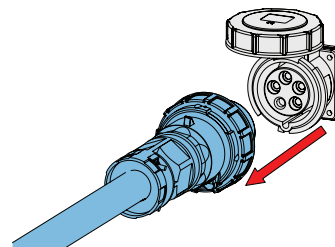
UPOZORNENIE! Neponárajte elektrické komponenty (napr. káble, zástrčky) do vody alebo iných kvapalín pri čistení.

UPOZORNENIE! Ručné čistenie sa má vykonávať iba vtedy, keď je spotrebič vychladený, aby sa predišlo možnosti popálenín.

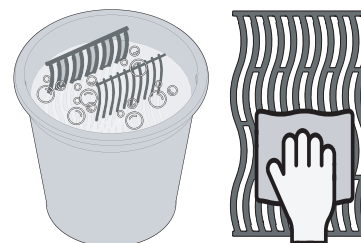
UPOZORNENIE! Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo oceľovú vlnu na žiadnych natieraných, porcelánových alebo nerezových častiach vášho spotrebiča, pretože by to mohlo poškriabať povrch.



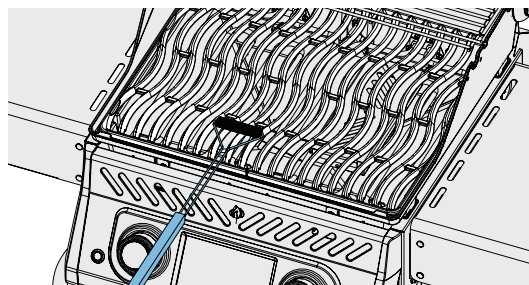
Obr. 1



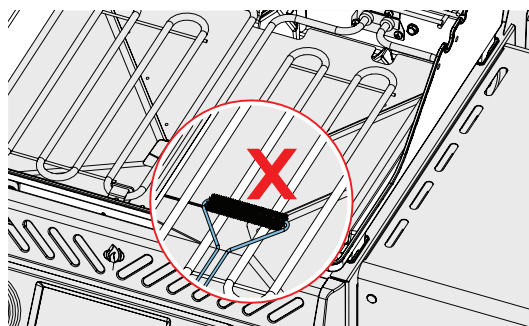
Obr. 2



Obr. 3



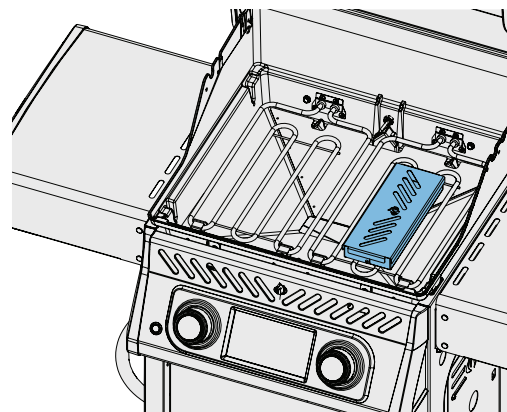
Obr. 4



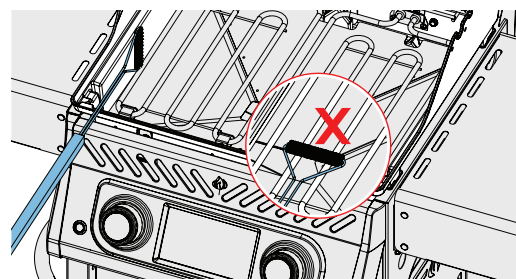
Obr. 5

Vo vnútri spotrebiča

1. Odstráňte box na údenie (ak sa používa) a umyte ho v teplej mydlovej vode. (Obr. 6)
2. Použite mäkkú mosadznú kefu na čistenie uvoľnených nečistôt. Vyčistite všetky nečistoty z vnútra spotrebiča a odložte ich do odnímateľnej odkapávacej misky. NIKDY nepoužívajte kefu na elektrické horáky. (Obr. 7)
3. Odstráňte spodnú podložku (zberač mastnoty z odkapávacej misky). Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky na čistenie porcelánovej spodnej podložky.
4. Pre odstránenie odolných škvŕn ponorte do mydlovej vody, aby ste uvoľnili nečistoty. Umyte pomocou neabrazívneho čistiaceho prostriedku a osušte čistou handrou.
5. Zabezpečte, aby bola grilovacia doska správne umiestnená pri opätovnej inštalácii.



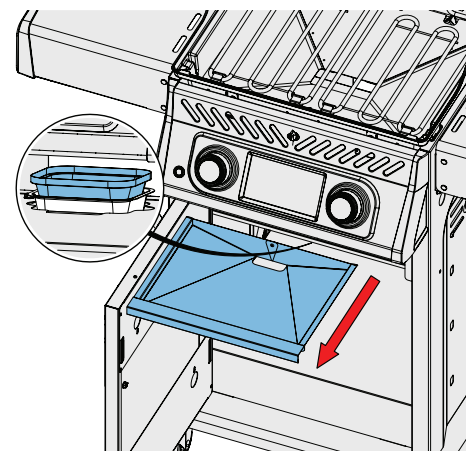
Obr. 6



Obr. 7

Panvica na odkapávanie

1. Vyberte panvicu na odkapávanie zo spotrebiča, aby ste mali prístup k jednorazovej miske na tuk alebo aby ste vyčistili panvicu na odkapávanie. (Obr. 8)
 2. Panvicu na odkapávanie vyčistite škrabkou alebo nožom na tmel.
 3. Jednorazovú misu na tuk vymeňte každé 2-4 týždne v závislosti od používania grilu (ak sa to uplatňuje).
- Čistite pravidelne, aby ste predišli hromadeniu tuku – približne po každých 4-5 použitíach. (Obr. 8)
 - Pre zásoby sa obráťte na svojho predajcu grilov Napoleon.



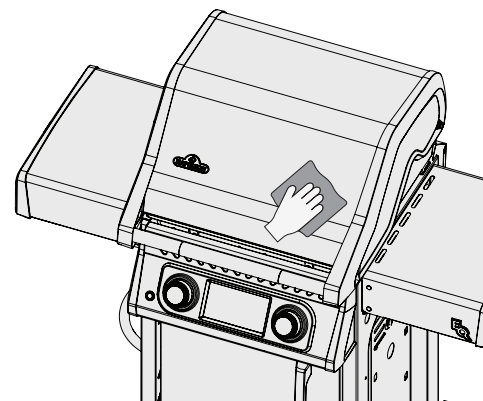
Obr. 8

Displej

1. Odpojte spotrebič.
2. Jemne utrite prach z povrchu displeja suchou, bezchlórovou mikrovláknovou utierkou. Odstráňte všetky štítky, ktoré môžu byť na utierke, aby ste predišli poškrabaniu displeja.
3. Pre tvrdé škvŕny jemne navlhčite mikrovláknovú utierku vodou a jemne utrite displej s čo najmenším tlakom.

Povrch vonkajšieho spotrebiča

- Používajte iba neabrazívne čistiace prostriedky. Abrazívne čistiace prostriedky alebo oceľová vlna môžu poškrabať povrch.
- Vždy utierajte v smere štruktúry materiálu. (Obr. 9)
- Zaobchádzajte opatrne s porcelánovými smaltovanými komponentmi.
- Povrch smaltu je sklenený a môže sa odlomiť, ak je udretý.
- Nerezové diely časom menia farbu pri zahriatí a nadobúdajú zlatý alebo hnedý odtieň. To je normálne a neovplyvní výkon spotrebiča.



Obr. 9

UPOZORNENIE! Pri čistení spotrebiča vždy noste ochranné rukavice a ochranné okuliare.

UPOZORNENIE! Parný čistič sa nesmie používať.

UPOZORNENIE! Nahromadený tuk predstavuje požiarné nebezpečenstvo. Pravidelne čistite tuk z celého zariadenia, vrátane misky na tuk, aby ste sa vyhli nahromadeniu a požiarom spôsobeným tukom.



Pokyny na údržbu

Odporúčania

Tento spotrebič by mal byť každý rok dôkladne skontrolovaný a servisovaný kvalifikovanou osobou.

- Vždy udržiavajte správny odstup od predmetov v blízkosti ventilov. Tým sa umožní únik horúceho vzduchu z spotrebiča a zabezpečí správnu funkciu vykurovacích prvkov.
- Nikdy neblokujte prietok ventilačného vzduchu.
- Spotrebič je určený na vonkajšie použitie v domácnosti.
- Udržujte spotrebič mimo korozívnych prostredí.
- Zakryte spotrebič, keď sa nepoužíva, aby sa predĺžila jeho životnosť.

NEHRDZAVEJÚCA OCEĽ V NÁROČNÝCH PROSTREDIACH

Nehrdzavejúca oceľ oxiduje alebo sa znečistí v prítomnosti chloridov a síranov, najmä v pobrežných oblastiach, teplých a vysoko vlhkých miestach a okolo bazénov a víriviek. Tieto škvrny vyzerajú ako hrdza, ale dajú sa ľahko odstrániť alebo im predísť. Umývajte nehrdzavejúce a chrómové povrchy každé 3-4 týždne. Čistite teplou mydlovou vodou.



DÔLEŽITÉ! Poškodenie spôsobené nedodržiavaním týchto pokynov NIE JE kryté zárukou na váš spotrebič.

Kroky na zabránenie poškodeniu elektrických horákov

1. Nikdy nehaste plameň alebo neovládajte plamene vodou.
2. Nedovoľte, aby studená voda (dážď, sprinkler, hadica atď.) prišla do kontaktu s horúcimi elektrickými horákmi. Okamžitá zmena teploty spôsobí prasknutie elektrického horáka.
3. Elektrický horák, ktorý sa namočí pred použitím, vytvorí paru pri neskoršom použití a vytvorí tlak, ktorý spôsobí prasknutie elektrického horáka.
4. Opakované namáčanie elektrického horáka môže spôsobiť jeho zväčšenie a roztiahnutie, čo vytvorí tlak, ktorý spôsobí prasknutie horáka a jeho nefunkčnosť.
5. Skontrolujte elektrický horák, či nie je nasiaknutý vodou, ak nájdete stojatú vodu v spotrebiči. Nepoužívajte, ak je mokrý. Nakloňte elektrický horák do vertikálnej polohy, kým sa nezastabilizuje, aby ste nechali odkvapkať nadbytočnú vodu.
6. Nedovoľte, aby tvrdé predmety narazili na elektrický horák. Buďte opatrní pri vkladaní alebo vyberaní varných mriežok a používaní príslušenstva.

Odsávanie teplého vzduchu

Teplý vzduch musí mať spôsob, ako uniknúť zo spotrebiča, aby správne fungoval.



BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE!

Vždy nosite ochranné rukavice a bezpečnostné okuliare pri údržbe grilu.



CHCEME POMÔCŤ!

Napoleon je tu, aby zabezpečil, že váš zážitok z grilovania bude nezabudnuteľný. Kontaktujte nás, ak potrebujete ďalšiu pomoc.

UPOZORNENIE! Nečistite spotrebič striekaním vody.

UPOZORNENIE! Pred údržbou vypnite elektrické horáky a odpojte zariadenie.

UPOZORNENIE! Údržba by sa mala vykonávať iba vtedy, keď je spotrebič vychladený, aby sa predišlo možnosti popálenín.



Odstraňovanie problémov

Problémy s aktivovaním elektrických horákov a s ohrevom

- Prístroj sa nezapne.
- Hlavný teplotný senzor nefunguje.
- Kúriaci prvok nefunguje.
- Ovládacie gombíky nereagujú.

Možné príčiny	Riešenie
Výpadok prúdu.	Uistite sa, že prístroj je pripojený k elektrickému prúdu.
Vypnutý istič na zariadení alebo zásuvke.	Resetujte istič na ovládacom paneli.
Napájanie nie je správne pripojené.	Uistite sa, že zástrčka je správne pripojená.
Porucha komponentu.	Kontaktujte svojho predajcu alebo zákaznícku podporu.
Žiadne napájanie do spotrebiča.	Uistite sa, že prístroj je napájaný.
Chyba pripojenia teplotného senzora.	Skontrolujte drôt termopáru na problém s kontinuitou. Pozrite si Náhradné diely . Kontaktujte svojho predajcu alebo zákaznícku podporu.
Zariadenie sa vyplo z dôvodu prehriatia.	Nechajte prístroj vychladnúť a skúste to znova. Pozrite si Pokyny na grilovanie . DÔLEŽITÉ! Uistite sa, že v prístroji nie je nahromadený tuk, aby ste predišli jeho hromadeniu a požiarom spôsobeným tukom. Pozrite si Pokyny na čistenie . Kontaktujte svojho predajcu alebo zákaznícku podporu.
Chybný prvok alebo pripojenie prvku.	Kontaktujte svojho predajcu alebo zákaznícku podporu.
Tlačidlá zablokované alebo poškodené.	Odstráňte ovládacie gombík a skontrolujte, či nie je poškodený. Pozrite si Náhradné diely .
Porucha ovládacieho panela.	Kontaktujte svojho predajcu alebo zákaznícku podporu.

Elektrické a pripojovacie problémy

- Sondy na teplotu nefungujú.
- Displej sa nezapne.
- Spotrebič sa náhle vypol.

Možné príčiny	Riešenie
Sondy nie sú správne pripojené.	Uistite sa, že sondy sú správne pripojené. Pozrite si Návod na montáž .
Sondy prekročili teplotný limit.	Odstráňte sondy z oblasti varenia, nechajte ich vychladnúť a skúste to znova.
Cieľová teplota nebola nastavená.	Uistite sa, že cieľová teplota je nastavená v aplikácii a upozornenia sú povolené na vašom telefóne. Pozrite si Nastavenia zariadenia .

Možné príčiny	Riešenie
Žiadne napájanie do spotrebiča.	Uistite sa, že prístroj je napájaný.
Chybný káblový zväzok.	Skontrolujte všetky viditeľné kabeľáže na vážne poškodenie. Pozrite si Náhradné diely .
Chybný displej alebo porucha komponentu.	Kontaktujte svojho predajcu alebo zákaznícku podporu. Skontrolujte, či je pripojenie uskutočnené cez aplikáciu na telefóne. Pozrite sa do aplikácie Napoleon Home . Ak je pripojenie úspešné, ale obrazovka zostáva vypnutá, ide o poruchu komponentu.
Ochrana pred prehriatím bola aktivovaná.	Znížte teplotu spotrebiča. Pozrite si Pokyny na grilovanie .
Automatické vypnutie bolo aktivované.	Skontrolujte čas vypnutia a upravte nastavenia pred dosiahnutím tohto času. Pozrite si Pokyny na grilovanie .
Výpadok napájania.	
Porucha IoT modulu.	Kontaktujte svojho predajcu alebo zákaznícku podporu.

Chyba aplikácie Napoleon Home

- Nemôžete pripojiť aplikáciu k zariadeniu.
- Nemôžete ovládať zariadenie pomocou aplikácie.
- Stratené pripojenie k zariadeniu.

Možné príčiny	Riešenie
Režim nebol spustený na zariadení.	Uistite sa, že režim je fyzicky spustený na spotrebiči. Pozrite si časť Prevádzkové režimy .
Žiadna kontrola aplikácie.	Skontrolujte svoje internetové pripojenie. Uistite sa, že zariadenie je dostatočne blízko k WI-FI modemu, a postupujte podľa krokov na spárovanie. Pozrite si časť Pripojenie inteligentného zariadenia .
Aplikácia je zastaraná.	Uistite sa, že máte aktualizovanú aplikáciu Napoleon Home . Pozrite si Nastavenia zariadenia .

Odlupujúca sa farba

- Farba sa zdá odlupovať vnútri vieka alebo krytu.

Možné príčiny	Riešenie
Nahromadenie tuku na vnútorných povrchoch.	Toto nie je vada. Povrch na veku a kryte je porcelánový alebo nerezový a neodlupuje sa. Odlepovanie je spôsobené stvrdnutým tukom, ktorý vyschne do šupín podobných farbe a odlupuje sa. Pravidelné čistenie tomu zabráni. Pozrite si Pokyny na čistenie .

CHCEME POMÔŤ!



Kontaktujte oddelenie
zákazníckych riešení
Napoleon pre
odporúčané náhradné
diely.
+31 345 588655.

Súlád

NÁZOV VÝROBKU	ČÍSLO MODELU	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Vyhlásenie FCC

Toto zariadenie spĺňa požiadavky Časti 15 pravidiel FCC. Prevádzka podlieha nasledujúcim dvom podmienkam:

1. - Zariadenie nesmie spôsobovať škodlivé rušenie.
2. - Zariadenie musí akceptovať akékoľvek prijaté rušenie, vrátane rušenia, ktoré môže spôsobiť nežiaduce fungovanie.

Toto zariadenie bolo testované a zistené, že spĺňa limity pre digitálne zariadenie triedy B podľa Časti 15 pravidiel FCC. Tieto limity sú navrhnuté tak, aby poskytovali primeranú ochranu proti škodlivému rušeniu v obytných inštaláciách. Toto zariadenie generuje, používa a môže vyžarovať rádiový frekvenčnú energiu, a ak nie je nainštalované a používané v súlade s pokynmi, môže spôsobiť škodlivé rušenie rádiový komunikácie. Neexistuje však žiadna záruka, že v konkrétnej inštalácii nedôjde k rušeniu.

Ak toto zariadenie spôsobuje škodlivé rušenie príjmu rádia alebo televízie, čo možno zistiť vypnutím a zapnutím zariadenia, používateľovi sa odporúča pokúsiť sa odstrániť

rušenie jedným alebo viacerými z nasledujúcich opatrení:

- Zmeňte smer alebo umiestnenie prijímacej antény.
- Zvýšte vzdialenosť medzi zariadením a prijímačom.
- Pripojte zariadenie do zásuvky na inom obvode, než je pripojený prijímač.
- Obráťte sa na predajcu alebo skúseného technika rádiového/televízneho príjmu o pomoc.

Zmeny alebo úpravy, ktoré nie sú výslovne schválené stranou zodpovednou za súlad, môžu zrušiť oprávnenie používateľa na prevádzkovanie zariadenia.

Vyhlásenie ISED

Toto zariadenie obsahuje vysielateľ(e)/prijímač(e) oslobodený(-é) od licencie, ktoré spĺňajú požiadavky na zariadenia oslobodené od licencie podľa normy RSS Inovácie, vedy a hospodárskeho rozvoja Kanady.

Prevádzka podlieha nasledujúcim dvom podmienkam:

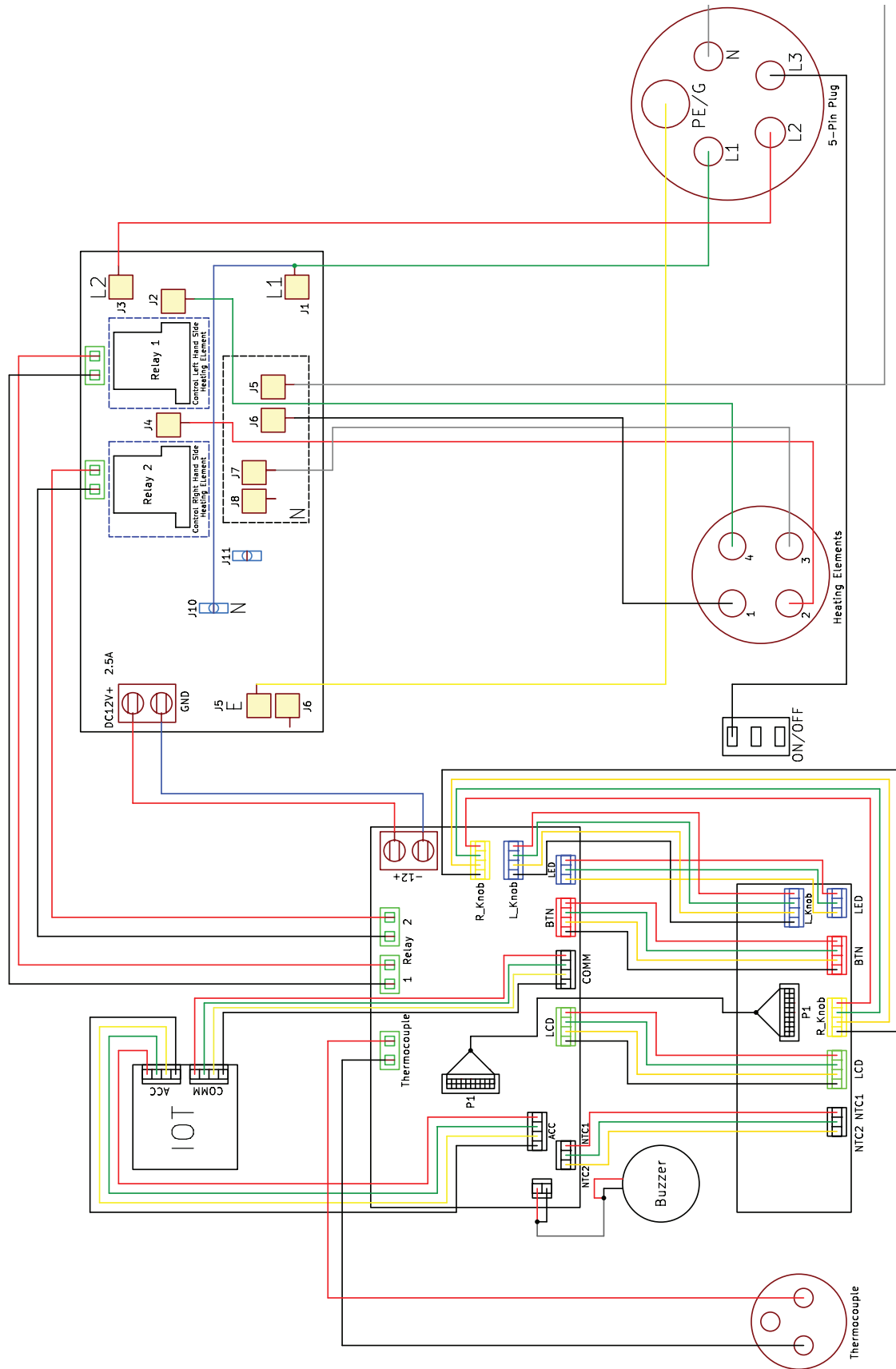
- Toto zariadenie nesmie spôsobovať rušenie.
- Toto zariadenie musí akceptovať akékoľvek rušenie, vrátane rušenia, ktoré môže spôsobiť nežiaducu činnosť zariadenia.

Digitálne zariadenie je v súlade s kanadskou normou CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Vyhlásenie o vystavení žiareniu

Na splnenie požiadaviek FCC na súlad s vystavením RF žiareniu sa tento povolený rozsah vzťahuje iba na mobilné konfigurácie. Antény použité pre tento vysielateľ musia byť nainštalované tak, aby zabezpečovali vzdialenosť aspoň 20 cm od všetkých osôb, a nesmú byť umiestnené spolu alebo fungovať v spojení s inou anténou alebo vysielateľom.

Elektrická schéma



NAPOLEON 15-ROČNÁ ZÁRUKA

Pre ROGUE® EQ™ 365

15-ročná obmedzená záruka na elektrické grily Napoleon.

Táto záruka platí v: Európskej únii, Švajčiarsku, Andorre, San Maríne, Nórsku, na Islande a v Lichtenštajnsku.

Právne nároky zákazníka v prípade závad v súlade s WKRL – (EÚ) 2019/711 nie sú touto zárukou ovplyvnené, obmedzené ani pozmenené. Výkon zákonných nárokov sa má uskutočniť bezplatne.

NAPOLEON ručí za to, že komponenty vášho nového produktu NAPOLEON budú bez chýb materiálu a spracovania od dátumu zakúpenia počas obdobia:



Kapota	15 rokov
Poklop z porcelánového smaltu	15 rokov
Hliníkové odliatky	15 rokov
Porcelánom smaltované liatinové mriežky na varenie	15 rokov
Elektrické komponenty	3 rokov
Všetky ostatné časti	15 rokov

ZÁRUČNÉ PODMIENKY A OBMEDZENIA

Spoločnosť NAPOLEON garantuje, že jeho produkty sú bez chýb, výhradne pôvodnému kupujúcemu, a to iba v prípade, ak sa nákup uskutočnil prostredníctvom oficiálneho predajcu NAPOLEON. Platia nasledujúce podmienky a obmedzenia:

Súčasná záruka výrobcu nie je za žiadnych okolností prenosná ani nie je možné predĺžiť ju žiadaným z našich zástupcov.

Gril musí nainštalovať licencovaný autorizovaný servisný technik alebo dodávateľ. Inštalácia sa musí vykonať v súlade s dodanými pokynmi na inštaláciu, ako aj so všetkými miestnymi a národnými stavebnými a požiarными predpismi.

Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na poškodenie spôsobené nesprávnou obsluhou, nedostatočnou údržbou, požiarom mastnoty, vystavením vplyvu životného prostredia, nehodami, úpravami, zneužitím alebo zanedbaním. Inštalácia náhradných dielov od iných výrobcov ruší platnosť tejto záruky. Na zmenu farby plastových prvkov v dôsledku použitia chemických čistiacich prostriedkov alebo vystavenia slnečnému žiareniu sa táto záruka nevzťahuje.

Táto záruka tiež vylučuje čokoľvek z nasledujúceho: škrabance, preliačiny, defekty laku, povlaky, korózia alebo zmena farby spôsobené vystavením teplu alebo abrazívnym a chemickým čistiacim prostriedkom, ako aj triesky na porcelánom potiahnutých častiach a akýchkoľvek komponentoch použitých pri inštalácii gril.

Ak sa súčasť v záručnej dobe poškodí natoľko, že sa stane nefunkčnou (v dôsledku hrdzavenia alebo prepálenia), zákazníkovi bude vydaný náhradný diel.

Po prvom roku má NAPOLEON v rámci tejto záruky (Obmedzená doživotná prezidentská záruka, 15-ročná obmedzená záruka, 10-ročná obmedzená záruka, 3-ročná obmedzená záruka) oprávnenie vzdať sa akejkoľvek záručnej povinnosti podľa vlastného uváženia vrátením peňazí pôvodnému kupujúcemu vo výške veľkoobchodnej ceny príslušných chybných záručných

dielov.

Spoločnosť NAPOLEON nenesie žiadnu zodpovednosť za akúkoľvek inštaláciu, pracovný čas ani iné náklady alebo výdavky spojené s opätovnou inštaláciou záručného dielu. Náklady tohto druhu nie sú kryté súčasnou zárukou.

Bez ohľadu na akékoľvek predpisy v rámci tejto záruky (Obmedzená doživotná prezidentská záruka, 15-ročná obmedzená záruka, 10-ročná obmedzená záruka, 3-ročná obmedzená záruka) je zodpovednosť spoločnosti NAPOLEON v rámci tejto záruky definovaná vyššie a nevzťahuje sa v žiadnom prípade na žiadne náhodné, následné ani nepriame poškodenie.

Táto záruka definuje povinnosti a zodpovednosť spoločnosti NAPOLEON v súvislosti s plynovým grilom NAPOLEON. Spoločnosť NAPOLEON nepreberá žiadnu ďalšiu zodpovednosť v súvislosti s predajom tohto produktu, ani neopravňuje žiadnu tretiu stranu, aby prevzala akúkoľvek inú zodpovednosť v jeho mene.

Spoločnosť NAPOLEON nepreberá žiadnu zodpovednosť za: prehriatie, uhasenie plameňa vplyvom prostredia, ako je silný vietor alebo nedostatočné vetranie.

Spoločnosť NAPOLEON nepreberá zodpovednosť za poškodenie grilu vplyvom počasia, krupobitím, hrubým zaobchádzaním, agresívnymi chemikáliami alebo čistiacimi prostriedkami.

K reklamácii je potrebné priložiť doklad o kúpe alebo jeho kópiu s uvedením sériového čísla a čísla modelu.

Spoločnosť NAPOLEON si vyhradzuje právo nechať produkt alebo jeho časť skontrolovať jedným z jeho zástupcov pred splnením akejkoľvek záručnej povinnosti.

Spoločnosť NAPOLEON nenesie náklady na dopravu, pracovný čas ani vývozné clá.

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



ROGUE® EQ

Upute za uporabu

REQ365

Uređaji prikazani u ovom priručniku mogu se razlikovati od kupljenog modela.

Želimo vaše povratne informacije!

Posjetite Napoleon.com da biste napisali recenziju.



Primijeni serijski broj



ČESTITAMO NA VAŠEM NAPOLEON ELEKTRIČNOM ROŠTILJU!

Upravo ste nadogradili svoju igru roštiljanja.

ŽELIMO DA VAŠE ISKUSTVO ROŠTILJANJA BUDE NEZABORAVNO I SIGURNO.

Pročitajte i slijedite ovaj korisnički priručnik prije korištenja vašeg roštilja kako biste izbjegli oštećenje imovine, osobne ozljede ili smrt.

Uklonite sav materijal za pakiranje, reklamne naljepnice i kartice iz uređaja prije uporabe.

VANJSKI ELEKTRIČNI ROŠTILJ. KORISTITE NA OTVORENOM U DOBRO PROVJETRENOM PROSTORU. NEMOJTE GA KORISTITI U ZGRADAMA, GARAŽAMA ILI U BILO KOJIM ZATVORENIM PROSTORIJAMA.

OPASNOST!

- POTENCIJALNA OPASNOST OD UDARA
- Samo za vanjsku upotrebu u kućanstvu.
- Pri korištenju električnih uređaja uvijek se trebaju pridržavati osnovnih sigurnosnih mjera kako bi se smanjio rizik od požara, strujnog udara, osobnih ozljeda i materijalne štete.



UPOZORENJE!

Pročitajte i slijedite sva upozorenja i upute prije rada s uređajem.

Ako se informacije u ovim uputama ne slijede točno, može doći do požara ili eksplozije i uzrokovati materijalnu štetu, tjelesne ozljede ili smrt.



OBAVIJEST ZA OVLAŠTENOG ELEKTRIČARA

Za stanove s naslijeđenim dvofaznim ožičenjem potreban je utikač od 32 A IEC 60309 (6h). Utikač koji se nalazi na kabelu za napajanje morat će se zamijeniti i upariti s odgovarajućom vanjskom utičnicom od 32 A. Obratite se prodavaču Napoleona za N370-10005052 32AMP komplet utikača. Ostavite ove upute vlasniku uređaja za buduću upotrebu.



Upozorite odrasle i djecu na opasnost od vrućih površinskih temperatura. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

OBAVIJEST ZA POTROŠAČE: Čuvajte ove upute za buduću upotrebu.

Dobrodošli u Napoleon!

SIGURNOST NA PRVOM MJESTU



UPOZORENJE! Opće informacije

Ovaj uređaj je u skladu s tehničkim standardima i sigurnosnim zahtjevima za električne uređaje.

Cjelokupnu električnu instalaciju MORA izvesti ovlašteni električar. Uređaj mora biti instaliran u skladu s lokalnim propisima.



UPOZORENJE! Električne mjere opreza

Ova jedinica koristi 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) utikač. Opasnost od strujnog udara. S ovim uređajem koristite samo zaštićeni strujni krug prekidača kvara na zemlji (GFCI).

UVIJEK provjerite je li električna utičnica koja se koristi prikladna za snagu uređaja. Snaga uređaja je 5,4 kW. Koristite samo odgovarajuću vanjsku utičnicu namijenjenu ovom uređaju.

Opskrba električnom energijom treba biti osigurana preko uređaja za zaostalu struju (RCD) čija nazivna zaostala struja ne prelazi 30 mA.

Uređaj treba spojiti na utičnicu koja ima kontakt za uzemljenje.

Sve električne kabele za napajanje držite dalje od vode, drugih tekućina ili zagrijanih površina. Nemojte koristiti uređaj ako su kabel, utikač ili bilo koje druge kritične komponente oštećeni ili ako je uređaj u kvaru.

Preporuča se da uređaj spojite izravno na ispravno uzemljenu utičnicu. Ako se koristi produžni kabel, on mora biti:

1. Ocijenjeno za vanjsku upotrebu.
2. Odgovarajuće ocijenjeno za kontinuirano napajanje od 16 A. I,
3. Što kraće.

Ne smiju se koristiti kućni produžni kabeli.



UPOZORENJE! Instalacija i montaža

Sastavite ovaj uređaj točno prema uputama u uputama za sastavljanje koje se nalaze u ovom priručniku. Ovaj uređaj nije namijenjen za ugradnju u ili na mobilne kućice, karavane ili čamce.

Ni pod kojim okolnostima nemojte modificirati ovaj uređaj.



UPOZORENJE! Operacija

Pročitajte ovaj cijeli korisnički priručnik prije uporabe ovog uređaja. NIKADA ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom kuhanja. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru masnoće vodom ili drugim tekućinama. UVIJEK neka ABC aparat za gašenje požara bude dostupan. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih dobili upute u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i ako razumiju uključene opasnosti.



UPOZORENJE! Skladištenje i neuporaba

Isključite uređaj iz utičnice kada se ne koristi. Držite utikač i kabel suhima. Ne ostavljajte aparat UKLJUČEN tijekom razdoblja nekorištenja. Držite uređaj u zatvorenom prostoru kada se ne koristi. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

SADRŽAJ

Dobrodošli u Napoleon!	99
Sigurnost na prvom mjestu	
Potpune značajke sustava	100
Početak rada	101
VAŽNE MJERE ZAŠTITE	
Rad	102
Pokretanje Vašeg uređaja	
Upute za roštiljanje	
Načini rada	
Postavke uređaja	
Aplikacija Napoleon Home	
Kako koristiti ražanj	
Kontrolni popis za iskustvo roštiljanja	
Kako pripremiti rešetke za kuhanje od lijevanog željeza	
Vodič za roštiljanje	112
Upute za čišćenje	113
Upute za održavanje	115
Nehrđajući u teškim uvjetima	
Rješavanje problema	116
Usklađenost	118
Električni dijagram	119
Jamstvo	120
Vodič za sastavljanje	241
Zamjenski dijelovi	246

Potpune značajke sustava

Kutija za dimljenje drvene sječke za poboljšanje okusa.

Iconic **WAVE**™ od lijevanog željeza Rešetke za kuhanje za one prepoznatljive tragove pečenja i ravnomjerno kuhanje.

Velika rešetka za zagrijavanje za povećanje površine za kuhanje.

Wi-Fi i Bluetooth® mogućnost upravljanja.

Kontrolne tipke plamenika.

ON/OFF prekidač.

2 temperaturne sonde.

Zaslon od 7 inča.

USB punjač.

Jednostavan pristup posudi za kapanje za učinkovito održavanje.

Izdržljivi električni plamenik za dugotrajnu kvalitetu.

Preklopne bočne police presvučene crnim prahom s integriranim kukama za alat.

Kabel za napajanje.

Kotačići za jednostavno zaključavanje sigurno zaključavaju uređaj na mjestu.



Uređaji prikazani u ovom priručniku za upotrebu mogu se razlikovati od modela koji ste kupili. Istaknuti model: REQ365

Početak rada

PROČITAJTE I SAČUVAJTE OVE UPUTE



OPASNOST / UPOZORENJE! Obavještava o opasnosti koja bi mogla rezultirati požarom, eksplozijom, smrću ili ozbiljnom tjelesnom ozljedom.



UPOZORENJE / OPREZ! Obavještava o opasnosti koja bi mogla rezultirati manjim fizičkim ozljedama ili oštećenjem imovine.



Nosite zaštitne rukavice.



Nosite zaštitne naočale.



OPREZ! Vruća površina. Površine označene ovim simbolom su vrlo vruće.



Važne informacije.



OPASNOST / UPOZORENJE! Opasnost od strujnog udara koja može dovesti do požara, eksplozije, smrti ili ozbiljne tjelesne ozljede.



OPASNOST! Odmah isključite napajanje i odspojite ga.

VAŽNE MJERE ZAŠTITE

- Nemojte koristiti uređaj ako je utičnica oštećena.
- Kabel za napajanje treba redovito provjeravati zbog znakova oštećenja, a uređaj se ne smije koristiti ako je kabel oštećen.
- Ako je kabel oštećen, treba ga zamijeniti ovlaštenu trgovac Napoleona, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Nemojte koristiti uređaj na kiši ili dok stojite u vodi.
- Nemojte koristiti uređaj unutar 3 m (10 stopa) od bazena, jezera ili druge vodene površine.
- Ne koristiti kao grijač.
- Područje oko uređaja treba biti čisto od zapaljivih tekućina i drugih zapaljivih materijala kao što su krpe, metle i papir; kao i otapala, tekućine za čišćenje i benzin.
- Posuda za mast mora biti na mjestu cijelo vrijeme dok uređaj radi.
- Kako biste izbjegli ozljede, koristite samo dodatke koje je posebno preporučio Napoleon.
- Ne podešavajte rešetke dok rade ili su vruće.
- Prije premještanja, čišćenja, servisiranja ili pohranjivanja roštilja ostavite uređaj i svu prikupljenu masnoću ili kapljice hrane da se ohlade.
- Nemojte koristiti uređaj u područjima s velikim prometom. Kabel mora biti postavljen tako da ga djeca ne povlače ili da predstavlja opasnost od spoticanja.
- Držite sve električne kablove podalje od svih zagrijanih površina.
- Kako biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte uranjati kabel ili utikač u vodu ili drugu tekućinu.
- Isključite kontrole prije nego što isključite utikač iz zidne utičnice.
- Ne dopustite da hladna voda (npr. kiša, prskalica, crijevo, visokotlačni perač) dođe u dodir sa zagrijanim roštiljem.
- Nikada ne pokrivajte više od 75% površine za kuhanje posuđem.
- Uvijek održavajte odgovarajući razmak od zapaljivih tvari 26" (660 mm) sa stražnje strane jedinice, 10" (254 mm) sa strane.
- Dodatni razmak od 24" (610 mm) preporučuje se u blizini vinilnih obloga ili staklenih ploča.
- Nemojte koristiti uređaj u svrhe koje nisu namijenjene. Gorivo, poput briketa od drvenog ugljena, ne smije se koristiti s ovim roštiljem.
- Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Treba paziti da ne dodirujete grijače elemente ili dijelove označene simbolom vruće površine.

PROČITAJTE I SAČUVAJTE OVE UPUTE

UPOZORENJE! Točno slijedite sve specifikacije i upute kako biste spriječili požar, oštećenje imovine, tjelesne ozljede ili smrt.

UPOZORENJE! Dostupni dijelovi mogu biti vrlo vrući. Držite malu djecu podalje.



Rad

POKRETANJE VAŠEG UREĐAJA

Je li to prvi put? Izvršite Burn-off

Pustite uređaj na visokoj temperaturi 30 minuta sa zatvorenim poklopcem. Normalno je da uređaj ispušta blagi miris kada se prvi put koristi.

To je uzrokovano **izgaranjem** unutarnjih boja i maziva korištenih u procesu proizvodnje i neće se ponoviti.

Rad uređaja

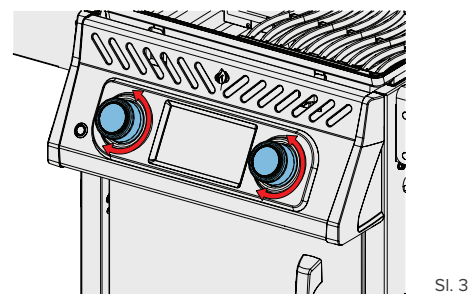
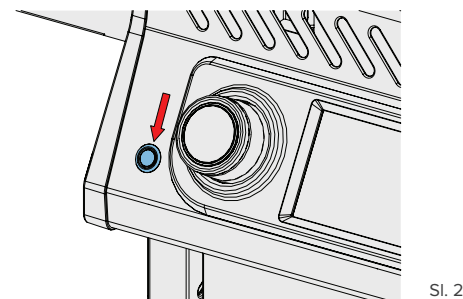
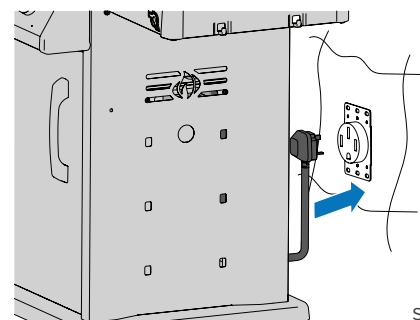
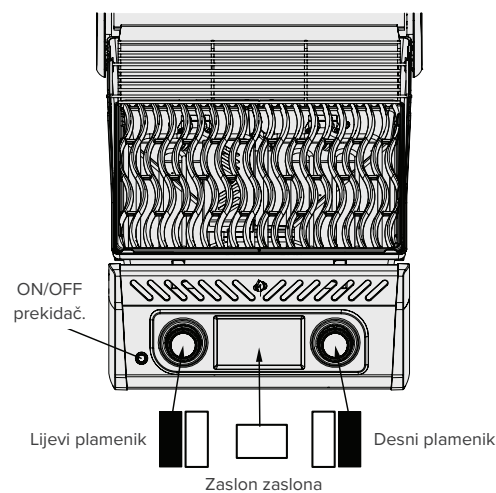
1. Uključite uređaj u električnu utičnicu. (Sl. 1)
2. Otvorite poklopac uređaja.
3. Gurnite **ON / OFF prekidač**. (Sl. 2)
4. Na **početnoj stranici** odaberite način rada pomoću dodirnog zaslona ili desne tipke. Vidjeti **Funkcije gumba**.
5. Korištenje gumba ili zaslona ovisno o načinima rada za podešavanje razine temperature plamenika. (Sl. 3)

BILJEŠKA: Svi načini rada moraju biti pokrenuti na uređaju.

Značajka uređaja: Tajmer za automatsko isključivanje

Kako biste bili bezbrižni i uštedjeli energiju, uređaj je opremljen timerom za automatsko isključivanje. U načinu **kuhanja** uređaj će se isključiti nakon 2-21 sata neaktivnosti, zadnja odabrana postavka topline odredit će duljinu vremena prije nego što se uređaj isključi.

SAŽETAK TOPLINE - NAČIN KUHANJA (LIJEVI I DESNI GUMB)	VRIJEME ISKLJUČIVANJA (SATI)
1 (NISKO)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (SREDNJE)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (VISOKO)	2



UPOZORENJE! Upravljajte uređajem na ravnoj i stabilnoj površini.

UPOZORENJE! Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke ili gumbе.

UPOZORENJE! Ne podešavajte rešetke za kuhanje dok je uređaj vruć ili radi.



UPUTE ZA ROŠTILJANJE

Upotreba lijevog i desnog električnog plamenika

- Zagrijte uređaj oko 20 minuta prije kuhanja. Uključite oba električna plamenika na visokoj razini sa zatvorenim poklopcem dok ne dosegnete najmanje 500°F (260°C).
- Rešetke za pečenje možete podmazati uljem prije prethodnog zagrijavanja kako biste smanjili lijepljenje pri pečenju nemasnog mesa na roštilju poput pilećih prsa ili svinjetine.
- Odrežite višak masnoće s mesa kako biste spriječili zapaljenje ili smanjite temperaturu uređaja.
- Hrana koja se kuha samo kratko vrijeme, poput ribe i povrća, može se peći na roštilju s otvorenim poklopcem.
- Pečenje na roštilju sa zatvorenim poklopcem osigurava više i postojane temperature koje ravnomjernije peku meso i mogu smanjiti vrijeme kuhanja.
- Hrana za koju je potrebno više od 30 minuta, poput pečenja, može se kuhati indirektno s električnim plamenikom. Pogledajte **Indirektno pečenje na žaru**.

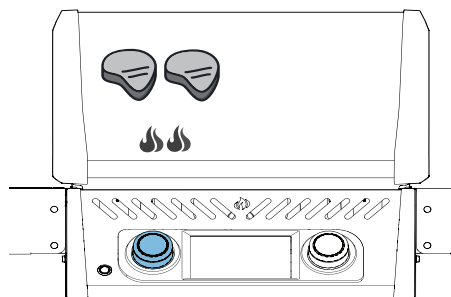
Izravno roštiljanje

Ova metoda se često koristi za pečenje ili hranu koja se kuha samo kratko vrijeme, kao što su hamburgeri, odresci, piletina ili povrće.

Stavite hranu na rešetke za kuhanje izravno na vatru. (sl. 1)

Prvo popržite meso kako biste uhvatili sok i okus.

Smanjite temperaturu roštilja kako biste dovršili kuhanje po želji.



Sl. 1

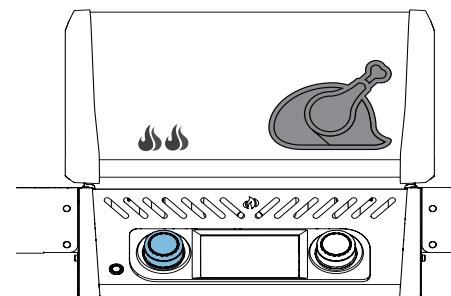
Indirektno roštiljanje

Ova metoda koristi niže temperature i cirkulira toplinu oko hrane kuhajući je polako i ravnomjerno. Koristite ovu metodu za kuhanje većih komada mesa ili hrane sklone zapaljivanju poput pečenja, piletine ili puretine.

Stavite hranu na plamenik koji je ISKLJUČEN, toplina sa suprotnog plamenika uključenog skuhat će hranu. (sl. 2)

Na **početnoj stranici** odaberite način **kuhanja**. Postavite željenu razinu.

Pečenje na roštilju na nižoj temperaturi i sporije vrijeme kuhanja rezultira mekšim mesom.



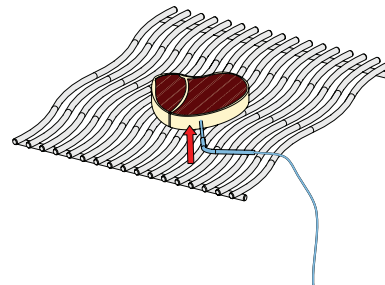
Sl. 2

Temperaturne sonde

Uređaj je opremljen s dvije temperaturne sonde koje se spajaju na donju stranu upravljačke ploče. Pogledajte **Vodič za sastavljanje**.

Prije kuhanja, umetnite vrhove sondi u najdeblji dio mesa, izbjegavajući kosti i masnoću kako biste dobili unutarnju temperaturu hrane. (sl. 3)

Čuvati unutra kada se ne koristi. Koristite samo temperaturne sonde preporučene za ovaj uređaj.



Sl. 3

UPOZORENJE! Drveni ugljen ili slična zapaljiva goriva ne smiju se koristiti s ovim uređajem.

UPOZORENJE! Ne ostavljajte hranu bez nadzora na električnom plameniku koji radi.

UPOZORENJE! Ne koristite ovaj uređaj ispod produženih tendi. Nepoštivanje ovih uputa može dovesti do požara ili osobne ozljede.



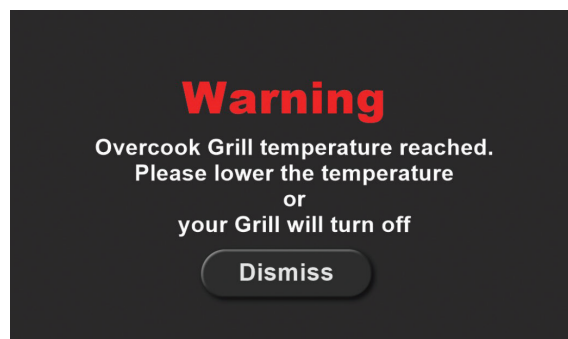
Temperatura prekuhavanja

Uređaj detektira prekomjerne temperature izvan uobičajenog ili preporučenog raspona kako bi se spriječilo prekuhavanje.

Ako temperatura uređaja prijeđe 850°F (455°C), na zaslonu će se prikazati obavijest upozorenja za korisnika. (Sl. 4)

Nakon pokretanja, operater će imati 10 sekundi da prihvati izjavu o upozorenju ili će se uređaj potpuno isključiti, prikazujući obavijest da je jedinica ISKLJUČENA i mora se ponovno pokrenuti za nastavak rada ako se želi.

BILJEŠKA: Uređaj će se isključiti ako temperatura prijeđe 900°F (485°C).



Sl. 4

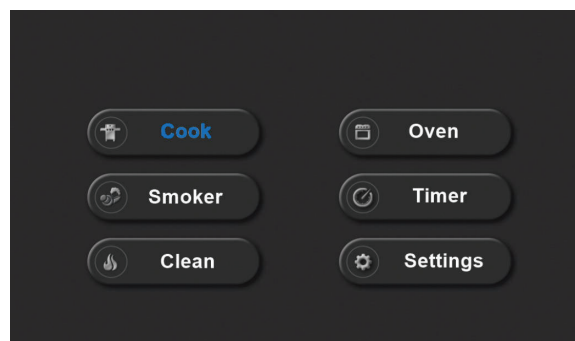
Početna stranica

The **Home stranica** navodi pregled svih načina rada, funkcija i postavki dostupnih operateru. (Sl. 5)

Okretanjem desnog gumba korisnik će moći provjeriti odabrani izbornik plavo označenim tekstom.

Za aktiviranje odabranog načina rada, funkcije ili postavke, korisnik mora pritisnuti desnu tipku.

BILJEŠKA: Za prebacivanje između načina rada morate se vratiti na **Home stranica** i odaberite željeni način, to će poništiti trenutni način.



Sl. 5

Funkcije gumba

	LIJEVI GUMB		DESNI GUMB	
	ROTIRATI	GURNUTI	ROTIRATI	GURNUTI
POČETNA STRANICA			Označava gumb/način plavom bojom za odabir.	Odabire/aktivira označeni gumb/način.
KUHATI	Podešava električni plamenik od 0 (Plamenik ISKLJUČEN) do 10 (VISOKO).	Vraća se na početnu stranicu.	Podešava desni električni plamenik od 0 (plamenik ISKLJUČEN) do 10 (VISOKO).	Stop.
PEĆNICA	-	Vraća se na početnu stranicu.	Podešava temperaturu.	Start/stop.
DIMLJENJA	Odaberite temperaturu od 200°F-280°F (100°C-140°C).	Vraća se na početnu stranicu.	Podesite razinu dima od ISKLJUČENO - NISKO - VISOKO.	Start/stop.
TIMER	Odaberite radno vrijeme od 0-9.	Otkazivanje načina rada Timer i povratak na početnu stranicu.	Odaberite minute od 0-59.	Pokreće se i vraća na početnu stranicu.
CLEAN	-	Vraća se na početnu stranicu.	Podesite duljinu vremena.	Start/stop.
POSTAVKE	-	Vraća se na početnu stranicu.	Kreće se kroz opciju i označava je.	Odabire označenu opciju.
SPAVATI	-	Povratak na prethodni aktivirani način rada.	-	Cponištava i odlazi na početnu stranicu.

UPOZORENJE! Nikada ne zagrijavajte neotvorenu staklenu ili metalnu posudu s hranom na uređaju. Nagomilani tlak može uzrokovati pucanje spremnika, što može rezultirati mogućim ozljedama i/ili oštećenjem uređaja.

UPOZORENJE! Redovito čistite masnoću iz cijelog uređaja, uključujući posudu za masnoću i unutrašnjost kuhanja, kako biste izbjegli naslage i požare masnoće.



NAČINI RADA

! **VAŽNO!** Prebacivanje između ili pokretanje načina rada u aplikaciji nije moguće.

Način kuhanja

Prilikom pokretanja u načinu **kuhanja**, početni položaj gumba na zaslonu bit će postavljen na 0. Temperatura se može podesiti pomoću zaslona ili gumba, okrenite desni i lijevi gumb od 0 (plamenik ISKLJUČEN) do 10 (VISOKA temperatura). Kada se odabere drugi način rada, položaj gumba vratit će se na 0. (Sl. 1)

Kako bi se spriječilo prekuhavanje, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena neaktivnosti i ako su oba gumba okrenuta. Pogledajte tablicu **vremenskog mjerača automatskog isključivanja**

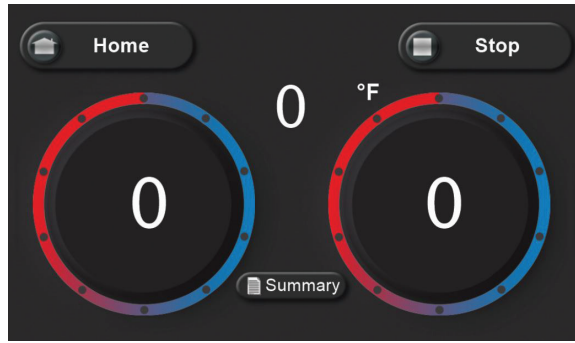
BILJEŠKA: Guranje desnog gumba neće poništiti način rada. Način će se promijeniti samo ako je odabran drugi način.

Način rada pećnice

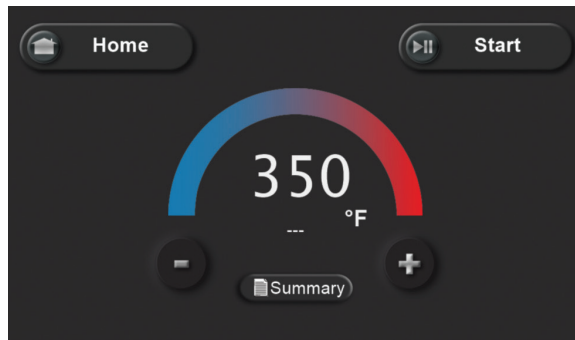
Kako biste proširili svestranost kuhanja, upotrijebite način **rada Pećnica** za rad vanjskog uređaja kao tradicionalne kuhinjske pećnice.

Raspon temperature tijekom rada u načinu **rada Pećnica** je 200°F do 500°F (100°C do 250°C). Temperatura se može podesiti u koracima od 10°F (5°C) pomoću desnog gumba. (Sl. 2)

Kako bi se spriječilo prekuhavanje, uređaj će se automatski isključiti nakon 5 sati neaktivnosti (bez promjena u postavkama).



Sl. 1



Sl. 2

Čisti način rada

Čist način je izvrsna metoda za čišćenje rešetki za kuhanje.

Kako biste podigli potrebe čišćenja i kuhanja, imat ćete mogućnost odabrati vremenski okvir između 10-30 minuta. Preporuča se odabrati 30 minuta kada radite u načinu **rada Clean** po prvi put.

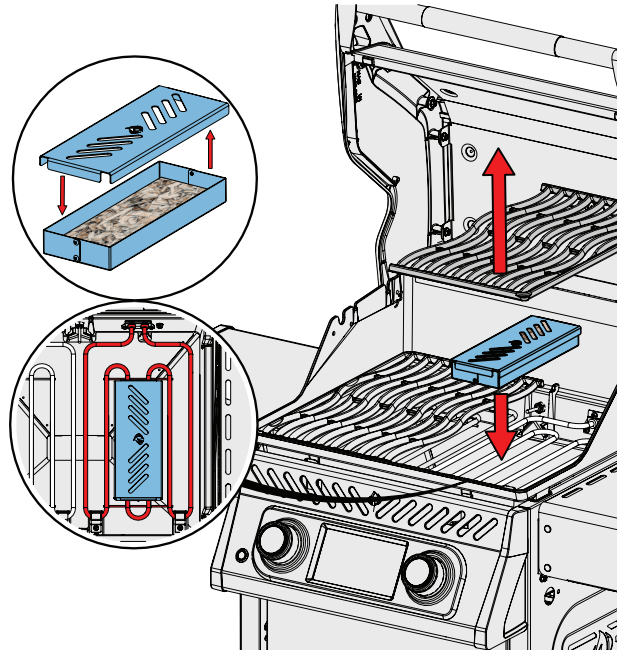
Tijekom ove operacije, uređaj će postići maksimalnu ulaznu snagu za odabrano vrijeme. Vidjeti **Upute za čišćenje**.

Način pušača

UPOZORENJE! Aparat je vruć kada se koristi. Uklonite rešetke koristeći rukavice otporne na toplinu ili kada se uređaj potpuno ohladi.



Uklonite rešetku za kuhanje i postavite kutiju za dimljenje izravno na desni električni plamenik. Stavite malu količinu drvene sječke u čvrsti dio posude za pušnicu, zatvorite poklopac kutije za pušnicu i vratite rešetku za kuhanje. (Sl. 3)



Sl. 3

UPOZORENJE! NIKADA ne pokušavajte otvoriti visokonaponski terminal. Ako to učinite, poništiti ćete jamstvo uređaja.

OPREZ! Opasnost od strujnog udara. Držite električni kabel za napajanje suhim i udaljenim od tla. Kako biste osigurali stalnu zaštitu od opasnosti od strujnog udara, spajajte samo na pravilno uzemljene utičnice. Servisiranje treba obavljati samo profesionalna osoba s aparatom isključenim iz strujnog kruga.



Odaberite željenu razinu dima: NISKO - VISOKO. (SI. 4)

Različite vrste drva (npr. jabuka, orah, hikori) daju različite okuse, a dolaze u više varijanti: komadići, iverje, prah ili peleti.

Tračak dima dovoljan je da vaša hrana dobije ugodan okus dima, pa pripazite na količinu korištenog drva.



VAŽNO! Previše dima može ostaviti čađave naslage neugodnog okusa na hrani.

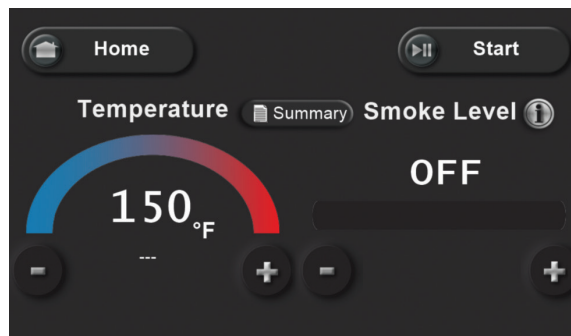
Kada je odabran način **rada za dimljenje** (NISKO ili VISOKO), oba plamenika će se uključiti punom snagom na 6 minuta kako bi zapalili izvor dima.

Lijevi električni plamenik koristi se za podešavanje temperature uređaja od 200°F do 280°F (100°C do 140°C). (SI. 4)

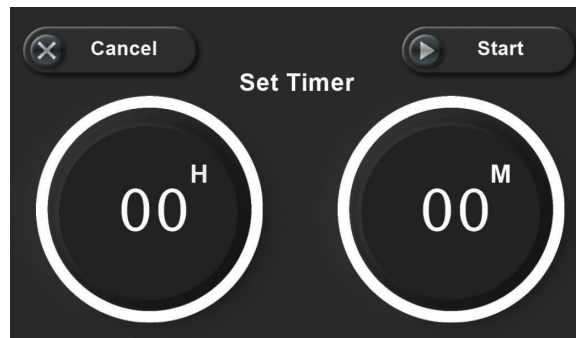
Za održavanje razine dima koristi se pravi električni plamenik, mogu se koristiti drva ili peleti.

Kako bi se spriječilo prekuhavanje, uređaj će se automatski isključiti nakon 10 sati neaktivnosti (bez promjena u postavkama).

BILJEŠKA: Temperatura se podešava u koracima od 10°F (5°C), zadana temperatura je 200°F (100°C).



SI. 4



SI. 5

Timer (štoperica)

Ova značajka NIJE povezana s načinom **kuhanja, pećnice ili dimljenja** i neće se poništiti ili otkazati ako je odabran neki drugi način rada. Tajmer se može podesiti u bilo kojem trenutku tijekom korištenja uređaja kako bi se zadovoljile potrebe kuhanja. (SI. 5)

Ova će značajka biti vidljiva samo ako je mjerač vremena aktiviran i poslat će obavijest kada završi.

BILJEŠKA: Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 10 sati. (Lijevi gumb: 9 sati + desni gumb: 59 min.)

Alarm

Ova značajka će emitirati zvuk alarma, obavještavajući korisnika kada je funkcija dovršena. Alarm uređaja oglasit će se kada se postigne zadana temperatura, zadani tajmer ili električna sonda za temperaturu.

Uređaj će također proizvesti zvuk alarma ako dosegne previsoke temperature.

PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

Namočite sječku prije kuhanja. Polako će gorjeti što povećava okus dima.

SIGURNOST NA PRVOM MJESTU!

U načinu Clean, površine mogu postati toplije nego inače, a djecu treba držati podalje.

UPOZORENJE! Koristite samo neobrađeno drvo ili drvo kupljeno od ovlaštenog Napoleon trgovca.

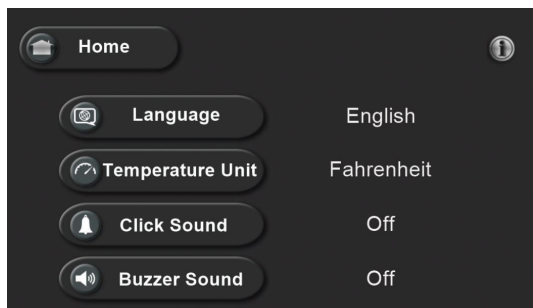
UPOZORENJE! Umak za roštilj i sol mogu biti korozivni i uzrokovat će brzo propadanje komponenti roštilja ako se ne čiste redovito.

UPOZORENJE! Izbjegavajte nezaštićeni kontakt s vrućim površinama.



POSTAVKE UREĐAJA

Stranica postavki



Kada su odabrane **Postavke**, korisnik može prilagoditi sljedeće:

- **Jezik** The korisnik može birati između 4 dostupna jezika: engleski, francuski, španjolski i njemački. (sl. 1)
- **Jedinica za temperaturu** Jedinica temperature može biti Fahrenheit ili Celsius. Zadana jedinica za temperaturu je Fahrenheit. (sl. 2)
- **Zvuk sustava** Uređaj će proizvesti zvuk klika za svaku radnju i odabir prilikom korištenja zaslona. Ovo se može postaviti na ON ili OFF. (sl. 3)
- **Zvuk zujalice** Zvuk zujalice se može čuti kada uređaj postigne zadanu temperaturu ili kada je tajmer završen. Zvučni signal može biti uključen ili isključen. (sl. 4)

BILJEŠKA: Glasnoća se ne može podešavati.

- **Pojedinosti o verziji softvera** Verzija softvera i DSN (Digitalni serijski broj) mogu se pronaći u ovom odjeljku. Idite na stranicu s postavkama i odaberite gumb Informacije za pregled pojedinosti softvera. (sl. 5)

• DSN

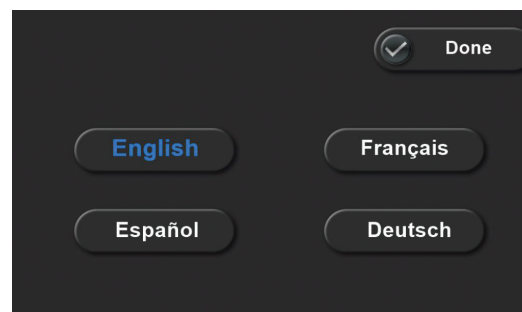
Digitalni serijski broj. Koristi se za identifikaciju jedinice prilikom povezivanja vaše mobilne aplikacije. Ovaj broj također može biti potreban ako zovete Napoleon korisničku podršku.

SIGURNOST NA PRVOM MJERU!

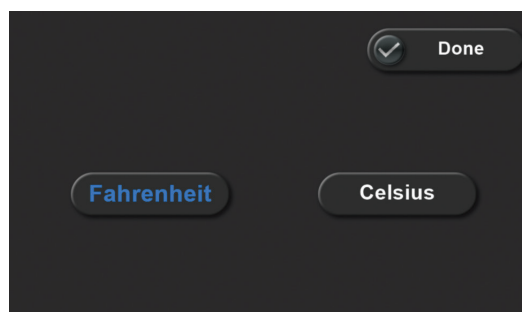
Nikada ne pokrivajte više od 75% površine plamenika za kuhanje posuđem (npr. rešetke, limovi za pečenje ili tave).

PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

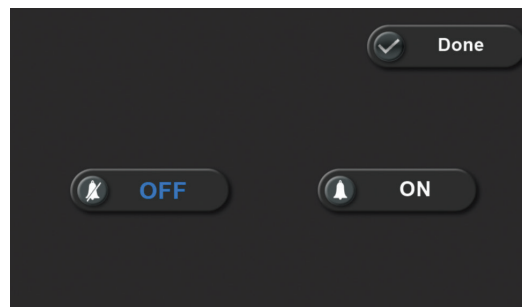
Pomoću termometra provjerite unutarnju temperaturu mesa kako biste bili sigurni da je savršeno pečeno.



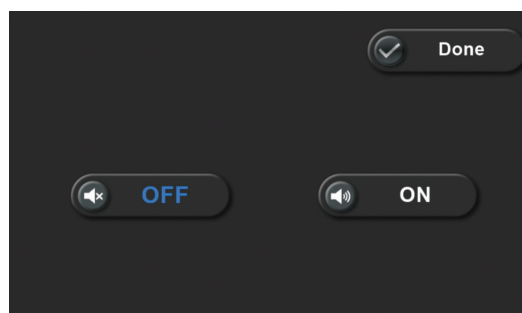
Sl. 1



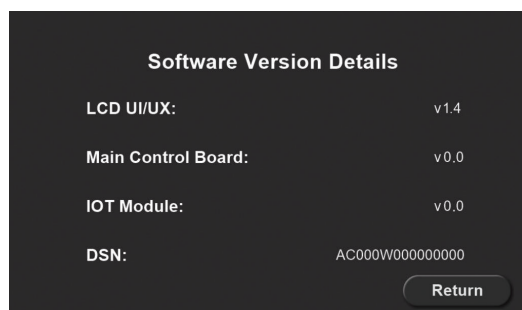
Sl. 2



Sl. 3



Sl. 4



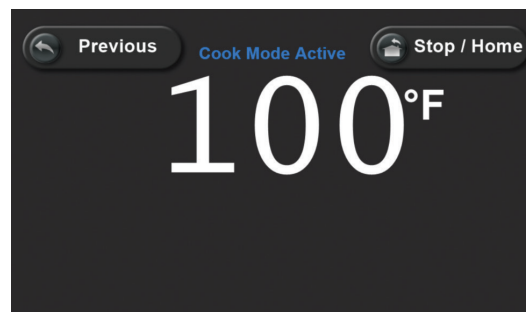
Sl. 5

Stranica sa sažetkom

Kada se odabere stranica **sa sažetkom**, ekran će prikazati sažetak trenutnog načina rada i temperaturu sonde. (Sl. 6)

Ovu stranicu možete ukloniti jednostavnim pritiskom na lijevu tipku za povratak na prethodni izbornik. Za otkazivanje ili idite na **Home Stranica** pritisnite desni gumb.

NAPOMENA: Temperature sonde mogu se vidjeti samo sa zaslona i postaviti iz **aplikacije Napoleon Home**.



Sl. 6

APLIKACIJA NAPOLEON HOME

Pristupite svom uređaju daljinski preuzimanjem **aplikacije Napoleon Home** iz App Store® i Google Play Store® kako biste proširili svoju svestranost kuhanja.

Kako biste pristupili aplikaciji, morat ćete stvoriti račun slijedeći upute navedene u aplikaciji, pogledajte **Izrada vašeg računa**.

Uparivanjem svog uređaja s **aplikacijom Napoleon Home** putem Wi-Fi mreže, imate mogućnost:

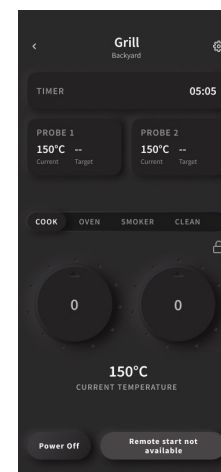
- Podesite temperaturu uređaja.
- Kada je sonda(e) spojena(e), odaberite ciljanu temperaturu za sondu(e).
- Postavite mjerač vremena.
- Prebacivanje između jedinica temperature F/C.
- Zaustavite trenutni aktivni način rada.
- Isključite uređaj.

Sve obavijesti i alarmi šalju se putem aplikacije kako biste ostali povezani dok pripremate omiljene recepte.

BILJEŠKA: Prebacivanje između ili pokretanje načina rada u aplikaciji nije moguće.

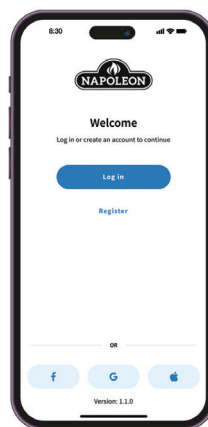


Skenirajte ovaj QR kod za izravan pristup web stranici aplikacije **Napoleon Home**

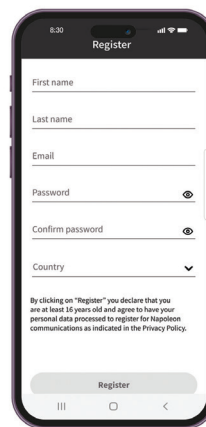


Izrada vašeg računa

1. Registrirajte račun s **aplikacijom Napoleon Home** ili se prijavite pomoću podataka o svom Facebook, Google ili Apple računu. (Sl. 1)
2. Prihvatite dopuštenja.
3. Unesite korisničke podatke i izradite lozinku za račun. Odaberite državu u kojoj se nalazi uređaj. (Sl. 2)
4. Podaci uneseni u 2. koraku bit će registrirani u **aplikaciji Napoleon Home** i potvrda će biti poslana na navedenu e-poštu. (Sl. 3)



Sl. 1



Sl. 2



Sl. 3

5. Otvorite inbox e-pošte i odaberite poveznicu za potvrdu.

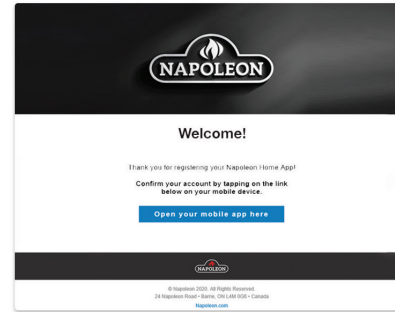
BILJEŠKA: Veza za potvrdu mora biti otvorena na uređaju koji je Aplikacija Napoleon Home je instaliran na. (SI. 4)

6. Ako nije pronađena e-pošta, kliknite **Ponovno pošalji vezu** za potvrdu i provjerite mapu bezvrijednog sadržaja.

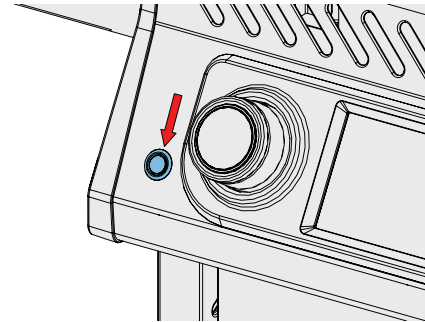
Povezivanje vašeg pametnog uređaja

Nakon što izradite svoj račun, uparite svoj uređaj s aplikacijom putem Bluetootha i Wi-Fi-ja slijedeći ove korake:

1. Provjerite je li vaš uređaj uključen. (SI. 5)
2. Pritisnite i držite tipku za napajanje 10 sekundi.
3. Otpustite tipku za napajanje kada LED lampica počne treperiti.
4. Odaberite Dodaj uređaj. (SI. 6)
5. Prihvatajte dopuštenja. (SI. 7)
6. Potražite uređaje i odaberite uređaj s popisa. (SI. 8)
7. Odaberite Wi-Fi mrežu i unesite svoje vjerodajnice. (SI. 9)
8. Unesite prilagođeni naziv za svoj uređaj ili nastavite sa navedenim zadanim imenom. (SI. 10)
9. Sada ste povezani!



SI. 4



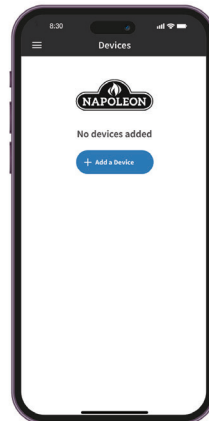
SI. 5

Postavke

Za pristup **stranici postavki** idite u gornji desni kut i odaberite ovaj simbol:



Pomaknite se prema dolje za pristup opcijama za prebacivanje s F° na C°. Da biste promijenili naziv svog uređaja ili njegovu sobu/lokaciju, pomaknite se prema dolje do **Uredite postavke uređaja**. (SI. 11)



SI. 6



SI. 7



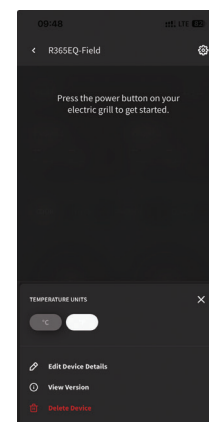
SI. 8



SI. 9



SI. 10



SI. 11

BUDITE OPREZNI!



Poklopac roštilja i cijelo ložište mogu postati vrlo vrući tijekom uporabe.

KAKO KORISTITI RAŽANJ

Sastavljanje kompleta ražnja (ako ste ga nabavili)

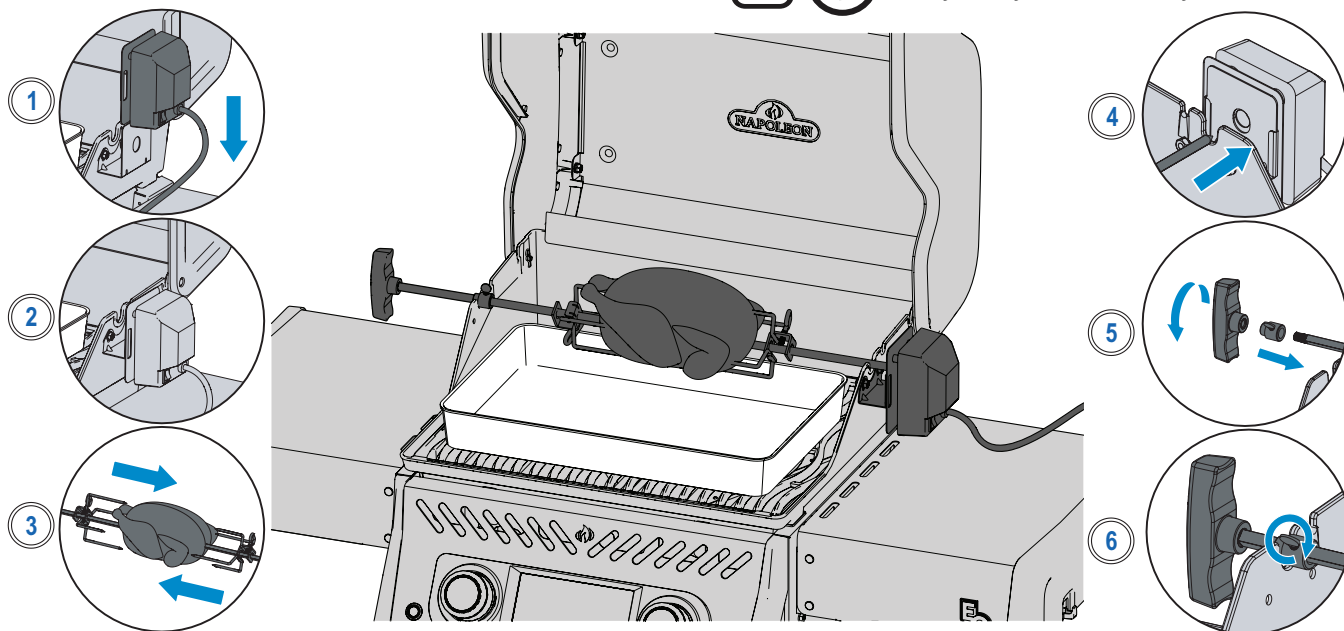
BILJEŠKA: Ekstremna vrućina oštetit će rešetku za grijanje. Uklonite ga prije postavljanja šipke za ražnju.

1. Ugradite motor rotisserie na bočnu stranu uređaja pomoću montažnog nosača. Neki modeli imaju već montirane nosače.
2. Nakon što ste držač pričvrstili na uređaj, gurnite motor ražnja na nosač.
3. Gurnite prvu vilicu za pečenje tik iza sredine šipke za ražnju i zategnite je na mjesto. Natakните meso na šipku za ražnju i gurnite meso u vilicu. Gurnite drugu vilicu za pečenje na suprotni kraj štapa za ražnju i gurnite vilicu u meso dok se ne učvrsti. Zategnite vilicu na mjesto.

4. Pažljivo umetnite šiljasti kraj šipke za ražnju u motor ražnja i postavite suprotni kraj preko vješalica. Teža strana mesa će prirodno visjeti kako bi se uravnotežio teret.
5. Gurnite zaustavnu čahuru na šipku za pljuvanje dok ne prođe unutarnju stranu nape. Ovo će osigurati bočno pomicanje šipke za ražnju.
6. Zategnite graničnu čahuru i ručku šipke za pljuvanje. Ispod mesa stavite metalnu posudu za skupljanje kapljica.



VAŽNO! Uvijek nosite rukavice kada rukujete dijelovima uređaja.



Savjeti o korištenju ražnja:

- Uključite plamenike na visoku razinu dok se meso ne upali smeđe boje. Zatim smanjite vatru držeći poklopac zatvorenim.
- Pomoću termometra provjerite unutarnju temperaturu mesa.
- Pečenje i perad trebaju biti smeđi izvana i ostati mekani iznutra.
- Upotrijebite kapljice za podlijevanje i pripremu umaka.
- Piletini od 3 funte potrebno je otprilike 1 i pol sat na srednjoj do visokoj temperaturi.
- Vodite računa o kapacitetu motora vašeg roštilja. Nikada nemojte preopteretiti svoju opremu.
- Pazite da uvijek postavite ravnomjerno izbalansirano opterećenje na vašem roštilju.

Kako kuhati više pilića

1. Zavežite ili nabodite krilca na tijelo pilića.
2. Gurnite vilicu za pečenje na šipku za ražnju.
3. Prvo pile navucite na šipku za ražanj dok ga vilica za pečenje ne drži na mjestu. Zategnite.
4. Navucite sljedeća 2 pileta na ražnju tako da svi pilići budu blizu jedno drugom.
5. Gurnite drugu vilicu za pečenje na ražnju i gurnite je u piletinu dok se sva 3 pileta čvrsto ne stisnu. Zategnite.

UPOZORENJE! Rastavite dijelove roštilja kada završite s kuhanjem, operite toplom vodom i sapunicom i pohranite u zatvorenom prostoru.

UPOZORENJE! Koristite rukavice za roštiljanje otporne na toplinu kada rukujete vrućim komponentama roštilja.

UPOZORENJE! Isključite utikač roštilja iz utičnice kada se roštilj ne koristi.



KONTROLNI POPIS ZA ISKUSTVO ROŠTILJANJA

Pogledajte ovaj popis svaki put kada roštiljate

Pročitajte korisnički priručnik

Svakako pročitajte korisnički priručnik i sve sigurnosne upute.

Očistite posudu za mast

Prije pečenja na roštilju uvijek očistite posudu za mast kako biste izbjegli požare i plamenove.

Provjerite kabel

Provjerite je li uređaj isključen i ohlađen. Provjerite ima li na kabelu za napajanje prekomjernih ogrebotina ili posjekotina. Zamijenite kabel za napajanje prije uporabe ako je oštećen.

Zagrijte i očistite rešetke

Rešetke premažite biljnom masnoćom i prethodno zagrijte svoj uređaj kako biste sagorjeli višak ostataka i spriječili lijepljenje. Očistite rešetke od lijevanog željeza četkom od mesingane žice, a rešetke od nehrđajućeg čelika četkom od nehrđajućeg čelika. Vidjeti **Upute za čišćenje**.

BILJEŠKA: Rešetke za kuhanje od nehrđajućeg čelika otporne su na koroziju i zahtijevaju manje održavanja od rešetki od lijevanog željeza.

Pripremno područje

Pobrinite se da sve što vam je potrebno tijekom pečenja na roštilju, kao što su pribor, začini, umaci i jela, bude na dohvata ruke. Ne ostavljajte hranu bez nadzora jer bi mogla zagorjeti.

Nemojte jednom zaviriti i okrenuti

Pokušajte ne otvarati poklopac i previše viriti, inače će toplina izaći i smanjiti temperaturu i vrijeme kuhanja. Okrenite hranu samo jednom, osobito odrezak i piletinu.

Ostavite prostor

Ostavite malo prostora na roštilju i između hrane, tako da imate mjesta za pomicanje hrane ako je potrebno.

Koristite temperaturne sonde/termometre

Upotrijebite temperaturne sonde ili termometar kako biste bili sigurni da je hrana temeljito kuhana. Pridržavajte se odgovarajućih temperaturnih smjernica za sve vrste mesa, osobito za perad.

PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

Prije kuhanja uvijek zagrijte roštilj kako biste sagorjeli ostatke i spriječili lijepljenje hrane za rešetku.

PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

Nadahnite se za stvaranje ukusnih jela prema receptima i tehnikama pečenja na roštilju www.napoleon.com i Napoleonove kuharice.

PRIJEDLOG ULJA I MASTI!

- Ulje sjemenki grožđa
- Suncokretovo ulje
- Sojino ulje
- Ekstra djevičansko maslinovo ulje
- Ulje kanole

Ako nije dostupno, odaberite ulje ili mast s visokom točkom dimljenja. Nemojte koristiti slane masnoće poput maslaca ili margarina.




KAKO PRIPREMITI REŠETKE ZA KUHANJE OD LIJEVANOG ŽELJEZA

Ovaj se postupak MORA provesti prije prve uporabe i ponoviti svaka 3-4 korištenja kako bi rešetke izgledale kao nove.

1. Uklonite rešetke od lijevanog željeza iz uređaja.
2. Operite rešetke toplom vodom i sapunicom i mekom krpom. Osušite tapkanjem i ostavite rešetke da se potpuno osuše.
3. Silikonskom četkom ravnomjerno nanesite mast/ulje s obje strane.
4. Ponovno postavite rešetke za kuhanje.
5. Zagrijte uređaj na 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Kuhajte 30 minuta.
7. Nanesite drugi ravnomjerni sloj masti/ulja na rešetke za pečenje i nastavite kuhati još 30 minuta.
8. Rešetke su sada pripravljene.

NAPOMENA: Ako se hrđa stvorila na rešetkama od lijevanog željeza, uklonite hrđu spužvicom za ribanje ili mesinganom četkom i ponovite postupak pripreme.

Vodič za roštiljanje

HRANA	POSTAVKA UPRAVLJAČKE TIPKE / NAČIN RADA	VRIJEME ZA KUHANJE	PRIJEDLOZI
 Odrezak debljine 1 inča (2,54 cm).	VISOKO – 2 minute sa svake strane. NAČIN - Kuhaj	Rijetko – 4 minute	Zatražite mramoriranu mast u komadu. Mast je prirodni omekšivač i održava meso sočnim.
	VISOKA do SREDNJA – Jaka temperatura 2 minute sa svake strane, a zatim uključite srednju temperaturu. NAČIN - Kuhaj	Srednje – 6 minuta	
		Bravo – 8 minuta	
 Hamburger ½ inča (1,27 cm) debljine	VISOKO – 2 minute sa svake strane. NAČIN - Kuhaj	Rijetko – 4 minute	Neka sve pljeskavice budu iste debljine za jednako vrijeme kuhanja. Pljeskavice debljine 1 inča ili više treba peći na žaru na neizravnoj toplini.
	VISOKO – 2 ½ minute sa svake strane. NAČIN - Kuhaj	Srednje – 5 minuta	
	VISOKO – 3 minute sa svake strane. NAČIN - Kuhaj	Bravo – 6 minuta	
 Piletina	JAKO, SREDNJE, NISKO – 2 minute sa svake strane, a zatim srednje-nisko do slabo. NAČIN - Način rada u pećnici za cijele piliće. Način kuhanja za komade piletine na žaru.	20 – 25 minuta	Zarežite spoj koji spaja but i batak na ¾ da bi meso ležalo ravno na plameniku i ravnomjerno se ispeklo.
 Svinjski odresci	SREDNJE NAČIN - Pušač	6 minuta sa svake strane	Odaberite deblje komade za mekše meso. Odrežite višak masnoće.
 Rebra	HIGH to LOW – Visoko 5 minuta, a zatim nisko dok ne završi. NAČIN - Pušač	20 minuta sa svake strane često okrećući	Birajte nemasna mesna rebarca. Pecite na roštilju dok se meso lako ne odvoji od kosti.
 Janjeći kotleti	VISOKO do SREDNJE – Visoko 5 minuta, a zatim Srednje do kraja. NAČIN - Pušač	15 minuta sa svake strane	Odaberite deblje komade za mekše meso. Odrežite višak masnoće.
 Hrenovke	SREDNJE do NISKO NAČIN - Kuhaj	4 – 6 minuta	Odaberite veće lopatice i uzdužno ih zarežite prije pečenja.

Upute za čišćenje

Značajka uređaja: Clean Mode

Način rada **Clean** uređaja omogućuje izgaranje prolivenog i prskanja od kuhanja s iznimno visokom temperaturom (750°F / 400°C).

1. Uklonite svu hranu ili pribor iz uređaja.
2. Na **početnoj stranici** odaberite **Očisti**.
3. Koristite klizač za podešavanje mjeraca vremena. Maksimalno vrijeme je 30 minuta. (Sl. 1)
4. Pritisnite desnu tipku ili dodirnite ikonu **START** za početak operacije **čišćenja**
5. Uređaj će se automatski isključiti nakon završetka postupka. Ako je značajka alarma uključena, uređaj će obavijestiti korisnika emitiranjem zvučnog signala nakon završetka ciklusa čišćenja.
6. Oribajte rešetke za kuhanje četkom od nehrđajućeg čelika za rešetke od nehrđajućeg čelika ili četkom od mesingane žice za rešetke od lijevanog željeza.

NAPOMENA: ova će značajka biti deaktivirana ako se odabere bilo koja druga postavka.

OPREZ! Prije ručnog čišćenja isključite uređaj iz struje. Ostavite da se ohladi prije uklanjanja ili postavljanja dijelova. (Sl. 2)



Prva upotreba

- Operite rešetke ručno vodom i blagim deterdžentom za suđe kako biste uklonili sve ostatke iz proizvodnog procesa. **NE** perite u perilici posuđa. (Sl. 3)
- Temeljito isperite vrućom vodom i potpuno osušite mekom krpom kako biste spriječili ulazak vlage u lijevano željezo.

Rešetke od lijevanog željeza

- Začinite svoje rešetke kako biste dodali zaštitni premaz za sprječavanje korozije. Pogledajte Savjeti za roštiljanje – **Kako pripremiti rešetke za kuhanje od lijevanog željeza.**

Rešetke od nehrđajućeg čelika (ako su u opremi)

- Rešetke za kuhanje od nehrđajućeg čelika možete očistiti prethodnim zagrijavanjem roštilja i žičanom četkom za uklanjanje ostataka. (Sl. 4)
- Rešetke od nehrđajućeg čelika trajno će promijeniti boju zbog redovite uporabe zbog visokih temperatura tijekom pečenja.

Električni plamenici

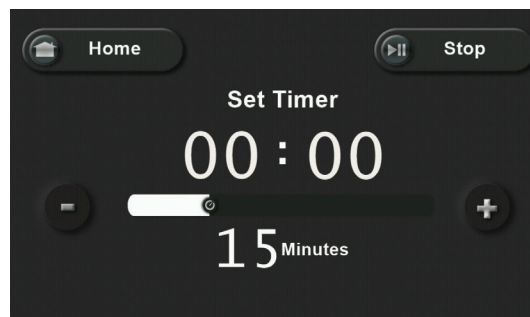


VAŽNO! Nemojte koristiti nikakvu vrstu četke za čišćenje električnih plamenika. Čekinje bi mogle oštetiti električne plamenike. Pogledajte način **čišćenja** kako biste spalili sve ostatke na električnim plamenicima. (Sl. 5)

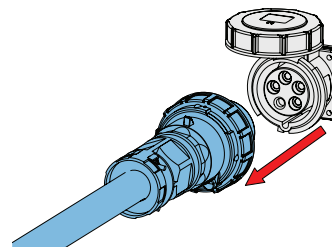
UPOZORENJE! Tijekom čišćenja nemojte uranjati električne komponente (npr. kabele, utikače) u vodu ili druge tekućine.

UPOZORENJE! Čišćenje ruku treba provoditi samo kada je uređaj ohlađen kako bi se izbjegla mogućnost opekline.

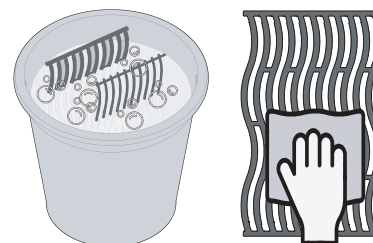
UPOZORENJE! Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili čeličnu vunu na obojenim, porculanskim ili nehrđajućim čeličnim dijelovima vašeg uređaja jer će izgubiti završni sloj.



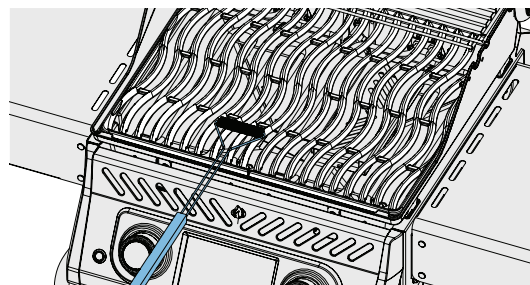
Sl. 1



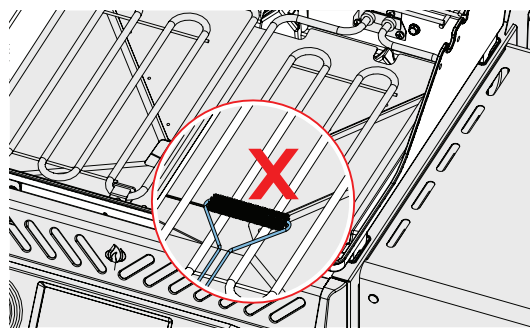
Sl. 2



Sl. 3



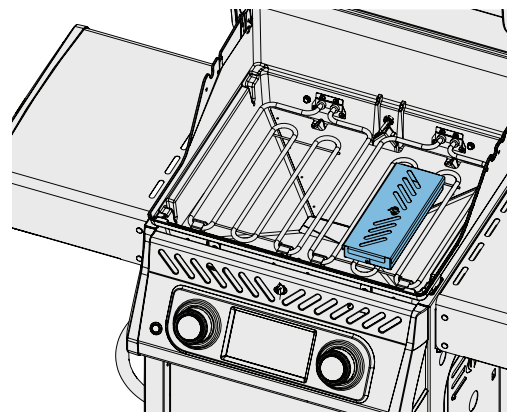
Sl. 4



Sl. 5

Unutar uređaja

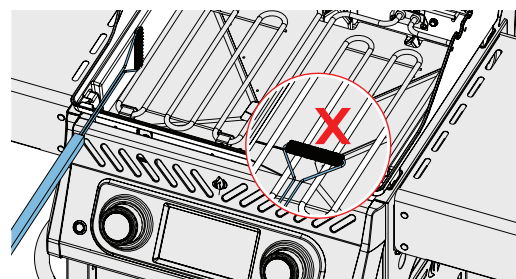
1. Uklonite kutiju za pušenje (ako je u upotrebi) i operite u toploj vodi sa sapunom. (Sl. 6)
2. Upotrijebite meku mesinganu žičanu četku za čišćenje labavih ostataka. Očistite sav otpad iz unutrašnjosti uređaja u uklonjivu posudu za skupljanje. **NEMOJTE** koristiti četku na električnim plamenicima. (Sl. 7)
3. Uklonite podlogu (hvatač masnoće posude). Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje porculanske podloge.
4. Za uklanjanje tvrdokornih mrlja, potopite ih u sapunastu vodu kako biste oslobodili prljavštinu. Očistite neabrazivnim sredstvom za čišćenje i osušite čistom krpom.
5. Provjerite je li ploča za roštilj ispravno postavljena kada je ponovno postavite.



Sl. 6

Posuda za skupljanje masnoće

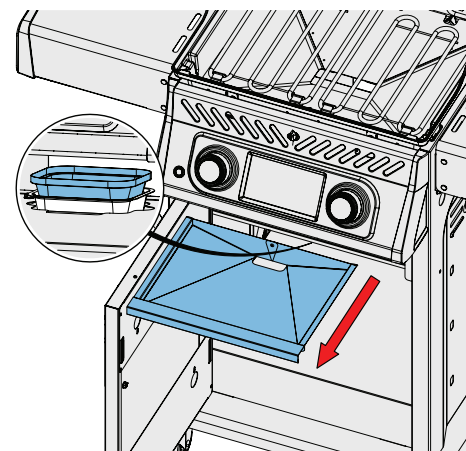
1. Izvucite pladanj za sakupljanje tekućine iz uređaja kako biste pristupili jednokratnoj posudi za masnoću ili očistili posudu za sakupljanje tekućine. (Sl. 8)
 2. Ostružite pladanj za kapanje nožem za kit ili strugalicom.
 3. Zamijenite jednokratnu posudu za mast svaka 2-4 tjedna, ovisno o korištenju roštilja (ako je primjenjivo).
- Čistite često kako biste izbjegli nakupljanje masnoće – otprilike svakih 4-5 uporaba. (Sl. 8)
 - Posavjetujte se s prodavačem Napoleon Grill za zalihe.



Sl. 7

Zaslon zaslona

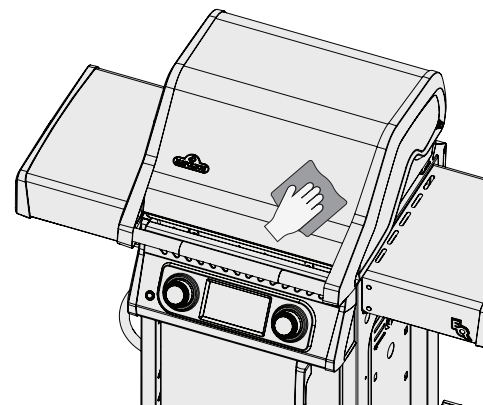
1. Isključite aparat iz struje.
2. Nježno obrišite prašinu s površine zaslona suhom krpom od mikrovlakana koja ne ostavlja dlačice. Uklonite sve oznake koje se mogu nalaziti na tkanini kako biste izbjegli grebanje zaslona.
3. Za oštra mjesta lagano navlažite krpom od mikrovlakana vodom i nježno obrišite zaslon sa što manjim pritiskom.



Sl. 8

Vanjska površina uređaja

- Koristite samo neabrazivno sredstvo za čišćenje. Abrazivna sredstva za čišćenje ili čelična vuna će izgubiti završni sloj.
- Uvijek brišite u smjeru zrna. (Sl. 9)
- Pažljivo rukujte komponentama porculanskog emajla.
- Zapečena emajlirana završna obrada je poput stakla i puknut će se ako se udari.
- Dijelovi od nehrđajućeg čelika mijenjaju boju tijekom vremena kada se zagriju i poprimit će zlatnu ili smeđu nijansu. To je normalno i neće utjecati na performanse uređaja.



Sl. 9

UPOZORENJE! Prilikom čišćenja uređaja uvijek nosite zaštitne rukavice i zaštitne naočale.

UPOZORENJE! Ne smije se koristiti parni čistač.

UPOZORENJE! Nakupljena mast je opasnost od požara. Redovito čistite masnoću iz cijele jedinice, uključujući posudu za mast, kako biste izbjegli naslage i požare masnoće.



Upute za održavanje

Preporuke

Ovaj uređaj treba jednom godišnje temeljito pregledati i servisirati kvalificirana servisna osoba.

- Uvijek održavajte odgovarajući razmak od objekata u blizini ventilacijskih otvora. To će omogućiti da vrući zrak izađe iz uređaja kako bi grijaći elementi ispravno radili.
- Nikada nemojte ometati protok ventilacijskog zraka.
- Aparat je namijenjen za vanjsku upotrebu u kućanstvu.
- Držite uređaj podalje od korozivnog okruženja.
- Pokrijte uređaj kada se ne koristi kako biste produljili njegov vijek trajanja.

NEHRĐAJUĆI U TEŠKIM UVJETIMA

Nehrđajući čelik oksidira ili ostavlja mrlje u prisutnosti klorida i sulfida, osobito u obalnim regijama, toplim i vrlo vlažnim područjima te oko bazena i vrućih kada. Ove mrlje izgledaju poput hrđe, ali se mogu lako ukloniti ili spriječiti. Operite nehrđajuće i kromirane površine svaka 3-4 tjedna. Očistite toplom vodom i sapunicom.



VAŽNO! Oštećenje uzrokovano nepoštivanjem ovih uputa NIJE pokriveno jamstvom za vaš uređaj.

Koraci za izbjegavanje oštećenja električnih plamenika

1. Nikada nemojte gasiti plamen ili kontrolirati plamen vodom.
2. Ne dopustite da hladna voda (kiša, prskalica, crijevo itd.) dođe u dodir s vrućim električnim plamenicima. Trenutna promjena temperature uzrokovat će pucanje električnog plamenika.
3. Električni plamenik koji se smoči prije upotrebe stvarat će paru kada se kasnije koristi i proizvesti pritisak koji će popucati električni plamenik.
4. Ponovljeno namakanje električnog plamenika može uzrokovati njegovo bubrenje i širenje stvarajući pritisak koji će uzrokovati pucanje električnog plamenika i prestanak rada.
5. Provjerite je li električni plamenik moguće natopljen vodom ako nađete stajaću vodu u uređaju. Ne koristiti ako je mokar. Nagnite električni plamenik u okomiti položaj dok ne postane stabilan, također ispuštite sav višak vode.
6. Ne dopustite da tvrdi predmeti udaraju u električni plamenik. Budite oprezni prilikom umetanja ili uklanjanja rešetki za kuhanje i korištenja pribora.

Provjetravanje toplog zraka

Vrući zrak mora imati izlaz iz uređaja kako bi ispravno funkcionirao.

UPOZORENJE! Nemojte čistiti uređaj prskanjem vode.

UPOZORENJE! Isključite električne plamenike i odspojite jedinicu prije servisiranja.

UPOZORENJE! Održavanje treba provoditi samo kada je uređaj hladan kako bi se izbjegla mogućnost opeklina.



SIGURNOST NA PRVOM MJESTU!

Prilikom servisiranja roštilja uvijek nosite zaštitne rukavice i zaštitne naočale.

ŽELIMO POMOĆ!

Napoleon je tu kako bi vaše iskustvo pečenja na roštilju bilo nezaboravno. Kontaktirajte nas ako trebate dodatnu pomoć.

Rješavanje problema

Aktivirajte električne plamenike i probleme s toplinom

- Aparat se ne uključuje.
- Glavni senzor temperature ne radi.
- Grijajući element ne radi.
- Gumbi ne reagiraju.

Moguci uzroci	Riješenje
Nestanak struje.	Uvjerite se da je uređaj pod naponom.
Aktivirao se ugrađeni ili izlazni prekidač.	Resetirajte prekidač ploče.
Napajanje nije ispravno spojeno.	Provjerite je li utikač pravilno priključen.
Kvar komponente.	Obratite se svom prodavaču ili korisničkoj podršci.
Uređaj nema struje.	Uvjerite se da je uređaj pod naponom.
Greška u spajanju senzora temperature.	Provjerite postoji li problem s kontinuitetom žice termopara. Vidjeti Zamjenski dijelovi . Obratite se svom prodavaču ili korisničkoj podršci.
Aparat je isključen zbog previsoke temperature.	Pustite da se uređaj ohladi i pokušajte ponovno. Vidjeti Upute za roštiljanje . VAŽNO! Uvjerite se da u uređaju nema nakupljene masnoće kako biste izbjegli naslage i požare masnoće. Vidjeti Upute za čišćenje . Obratite se svom prodavaču ili korisničkoj podršci.
Neispravan element ili spoj elementa.	Obratite se svom prodavaču ili korisničkoj podršci.
Kvake su zaglavljene ili slomljene.	Uklonite gumb i provjerite ima li oštećenja. Vidjeti Zamjenski dijelovi .
Kvar upravljačke ploče.	Obratite se svom prodavaču ili korisničkoj podršci.

Problemi s elektrikom i vezom

- Temperaturne sonde ne rade.
- Zaslon se ne uključuje.
- Uređaj se neočekivano isključio.

Moguci uzroci	Riješenje
Sonde nisu pravilno spojene.	Provjerite jesu li sonde pravilno spojene. Vidjeti Vodič za sastavljanje .
Sonde su premašile temperaturno ograničenje.	Uklonite sonde iz područja kuhanja i ostavite da se ohlade i pokušajte ponovno.
Ciljana temperatura nije postavljena.	Provjerite je li ciljna temperatura postavljena u aplikaciji i jesu li obavijesti dopuštene na vašem telefonu. Vidjeti Postavke uređaja .
Uređaj nema struje.	Uvjerite se da je uređaj pod naponom.
Neispravni pojasevi.	Provjerite ima li na svim vidljivim kablskim snopovima većih oštećenja. Vidjeti Zamjenski dijelovi . Obratite se svom prodavaču ili korisničkoj podršci.
Neispravan zaslon ili kvar komponente.	Provjerite je li veza uspostavljena putem telefonske aplikacije. Vidjeti Aplikacija Napoleon Home . Ako je veza uspostavljena, ali zaslon ostaje isključen, to je kvar komponente.

Mogući uzroci	Riješenje
Aktivirana zaštita od previsoke temperature.	Snizite temperaturu uređaja. Vidjeti Upute za roštiljanje .
Aktivirano je automatsko isključivanje.	Provjerite vremena isključivanja i podesite postavke prije isteka vremena. Vidjeti Upute za roštiljanje .
Nestanak struje.	Obratite se svom prodavaču ili korisničkoj podršci.
Neispravan IoT modul.	

Pogreška aplikacije Napoleon Home

- Nije moguće povezati aplikaciju s uređajem.
- Ne može se upravljati uređajem pomoću aplikacije.
- Izgubljena veza s uređajem.

Mogući uzroci	Riješenje
Način rada nije pokrenut na uređaju.	Provjerite je li način rada fizički pokrenut na uređaju. Vidjeti Načini rada .
Nema kontrole aplikacije.	Provjerite internetsku vezu. Provjerite je li uređaj dovoljno blizu WI-FI modema i slijedite korake uparivanja. Vidjeti Povezivanje vašeg pametnog uređaja .
Aplikacija je zastarjela.	Provjerite je li vaša aplikacija Napoleon Home ažurirana. Vidjeti Postavke uređaja .

Oljuštena boja

- Čini se da se boja ljušti unutar poklopca ili haube.

Mogući uzroci	Riješenje
Nakupljanje masnoće na unutarnjim površinama.	Ovo nije nedostatak. Završna obrada poklopca i nape je od porculana ili nehrđajućeg čelika i neće se ljuštiti. Ljuštenje je uzrokovano stvrdnutom masnoćom, koja se suši u komadiće nalik boji, koji se ljušte. Redovito čišćenje će to spriječiti. Vidjeti Upute za čišćenje .

ŽELIMO POMOĆ!



Kontaktirajte Napoleon odjel za korisnička rješenja za preporučene zamjenske dijelove. +31 345 588655.

Usklađenost

IME PROIZVODA	BROJ MODELA	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

FCC izjava

Ovaj uređaj sukladan je s dijelom 15 FCC pravila. Rad podliježe sljedeća dva uvjeta:

1. Uređaj ne smije uzrokovati štetne smetnje.
2. Uređaj mora prihvatiti sve primljene smetnje, uključujući smetnje koje mogu uzrokovati neželjeni rad.

Ova je oprema testirana i utvrđeno je da je u skladu s ograničenjima za digitalne uređaje klase B, u skladu s dijelom 15 FCC pravila. Ova su ograničenja osmišljena kako bi pružila razumnu zaštitu od štetnih smetnji u stambenim instalacijama. Ova oprema generira, koristi i može zračiti radiofrekventnu energiju i, ako se ne instalira i koristi u skladu s uputama, može uzrokovati štetne smetnje radijskim komunikacijama. Međutim, nema jamstva da se smetnje neće pojaviti u određenoj instalaciji.

Ako ova oprema uzrokuje štetne smetnje radijskom ili televizijskom prijemu, što se može utvrditi uključivanjem i isključivanjem opreme, korisnik se potiče da pokuša ispraviti smetnje jednom ili više sljedećih mjera:

- Preusmjerite ili premjestite prijemnu antenu.
- Povećajte razmak između opreme i prijemnika.
- Spojite opremu u utičnicu na strujnom krugu različitom od onog na koji je spojen prijemnik.
- Za pomoć se obratite prodavaču ili iskusnom radio/TV tehničaru.

Promjene ili modifikacije koje nije izričito odobrila strana odgovorna za sukladnost mogu poništiti korisnikovo ovlaštenje za rukovanje opremom.

Izjava ISED-a

Ovaj uređaj sadrži odašiljače/prijemnike izuzete od licence koji su u skladu s kanadskim RSS-ovima izuzetim od licence Innovation, Science and Economic Development.

Rad podliježe sljedeća dva uvjeta:

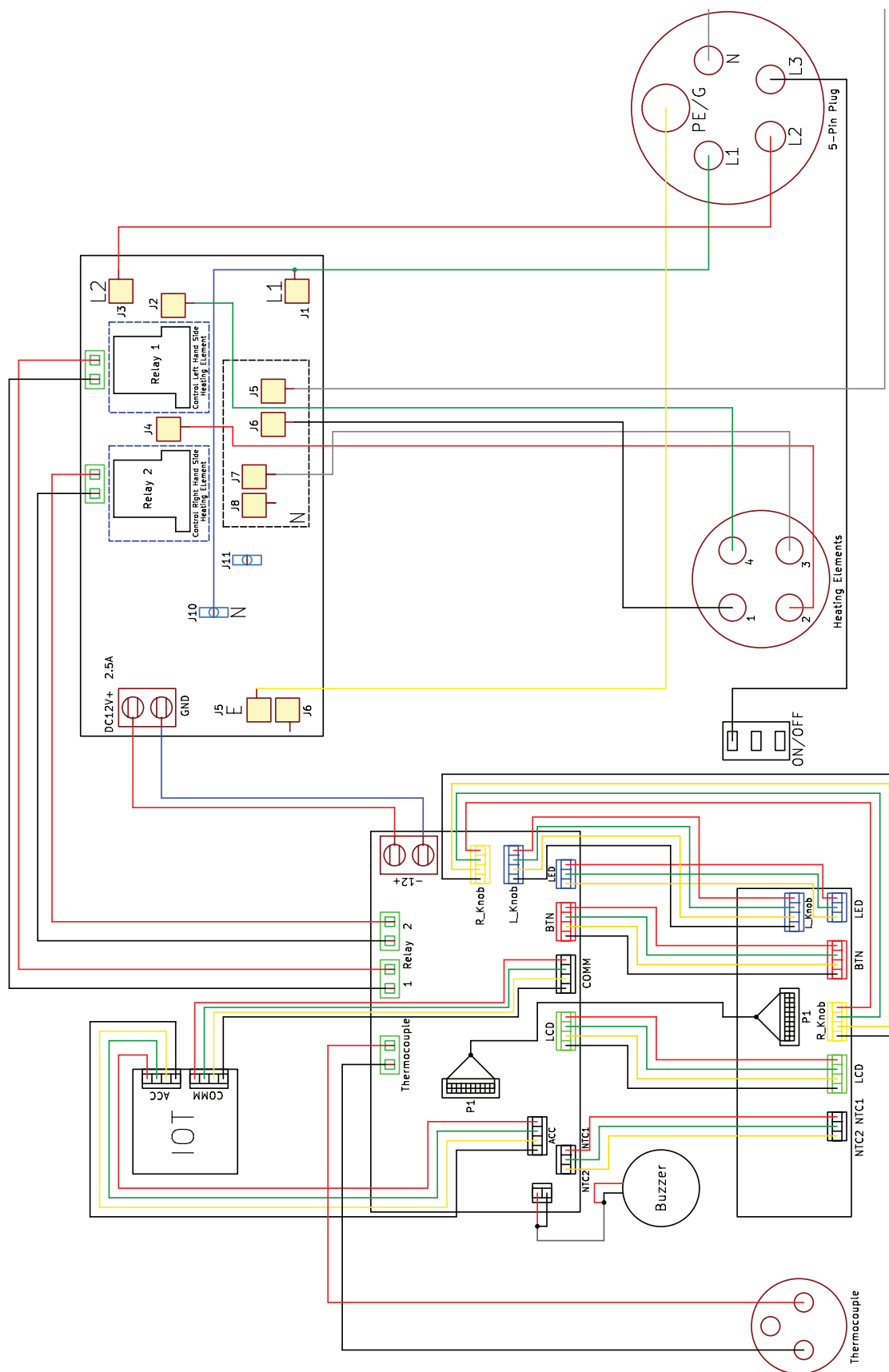
1. Ovaj uređaj ne smije uzrokovati smetnje.
2. Ovaj uređaj mora prihvatiti sve smetnje, uključujući smetnje koje mogu uzrokovati neželjeni rad uređaja.

Digitalni uređaj u skladu je s kanadskim CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Izjava o izloženosti zračenju

Radi usklađivanja sa zahtjevima FCC-a o izloženosti RF-u, ova se potpora primjenjuje samo na mobilne konfiguracije. Antene koje se koriste za ovaj odašiljač moraju biti instalirane na udaljenosti od najmanje 20 cm od svih osoba i ne smiju biti postavljene zajedno ili raditi zajedno s bilo kojom drugom antenom ili odašiljačem.

Električni dijagram



NAPOLEON 15-GODIŠNJE JAMSTVO

ROGUE® EQ™ 365 15-godišnje jamstvo

15-godišnje ograničeno jamstvo za Napoleon električne roštilje.

Ovo jamstvo vrijedi u: Europskoj uniji, Švicarskoj, Andori, San Marinu, Norveškoj, Islandu i Lihtenštajnu.

Ovo jamstvo ne utječe, ne ograničava i ne mijenja prava kupca u slučaju nedostataka u skladu s Direktivom (EU) 2019/771. Zakonska prava ostvaruju se besplatno.

NAPOLEON jamči da će dijelovi vašeg novog proizvoda NAPOLEON ostati bez nedostataka u materijalima i izradi od datuma kupnje u razdoblju od:



Kućište.....	15 godina
Poklopac od porculanskog emajla	15 godina
Lijevani aluminijski dijelovi.....	15 godina
Rešetke od lijevanog željeza s porculanskim emajlom.....	15 godina
Električni dijelovi.....	3 godina
Svi ostali dijelovi	15 godina

UVJETI I OGRANIČENJA JAMSTVA

NAPOLEON jamči isključivo izvornom kupcu da su njegovi proizvodi bez nedostataka i samo ako se kupnja obavila preko ovlaštenog zastupnika proizvođača NAPOLEON. Primjenjuju se sljedeći uvjeti i ograničenja:

Ovo jamstvo proizvođača ne može se ni pod kojim okolnostima prenositi ili produljivati niti to mogu učiniti naši predstavnici.

Roštilj mora postaviti licencirani, ovlašten servis ili izvođač. Instalacija se mora obaviti u skladu s priloženim uputama za montažu, kao i svim lokalnim i nacionalnim građevinskim i protupožarnim propisima.

Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva štetu uzrokovanu nepravilnim rukovanjem, neodržavanjem, zapaljenim uljem, izloženošću vanjskim utjecajima, nesrećama, preinakama, zlouporabom ili zanemarivanjem. Ugradnja rezervnih dijelova drugih proizvođača poništava ovo jamstvo. Promjena boje plastičnih dijelova zbog primjene kemijskih sredstava za čišćenje ili izlaganja sunčevoj svjetlosti nije obuhvaćena ovim jamstvom.

Ovo jamstvo također isključuje sljedeće: ogrebotine, udubljenja, nedostatke boje, premaze, koroziju ili promjenu boje uzrokovane izlaganjem toplini ili abrazivnim i kemijskim sredstvima za čišćenje, kao i oštećenja na dijelovima s porculanskim premazom i svim dijelovima korištenima pri instalaciji roštilja.

Ako se dio pokvari do točke u kojoj postane neispravan (zbog hrđe ili izgaranja) unutar jamstvenog roka, kupcu se izdaje zamjenski dio.

Prema ovom jamstvu (ograničeno doživotno jamstvo proizvođača, 15-godišnje ograničeno jamstvo, 10-godišnje ograničeno jamstvo, 3-godišnje ograničeno jamstvo), nakon prve godine NAPOLEON ima ovlast odreći se, prema vlastitom nahođenju, bilo koje obveze jamstva povratom vrijednosti odgovarajućeg neispravnog dijela pokrivenog jamstvom izvornom kupcu po veleprodajnoj cijeni.

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

NAPOLEON ne prihvaća nikakvu odgovornost za ugradnju, utrošeno vrijeme ili druge troškove ili izdatke povezane s ponovnom ugradnjom dijela pokrivenog jamstvom. Troškovi ove prirode nisu pokriveni ovim jamstvom.

Neovisno o odredbama u ovom jamstvu (ograničeno doživotno jamstvo proizvođača, 15-godišnje ograničeno jamstvo, 10-godišnje ograničeno jamstvo, 3-godišnje ograničeno jamstvo), odgovornost proizvođača NAPOLEON prema ovom jamstvu definirana je prethodno navedenim i ni u kojem slučaju ne pokriva nikakve slučajne, posljedične ili neizravne štete.

Ovim jamstvom definiraju se dužnosti i odgovornost proizvođača NAPOLEON u odnosu na roštilj NAPOLEON. NAPOLEON ne preuzima nikakvu dodatnu odgovornost u vezi s prodajom ovog proizvoda niti ovlašćuje bilo koju treću stranu da preuzme bilo kakvu drugu odgovornost u njegovo ime.

NAPOLEON ne preuzima nikakvu odgovornost za: pregrijavanje, gašenje plamena zbog okolišnih čimbenika kao što su jak vjetar ili neodgovarajuća ventilacija.

NAPOLEON ne prihvaća odgovornost za bilo kakvu štetu na plinskom roštilju uzrokovanu vremenskim prilikama, tučom, grubim rukovanjem, agresivnim kemikalijama ili sredstvima za čišćenje.

Jamstveni zahtjevi moraju biti popraćeni dokazom o kupnji ili njegovom preslikom s navođenjem serijskog broja i broja modela. NAPOLEON zadržava pravo da njegov predstavnik pregleda proizvod ili bilo koji njegov dio prije ispunjenja bilo koje jamstvene obveze.

NAPOLEON ne snosi troškove dostave, utrošenog vremena ili izvozne carine.



ROGUE® EQ

Priročnik lastnika

REQ365

Naprave, prikazane v tem priročniku, se lahko razlikujejo od kupljenega modela.

Želimo vaše povratne informacije!

Obiščite Napoleon.com in napišite mnenje.



Uporabi serijsko številko



ČESTITAMO VAM ZA VAŠ NAPOLEON ELEKTRIČNI ŽAR!

Pravkar ste nadgradili svojo igro za peko na žaru.

ŽELIMO, DA BI BILO VAŠE PEČENJE NA ŽARU NEPOZABNO IN VARNO.

Pred uporabo žara preberite in upoštevajte ta navodila za uporabo, da se izognete materialni škodi, telesnim poškodbam ali smrti.

Pred uporabo z aparata odstranite ves embalažni material, promocijske nalepke in kartice.

ELEKTRIČNI ŽAR ELEKTRIČNI ŽAR.. UPORABLJAJTE NA PROSTEM V DOBRO PREZRAČEVANEM PROSTORU. NE UPORABLJAJTE GA V V STAVBI, GARAŽI ALI KATEREM KOLI DRUGEM ZAPRTEM PROSTORU.

NEVARNOST!

- POTENCIALNA NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA
- Samo za uporabo v gospodinjstvu na prostem.
- Pri uporabi električnih naprav je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe, da se zmanjša nevarnost požara, električnega udara, telesnih poškodb in materialne škode.



OPOZORILO!

Pred uporabo naprave preberite in upoštevajte vsa opozorila in navodila.

Če informacij v teh navodilih ne upoštevate natančno, lahko pride do požara ali eksplozije, ki lahko povzroči materialno škodo, telesne poškodbe ali smrt.



OPOZORILO LICENCIRANEMU ELEKTRIČARJU

Za stanovanja z dotrajano dvofazno napeljavo je potreben 32A vtič IEC 60309 (6h). Vtič, ki je priložen na napajalnem kablu, bo treba zamenjati in spariti z ustrežno 32A zunanjo vtičnico. Za končni komplet 32AMP vtiča N370-10005052 se obrnite na Napoleonovega prodajalca. Ta navodila pustite pri lastniku aparata za uporabo v prihodnosti.



Opozorite odrasle in otroke na nevarnost vročih površin. Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini, razen če so pod stalnim nadzorom.

OPOZORILO POTROŠNIKU: Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.

Dobrodošli v Napoleon!

VARNOST NA PRVEM MESTU



OPOZORILO! Splošne informacije

Ta naprava je skladna s tehničnimi standardi in varnostnimi zahtevami za električne naprave.

Celotno namestitev električnega napajanja MORA opraviti pooblaščen električar. Naprava mora biti nameščena v skladu z lokalnimi predpisi.



OPOZORILO! Električni varnostni ukrepi

Ta naprava uporablja vtič 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h). Nevarnost električnega udara. S to napravo uporabljajte samo tokokrog, zaščiten s prekinjevalnikom toka z ozemljitvijo (GFCI).

VEDNO se prepričajte, da je električna vtičnica, ki jo uporabljate, primerna za nazivne vrednosti naprave. Naprava ima nazivno moč 5,4 kW. Uporabljajte samo pripadajočo zunanjo vtičnico, namenjeno tej napravi.

Električno napajanje mora biti zagotovljeno prek naprave na preostali tok (RCD) z nazivnim preostalim tokom, ki ne presega 30 mA.

Napravo je treba priključiti na vtičnico z ozemljitvenim kontaktom.

Vse električne napajalne kable hranite stran od vode, drugih tekočin ali segreth površin. Naprave ne uporabljajte, če so kabel, vtič ali kateri koli drug pomemben sestavni del poškodovani ali če se naprava pokvari.

Priporočljivo je, da aparat priključite neposredno na ustrezno ozemljeno vtičnico. Če uporabljate podaljšek, mora biti:

1. Mora biti primeren za uporabo na prostem.
2. Ustrezno dimenzioniran za neprekinjeno napajanje 16 A. In,
3. Čim krajši.

Stanovanjskih podaljškov ne smete uporabljati.



OPOZORILO! Namestitev in montaža

Napravo sestavite točno po navodilih za sestavljanje, ki se nahajajo v tem priročniku. Ta naprava ni namenjena namestitvi v ali na mobilne hišice, prikolice ali čolne.

V nobenem primeru ne spreminjajte te naprave.



OPOZORILO! Operacija

Preden začnete uporabljati ta aparat, preberite celoten priročnik za uporabo. Naprave med kuhanjem NIKOLI ne puščajte brez nadzora. NIKOLI ne poskušajte gasiti maščobnega ognja z vodo ali drugimi tekočinami. VEDNO imejte na voljo gasilni aparat ABC. Ta aparat lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali dobili navodila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.



OPOZORILO! Skladiščenje in neuporaba

Ko naprave ne uporabljate, jo izključite iz vtičnice. Vtič in kabel naj bosta suha. Naprave ne puščajte vklopljene v času, ko je ne uporabljate. Kadar naprave ne uporabljate, jo shranite v zaprtih prostorih. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti in vzdrževati naprave.

VSEBINA

Dobrodošli v Napoleon!	123
Varnost na prvem mestu	
Funkcije celotnega sistema	124
Začetek	125
POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI	
Operacije	126
Vklop naprave	
Navodila za peko na žaru	
Načini delovanja	
Nastavitve aparata	
Napoleon Home App	
Kako uporabljati vrtljivi raženj	
Kontrolni seznam izkušenj pri peki na žaru	
Kako pripraviti litoželezne rešetke za peko	
Vodnik za peko na žaru	136
Navodila za čiščenje	137
Navodila za vzdrževanje	139
Iz nerjavečega jekla v zahtevnih okoljih	
Odpravljanje težav	140
Skladnost s predpisi	142
Električni diagram	143
Garancija	144
Navodila za sestavljanje	241
Nadomestni deli	246

Funkcije celotnega sistema

Zaboj za dimljenje z lesnimi sekanci za izboljšanje okusa.

Litoželezne rešetke Iconic **WAVE™** za kuhanje za značilne sledi pečenja in enakomerno kuhanje.

Velika grelna rešetka za večjo površino za kuhanje.

Možnost upravljanja prek Wi-Fi in Bluetooth®.

Gumbi za upravljanje gorilnikov.

Stikalo za vklop/izklop.

2 temperaturni sondi.

7-palčni zaslon.

Polnilnik USB.

Enostaven dostop do posode za kapljanje za učinkovito vzdrževanje.

Vzdržljiv električni gorilnik za dolgotrajno kakovost.

Črno prašno lakirane zložljive stranske police z vgrajenimi kavljami za orodje.

Napajalni kabel.

Koleščki z enostavnim zaklepanjem varno zaklenejo napravo v položaju.



Naprave, prikazane v tem priročniku, se lahko razlikujejo od modela, ki ste ga kupili. Prikazani model: REQ365

Začetek

PREBERITE IN SHRANITE TA NAVODILA



NEVARNOST / OPOZORILO! Opozarja na nevarnost, ki lahko povzroči požar, eksplozijo, smrt ali hude telesne poškodbe.



POZOR! Vroča površina. Površine, označene s tem simbolom, so zelo vroče.



OPOZORILO / PREVIDNOST! Opozarja na nevarnost, ki lahko povzroči lažje telesne poškodbe ali materialno škodo.



Pomembne informacije.



Nosite zaščitne rokavice.



NEVARNOST / OPOZORILO! Nevarnost električnega udara, ki lahko povzroči požar, eksplozijo, smrt ali hude telesne poškodbe.



Nosite zaščitna očala.



NEVARNOST! Takoj izklopite električno napajanje in odklopite napajanje.

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

- Naprave ne uporabljajte, če je vtičnica poškodovana.
- Napajalni kabel je treba redno pregledovati zaradi znakov poškodb, če je kabel poškodovan, pa naprave ne smete uporabljati.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati pooblaščen prodajalec Napoleon, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljene osebe, da bi se izognili nevarnosti.
- Naprave ne uporabljajte v dežju ali ko stoji v vodi.
- Naprave ne uporabljajte v oddaljenosti manj kot 3 m od bazena, ribnika ali drugega vodnega telesa.
- Naprave ne uporabljajte kot grelnika.
- V okolici naprave ne sme biti vnetljivih tekočin in drugih vnetljivih materialov, kot so mopi, krpe, metle in papir, ter topil, čistilnih tekočin in bencina.
- Med delovanjem naprave mora biti posoda za maščobo ves čas na svojem mestu.
- Da bi se izognili poškodbam, uporabljajte samo dodatne nastavke, ki jih je posebej priporočil Napoleon.
- Ne nastavljajte kuhalnih rešetk, ko delujejo ali so vroče.
- Pred premikanjem, čiščenjem, servisiranjem ali shranjevanjem žara počakajte, da se naprava in zbrana maščoba ali kapljice hrane ohladijo.
- Naprave ne uporabljajte na območjih z veliko prometa. Kabel mora biti nameščen tako, da ga otroci ne bodo mogli potegniti ali da ne bo predstavljal nevarnosti za spotikanje.
- Vse električne napajalne kable hranite stran od vseh segrelih površin.
- Za zaščito pred električnim udarom ne potaplajte kabla ali vtiča v vodo ali drugo tekočino.
- Preden izklopite vtič iz stenske vtičnice, izklopite krmilnike.
- Ne dovolite, da hladna voda (npr. dež, razpršilnik, cev, tlačni čistilec) pride v stik z ogrevanim žarom.
- Nikoli ne prekrivajte več kot 75 % kuhalne površine s kuhinjsko posodo.
- Vedno zagotovite ustrezen odmik od gorljivih snovi. 26" (660 mm) od zadnjega dela naprave, 10" (254 mm) od stranic.
- V bližini vinilnih oblog ali steklenih stekel je priporočljiva dodatna razdalja 24" (610 mm).
- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot je predvidena. V tem žaru ne smete uporabljati goriva, kot so briketi za oglje.
- Med uporabo se naprava segreje. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov ali delov, označenih s simbolom vroče površine.

PREBERITE IN SHRANITE TA NAVODILA

OPOZORILO! Natančno upoštevajte vse specifikacije in navodila, da preprečite požar, materialno škodo, telesne poškodbe ali smrt.

OPOZORILO! Dostopni deli so lahko zelo vroči. Majhne otroke držite stran.



Operacije

VKLOP NAPRAVE

Ali je to prvič? Izvedite izgorevanje

Napravo 30 minut poganjajte na visoki hitrosti z zaprtim pokrovom. Normalno je, da aparat ob prvi uporabi oddaja rahel vonj.

To je posledica **izgorevanja** notranjih barv in maziv, uporabljenih v proizvodnem procesu, in se ne bo več pojavilo.

Delovanje aparata

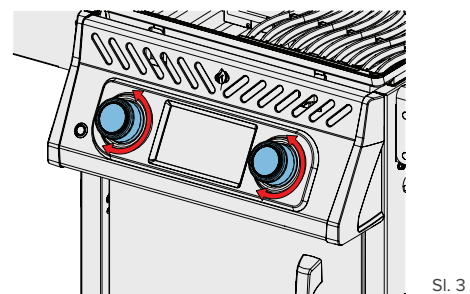
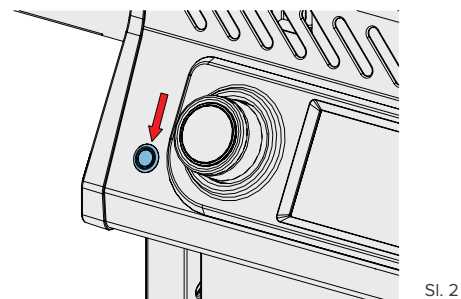
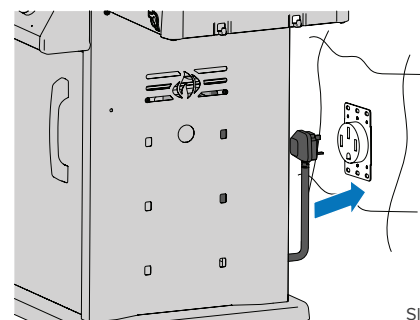
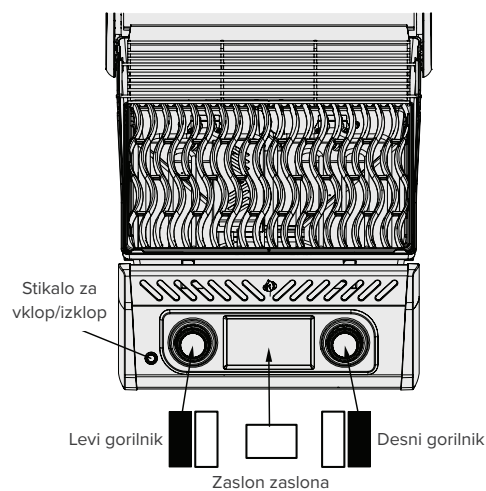
1. Napravo priključite v električno vtičnico. (Sl. 1)
2. Odprite pokrov aparata.
3. Potisnite **Stikalo za vklop/izklop**. (Sl. 2)
4. Na **začetni strani** izberite način z zaslonom na dotik ali desnim gumbom. Glejte **Funkcije gumbov**.
5. S pomočjo gumbov ali zaslona, odvisno od načinov, prilagodite ravni temperature gorilnika. (Sl. 3)

OPOMBA: Vse načine je treba zagnati na aparatu.

Funkcija aparata: Samodejni časovni stikalo za izklop

Da bi ohranili mir in prihranili energijo, je aparat opremljen s časovnikom samodejnega izklopa. V načinu **kuhanja** se naprava izklopi po 2-21 urah neaktivnosti, pri čemer je čas, preden se naprava izklopi, odvisen od zadnje izbrane nastavitve ogrevanja.

POVZETEK OGREVANJA - NAČIN KUHANJA (LEVI IN DESNI GUMB)	ČAS IZKLOPA (URE)
1 (NIZKA TEMPERATURA)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (SREDNJE)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (VISOKA)	2



OPOZORILO! Napravo uporabljajte na ravni in stabilni površini.

OPOZORILO! Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje ali gumbe.

OPOZORILO! Ne nastavlajte rešetk, ko je aparat vroč ali deluje.



NAVODILA ZA PEKO NA ŽARU

Uporaba levega in desnega električnega gorilnika

- Pred kuhanjem aparat segrevajte približno 20 minut. Oba električna gorilnika z zaprtim pokrovom uporabljajte na visoki stopnji, dokler ne dosežeta vsaj 260°C (500°F).
- Rešetki lahko pred segrevanjem namažete z oljem, da se pri peki pustega mesa, kot so piščančje prsi ali svinjina, manj prijemata.
- Odvečno maščobo z mesa obrežite, da preprečite vžiganje, ali pa zmanjšajte temperaturo naprave.
- Hrano, ki se pripravlja le kratek čas, kot so ribe in zelenjava, lahko pečete na žaru z odprtim pokrovom.
- Žarjenje z zaprtim pokrovom zagotavlja višjo in enakomerno temperaturo, ki enakomerneje peče meso in lahko skrajša čas pečenja.
- Hrano, za katero potrebujete več kot 30 minut, kot so pečenke, lahko kuhate posredno z električnim gorilnikom. **Glejte Posredno pečenje na žaru.**

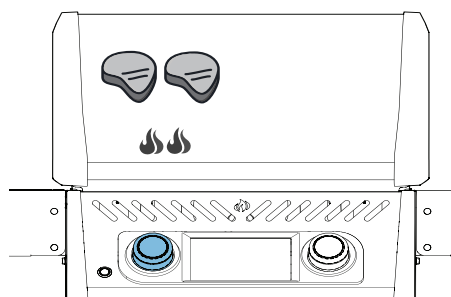
Neposredno pečenje na žaru

Ta metoda se pogosto uporablja za pečenje ali za hrano, ki se kuha le kratek čas, kot so hamburgerji, zrezki, piščanec ali zelenjava.

Hrano položite na rešetke za kuhanje neposredno nad vročino. (Sl. 1)

Meso najprej prepražite, da se v njem zadržijo sokovi in okus.

Znižajte temperaturo žara, da se peka konča po vaših željah.



Sl. 1

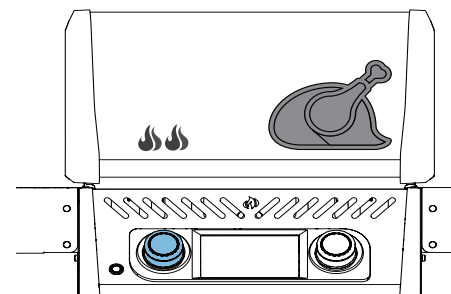
Posredno pečenje na žaru

Pri tem načinu se uporabljajo nižje temperature in toplota kroži okoli hrane, ki se kuha počasi in enakomerno. To metodo uporabite za peko večjih kosov mesa ali hrane, ki je nagnjena k vnetju, kot so pečenka, piščanec ali puran.

Živilo postavite na izklopljeni gorilnik, toplota iz nasprotnega vklopljenega gorilnika bo pripravila živilo. (Sl. 2)

Na **domači strani** izberite način **kuhanja**. Nastavite zeleno stopnjo.

Pri peki na žaru pri nižji temperaturi in počasnejšem času pečenja je meso bolj mehko.



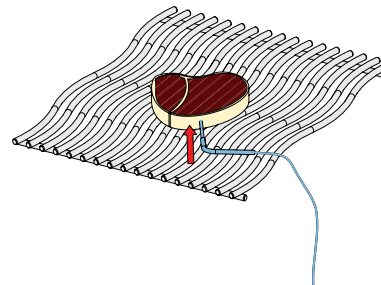
Sl. 2

Temperaturne sonde

Naprava je opremljena z dvema temperaturnima sondama, ki ju je treba priključiti na spodnjo stran nadzorne plošče. Glejte **navodila za montažo**.

Pred kuhanjem vstavite konice sond v najdebelejši del mesa, pri čemer se izogibajte kostem in maščobi, da ugotovite notranjo temperaturo živila. (Sl. 3)

Ko jih ne uporabljate, jih shranite v notranjosti. Uporabljajte samo temperaturne sonde, ki so priporočene za to napravo.



Sl. 3

OPOZORILO! S tem aparatom ne smete uporabljati oglja ali podobnih vnetljivih goriv.

OPOZORILO! Na delujočem električnem gorilniku ne puščajte hrane brez nadzora.

OPOZORILO! Te naprave ne uporabljajte pod razširjenimi nadstreški. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči požar ali telesne poškodbe.



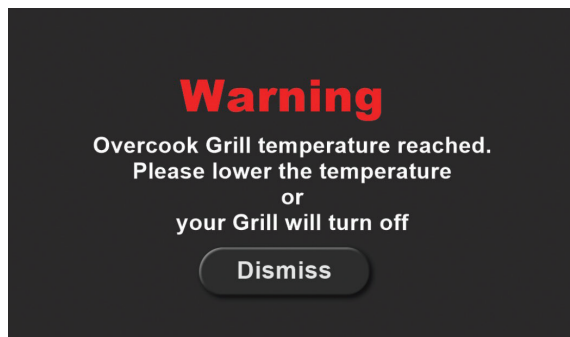
Temperatura prekuhavanja

Naprava zazna previsoke temperature zunaj tipičnega ali priporočenega območja, da bi preprečila prekomerno kuhanje.

Če temperatura aparata preseže 455°C (850°F), se na zaslonu uporabniku prikaže opozorilno obvestilo. (sl. 4)

Ko se sproži, ima uporabnik 10 sekund časa, da sprejme opozorilo, sicer se naprava popolnoma izklopi in prikaže obvestilo, da je bila naprava izklopljena in jo je treba po želji ponovno zagnati, da bi nadaljevala z delovanjem.

OPOMBA: Naprava se izklopi, če temperatura preseže 900°F (485°C).



Sl. 4

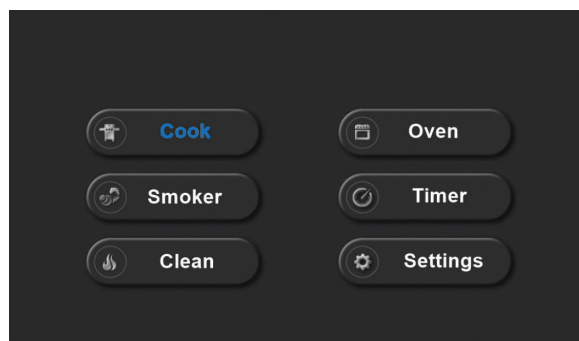
Glavna stran

Spletna stran **Home Stran** vsebuje pregled vseh načinov, funkcij in nastavitev, ki so na voljo upravljavcu. (sl. 5)

Z vrtenjem desnega gumba bo uporabnik lahko preveril izbrani meni z modro poudarjenim besedilom.

Za aktiviranje izbranega načina, funkcije ali nastavitve mora uporabnik pritisniti desni gumb.

OPOMBA: Za preklapljanje med načini se morate vrniti na gumb **Home Stran** in izbrati želeni način, s čimer se prekliče trenutni način.



Sl. 5

Funkcije gumbov

	LEVI GUMB		DESNI GUMB	
	VRTI	PRITISNITE	VRTI	PRITISNITE
DOMAČA STRAN			Izberite gumb/režim v modri barvi.	Izbira/aktiviranje označenega gumba/režima.
KUHANJE	Nastavitev električnega gorilnika od 0 (gorilnik izklopljen) do 10 (visoko).	Premakne se nazaj na domačo stran.	Prilagodi desni električni gorilnik od 0 (gorilnik OFF) do 10 (HIGH).	Ustavi.
OVEN	-	Premakne se nazaj na domačo stran.	Prilagodi temperaturo.	Vklop/izklop.
SMOKER	Izberite temperaturo od 200°F-280°F (100°C-140°C).	Premakne se nazaj na domačo stran.	Stopnjo dima nastavite od OFF (izklop) - LOW (nizka) - HIGH (visoka).	Vklop/izklop.
TIMER	Izberite ure od 0 do 9.	Prekliči način časovnika in se vrne na domačo stran.	Izberite minute od 0-59.	Začetek in vrnitev na domačo stran.
ČIŠČENJE	-	Premakne se nazaj na domačo stran.	Prilagodite dolžino časa.	Vklop/izklop.
NASTAVITVE	-	Premakne se nazaj na domačo stran.	Premikanje po možnostih in poudarjanje možnosti.	Izbere označeno možnost.
SLEEP	-	Vrnitev v prejšnji aktivirani način.	-	Cprekliče in se pomakne na domačo stran.

OPOZORILO! Na aparatu nikoli ne segrevajte neodprte steklene ali kovinske posode s hrano. Naraščajoči tlak lahko povzroči, da posoda poči, kar lahko povzroči telesne poškodbe in/ali poškodbe aparata.

OPOZORILO! Redno čistite maščobo iz celotnega aparata, vključno s pladnjem za maščobo in notranjostjo kuhališča, da se izognete nabiranju maščob in požarom zaradi maščob.



NAČINI DELOVANJA

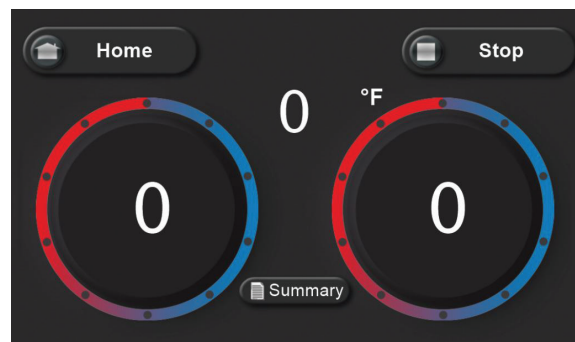
! **POMEMBNO!** Preklapljanje med načini ali zagon načinov v aplikaciji nista mogoča.

Način kuhanja

Pri zagonu v načinu **kuhanja** bo začetni položaj gumba na zaslonu prikazovalnika nastavljen na 0. Temperaturo lahko nastavite z zaslonom zaslona ali gumbi, desni in levi gumb obrnite od 0 (gorilnik izklopljen) do 10 (visoka temperatura). Ko izberete drug način, se bo položaj gumbov vrnil na 0. (sl. 1)

Da bi preprečili prekuhanje, se naprava samodejno izklopi po določenem času neaktivnosti in če sta oba gumba obrnjena. Oglejte si tabelo **Časovnik samodejnega izklopa**.

OPOMBA: S pritiskom na desni gumb ne preključete načina. Način se bo spremenil le, če bo izbran drug način.



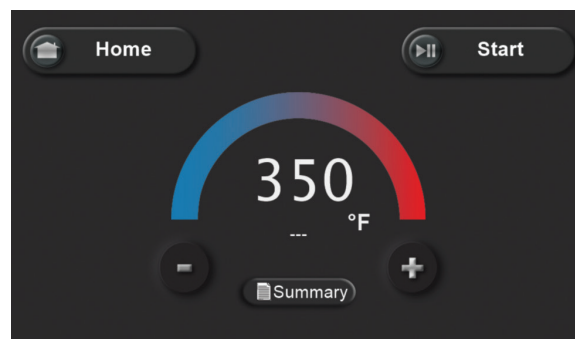
Sl. 1

Način pečice

Če želite razširiti svoje možnosti kuhanja, uporabite način **Oven**, da zunanji aparat deluje kot običajna kuhinjska pečica.

Temperaturno območje med delovanjem v načinu **Oven** je od 200°F do 500°F (100°C do 250°C). Temperaturo lahko z desnim gumbom nastavite v korakih po 10°F (5°C). (sl. 2)

Da bi preprečili prekuhanje, se naprava samodejno izklopi po 5 urah nedejavnosti (brez sprememb nastavitev).



Sl. 2

Način čiščenja

Clean način je odlična metoda, ki jo lahko uporabite pri čiščenju rešetk za kuhanje.

Za povišanje potreb po čiščenju in kuhanju boste lahko izbrali časovni okvir med 10 in 30 minutami. Pri prvem izvajanju v načinu **Clean** je priporočljivo izbrati 30 minut.

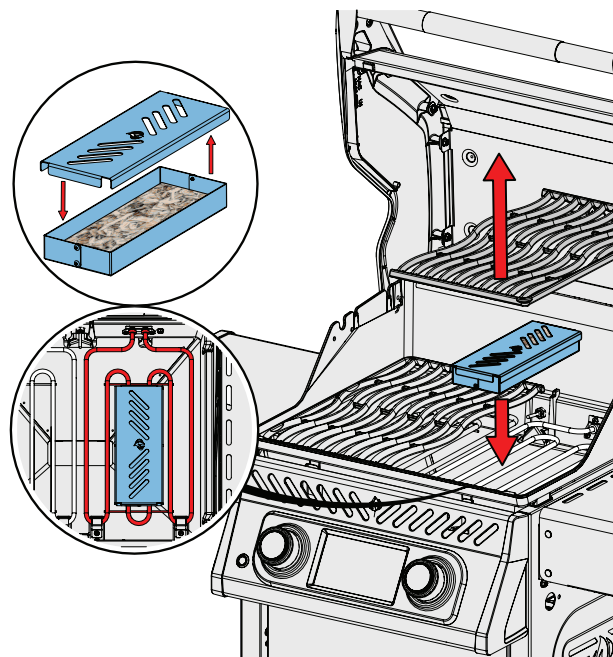
Med tem postopkom bo aparat za izbrani čas dosegel največjo vhodno moč. Glejte **Navodila za čiščenje**.

Način dimljenja

OPOZORILO! Naprava je med uporabo vroča. Rešetke odstranite z rokavicami, odpornimi proti vročini, ali ko se aparat popolnoma ohladi.



Odstranite rešetko za kuhanje in postavite škatlo za dimljenje neposredno na desni električni gorilnik. V trdni del pladnja za dimljenje položite majhno količino lesnih sekancev, zaprite pokrov škatle za dimljenje in namestite mrežo za kuhanje. (sl. 3)



Sl. 3

OPOZORILO! NIKOLI ne poskušajte odpreti visokonapetostnega priključka. Če to storite, bo garancija za napravo prenehala veljati.

POZOR! Nevarnost električnega udara. Električni napajalni kabel naj bo suh in odmaknjen od tal. Za zagotovitev stalne zaščite pred nevarnostjo električnega udara priključite samo na ustrezno ozemljene vtičnice. Servisiranje lahko opravi le strokovnjak, pri čemer mora biti naprava izključena iz napajalnega tokokroga.



Izberite želeno stopnjo dimljenja: **IZBERITE MOŽNOST DIMLJENJA: NIZKA - VISOKA.** (Sl. 4)

Različne vrste lesa (npr. jabolko, oreh, hikorija) dajejo različne okuse, na voljo pa so v več različicah: kosi, sekanci, prah ali peleti.

Za prijeten dimni okus hrane zadostuje že kanček dima, zato pazite na količino uporabljenega lesa.

! **POMEMBNO!** Prevelika količina dima lahko na hrani pusti neprijetne saje.

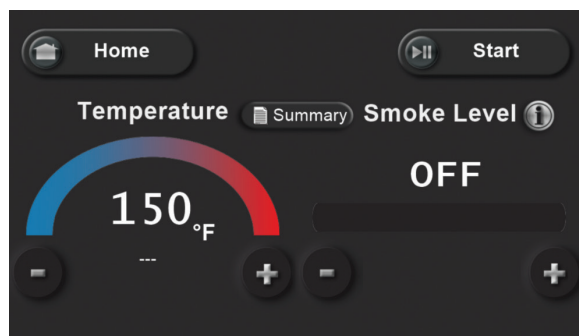
Ko je izbran način za **dimljenje** (NIZKO ali VISOKO), se oba gorilnika vklopita s polno močjo za 6 minut, da se vžge vir dima.

Levi električni gorilnik se uporablja za nastavitve temperature aparata od 200°F do 280°F (100°C do 140°C). (Sl. 4)

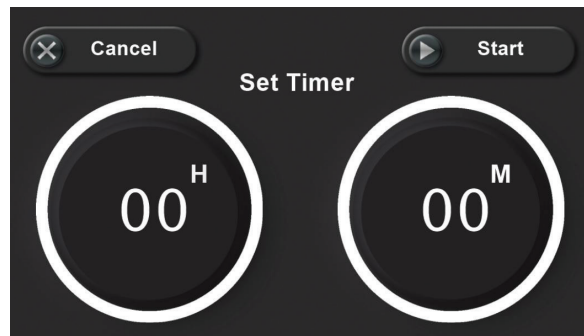
Desni električni gorilnik se uporablja za vzdrževanje ravni dima, pri čemer se lahko uporabljajo drva ali peleti.

Da bi preprečili prekuhanje, se naprava samodejno izklopi po 10 urah nedejavnosti (brez sprememb nastavitvev).

OPOMBA: Temperaturo nastavite v korakih po 10°F (5°C), privzeta temperatura je 200°F (100°C).



Sl. 4



Sl. 5

Časomer (štoparica)

Ta funkcija NI povezana z načinom **kuhanja, pečice ali dimljenja** in se ne ponastavi ali prekliče, če je izbran drug način. Časovnik lahko kadar koli med uporabo aparata nastavite tako, da izpolni potrebe po kuhanju. (Sl. 5)

Ta funkcija bo vidna le, če je časovnik aktiviran, in bo po zaključku poslala obvestilo.

OPOMBA: Najdaljši čas, ki ga je mogoče nastaviti, je 10 ur. (levi gumb: 9 ur + desni gumb: 59 min.)

Alarm

Ta funkcija oddaja zvok alarma, ki uporabnika obvesti, ko je funkcija končana. Alarm naprave se bo oglasil, ko bo dosežena nastavljena temperatura, nastavljen časovnik ali električna temperaturna sonda.

Naprava bo sprožila tudi zvočni alarm, če bo dosegla previsoke temperature.

NASVET ZA PEKO NA ŽARU!

Pred kuhanjem namočite lesne sekance. S tem bodo počasi goreli, kar bo povečalo okus po dimu.

VARNOST NA PRVEM MESTU!

V načinu Clean (Čiščenje) se lahko površine segrejejo bolj kot običajno, zato je treba otroke varovati pred njimi.

OPOZORILO! Uporabljajte samo neobdelan les ali les, kupljen pri pooblaščenem Napoleonovem prodajalcu.

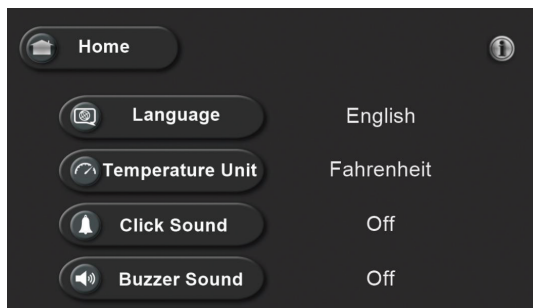
OPOZORILO! Omako za žar in sol lahko povzročita korozijo in hiter propad sestavnih delov žara, če jih ne čistite redno.

OPOZORILO! Izogibajte se nezaščitenemu stiku z vročimi površinami.



NASTAVITVE APARATA

Stran z nastavitvami



Ko je izbrana možnost **Settings (Nastavitve)**, lahko uporabnik prilagodi naslednje:

- **Jezik** uporabnik lahko izbere enega od 4 jezikov, ki so na voljo: Izbere lahko 4 jezike: angleščino, francoščino, španščino in nemščino. (Sl. 1)
- **Enota za temperaturo** Enota za temperaturo je lahko po Fahrenheitu ali po Celziju. Privzeta enota temperature je Fahrenheit. (Sl. 2)
- **Sistemski zvok** Naprava bo pri vsakem dejanju in izbiri med uporabo zaslonskega zaslona izdala zvok klika. To lahko nastavite na ON ali OFF. (Sl. 3)
- **Zvočni signal** Zvočni signal se lahko sliši, ko aparat doseže nastavljeno temperaturo ali ko se časomer zaključi. Zvok zvočnega signala lahko nastavite na VKLOP ali IZKLOP. (Sl. 4)
- **OPOMBA:** Glasnosti ni mogoče prilagoditi.
- **Podrobnosti o različici programske opreme** Različico programske opreme in DSN (digitalno serijsko številko) najdete v tem razdelku. Pojdite na stran z nastavitvami in izberite gumb Informacije, da si ogledate podrobnosti o programski opremi. (Sl. 5)
- **DSN**

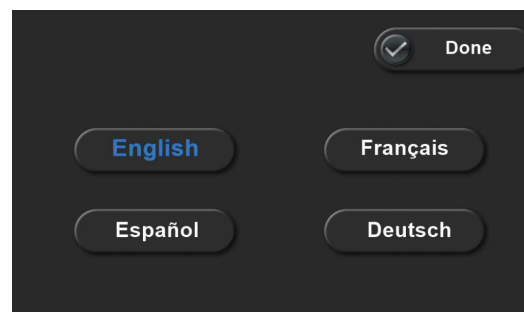
Digitalna serijska številka. Uporablja se za identifikacijo enote pri povezovanju mobilne aplikacije. Ta številka je lahko potrebna tudi, če kličete Napoleonovo službo za pomoč strankam.

VARNOST NA PRVEM MESTU!

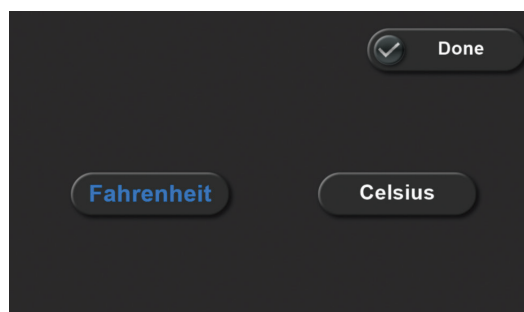
S kuhinjsko posodo (npr. rešetkami, pekači ali ponvami) nikoli ne prekrijte več kot 75 % kuhalne površine gorilnika.

NASVET ZA PEKO NA ŽARU!

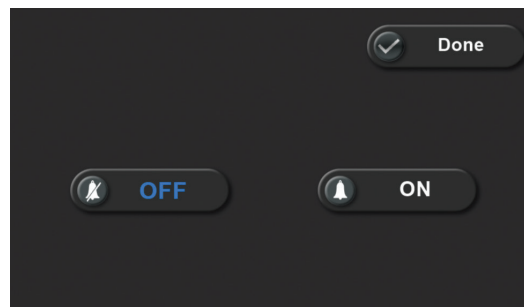
S termometrom preverite notranjo temperaturo mesa in se prepričajte, da je meso popolnoma pečeno.



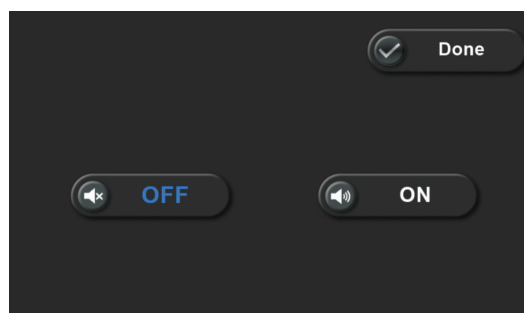
Sl. 1



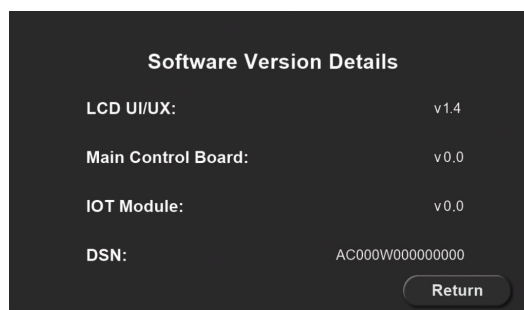
Sl. 2



Sl. 3



Sl. 4



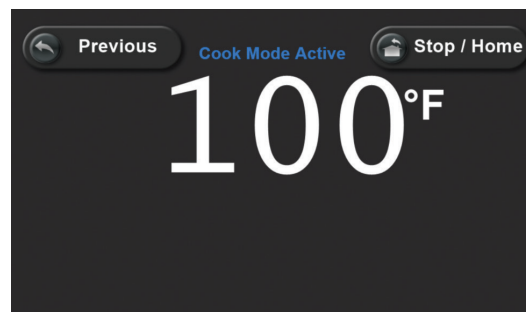
Sl. 5

Povzetek strani

Ko **izberete stran** SummaryPage (Povzetek), se na zaslonu prikaže povzetek trenutnega načina in temperature sonde. (Sl. 6)

To stran lahko odstranite tako, da preprosto pritisnete levi gumb in se vrnete v prejšnji meni. Če želite preklicati ali preiti na **Domov Stran** pritisnite desni gumb.

OPOMBA: Temperature sonde lahko pregledujete samo na zaslonu in jih nastavljate samo v **aplikaciji Napoleon Home App**.



Sl. 6

NAPOLEON HOME APP

Dostopajte do aparata na daljavo tako, da iz App Store® in Google Play Store® prenesete **Napoleon Home App** in tako razširite svojo vsestranskost pri kuhanju.

Za dostop do aplikacije boste morali ustvariti račun po navodilih, navedenih v aplikaciji, glejte **Ustvarjanje računa**.

S povezavo naprave z **Napoleon Home App** prek omrežja Wi-Fi lahko:

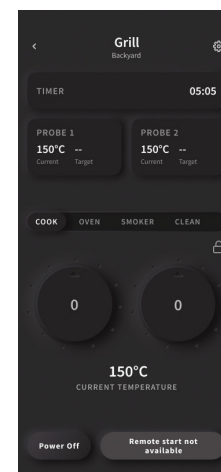
- Prilagodite temperaturo aparata.
- Ko so sonde priključene, izberite ciljno temperaturo za sonde.
- Nastavite časovnik.
- Preklapljanje med enotami temperature F/C.
- Ustavite trenutni aktivni način.
- Izklopite napravo.

Vsa obvestila in alarmi se pošiljajo prek aplikacije, da boste med pripravo najljubših receptov ostali v stiku.

OPOMBA: Preklapljanje med načini ali njihov zagon v aplikaciji nista mogoča.

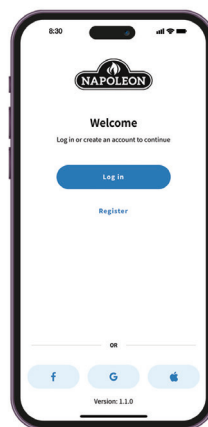


Za neposreden dostop do spletnega mesta aplikacijo **Napoleon Home App** poskenirajte to QR kodo.

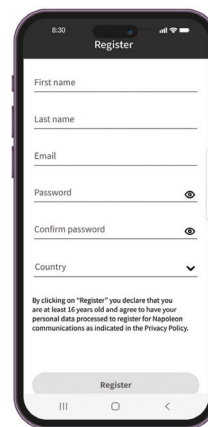


Ustvarjanje računa

1. Registrirajte račun v **Napoleon Home App** ALI se prijavite s podatki o računu Facebook, Google ali Apple. (Sl. 1)
2. Sprejmite dovoljenja.
3. Vnesite podatke o uporabniku in ustvarite geslo za račun. Izberite državo, v kateri se naprava nahaja. (Sl. 2)
4. Podatki, vneseni v koraku 2, bodo registrirani v **Napoleon Home App**, na navedeno e-poštno sporočilo pa bo poslana potrditev. (Sl. 3)



Sl. 1



Sl. 2



Sl. 3

5. Odprite e-poštni predal in izberite povezavo za potrditev.

OPOMBA: Potrditveno povezavo je treba odpreti v napravi, v kateri je **Napoleon Home App** je nameščena aplikacija Applova aplikacija. (Sl. 4)

6. Če e-poštnega sporočila ne najdete, kliknite **Ponovno pošlji potrditveno povezavo** in preverite mapo za neželjeno pošto.

Povezovanje pametne naprave

Ko ustvarite račun, napravo povežite z aplikacijo prek povezave Bluetooth in Wi-Fi, tako da sledite naslednjim korakom:

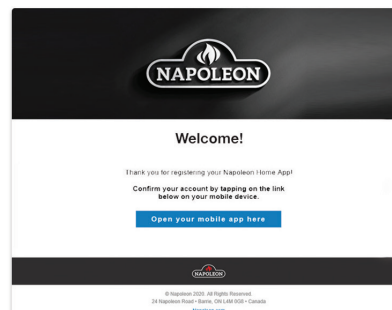
1. Prepričajte se, da je naprava vklopljena. (Sl. 5)
2. Pritisnite in držite gumb za vklop za 10 sekund.
3. Spustite gumb za vklop, ko začne lučka LED utripati.
4. Izberite **Dodaj napravo**. (Sl. 6)
5. Sprejmite dovoljenja. (Sl. 7)
6. Poiščite naprave in s seznama izberite napravo. (Sl. 8)
7. Izberite omrežje Wi-Fi in vnesite svoje poverilnice. (Sl. 9)
8. Vnesite ime po meri za napravo ali nadaljujte s privzetim imenom, ki je na voljo. (Sl. 10)
9. Zdaj ste povezani!

Nastavitve

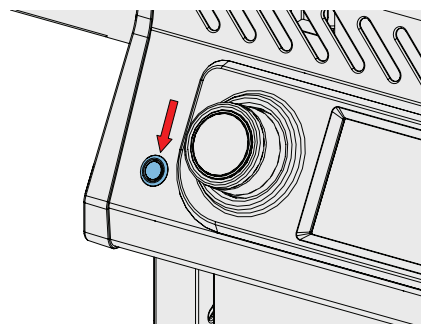
Za dostop do **strani z nastavitvami** pojdite v zgornji desni kot in izberite ta simbol:



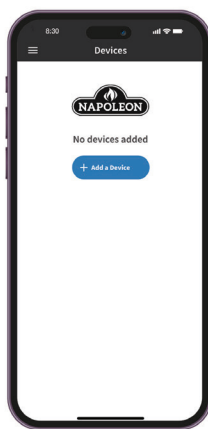
Pomaknite se navzdol, da dostopate do možnosti za preklon iz F° v C°. Če želite spremeniti ime naprave ali njene sobe/lokacije, se pomaknite navzdol in **Uredi nastavitve naprave**. (Sl. 11)



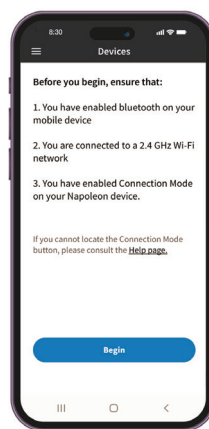
Sl. 4



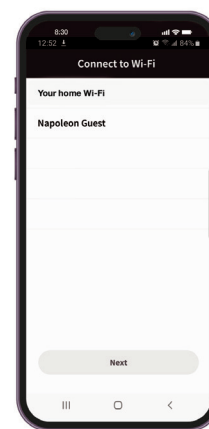
Sl. 5



Sl. 6



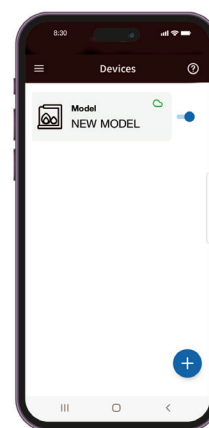
Sl. 7



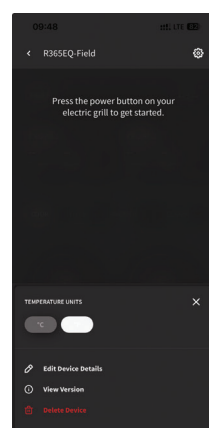
Sl. 8



Sl. 9



Sl. 10



Sl. 11

BODITE PREVIDNI!



Pokrov žara in celotno kurišče lahko med uporabo postaneta zelo vroča.

KAKO UPORABLJATI VRTLJIVI RAŽENJ

Sestavljanje kompleta za roštilj (če ste ga kupili)

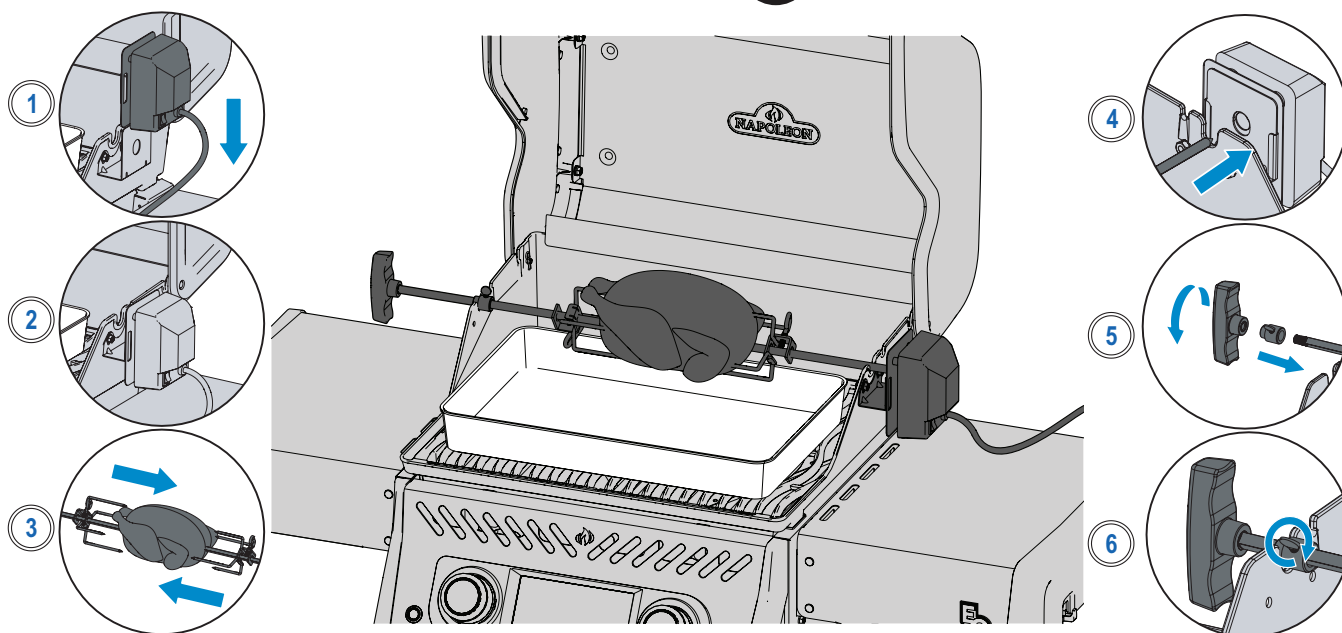
OPOMBA: Ekstremna vročina lahko poškoduje ogrevalno stojalo. Odstranite ga, preden namestite žerjavico.

1. S pomočjo montažnega(-ih) nosilca(-ov) namestite motor vrtljaka na stranski del aparata. Pri nekaterih modelih so nosilci že predhodno nameščeni.
2. Ko je nosilec pritrjen na aparat, na nosilec potisnite motor ražnja.
3. Prvo vilico za vrtljivke potisnite tik za sredino palice za raženj in jo zategnite. Meso natakните na palico ražnja in ga potisnite v vilice. Drugo vilico za vrtljivke potisnite na nasprotni konec palice za raženj in jo potisnite v meso, dokler se ne pritrji. Zategnite vilico na mestu.

4. Previdno vstavite koničast konec palice za raženj v motor vrtalnika in nasprotni konec postavite čez obešala. Težka stran mesa bo naravno visela navzdol, da se uravnoteži obremenitev.
5. Namestite zaporno pušo na vijačno palico, dokler se ne približa notranji strani pokrova motorja. S tem boste zagotovili premikanje palice za speljevanje od ene strani do druge.
6. Zategnite omejevalno pušo in ročico pljuvalne palice. Pod meso položite kovinsko posodo, da se bodo v njej zbirale kapljice.



POMEMBNO! Pri rokovanju s sestavnimi deli naprave vedno nosite rokavice.



Nasveti o uporabi ražnja:

- Vroč gorilnike nastavite na visoko temperaturo, dokler se meso ne dokler meso ne porjavi. Nato zmanjšajte temperaturo, pokrov naj bo zaprt.
- S termometrom preverite notranjo temperaturo mesa.
- Pečenke in perutnina se morajo na zunanji strani rjavo zapeči, v notranjosti pa ostati mehke.
- Kapljice uporabite za prelivanje in pripravo omake.
- Trikilogramski piščanec potrebuje približno 1,5 ure na srednji do visoki temperaturi.
- Bodite pozorni na zmogljivost motorja ražnja. Nikoli ne preobremenite opreme.
- Poskrbite, da bo breme na ražnju vedno enakomerno uravnoteženo.

Kako skuhati več piščancev

1. Na trup piščancev privežite krila ali jih nabodite na nabodala.
2. Vilice za vrtljivke potisnite na palico za raženj.
3. Prvega piščanca natakните navilico, dokler ga vilice za vrčiček ne pritrldijo na mesto. Zategnite.
4. Naslednja dva piščanca natakните na raženj, tako da so vsi piščanci tesno skupaj.
5. Drugo vrtljivo vilico potisnite na palico za raženj in jo potisnite v piščanca, dokler se vsi trije piščanci tesno ne stisnejo skupaj. Zategnite.

OPOZORILO! Po končanem kuhanju razstavite sestavne dele vrtalnega pekača, jih operite s toplo milnico in shranite v zaprtih prostorih.

OPOZORILO! Pri rokovanju z vročimi sestavnimi deli vrtljivega pekača uporabljajte rokavice za peko na žaru, ki so odporne na vročino.

OPOZORILO! Ko žara ne uporabljate, iztaknite vtič vrtljivega žara iz vtičnice.



KONTROLNI SEZNAM IZKUŠENJ PRI PEKI NA ŽARU

Ta seznam upoštevajte vsakič, ko pečete na žaru

Preberite navodila za uporabo

Prepričajte se, da ste prebrali navodila za uporabo in vsa varnostna navodila.

Očistite pladenj za maščobo

Pred peko na žaru vedno poskrbite, da očistite pladenj za maščobo, da se izognete požarom in vžigom.

Preverite kabel

Prepričajte se, da je aparat izklopljen in ohlajen. Preverite, ali je napajalni kabel pretirano odrgnjen ali porezan. Če je napajalni kabel poškodovan, ga pred uporabo zamenjajte.

Predgrejte in očistite rešetke

Rešetke premažite z rastlinskim strjenim oljem in aparat predhodno segrejte, da se odvečni ostanki zažgejo in prepreči prijemanje. Litoželezne rešetke očistite z medeninasto žično krtačo, rešetke iz nerjavnega jekla pa s krtačo iz nerjavnega jekla. Oglejte si **Navodila za čiščenje**. **OPOMBA:** Rešetke iz nerjavečega jekla so odporne proti koroziji in zahtevajo manj vzdrževanja kot rešetke iz litega železa.

Pripravljalo območje

Poskrbite, da boste imeli na doseg roke vse, kar potrebujete pri peki na žaru, kot so pribor, začimbe, omake in posode. Hrane ne puščajte brez nadzora, sicer se lahko zažge.

Ne pokukajte in enkrat obrnite

Poskusite, da ne odprete pokrova in ne pokukate preveč, sicer bo toplota uhajala ven in se bosta temperatura in čas kuhanja spremenila. Hrano obrnite le enkrat, zlasti zrezek in piščanca.

Pustite prostor

Na žaru in med jedmi pustite nekaj prostora, da lahko hrano po potrebi premikate.

Uporabite temperaturne sonde/termometer

Uporabite temperaturne sonde ali termometer, da zagotovite, da je hrana temeljito skuhana. Upoštevajte ustrezne temperaturne smernice za vse vrste mesa, zlasti za perutnino.

NASVET ZA PEKO NA ŽARU!

Žar pred pečenjem vedno segrejte, da se ostanki ostankov zažgejo in da se hrana ne prilepi na rešetko.

NASVET ZA PEKO NA ŽARU!

Z recepti in tehnikami za peko na žaru pridobite navdih za pripravo okusnih jedi na www.napoleon.com in Napoleonovih kuharskih knjigah.

PREDLOG ZA OLJE IN MAŠČOBO!

- Olje iz grozdnih semen
 - Sončnično olje
 - Sojino olje
 - Ekstra deviško oljčno olje
 - Olje iz oljne ogrščice
- Če ni na voljo, izberite olje ali maščobo, ki ima visoko točko dimljenja. Ne uporabljajte soljenih maščob, kot sta maslo ali margarina.








KAKO PRIPRAVITI LITOŽELEZNE REŠETKE ZA PEKO

Ta postopek je treba opraviti pred prvo uporabo in ga ponoviti vsake 3 do 4 uporabe, da ohranite nov videz rešetk.

1. Iz aparata odstranite litoželezne rešetke.
2. Rešetke operite s toplo milnico in mehko krpo. Rešetke osušite in pustite, da se popolnoma posušijo.
3. S silikonskim čopičem enakomerno nanesite maščobo/olje na obe strani.
4. Ponovno namestite rešetke za kuhanje.
5. Napravo segrejte na 175°C - 200°C (350°F - 400°F).
6. Kuhajte 30 minut.
7. Na rešetke nanesite drugi enakomeren sloj maščobe/olja in kuhajte še 30 minut.
8. Rešetke so zdaj pripravljene.

OPOMBA: Če se je na litoželeznih rešetkah pojavila rja, jo odstranite z blazinico za čiščenje ali medeninasto ščetko in ponovite postopek priprave.

Vodnik za peko na žaru

HRANA	KRMILNI GUMB NASTAVITEV / NAČIN	ČAS KUHANJA	PREDLOGI
 Steak debelina 1 palec (2,54 cm)	VISOKO - 2 minuti na vsaki strani. NAČIN - kuhanje	Redko - 4 minute	Zahtevajte marmorirano maščobo v kosu. Maščoba je naravni mehčalec in ohranja meso sočno.
	VISOKA do SREDNJA - Visoka temperatura 2 minuti na vsaki strani, nato preklopite na srednjo temperaturo. NAČIN - kuhanje	Srednja - 6 minut Dobro opravljeno - 8 minut	
 Hamburger debelina ½ palca (1,27 cm)	VISOKO - 2 minuti na vsaki strani. NAČIN - kuhanje	Redko - 4 minute	Za enak čas kuhanja naj bodo vsi kruhki enako debeli. Pločevinke, debele 1 palec ali več, pecite na žaru na posredni temperaturi.
	VISOKA - 2 minuti in pol na vsaki strani. NAČIN - kuhanje	Srednja - 5 minut	
	VISOKA - 3 minute na vsaki strani. NAČIN - kuhanje	Dobro pečeno - 6 minut	
 Piščanec	HIGH, MEDIUM, LOW - 2 minuti na vsaki strani, nato srednje nizka do nizka temperatura. NAČIN - Način pečice za cele piščance. Način kuhanja za kose piščanca na žaru.	20 - 25 minut	Prerežite sklep, ki povezuje stegno in nogo, do $\frac{3}{4}$, da meso leži ravno na gorilniku in se enakomerno peče.
 Svinjske kotlete	MEDIUM NAČIN - Dimnikar	6 minut na vsaki strani	Izberite debele kose, da bo meso bolj mehko. Odstranite odvečno maščobo.
 Rebra	Višja do nizka - 5 minut na visoki višini in nato na nizki, dokler ne končate. NAČIN - Dimnikar	20 minut na vsaki strani pogosto obračajte	Izberite mesnata rebra. Na žaru pecite, dokler se meso zlahka ne odlepi od kosti.
 Jagnječe kotlete	VELIKO do SREDNJE - 5 minut na visoki višini, nato na srednji višini do konca. NAČIN - Dimnikar	15 minut na vsaki strani	Izberite debele kose, da bo meso bolj mehko. Odstranite odvečno maščobo.
 Hot dogi	SREDNJE do NIZKO NAČIN - kuhanje	4 - 6 minut	Izberite večje parklje in jih pred peko na žaru po dolžini prerežite.

Navodila za čiščenje

Funkcija aparata: Način za čiščenje

Način **Clean (Čisto)** aparata omogoča odstranjevanje razlitih in razpršenih kuhalnih tekočin z izjemno visoko temperaturo (750°F/400°C).

1. Iz aparata odstranite vso hrano ali pribor.
2. Na **domači strani** izberite **Clean (Čisto)**.
3. Z drsnikom nastavite časovni razpored. Najdaljši čas je 30 minut. (Sl. 1)
4. Pritisnite desni gumb ali se dotaknite ikone START, da začnete postopek **Clean (Čiščenje)**.
5. Aparat se bo po končanem postopku samodejno izklopil. Če je vklopljena funkcija alarma, bo aparat po končanem ciklu čiščenja uporabnika obvestil z zvočnim signalom.
6. Kuhalno rešetko očistite z nerjavečo krtačo za mrežo iz nerjavečega jekla ali medeninasto žično krtačo za mrežo iz litega železa.

OPOMBA: Ta funkcija bo deaktivirana, če je izbrana katera koli druga nastavitvev.

OPOZORILO! Pred ročnim čiščenjem izklopite aparat iz električnega omrežja. Pred odstranjevanjem ali nameščanjem delov počakajte, da se ohladijo. (Sl. 2)



Prva uporaba

- Rešetke operite ročno z vodo in blagim milom za posodo, da odstranite morebitne ostanke iz proizvodnega procesa. NE pomivajte v pomivalnem stroju. (Sl. 3)
- Temeljito sperite z vročo vodo in popolnoma osušite z mehko krpo, da preprečite vdor vlage v litoželezno posodo.

Litoželezne rešetke

- Zaščitite svoje rešetke, da jim dodate zaščitni premaz, ki preprečuje korozijo. Glejte Nasveti za peko na žaru - **Kako pripraviti litoželezne rešetke za peko.**

Rešetke iz nerjavečega jekla (če so opremljene)

- Rešetke iz nerjavnega jekla lahko očistite tako, da predgrejete žar in z žično krtačo odstranite ostanke. (Sl. 4)
- Rešetke iz nerjavnega jekla se zaradi visoke temperature pri peki na žaru pri redni uporabi trajno razbarvajo.

Električni gorilniki

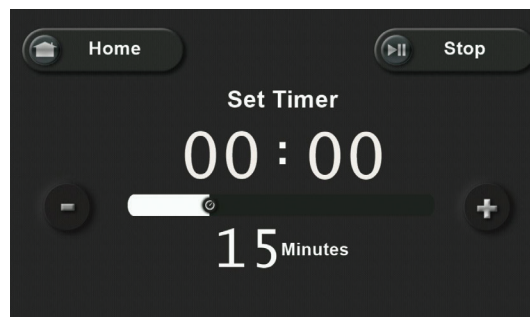


POMEMBNO! Za čiščenje električnih gorilnikov ne uporabljajte nobene vrste krtače. Ščetine lahko poškodujejo električne gorilnike. Če želite odžgati vse ostanke na električnih gorilnikih, glejte način **Clean (Čiščenje)**. (Sl. 5)

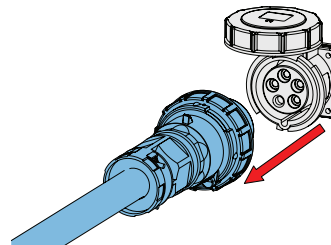
OPOZORILO! Pri čiščenju električnih sestavnih delov (npr. kablov, vtičev) ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.

OPOZORILO! Ročno čiščenje izvajajte le, ko je aparat hladen, da se izognete možnosti opeklin.

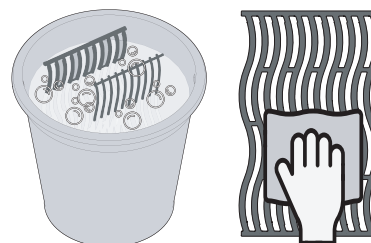
OPOZORILO! Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali jeklene volne na pobarvanih delih aparata, porcelanu ali nerjavnem jeklu, ker bi to opraskalo površino.



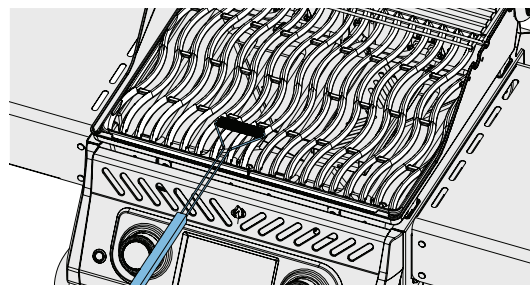
Sl. 1



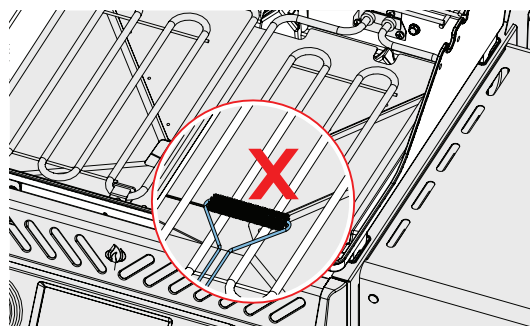
Sl. 2



Sl. 3



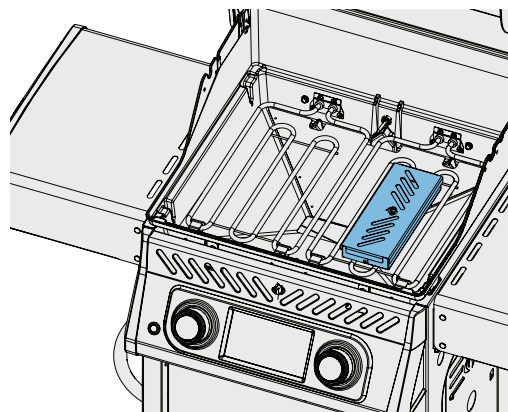
Sl. 4



Sl. 5

Notranjost aparata

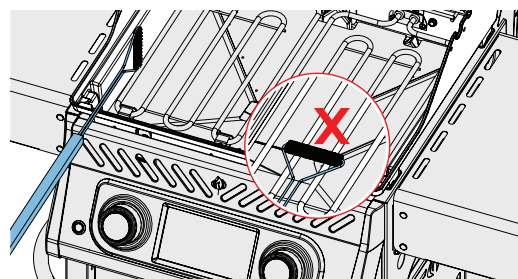
1. Odstranite škatlo za dimljenje (če jo uporabljate) in jo operite v topli milnici. (sl. 6)
2. Z mehko medeninasto žično krtačo očistite sproščene ostanke. Vse ostanke iz notranjosti aparata s krtačo odstranite v odstranljivo posodo za odkapavanje. NE uporabljajte krtače na električnih gorilnikih. (sl. 7)
3. Odstranite spodnjo oblogo (lovilec maščobe v posodi za kapljanje). Za čiščenje porcelanaste osnovne obloge ne uporabljajte abrazivnih čistil.
4. Če želite odstraniti trdovratne madeže, jih namočite v milnico, da se umazanija razrahlja. Očistite z neabrazivnim čistilom in ga osušite s čisto krpo.
5. Zagotovite, da je plošča za žar ob ponovni namestitvi pravilno nameščena.



Sl. 6

Ponev za kapljanje

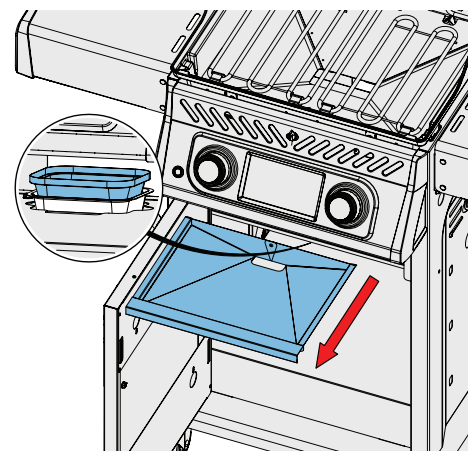
1. Ploščo za odkapavanje potisnite z aparata, da dostopate do pladnja za maščobo za enkratno uporabo ali da očistite pladenj za odkapavanje. (sl. 8)
 2. Posodo za odkapavanje postrgajte z nožem za štukature ali strgalom.
 3. Posodo za maščobo za enkratno uporabo zamenjajte vsake 2-4 tedne, odvisno od uporabe žara (če je primerno).
- Pogosto čistite, da preprečite nabiranje maščobe - približno vsakih 4-5 uporab. (sl. 8)
 - Za zaloge potrebščin se obrnite na prodajalca Napoleonovega žara.



Sl. 7

Zaslon zaslona

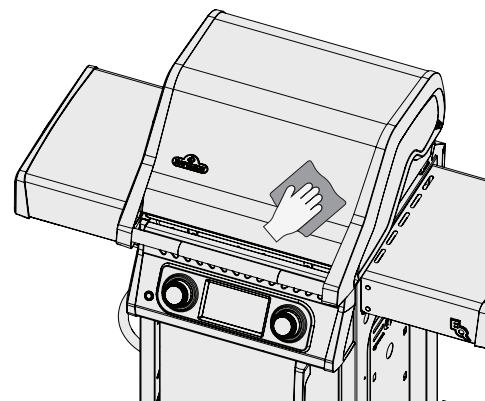
1. Odklopite napravo iz električnega omrežja.
2. S površine zaslona nežno obrišite prah s suho krpo iz mikrovlaken, ki ne pušča vlaken. Odstranite morebitne oznake, ki so na krpi, da ne bi opraskali zaslona.
3. Za težke madeže krpo iz mikrovlaken rahlo navlažite z vodo in nežno obrišite zaslon s čim manjšim pritiskom.



Sl. 8

Zunanja površina aparata

- Uporabljajte samo neabrazivna čistila. Abrazivna čistila ali jeklena volna bodo opraskala površino.
- Vedno brišite v smeri zrn. (sl. 9)
- S sestavnimi deli iz porcelanskega emajla ravnajte previdno.
- Pečen emajliran zaključek je podoben steklu in se ob udarcu odlomi.
- Deli iz nerjavečega jekla se pri segrevanju čez čas razbarvajo in postanejo zlatega ali rjavega odtenka. To je normalno in ne vpliva na delovanje aparata.



Sl. 9

OPOZORILO! Pri čiščenju aparata vedno nosite zaščitne rokavice in zaščitna očala.

OPOZORILO! Parnega čistilca ne smete uporabljati.

OPOZORILO! Nakopičena maščoba predstavlja nevarnost požara. Redno čistite maščobo iz celotne naprave, vključno s pladnjem za maščobo, da se izognete nabiranju in požarom zaradi maščobe.



Navodila za vzdrževanje

Priporočila

Ta aparat mora vsako leto temeljito pregledati in servisirati usposobljen serviser.

- Vedno poskrbite za ustrezen odmik od predmetov v bližini prezračevalnih odprtin. Tako bo vroč zrak lahko uhajal iz aparata, da bodo grelni elementi pravilno delovali.
- Nikoli ne ovirajte pretoka zraka za prezračevanje.
- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu na prostem.
- Napravo hranite stran od korozivnih okolij.
- Če naprave ne uporabljate, jo pokrijte, da podaljšate njeno življenjsko dobo.

IZ NERJAVEČEGA JEKLA V ZAHTEVNIH OKOLJIH

Nerjaveče jeklo oksidira ali se obarva v prisotnosti kloridov in sulfidov, zlasti na obalnih območjih, toplih in zelo vlažnih območjih ter v bližini bazenov in vročih kadi. Ti madeži so videti kot rja, vendar jih je mogoče preprosto odstraniti ali preprečiti. Nerjaveče in kromirane površine umivajte vsake 3 do 4 tedne. Čistite s toplo milnico.



POMEMBNO! Poškodbe, ki nastanejo zaradi neupoštevanja teh navodil, NISO zajete v garanciji za aparat.

Ukrepi za preprečevanje poškodb električnih gorilnikov

1. Nikoli ne ugašajte plamena in ne nadzorujte izbruhov z vodo.
2. Ne dovolite, da hladna voda (dež, razpršilnik, cev itd.) pride v stik z vročimi električnimi gorilniki. Takojšnja sprememba temperature bo povzročila razpokanje električnega gorilnika.
3. Električni gorilnik, ki se pred uporabo navlaži, bo ob kasnejšem delovanju ustvaril paro in pritisk, ki bo povzročil razpoke v električnem gorilniku.
4. Ponavljajoče se namakanje električnega gorilnika lahko povzroči, da ta nabrekne in se razširi, pri čemer nastane tlak, zaradi katerega električni gorilnik počni in ne deluje.
5. Če v napravi najdete stoječo vodo, preverite, ali je električni gorilnik morda prepojen z vodo. Če je moker, ga ne uporabljajte. Električni gorilnik nagnite v navpični položaj, dokler ni stabilen, in odlijte odvečno vodo.
6. Ne dovolite, da bi v električni gorilnik udarjali trdi predmeti. Bodite previdni pri vstavljanju ali odstranjevanju kuhalnih rešetk in pri uporabi dodatne opreme.

Prostor za prezračevanje vročega zraka

Da bi naprava pravilno delovala, mora imeti vroč zrak možnost odvajanja.



VARNOST NA PRVEM MESTU!

Pri servisiranju žara vedno nosite zaščitne rokavice in zaščitna očala.



ŽELIMO POMAGATI!

Napoleon je tu, da vam zagotovi nepozabno izkušnjo pri peki na žaru. Če potrebujete dodatno pomoč, se obrnite na nas.

OPOZORILO! Naprave ne čistite z razprševanjem vode.

OPOZORILO! Pred servisiranjem izklopite električne gorilnike in izklopite napravo.

OPOZORILO! Vzdrževanje izvajajte le, ko je naprava hladna, da se izognete možnosti opeklin.



Odpravljanje težav

Težave z aktiviranjem električnih gorilnikov in segrevanjem

- Naprava se ne vklopi.
- Glavno temperaturno tipalo ne deluje.
- Grelni element ne deluje.
- Gumbi se ne odzivajo.

Možni vzroki	Rešitev
Izpad električnega napajanja.	Prepričajte se, da je aparat napajan.
Vgrajeni odklopnik ali odklopnik v vtičnici se je sprožil.	Ponastavite odklopnik na plošči.
Napajanje ni pravilno priključeno.	Prepričajte se, da je vtič pravilno priključen.
Okvara komponente.	Obrnite se na prodajalca ali službo za podporo strankam.
Naprava ni napajana z električno energijo.	Prepričajte se, da je aparat napajan.
Napaka pri priključitvi temperaturnega senzorja.	Preverite, ali je žica termočlena v okvari zaradi neprekinjenosti. Glejte Nadomestni deli . Obrnite se na prodajalca ali službo za podporo strankam.
Aparat se je izklopil zaradi previsoke temperature.	Pustite, da se aparat ohladi, in poskusite znova. Glejte Navodila za peko na žaru . POMEMBNO! Prepričajte se, da se v aparatu ne nabira maščoba, da bi se izognili njenemu nabiranju in požaru. Glejte Navodila za čiščenje . Obrnite se na prodajalca ali službo za podporo strankam.
Pokvarjen element ali priključek elementa.	Obrnite se na prodajalca ali službo za podporo strankam.
Zatakneni ali zlomljeni gumbi.	Odstranite gumb in preverite, ali je poškodovan. Glejte Nadomestni deli .
Nepravilno delovanje nadzorne plošče.	Obrnite se na prodajalca ali službo za podporo strankam.

Težave z elektriko in priključki

- Temperaturne sonde ne delujejo.
- Zaslon se ne vklopi.
- Naprava se nepričakovano izklopi.

Možni vzroki	Rešitev
Sonde niso pravilno priključene.	Prepričajte se, da so sonde pravilno priključene. Glejte Navodila za sestavljanje .
Sonde so presegle mejno temperaturo.	Odstranite sonde s kuhališča, pustite, da se ohladijo, in poskusite znova.
Ciljna temperatura ni nastavljena.	Prepričajte se, da je ciljna temperatura nastavljena v aplikaciji in da so v telefonu dovoljena obvestila. Oglejte si Nastavitve naprave .
Naprava ni napajana z električno energijo.	Prepričajte se, da je aparat napajan.
Napačni snopi.	Preverite vse vidne žične snope, ali so bolj poškodovani. Glejte Nadomestni deli . Obrnite se na prodajalca ali službo za podporo strankam.
Okvarjen zaslon ali okvara sestavnega dela.	Preverite, ali je povezava vzpostavljena prek telefonske aplikacije. Oglejte si Napoleon Home App . Če je povezava vzpostavljena, zaslon pa ostane izklopljen, gre za napako komponente.

Možni vzroki	Rešitev
Sprožila se je zaščita pred previsoko temperaturo.	Znižajte temperaturo naprave. Glejte Navodila za peko na žaru .
Sproži se samodejni izklop.	Preverite čas izklopa in prilagodite nastavitve, preden je čas dosežen. Glejte Navodila za peko na žaru .
Izpad električnega napajanja.	Obrnite se na prodajalca ali službo za podporo strankam.
Pomanjkljiv modul IoT.	

Napaka aplikacije Napoleon Home

- Aplikacije ni mogoče povezati z napravo.
- Z aplikacijo ne morete upravljati aparata.
- Izgubljena povezava z napravo.

Možni vzroki	Rešitev
Na napravi se ni začel način delovanja.	Prepričajte se, da je način fizično sprožen na aparatu. Glejte Načini delovanja .
Ni nadzora nad aplikacijo.	Preverite internetno povezavo. Prepričajte se, da je aparat dovolj blizu modema WI-FI, in sledite korakom za seznanjanje. Glejte Povezovanje pametne naprave .
Aplikacija je zastarela.	Prepričajte se, da je aplikacija Napoleon Home posodobljena. Oglejte si Nastavitve naprave .

Lušči se barva

- Zdi se, da se barva v pokrovu ali nape lušči.

Možni vzroki	Rešitev
Nabiranje maščob na notranjih površinah.	To ni napaka. Površina na pokrovu in nape je iz porcelana ali nerjavečega jekla in se ne lušči. Lupljenje je posledica strjene maščobe, ki se posuši v drobce, podobne barvi, ki se lušči. Redno čiščenje bo to preprečilo. Oglejte si Navodila za čiščenje .

ŽELIMO POMAGATI!



Za priporočene nadomestne dele se obrnite na oddelek za rešitve za stranke Napoleon. +31 345 588655.

Skladnost s predpisi

IME IZDELKA	ŠTEVILKA MODELA	ID FCC	ID IC
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Izjava FCC

Ta naprava je skladna z delom 15 pravil FCC. Za delovanje veljata naslednja dva pogoja:

1. Naprava ne sme povzročati škodljivih motenj.
2. Naprava mora sprejeti vse prežete motnje, vključno z motnjami, ki lahko povzročijo neželeno delovanje.

Ta naprava je bila preizkušena in ustreza omejitvam za digitalne naprave razreda B v skladu s 15. delom pravil FCC. Te omejitve so oblikovane tako, da zagotavljajo razumno zaščito pred škodljivimi motnjami v stanovanjski namestitvi. Ta oprema ustvarja, uporablja in lahko oddaja radiofrekvenčno energijo in lahko, če ni nameščena in se ne uporablja v skladu z navodili, povzroči škodljive motnje v radijskih komunikacijah. Vendar pa ni nobenega zagotovila, da v določeni namestitvi ne bo prišlo do motenj.

Če ta oprema povzroča škodljive motnje radijskega ali televizijskega sprejema, kar je mogoče ugotoviti z izklopom in vklopom opreme, naj uporabnik poskuša odpraviti motnje z enim ali več naslednjimi ukrepi:

- Preusmerite ali prestavite sprejemno anteno.
- Povečajte razdaljo med opremo in sprejemnikom.
- Priključite opremo v vtičnico v drugem tokokrogu, kot je priključen sprejemnik.
- Za pomoč se posvetujte s prodajalcem ali izkušenim radijskim/televizijskim tehnikom.

Spremembe ali modifikacije, ki jih ni izrecno odobrila oseba, odgovorna za skladnost, lahko razveljavijo uporabnikova pooblastila za uporabo opreme.

Izjava ISED

Ta naprava vsebuje licenčno izvzete oddajnike/sprejemnike, ki so skladni z licenčno izvzeto RSS Kanade za inovacije, znanost in gospodarski razvoj.

Za delovanje veljata naslednja dva pogoja:

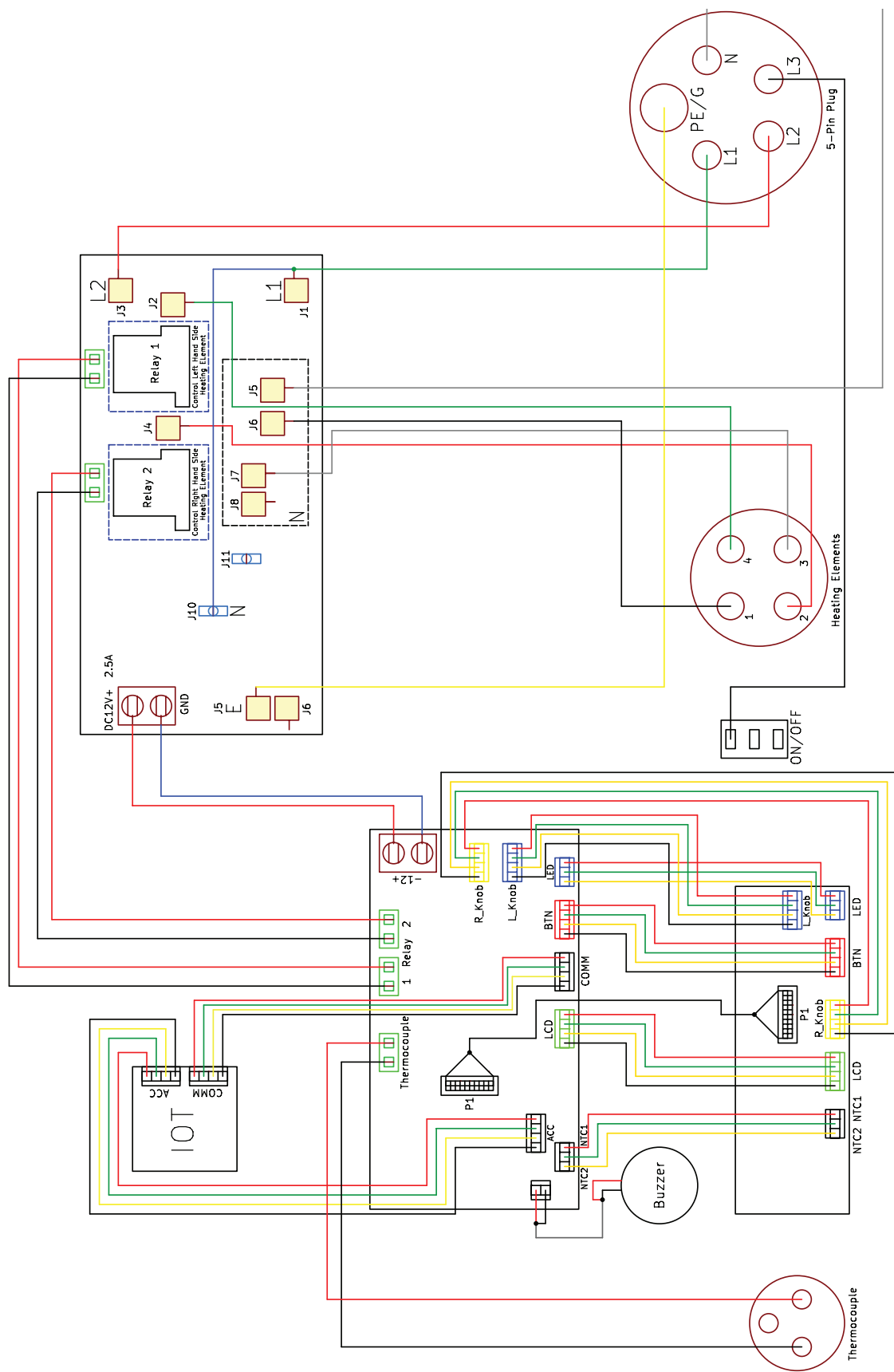
1. Ta naprava ne sme povzročati motenj.
2. Ta naprava mora sprejeti vse motnje, vključno z motnjami, ki lahko povzročijo neželeno delovanje naprave.

Digitalni aparat je skladen s kanadskim standardom CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Izjava o izpostavljenosti sevanju

Zaradi skladnosti z zahtevami FCC glede izpostavljenosti radijskim valovom ta dotacija velja samo za mobilne konfiguracije. Antene, ki se uporabljajo za ta oddajnik, morajo biti nameščene tako, da je razdalja med njimi in vsemi osebami najmanj 20 cm, in ne smejo biti nameščene skupaj z drugimi antenami ali oddajniki ali delovati skupaj z njimi.

Električni diagram



NAPOLEON 15-LETNA GARANCIJA

Za ROGUE® EQ™ 365

15-letna omejena garancija za električne žare Napoleon.

Ta garancija velja v: Evropski uniji, Švici, Andori, San Marinu, na Norveškem, v Islandiji in Lihtenštajnu.

Ta garancija ne vpliva na, ne omejuje in ne spreminja zakonskih pravic kupca v primeru napak v skladu z uredbo WKRL (EU) 2019/711. Uveljavljanje zakonsko določenih pravic je brezplačno.

Družba NAPOLEON jamči, da bodo komponente vašega novega izdelka NAPOLEON brez napak v materialu in izdelavi od datuma nakupa za obdobje:



Ohišje	15 let
Pokrov iz porcelanskega emajla	15 let
Aluminijasti ulitki	15 let
Porcelanske emajlirane rešetke iz litega železa	15 let
Električne komponente	3 let
Vsi drugi deli	15 let

GARANCIJSKI POGOJI IN OMEJITVE

Družba NAPOLEON jamči, da so njeni izdelki brez napak izključno prvotnemu kupcu in samo v primeru, da je bil izdelek kupljen pri uradnem prodajalcu družbe NAPOLEON. Veljajo naslednji pogoji in omejitve:

Ta proizvajalčeva garancija ni prenosljiva in se ne podaljša pod nobenim pogojem ali s strani katerega koli od naših zastopnikov.

Žar mora namestiti licenciran, pooblaščen serviser ali pogodbenik. Namestitev mora biti izvedena v skladu s priloženimi navodili za namestitev ter vsemi lokalnimi in nacionalnimi gradbenimi in požarnimi predpisi.

Ta omejena garancija ne krije škode, ki nastane zaradi nepravilnega delovanja, pomanjkanja vzdrževanja, požara maščobe, izpostavljenosti okolju, nesreč, sprememb, napačne rabe ali zanemarjanja. Vgradnja nadomestnih delov drugih proizvajalcev razveljavi to garancijo. Ta garancija ne krije razbarvanja plastičnih elementov zaradi uporabe kemičnih čistilnih sredstev ali izpostavljenosti sončni svetlobi.

Ta garancija izključuje tudi vse od naslednjega: praske, vdolbine, napake na barvi, premazih, korozijo ali razbarvanje, ki nastanejo zaradi izpostavljenosti toploti ali abrazivnim in kemičnim čistilom, kot tudi odkruške na delih, prevlečenih s porcelanom, in vseh komponentah, uporabljenih pri namestitvi tega žara.

Če se del v garancijskem obdobju pokvari do te mere, da postane nedelujoč (zaradi rjavenja ali pregoretega), prejme kupec nadomestni del.

Po prvem letu ima družba NAPOLEON pravico, da se v skladu s to garancijo (omejena doživljenska garancija President, 15-letna omejena garancija, 10-letna omejena garancija, 3-letna omejena garancija) po svoji prosti presoji odpove kakršni koli garancijski obveznosti tako, da prvotnemu kupcu povrne znesek v višini

veleprodajne cene ustreznih pokvarjenih garancijskih delov.

Družba NAPOLEON ne prevzema nobene odgovornosti za kakršno koli namestitev, delovne ure ali druge stroške ali izdatke, povezane s ponovno namestitvijo garancijskega dela. Tovrstnih stroškov ta garancija ne krije.

Ne glede na vse predpise v okviru te garancije (omejena doživljenska garancija President, 15-letna omejena garancija, 10-letna omejena garancija, 3-letna omejena garancija) je odgovornost družbe NAPOLEON v okviru te garancije opredeljena, kot je navedeno zgoraj, in v nobenem primeru ne zajema nobenih naključnih, posledičnih ali posrednih škod.

Ta garancija opredeljuje dolžnosti in odgovornost družbe NAPOLEON v zvezi s m žarom družbe NAPOLEON. Družba NAPOLEON ne prevzema nobene nadaljnje odgovornosti v zvezi s prodajo tega izdelka in ne pooblašča nobene tretje osebe, da v imenu družbe prevzame kakršno koli drugo odgovornost.

Družba NAPOLEON ne prevzema odgovornosti za: pregrevanje, gašenje plamena zaradi okoljskih dejavnikov, kot so močan veter ali neustrezno prezračevanje.

Družba NAPOLEON ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo na plinskem žaru, ki jo povzroči vreme, toča, grobo ravnanje, agresivne kemikalije ali čistilna sredstva.

Garancijskim zahtevkom mora biti priloženo dokazilo o nakupu ali njegova kopija z navedbo serijske številke in številke modela.

Družba NAPOLEON si pridržuje pravico, da izdelek ali kateri koli njegov del pregleda eden od njenih zastopnikov pred izpolnitvijo kakršne koli garancijske obveznosti.

Družba NAPOLEON ne krije stroškov pošiljanja, delovnih ur ali izvoznih dajatev.

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



ROGUE® EQ

Instrukcja obsługi

REQ365

Urządzenia zilustrowane w niniejszej instrukcji mogą różnić się od zakupionego modelu.

Chcemy poznać Twoją opinię!

Odwiedź stronę Napoleon.com, aby napisać recenzję.



Zastosuj numer seryjny



GRATULUJEMY ZAKUPU GRILLA ELEKTRYCZNEGO NAPOLEON!

Właśnie ulepszyłeś swoją grę w grillowanie.

CHCEMY, ABY GRILLOWANIE BYŁO NIEZAPOMNIANE I BEZPIECZNE.

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, aby uniknąć uszkodzenia mienia, obrażeń ciała lub śmierci.

Przed użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i karty. **GRILL ELEKTRYCZNY NA ZEWNĄTRZ. UŻYWAĆ NA ZEWNĄTRZ W DOBRZE WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU. NIE DZIAŁAJĄ W BUDYNKU, GARAŻU LUB INNYM ZAMKNIĘTYM OBSZARZE.**

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- POTENCJALNE RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM
- Wyłącznie do użytku domowego na zewnątrz.
- Podczas korzystania z urządzeń zasilanych energią elektryczną należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem, obrażeń ciała i szkód materialnych.



OSTRZEŻENIE!

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje oraz postępować zgodnie z nimi.

Jeśli informacje zawarte w niniejszej instrukcji nie będą dokładnie przestrzegane, może dojść do pożaru lub wybuchu, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.



INFORMACJA dla LICENCJONOWANEGO ELEKTRYKA

W przypadku rezydencji ze starszym okablowaniem dwufazowym wymagana jest wtyczka 32A IEC 60309 (6h). Wtyczka dostarczona na przewodzie zasilającym będzie musiała zostać wymieniona i sparowana z odpowiednim gniazdem zewnętrznym 32A. Aby uzyskać zestaw wtyczki N370-10005052 32AMP, należy skontaktować się z



dealerem firmy Napoleon. Niniejszą instrukcję należy pozostawić właścicielowi urządzenia do wykorzystania w przyszłości.

Ostrzeżenie dorosłych i dzieci o zagrożeniach związanych z wysokimi temperaturami powierzchni. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem. UWAGA DLA KONSUMENTA: Niniejszą instrukcję należy zachować na przyszłość.

Witamy w Napoleon!

BEZPIECZEŃSTWO PRZEDE WSZYSTKIM



OSTRZEŻENIE! Informacje ogólne

To urządzenie jest zgodne z normami technicznymi i wymogami bezpieczeństwa dla urządzeń elektrycznych.

Cała instalacja elektryczna MUSI być wykonana przez licencjonowanego elektryka. Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z lokalnymi przepisami.



OSTRZEŻENIE! Środki ostrożności związane z elektrycznością

To urządzenie wykorzystuje wtyczkę 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h). Ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Z tym urządzeniem należy używać wyłącznie obwodu zabezpieczonego wyłącznikiem różnicowoprądowym (GFCI).

ZAWSZE należy upewnić się, że używane gniazdko elektryczne jest odpowiednie dla wartości znamionowych urządzenia. Moc znamionowa urządzenia wynosi 5,4 kW. Należy używać wyłącznie odpowiedniego gniazda zewnętrznego przeznaczonego dla tego urządzenia.

Zasilanie elektryczne powinno być dostarczane przez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nieprzekraczającym 30 mA.

Urządzenie musi być podłączone do gniazda elektrycznego ze stykiem uziemiającym.

Przewody elektryczne należy trzymać z dala od wody, innych płynów lub rozgrzanych powierzchni. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód, wtyczka lub inne istotne elementy zostały uszkodzone lub jeśli urządzenie działa nieprawidłowo.

Zaleca się podłączanie urządzenia bezpośrednio do prawidłowo uziemionego gniazdka. Jeśli używany jest przedłużacz, musi on być:

1. Przeznaczony do użytku na zewnątrz.
2. Odpowiednio przystosowany do ciągłego zasilania 16A. Oraz,
3. Jak najkrótszy.

Nie wolno używać przedłużaczy mieszkaniowych.



OSTRZEŻENIE! Instalacja i montaż

Urządzenie należy zmontować zgodnie z instrukcjami montażu zawartymi w niniejszym podręczniku. To urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w domach mobilnych, przyczepach kempingowych lub łodziach.

Pod żadnym pozorem nie należy modyfikować urządzenia.



OSTRZEŻENIE! Działanie

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeczytać całą instrukcję obsługi. NIGDY nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas gotowania. NIGDY nie próbuj gasić pożaru tłuszczu wodą lub innymi płynami. ZAWSZE należy mieć pod ręką gaśnicę ABC. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.



OSTRZEŻENIE! Przechowywanie i nieużywanie

Nieużywane urządzenie należy odłączyć od gniazdka. Wtyczkę i przewód należy utrzymywać w stanie suchym. Nie pozostawiać włączonego urządzenia w okresach nieużywania. Nieużywane urządzenia należy przechowywać w pomieszczeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

SPIS TREŚCI

Witamy w Napoleon!	147
Bezpieczeństwo przede wszystkim	
Pełne funkcje systemu	148
Pierwsze kroki	149
WAŻNE ZABEZPIECZENIA	
Działanie	150
Uruchamianie urządzenia	
Instrukcje dotyczące grillowania	
Tryby pracy	
Ustawienia urządzenia	
Aplikacja Napoleon Home	
Jak korzystać z różna	
Lista kontrolna doświadczeń związanych z grillowaniem	
Jak sezonować żeliwne ruszty do gotowania	
Przewodnik grillowania	160
Instrukcje czyszczenia	161
Instrukcje konserwacji	163
Nierdzewność w trudnych warunkach	
Rozwiązywanie problemów	164
Zgodność z przepisami	166
Schemat elektryczny	167
Gwarancja	168
Instrukcja montażu	241
Części zamienne	246

Pełne funkcje systemu

Pojemnik do wędzenia z wiórkami drzewnymi dla wzmocnienia smaku.

Żeliwne ruszty do gotowania Iconic **WAVE™** zapewniają charakterystyczne ślady smażenia i równomierne gotowanie.

Duża półka do podgrzewania zwiększająca powierzchnię gotowania.

Możliwość sterowania przez Wi-Fi i Bluetooth®.

Pokręta sterowania palnikami.

Przełącznik ON/OFF.

2 sondy temperatury.

7-calowy wyświetlacz.

Ładowarka USB.

Łatwo dostępna taca ociekowa zapewniająca skuteczną konserwację.

Wytrzymały palnik elektryczny zapewniający długotrwałą jakość.

Malowane proszkowo na czarno składane półki boczne ze zintegrowanymi haczykami na narzędzia.

Przewód zasilający.

Łatwo blokujące się kółka bezpiecznie unieruchamiają urządzenie.



Urządzenia przedstawione w niniejszej instrukcji obsługi mogą różnić się od zakupionego modelu. Prezentowany model: REQ365

Pierwsze kroki

PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ



NIEBEZPIECZEŃSTWO / OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie o zagrożeniu, które może spowodować pożar, wybuch, śmierć lub poważne obrażenia ciała.



OSTRZEŻENIE / UWAGA! Ostrzeżenie o zagrożeniu, które może spowodować niewielkie obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.



Nosić rękawice ochronne.



Należy nosić okulary ochronne.



UWAGA! Gorąca powierzchnia. Powierzchnie oznaczone tym symbolem są bardzo gorące.



Ważna informacja.



NIEBEZPIECZEŃSTWO / OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym może spowodować pożar, wybuch, śmierć lub poważne obrażenia ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Natychmiast wyłączyć zasilanie i odłączyć urządzenie.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

- Nie używaj urządzenia, jeśli gniazdo wtykowe jest uszkodzone.
- Przewód zasilający powinien być regularnie sprawdzany pod kątem oznak uszkodzeń, a urządzenie nie może być używane, jeśli przewód jest uszkodzony.
- Jeśli przewód jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez autoryzowanego sprzedawcę Napoleon, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie używaj urządzenia podczas deszczu lub stojąc w wodzie.
- Nie używać urządzenia w odległości mniejszej niż 3 m (10 stóp) od basenu, stawu lub innego zbiornika wodnego.
- Nie używać jako grzejnika.
- Obszar wokół urządzenia powinien być wolny od łatwopalnych cieczy i innych łatwopalnych materiałów, takich jak mopy, szmaty, miotły i papier, a także rozpuszczalników, płynów czyszczących i benzyny.
- Tacka na tłuszcz musi znajdować się na swoim miejscu przez cały czas pracy urządzenia.
- Aby uniknąć obrażeń, należy używać wyłącznie akcesoriów zalecanych przez firmę Napoleon.
- Nie regulować rusztów podczas pracy lub gdy są gorące.
- Przed przeniesieniem, czyszczeniem, serwisowaniem lub przechowywaniem grilla należy odczekać, aż urządzenie i zebrany tłuszcz lub resztki jedzenia ostygną.
- Nie używaj urządzenia w miejscach o dużym natężeniu ruchu. Przewód musi być ułożony w taki sposób, aby nie był ciągnięty przez dzieci ani nie stwarzał ryzyka potknięcia.
- Wszystkie przewody zasilające należy trzymać z dala od rozgrzanych powierzchni.
- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać przewodu ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Przed odłączeniem wtyczki od gniazdka ściennego należy wyłączyć elementy sterujące.
- Nie dopuszczać do kontaktu zimnej wody (np. deszcz, zraszacz, wąż, myjka ciśnieniowa) z rozgrzanym grillem.
- Nigdy nie przykrywaj więcej niż 75% powierzchni gotowania naczyniami kuchennymi.
- Zawsze utrzymuj odpowiedni odstęp od materiałów palnych 26" (660 mm) z tyłu urządzenia, 10" (254 mm) po bokach.
- Dodatkowy odstęp 24" (610 mm) jest zalecany w pobliżu sidingów winylowych lub szyb.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. W tym grillu nie wolno stosować paliwa, takiego jak brykiety węgla drzewnego.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy unikać dotykania elementów grzejnych lub części oznaczonych symbolem gorącej powierzchni.

PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

OSTRZEŻENIE! Należy dokładnie przestrzegać wszystkich specyfikacji i instrukcji, aby zapobiec pożarowi, uszkodzeniu mienia, obrażeniom ciała lub śmierci.

OSTRZEŻENIE! Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z dala od urządzenia.



Działanie

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

Czy to pierwszy raz? Przeprowadź wypalanie

Uruchom urządzenie na wysokiej mocy przez 30 minut z zamkniętą pokrywą. Normalnym zjawiskiem jest wydzielanie przez urządzenie delikatnego zapachu przy pierwszym użyciu.

Jest to spowodowane **wypalaniem** wewnętrznych farb i smarów używanych w procesie produkcyjnym i nie powtórzy się.

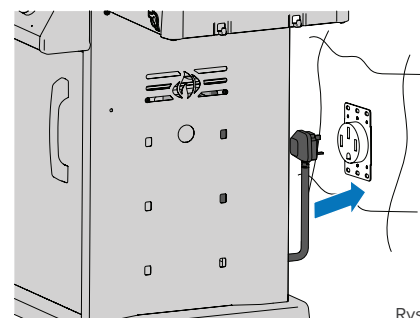
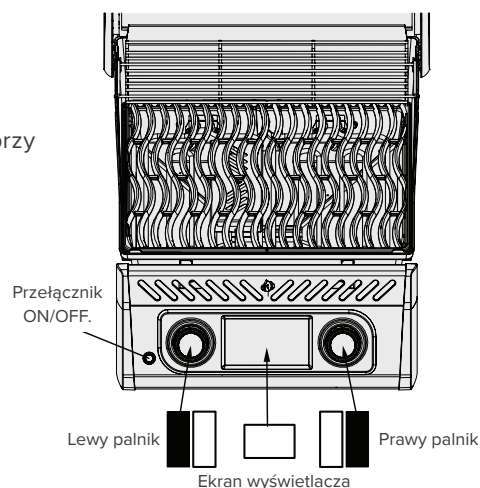
Obsługa urządzenia

1. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. (Rys. 1)
2. Otwórz pokrywę urządzenia.
3. Naciśnij przełącznik **ON / OFF**. (Rys. 2)
4. Na **stronie** głównej wybierz tryb za pomocą ekranu dotykowego lub prawego pokrętle. Patrz **Funkcje pokręteł**.
5. Za pomocą pokręteł lub ekranu, w zależności od trybu, dostosuj poziomy temperatury palnika. (Rys. 3)

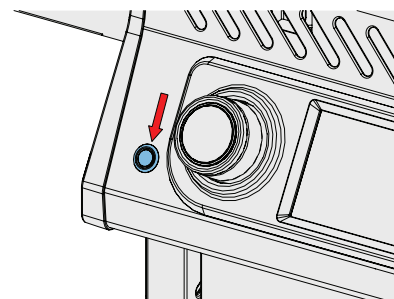
UWAGA: Wszystkie tryby muszą być uruchomione na urządzeniu.

Funkcja urządzenia: Automatyczny wyłącznik czasowy

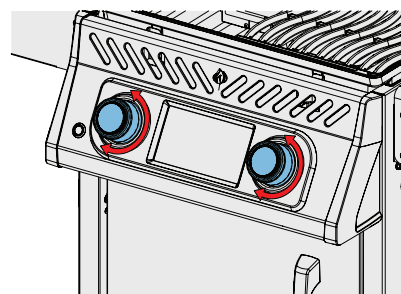
Aby zapewnić spokój i oszczędność energii, urządzenie jest wyposażone w automatyczny wyłącznik czasowy. W trybie **gotowania** urządzenie wyłączy się po 2-21 godzinach bezczynności, a ostatnie wybrane ustawienie ogrzewania określi czas przed wyłączeniem urządzenia.



Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3

PODSUMOWANIE PODGRZEWANIA - TRYB GOTOWANIA (LEWE I PRAWY POKRĘTŁO)

CZAS WYŁĄCZENIA (GODZINY)

1 (NISKI)	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 (WYSOKI)	2

OSTRZEŻENIE! Urządzenie należy obsługiwać na równej i stabilnej powierzchni.

OSTRZEŻENIE! Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł.

OSTRZEŻENIE! Nie regulować rusztów, gdy urządzenie jest gorące lub pracuje.



INSTRUKCJE DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

Korzystanie z lewego i prawego palnika elektrycznego

- Rozgrzewaj urządzenie przez około 20 minut przed gotowaniem. Uruchom oba palniki elektryczne na wysokim poziomie z zamkniętą pokrywą, aż osiągną co najmniej 500°F (260°C).
- Ruszty do gotowania można naoliwić przed wstępnym podgrzaniem, aby zmniejszyć przywieranie podczas grillowania chudego mięsa, takiego jak pierś z kurczaka lub wieprzowina.
- Odetnij nadmiar tłuszczu z mięsa, aby zapobiec jego przypalaniu, lub zmniejsz temperaturę urządzenia.
- Żywność gotowaną przez krótki czas, taką jak ryby i warzywa, można grillować z otwartą pokrywą.
- Grillowanie z zamkniętą pokrywą zapewnia wyższą i stałą temperaturę, która umożliwi bardziej równomierne gotowanie mięsa i może skrócić czas gotowania.
- Potrawy wymagające więcej niż 30 minut, takie jak pieczenie, można przyrządzać pośrednio za pomocą palnika elektrycznego. Patrz **Grillowanie pośrednie**.

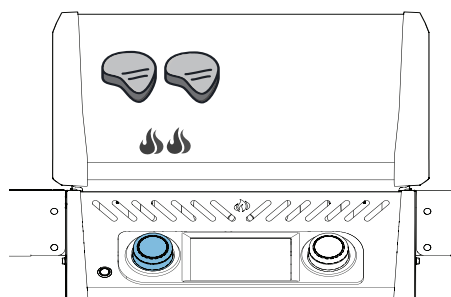
Grillowanie bezpośrednie

Metoda ta jest często stosowana do smażenia lub potraw gotowanych tylko przez krótki czas, takich jak hamburgery, steki, kurczak lub warzywa.

Umieść żywność na rusztach bezpośrednio nad ogniem. (Rys. 1)

Podsmaż najpierw mięso, aby uwięzić w nim soki i smak.

Obniż temperaturę grilla, aby zakończyć pieczenie zgodnie z własnymi preferencjami.



Rys. 1

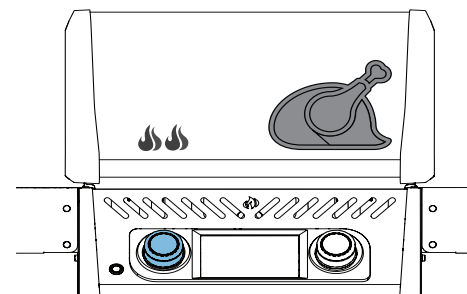
Grillowanie pośrednie

Metoda ta wykorzystuje niższe temperatury i rozprowadza ciepło wokół potrawy, gotując ją powoli i równomiernie. Używaj tej metody do gotowania większych kawałków mięsa lub potraw podatnych na przypalenie, takich jak pieczeń, kurczak lub indyk.

Umieść żywność na palniku, który jest WYŁĄCZONY, ciepło z przeciwległego palnika włączonego spowoduje ugotowanie żywności. (Rys. 2)

Na **stronie głównej** wybierz tryb **gotowania**. Ustaw żądany poziom.

Grillowanie w niższej temperaturze i wolniejszym czasie gotowania zapewnia bardziej delikatne mięso.



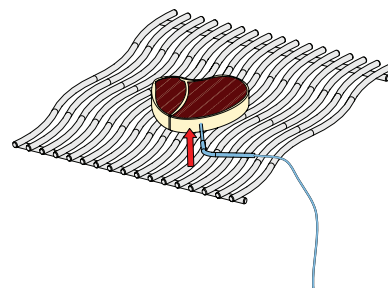
Rys. 2

Sondy temperatury

Urządzenie jest wyposażone w dwie sondy temperatury, które należy podłączyć do spodu panelu sterowania. Patrz **instrukcja montażu**.

Przed gotowaniem włóż końcówki sond do najgrubszej części mięsa, unikając kości i tłuszczu, aby uzyskać wewnętrzną temperaturę żywności. (Rys. 3)

Przechowuj wewnątrz, gdy nie są używane. Należy używać wyłącznie sond temperatury zalecanych dla tego urządzenia.



Rys. 3

OSTRZEŻENIE! Z urządzeniem nie wolno używać węgla drzewnego ani podobnych paliw palnych.

OSTRZEŻENIE! Nie pozostawiać żywności bez nadzoru na żadnym z działających palników elektrycznych.

OSTRZEŻENIE! Nie wolno używać urządzenia pod rozłożonymi markizami. Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować pożar lub obrażenia ciała.



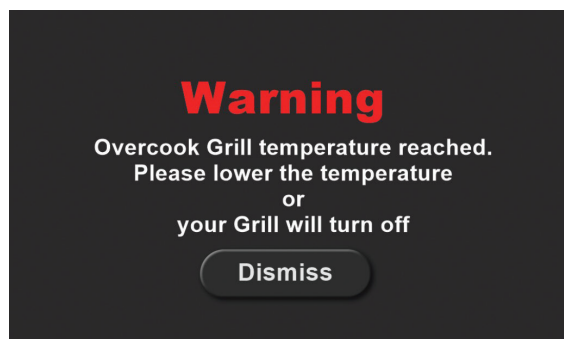
Przekroczenie temperatury gotowania

Urządzenie wykrywa nadmierną temperaturę poza typowym lub zalecanym zakresem, aby zapobiec przegotowaniu.

Jeśli temperatura urządzenia przekroczy 850°F (455°C), na ekranie zostanie wyświetlone ostrzeżenie dla użytkownika. (Rys. 4)

Po zainicjowaniu operator będzie miał 10 sekund na zaakceptowanie ostrzeżenia lub urządzenie wyłączy się całkowicie, wyświetlając powiadomienie, że urządzenie zostało WYŁĄCZONE i musi zostać ponownie uruchomione, aby wznowić działanie, jeśli jest to pożądane.

UWAGA: Urządzenie wyłączy się, jeśli temperatura przekroczy 900°F (485°C).



Rys. 4

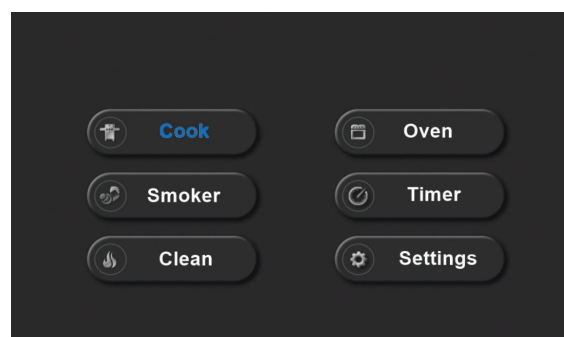
Strona główna

The **Strona główna Strona główna** zawiera przegląd wszystkich trybów, funkcji i ustawień dostępnych dla operatora. (Rys. 5)

Obracając prawym pokrętle, użytkownik będzie mógł zweryfikować wybrane menu za pomocą podświetlonego na niebiesko tekstu.

Aby aktywować wybrany tryb, funkcję lub ustawienie, użytkownik musi nacisnąć prawe pokrętle.

UWAGA: Aby przełączać się między trybami, należy powrócić do **Strona główna Strona** i wybrać żądany tryb, co spowoduje anulowanie bieżącego trybu.



Rys. 5

Funkcje pokręteł

	LEWE POKRĘTŁO		PRAWE POKRĘTŁO	
	OBRÓT	NACIŚNIJ	OBRÓT	NACIŚNIJ
STRONA GŁÓWNA			Podświetla przycisk/tryb na niebiesko do wybrania.	Wybiera/aktywuje podświetlony przycisk/tryb.
COOK	Regulacja palnika elektrycznego w zakresie od 0 (palnik wyłączony) do 10 (wysoki).	Powrót do strony głównej.	Reguluje prawy palnik elektryczny w zakresie od 0 (palnik wyłączony) do 10 (wysoki).	Zatrzymanie.
PIEKARNIK	-	Powrót do strony głównej.	Regulacja temperatury.	Start/stop.
WĘDZARNIA	Wybór temperatury z zakresu 200°F-280°F (100°C-140°C).	Powrót do strony głównej.	Wyreguluj poziom dymu w zakresie OFF - LOW - HIGH.	Start/stop.
TIMER	Wybór godzin od 0 do 9.	Anulowanie trybu timera i powrót do strony głównej.	Wybierz minuty z zakresu 0-59.	Uruchamia się i powraca do strony głównej.
CLEAN	-	Powrót do strony głównej.	Regulacja długości czasu.	Start/stop.
USTAWIENIA	-	Powrót do strony głównej.	Nawiguje i podświetla opcję.	Wybiera podświetloną opcję.
SLEEP	-	Powrót do poprzednio aktywowanego trybu.	-	Canuluje i nawiguje do strony głównej.

OSTRZEŻENIE! Nie wolno podgrzewać na urządzeniu nieotwartych szklanych lub metalowych pojemników z żywnością. Nagromadzone ciśnienie może spowodować pęknięcie pojemnika, co może doprowadzić do obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE! Regularnie czyść tłuszcz z całego urządzenia, w tym z tacki na tłuszcz i wnętrza kuchenki, aby uniknąć jego gromadzenia się i pożarów.



TRYBY PRACY

! **WAŻNE!** Przełączanie lub uruchamianie trybów w aplikacji nie jest możliwe.

Tryb gotowania

Po uruchomieniu w trybie **gotowania** pozycja początkowa pokrętki na ekranie wyświetlacza zostanie ustawiona na 0. Temperaturę można regulować za pomocą ekranu wyświetlacza lub pokręteł, obracając prawym i lewym pokrętkiem w zakresie od 0 (palnik wyłączony) do 10 (wysoka temperatura). Po wybraniu innego trybu pokrętło powróci do pozycji 0. (Rys. 1)

Aby zapobiec przegotowaniu, urządzenie wyłączy się automatycznie po określonym czasie bezczynności i jeśli oba pokrętki są włączone. Patrz tabela **automatycznego wyłącznika czasowego**.

UWAGA: Naciśnięcie prawego pokrętki nie spowoduje anulowania trybu. Tryb zostanie zmieniony tylko po wybraniu innego trybu.

Tryb piekarnika

Aby zwiększyć wszechstronność gotowania, użyj trybu **piekarnika**, aby obsługiwać urządzenie zewnętrzne jak tradycyjny piekarnik kuchenny.

Zakres temperatur podczas pracy w trybie **piekarnika** wynosi od 200°F do 500°F (od 100°C do 250°C). Temperaturę można regulować w krokach co 10°F (5°C) za pomocą prawego pokrętki. (Rys. 2)

Aby zapobiec przegotowaniu, urządzenie wyłączy się automatycznie po 5 godzinach bezczynności (bez wprowadzania zmian w ustawieniach).

Tryb czyszczenia

Tryb czyszczenia to doskonała metoda czyszczenia rusztów do gotowania.

Aby przyspieszyć czyszczenie i gotowanie, można wybrać przedział czasowy od 10 do 30 minut. Zaleca się wybranie 30 minut przy pierwszym uruchomieniu trybu **czyszczenia**.

Podczas tej operacji urządzenie osiągnie maksymalną moc wejściową przez wybrany czas. Patrz **Instrukcje czyszczenia**.

Tryb wędzenia

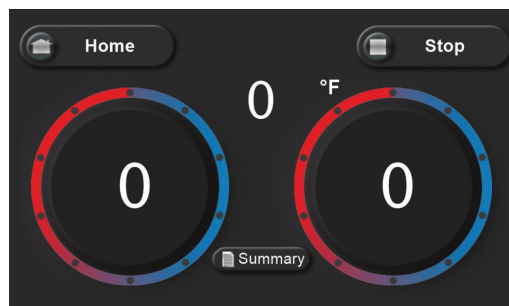
OSTRZEŻENIE! Podczas użytkowania urządzenia jest gorące. Kratki należy zdejmować w rękawicach odpornych na wysoką temperaturę lub po całkowitym ostygnięciu urządzenia.



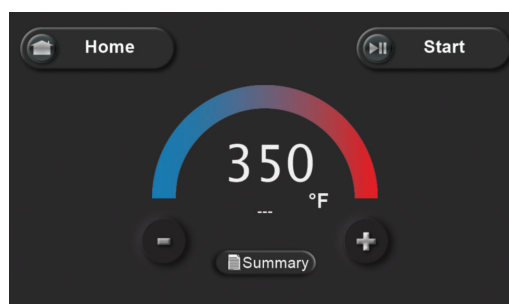
Zdejmij ruszt do gotowania i umieść pojemnik wędzarniczy bezpośrednio na prawym palniku elektrycznym. Umieść niewielką ilość wiórów drewnianych w stałej części tacy wędzarniczej, zamknij pokrywę komory wędzarniczej i załóż kratkę do gotowania. (Rys. 3)

OSTRZEŻENIE! NIGDY nie należy próbować otwierać zacisków wysokiego napięcia. Spowoduje to utratę gwarancji na urządzenie.

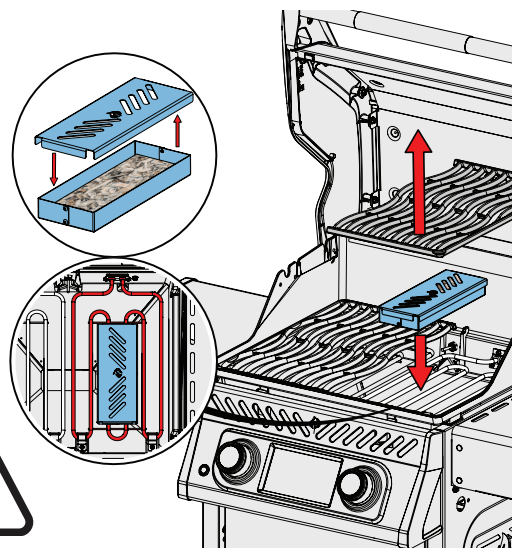
UWAGA! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Przewód zasilający należy przechowywać w suchym miejscu z dala od podłogi. Aby zapewnić ciągłą ochronę przed ryzykiem porażenia prądem elektrycznym, urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo uziemionych gniazdek. Czynności serwisowe powinny być wykonywane wyłącznie przez profesjonalistę przy urządzeniu odłączonym od obwodu zasilania.



Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3

Wybierz żądany poziom dymu: LOW - HIGH. (Rys. 4)

Różne rodzaje drewna (np. jabłko, orzech włoski, hikora) dają różne smaki i są dostępne w wielu odmianach: kawałki, wióry, pył lub pelety.

Wystarczy odrobina dymu, aby nadać potrawom przyjemny, wędzony smak, dlatego należy uważać na ilość używanego drewna.

WAŻNE! Zbyt duża ilość dymu może pozostawić na potrawie nieprzyjemny osad sadzy.

Po wybraniu trybu **wędzenia** (LOW lub HIGH) oba palniki włączą się z pełną mocą na 6 minut, aby zapalić źródło dymu.

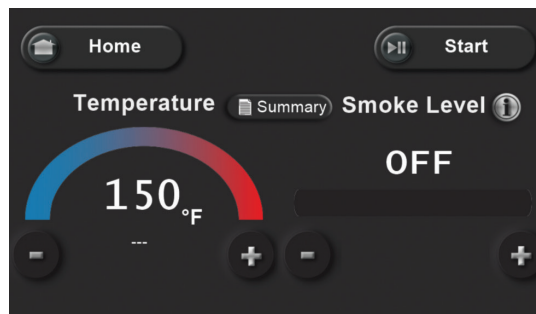
Lewy palnik elektryczny służy do regulacji temperatury urządzenia w zakresie od 200°F do 280°F (od 100°C do 140°C).

(Rys. 4)

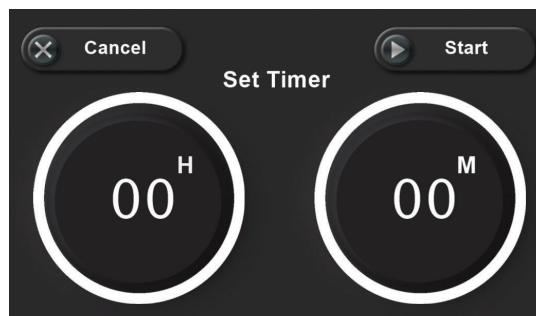
Prawy palnik elektryczny służy do utrzymywania poziomu dymu, można używać drewna lub pelletu.

Aby zapobiec przegotowaniu, urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 godzinach bezczynności (bez wprowadzania zmian w ustawieniach).

UWAGA: Temperatura jest regulowana w krokach co 10°F (5°C), domyślna temperatura to 200°F (100°C).



Rys. 4



Rys. 5

Timer (stoper)

Ta funkcja NIE jest powiązana z trybem **gotowania**, **piekarnika** lub **wędzenia** i nie zostanie zresetowana ani anulowana po wybraniu innego trybu. Timer można ustawić w dowolnym momencie podczas korzystania z urządzenia, aby spełnić potrzeby związane z gotowaniem. (Rys. 5)

Ta funkcja będzie widoczna tylko wtedy, gdy timer jest włączony i wyśle powiadomienie po zakończeniu.

UWAGA: Maksymalny czas, jaki można ustawić, wynosi 10 godzin. (Lewe pokrętko: 9 godzin + Prawe pokrętko: 59 minut)

Alarm

Ta funkcja wyemituje dźwięk alarmu, powiadamiając użytkownika o zakończeniu funkcji. Alarm urządzenia włączy się po osiągnięciu ustawionej temperatury, ustawionego timera lub elektrycznej sondy temperatury.

Urządzenie wyemituje również dźwięk alarmu, jeśli osiągnie zbyt wysoką temperaturę.

PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Namocz zębki przed gotowaniem. Będą się one spalać powoli, co zwiększy smak dymu.

BEZPIECZEŃSTWO PRZEDE WSZYSTKIM!

W trybie Clean powierzchnie mogą nagrzewać się bardziej niż zwykle, a dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia.

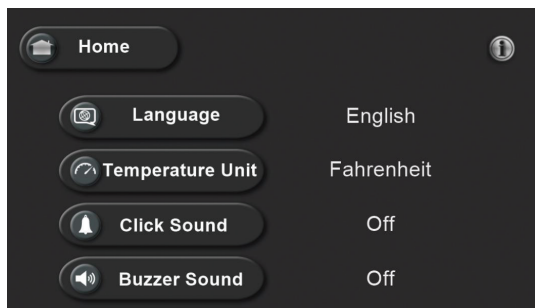
OSTRZEŻENIE! Należy używać wyłącznie nieobrobionego drewna lub drewna zakupionego u autoryzowanego sprzedawcy Napoleon.

OSTRZEŻENIE! Sos barbecue i sól mogą powodować korozję i szybkie niszczenie elementów grilla, o ile nie będą regularnie czyszczone.

OSTRZEŻENIE! Należy unikać niezabezpieczonego kontaktu z gorącymi powierzchniami.

USTAWIENIA URZĄDZENIA

Strona ustawień



Po wybraniu opcji **Ustawienia** użytkownik może dostosować następujące ustawienia:

- **Język** Język użytkownik może wybrać jeden z 4 dostępnych języków: Angielski, Francuski, Hiszpański i Niemiecki. (Rys. 1)
- **Jednostka temperatury** Jednostką temperatury może być Fahrenheit lub Celsjusz. Domyślną jednostką temperatury jest Fahrenheit. (Rys. 2)
- **Dźwięk systemu** Urządzenie będzie emitować dźwięk kliknięcia dla każdej czynności i wyboru podczas korzystania z ekranu wyświetlacza. Dźwięk można włączyć lub wyłączyć. (Rys. 3)
- **Dźwięk brzęczyka** Dźwięk brzęczyka można usłyszeć, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub gdy timer zostanie zakończony. Brzęczyk można włączyć lub wyłączyć. (Rys. 4)

UWAGA: Głośności nie można regulować.

- **Szczegóły wersji oprogramowania** Wersję oprogramowania i DSN (cyfrowy numer seryjny) można znaleźć w tej sekcji. Przejdź do strony ustawień i wybierz przycisk Informacje, aby wyświetlić szczegóły oprogramowania. (Rys. 5)
- **DSN**

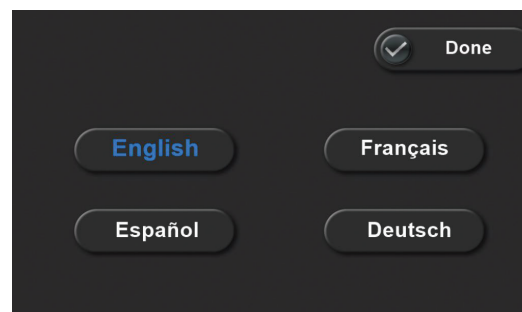
Cyfrowy numer seryjny. Służy do identyfikacji urządzenia podczas podłączania aplikacji mobilnej. Numer ten może być również wymagany podczas kontaktu z działem obsługi klienta Napoleon.

BEZPIECZEŃSTWO PRZEDE WSZYSTKIM!

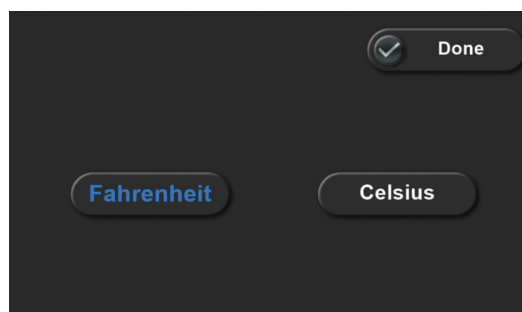
Nigdy nie zakrywaj więcej niż 75% powierzchni palnika naczyniami kuchennymi (np. rusztami, blachami do pieczenia lub patelniami).

PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

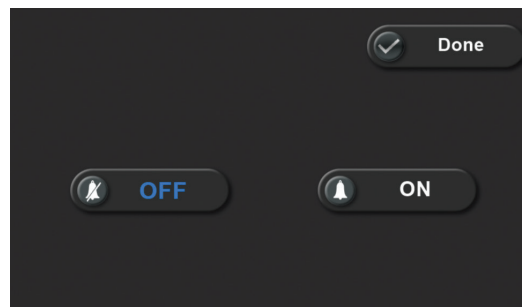
Użyj termometru do sprawdzenia wewnętrznej temperatury mięsa, aby upewnić się, że jest idealnie ugotowane.



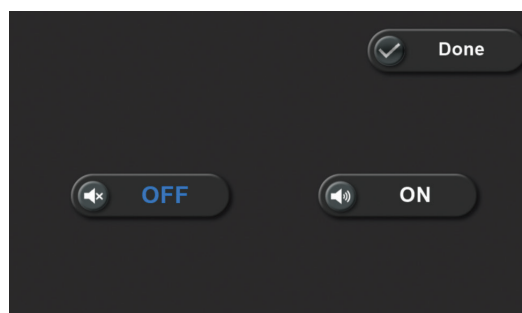
Rys. 1



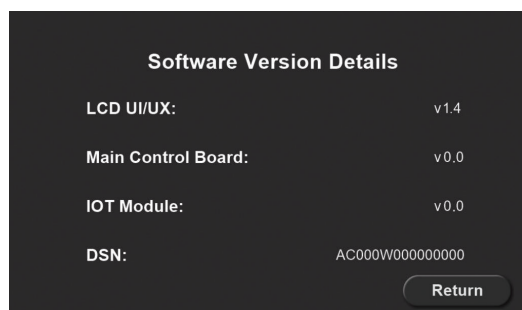
Rys. 2



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

Strona podsumowania

Po wybraniu strony **podsumowania** na ekranie zostanie wyświetlone podsumowanie bieżącego trybu i temperatury sondy. (Rys.6)

Tę stronę można usunąć, naciskając lewe pokrętko, aby powrócić do poprzedniego menu. Aby anulować lub przejść do **Strona główna** **Strona główna** naciśnij prawe pokrętko.

UWAGA: Temperatury sondy można wyświetlać tylko na ekranie i ustawiać za pomocą **aplikacji Napoleon Home**.



Rys. 6

APLIKACJA NAPOLEON HOME

Uzyskaj zdalny dostęp do urządzenia, pobierając **aplikację Napoleon Home** z App Store® i Google Play Store®, aby zwiększyć wszechstronność gotowania.

Aby uzyskać dostęp do aplikacji, należy utworzyć konto, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji, patrz **Tworzenie konta**.

Po sparowaniu urządzenia z **aplikacją Napoleon Home** za pośrednictwem sieci Wi-Fi można:

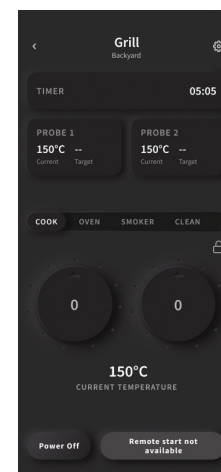
- Regulować temperaturę urządzenia.
- Gdy sonda (sondy) jest (są) podłączona (podłączone), wybrać temperaturę docelową dla sondy (sond).
- Ustawić timer.
- Przełączanie między jednostkami temperatury F/C.
- Zatrzymać bieżący aktywny tryb.
- Wyłączenie zasilania urządzenia.

Wszystkie powiadomienia i alarmy są wysyłane za pośrednictwem aplikacji, aby zapewnić łączność podczas przygotowywania ulubionych przepisów.

UWAGA: Przełączanie lub uruchamianie trybów w aplikacji nie jest możliwe.

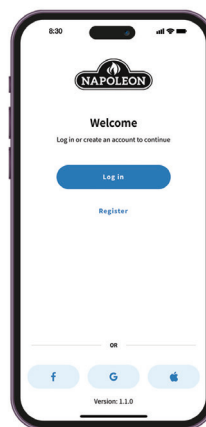


Zeskanuj ten kod QR, aby uzyskać bezpośredni dostęp do strony internetowej aplikacji **Napoleon Home**.

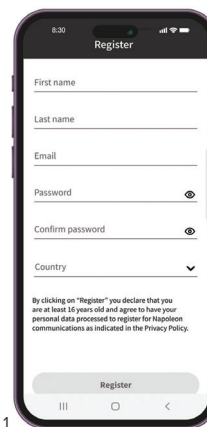


Tworzenie konta

1. Zarejestruj konto w **aplikacji Napoleon Home** lub zaloguj się przy użyciu danych konta Facebook, Google lub Apple. (Rys. 1)
2. Zaakceptuj uprawnienia.
3. Wprowadź informacje o użytkowniku i utwórz hasło do konta. Wybierz kraj, w którym znajduje się urządzenie. (Rys. 2)
4. Informacje wprowadzone w kroku 2 zostaną zarejestrowane w **aplikacji Napoleon Home**, a na podany adres e-mail zostanie wysłane potwierdzenie. (Rys. 3)



Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3

5. Otwórz skrzynkę odbiorczą e-mail i wybierz link potwierdzający.

UWAGA: Link potwierdzający należy otworzyć na urządzeniu, na którym zainstalowana jest aplikacja **Napoleon Home App** jest zainstalowana. (Rys. 4)

6. Jeśli nie znaleziono wiadomości e-mail, kliknij opcję **Wyślij ponownie link** potwierdzający i sprawdź folder wiadomości-śmieci.

Podłączanie urządzenia inteligentego

Po utworzeniu konta sparuj urządzenie z aplikacją przez Bluetooth i Wi-Fi, wykonując następujące czynności:

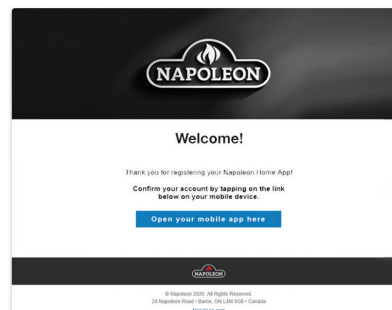
1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone. (Rys. 5)
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 10 sekund.
3. Zwolnij przycisk zasilania, gdy dioda LED zacznie migać.
4. Wybierz **Dodaj urządzenie**. (Rys. 6)
5. Zaakceptuj uprawnienia. (Rys. 7)
6. Wyszukaj urządzenia i wybierz urządzenie z listy. (Rys. 8)
7. Wybierz sieć Wi-Fi i wprowadź swoje dane uwierzytelniające. (Rys. 9)
8. Wprowadź niestandardową nazwę urządzenia lub kontynuuj z domyślną nazwą. (Rys. 10)
9. Jesteś teraz połączony!

Ustawienia

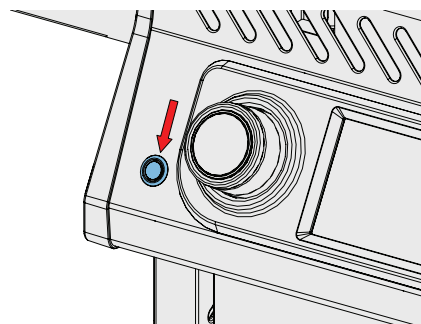
Aby uzyskać dostęp do **strony** ustawień, przejdź do prawego górnego rogu i wybierz ten symbol:



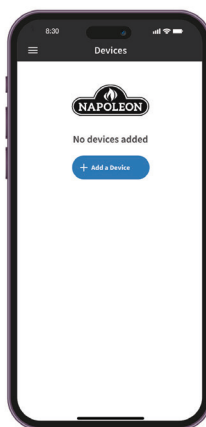
Przewiń w dół, aby uzyskać dostęp do opcji przełączania z F° na C°. Aby zmienić nazwę urządzenia lub jego pomieszczenie/ lokalizację, przewiń w dół do opcji **Edytuj ustawienia urządzenia**. (Rys. 11)



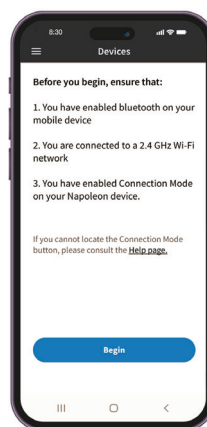
Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6



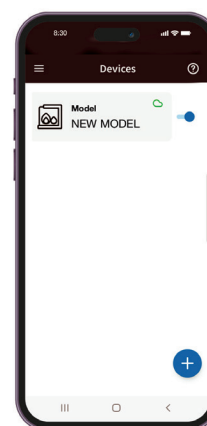
Rys. 7



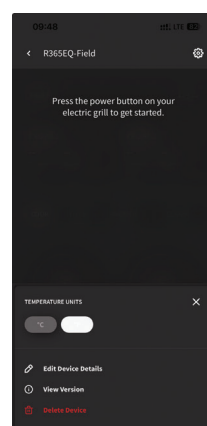
Rys. 8



Rys. 9



Rys. 10



Rys. 11

UWAGA!



Pokrywa grilla i całe palenisko mogą być bardzo gorące podczas użytkowania.

JAK KORZYSTAĆ Z ROŻNA

Montaż zestawu rożna (jeśli został zakupiony)

UWAGA: Ekstremalne ciepło może uszkodzić ruszt do podgrzewania. Przed zamontowaniem rożna należy go zdemontować.

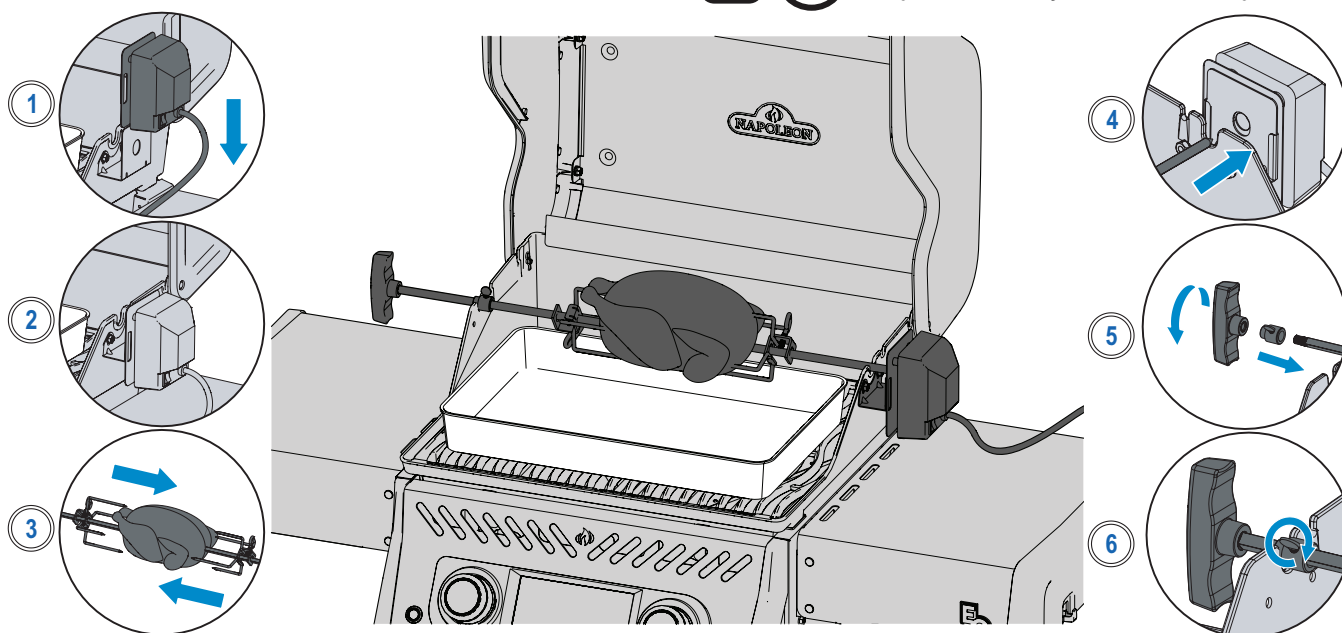
1. Zamontuj silnik rożna z boku urządzenia, korzystając z uchwytów montażowych. Niektóre modele mają wstępnie zamontowane wsporniki.
2. Po przymocowaniu wspornika do urządzenia wsuń silnik rożna na wspornik.
3. Wsuń pierwszy widelec rożna tuż za środek pręta rożna i dokręć go. Nałóż mięso na rożen i wepchnij je do widelca. Wsuń drugi widelec do rożna na przeciwległy koniec pręta rożna i wepchnij widelec w mięso, aż będzie dobrze

zamocowany. Dokręć widełki na miejsce.

4. Ostrożnie włóż zaostrzony koniec rożna do silnika rożna i ustaw przeciwległy koniec w poprzek wieszaków. Ciężka strona mięsa będzie naturalnie zwiisać w dół, aby zrównoważyć obciążenie.
5. Wsuń tuleję oporową na pręt spustowy, aż znajdzie się poza wewnętrzną częścią pokrywy. Zabezpieczy to ruch pręta spluwaczki na boki.
6. Dokręć tuleję oporową i uchwyt drążka spluwaczki. Umieść metalowe naczynie pod mięsem, aby zbierać krople.



WAŻNE! Podczas obsługi elementów urządzenia należy zawsze nosić rękawice.



Wskazówki dotyczące korzystania z rożna:

- Używaj palników na wysokich obrotach, aż mięso się zarumieni. Następnie zmniejsz temperaturę, trzymając pokrywę zamkniętą.
- Użyj termometru, aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę mięsa.
- Pieczeń i drób powinny zrumienić się na zewnątrz i pozostać delikatne w środku.
- Użyć skroplin do podsmażenia i przygotowania sosu.
- Kurczak o wadze 3 funtów potrzebuje około 1,5 godziny na średnim lub wysokim ogniu.
- Należy pamiętać o wydajności silnika rożna. Nigdy nie przeciążaj sprzętu.
- Pamiętaj, aby zawsze ustawiać równomiernie wyważony ładunek na rożnie.

Jak ugotować wiele kurczaków

1. Przywiąż skrzydełka do korpusu kurczaka.
2. Wsuń widelec do rożna na pręt rożna.
3. Nałóż pierwszego kurczaka na rożen, aż zostanie przytrzymany przez widelec rożna. Dokręć.
4. Nałóż kolejne 2 kurczaki na rożen, tak aby wszystkie kurczaki były blisko siebie.
5. Wsuń drugi widelec do rożna na pręt rożna i wciśnij w kurczaka, aż wszystkie 3 kurczaki zostaną mocno ściśnięte. Dokręć.

OSTRZEŻENIE! Po zakończeniu gotowania zdemontuj elementy rożna, umyj je ciepłą wodą z mydłem i przechowuj w zamkniętym pomieszczeniu.

OSTRZEŻENIE! Podczas pracy z gorącymi elementami rożna należy używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

OSTRZEŻENIE! Odłącz wtyczkę rożna od gniazdka, gdy grill nie jest używany.



LISTA KONTROLNA DOŚWIADCZEŃ ZWIĄZANYCH Z GRILLOWANIEM

Lista ta jest przydatna przy każdym grillowaniu

Przeczytaj instrukcję obsługi

Upewnij się, że zapoznałeś się z instrukcją obsługi i wszystkimi instrukcjami bezpieczeństwa.

Czyszczenie tacki na tłuszcz

Przed rozpoczęciem grillowania należy zawsze wyczyścić tacę na tłuszcz, aby uniknąć pożaru.

Sprawdź przewód

Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i chłodne. Sprawdź przewód zasilający pod kątem nadmiernych przetarć lub przecięć. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić przed użyciem.

Rozgrzewanie i czyszczenie rusztów

Pokryj ruszty skrobią roślinną i podgrzej urządzenie, aby wypalić nadmiar pozostałości i zapobiec przywieraniu. Ruszty żeliwne należy czyścić mosiężną szczotką drucianą, a ruszty ze stali nierdzewnej szczotką ze stali nierdzewnej. Patrz **Instrukcje czyszczenia**. **UWAGA:** Ruszty ze stali nierdzewnej są odporne na korozję i wymagają mniej konserwacji niż ruszty żeliwne.

Obszar przygotowania

Upewnij się, że wszystko, czego potrzebujesz podczas grillowania, takie jak przybory kuchenne, przyprawy, sosy i naczynia, jest w zasięgu ręki. Nie zostawiaj jedzenia bez nadzoru, bo może się przypalić.

Nie zerkaj i odwróć raz

Staraj się nie otwierać pokrywy i nie zaglądać zbyt często, w przeciwnym razie ciepło ucieknie, a temperatura i czas gotowania ulegną zmianie. Odwracaj jedzenie tylko raz, zwłaszcza steki i kurczaki.

Pozostawić miejsce

Pozostaw trochę miejsca na grillu i między potrawami, aby w razie potrzeby można było je przesuwać.

Używaj sond temperatury/termometru

Użyj sond temperatury lub termometru, aby upewnić się, że żywność jest dokładnie ugotowana. Należy przestrzegać odpowiednich wytycznych dotyczących temperatury dla wszystkich rodzajów mięsa, zwłaszcza drobiu.



PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Zawsze rozgrzewaj grill przed gotowaniem, aby wypalić resztki jedzenia i zapobiec przywieraniu potraw do rusztu.



PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Zainspiruj się do tworzenia pysznych posiłków, korzystając z przepisów i technik grillowania na stronie www.napoleon.com oraz książek kucharskich Napoleona.



SUGESTIA DOTYCZĄCA OLEJU I TŁUSZCZU!

- Olej z pestek winogron
- Olej słonecznikowy
- Olej sojowy
- Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia
- Olej rzepakowy

Jeśli nie jest dostępny, wybierz olej lub tłuszcz o wysokim punkcie dymienia. Nie używaj solonych tłuszczów, takich jak masło lub margaryna.

JAK SEZONOWAĆ ŻELIWNE RUSZTY DO GOTOWANIA








Procedura ta **MUSI** być wykonana przed pierwszym użyciem i powtarzana co 3-4 użycia, aby siatki wyglądały jak nowe.

1. Wyjmij żeliwne ruszty z urządzenia.
2. Umyć kratki ciepłą wodą z mydłem i miękką ściereczką. Osusz je i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
3. Nałóż tłuszcz/olej równomiernie za pomocą silikonowej szczotki po obu stronach.
4. Ponownie zamontować ruszty do gotowania.
5. Rozgrzej urządzenie do temperatury 350-400°F (175-200°C).
6. Gotować przez 30 minut.
7. Nałożyć drugą równomierną warstwę tłuszczu/oleju na ruszty i gotować jeszcze przez 30 minut.
8. Siatki są teraz sezonowane.

UWAGA: Jeśli na żeliwnych rusztach utworzyła się rdza, usuń ją za pomocą zmywaka lub mosiężnej szczotki i powtórz proces sezonowania.



Przewodnik grillowania

ŻYWNÓŚĆ	USTAWIENIE / TRYB POKRĘTŁA STEROWANIA	CZAS GOTOWANIA	PROPOZYCJE
 Stek 1 cal (2,54 cm) grubości	WYSOKA - 2 minuty z każdej strony. TRYB - Gotowanie	Rzadko - 4 minuty	Poproś o marmurkowy tłuszcz w kawałku. Tłuszcz jest naturalnym środkiem zmiękczającym i utrzymuje soczystość mięsa.
	WYSOKI do ŚREDNI - Wysokie ciepło 2 minuty z każdej strony, a następnie obróć na średnie ciepło. TRYB - Gotowanie	Średni - 6 minut	
		Dobra robota - 8 minut	
 Hamburger ½ cala (1,27 cm) grubości	WYSOKI - 2 minuty z każdej strony. TRYB - Gotowanie	Rzadko - 4 minuty	Paszteciki powinny być tej samej grubości, aby zapewnić równy czas gotowania. Paszteciki o grubości 1 cala lub większej należy grillować na ogniu pośrednim.
	WYSOKI - 2 ½ minuty z każdej strony. TRYB - Gotowanie	Średni - 5 minut	
	HIGH - 3 minuty z każdej strony. TRYB - Gotowanie	Dobrze wysmażone - 6 minut	
 Kurczak	WYSOKI, ŚREDNI, NISKI - po 2 minuty z każdej strony, a następnie na średnim lub niskim ogniu. TRYB - Tryb piekarnika dla całych kurczaków. Tryb gotowania dla grillowanych kawałków kurczaka.	20 - 25 minut	Przekrój łącznie łącznie udo i nogę na ¾, aby mięso leżało płasko na palniku i równomiernie się upiekło.
 Kotlety wieprzowe	MEDIUM TRYB - Wędzarnia	6 minut z każdej strony	Wybieraj grube kawałki, aby uzyskać delikatniejsze mięso. Odetnij nadmiar tłuszczu.
 Żeberka	WYSOKI do NISKIEGO - Wysoki przez 5 minut, a następnie niski do końca. TRYB - Wędzarnia	20 minut z każdej strony, często obracając	Wybierz chude, mięsiste żeberka. Grillować, aż mięso będzie łatwo odchodzić od kości.
 Kotlety jagnięce	WYSOKI do ŚREDNI - Wysoki przez 5 minut, a następnie Średni do końca. TRYB - Wędzarnia	15 minut z każdej strony	Wybieraj grube kawałki, aby uzyskać delikatniejsze mięso. Odetnij nadmiar tłuszczu.
 Hot dogi	ŚREDNIA do NISKIEJ TRYB - Gotowanie	4 - 6 minut	Wybrać większe parówki i naciąć wzdłuż przed grillowaniem.

Instrukcje czyszczenia

Funkcja urządzenia: Tryb czyszczenia

Tryb **czyszczenia** urządzenia umożliwia wypalanie rozlanych i rozpryskujących się potraw w bardzo wysokiej temperaturze (750°F/400°C).

1. Usuń z urządzenia żywność lub akcesoria.
2. Na stronie **głównej** wybierz **opcję Czyszczenie**.
3. Użyj suwaka, aby ustawić timer. Maksymalny czas wynosi 30 minut. (Rys. 1)
4. Naciśnij prawe pokrętko lub dotknij ikony **START**, aby rozpocząć **czyszczenie**.
5. Urządzenie wyłączy się automatycznie po zakończeniu czyszczenia. Jeśli funkcja alarmu jest **włączona**, urządzenie powiadomi użytkownika sygnałem dźwiękowym po zakończeniu cyklu czyszczenia.
6. Wyszoruj ruszty do gotowania za pomocą szczotki ze stali nierdzewnej do rusztów ze stali nierdzewnej lub mosiężnej szczotki drucianej do rusztów żeliwnych.

UWAGA: Ta funkcja zostanie wyłączona, jeśli wybrane zostanie inne ustawienie.

UWAGA! Przed czyszczeniem ręcznym należy odłączyć urządzenie od zasilania. Przed demontażem lub montażem części należy odczekać, aż ostygną. (Rys. 2)



Pierwsze użycie

- Umyj kratki ręcznie wodą i łagodnym płynem do naczyń, aby usunąć wszelkie pozostałości po procesie produkcyjnym. **NIE** myć w zmywarce do naczyń. (Rys. 3)
- Dokładnie spłucz gorącą wodą i całkowicie osusz miękką ściereczką, aby zapobiec przedostawaniu się wilgoci do żeliwa.

Ruszty żeliwne

- Przypraw ruszty, aby dodać powłokę ochronną zapobiegającą korozji. Patrz Wskazówki dotyczące grillowania - **Jak sezonować żeliwne ruszty do gotowania**.

Ruszty ze stali nierdzewnej (jeśli na wyposażeniu)

- Ruszty do gotowania ze stali nierdzewnej można czyścić poprzez wstępne podgrzanie grilla i użycie szczotki drucianej do usunięcia pozostałości. (Rys. 4)
- Ruszty ze stali nierdzewnej trwale odbarwiają się podczas regularnego użytkowania z powodu wysokich temperatur podczas grillowania.

Palniki elektryczne

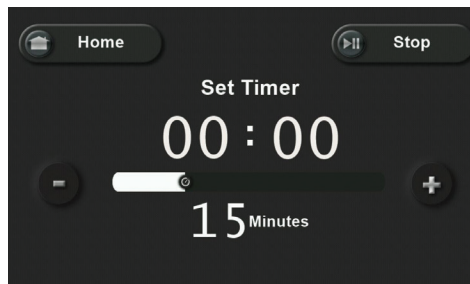


WAŻNE! Do czyszczenia palników elektrycznych nie wolno używać żadnych szczotek. Włose może uszkodzić palniki elektryczne. Aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia z palników elektrycznych, należy skorzystać z trybu **czyszczenia**. (Rys. 5)

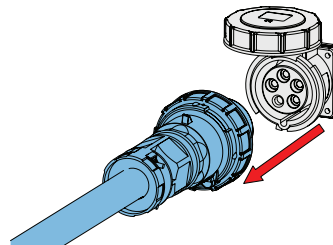
OSTRZEŻENIE! Podczas czyszczenia nie wolno zanurzać elementów elektrycznych (np. przewodów, wtyczek) w wodzie lub innych płynach.

OSTRZEŻENIE! Czyszczenie ręczne powinno być wykonywane tylko wtedy, gdy urządzenie jest zimne, aby uniknąć możliwości poparzenia.

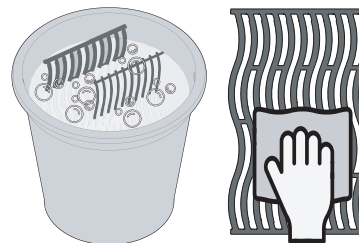
OSTRZEŻENIE! Nie używaj ściernych środków czyszczących ani wełny stalowej na malowanych, porcelanowych lub wykonanych ze stali nierdzewnej częściach urządzenia, ponieważ może to spowodować zarysowanie wykończenia.



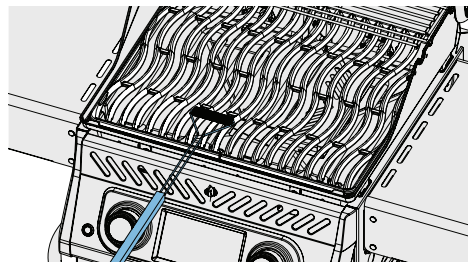
Rys. 1



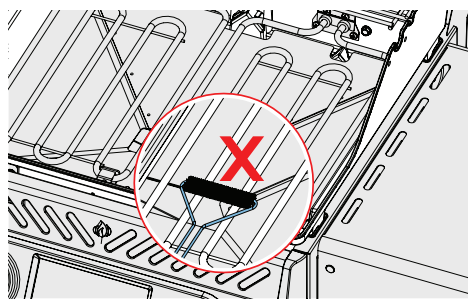
Rys. 2



Rys. 3



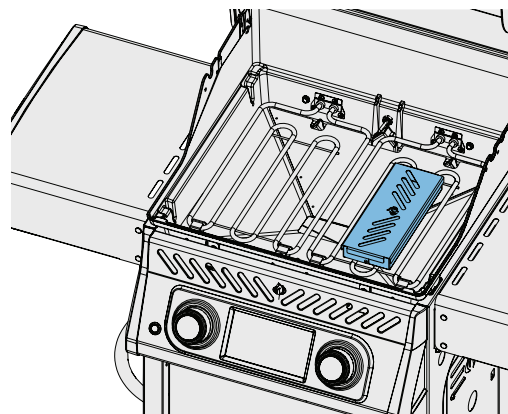
Rys. 4



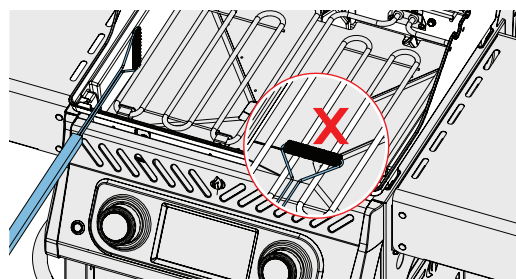
Rys. 5

Wnętrze urządzenia

1. Wyjąć pojemnik wędzarniczy (jeśli jest używany) i umyć go w ciepłej wodzie z mydłem. (Rys. 6)
2. Użyj miękkiej mosiężnej szczotki drucianej do czyszczenia luźnych zanieczyszczeń. Wyczyść wszystkie zanieczyszczenia z wnętrza urządzenia do wyjmowanej tacy ociekowej. NIE używaj szczotki na palnikach elektrycznych. (Rys. 7)
3. Wyjąć wkładkę bazową (łapacz tłuszczu z tacki ociekowej). Nie używaj ściernych środków czyszczących do czyszczenia porcelanowej wykładziny podstawy.
4. Aby usunąć uporczywe plamy, namocz je w wodzie z mydłem w celu usunięcia zabrudzeń. Wyczyść nieściernym środkiem czyszczącym i wytrzyj do sucha czystą szmatką.
5. Upewnij się, że płyta grilla jest prawidłowo umieszczona po ponownym zamontowaniu.



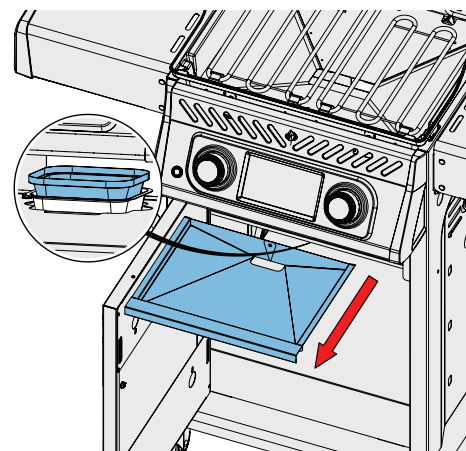
Rys. 6



Rys. 7

Taca ociekowa

1. Wsuń tacę ociekową z urządzenia, aby uzyskać dostęp do jednorazowej tacki na tłuszcz lub wyczyścić tacę ociekową. (Rys. 8)
 2. Zeskrob tacę ociekową za pomocą szpachli lub skrobaka.
 3. Wymieniaj jednorazową tackę na tłuszcz co 2-4 tygodnie w zależności od użytkowania grilla (jeśli dotyczy).
- Czyść często, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu - mniej więcej co 4-5 użyć. (Rys. 8)
 - Informacje na temat materiałów eksploatacyjnych można uzyskać u sprzedawcy grilla Napoleon.



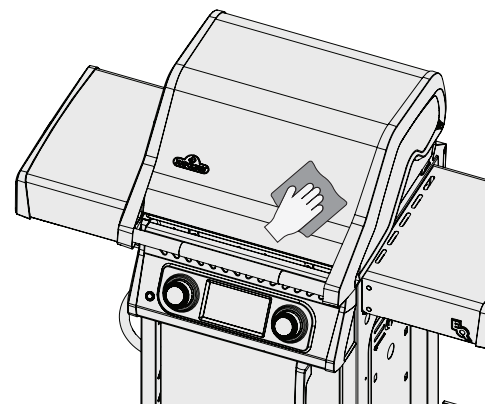
Rys. 8

Ekran wyświetlacza

1. Odłącz urządzenie.
2. Delikatnie wytrzyj kurz z powierzchni wyświetlacza za pomocą suchej, niestrzępiącej się ściereczki z mikrofibry. Usuń wszelkie metki, które mogą znajdować się na ściereczce, aby uniknąć zarysowania wyświetlacza.
3. W przypadku trudnych miejsc, lekko zwilż ściereczkę z mikrofibry wodą i delikatnie przetrzyj wyświetlacz przy jak najmniejszym nacisku.

Powierzchnia zewnętrzna urządzenia

- Należy używać wyłącznie nieściernych środków czyszczących. Ścierne środki czyszczące lub wełna stalowa porysują wykończenie.
- Zawsze wycieraj zgodnie z kierunkiem włókien. (Rys. 9)
- Należy ostrożnie obchodzić się z elementami z emalii porcelanowej.
- Wykończenie z wypalanej emalii przypomina szkło i odpryskuje w przypadku uderzenia.
- Części ze stali nierdzewnej odbarwiają się po podgrzaniu i przybierają złoty lub brązowy odcień. Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na działanie urządzenia.



Rys. 9

OSTRZEŻENIE! Podczas czyszczenia urządzenia należy zawsze nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.

OSTRZEŻENIE! Nie wolno używać myjki parowej.

OSTRZEŻENIE! Nagromadzony tłuszcz stanowi zagrożenie pożarowe. Regularnie czyść tłuszcz z całego urządzenia, w tym z tacki na tłuszcz, aby uniknąć jego gromadzenia się i pożarów.



Instrukcje konserwacji

Zalecenia

Urządzenie powinno być co roku dokładnie sprawdzane i serwisowane przez wykwalifikowanego serwisanta.

- Należy zawsze zachować odpowiedni odstęp od przedmiotów znajdujących się w pobliżu otworów wentylacyjnych. Umożliwi to wydostawanie się gorącego powietrza z urządzenia i prawidłowe działanie elementów grzewczych.
- Nigdy nie należy blokować przepływu powietrza wentylacyjnego.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego na zewnątrz.
- Urządzenie należy przechowywać z dala od środowisk korozyjnych.
- Nieużywane urządzenie należy przykryć, aby przedłużyć jego żywotność.

NIERDZEWNOŚĆ W TRUDNYCH WARUNKACH

Stal nierdzewna utlenia się lub plami w obecności chlorków i siarczków, szczególnie w regionach przybrzeżnych, ciepłych i bardzo wilgotnych obszarach oraz wokół basenów i wanien z hydromasażem. Plamy te wyglądają jak rdza, ale można je łatwo usunąć lub im zapobiec. Powierzchnie nierdzewne i chromowane należy myć co 3-4 tygodnie. Czyścić ciepłą wodą z mydłem.



WAŻNE! Uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania tych instrukcji NIE są objęte gwarancją na urządzenie.

Kroki pozwalające uniknąć uszkodzenia palników elektrycznych

1. Nigdy nie polewaj płomienia ani nie kontroluj płomieni wodą.
2. Nie wolno dopuścić do kontaktu zimnej wody (deszcz, zraszacz, wąż itp.) z gorącymi palnikami elektrycznymi. Natychmiastowa zmiana temperatury spowoduje pęknięcie palnika elektrycznego.
3. Palnik elektryczny, który zostanie zamoczony przed użyciem, wytworzy parę podczas późniejszej eksploatacji i wytworzy ciśnienie, które spowoduje pęknięcie palnika elektrycznego.
4. Powtarzające się moczenie palnika elektrycznego może spowodować jego pęcznienie i rozszerzanie się, wytwarzając ciśnienie, które spowoduje pęknięcie palnika elektrycznego i uniemożliwi jego działanie.
5. Jeśli w urządzeniu znajduje się stojąca woda, należy sprawdzić palnik elektryczny pod kątem ewentualnego zamoczenia. Nie używać, jeśli jest mokry. Przechylił palnik elektryczny do pozycji pionowej, aż będzie stabilny, a następnie spuścić nadmiar wody.
6. Nie dopuszczać do uderzania twardymi przedmiotami w palnik elektryczny. Zachować ostrożność podczas wkładania lub wyjmowania rusztów do gotowania i korzystania z akcesoriów.

Wentylacja gorącego powietrza

Aby urządzenie działało prawidłowo, gorące powietrze musi mieć możliwość wydostania się na zewnątrz.

OSTRZEŻENIE! Nie wolno czyścić urządzenia przez spryskiwanie wodą.

OSTRZEŻENIE! Przed przystąpieniem do serwisowania należy wyłączyć palniki elektryczne i odłączyć urządzenie.

OSTRZEŻENIE! Konserwację należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy urządzenie jest zimne, aby uniknąć możliwości poparzenia.



BEZPIECZEŃSTWO PRZED WSZYSTKIM!

Podczas serwisowania grilla należy zawsze nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.

CHCEMY POMÓC!

Napoleon jest tutaj, aby zapewnić niezapomniane wrażenia z grillowania. Skontaktuj się z nami, jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy.

Rozwiązywanie problemów

Aktywacja palników elektrycznych i problemy z ogrzewaniem

- Urządzenie nie włącza się.
- Główny czujnik temperatury nie działa.
- Element grzewczy nie działa.
- Pokrętła nie reagują.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Awaria zasilania.	Upewnij się, że urządzenie jest zasilane.
Zadziałał wyłącznik na panelu lub w gniazdku.	Zresetuj wyłącznik w panelu.
Nieprawidłowe podłączenie zasilania.	Upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo podłączona.
Awaria komponentu.	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta.
Brak zasilania urządzenia.	Upewnij się, że urządzenie jest zasilane.
Błąd połączenia czujnika temperatury.	Sprawdź przewód termopary pod kątem braku ciągłości. Patrz Części zamienne . Skontaktuj się ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta.
Urządzenie wyłączyło się z powodu zbyt wysokiej temperatury.	Poczekaj, aż urządzenie ostygnie i spróbuj ponownie. Patrz Instrukcje grillowania . WAŻNE! Upewnij się, że w urządzeniu nie ma nagromadzonego tłuszczu, aby uniknąć jego nagromadzenia i pożaru. Patrz Instrukcje czyszczenia . Skontaktuj się ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta.
Uszkodzony element lub połączenie elementu.	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta.
Zakleszczone lub uszkodzone pokrętła.	Zdejmij pokrętło i sprawdź, czy nie jest uszkodzone. Patrz Części zamienne .
Wadliwe działanie panelu sterowania.	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta.

Problemy z elektryką i połączeniami

- Sondy temperatury nie działają.
- Ekran nie włącza się.
- Urządzenie nieoczekiwanie wyłącza się.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Sondy nie są prawidłowo podłączone.	Upewnij się, że sondy są prawidłowo podłączone. Patrz Instrukcja montażu .
Sondy przekroczyły limit temperatury.	Usuń sondy z obszaru gotowania, pozostaw do ostygnięcia i spróbuj ponownie.
Nie ustawiono temperatury docelowej.	Upewnij się, że temperatura docelowa jest ustawiona w aplikacji, a powiadomienia w telefonie są dozwolone. Patrz Ustawienia urządzenia .
Brak zasilania urządzenia.	Upewnij się, że urządzenie jest zasilane.
Wadliwe wiązki przewodów.	Sprawdź wszystkie widoczne wiązki przewodów pod kątem poważnych uszkodzeń. Patrz Części zamienne . Skontaktuj się ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta.
Wadliwy ekran lub awaria komponentu.	Sprawdź, czy połączenie jest nawiązywane przez aplikację telefonu. Patrz Aplikacja Napoleon Home . Jeśli połączenie zostało nawiązane, ale ekran pozostaje wyłączony, oznacza to awarię podzespołu.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Obniż temperaturę urządzenia. Patrz Instrukcje grillowania .
Zadziałało automatyczne wyłączenie.	Sprawdź czas wyłączenia i dostosuj ustawienia przed jego osiągnięciem. Patrz Instrukcje grillowania .
Awaria zasilania.	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta.
Wadliwy moduł IoT.	

Błąd aplikacji Napoleon Home

- Nie można połączyć aplikacji z urządzeniem.
- Nie można sterować urządzeniem za pomocą aplikacji.
- Utracono połączenie z urządzeniem.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Tryb nie został uruchomiony na urządzeniu.	Upewnij się, że tryb jest fizycznie uruchomiony w urządzeniu. Patrz Tryby pracy .
Brak kontroli aplikacji.	Sprawdź połączenie internetowe.
	Upewnij się, że urządzenie znajduje się wystarczająco blisko modemu WI-FI i wykonaj kroki parowania. Patrz Podłączanie urządzenia inteligentnego .
Aplikacja nieaktualna.	Upewnij się, że aplikacja Napoleon Home jest zaktualizowana. Patrz Ustawienia urządzenia .

Łuszcząca się farba

- Farba wydaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub okapu.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nagromadzenie smaru na powierzchniach wewnętrznych.	To nie jest wada. Wykończenie pokrywy i okapu jest porcelanowe lub ze stali nierdzewnej i nie łuszczy się. Łuszczenie jest spowodowane stwardniałym tłuszczem, który wysycha, tworząc odłamki przypominające farbę, które się łuszczą. Zapobiegnie temu regularne czyszczenie. Patrz Instrukcje czyszczenia .

CHCEMY POMÓC!



Aby uzyskać zalecane części zamienne, należy skontaktować się z działem rozwiązań dla klientów firmy Napoleon. +31 345 588655.

Zgodność z przepisami

NAZWA PRODUKTU	NUMER MODELU	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Oświadczenie FCC

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom:

1. Urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń.
2. Urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.

To urządzenie zostało przetestowane i uznane za zgodne z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie rozsądnej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych. To urządzenie generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie jest zainstalowane i używane zgodnie z instrukcjami, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w konkretnej instalacji.

Jeśli to urządzenie powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze radiowym lub telewizyjnym, co można stwierdzić poprzez wyłączenie i włączenie urządzenia, zachęca się użytkownika do podjęcia próby usunięcia zakłóceń za

pomocą jednego lub kilku z poniższych środków:

- Zmiana orientacji lub lokalizacji anteny odbiorczej.
- Zwiększenie odległości między urządzeniem a odbiornikiem.
- Podłączenie urządzenia do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
- Skonsultować się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radio-telewizyjnym w celu uzyskania pomocy.

Zmiany lub modyfikacje, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą unieważnić prawo użytkownika do korzystania z urządzenia.

Oświadczenie ISED

To urządzenie zawiera zwolnione z licencji nadajniki/odbiorniki, które są zgodne z kanadyjskimi standardami RSS dotyczącymi innowacji, nauki i rozwoju gospodarczego.

Działanie urządzenia podlega następującym dwóm warunkom:

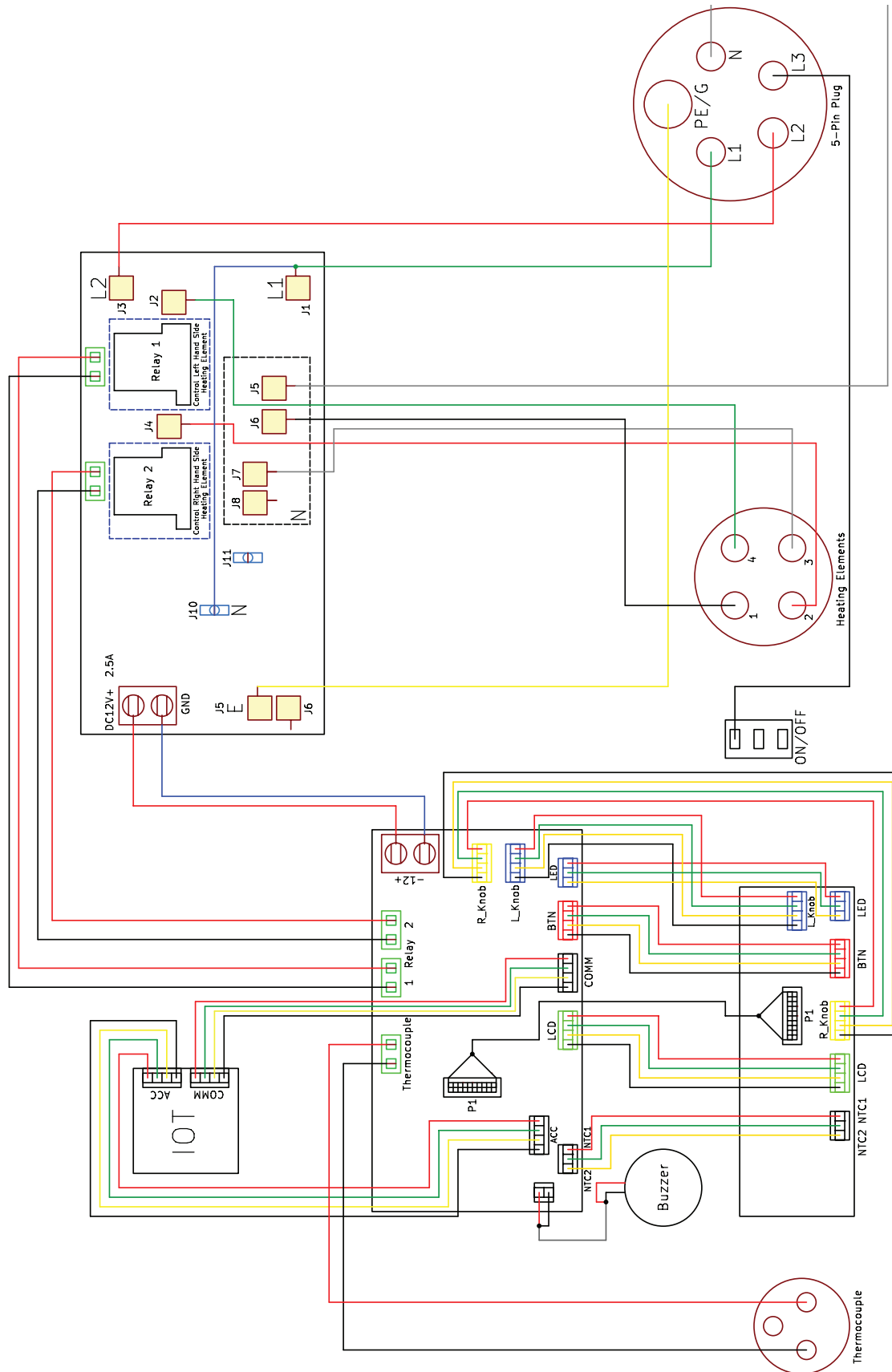
1. Urządzenie nie może powodować zakłóceń.
2. To urządzenie musi akceptować wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie urządzenia.

Urządzenie cyfrowe jest zgodne z kanadyjską normą CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

Oświadczenie o narażeniu na promieniowanie

Aby zachować zgodność z wymaganiami FCC dotyczącymi ekspozycji na fale radiowe, niniejsza dotacja ma zastosowanie wyłącznie do konfiguracji mobilnych. Anteny używane w tym nadajniku muszą być zainstalowane w odległości co najmniej 20 cm od wszystkich osób i nie mogą być umieszczone w tym samym miejscu ani działać w połączeniu z żadną inną anteną lub nadajnikiem.

Schemat elektryczny



NAPOLEON 15 LAT GWARANCJI

Dla ROGUE® EQ™ 365

15 lat ograniczonej gwarancji na grille elektryczne Napoleon.

Niniejsza gwarancja jest ważna w: Unii Europejskiej, Szwajcarii, Andorze, San Marino, Norwegii, Islandii i Liechtensteinie.

Niniejsza gwarancja nie narusza, nie ogranicza, ani nie zmienia ustawowych uprawnień klienta w przypadku wystąpienia wad zgodnie z dyrektywą w sprawie niektórych aspektów umów sprzedaży towarów - (UE) 2019/711). Realizacja uprawnień ustawowych odbywa się nieodpłatnie.

Firma NAPOLEON gwarantuje, że komponenty nowego produktu marki NAPOLEON będą pozbawione wad materiałowych i wykonania od daty zakupu przez następujący okres:



Kaptur	15 lat
Pokrywa z emalii porcelanowej.....	15 lat
Odlewy aluminiowe	15 lat
Ruszty żeliwne z emalią porcelanową.....	15 lat
Komponenty elektryczne	3 lat
Wszystkie pozostałe części.....	15 lat

WARUNKI I OGRANICZENIA GWARANCJI

Firma NAPOLEON gwarantuje, że jej produkty są wolne od wad wyłącznie wobec pierwotnego nabywcy i tylko wtedy, gdy zakup został dokonany za pośrednictwem oficjalnego sprzedawcy firmy NAPOLEON. Obowiązują następujące warunki i zastrzeżenia:

Niniejsza gwarancja producenta jest niezbywalna i nie podlega przedłużeniu w żadnym wypadku ani przez żadnego z naszych przedstawicieli.

Grill musi być zainstalowany przez licencjonowanego, autoryzowanego technika serwisowego lub wykonawcę. Instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z dostarczoną instrukcją instalacji oraz wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami budowlanymi i przeciwpożarowymi.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą, brakiem konserwacji, zapaleniem się tłuszczu, narażeniem na działanie czynników środowiskowych, wypadkami, modyfikacjami, nadużyciami lub zaniedbaniami. Montaż części zamiennych innych producentów powoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Odbarwienie elementów plastikowych spowodowane zastosowaniem chemicznych środków czyszczących lub wystawieniem na działanie promieni słonecznych nie jest objęte niniejszą gwarancją.

Niniejsza gwarancja wyklucza również wszelkie poniższe przypadki: zadrapania, wgniecenia, wady farby, powłoki, korozję lub odbarwienia spowodowane działaniem wysokiej temperatury lub ściernych i chemicznych środków czyszczących, a także odpryski części pokrytych porcelaną oraz wszelkich komponentów użytych podczas instalacji grilla.

Jeżeli w okresie gwarancji część ulegnie zniszczeniu do tego stopnia, że stanie się niezdadna do użytku (z powodu zardzewienia lub przepalenia), klient otrzyma część zamienną.

Po upływie pierwszego roku firma NAPOLEON jest uprawniona na mocy niniejszej gwarancji (Dożywotniej ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji) do odstąpienia od

Gwarant:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands

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

wszelkich zobowiązań gwarancyjnych według własnego uznania poprzez zwrot pierwotnemu nabywcy kwoty równej cenie hurtowej odpowiednich wadliwych części objętych gwarancją.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za instalację, robociznogodziny lub inne koszty i wydatki związane z ponowną instalacją części objętej gwarancją. Tego typu koszty nie są objęte niniejszą gwarancją.

Niezależnie od wszelkich regulacji zawartych w niniejszej gwarancji (Dożywotniej ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji), odpowiedzialność firmy NAPOLEON w ramach niniejszej gwarancji jest określona przez powyższe i nie obejmuje żadnych przypadkowych, wynikowych lub pośrednich szkód w jakimkolwiek przypadku.

Niniejsza gwarancja określa obowiązki i odpowiedzialność firmy NAPOLEON w odniesieniu do grilla marki NAPOLEON. Firma NAPOLEON nie ponosi żadnej dalszej odpowiedzialności w związku ze sprzedażą tego produktu, ani nie upoważnia żadnej strony trzeciej do przyjęcia jakiegokolwiek innej odpowiedzialności w jej imieniu.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za: przegrzanie, zgaszenie płomienia przez czynniki środowiskowe, takie jak silny wiatr lub nieodpowiednia wentylacja.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia grilla gazowego spowodowane przez warunki atmosferyczne, grad, nieostrożne obchodzenie się z urządzeniem, agresywne środki chemiczne lub czyszczące.

Do roszczeń gwarancyjnych musi być dołączony dowód zakupu lub jego kopia z podaniem numeru seryjnego i numeru modelu.

Firma NAPOLEON zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia inspekcji produktu lub jego części przez jednego z jej przedstawicieli przed wypełnieniem wszelkich zobowiązań gwarancyjnych.

Firma NAPOLEON nie pokrywa kosztów wysyłki, robociznogodzin ani ceł eksportowych.



ROGUE® EQ

Kullanıcı El Kitabı

REQ365

Bu kılavuzda gösterilen cihazlar satın alınan
modelden farklı olabilir.

Geri Bildiriminizi İstiyoruz!

Yorum yazmak için Napoleon.com adresini ziyaret edin.



Seri Numarasını Uygula



NAPOLEON ELEKTRİKLİ IZGARANIZ İÇİN TEBRİKLER!

Az önce ızgara oyununu geliştirdin.

IZGARA DENEYİMİNİZİN UNUTULMAZ VE GÜVENLİ OLMASINI İSTİYORUZ.

Maddi hasar, kişisel yaralanma veya ölümden kaçınmak için ızgaranızı kullanmadan önce lütfen bu Kullanım Kılavuzunu okuyun ve uygulayın.

Kullanmadan önce tüm ambalaj malzemelerini, promosyon etiketlerini ve kartlarını cihazdan çıkarın.

DIŞ MEKAN ELEKTRİKLİ BARBEKÜ. İYİ HAVALANDIRILMIŞ BİR ALANDA AÇIK HAVADA KULLANIN.

İÇİNDE ÇALIŞMAYIN BİR BINA, GARAJ VEYA BAŞKA BİR KAPALI ALAN.

TEHLİKE!

- POTANSİYEL ŞOK TEHLİKESİ
- Sadece açık havada ev kullanımı içindir.
- Elektrikli aletleri kullanırken, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve maddi hasar riskini azaltmak için temel güvenlik önlemlerine her zaman uyulmalıdır.



UYARI!

Cihazı çalıştırmadan önce tüm uyarıları ve talimatları okuyun ve uygulayın.
Bu talimatlardaki bilgilere tam olarak uyulmazsa, bir yangın veya patlama meydana gelebilir ve maddi hasara, kişisel yaralanmaya veya ölüme neden olabilir.



LİSANSLI Elektrikçiye DİKKAT

Eski iki fazlı kabloları sahip konutlar için 32A IEC 60309 (6h) fiş gereklidir. Güç kablosu üzerinde sağlanan fişin değiştirilmesi ve uygun bir 32A dış mekan priziyle eşleştirilmesi gerekecektir. N370-10005052 32AMP Fiş Uç Kiti için bir Napoleon bayisine başvurun. Bu talimatları ileride başvurmak üzere cihaz sahibine bırakın.



Yetişkinleri ve çocukları sıcak yüzey sıcaklıklarının tehlikeleri konusunda uyarın. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında olmadıkça uzak tutulmalıdır.

TÜKETİCİYE UYARI: Bu talimatları ileride başvurmak üzere saklayın.

Napoleon'a hoş geldiniz!

ÖNCE GÜVENLİK



UYARI! Genel Bilgiler

Bu cihaz, elektrikli cihazlar için teknik standartlara ve güvenlik gerekliliklerine uygundur.

Tüm elektrik tesisatı lisanslı bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Cihaz yerel yönetmeliklere uygun olarak kurulmalıdır.



UYARI! Elektriksel Önlemler

Bu ünite 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h) fiş kullanmaktadır. Elektrik çarpması riski. Bu cihazla birlikte yalnızca Topraklama Hatası Devre Kesicisi (GFCI) korumalı bir devre kullanın.

DAİMA kullanılan elektrik prizinin cihazın değerlerine uygun olduğundan emin olun. Cihaz 5,4 kW için derecelendirilmiştir. Sadece bu cihaz için ayrılmış bir dış mekan prizi kullanın.

Elektrik beslemesi, nominal artık akımı 30 mA'yı aşmayan bir artık akım cihazı (RCD) aracılığıyla sağlanmalıdır.

Cihaz, topraklama kontağı olan bir prize bağlanmalıdır.

Tüm elektrik besleme kablolarını sudan, diğer sıvılardan veya ısıtılmış yüzeylerden uzak tutun. Kablo, fiş veya diğer kritik bileşenler hasar görmüşse veya cihaz arızalanırsa cihazı çalıştırmayın.

Cihazın doğrudan uygun şekilde topraklanmış bir prize bağlanması önerilir. Bir uzatma kablosu kullanılıyorsa, şu özelliklere sahip olmalıdır:

1. Dış mekan sınıfı.
2. Sürekli 16A besleme için uygun şekilde derecelendirilmiş. Ve,
3. Mümkün olduğunca kısa olmalıdır.

Konut uzatma kabloları kullanılmamalıdır.



UYARI! Kurulum ve Montaj

Bu cihazı tam olarak bu kılavuzda yer alan montaj talimatlarında belirtildiği şekilde monte edin. Bu cihaz mobil evlere, karavanlara veya teknelere monte edilmek üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihazda hiçbir koşul altında değişiklik yapmayın.



UYARI! Operasyon

Bu cihazı çalıştırmadan önce bu Kullanım Kılavuzunun tamamını okuyun. Pişirme sırasında cihazı ASLA gözetimsiz bırakmayın. ASLA bir yağ yangınına su veya diğer sıvılarla söndürmeye çalışmayın. DAİMA erişilebilir bir ABC yangın söndürücü bulundurun. Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri sınırlı olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.



UYARI! Depolama ve Kullanım Dışı Bırakma

Kullanmadığınız zamanlarda cihazın fişini prizden çekin. Fişi ve kabloyu kuru tutun. Cihazı kullanmadığınız süre boyunca AÇIK bırakmayın. Cihazı kullanmadığınız zamanlarda kapalı bir yerde saklayın. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

İÇİNDEKİLER

Napoleon'a hoş geldiniz!	171
Önce Güvenlik	
Tam Sistem Özellikleri	172
Başlarken	173
ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ	
Operasyon	174
Cihazınızı Çalıştırma	
Izgara Talimatları	
Çalışma Modları	
Cihaz Ayarları	
Napolyon Ev Uygulaması	
Rotisserie Nasıl Kullanılır	
Izgara Deneyimi Kontrol Listesi	
Dökme Demir Pişirme Izgaraları Nasıl Terbiye Edilir	
Izgara Rehberi	184
Temizlik Talimatları	185
Bakım Talimatları	187
Zorlu ortamlarda paslanmaz	
Sorun Giderme	188
Uyumluluk	190
Elektrik Şeması	191
Garanti	192
Montaj Kılavuzu	241
Yedek Parçalar	246

Tam Sistem Özellikleri

Lezzeti artırmak için
Odun Yongalı Tütsü
Kutusu.

Dökme Demir İkonik **WAVE™**
Pişirme Izgaraları, belirgin
kızartma izleri ve eşit pişirme
için.

Daha fazla pişirme alanı
için Büyük Isınma Rafı.

Wi-Fi ve
Bluetooth®
kontrol özelliği.

Brülör Kontrol
Düğmeleri.

AÇMA/KAPAMA
düğmesi.

2 Sıcaklık Probu.

7" Ekran.

USB Şarj Cihazı.

Verimli bakım
için kolay erişimli
damlama tavası.

Uzun ömürlü kalite
için dayanıklı Elektrikli
Brülör.

Entegre Alet
Kancalarına sahip siyah
toz boyalı Katlanır Yan
Raflar.

Güç kaynağı
kablosu.

Kolay Kilitlenen
Tekerlekler cihazı
güvenli bir şekilde
yerine kilitler.



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen cihazlar satın aldığınız modelden farklı olabilir. Öne çıkan model: REQ365

Başlarken

BU TALİMATLARI OKUYUN VE SAKLAYIN



TEHLİKE / UYARI! Yangın, patlama, ölüm veya ciddi fiziksel yaralanma ile sonuçlanabilecek bir tehlikeyi bildirir.



DİKKAT! Sıcak yüzey. Bu sembol ile işaretlenmiş yüzeyler çok sıcaktır.



UYARI / DİKKAT! Hafif fiziksel yaralanma veya maddi hasarla sonuçlanabilecek bir tehlikeyi bildirir.



Önemli bilgi.



Koruyucu eldiven giyin.



TEHLİKE / UYARI! Elektrik Çarpması Tehlikesi yangın, patlama, ölüm veya ciddi fiziksel yaralanmaya neden olabilir.



Güvenlik gözlükleri takın.



TEHLİKE! Güç kaynağını derhal kapatın ve bağlantıyı kesin.

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Fiş yuvası hasarlıysa cihazı çalıştırmayın.
- Güç kablosu hasar belirtileri açısından düzenli olarak incelenmeli ve kablo hasarlıysa cihaz kullanılmamalıdır.
- Kablo hasarlıysa, bir tehlikeyi önlemek için Napoleon yetkili satıcısı, servis temsilcisi veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı yağmur altında veya su içinde dururken çalıştırmayın.
- Cihazı havuz, gölet veya başka bir su kütesinin 3 m (10 fit) yakınında kullanmayın.
- Isıtıcı olarak kullanmayın.
- Cihazı çevreleyen alan yanıcı sıvılardan ve paspas, bez, süpürge ve kağıt gibi diğer yanıcı malzemelerden; ayrıca çözücüler, temizlik sıvıları ve benzinden uzak tutulmalıdır.
- Cihaz çalışırken yağ tepsisi her zaman yerinde olmalıdır.
- Yaralanmaları önlemek için sadece Napoleon tarafından özellikle tavsiye edilen aksesuar eklentilerini kullanın.
- Pişirme ızgaralarını çalışırken veya sıcakken ayarlamayın.
- Izgarayı taşımadan, temizlemeden, bakımını yapmadan veya depolamadan önce cihazın ve toplanan yağ veya yiyecek damlacıklarının soğumasını bekleyin.
- Cihazı trafiğin yoğun olduğu alanlarda kullanmayın. Kablo, çocuklar tarafından çekilmeyecek veya takılma tehlikesi oluşturmayacak şekilde düzenlenmelidir.
- Tüm elektrik besleme kablolarını ısıtılan tüm yüzeylerden uzak tutun.
- Elektrik çarpmasına karşı korunmak için kabloyu veya fişi suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.
- Fişi duvar prizinden çıkarmadan önce kontrolleri kapatın.
- Soğuk suyun (örn. yağmur, fiske, hortum, basınçlı yıkama) ısıtılmış ızgara ile temas etmesine izin vermeyin.
- Pişirme yüzeyinin %75'inden fazlasını asla tencere ile kaplamayın.
- Yanıcı maddelerle aranızda her zaman 26" (660mm) ünitenin arkasına, 10" (254mm) yanlara doğru uygun açıklık bırakın.
- Vinil dış cephe kaplaması veya cam bölmelerin yakınında 24" (610mm) ek açıklık önerilir.
- Cihazı kullanım amacı dışında kullanmayın. Kömür briketleri gibi yakıtlar bu ızgara ile kullanılmamalıdır.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Isıtma elemanlarına veya sıcak yüzey sembolü ile işaretlenmiş parçalara dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir.

BU TALİMATLARI OKUYUN VE SAKLAYIN

UYARI! Yangın, maddi hasar, kişisel yaralanma veya ölümü önlemek için tüm teknik özelliklere ve talimatlara tam olarak uyun.

UYARI! Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Küçük çocukları uzak tutun.



Operasyon

CIHAZINIZI ÇALIŞTIRMA

Bu İlk Defa mı? Yakma İşlemi Gerçekleştirin

Cihazı kapağı kapalı olarak 30 dakika boyunca yüksek devirde çalıştırın. Cihazın ilk kullanımında hafif bir koku yayması normaldir.

Bu, üretim sürecinde kullanılan iç boyaların ve yağlayıcıların **yanmasından** kaynaklanır ve bir daha oluşmaz.

Cihazın Çalışması

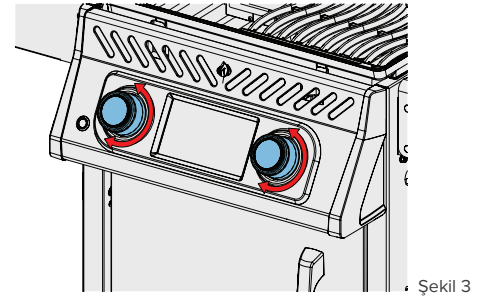
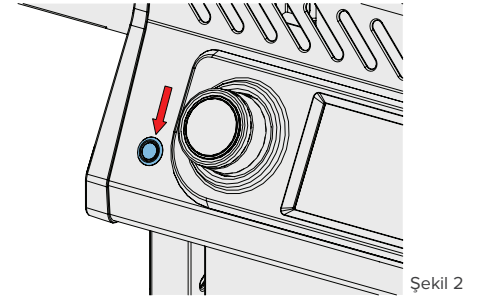
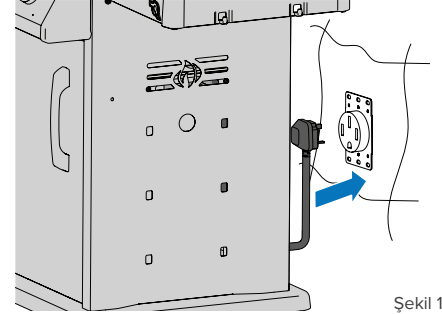
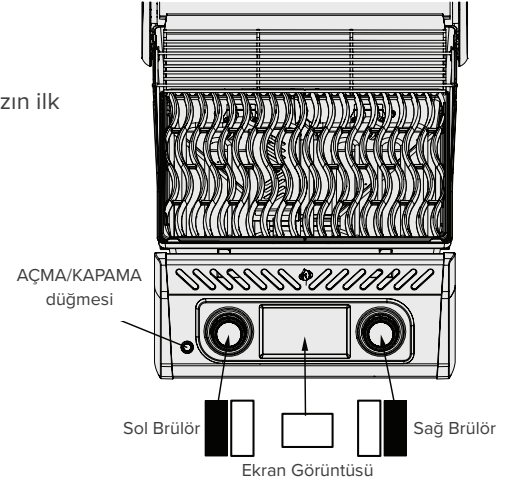
1. Cihazın fişini elektrik prizine takın. (Şekil 1)
2. Cihazın kapağını açın.
3. İtmek **AÇMA / KAPAMA Anahtarı**. (Şekil 2)
4. **Ana Sayfa** 'dan dokunmatik ekranı veya sağ düğmeyi kullanarak modu seçin. Bkz **Düğme Fonksiyonları**.
5. Brülör sıcaklık seviyelerini ayarlamak için modlara bağlı olarak düğmeleri veya ekranı kullanın. (Şekil 3)

NOT: Tüm modlar cihaz üzerinde başlatılmalıdır.

Cihaz Özelliği: Otomatik Kapanma Zamanlayıcısı

İçinizi rahat tutmak ve enerji tasarrufu sağlamak için cihaz otomatik kapanma zamanlayıcısı ile donatılmıştır. **Pişirme** modunda cihaz 2-21 saat kullanılmadığında kapanacaktır, seçilen son ısı ayarı cihaz kapanmadan önceki süreyi belirleyecektir.

ISI ÖZETİ - PIŞIRME MODU (SOL VE SAĞ DÜĞME)	KAPATMA SÜRESİ (SAAT)
1 (DÜŞÜK)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (ORTA)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (YÜKSEK)	2



UYARI! Cihazı düz ve sabit bir yüzey üzerinde çalıştırın.

UYARI! Sıcak yüzeylere dokunmayın. Tutamakları veya düğmeleri kullanın.

UYARI! Cihaz sıcakken veya çalışırken pişirme ızgaralarını ayarlamayın.



IZGARA TALIMATLARI

Sol ve Sağ Elektrikli Brülör Kullanımı

- Pişirmeden önce cihazı yaklaşık 20 dakika önceden ısıtın. Her iki elektrikli brülörü de en az 500°F (260°C) sıcaklığa ulaşana kadar kapak kapalı olarak yüksek sıcaklıkta çalıştırın.
- Tavuk göğsü veya domuz eti gibi yağsız etleri ızgara yaparken yapışmayı azaltmak için pişirme ızgaraları ön ısıtmadan önce yağlanabilir.
- Alevlenmeleri önlemek için etin fazla yağını kesin veya cihazın sıcaklığını düşürün.
- Balık ve sebze gibi sadece kısa bir süre pişirilen yiyecekler kapak açıkken ızgara yapılabilir.
- Kapak kapalıyken ızgara yapmak, eti daha eşit pişiren daha yüksek ve tutarlı sıcaklıklar sağlar ve pişirme sürelerini kısaltabilir.
- Kızartma gibi 30 dakikadan uzun süren yiyecekler elektrikli brülör ile dolaylı olarak pişirilebilir. **Dolaylı Izgarabölümüne** bakın.

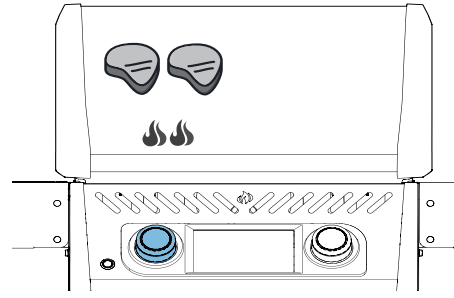
Doğrudan Izgara

Bu yöntem genellikle kızartma veya hamburger, biftek, tavuk veya sebze gibi sadece kısa bir süre pişirilen yiyecekler için kullanılır.

Yiyecekleri pişirme ızgaralarının üzerine doğrudan ısının üzerine yerleştirin. (Şekil 1)

Suyunu ve lezzetini içine hapsetmek için önce eti kavurun.

Tercihinize göre pişirmeyi bitirmek için ızgara sıcaklığını düşürün.



Şekil 1

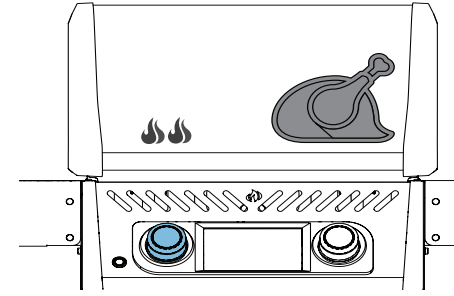
Dolaylı Izgara

Bu yöntemde daha düşük sıcaklıklar kullanılır ve ısı yiyeceğin etrafında dolaştırılarak yavaş ve eşit bir şekilde pişirilir. Bu yöntemi daha büyük et parçalarını veya rosto, tavuk veya hindi gibi alevlenmeye eğilimli yiyecekleri pişirmek için kullanın.

Yiyeceği KAPALI olan brülörün üzerine yerleştirin, AÇIK olan karşı brülörden gelen ısı yiyeceği pişirecektir. (Şekil 2)

Ana Sayfa'dan Pişirme modunu seçin. İsteddiğiniz seviyeyi ayarlayın.

Daha düşük sıcaklıkta ve daha yavaş pişirme süresinde ızgara yapmak etlerin daha yumuşak olmasını sağlar.



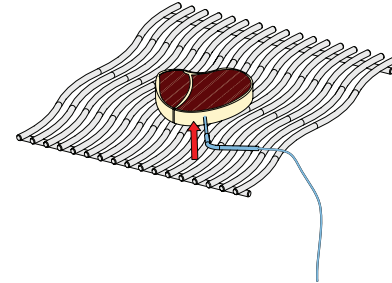
Şekil 2

Sıcaklık Problemleri

Cihaz, kontrol panelinin alt tarafına bağlanacak iki sıcaklık probu ile donatılmıştır. **Montaj Kılavuzuna** bakın.

Pişirmeden önce, yiyeceğin iç sıcaklığını elde etmek için problemlerin uçlarını kemik ve yağdan kaçınarak etin en kalın kısmına yerleştirin. (Şekil 3)

Kullanılmadığı zaman içinde saklayın. Yalnızca bu cihaz için önerilen sıcaklık problemlerini kullanın.



Şekil 3

UYARI! Kömür veya benzeri yanıcı yakıtlar bu cihazla birlikte kullanılmamalıdır.

UYARI! Çalışan herhangi bir elektrikli brülör üzerinde gözetimsiz yiyecek bırakmayın.

UYARI! Bu cihazı uzun tentelerin altında kullanmayın. Bu talimatlara uyulmaması yangına veya kişisel yaralanmaya neden olabilir.



Aşırı Pişirme Sıcaklığı

Cihaz, aşırı pişirmeyi önlemek için tipik veya önerilen aralığın dışındaki aşırı sıcaklıkları algılar.

Cihaz sıcaklığı 850°F (455°C) değerini aşarsa, ekranda kullanıcıya bir uyarı bildirimi gösterilir. (Şekil 4)

Başlatıldığında, operatörün uyarı beyanını kabul etmek için 10 saniyesi olacaktır, aksi takdirde cihaz tamamen kapanacak ve ünitenin KAPALI olduğunu ve istenirse çalışmaya devam etmek için yeniden başlatılması gerektiğini belirten bir bildirim görüntülenecektir.

NOT: Sıcaklık 900°F (485°C) değerini aşarsa cihaz kapanacaktır.



Şekil 4

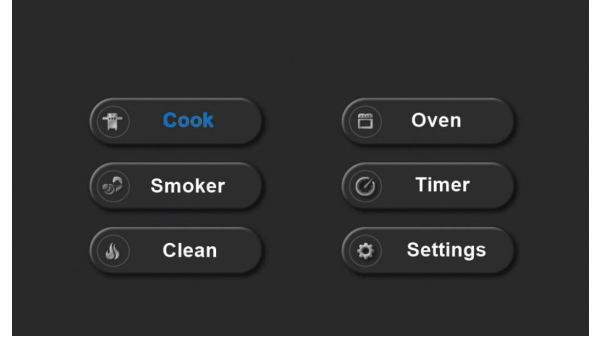
Ana Sayfa

Bu **Ev Sayfa** operatörün kullanabileceği tüm modlara, işlevlere ve ayarlara genel bir bakışı listeler. (Şekil 5)

Kullanıcı sağ düğmeyi çevirerek mavi vurgulu metinle seçilen menüyü doğrulayabilecektir.

Seçilen modu, işlevi veya ayarı etkinleştirmek için kullanıcı sağ düğmeye basmalıdır.

NOT: Modlar arasında geçiş yapmak için **Ev Sayfa** ve istediğiniz modu seçin, bu mevcut modu iptal edecektir.



Şekil 5

Düğme Fonksiyonları

	SOL DÜĞME		SAĞ DÜĞME	
	ROTATE	İTME	ROTATE	İTME
ANA SAYFA			Seçilecek düğmeyi/modu mavi renkte vurgular.	Vurgulanan düğmeyi/modu seçer/etkinleştirir.
PIŞİRMEK	Elektrikli brülörü 0 (Brülör KAPALI) ile 10 (YÜKSEK) arasında ayarlar.	Ana Sayfaya geri döner.	Sağ elektrikli brülörü 0 (Brülör KAPALI) ile 10 (YÜKSEK) arasında ayarlar.	Dur.
FIRIN	-	Ana Sayfaya geri döner.	Sıcaklığı ayarlar.	Başlat/durdur.
SİGARA	Şuradan sıcaklık seçin 200°F-280°F (100°C-140°C).	Ana Sayfaya geri döner.	Duman Seviyesini KAPALI - DÜŞÜK - YÜKSEK arasında ayarlayın.	Başlat/durdur.
ZAMANLAYICI	0-9 arasında saat seçin.	Zamanlayıcı modunu iptal eder ve Ana Sayfaya döner.	0-59 arasında dakika seçin.	Başlatır ve Ana Sayfaya döner.
TEMİZ	-	Ana Sayfaya geri döner.	Süre uzunluğunu ayarlayın.	Başlat/durdur.
AYARLAR	-	Ana Sayfaya geri döner.	Seçenekler arasında gezinir ve seçeneği vurgular.	Vurgulanan seçeneği seçer.
UYKU	-	Önceki etkinleştirilmiş moda geri dönün.	-	Cancel ve Ana Sayfaya gider.

UYARI! Açılmamış cam veya metal yiyecek kaplarını asla cihaz üzerinde ısıtmayın. Oluşan basınç kabın patlamasına neden olarak olası kişisel yaralanmalara ve/veya cihazın hasar görmesine yol açabilir.

UYARI! Yağ birikmesini ve yağ yangınlarını önlemek için yağ tepsisi ve pişirme iç kısmı dahil olmak üzere tüm cihazdaki yağı düzenli olarak temizleyin.



ÇALIŞMA MODLARI

! ÖNEMLİ! Uygulama üzerinde modlar arasında geçiş yapmak veya modları başlatmak mümkün değildir.

Pişirme Modu

Pişirme modunda başlatıldığında, ekrandaki düğme başlangıç konumu 0 olarak ayarlanacaktır. Sıcaklık ekrandan veya düğmelerden ayarlanabilir, sağ ve sol düğmeleri 0'dan (Brülör KAPALI) 10'a (YÜKSEK sıcaklık) çevirin. Başka bir mod seçildiğinde, düğme konumu 0'a geri dönecektir. (Şekil 1)

Aşırı pişirmeyi önlemek için cihaz belirli bir süre kullanılmadığında ve her iki düğme de açık olduğunda otomatik olarak kapanacaktır. **Otomatik Kapanma Zamanlayıcısı** tablosuna bakın.

NOT: Sağ düğmeye basmak modu iptal etmeyecektir. Mod yalnızca başka bir mod seçildiğinde değişecektir.

Fırın Modu

Pişirme çeşitliliğinizi artırmak için, dış mekan cihazınızı geleneksel bir mutfak fırını olarak çalıştırmak üzere **Fırın** modunu kullanın.

Fırın modunda çalışırken sıcaklık aralığı 200°F ila 500°F'dir (100°C ila 250°C). Sıcaklık, sağ düğme kullanılarak 10°F (5°C) artışlarla ayarlanabilir. (Şekil 2)

Aşırı pişirmeyi önlemek için cihaz 5 saat kullanılmadığında (ayarlarda değişiklik yapılmadığında) otomatik olarak kapanacaktır.

Temiz Mod

Temiz modu, pişirme ızgaralarını temizlerken kullanmak için harika bir yöntemdir.

Temizleme ve pişirme ihtiyaçlarını yükseltmek için 10-30 dakika arasında bir zaman dilimi seçme seçeneğiniz olacaktır. **Temizleme** modunda ilk kez çalıştırırken 30 dakikanın seçilmesi önerilir.

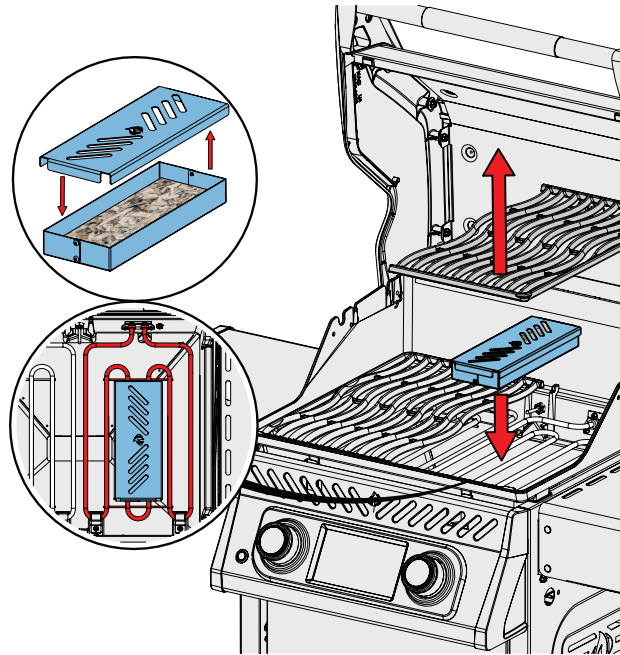
Bu işlem sırasında, cihaz seçilen süre boyunca maksimum giriş gücüne ulaşacaktır. Bkz **Temizlik Talimatları**.

Sigara İçme Modu

UYARI! Cihaz kullanım sırasında sıcaktır. Izgaraları ısıya dayanıklı eldivenler kullanarak veya cihaz tamamen soğuduktan sonra çıkarın.



Pişirme ızgarasını çıkarın ve tütsüleme kutusunu doğrudan sağ elektrikli brülörün üzerine yerleştirin. Tütsüleme tepsinin katı kısmına az miktarda odun talaşı yerleştirin, tütsüleme kutusunun kapağını kapatın ve pişirme ızgarasını yerine takın. (Şekil 3)



Şekil 3

UYARI! ASLA Yüksek Gerilim Terminalini açmaya çalışmayın. Bunu yapmak cihazın garantisini geçersiz kılacaktır.

DİKKAT! Elektrik çarpması riski. Elektrik besleme kablosunu kuru ve yerden uzak tutun. Elektrik çarpması riskine karşı sürekli koruma sağlamak için, yalnızca uygun şekilde topraklanmış prizlere bağlayın. Servis işlemleri yalnızca bir profesyonel tarafından, cihazın besleme devresiyle bağlantısı kesilerek yapılmalıdır.



İstedığınız duman seviyesini seçin: DÜŞÜK - YÜKSEK. (Şekil 4)

Farklı ahşap türleri (örneğin elma, ceviz, ceviz) farklı tatlar üretir ve çok çeşitli varyasyonlarda bulunurlar: parçalar, yongalar, toz veya peletler.

Yemeğinizde güzel bir duman tadı elde etmek için bir tutam duman yeterlidir, bu nedenle kullanılan odun miktarına dikkat edin.



ÖNEMLİ! Çok fazla duman, yiyeceğin üzerinde tadı hoş olmayan isli bir tortu bırakabilir.

Dumanlama modu seçildiğinde (DÜŞÜK veya YÜKSEK) her iki **brülör** de duman kaynağını tutuşturmak için 6 dakika boyunca tam güçle çalışacaktır.

Sol elektrikli brülör, cihazın sıcaklığını 200°F (100°C) ile 280°F (140°C) arasında ayarlamak için kullanılır. (Şekil 4)

Sağ elektrikli brülör duman seviyelerini korumak için kullanılır, odun veya pelet kullanılabilir.

Aşırı pişirmeyi önlemek için cihaz 10 saat kullanılmadığında (ayarlarda değişiklik yapılmadığında) otomatik olarak kapanacaktır.

NOT: Sıcaklık 10'luk artışlarla ayarlanır°F (5°C), varsayılan sıcaklık 200°F (100°C).

Zamanlayıcı (Kronometre)

Bu özellik **Pişirme**, **Fırın** veya **Sigara İçme** moduyla bağlantılı DEĞİLDİR ve başka bir mod seçildiğinde sıfırlanmaz veya iptal olmaz. Zamanlayıcı, pişirme ihtiyaçlarını karşılamak için cihaz kullanılırken herhangi bir zamanda ayarlanabilir. (Şekil 5)

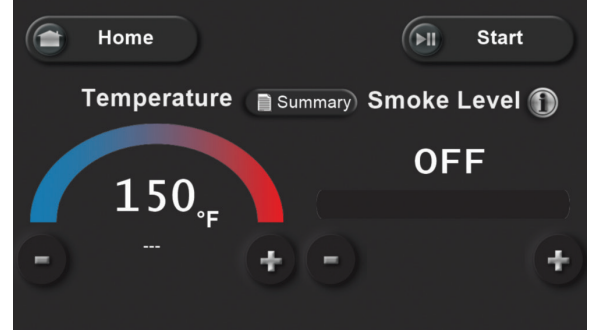
Bu özellik yalnızca zamanlayıcı etkinleştirildiğinde görünür olacak ve tamamlandığında bir bildirim gönderecektir.

NOT: Ayarlanabilecek maksimum süre 10 saattir. (Sol düğme: 9 saat + Sağ düğme: 59 dakika)

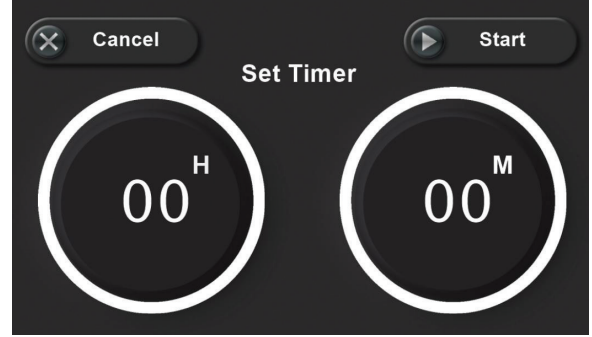
Alarm

Bu özellik, bir fonksiyon tamamlandığında kullanıcıyı bilgilendiren bir alarm sesi çıkaracaktır. Cihazın alarmı ayarlanan sıcaklığa, ayarlanan zamanlayıcıya veya elektrikli sıcaklık probuna ulaşıldığında çalacaktır.

Cihaz ayrıca aşırı sıcaklıklara ulaştığında bir alarm sesi çıkaracaktır.



Şekil 4



Şekil 5

PROFESYONEL IZGARA İPUCU!

Pişirmeden önce odun yongalarını ısıtın. Yavaşça yanacak ve bu da dumanlı lezzeti arttıracaktır.

ÖNCE GÜVENLİK!

Temiz modda, yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir ve çocuklar uzak tutulmalıdır.

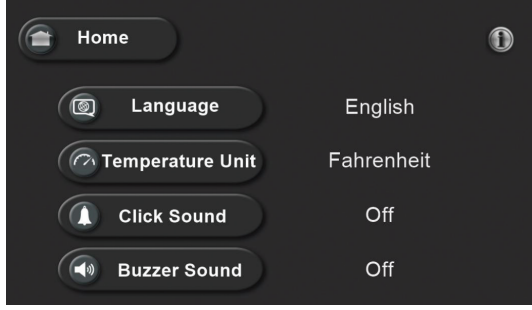
UYARI! Sadece işlenmemiş ahşap veya yetkili bir Napoleon bayisinden satın alınmış ahşap kullanın.

UYARI! Barbekü sosu ve tuz aşındırıcı olabilir ve düzenli olarak temizlenmediği takdirde ızgara bileşenlerinin hızla bozulmasına neden olur.

UYARI! Sıcak yüzeylerle korumasız temastan kaçınınız.

CIHAZ AYARLARI

Ayarlar Sayfası

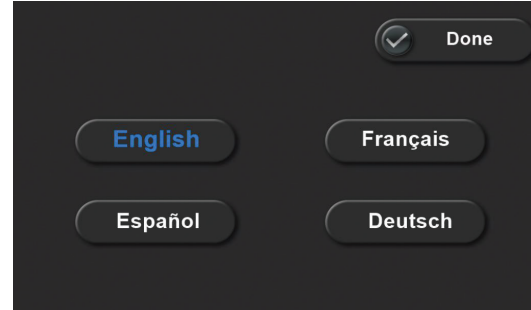


Ayarlar seçildiğinde, kullanıcı aşağıdakileri özelleştirebilir:

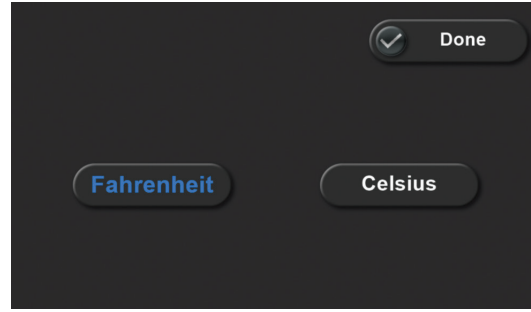
- **Dil** Bu kullanıcı mevcut 4 dil arasından seçim yapabilir: İngilizce, Fransızca, İspanyolca ve Almanca. (Şekil 1)
- **Sıcaklık Birimi** Sıcaklık birimi Fahrenheit veya Celsius olabilir. Varsayılan sıcaklık birimi Fahrenheit'tır. (Şekil 2)
- **Sistem Sesi** Cihaz, ekranı kullanırken her eylem ve seçim için bir klik sesi çıkaracaktır. Bu AÇIK veya KAPALI olarak ayarlanabilir. (Şekil 3)
- **Buzzer Sesi** Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında veya zamanlayıcı tamamlandığında sesli uyarı duyulabilir. Sesli uyarı AÇIK veya KAPALI olarak seçilebilir. (Şekil 4)

NOT: Ses seviyesi ayarlanamaz.

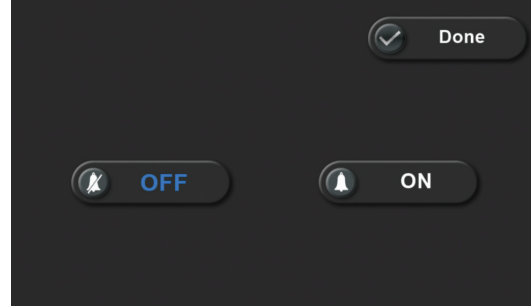
- **Yazılım Sürümü Detayları** Yazılım sürümü ve DSN (Dijital Seri Numarası) bu bölümde bulunabilir. Ayarlar sayfasına gidin ve yazılım ayrıntılarını görüntülemek için Bilgi düğmesini seçin. (Şekil 5)
- **DSN**
Dijital Seri Numarası. Mobil Uygulamanızı bağlarken üniteyi tanımlamak için kullanılır. Napoleon Müşteri Desteğini ararken de bu numara gerekebilir.



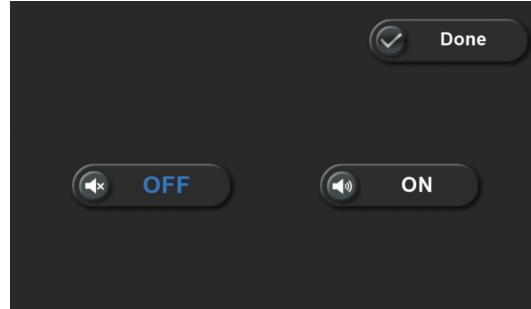
Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3



Şekil 4



Şekil 5

ÖNCE GÜVENLİK!

Brülörün pişirme yüzeyinin %75'inden fazlasını asla pişirme kaplarıyla (örn. ızgaralar, fırın tepsileri veya tavalar) kapatmayın.

PROFESYONEL IZGARA İPUCU!

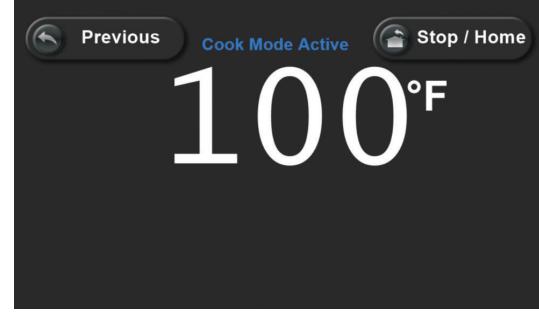
Mükemmel piştiğinden emin olmak için etin iç sıcaklığını kontrol etmek üzere bir termometre kullanın.

Özet Sayfası

Özet Sayfası seçildiğinde, ekranda mevcut modun ve prob sıcaklığının bir özeti görüntülenecektir. (Şekil 6)

Bu sayfa, önceki menüye geri dönmek için sol düğmeye basılarak kaldırılabilir. İptal etmek veya **Ev Sayfa** sağ düğmeye basın.

NOT: Prob sıcaklıkları yalnızca ekrandan görüntülenebilir ve **Napoleon Home Uygulamasından** ayarlanabilir.



Şekil 6

NAPOLYON EV UYGULAMASI

Pişirme çeşitliliğinizi artırmak için App Store® ve Google Play Store®'dan **Napoleon Home Uygulamasını** indirerek cihazınıza uzaktan erişin.

Uygulamaya erişmek için, uygulama içinde listelenen talimatları izleyerek bir hesap oluşturmanız gerekecektir, **Hesabınızı Oluşturma** bölümüne bakınız.

Cihazınızı Wi-Fi aracılığıyla **Napoleon Home Uygulamasını** ile eşleştirerek şunları yapabilirsiniz:

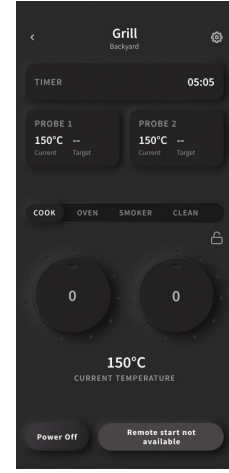
- Cihazın sıcaklığını ayarlama.
- Prob(lar) bağlı olduğunda, prob(lar) için hedef sıcaklığı seçin.
- Zamanlayıcıyı ayarlayın.
- F/C sıcaklık birimleri arasında geçiş yapın.
- Mevcut aktif modu durdurun.
- Cihazı kapatın.

Favori tariflerinizi hazırlarken bağlantıda kalmanızı sağlamak için tüm bildirimler ve alarmlar uygulama aracılığıyla gönderilir.

NOT: Uygulamada modlar arasında geçiş yapmak veya modları başlatmak mümkün değildir.

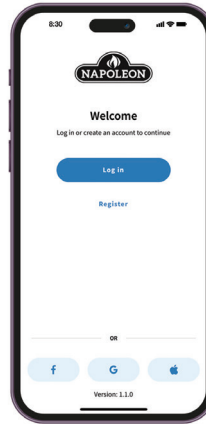


Napoleon Home Uygulamasını web sitesine doğrudan erişim için bu QR kodunu tarayın.

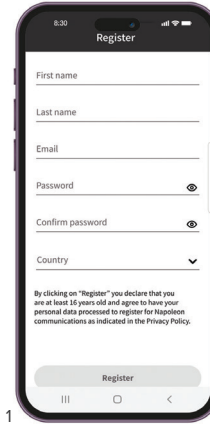


Hesabınızı Oluşturma

1. **Napoleon Home Uygulamasında** bir hesap açın VEYA Facebook, Google veya Apple hesap bilgilerinizi kullanarak oturum açın. (Şekil 1)
2. İzinleri kabul edin.
3. Kullanıcı bilgilerinizi girin ve hesap için bir şifre oluşturun. Cihazın bulunduğu ülkeyi seçin. (Şekil 2)
4. Adım 2'de girilen bilgiler **Napoleon Home Uygulamasına** kaydedilecek ve verilen e-postaya bir onay gönderilecektir. (Şekil 3)



Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3

5. E-posta gelen kutusunu açın ve onay bağlantısını seçin.

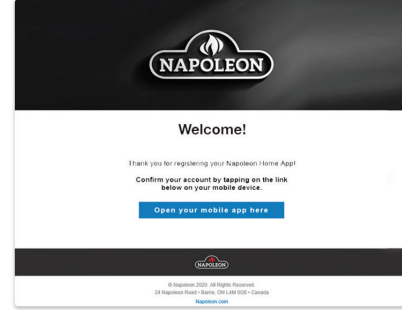
NOT: Onay linki, cihaz üzerinde açılmalıdır **Napolyon Ev Uygulaması** üzerinde yüklüdür. (Şekil 4)

6. E-posta bulunmazsa, **Onay Bağlantısını** Yeniden Gönder 'e tıklayın ve önemsiz klasörünü kontrol edin.

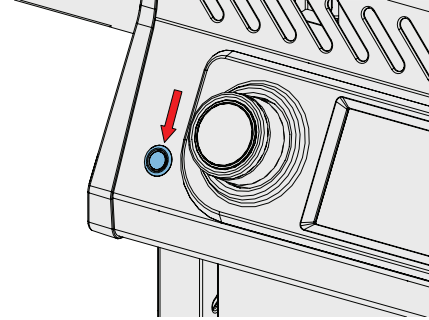
Akıllı Cihazınızı Bağlama

Hesabınızı oluşturduktan sonra, aşağıdaki adımları izleyerek cihazınızı Bluetooth ve Wi-Fi aracılığıyla uygulamayla eşleştirin:

1. Cihazınızın açık olduğundan emin olun. (Şekil 5)
2. Güç düğmesine basın ve 10 saniye basılı tutun.
3. LED yanıp sönmeye başladığında güç düğmesini bırakın.
4. Seçiniz **Cihaz Ekleyin**. (Şekil 6)
5. İzinleri kabul edin. (Şekil 7)
6. Cihazları arayın ve listeden cihazı seçin. (Şekil 8)
7. Wi-Fi ağını seçin ve kimlik bilgilerinizi girin. (Şekil 9)
8. Cihazınız için özel bir ad girin veya sağlanan varsayılan adla devam edin. (Şekil 10)
9. Artık bağlısınız!



Şekil 4



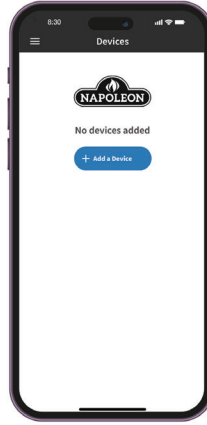
Şekil 5

Ayarlar

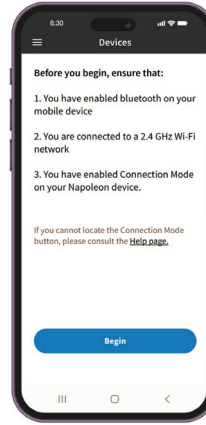
Ayarlar Sayfasına erişmek için sağ üst köşeye gidin ve bu sembolü seçin:



F'den C'ye geçiş seçeneklerine erişmek için aşağı kaydırın. Cihazınızın adını veya odasını/ konumunu değiştirmek için aşağı kaydırarak **Cihaz Ayarlarını Düzenle**. (Şekil 11)



Şekil 6



Şekil 7



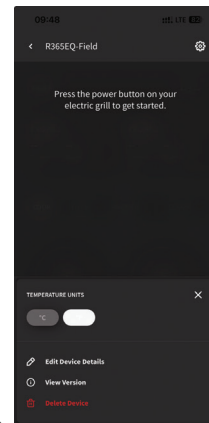
Şekil 8



Şekil 9



Şekil 10



Şekil 11

DİKKATLİ OLUN!



Izgaranın kapağı ve tüm ateş kutusu kullanım sırasında çok sıcak olabilir.

ROTISSERIE NASIL KULLANILIR

Rotisserie Kitinizin Montajı (eğer satın alınmışsa)

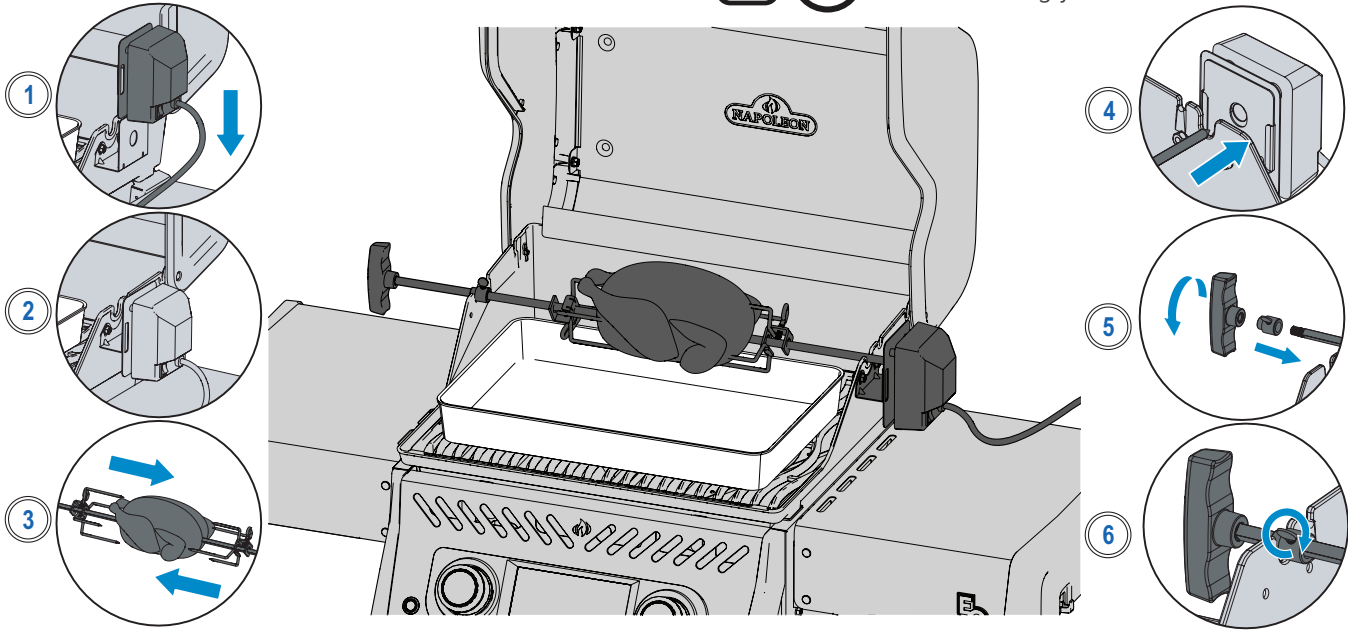
NOT: Aşırı ısı, ısıtma rafına zarar verir. Tükürük çubuğunu takmadan önce çıkarın.

1. Döner motorunu montaj braket(ler)ini kullanarak cihazın yan tarafına takın. Bazı modellerde önceden monte edilmiş braketler vardır.
2. Braket cihaza sabitlendikten sonra, çevirme motorunu braketin üzerine kaydırın.
3. İlk piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun tam ortasından geçirin ve yerine sıkın. Eti şiş çubuğuna geçirin ve eti çatala doğru itin. İkinci piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun diğer ucuna kaydırın ve çatalı sabitlenene kadar etin içine doğru itin. Çatalı yerine sıkın.

4. Şiş çubuğunun sivri ucunu dikkatlice rotisserie motoruna yerleştirin ve diğer ucunu askıların karşısına yerleştirin. Etin ağır tarafı yükü dengelemek için doğal olarak aşağı sarkacaktır.
5. Durdurma burcunu, kaputun iç kısmını geçene kadar tükürük çubuğunun üzerine kaydırın. Bu, tükürük çubuğunun bir yandan diğer yana hareketini güvence altına alacaktır.
6. Durdurma burcunu ve tükürük çubuğu kolunu sıkın. Damlayanları toplamak için etin altına metal bir tabak yerleştirin.



ÖNEMLİ! Cihazın parçalarını tutarken daima eldiven giyin.



Rotisserie kullanımı hakkında ipuçları:

- Et pişene kadar brülörleri yüksek seviyede çalıştırın kahverengileşir. Ardından kapağı kapalı tutarak ateşi kısın.
- Etin iç sıcaklığını kontrol etmek için bir termometre kullanın.
- Kızartmaların ve kümes hayvanlarının dışı kahverengileşmeli ve içi yumuşak kalmalıdır.
- Damlayan suyu yağlamak ve sos yapmak için kullanın.
- 3 kiloluk bir tavuk orta ila yüksek sıcaklıkta yaklaşık 1 ½ saat sürer.
- Çevirme motorunuzun kapasitesine dikkat edin. Ekipmanınızı asla aşırı yüklemeyin.
- Piliç çevirme makinenizde her zaman dengeli bir yük ayarladığınızdan emin olun.

Birden fazla tavuk nasıl pişirilir

1. Kanatları tavukların gövdesine bağlayın veya şişleyin.
2. Piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun üzerine kaydırın.
3. İlk tavuğu, piliç çevirme çatalı tarafından yerinde tutulana kadar şiş çubuğuna geçirin. Sıkın.
4. Sonraki 2 tavuğu şiş çubuğuna geçirin, böylece tüm tavuklar birbirine yakın olur.
5. İkinci piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun üzerine kaydırın ve 3 tavuk da birbirine sıkıca yapışana kadar tavuğun içine itin. Sıkın.

UYARI! Pişirme işlemi bittiğinde piliç parçalarını sökün, ılık sabunlu suyla yıkayın ve kapalı alanda saklayın.

UYARI! Sıcak döner ızgara parçalarını tutarken ısıya dayanıklı ızgara eldivenleri kullanın.

UYARI! Izgara kullanılmadığında döner ızgara fişini prizden çıkarın.



IZGARA DENEYİMİ KONTROL LİSTESİ

Her ızgara yaptığınızda bu listeye başvurun

Kullanım Kılavuzunu Okuyun

Kullanım kılavuzunu ve tüm güvenlik talimatlarını okuduğunuzdan emin olun.

Yağ tepsisini temizleyin

Yangın ve alevlenmeleri önlemek için ızgara yapmadan önce yağ tepsisini her zaman temizlediğinizden emin olun.

Kabloyu kontrol edin

Cihazın kapalı ve soğuk olduğundan emin olun. Güç kablosunda aşırı aşınma veya kesik olup olmadığını kontrol edin. Hasarlıysa kullanmadan önce güç kablosunun değiştirilmesini sağlayın.

Izgaraları önceden ısıtın ve temizleyin

Izgaraları bitkisel yağ ile kaplayın ve fazla kalıntıları yakmak ve yapışmayı önlemek için cihazınızı önceden ısıtın. Dökme demir ızgaraları pirinç tel fırça ile paslanmaz çelik ızgaraları ise paslanmaz fırça ile temizleyin. Bkz **Temizlik Talimatları. NOT:** Paslanmaz çelik pişirme ızgaraları korozyona dayanıklıdır ve dökme demir ızgaralara göre daha az bakım gerektirir.

Hazırlık alanı

Izgara yaparken ihtiyacınız olan mutfak eşyaları, baharatlar, soslar ve tabaklar gibi her şeyin elinizin altında olduğundan emin olun. Yiyeceklerinizi gözetimsiz bırakmayın, yoksa yanabilir.

Göz atmayın ve bir kez çevirin

Kapağı açıp çok fazla bakmamaya çalışın, aksi takdirde ısı kaçır ve sıcaklık ve pişirme süreleriniz değişir. Yemeğinizi sadece bir kez çevirin, özellikle biftek ve tavuk.

Boşluk bırakın

Izgara üzerinde ve yiyecekler arasında biraz boşluk bırakın, böylece gerektiğinde yiyecekleri hareket ettirmek için yeriniz olur.

Sıcaklık problemleri/termometre kullanın

Yiyeceklerin iyice piştiğinden emin olmak için sıcaklık problemlerini veya bir termometre kullanın. Başta kümes hayvanları olmak üzere tüm et türleri için uygun sıcaklık yönergelerini izleyin.

PROFESYONEL IZGARA İPUCU!

Kalan artıkları yakmak ve yiyeceklerin ızgaraya yapışmasını önlemek için pişirmeden önce ızgarayı her zaman önceden ısıtın.

PROFESYONEL IZGARA İPUCU!

Adresindeki tariflerden ve ızgara tekniklerinden lezzetli yemekler yaratmak için ilham alın www.napoleon.com ve Napoleon'un yemek kitapları.

YAĞ VE YAĞ ÖNERİSİ!

- Üzüm Çekirdeği Yağı
- Ayçiçek Yağı
- Soya Yağı
- Sızma Zeytinyağı
- Kanola Yağı

Mevcut değilse, yüksek dumanlanma noktasına sahip bir yağ veya katı yağ seçin. Tereyağı veya margarin gibi tuzlu yağlar kullanmayın.

DÖKME DEMİR PİŞİRME IZGARALARI NASIL TERBİYE EDİLİR








Bu işlem ilk kullanımdan önce yapılmalı ve ızgaraların yeni görünmesini sağlamak için her 3-4 kullanımda bir tekrarlanmalıdır.

1. Dökme demir ızgaraları cihazdan çıkarın.
2. Izgaraları ılık sabunlu su ve yumuşak bir bezle yıkayın. Kurulayın ve ızgaraların tamamen kurumasını bekleyin.
3. Silikon bir fırça kullanarak her iki tarafa da eşit miktarda yağ sürün.
4. Pişirme ızgaralarını tekrar takın.
5. Cihazı önceden 350°F-400°F (175°C-200°C) dereceye ısıtın.
6. 30 dakika boyunca pişirin.
7. Pişirme ızgaralarına ikinci bir eşit kat yağ sürün ve 30 dakika daha pişirmeye devam edin.
8. Izgaralar artık terbiye edilmiştir.

NOT: Dökme demir ızgaralarda pas oluşmuşsa, pası bir ovma pedi veya pirinç fırça ile temizleyin ve baharatlama işlemini tekrarlayın.



Izgara Rehberi

YEMEK	KONTROL DÜĞMESİ AYAR / MOD	PIŞIRMA SÜRESİ	ÖNERİLER
 Biftek 1 inç (2,54 cm) kalınlığında	<p>YÜKSEK - Her iki tarafı 2 dakika. MOD - Pişir</p> <p>YÜKSEK - ORTA - Her iki tarafı 2 dakika yüksek ateşte ısıtın, ardından orta ateşe çevirin. MOD - Pişir</p>	<p>Az pişmiş - 4 dakika</p> <p>Orta - 6 dakika</p> <p>Aferin - 8 dakika</p>	<p>Kesimde mermerleşmiş yağ isteyin. Yağ doğal bir yumuşatıcıdır ve eti sulu tutar.</p>
 Hamburger ½ inç (1,27 cm) kalınlığında	<p>YÜKSEK - Her iki tarafı 2 dakika. MOD - Pişir</p> <p>YÜKSEK - her iki tarafı 2 ½ dakika. MOD - Pişir</p> <p>YÜKSEK - her iki taraf için 3 dakika. MOD - Pişir</p>	<p>Az pişmiş - 4 dakika</p> <p>Orta - 5 dakika</p> <p>Aferin - 6 dakika</p>	<p>Eşit pişirme süreleri için köftelerin hepsini aynı kalınlıkta tutun. 1 inç veya daha kalın köfteler dolaylı ısı kullanılarak ızgara yapılmalıdır.</p>
 Tavuk	<p>YÜKSEK, ORTA, DÜŞÜK - Her iki tarafı 2 dakika sonra orta-düşük ıla düşük ısı. MOD - Bütün tavuklar için fırın modu. Izgara tavuk parçaları için pişirme modu.</p>	<p>20 - 25 dakika</p>	<p>Etin brülör üzerinde düz durması ve eşit şekilde pişmesi için but ve bacağı birleştiren eklemi ¾ oranında dilimleyin.</p>
 Domuz Pirzolası	<p>ORTA MOD - Sigara İçen</p>	<p>her iki tarafı 6 dakika</p>	<p>Daha yumuşak et için kalın kesimleri seçin. Fazla yağı kesin.</p>
 Yedek Kaburga	<p>YÜKSEK - DÜŞÜK - 5 dakika yüksek, sonra bitene kadar düşük. MOD - Sigara İçen</p>	<p>sık sık çevirerek her iki tarafı 20 dakika</p>	<p>Yağsız etli pirzola seçin. Et kemikten kolayca ayrılana kadar ızgara yapın.</p>
 Kuzu Pirzola	<p>YÜKSEK ıla ORTA - 5 dakika boyunca Yüksek, ardından bitene kadar Orta. MOD - Sigara İçen</p>	<p>her iki taraf için 15 dakika</p>	<p>Daha yumuşak et için kalın kesimleri seçin. Fazla yağı kesin.</p>
 Sosisli sandviçler	<p>ORTA ıla DÜŞÜK MOD - Pişir</p>	<p>4 - 6 dakika</p>	<p>Büyük sosisleri seçin ve ızgaradan önce uzunlamasına kesin.</p>

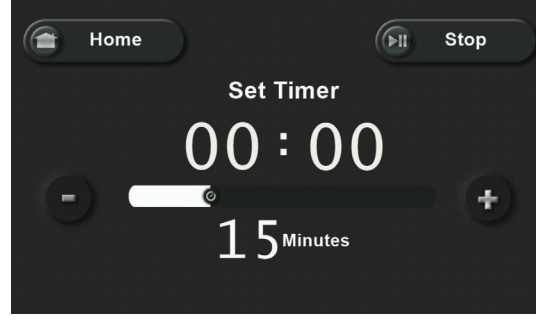
Temizlik Talimatları

Cihaz Özelliği: Temizleme Modu

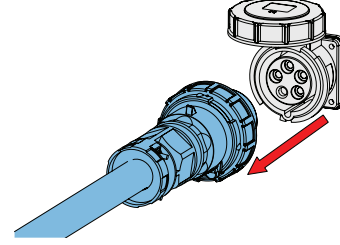
Cihazın **Temizleme** modu, pişirme döküntülerinin ve sıçramalarının son derece yüksek bir sıcaklıkla (750°F/400°C) yakılmasını sağlar.

1. Cihazdaki tüm yiyecekleri veya aksesuarları çıkarın.
2. **Ana Sayfa'dan Temizle**'yi seçin .
3. Zamanlayıcıyı ayarlamak için kaydırıcıyı kullanın. Maksimum süre 30 dakikadır. (Şekil 1)
4. **Temizleme** işlemini başlatmak için sağ düğmeye basın veya BAŞLAT simgesine dokununuz.
5. İşlem tamamlandığında cihaz otomatik olarak kapanacaktır. Alarm özelliği açıksa, temizleme döngüsü tamamlandığında cihaz bir sesli uyarı vererek kullanıcıyı bilgilendirecektir.
6. Paslanmaz çelik ızgaralar için paslanmaz fırça veya dökme demir ızgaralar için pirinç tel fırça kullanarak pişirme ızgaralarını fırçalayın.

NOT: Başka bir ayar seçilirse bu özellik devre dışı bırakılacaktır.



Şekil 1



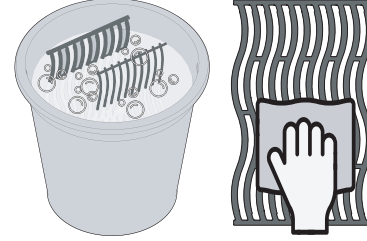
Şekil 2

DİKKAT! Elle temizlemeden önce cihazın fişini çekin. Parçaları çıkarmadan veya takmadan önce soğumasını bekleyin. (Şekil 2)



İlk Kullanım

- Üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için ızgaraları su ve yumuşak bulaşık sabunu ile elde yıkayın. Bulaşık makinesinde YIKAMAYIN. (Şekil 3)
- Sıcak suyla iyice durulayın ve dökme demire nem girmesini önlemek için yumuşak bir bezle tamamen kurulayın.



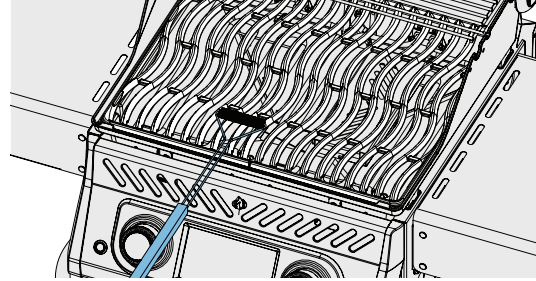
Şekil 3

Dökme Demir Izgaralar

- Korozyonu önlemek amacıyla koruyucu bir kaplama eklemek için ızgaralarınızı baharatlayın. Bakınız Izgara İpuçları - **Dökme demir pişirme**ızgaraları nasıl terbiye edilir.

Paslanmaz Çelik Izgaralar (Varsa)

- Paslanmaz çelik pişirme ızgaraları, ızgara önceden ısıtılarak ve kalıntıları gidermek için bir tel fırça kullanılarak temizlenebilir. (Şekil 4)
- Paslanmaz çelik ızgaralar, ızgara yaparken yüksek sıcaklıklar nedeniyle düzenli kullanımda kalıcı olarak renk değiştirecektir.

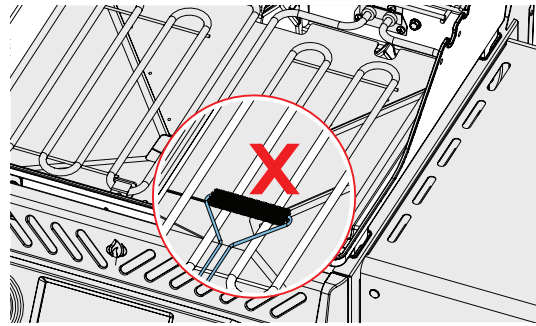


Şekil 4

Elektrikli Brülörler



ÖNEMLİ! Elektrikli brülörleri temizlemek için herhangi bir fırça kullanmayın. Kıllar elektrikli brülörlere zarar verebilir. Elektrikli brülörlerdeki kalıntıları yakmak için **Temizleme** moduna bakın. (Şekil 5)



Şekil 5

UYARI! Temizlik sırasında elektrikli parçaları (örn. kablolar, fişler) suya veya diğer sıvılara batırmayın.

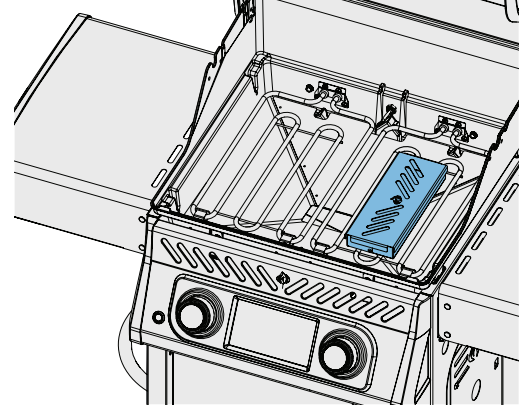
UYARI! Yanma olasılığını önlemek için elle temizlik yalnızca cihaz soğukken yapılmalıdır.

UYARI! Cihazınızın boyalı, porselen veya paslanmaz çelik parçaları üzerinde aşındırıcı temizleyiciler veya çelik yünü kullanmayın, çünkü bunlar cilayı çizecektir.

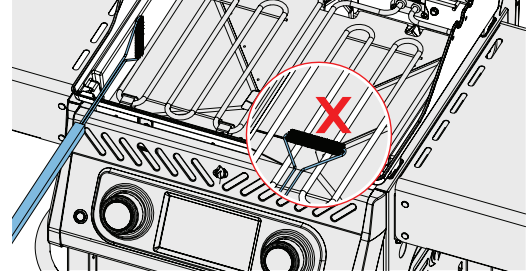


Cihazın İçinde

1. Sigara içen kutuyu çıkarın (eğer kullanılıyorsa) ve ılık sabunlu suda yıkayın. (Şekil 6)
2. Gevşek kalıntıları temizlemek için yumuşak bir pirinç tel fırça kullanın. Cihazın içindeki tüm kalıntıları çıkarılabilir damlama kabına fırçalayın. Fırçayı elektrikli brülörler üzerinde KULLANMAYIN. (Şekil 7)
3. Taban astarını (damlama tavası yağ tutucusu) çıkarın. Porselen taban astarını temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
4. İnatçı lekeleri çıkarmak için, kiri gevşetmek amacıyla sabunlu suda bekletin. Aşındırıcı olmayan bir temizleyici ile temizleyin ve temiz bir bezle parlatarak kurulayın.
5. Yeniden takıldığında ızgara plakasının düzgün yerleştirildiğinden emin olun.



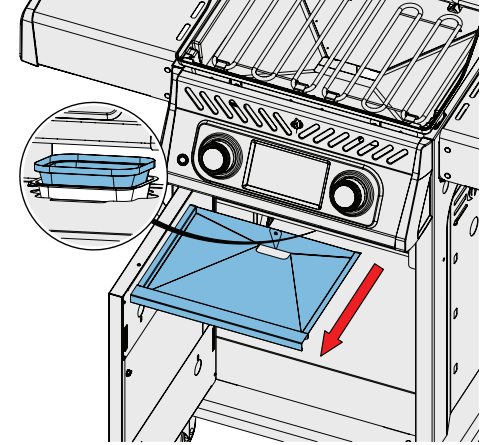
Şekil 6



Şekil 7

Damlama Tavası

1. Tek kullanımlık yağ tepsisine erişmek veya damlama kabını temizlemek için damlama kabını cihazdan kaydırın. (Şekil 8)
 2. Damlama kabını bir macun bıçağı veya kazıyıcı ile kazıyın.
 3. Tek kullanımlık yağ tepsisini ızgara kullanımına bağlı olarak her 2-4 haftada bir değiştirin (varsa).
- Yağ birikmesini önlemek için sık sık temizleyin - yaklaşık her 4-5 kullanımda bir. (Şekil 8)
 - Malzemeler için Napoleon Grill bayinizle görüşün.



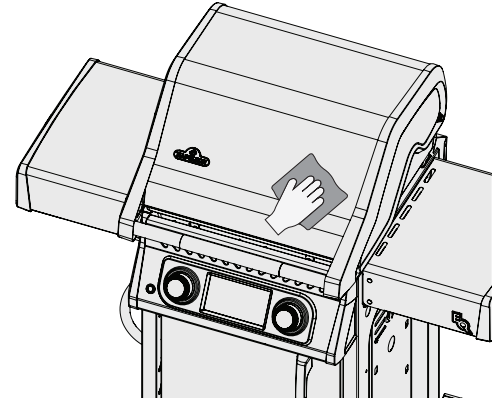
Şekil 8

Ekran Görüntüsü

1. Cihazın fişini çekin.
2. Kuru, tüy bırakmayan mikrofiber bir bez kullanarak ekran yüzeyindeki tozu nazikçe silin. Ekranın çizilmesini önlemek için bezin üzerinde olabilecek etiketleri çıkarın.
3. Zor noktalar için mikrofiber bir bezi suyla hafifçe nemlendirin ve ekranı mümkün olduğunca az basınç uygulayarak nazikçe silin.

Dış Cihaz Yüzeyi

- Sadece aşındırıcı olmayan bir temizleyici kullanın. Aşındırıcı temizleyiciler veya çelik yün cilayı çizecektir.
- Her zaman damar yönünde silin. (Şekil 9)
- Porselen emaye parçaları dikkatli kullanın.
- Fırınlanmış emaye kaplama cam gibidir ve vurulduğunda kırılır.
- Paslanmaz çelik parçalar ısıtıldığında zamanla renk değiştirir ve altın veya kahverengi bir renk alır. Bu normaldir ve cihazın performansını etkilemez.



Şekil 9

UYARI! Cihazınızı temizlerken daima koruyucu eldiven ve koruyucu gözlük kullanın.

UYARI! Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

UYARI! Biriken yağ yangın tehlikesi oluşturur. Yağ birikmesini ve yağ yangınlarını önlemek için yağ tepsisi de dahil olmak üzere tüm ünitadaki yağı düzenli olarak temizleyin.



Bakım Talimatları

Öneriler

Bu cihaz her yıl kalifiye bir servis elemanı tarafından iyice incelenmeli ve bakımı yapılmalıdır.

- Her zaman havalandırma deliklerinin yakınındaki nesnelere uygun mesafeyi koruyun. Bu, ısıtma elemanlarının düzgün çalışması için sıcak havanın cihazdan çıkmasına izin verecektir.
- Havalandırma havasının akışını asla engellemeyin.
- Cihaz açık havada ev kullanımı için tasarlanmıştır.
- Cihazı aşındırıcı ortamlardan uzak tutun.
- Kullanım ömrünü uzatmak için kullanmadığınız zamanlarda cihazın üzerini örtün.

ZORLU ORTAMLARDA PASLANMAZ

Paslanmaz çelik, özellikle kıyı bölgelerinde, sıcak ve yüksek nemli alanlarda ve havuz ve jakuzilerin çevresinde klorür ve sülfürlerin varlığında oksitlenir veya lekelenir. Bu lekeler pas gibi görünür, ancak kolayca çıkarılabilir veya önlenir. Paslanmaz ve krom yüzeyleri 3-4 haftada bir yıkayın. Ilık sabunlu su ile temizleyin.



ÖNEMLİ! Bu talimatlara uyulmamasından kaynaklanan hasarlar cihazınızın garantisini kapsamı **DEĞİLDİR**.

Elektrikli Brülörlerin Zarar Görmesini Önlemek için Adımlar

- Asla alevi söndürmeyin veya alevlenmeleri su ile kontrol etmeyin.
- Soğuk suyun (yağmur, fiskiye, hortum vb.) sıcak elektrikli brülörlerle temas etmesine izin vermeyin. Sıcaklıktaki ani değişim elektrikli brülörün çatlamasına neden olacaktır.
- Kullanmadan önce ıslanan bir elektrikli brülör daha sonra çalıştırıldığında buhar oluşturacak ve elektrikli brülörü çatlatarak basınç üretecektir.
- Elektrikli brülörün tekrar tekrar ıslatılması şişmesine ve genişlemesine neden olarak elektrikli brülörün çatlamasına ve çalışmamasına neden olacak basınç üretmesine neden olabilir.
- Cihazın içinde durgun su bulursanız elektrikli brülörü olası su ıslanmasına karşı kontrol edin. Islaksa kullanmayın. Elektrikli brülörü sabitlenene kadar dikey konumda eğin ve fazla suyu boşaltın.
- Elektrikli brülöre sert cisimlerin çarpmasına izin vermeyin. Pişirme ızgaralarını takarken veya çıkarırken ve aksesuarları kullanırken dikkatli olun.

Sıcak Havanın Havalandırılması

Düzgün çalışması için sıcak havanın cihazdan çıkabileceği bir yol olmalıdır.



ÖNCE GÜVENLİK!

Izgaranızın bakımını yaparken daima koruyucu eldiven ve koruyucu gözlük takın.



YARDIM ETMEK İSTİYORUZ!

Napoleon, ızgara deneyiminizin unutulmaz olmasını sağlamak için burada. Ek yardıma ihtiyacınız varsa bizimle iletişime geçin.

UYARI! Cihazı su püskürterek temizlemeyin.

UYARI! Bakım yapmadan önce elektrikli brülörleri kapatın ve ünitenin bağlantısını kesin.

UYARI! Yanma olasılığını önlemek için bakım yalnızca cihaz soğukken yapılmalıdır.



Sorun Giderme

Elektrikli Brülörleri ve Isı Sorunlarını Etkinleştirme

- Cihaz açılmıyor.
- Ana sıcaklık sensörü çalışmıyor.
- Isıtma elemanı çalışmıyor.
- Düğmeler yanıt vermiyor.

Olası nedenler	Çözüm
Elektrik kesintisi.	Cihaza güç geldiğinden emin olun.
Yerleşik veya çıkış kesicisi atmış.	Panel kesicinizi sıfırlayın.
Güç düzgün bağlanmamış.	Fişin düzgün bağlandığından emin olun.
Bileşen arızası.	Bayinize veya müşteri desteğine başvurun.
Cihaza güç gelmiyor.	Cihaza güç geldiğinden emin olun.
Sıcaklık sensörü bağlantı hatası.	Termokupl kablosunda süreklilik sorunu olup olmadığını kontrol edin. Bkz Yedek Parçalar . Bayinize veya müşteri desteğine başvurun.
Cihaz aşırı sıcaklık nedeniyle kapatıldı.	Cihazın soğumasını bekleyin ve tekrar deneyin. Bkz Izgara Talimatları . ÖNEMLİ! Birikme ve yağ yangınlarını önlemek için cihazda birikmiş yağ olmadığından emin olun. Bkz Temizlik Talimatları . Bayinize veya müşteri desteğine başvurun.
Arızalı eleman veya eleman bağlantısı.	Bayinize veya müşteri desteğine başvurun.
Düğmeler sıkışmış veya kırılmış.	Düğmeyi çıkarın ve hasar olup olmadığını kontrol edin. Bkz Yedek Parçalar .
Kontrol paneli arızası.	Bayinize veya müşteri desteğine başvurun.

Elektrik ve Bağlantı Sorunları

- Sıcaklık problemleri çalışmıyor.
- Ekran açılmıyor.
- Cihaz beklenmedik şekilde kapandı.

Olası nedenler	Çözüm
Problar düzgün bağlanmamış.	Probların doğru bağlandığından emin olun. Bkz Montaj Kılavuzu .
Problar sıcaklık sınırını aştı.	Probları pişirme alanından çıkarın ve soğumaya bırakın ve yeniden deneyin.
Hedef sıcaklık ayarlanmamış.	Hedef sıcaklığın uygulamada ayarlandığından ve telefonunuzda bildirimlere izin verildiğinden emin olun. Bkz Cihaz Ayarları .
Cihaza güç gelmiyor.	Cihaza güç geldiğinden emin olun.
Arızalı kablo demetleri.	Görünür tüm kablo demetlerinde büyük hasar olup olmadığını kontrol edin. Bkz Yedek Parçalar . Bayinize veya müşteri desteğine başvurun.
Arızalı ekran veya bileşen arızası.	Telefon uygulaması üzerinden bağlantı yapılıp yapılmadığına bakın. Bkz Napoleon Ev Uygulaması . Bağlantı yapılır ancak ekran kapalı kalırsa, bileşen arızasıdır.

Olası nedenler	Çözüm
Aşırı sıcaklık koruması tetiklendi.	Cihaz sıcaklığını düşürün. Bkz Izgara Talimatları .
Otomatik kapanma tetiklendi.	Kapanma sürelerini kontrol edin ve süreye ulaşılmadan önce ayarları yapın. Bkz Izgara Talimatları .
Elektrik kesintisi.	Bayinize veya müşteri desteğine başvurun.
Hatalı IoT modülü.	

Napoleon Ev Uygulaması Hatası

- Uygulama cihaza bağlanamıyor.
- Uygulama ile cihaz kontrol edilemiyor.
- Cihazla bağlantı kesildi.

Olası nedenler	Çözüm
Mod cihazda başlatılmadı.	Cihazda bir modun fiziksel olarak başlatıldığından emin olun. Bkz Çalışma Modları .
Uygulama kontrolü yok.	İnternet bağlantınızı kontrol edin. Cihazın bir WI-FI modeme yeterince yakın olduğundan emin olun ve eşleştirme adımlarını izleyin. Bkz Akıllı Cihazınızı Bağlama .
Uygulama güncel değil.	Napoleon Home Uygulamanızın güncellendiğinden emin olun. Bkz Cihaz Ayarları .

Soyulan Boya

- Kapak veya davlumbazın içinde boya soyuluyor gibi görünüyor.

Olası nedenler	Çözüm
İç yüzeylerde yağ birikmesi.	Bu bir kusur değildir. Kapak ve davlumbaz üzerindeki kaplama porselen veya paslanmaz çeliktir ve soyulmaz. Soyulma, kuruyarak boya benzeri parçalara dönüşen ve pul pul dökülen sertleşmiş yağdan kaynaklanır. Düzenli temizlik bunu önleyecektir. Bkz Temizleme talimatları .

YARDIM ETMEK İSTİYORUZ!

Önerilen yedek parçalar için Napoleon Müşteri Çözümleri Departmanı ile iletişime geçin.
+31 345 588655.

Uyumluluk

ÜRÜN ADI	MODEL NUMARASI	FCC KİMLİĞİ	IC KİMLİĞİ
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

FCC Beyanı

Bu cihaz FCC Kuralları Bölüm 15 ile uyumludur. Çalıştırma aşağıdaki iki koşula tabidir:

1. Cihaz zararlı parazite neden olamaz.
2. Cihaz, istenmeyen çalışmaya neden olabilecek parazitler de dahil olmak üzere alınan her türlü paraziti kabul etmelidir.

Bu ekipman test edilmiş ve FCC Kuralları Bölüm 15 uyarınca B Sınıfı dijital cihaz sınırlarına uygun olduğu tespit edilmiştir. Bu sınırlar, bir konut kurulumunda zararlı parazitlere karşı makul koruma sağlamak üzere tasarlanmıştır. Bu ekipman radyo frekansı enerjisi üretir, kullanır ve yayabilir ve talimatlara uygun olarak kurulmaz ve kullanılmazsa, radyo iletişimde zararlı parazitlere neden olabilir. Ancak, belirli bir kurulumda parazit oluşmayacağına garanti yoktur.

Bu ekipman, radyo veya televizyon yayınlarının alınmasında zararlı parazitlere neden oluyorsa ve bu durum ekipmanın açılıp kapatılmasıyla tespit edilebiliyorsa, kullanıcının

aşağıdaki önlemlerden birini veya birkaçını alarak paraziti gidermeye çalışması önerilir:

- Alıcı antenin yönünü veya yerini değiştirin.
- Ekipman ve alıcı arasındaki mesafeyi artırın.
- Ekipmanı, alıcının bağlı olduğu devreden farklı bir devre üzerindeki prize bağlayın.
- Yardım için satıcıya veya deneyimli bir radyo/ TV teknisyenine danışın.

Uyumluktan sorumlu tarafça açıkça onaylanmayan değişiklikler veya modifikasyonlar kullanıcının ekipmanı çalıştırma yetkisini geçersiz kılabilir.

ISED Bildirimi

Bu cihaz, Innovation, Science and Economic Development Canada'nın lisans muafiyetli RSS(ler)ine uygun lisans muafiyetli verici(ler)/alıcı(lar) içerir.

Çalıştırma aşağıdaki iki koşula tabidir:

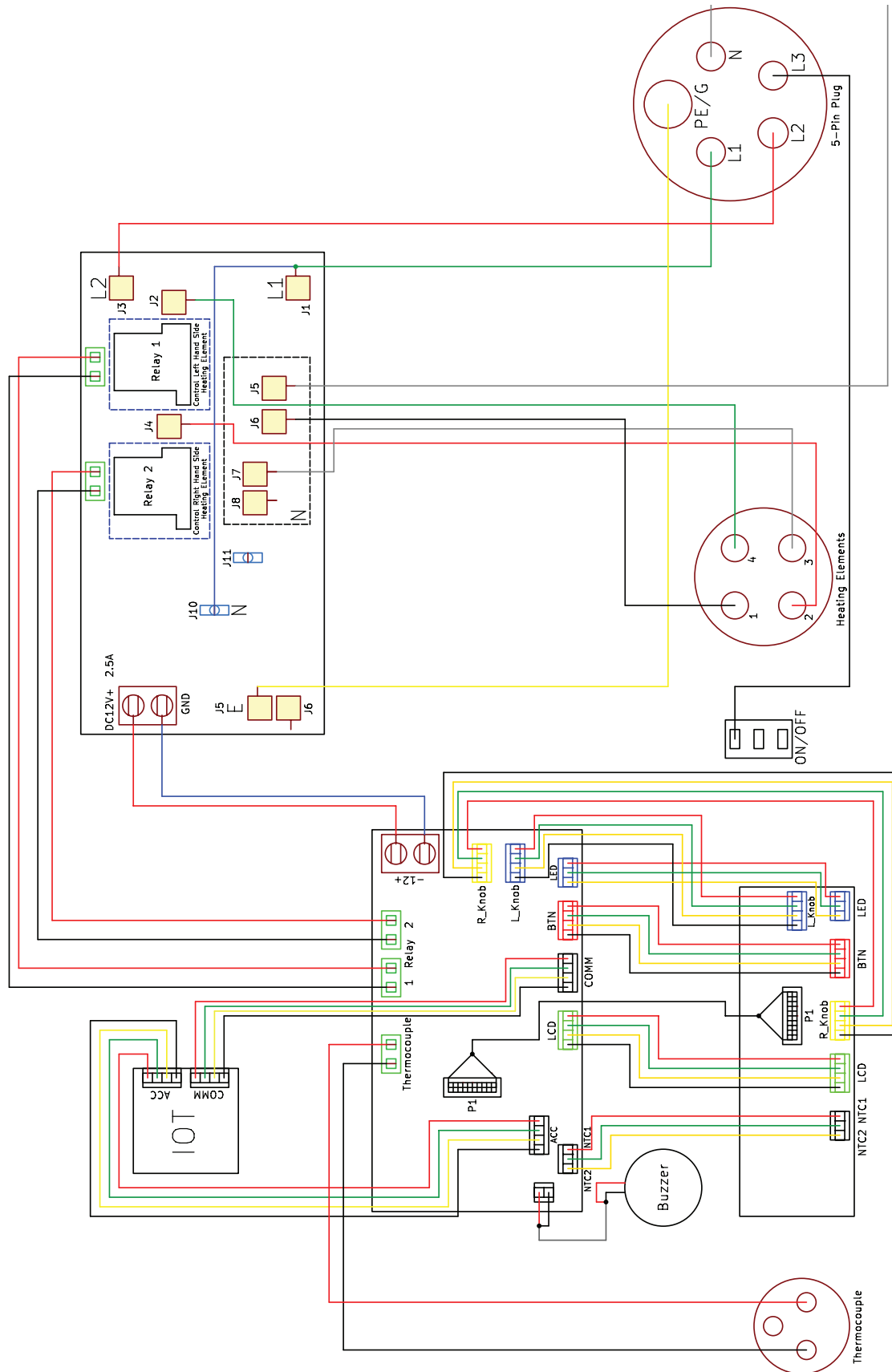
1. Bu cihaz parazite neden olamaz.
2. Bu cihaz, cihazın istenmeyen şekilde çalışmasına neden olabilecek girişimler de dahil olmak üzere her türlü girişimi kabul etmelidir.

Dijital cihaz Kanada CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B) ile uyumludur.

Radyasyona Maruz Kalma Bildirimi

FCC RF'ye maruz kalma uyumluluk gerekliliklerine uymak için, bu izin yalnızca mobil yapılandırmalar için geçerlidir. Bu verici için kullanılan antenler, tüm kişilerden en az 20 cm'lik bir ayırma mesafesi sağlayacak şekilde kurulmalı ve başka herhangi bir anten veya verici ile birlikte yerleştirilmemeli veya birlikte çalıştırılmamalıdır.

Elektrik Şeması



NAPOLEON 15 YIL GARANTI

ROGUE® EQ™ 365 için

15 Yıl Napoleon Elektrikli Izgaralar Sınırlı Garanti.

Bu garanti şu ülkelerde geçerlidir: Avrupa Birliği, İsviçre, Andorra, San Marino, Norveç, İzlanda ve Lihtenştayn.

WKRL - (AB) 2019/711 uyarınca kusur durumunda müşterinin yasal hakları bu garanti tarafından etkilenmez, kısıtlanmaz veya değiştirilmez. Yasal hakların kullanımı ücretsiz olarak gerçekleşecektir.

NAPOLEON, yeni NAPOLEON ürününüzün bileşenlerinin satın alma tarihinden itibaren şu süre boyunca malzeme ve işçilik kusurları içermeyeceğini garanti eder:



Başlık	15 Yıl
Porselen Emaye Kapak.....	15 Yıl
Alüminyum Dökümler.....	15 Yıl
Porselen Emaye Dökme Demir Izgaralar	15 Yıl
Elektrikli Bileşenler.....	3 Yıl
Diğer Tüm Parçalar	15 Yıl

GARANTI KOŞULLARI VE SINIRLAMALARI

NAPOLEON, ürünlerinin yalnızca orijinal satın alana ve yalnızca resmi bir NAPOLEON bayisi aracılığıyla gerçekleşen satın alımlar için kusursuz olduğunu garanti eder. Aşağıdaki koşullar ve kısıtlamalar geçerlidir:

Bu üretici garantisi devredilemez ve hiçbir koşulda uzatılamaz, ayrıca hiçbir temsilcimiz tarafından değiştirilemez.

Izgara, lisanslı ve yetkili bir servis teknisyeni veya yüklenici tarafından kurulum yapılmalıdır. Kurulum, sağlanan kurulum talimatlarına ve tüm yerel ve ulusal bina ve yangın yönetmeliklerine uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

Bu sınırlı garanti; hatalı kullanım, bakım eksikliği, yağ yangını, çevresel etkenlere maruz kalma, kazalar, değiştirme, kötüye kullanma veya ihmalkarlıktan kaynaklanan zararları kapsamaz. Başka üreticilere ait yedek parçaların kullanılması, mevcut garantiyi geçersiz kılar. Plastik bileşenlerin kimyasal temizlik maddeleri veya güneşe maruz kalma nedeniyle renk değişimleri bu garanti kapsamında değildir.

Ayrıca bu garanti aşağıdakileri de kapsamaz: çizikler, çatlaklar, boya kusurları, kaplamalar, sıcaklık veya aşındırıcı/kimyasal temizlik maddeleri nedeniyle oluşan korozyon veya renk değişiklikleri, porselen kaplı parçalardaki çatlaklar ve izgara kurulumunda kullanılan bileşenler.

Bir parça, garanti süresi içinde paslanma veya yanma nedeniyle kullanılamaz hale gelirse, müşteriye yeni bir yedek parça sağlanacaktır.

Birinci yıldan sonra, NAPOLEON bu garanti kapsamında (Şirket Başkanı Sınırlı Ömür Boyu Garantisi, 15 Yıl Sınırlı Garantisi, 10 Yıl Sınırlı Garantisi, 3 Yıl Sınırlı Garantisi) kendi takdirine bağlı olarak herhangi bir garanti yükümünü yerine getirmeme hakkını saklı

tutarak, orijinal alıcıya ilgili arızalı garanti parçalarının toptan fiyatı kadar geri ödeme yapabilir.

NAPOLEON, garanti parçasının yeniden kurulumu ile ilgili hiçbir kurulum, işçilik saati veya diğer masraf veya harcamaların sorumluluğunu kabul etmez. Bu tür masraflar mevcut garanti kapsamında değildir.

Bu garanti kapsamında herhangi bir düzenlemeye (Şirket Başkanı Sınırlı Ömür Boyu Garantisi, 15 Yıl Sınırlı Garantisi, 10 Yıl Sınırlı Garantisi, 3 Yıl Sınırlı Garantisi) bakılmaksızın, NAPOLEON'un bu garanti kapsamındaki sorumluluğu belirtilen hususlar ile sınırlıdır ve hiçbir şekilde dolaylı, yan veya sonucu ortaya çıkan zararları kapsamaz.

Bu garanti, NAPOLEON'un ızgaralarıyla ilgili yüküm ve sorumluluklarını tanımlar. NAPOLEON, bu ürünün satışı ile ilgili başka hiçbir sorumluluk kabul etmez ve herhangi bir üçüncü tarafın başka bir sorumluluk üstlenmesine yetki vermez.

NAPOLEON, aşağıdakilerden sorumlu değildir: Aşırı ısınma, çevresel faktörler nedeniyle alevin sönməsi (güçlü rüzgarlar veya yetersiz havalandırma).

NAPOLEON, hava koşulları, dolu, sert muamele, agresif kimyasallar veya temizlik maddeleri nedeniyle oluşan hasarlardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

Garanti talepleri, seri ve model numarasını içeren satın alma belgesi veya bunun bir kopyası ile yapılmalıdır.

NAPOLEON, herhangi bir garanti yükümünü yerine getirmeden önce ürünü veya herhangi bir parçasını temsilcilerinden biri tarafından incelenme hakkını saklı tutar.

NAPOLEON, nakliye masraflarını, işçilik saatlerini veya ihracat vergilerini karşılamaz.

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



ROGUE® EQ

Εγχειρίδιο Χρήστη

REQ365

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

Θέλουμε τα σχόλιά σας!

Επισκεφθείτε το Naroleon.com για να γράψετε μια κριτική.



Εφαρμόστε τον Αριθμό Σειριακού



ΣΥΓΧΑΡΗΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΑΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑ NAROLEON!

Μόλις αναβαθμίσατε την εμπειρία ψησίματος.

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 ψησταριά πριν από τη χρήση.

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

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

ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Διαβάστε και ακολουθήστε όλες τις προειδοποιήσεις και τις οδηγίες πριν από τη λειτουργία της ψησταριάς.
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.



ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΠΑΛΑΙΟΥ ΔΙΚΤΥΟΥ

Για κατοικίες με παλαιού τύπου δίκτυο δύο φάσεων, απαιτείται πρίζα 32A IEC 60309 (6h). Η πρίζα που παρέχεται στο καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να αντικατασταθεί και να συνδεθεί με κατάλληλη εξωτερική πρίζα 32A. Επικοινωνήστε με έναν αντιπρόσωπο της Napoleon για το N370-10005052 32AMP Plug End Kit. Αφήστε αυτές τις οδηγίες στον ιδιοκτήτη της ψησταριάς για μελλοντική αναφορά.



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

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

Καλωσορίσατε στην Napoleon!

Ασφάλεια Πρώτα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Γενικές Πληροφορίες

Αυτή η ψησταριά πληροί τα τεχνικά πρότυπα και τις απαιτήσεις ασφαλείας για ηλεκτρικές ψησταριές.

Ολόκληρη η εγκατάσταση τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιηθεί από αδειοδοτημένο ηλεκτρολόγο. Η ψησταριά πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ηλεκτρικά Μέτρα Προφύλαξης

Αυτή η ψησταριά χρησιμοποιεί πρίζα 220V-240V // 16A IEC 60309 (6h).

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιήστε μόνο κύκλωμα προστατευμένο από Διακόπτη Κυκλώματος Γείωσης (GFCI) με αυτή τη ψησταριά.

ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ότι η ηλεκτρική πρίζα που χρησιμοποιείται είναι κατάλληλη για τα χαρακτηριστικά της ψησταριάς. Η ψησταριά έχει ισχύ 5,4 kW. Χρησιμοποιήστε μόνο μια συμβατή εξωτερική πρίζα κατάλληλη για σε αυτή τη ψησταριά.

Η παροχή ρεύματος πρέπει να γίνεται μέσω διακόπτη διαρροής (RCD) με ονομαστικό ρεύμα διαρροής που δεν υπερβαίνει τα 30 mA.

Η ψησταριά πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με επαφή γείωσης.

Κρατήστε τα καλώδια τροφοδοσίας μακριά από το νερό, άλλα υγρά ή θερμαινόμενες επιφάνειες. Μην χρησιμοποιείτε τη ψησταριά αν το καλώδιο, η πρίζα ή οποιαδήποτε άλλη κρίσιμη εξαρτήματα έχουν υποστεί ζημιά ή αν η ψησταριά παρουσιάζει βλάβη.

Συνιστάται να συνδέσετε την ψησταριά απευθείας σε μια σωστά γειωμένη πρίζα. Εάν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης, πρέπει να είναι:

1. Κατάλληλο για εξωτερική χρήση.
2. Κατάλληλο για συνεχή τροφοδοσία 16A.
3. Όσο πιο κοντό γίνεται.

Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται καλώδια επέκτασης για οικιακή χρήση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Εγκατάσταση & Συναρμολόγηση

Συναρμολογήστε αυτή την ψησταριά ακριβώς όπως υποδεικνύεται στις οδηγίες συναρμολόγησης που βρίσκονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

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

Μην τροποποιείτε αυτή τη ψησταριά υπό οποιοδήποτε συνθήκες.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Operation

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

ΠΟΤΕ μην αφήνετε την ψησταριά χωρίς επιτήρηση 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 ψησταριά 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 ψησταριάς με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχονται.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποθήκευση & Μη Χρήση

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

Μην αφήνετε ψησταριά ενεργή κατά τις περιόδους μη χρήσης.

Αποθηκεύστε τη ψησταριά σε εσωτερικό χώρο όταν δεν χρησιμοποιείται.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με την ψησταριά. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της ψησταριάς δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Καλωσορίσατε στην Napoleon!	195
Ασφάλεια Πρώτα	
Χαρακτηριστικά Συστήματος	196
Ξεκινώντας	197
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ	
Λειτουργία	198
Εκκίνηση της Ψησταριάς σας	
Οδηγίες Ψησίματος	
Διαθέσιμες Λειτουργίες	
Ρυθμίσεις Συστήματος	
Εφαρμογή Napoleon Home	
Πώς να Χρησιμοποιήσετε τη σουβλά	
Η Λίστα Ελέγχου για την Εμπειρία Ψησίματος	
Πώς κάνετε Seasoning στις Μαντεμένιες Σχάρες	
Οδηγός Ψησίματος	208
Οδηγίες Καθαρισμού	209
Οδηγίες Συντήρησης	211
Ανοξείδωτο ατσάλι σε σκληρές συνθήκες	
Αντιμετώπιση προβλημάτων	212
Συμμόρφωση	214
Ηλεκτρολογικό	215
Εγγύηση	216
Οδηγός Συναρμολόγησης	241
Ανταλλακτικά	246

Χαρακτηριστικά Συστήματος

Κουτί καπνίσματος για ξύλινα τσιπ για την ενίσχυση της γεύσης.

Μαντεμένιες σχάρες με σχήμα **WAVE** για χαρακτηριστικά σημάδια ψησίματος και ομοιόμορφο μαγείρεμα.

Μεγάλο Warming Rack για μεγαλύτερη ψησίματος.

Δυνατότητα ελέγχου μέσω Wi-Fi και Bluetooth®.

Χειριστήρια Ελέγχου Καυστήρα.

Διακόπτης ON / OFF

2 Αισθητήρες Θερμοκρασίας.

Οθόνη 7".

Φορτιστής USB.

αφαιρούμενο λιποσυλλέκτης.

Ανθεκτικός Ηλεκτρικός Καυστήρας για μακροχρόνια ποιότητα.

Μαύρα πτυσσόμενα πλευρικά ενσωματωμένους γάντζους για τα εργαλεία

Καλώδιο τροφοδοσίας.

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



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

Ξεκινώντας

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 ψησταριά αν η πρίζα είναι κατεστραμμένη.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να ελέγχεται τακτικά για σημάδια ζημιάς, και η ψησταριά δεν πρέπει να χρησιμοποιείται αν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο.
- Αν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Napoleon, τον εκπρόσωπό της ή αντίστοιχα εξειδικευμένα άτομα για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Μην λειτουργείτε την ψησταριά σε βροχή ή ενώ στέκεστε σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε απόσταση μικρότερη από 3 μέτρα (10 πόδια) από μια πισίνα, λίμνη ή η πηγή νερού.
- Μην χρησιμοποιείτε τη ψησταριά ως θερμαντικό σώμα.
- Η περιοχή γύρω από τη ψησταριά 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 ψησταριάς.
- Για να αποφευχθούν τραυματισμοί, χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συστήνονται συγκεκριμένα από την Napoleon.
- Μην ρυθμίζετε τις σχάρες ψησίματος όταν είναι σε λειτουργία ή όταν είναι ζεστές.
- Αφήστε την ψησταριά και οποιοδήποτε συγκεντρωμένο λίπος ή υπολείμματα τροφίμων να κρυώσουν πριν μετακινήσετε, καθαρίσετε, συντηρήσετε ή αποθηκεύσετε τη ψησταριά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη ψησταριά 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 ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο ή την πρίζα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Απενεργοποιήστε τα χειριστήρια ελέγχου πριν αποσυνδέσετε την πρίζα από την τοίχο.
- Μην επιτρέπετε στο κρύο νερό (π.χ. βροχή, ποτιστήρας, λάστιχο, πλυστικό μηχάνημα) 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 ψησταριά 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 ψησταριά 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 Ψησταριάς σας

Είναι η Πρώτη Φορά; Απαιτείται Αρχική Καύση

Λειτουργήστε τη ψησταριά σε υψηλή θερμοκρασία για 30 λεπτά με το καπάκι κλειστό. Είναι φυσιολογικό η ψησταριά 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 Ψησταριάς

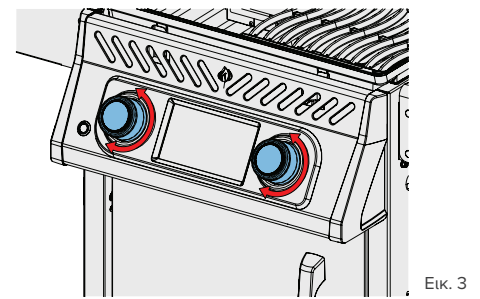
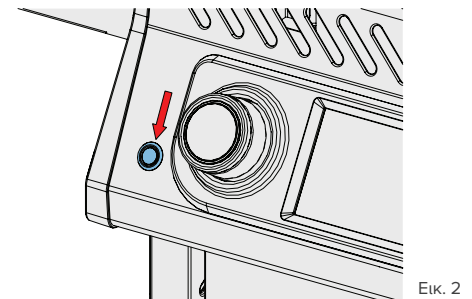
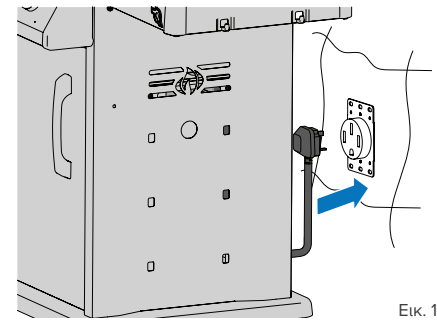
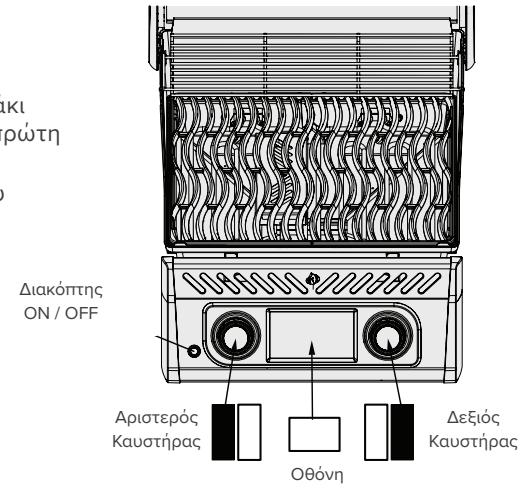
1. Συνδέστε τη ψησταριά στην ηλεκτρική πρίζα. (Εικ. 1)
2. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
3. Πατήστε τον **διακόπτη ON / OFF**. (Εικ. 2)
4. Από **Αρχική Σελίδα** επιλέξτε τη λειτουργία χρησιμοποιώντας την οθόνη αφής ή το δεξί κουμπί. Δείτε τις **Λειτουργίες Κουμπιών**.
5. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ή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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όλες οι λειτουργίες πρέπει να ξεκινούν στη ψησταριά.

Χαρακτηριστικό Ψησταριάς: Χρονοδιακόπτης Αυτόματης

Απενεργοποίησης

Για να έχετε ήσυχο το μυαλό σας και να εξοικονομήσετε ενέργεια, η ψησταριά είναι εξοπλισμένη με χρονοδιακόπτη αυτόματης απενεργοποίησης. Στη λειτουργία **Μαγειρέματος**, η ψησταριά θα απενεργοποιηθεί μετά από 2-21 ώρες αδράνειας, με την τελευταία ρύθμιση θερμότητας που επιλέχθηκε να καθορίζει τη διάρκεια πριν την απενεργοποίηση της ψησταριάς.



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 ψησταριά σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην ρυθμίζετε τις σχάρες όταν η ψησταριά είναι ζεστή ή σε λειτουργία.



Οδηγίες Ψήσιματος

Χρήση Αριστερού και Δεξιού Ηλεκτρικού Καυστήρα

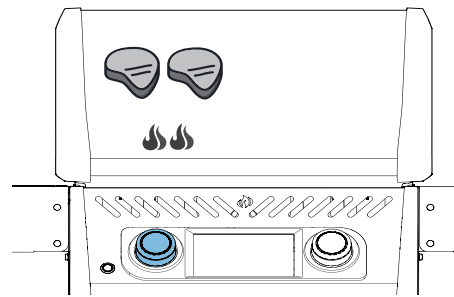
- Προθερμάνετε τη ψησταριά για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγείρεμα. Λειτουργήστε και τους δύο ηλεκτρικούς καυστήρες σε υψηλή θερμοκρασία με το καπάκι κλειστό μέχρι να φτάσουν τουλάχιστον τους 500°F (260°C).
- Οι σχάρες ψησίματος μπορούν να λαδωθούν πριν από την προθέρμανση για να μειωθεί η πιθανότητα να κολλήσει το φαγητό κατά το ψήσιμο άπαχου κρέατος, όπως στήθος κοτόπουλου ή χοιρινού.
- Αφαιρέστε τα υπερβολικά λίπη από το κρέας για να αποφευχθούν οι αναφλέξεις ή μειώστε τη θερμοκρασία της ψησταριάς.
- 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 ψήνουν 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 θωράκισμα, 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)

Θωρακίστε το κρέας πρώτα για να παγιώσετε τους χυμούς και τη γεύση. Χαμηλώστε τη θερμοκρασία της σχάρας για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.



Εικ. 1

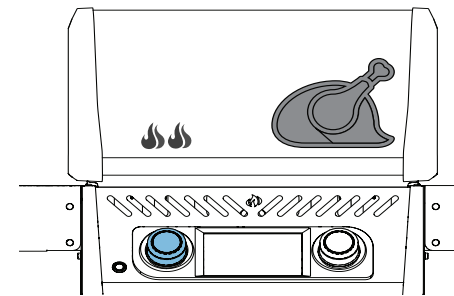
Έμμεσο Ψήσιμο

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

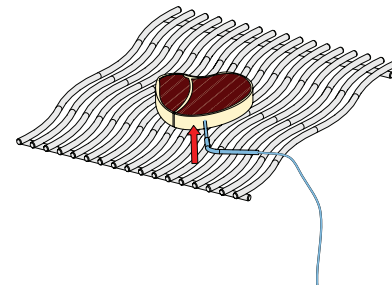
Αισθητήρες Θερμοκρασίας

Η ψησταριά 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 εσωτερικά όταν δεν χρησιμοποιούνται.

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



Εικ. 3

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

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

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



Θερμοκρασία Υπερβολικού Ψησίματος

Η ψησταριά ανιχνεύει υπερβολικές θερμοκρασίες εκτός του φυσιολογικού ή συνιστώμενου εύρους για να αποτρέψει το υπερψήσιμο του φαγητού.

Αν η θερμοκρασία της ψησταριάς 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 ψησταριά 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 ψησταριά θα απενεργοποιηθεί εάν η θερμοκρασία υπερβεί τους 900°F (485°C).

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.

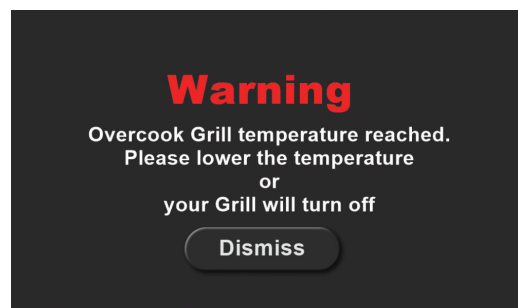
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αλλάξετε τρόπους, πρέπει να επιστρέψετε στην **Αρχική Σελίδα** και να επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο, αυτό θα ακυρώσει τον τρέχοντα τρόπο.

Λειτουργίες Κουμπιών

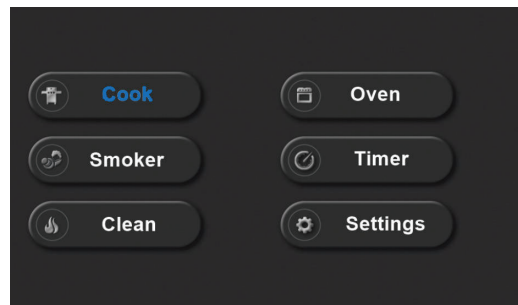
	ΑΡΙΣΤΕΡΟ ΚΟΥΜΠΙ		ΔΕΞΙ ΚΟΥΜΠΙ	
	ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ	ΠΑΤΗΣΜΑ	ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ	ΠΑΤΗΣΜΑ
ΑΡΧΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ			Επισημαίνει το κουμπί/ λειτουργία σε μπλε για να επιλεγεί.	Επιλέγει/ενεργοποιεί το επισημασμένο κουμπί/λειτουργία.
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	Ρυθμίζει τον ηλεκτρικό καυστήρα από 0 (Καυστήρας ΕΚΛΕΙΣΤΟΣ) έως 10 (ΥΨΗΛΗ).	Επιστρέφει στην 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 ψησταριά. Η συσσώρευση πίεσης μπορεί να προκαλέσει την έκρηξη του δοχείου, με πιθανές σωματικές βλάβες και/ή ζημιά στη ψησταριά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Καθαρίζετε τακτικά το λίπος από ολόκληρη τη ψησταριά, συμπεριλαμβανομένου του λιποσυλλέκτη και του εσωτερικού μέρους, για να αποφεύγετε τη συσσώρευση και τις φωτιές από λίπος.



Εικ. 4



Εικ. 5

Διαθέσιμες Λειτουργίες

! 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 ψησταριά θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από συγκεκριμένο χρονικό διάστημα αδράνειας και αν και τα δύο κουμπιά είναι ενεργοποιημένα. Ανατρέξτε στον πίνακα **Χρονόμετρο 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 ψησταριά 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 ψησταριά 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 σχαρών ψησίματος.

Για να αναβαθμίσετε 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 ψησταριά θα φτάσει τη μέγιστη ισχύ εισόδου για το επιλεγμένο χρονικό διάστημα. Δείτε τις **Οδηγίες Καθαρισμού**.

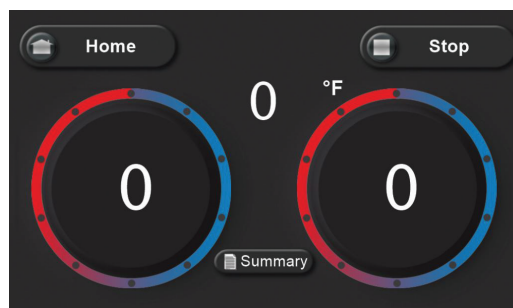
Λειτουργία Καπνίσματος

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η ψησταριά είναι ζεστή κατά τη διάρκεια της χρήσης. Αφαιρέστε τις σχάρες χρησιμοποιώντας ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια ή όταν η ψησταριά έχει κρυώσει πλήρως.

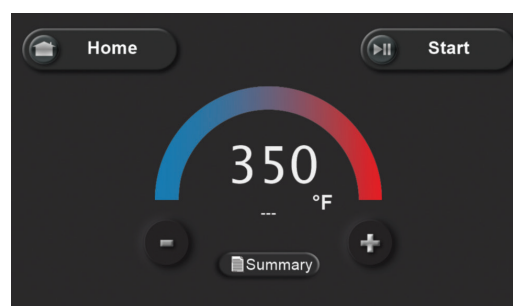
Αφαιρέστε τις σχάρες ψησίματος και τοποθετήστε το καπνιστήριο απευθείας πάνω από τον δεξί ηλεκτρικό καυστήρα. Τοποθετήστε μια μικρή ποσότητα ξύλων καπνίσματος στη συμπαγή περιοχή του δίσκου καπνίσματος, κλείστε το καπάκι του καπνιστηρίου και αντικαταστήστε τις σχάρες ψησίματος. (Εικ. 3)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε τον Ακροδέκτη Υψηλής Τάσης. Η ενέργεια αυτή θα ακυρώσει την εγγύηση της ψησταριάς.

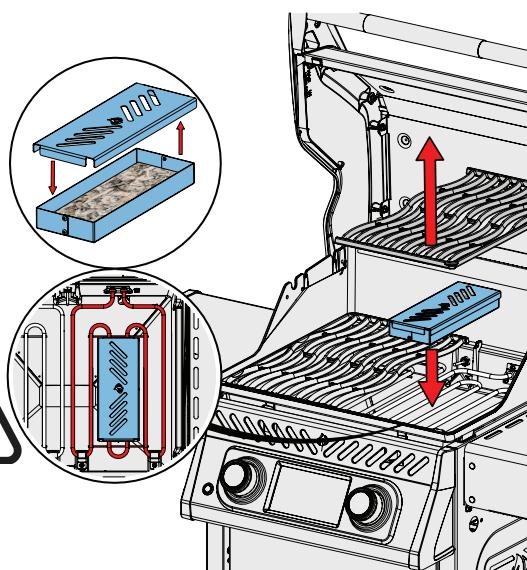
ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Διατηρήστε το καλώδιο τροφοδοσίας στεγνό και μακριά από το έδαφος. Για να διασφαλίσετε τη συνεχιζόμενη προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, συνδέστε το μόνο σε σωστά γειωμένες πρίζες. Η συντήρηση θα πρέπει να γίνεται μόνο από επαγγελματίες με τη ψησταριά αποσυνδεδεμένη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

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 ψησταριάς 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 πέλετ.

Για να αποφευχθεί το υπερβολικό ψήσιμο, η ψησταριά 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).

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 ψησταριάς 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.

(Αριστερό Χειριστήριο: 9 ώρες + Δεξί Χειριστήριο: 59 λεπτά.)

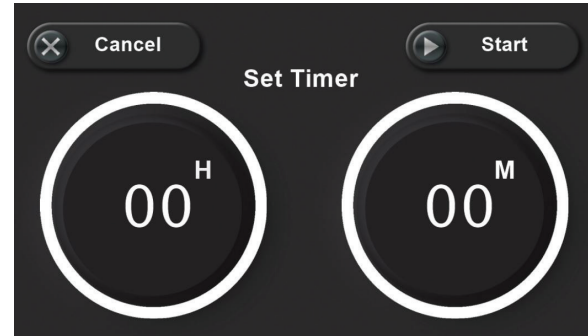
Συναγερμός

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

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



Εικ. 4



Εικ. 5



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.

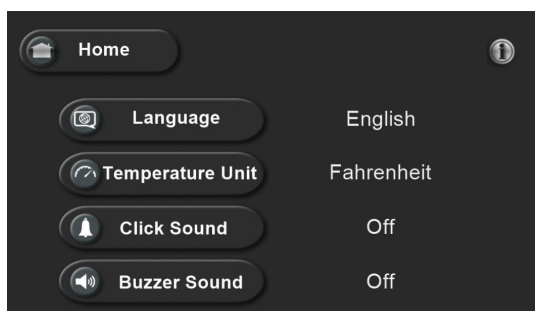
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η σάλτσα μάρμπεκιου και το αλάτι μπορεί να είναι διαβρωτικά και να προκαλέσουν ταχεία φθορά των εξαρτημάτων της σχάρας αν δεν καθαρίζονται τακτικά.

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

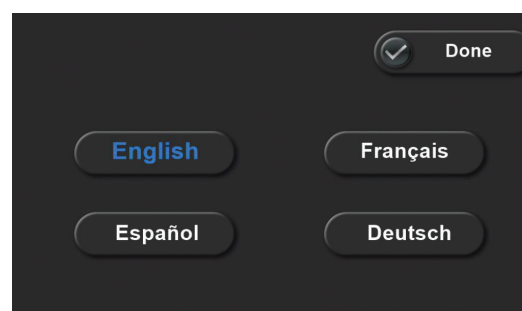
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ένταση δεν μπορεί να ρυθμιστεί.

- **Λεπτομέρειες Έκδοσης Λογισμικού**

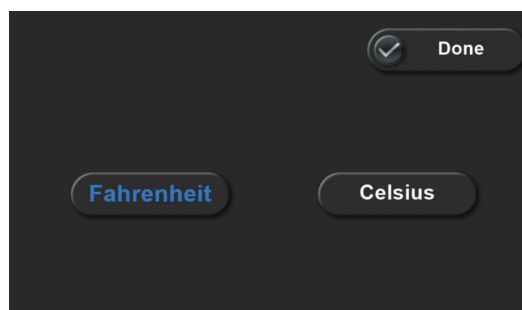
Η έκδοση λογισμικού και ο DSN (Ψηφιακός Σειριακός Αριθμός) μπορούν να βρεθούν σε αυτήν την ενότητα. Μεταβείτε στη σελίδα ρυθμίσεων και επιλέξτε το κουμπί Πληροφορίες για να δείτε τις λεπτομέρειες του λογισμικού. (Εικ. 5)

- **DSN**

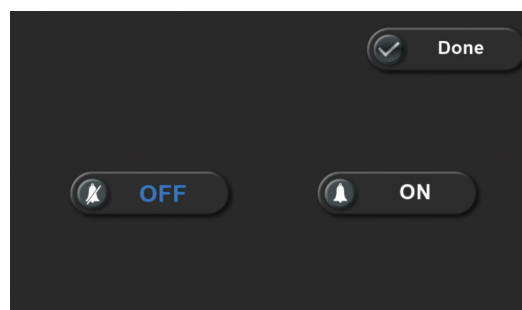
Ψηφιακός Σειριακός Αριθμός. Χρησιμοποιείται για να προσδιορίσει τη μονάδα κατά τη σύνδεση της εφαρμογής σας. Αυτός ο αριθμός μπορεί επίσης να απαιτηθεί αν καλέσετε την Υποστήριξη Πελατών της Napoleon.



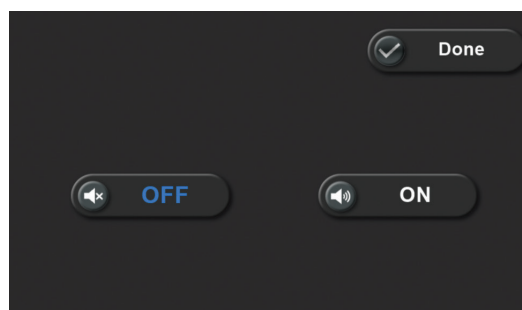
Εικ. 1



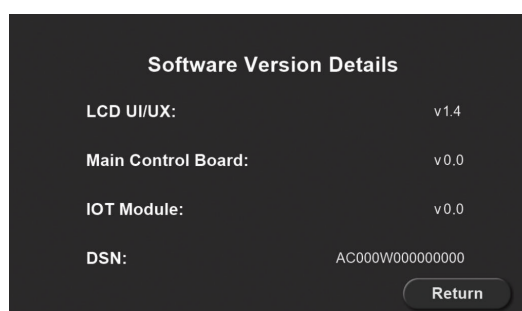
Εικ. 2



Εικ. 3



Εικ. 4



Εικ. 5

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΩΤΑ!

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

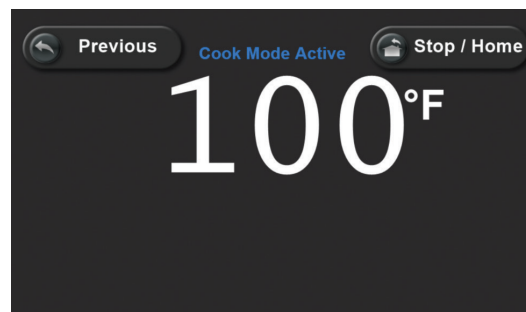
ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ!

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

Σύνοψη

Όταν επιλεγεί η **Σύνοψη**, 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 θερμόμετρων μπορούν να προβάλλονται μόνο από την οθόνη και να ρυθμίζονται από την **εφαρμογή Napoleon Home**.



Εικ. 6

Εφαρμογή NAROLEON HOME

Αποκτήστε πρόσβαση στην ψησταριά 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 πρέπει να δημιουργήσετε έναν λογαριασμό ακολουθώντας τις οδηγίες που παρατίθενται στην εφαρμογή, βλ. ενότητα **Δημιουργία του λογαριασμού σας**.

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

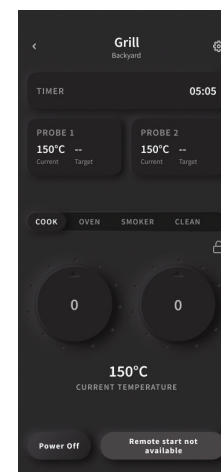
- Ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της ψησταριάς.
- Όταν τα θερμόμετρα είναι συνδεδεμένα, να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία για τα θερμόμετρα.
- Ρυθμίσετε το χρονόμετρο.
- Εναλλάσσετε μεταξύ μονάδων θερμοκρασίας F/C.
- Διακόψετε τη τρέχουσα ενεργή λειτουργία.
- Απενεργοποιήσετε την ψησταριά.

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.

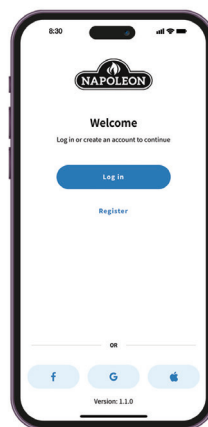


Σαρώστε αυτόν τον QR κωδικό για άμεση πρόσβαση στον ιστότοπο της εφαρμογής Napoleon Home.

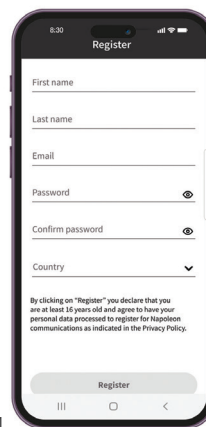


Δημιουργία του λογαριασμού σας

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. Αποδεχθείτε τις άδειες.
3. Εισάγετε πληροφορίες χρήστη και δημιουργήστε έναν κωδικό πρόσβασης για τον λογαριασμό. Επιλέξτε τη χώρα στην οποία βρίσκεται η ψησταριά. (Εικ. 2)
4. 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



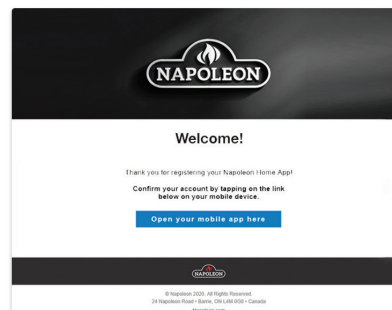
Εικ. 3

5. Ανοίξτε το inbox του email και επιλέξτε το σύνδεσμο επιβεβαίωσης.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο σύνδεσμος επιβεβαίωσης πρέπει να ανοιχτεί στη ψησταριά στην οποία είναι εγκατεστημένη η εφαρμογή Napoleon Home App. (Εικ. 4)
6. Αν δεν βρείτε κανένα email, κάντε κλικ στην επιλογή “Επαναποστολή Συνδέσμου Επιβεβαίωσης” και ελέγξτε τον φάκελο ανεπιθύμητης αλληλογραφίας.

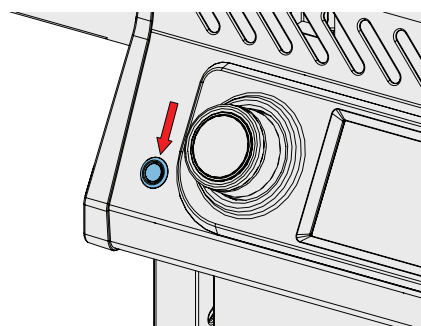
Σύνδεση της Έξυπνης Ψησταριάς σας

Αφού δημιουργήσετε το λογαριασμό σας, συνδέστε την ψησταριά σας με την εφαρμογή μέσω Bluetooth και Wi-Fi ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:

1. Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας είναι ενεργοποιημένη. (Εικ. 5)
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ενεργοποίησης για 10 δευτερόλεπτα.
3. Αφήστε το κουμπί ενεργοποίησης όταν το LED αρχίσει να αναβοσβήνει.
4. Επιλέξτε “Προσθήκη Ψησταριάς”. (Εικ. 6)
5. Αποδεχθείτε τις άδειες. (Εικ. 7)
6. Αναζητήστε τις συσκευές και επιλέξτε τη ψησταριά από τη λίστα. (Εικ. 8)
7. Επιλέξτε το δίκτυο Wi-Fi και εισάγετε τα στοιχεία σας. (Εικ. 9)
8. Εισάγετε ένα προσαρμοσμένο όνομα για τη ψησταριά σας ή προχωρήστε με το προεπιλεγμένο όνομα που παρέχεται. (Εικ. 10)
9. Τώρα είστε συνδεδεμένοι!



Εικ. 4



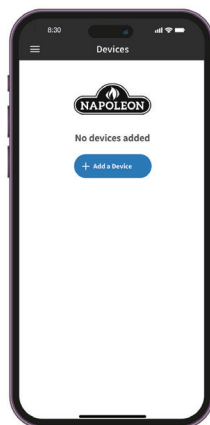
Εικ. 5

Ρυθμίσεις

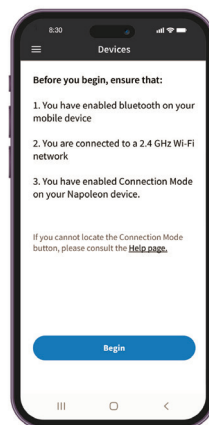
Για να αποκτήσετε πρόσβαση στη **σελίδα Ρυθμίσεων**, μεταβείτε στην επάνω δεξιά γωνία και επιλέξτε αυτό το σύμβολο:



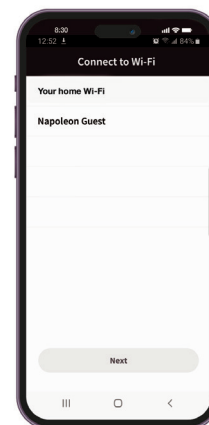
Κάντε κύλιση προς τα κάτω για να αποκτήσετε πρόσβαση στις επιλογές αλλαγής από F° σε C°. Για να αλλάξετε το όνομα της ψησταριάς σας ή το δωμάτιο/τοποθεσία της, κάντε κύλιση προς τα κάτω στην επιλογή **Επεξεργασία Ρυθμίσεων Ψησταριάς**. (Εικ. 11)



Εικ. 6



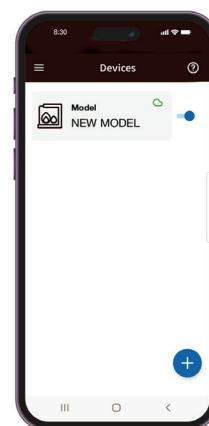
Εικ. 7



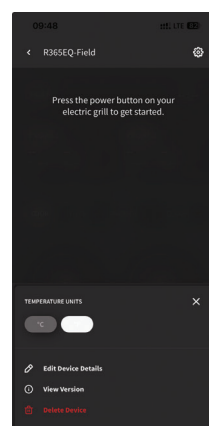
Εικ. 8



Εικ. 9



Εικ. 10



Εικ. 11

ΠΡΟΣΟΧΗ!



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

Πώς να Χρησιμοποιήσετε τη σούβλα

Συναρμολόγηση του Κιτ Ροτισερί σας (αν έχει αποκτηθεί)

Σημείωση: Η ακραία θερμότητα θα βλάψει το ράφι συντήρησης Warming Rack.. Αφαιρέστε το πριν από την εγκατάσταση της σούβλας.

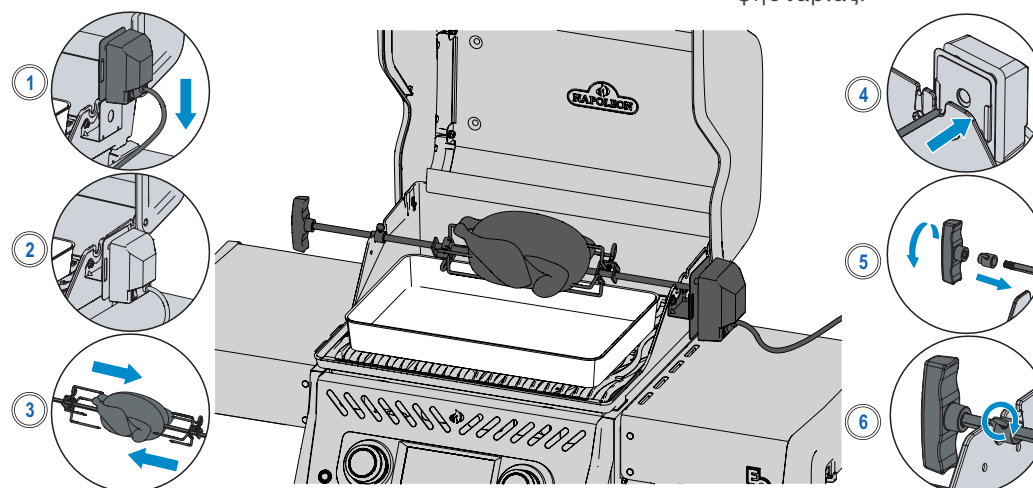
1. Εγκαταστήστε το μοτέρ της σούβλας στο πλάι της ψησταριάς χρησιμοποιώντας τα στηρίγματα. Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν προεγκατεστημένα στηρίγματα.
2. Μόλις το στηρίγμα έχει στερεωθεί στην ψησταριά, τοποθετήστε το μοτέρ της σούβλας στο στηρίγμα.
3. Σύρετε το πρώτο πιρούνι της σούβλας λίγο πριν από τη μέση της ράβδου και σφίξτε το στη θέση του. Περάστε το κρέας στη ράβδο και πιέστε το κρέας προς το πιρούνι. Σύρετε το δεύτερο πιρούνι της σούβλας στην αντίθετη άκρη της ράβδου και πιέστε το πιρούνι στο κρέας μέχρι να στερεωθεί

καλά.. Σφίξτε το πιρούνι στη θέση του.

4. Προσεκτικά εισάγετε την αιχμηρή άκρη της ράβδου στο μοτέρ της σούβλας και τοποθετήστε την αντίθετη άκρη στους βραχίονες στήριξης. Το βαρύτερο μέρος του κρέατος θα κρέμεται φυσικά προς τα κάτω για να ισορροπήσει το βάρος.
5. Σύρετε το δακτύλιο συγκράτησης πάνω στη σούβλα μέχρι να περάσει στο εσωτερικό του καπακιού. Αυτό θα περιορίσει την πλευρική κίνηση της σούβλας.
6. Σφίξτε τον δακτύλιο συγκράτησης και τη λαβή της ράβδου. Τοποθετήστε ένα μεταλλικό πιάτο κάτω από το κρέας για να συλλέξετε τα λίπη.



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



Συμβουλές για τη χρήση της συμβουλές:

- Λειτουργήστε τους καυστήρες στο υψηλό μέχρι το κρέας να πάρει χρώμα. Στη συνέχεια, μειώστε τη θερμότητα διατηρώντας το καπάκι κλειστό.
- Χρησιμοποιήστε ένα θερμομότρο 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 λίπη για να αλείψετε το κρέας 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 μοτέρ της σούβλας σας.
- Ποτέ μην υπερφορτώνετε τον εξοπλισμό σας.
- Φροντίστε πάντα να έχετε ένα ομοιόμορφα ισορροπημένο φορτίο στη σούβλα σας.

Πώς να ψήσετε πολλά κοτόπουλα

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

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποσυνδέστε το βύσμα της σούβλας 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 τον λιποσυλλέκτη

Βεβαιωθείτε πάντα ότι καθαρίζετε τον λιποσυλλέκτη πριν από το ψήσιμο για να αποφύγετε φωτιές και φλόγες.

Ελέγξτε το καλώδιο

Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά 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 την ψησταριά και καθαρίστε τις σχάρες

Αλείψτε τις σχάρες με φυτικό λίπος και προθερμάνετε τη ψησταριά σας για να κάψετε τα περιττά λίπη και να αποτρέψετε να κολλήσουν τα τρόφιμα. Καθαρίστε τις σχάρες από μαντέμι με μια βούρτσα από ορείχαλκο και τις ανοξειδωτες σχάρες με μια ανοξειδωτη βούρτσα. Δείτε τις **Οδηγίες Καθαρισμού**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι ανοξειδωτες σχάρες ψησίματος είναι ανθεκτικές στη διάβρωση και απαιτούν λιγότερη συντήρηση από τις μαντεμένιες σχάρες.

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 ανοίγετε συνέχεια το καπάκι και γυρίστε το φαγητό μόνο μία φορά

Προσπαθήστε να μην ανοίγετε το καπάκι και να ελέγχετε συχνά το φαγητό, 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 θερμομέτρα/αισθητήρες θερμοκρασίας

Χρησιμοποιήστε τους αισθητήρες θερμοκρασίας ή ένα θερμομέτρο 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 *inspiration* 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 κάνετε SEASONING στις Μαντεμένιες Σχάρες

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

1. Αφαιρέστε τις μαντεμένιες σχάρες από την ψησταριά.
2. Πλύνετε τις σχάρες με ζεστό σαπουνό νερό και μαλακό πανί. Στεγνώστε τα και αφήστε τα να στεγνώσουν εντελώς.
3. Εφαρμόστε λίπος/λάδι ομοιόμορφα χρησιμοποιώντας μια βούρτσα από σιλικόνη και από τις δύο πλευρές.
4. Επανατοποθετήστε τις σχάρες ψησίματος.
5. Προθερμάνετε την ψησταριά στους 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Μαγειρέψτε για 30 λεπτά.
7. Εφαρμόστε μια δεύτερη ομοιόμορφη στρώση λίπους/λαδιού στις σχάρες μαγειρέματος και συνεχίστε το μαγείρεμα για 30 ακόμα λεπτά.
8. Έχετε ολοκληρώσει το seasoning στις σχάρες ψησίματος

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

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	REAR - 4 λεπτά	Ζητήστε κομμάτι με ενδομυϊκό 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	MEDIUM - 6 λεπτά ΚΑΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ - 8 λεπτά	
 Χάμπουργκερ ½ ίντσα (1,27 εκ.) παχιά	ΥΨΗΛΗ – 2 λεπτά από κάθε πλευρά. MONTELO - Μαγείρεμα	REAR - 4 λεπτά	Κρατήστε τα μπιφτέκια στο ίδιο πάχος για ίσους χρόνους μαγειρέματος. Μπιφτέκια πάχους 2,5 εκατοστήνών περισσότερο πρέπει να ψηθούν με έμμεση θερμότητα.
	ΥΨΗΛΗ – 2 ½ λεπτά από κάθε πλευρά. MONTELO - Μαγείρεμα	MEDIUM - 5 λεπτά	
	ΥΨΗΛΗ – 3 λεπτά από κάθε πλευρά. MONTELO - Μαγείρεμα	WELL DONE - 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	Χαράξτε την ένωση ανάμεσα στο μπούτι και τον μηρό κατά ¾ ώστε το κρέας να ανοίξει και να ακουμπήσει 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 λεπτά από κάθε πλευρά γυρίζοντας συχνά.	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 Ψησταριάς: Καθαρισμός

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

1. Αφαιρέστε οποιαδήποτε τρόφιμα ή αξεσουάρ από τη ψησταριά.
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 ψησταριά θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία. Αν η λειτουργία συναγερμού είναι ενεργοποιημένη, η ψησταριά θα ειδοποιήσει τον χρήστη εκπέμποντας ήχο μπουζάκι μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος καθαρισμού.
6. Καθαρίστε τις σχάρες ψησίματος χρησιμοποιώντας μια βούρτσα από ανοξείδωτο ατσάλι για τις ανοξείδωτες σχάρες ή μια βούρτσα από ορείχαλκο για τις σχάρες από μαντέμι.

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! Αποσυνδέστε τη ψησταριά 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 μαντέμι.

Σχάρες από μαντέμι

- Προετοιμάστε τις σχάρες σας για να προσθέσετε μια προστατευτική επίστρωση που θα αποτρέψει τη διάβρωση. Δείτε Συμβουλές Ψησίματος – Πώς να προετοιμάσετε σχάρες ψησίματος από μαντέμι.

Σχάρες από ανοξείδωτο ατσάλι (Εάν περιλαμβάνονται)

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

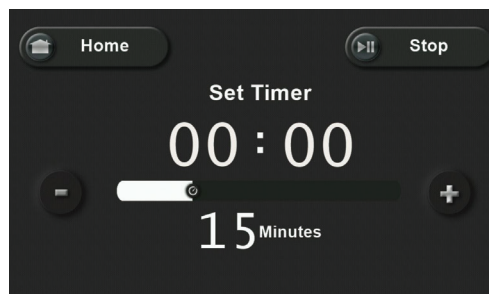
Ηλεκτρικοί καυστήρες

! **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)

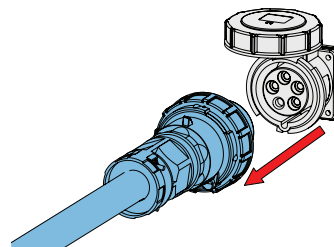
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην βυθίζετε ηλεκτρικά εξαρτήματα (π.χ. καλώδια, πρίζες) σε νερό ή άλλα υγρά κατά τον καθαρισμό.

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

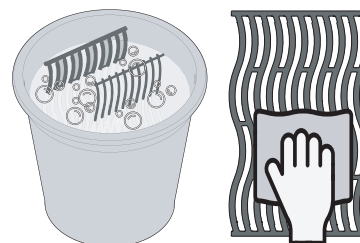
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συρμάτινες βούρτσες σε οποιαδήποτε βαμμένα, πορσελάνινα ή ανοξείδωτα μέρη της ψησταριάς σας, καθώς θα γρατσουνίσουν την επιφάνεια.



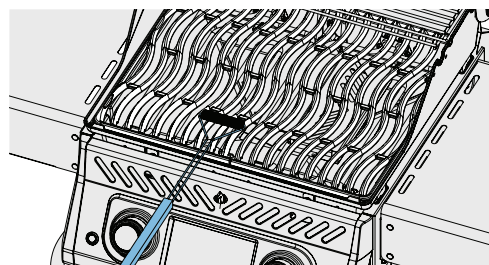
Εικ. 1



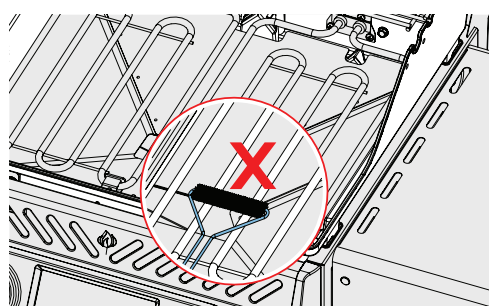
Εικ. 2



Εικ. 3



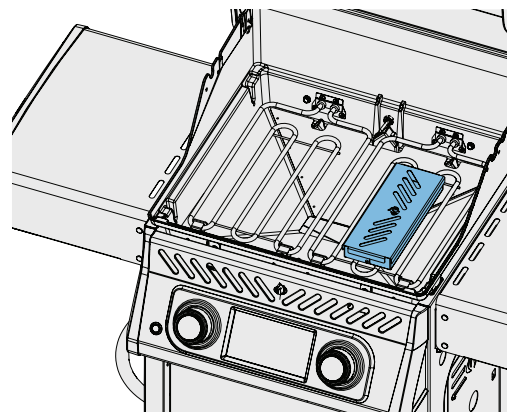
Εικ. 4



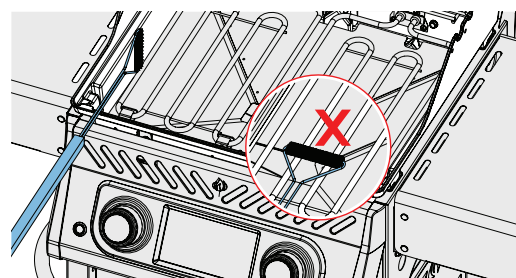
Εικ. 5

Στο Εσωτερικό της Ψησταριάς

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 ήπια υπολείμματα. Βουρτσίστε όλα τα υπολείμματα από το εσωτερικό της ψησταριάς στον αφαιρούμενο λιποσυλλέκτη. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη βούρτσα στους ηλεκτρικούς καυστήρες. (Εικ. 7)
3. Αφαιρέστε τον λιποσυλλέκτη. 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.



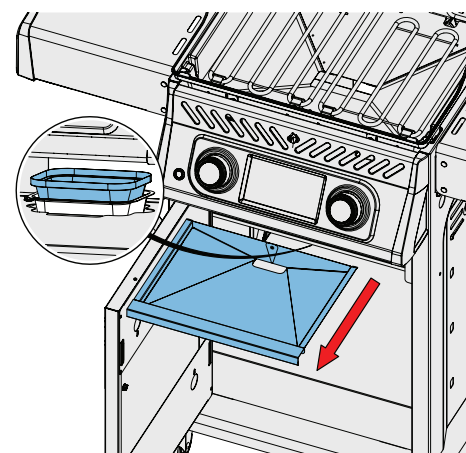
Εικ. 6



Εικ. 7

Λιποσυλλέκτης

1. Σύρετε το ταψί σταξίματος από τη ψησταριά για να αποκτήσετε πρόσβαση στο αναλώσιμο δίσκο λίπους ή για να καθαρίσετε το ταψί σταξίματος. (Εικ. 8)
 2. Ξύστε τον λιποσυλλέκτη 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.



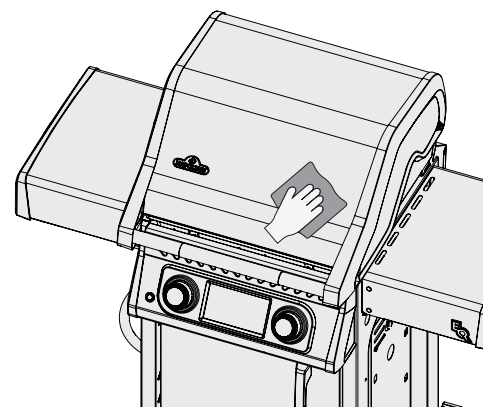
Εικ. 8

Οθόνη Εμφάνισης

1. Αποσυνδέστε τη ψησταριά.
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 Ψησταριάς

- 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 ψησταριάς.



Εικ. 9

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή.

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



Οδηγίες Συντήρησης

Συντήρηση

Η ψησταριά 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 επιτρέψει στον ζεστό αέρα να διαφεύγει από τη ψησταριά για να λειτουργούν σωστά τα θερμαντικά στοιχεία.
- Ποτέ μην εμποδίζετε τη ροή του αέρα αερισμού.
- Η ψησταριά προορίζεται για οικιακή χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- Κρατήστε τη ψησταριά μακριά από διαβρωτικά περιβάλλοντα.
- Καλύψτε τη ψησταριά όταν δεν χρησιμοποιείται για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της.

Ανοξείδωτο ατσάλι σε σκληρές συνθήκες

Το ανοξείδωτο ατσάλι 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 ψησταριάς 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 καυτούς 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 ψησταριά. 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 ψησταριά 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 την ψησταριά 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 ψησταριά είναι κρύα για να αποφευχθεί η πιθανότητα εγκαυμάτων.



Αντιμετώπιση προβλημάτων

Ενεργοποίηση ηλεκτρικών καυστήρων και προβλήματα θέρμανσης

- Η ψησταριά 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 ψησταριά.
Έχει ενεργοποιηθεί ο διακόπτης του πίνακα ή της πρίζας.	Επαναφέρετε τον διακόπτη του πίνακα.
Η τροφοδοσία δεν είναι συνδεδεμένη σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι το φινιρίσμα είναι σωστά συνδεδεμένο.
Αποτυχία εξαρτήματος.	Επικοινωνήστε με τον έμπορο ή την υποστήριξη πελατών.
Χωρίς ρεύμα στη ψησταριά.	Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ρεύμα στη ψησταριά.
Σφάλμα σύνδεσης αισθητήρα θερμοκρασίας.	Ελέγξτε το καλώδιο του θερμοστοιχείου για προβλήματα συνέχειας. Δείτε Ανταλλακτικά . Επικοινωνήστε με τον έμπορο ή την υποστήριξη πελατών.
Η ψησταριά έχει απενεργοποιηθεί λόγω υπερθέρμανσης.	Αφήστε τη ψησταριά να κρυώσει και δοκιμάστε ξανά. Δείτε Οδηγίες Ψησίματος . ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει συσσωρευμένο λίπος στη ψησταριά 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 ψησταριά κλείνει απροσδόκητα.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Τα θερμομέτρα δεν είναι σωστά συνδεδεμένα.	Βεβαιωθείτε ότι τα θερμομέτρα είναι σωστά συνδεδεμένα. Δείτε τον Οδηγό Συναρμολόγησης .
Τα θερμομέτρα υπερέβησαν το όριο θερμοκρασίας.	Αφαιρέστε τα θερμομέτρα 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 Ψησταριάς .
Δεν υπάρχει ρεύμα στην ψησταριά.	Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ρεύμα στη ψησταριά.
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 ψησταριάς. 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 την ψησταριά.
- Δεν είναι δυνατός ο έλεγχος της ψησταριάς με την εφαρμογή.
- Χάθηκε η σύνδεση με τη ψησταριά.

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

Ξεφλούδισμα Βαφής

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

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 μπόγια 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 συστασόμενα 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 ψησταριά συμμορφώνεται με το μέρος 15 των κανόνων FCC. Η λειτουργία υπόκειται στις ακόλουθες δύο προϋποθέσεις:

1. Η ψησταριά δεν μπορεί να προκαλέσει επιβλαβείς παρεμβολές.
2. Η ψησταριά 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 ψησταριά 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 ψησταριά 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 ψησταριά δεν μπορεί να προκαλέσει παρεμβολές.
2. Αυτή η ψησταριά πρέπει να δέχεται οποιαδήποτε παρεμβολή, συμπεριλαμβανομένων των παρεμβολών που μπορεί να προκαλέσουν ανεπιθύμητη λειτουργία της ψησταριάς.

Η ψηφιακή ψησταριά 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.

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 πυροπροστατικούς 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 ξεφλούδισματα 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 σχάρα 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 σχάρα που προκαλείται από καιρικές συνθήκες, χαλάζι, απρόσεκτο 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

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



ROGUE® EQ

Посібник користувача

REQ365

Пристрої, проілюстровані в цьому посібнику, можуть відрізнятися від придбаної моделі.

Нам потрібні ваші відгуки!

Відвідайте Napoleon.com, щоб залишити відгук.



Введіть серійний номер



ВІТАЄМО З ПРИДБАННЯМ ЕЛЕКТРИЧНОГО ГРИЛЯ NAPOLEON!

Ви щойно вдосконалили свою гру на грилі.

МИ ХОЧЕМО, ЩОБ ВАШ ДОСВІД ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ БУВ НЕЗАБУТНІМ І БЕЗПЕЧНИМ.

Будь ласка, прочитайте і дотримуйтесь цього посібника користувача перед використанням гриля, щоб уникнути пошкодження майна, травм або смерті.

Перед використанням видаліть весь пакувальний матеріал, рекламні етикетки та картки з приладу.
ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ. ВИКОРИСТОВУЙТЕ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ В ДОБРЕ ПРОВІТРЬОВАНОМУ ПРИМІЩЕННІ.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ В БУДІВЛІ, ГАРАЖІ АБО БУДЬ-ЯКОМУ ІНШОМУ ЗАКРИТОМУ ПРИМІЩЕННІ.

НЕБЕЗПЕКА!

- ПОТЕНЦІЙНА НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ
- Тільки для побутового використання на відкритому повітрі.
- Під час використання електроприладів слід завжди дотримуватися основних заходів безпеки, щоб зменшити ризик виникнення пожежі, ураження електричним струмом, травм і матеріальних збитків.



УВАГА!

Прочитайте та дотримуйтесь усіх попереджень та інструкцій перед початком експлуатації приладу.

Невиконання цих інструкцій може призвести до пожежі або вибуху, що спричинить матеріальні збитки, травми або смерть.



УВАГА ЛІЦЕНЗОВАНОМУ ЕЛЕКТРИКУ

Для будинків зі старою двофазною електропроводкою потрібна вилка на 32 А за стандартом IEC 60309 (6h). Штепсельну вилку, що входить до складу кабелю живлення, необхідно замінити та підключити до відповідної зовнішньої розетки на 32 А. Зверніться до дилера Napoleon за комплектом N370-10005052 32AMP Plug End Kit. Залиште ці інструкції у власника приладу для подальшого використання.



Попередьте дорослих і дітей про небезпеку високої температури поверхні. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі від приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.

УВАГА СПОЖИВАЧЕВІ: Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.

Ласкаво просимо до Наполеона!

Безпека понад усе



УВАГА! Загальна інформація

Цей прилад відповідає технічним стандартам і вимогам безпеки для електроприладів.

Повне підключення до електромережі ПОВИНЕН виконувати ліцензований електрик. Прилад повинен бути встановлений відповідно до місцевих норм і правил.



УВАГА! Електробезпека

Цей пристрій використовує штепсельну вилку 220В-240В // 16А IEC 60309 (6h). Ризик ураження електричним струмом. Використовуйте з цим приладом тільки ланцюг, захищений вимикачем замикання на землю (GFCI).

ЗАВЖДИ переконайтеся, що використовувана електрична розетка відповідає номінальним характеристикам приладу. Прилад розрахований на 5,4 кВт. Використовуйте тільки відповідну зовнішню розетку, призначену для цього приладу.

Електропостачання повинно здійснюватися через пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним залишковим струмом, що не перевищує 30 мА.

Прилад слід підключати до розетки із заземлювальним контактом.

Тримайте шнури електроживлення подалі від води, інших рідин або нагрітих поверхонь. Не використовуйте прилад, якщо шнур, вилка або будь-які інші важливі компоненти пошкоджені, або якщо прилад несправний.

Рекомендується підключати прилад безпосередньо до належним чином заземленої розетки. Якщо використовується подовжувач, він повинен бути:

1. Призначеним для використання поза приміщенням.
2. Належним чином розрахованим на безперервне живлення 16 А, I,
3. Якомога коротшим.

Не можна використовувати побутові подовжувачі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Встановлення та збірка

Зберіть цей прилад точно так, як зазначено в інструкціях зі збирання, наведених у цьому посібнику. Цей прилад не призначений для встановлення в або на пересувних будинках, караванах або човнах.

За жодних обставин не модифікуйте цей прилад.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Операція

Перед початком експлуатації цього приладу прочитайте цей посібник користувача повністю. НІКОЛИ не залишайте прилад без нагляду під час приготування їжі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь жиру водою або іншими рідинами. ЗАВЖДИ тримайте вогнегасник АВС під рукою. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки.



УВАГА! Зберігання та утилізація

Коли прилад не використовується, вимикайте його з розетки. Тримайте вилку та шнур сухими. Не залишайте прилад увімкненим, якщо він не використовується. Зберігайте прилад у приміщенні, коли він не використовується. Діти не повинні гратися з приладом. Очищення та обслуговування користувача не повинно проводитися дітьми без нагляду.

ЗМІСТ

Ласкаво просимо до Наполеона!	219
Безпека понад усе	
Повна характеристика системи	220
Початок роботи	221
ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	
Операція	222
Запуск приладу	
Інструкції з приготування на грилі	
Режими роботи	
Налаштування приладу	
Домашній додаток Napoleon	
Як користуватися грилем	
Контрольний список досвіду приготування на грилі	
Як доглядати за чавунними решітками	
Посібник з приготування на грилі	232
Інструкції з чищення	233
Інструкції з догляду	235
Нержавіюча в суворих умовах	
Усунення несправностей	236
Відповідність	238
Електрична схема	239
Гарантія	240
Посібник зі збирання	241
Запасні частини	246

Повна характеристика системи

Коптильня з деревною тріскою для підсилення аромату.

Чавунна решітка Iconic **WAVE™** Решітка для приготування їжі для отримання характерної скоринки та рівномірного приготування.

Велика решітка для підігріву для збільшення площі готування.

Можливість керування через Wi-Fi та Bluetooth®.

Ручки управління пальником.

Перемикач ON / OFF.

2 температурні датчики.

7-дюймовий дисплей.

Зарядний пристрій USB.

Легкодоступний піддон для ефективного обслуговування.

Міцний електричний пальник для довготривалої якості.

Складні бічні полиці з чорним порошковим покриттям з інтегрованими гачками для інструментів.

Шнур живлення.

Легке блокування Коліщатка надійно фіксують прилад у потрібному положенні.



Прилади, проілюстровані в цьому посібнику користувача, можуть відрізнятися від моделі, яку ви придбали. Представлена модель: REQ365

Початок роботи

ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ



НЕБЕЗПЕКА / ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Попереджає про небезпеку, яка може призвести до пожежі, вибуху, смерті або серйозних травм.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ / ОБЕРЕЖНІСТЬ! Вказує на небезпеку, яка може призвести до легких тілесних ушкоджень або пошкодження майна.



Носіть захисні рукавички.



Носіть захисні окуляри.



УВАГА! Гаряча поверхня. Поверхні, позначені цим символом, дуже гарячі.



Важлива інформація.



НЕБЕЗПЕКА / ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека ураження електричним струмом, що може призвести до пожежі, вибуху, смерті або серйозних травм.



НЕБЕЗПЕКА! негайно вимкніть електроживлення та від'єднайте прилад від мережі.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Не використовуйте прилад, якщо штепсельна вилка пошкоджена.
- Слід регулярно перевіряти шнур живлення на наявність ознак пошкодження, а також не користуватися приладом, якщо він пошкоджений.
- Якщо шнур пошкоджений, він повинен бути замінений уповноваженим дилером компанії Napoleon, її сервісним агентом або іншими особами, які мають відповідну кваліфікацію, щоб уникнути небезпеки.
- Не використовуйте прилад під час дощу або стоячи у воді.
- Не використовуйте прилад ближче 3 м (10 футів) від басейну, ставка або іншої водойми.
- Не використовуйте як обігрівач.
- У зоні навколо приладу не повинно бути легкозаймистих рідин та інших горючих матеріалів, таких як швабри, ганчірки, мітли та папір, а також розчинників, миючих засобів і бензину.
- Під час роботи приладу піддон для змащування повинен бути завжди на місці.
- Щоб уникнути травм, використовуйте тільки ті насадки, які спеціально рекомендовані компанією Napoleon.
- Не регулюйте решітки під час роботи або коли вони гарячі.
- Перед переміщенням, чищенням, обслуговуванням або зберіганням гриля дайте приладу та зібраному жиру або краплям їжі охолонути.
- Не використовуйте прилад у місцях з великою прохідністю. Шнур повинен бути розташований таким чином, щоб діти не могли за нього смикати або спіткнутися.
- Тримайте шнури електроживлення подалі від нагрітих поверхонь.
- Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте шнур у воду або іншу рідину.
- Вимкніть елементи керування, перш ніж від'єднувати вилку від розетки.
- Не допускайте потрапляння холодної води (наприклад, дощової, з розбризкувача, шланга, мийки під тиском) на нагрітий гриль.
- Ніколи не накривайте посудом більше ніж 75% варильної поверхні.
- Завжди дотримуйтесь належної відстані до горючих матеріалів: 26 дюймів (660 мм) до задньої частини приладу, 10 дюймів (254 мм) з боків.
- Рекомендується додаткова відстань 24" (610 мм) біля вінілового сайдингу або скляних панелей.
- Не використовуйте прилад не за призначенням. З цим грилем не можна використовувати паливо, наприклад, брикети деревного вугілля.
- Під час використання прилад нагрівається. Будьте обережні, щоб не торкатися нагрівальних елементів або частин, позначених символом гарячої поверхні.

ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

УВАГА! Точно дотримуйтесь усіх специфікацій та інструкцій, щоб запобігти пожежі, пошкодженню майна, травмам або смерті.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Доступні частини можуть бути дуже гарячими. Тримайте маленьких дітей подалі.



Операція

Запуск приладу

Це перший раз? Виконайте прожарювання

Увімкніть прилад на максимальну потужність на 30 хвилин із закритою кришкою. Це нормально, якщо під час першого використання приладу з'являється легкий запах.

Це пов'язано з **вигоранням** внутрішніх лакофарбових матеріалів, що використовуються в процесі виробництва, і більше не повториться.

Експлуатація приладу

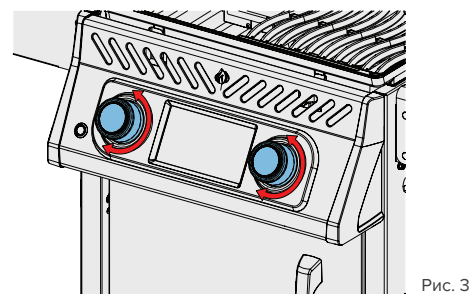
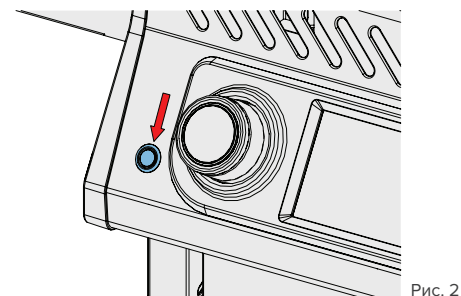
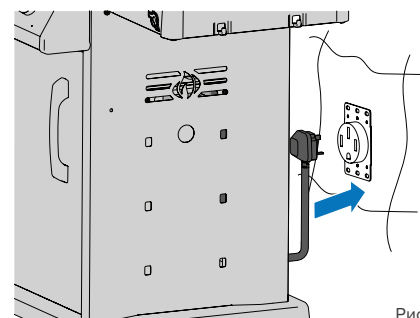
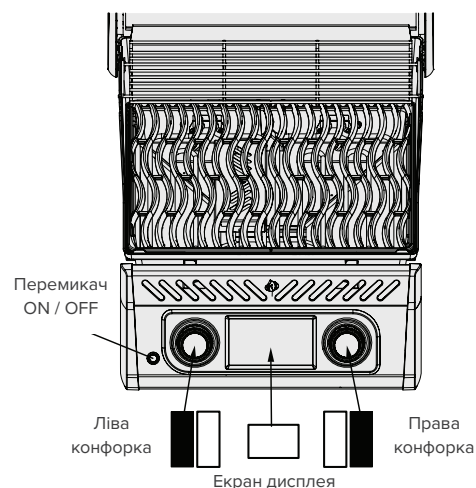
1. Підключіть прилад до електричної розетки. (Рис. 1)
2. Відкрийте кришку приладу.
3. Натисніть кнопку **Увімкнення / вимкнення**. (Рис. 2)
4. На головній **сторінці** виберіть режим за допомогою сенсорного екрана або правої ручки. Див **Функції ручок**.
5. За допомогою ручок або екрана, залежно від режиму, відрегулюйте рівень температури конфорки. (Рис. 3)

ПРИМІТКА: Всі режими повинні бути запущені на приладі.

Функція приладу: Таймер автоматичного вимкнення

Для збереження душевного спокою та економії електроенергії прилад оснащено таймером автоматичного вимкнення. У режимі "**Готування**" прилад вимкнеться через 2-21 годину бездіяльності, при цьому останнє вибране налаштування нагріву визначатиме тривалість часу до вимкнення приладу.

ПІДСУМКОВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАГРІВАННЯ - РЕЖИМ "СМАЖЕННЯ" (ЛІВА ТА ПРАВА РУЧКИ)	ЧАС ВИМКНЕННЯ (ГОДИНИ)
1 (НИЗЬКИЙ)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (СЕРЕДНІЙ)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (ВИСОКА)	2



УВАГА! Експлуатуйте прилад на рівній і стійкій поверхні.

УВАГА! Не торкайтеся гарячих поверхонь. Користуйтеся ручками або регуляторами.

УВАГА! Не регулюйте решітки, коли прилад гарячий або працює.



Інструкції з приготування на грилі

Використання лівої та правої електричних конфорок

- Перед приготуванням розігрійте прилад приблизно 20 хвилин. Увімкніть обидві електричні конфорки на високу температуру із закритою кришкою, поки температура не досягне щонайменше 500°F (260°C).
- Перед розігріванням решітки можна змастити олією, щоб запобігти пригоранню нежирного м'яса, наприклад, курячої грудки або свинини.
- Обріжте зайвий жир з м'яса, щоб запобігти спалахуванню, або зменшіть температуру приладу.
- Продукти, які готуються недовго, такі як риба та овочі, можна готувати на грилі з відкритою кришкою.
- При приготуванні на грилі із закритою кришкою забезпечується більш висока та стабільна температура, що сприяє рівномірному прожарюванню м'яса та скороченню часу приготування.
- Страви, які готуються довше, ніж 30 хвилин, наприклад, печеня, можна готувати непрямим способом за допомогою електричної конфорки. Див. розділ **Непряме смаження**.

Пряме смаження на грилі

Цей метод часто використовується для підсмажування або для страв, які готуються недовго, таких як гамбургери, стейки, курка або овочі.

Покладіть продукти на решітку безпосередньо над вогнем. (Рис. 1)

Спочатку обсмажте м'ясо, щоб воно ввібрало в себе соки та аромат.

Зменшіть температуру гриля, щоб закінчити готування відповідно до ваших уподобань.

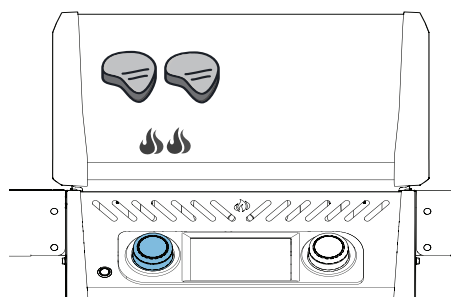


Рис. 1

Непрямий гриль

Цей метод використовує нижчі температури і циркулює тепло навколо їжі, готуючи її повільно і рівномірно. Використовуйте цей метод для приготування великих шматків м'яса або продуктів, схильних до спалахів, таких як печеня, курка або індичка.

Покладіть їжу на вимкнену конфорку, тепло від протилежної увімкненої конфорки буде готувати їжу. (Рис. 2)

На **головній сторінці** виберіть режим " **Смаження** ". Встановіть бажаний рівень.

Смаження на грилі за нижчої температури та повільнішого часу приготування дає змогу отримати більш ніжне м'ясо.

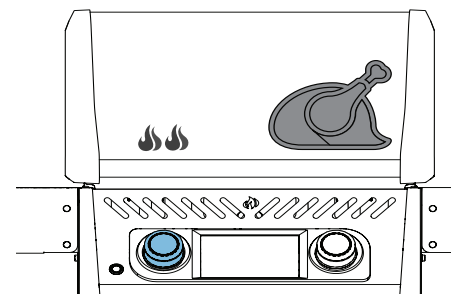


Рис. 2

Температурні датчики

Прилад оснащений двома температурними датчиками, які підключаються до нижньої частини панелі керування. Див. **посібник** монтажу.

Перед приготуванням вставте кінчики термощупів у найтовстішу частину м'яса, уникаючи кісток і жиру, щоб дізнатися внутрішню температуру їжі. (Рис. 3)

Зберігайте всередині, коли не використовуєте. Використовуйте лише термощупи, рекомендовані для цього приладу.

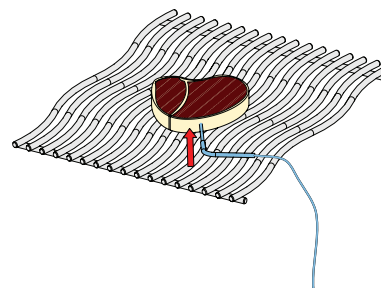


Рис. 3

УВАГА! Не використовуйте деревне вугілля або подібне горюче паливо з цим приладом.

УВАГА! Не залишайте їжу без нагляду на працюючій електричній конфорці.

УВАГА! Не використовуйте цей прилад під розтягнутими навісами. Недотримання цих інструкцій може призвести до пожежі або травмування.



Температура перегрівання

Прилад виявляє перевищення температури за межами типового або рекомендованого діапазону, щоб запобігти перегріванню.

Якщо температура приладу перевищує 850°F (455°C), на екрані з'являється попереджувальне повідомлення для користувача. (Рис. 4)

Після запуску оператор матиме 10 секунд, щоб прийняти попередження, або прилад повністю вимкнеться, відобразивши повідомлення про те, що пристрій було вимкнено і його потрібно перезапустити, щоб продовжити роботу, якщо це необхідно.

ПРИМІТКА: Прилад вимкнеться, якщо температура перевищить 900°F (485°C).

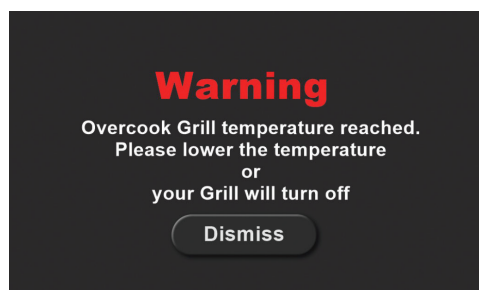


Рис. 4

Головна сторінка

Термощуп **Головна Сторінка** містить огляд усіх режимів, функцій та налаштувань, доступних оператору. (Рис. 5)

Обертаючи праву ручку, користувач зможе перевірити вибране меню за текстом, виділеним синім кольором.

Щоб активувати вибраний режим, функцію або налаштування, користувач повинен натиснути на праву ручку.

ПРИМІТКА: Для перемикання між режимами необхідно повернутися до меню **Головна** і вибрати потрібний режим і вибрати потрібний режим, при цьому поточний режим буде скасовано.

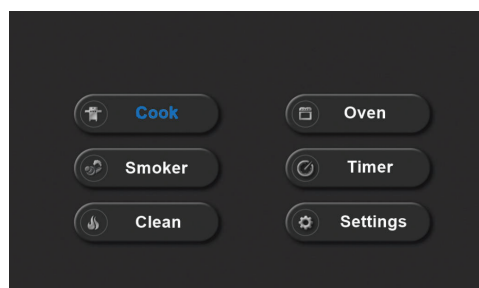


Рис. 5

Функції кнопок

	ЛІВА КНОПКА		ПРАВА РУЧКА	
	ОБЕРТАТИ	ШТОВХАТИ	ОБЕРТАТИ	ШТОВХАТИ
ДОМАШНЯ СТОРІНКА			Виділяє кнопку/режим синім кольором для вибору.	Вибирає/активує виділену кнопку/режим.
ПРИГОТУВАННЯ	Регулювання електричної конфорки від 0 (конфорка вимкнена) до 10 (висока).	Перехід на головну сторінку.	Регулювання правої електричної конфорки від 0 (конфорка вимкнена) до 10 (висока).	Зупинка.
ДУХОВКА	-	Перехід на головну сторінку.	Регулювання температури.	Старт/стоп.
КОПТИЛЬНЯ	Вибір температури від 200°F-280°F (100°C-140°C).	Перехід на головну сторінку.	Відрегулюйте рівень диму від OFF - LOW - HIGH.	Старт/стоп.
ТАЙМЕР	Виберіть години від 0 до 9.	Скасування режиму таймера та повернення на головну сторінку.	Виберіть хвилини від 0-59.	Запуск і повернення на домашню сторінку.
ЧИСТО	-	Перехід на головну сторінку.	Налаштування тривалості часу.	Старт/стоп.
НАЛАШТУВАННЯ	-	Перехід на головну сторінку.	Навігація та виділення параметра.	Вибір виділеної опції.
СПАТИ	-	Повернення до попереднього активованого режиму.	-	Сназад і перехід на головну сторінку.

УВАГА! Ніколи не розігрівайте на приладі відкриту скляну або металеву тару з їжею. Тиск, що накопичується, може призвести до розриву контейнера, що може спричинити травми та/або пошкодження приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Регулярно видаляйте жир з усього приладу, включно з піддоном для жиру та внутрішньою робочою камерою, щоб уникнути його накопичення та загоряння.



Режими роботи

! **ВАЖЛИВО!** Перемикання між режимами або запуск режимів у додатку неможливий.

Режим готування

Під час запуску в режимі "Приготування" початкове положення ручок на екрані дисплея буде встановлено на 0. Температуру можна регулювати за допомогою дисплея або ручок, повертаючи праву та ліву ручки від 0 (конфорка вимкнена) до 10 (висока температура). Коли буде обрано інший режим, положення ручок повернуться до 0. (Рис. 1)

Щоб запобігти перегріванню, прилад автоматично вимикається після певного часу бездіяльності, а також якщо обидві ручки увімкнені. Зверніться до таблиці **Таймер автоматичного вимкнення**.

ПРИМІТКА: Натискання правої ручки не скасовує режим роботи. Режим зміниться, лише якщо буде обрано інший режим.

Режим духовки

Щоб розширити можливості приготування їжі, використовуйте режим "Духовка" для роботи зовнішнього приладу як традиційної кухонної духової шафи.

Діапазон температур під час роботи в режимі **духовки** становить від 200°F до 500°F (від 100°C до 250°C). Температуру можна регулювати з кроком 10°F (5°C) за допомогою правої ручки. (Рис. 2)

Щоб запобігти перегріванню, прилад автоматично вимикається через 5 годин бездіяльності (без внесення змін до налаштувань).

Режим очищення

Режим очищення є чудовим способом очищення решіток для приготування їжі.

Щоб підвищити ефективність очищення та приготування їжі, ви можете вибрати часовий інтервал від 10 до 30 хвилин. Рекомендується вибрати 30 хвилин під час першого запуску режиму **очищення**.

Під час цієї операції прилад буде працювати на максимальній вхідній потужності протягом обраного періоду часу. Див **Інструкції з очищення**.

Режим копчення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Під час роботи прилад гарячий. Знімайте решітки в термостійких рукавичках або коли прилад повністю охолоне.



Зніміть решітку і встановіть коптильню безпосередньо на праву електричну конфорку. Покладіть невелику кількість деревної тріски у тверду частину коптильної камери, закрийте кришку коптильної камери та встановіть решітку на місце. (Рис. 3)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! НІКОЛИ не намагайтеся відкрити високовольтну клему. Це призведе до анулювання гарантії на прилад.

УВАГА! Ризик ураження електричним струмом. Тримайте шнур електроживлення сухим і не торкайтеся землі. Для забезпечення постійного захисту від ризику ураження електричним струмом підключайте прилад лише до належним чином заземлених розеток. Обслуговування повинен виконувати лише фахівець, відключивши прилад від електромережі.

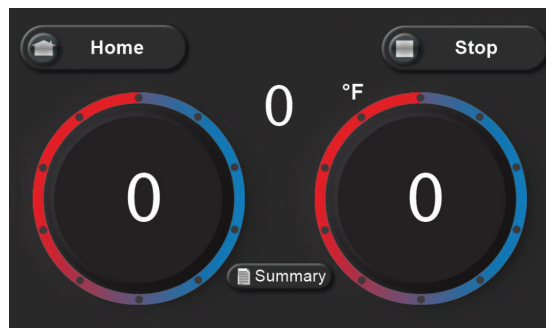


Рис. 1

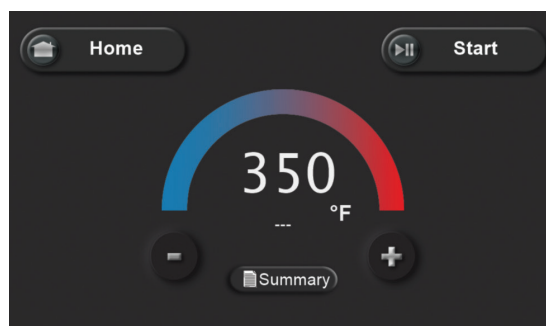


Рис. 2

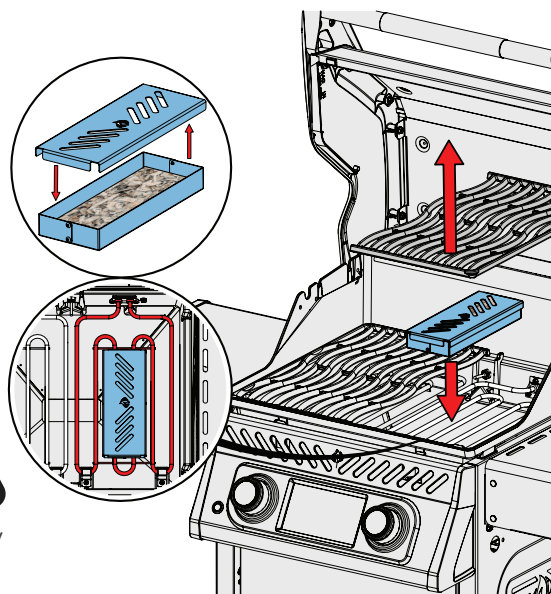


Рис. 3

Виберіть бажаний рівень диму: НИЗЬКИЙ - ВИСОКИЙ. (Рис. 4)

Різні види деревини (наприклад, яблуня, горіх, гікорі) дають різні смаки, і вони бувають у різних варіаціях: шматки, тріски, пил або гранули.

Достатньо лише клаптика диму, щоб надати страві приємного димчастого смаку, тому не забувайте про кількість використовуваної деревини.



ВАЖЛИВО! Занадто багато диму може залишити неприємний на смак наліт кіптяви на їжі.

Коли вибрано режим **копильні** (LOW або HIGH), обидва пальники вмикаються на повну потужність на 6 хвилин, щоб розпалити джерело диму.

Ліва електрична конфорка використовується для регулювання температури приладу в діапазоні від 200°F до 280°F (100°C до 140°C). (Рис. 4)

Правий електричний пальник використовується для підтримки рівня диму, можна використовувати дрова або пелети.

Щоб запобігти перегріванню, прилад автоматично вимикається після 10 годин бездіяльності (без внесення змін до налаштувань).

ПРИМІТКА: Температура регулюється з кроком 10°F (5°C), температура за замовчуванням 200°F (100°C).

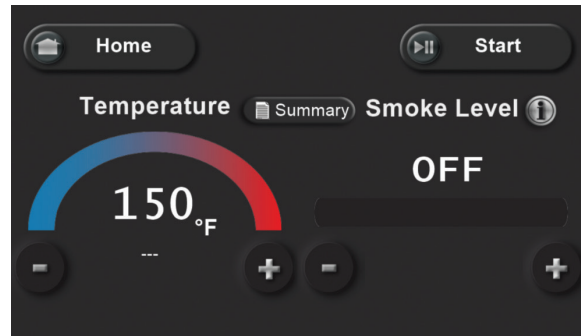


Рис. 4

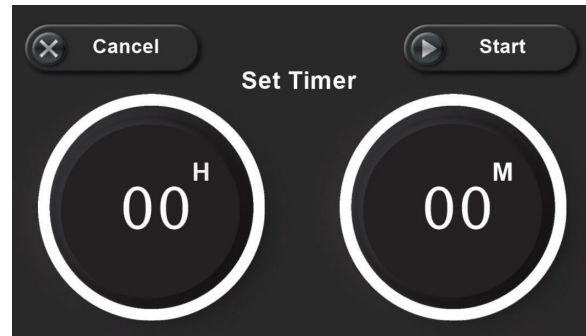


Рис. 5

Таймер (секундомір)

Ця функція НЕ пов'язана з режимами "Варіння", "Духовка" або "Копильня" і не скидається або скасовується, якщо вибрано інший режим. Таймер можна налаштувати в будь-який час під час використання приладу для приготування їжі. (Рис. 5)

Ця функція буде видимою, тільки якщо таймер активовано, і надішле сповіщення після завершення роботи.

ПРИМІТКА: Максимальна кількість часу, яку можна встановити, становить 10 годин. (Ліва ручка: 9 годин + права ручка: 59 хвилин)

Сигнал тривоги

Ця функція видає звуковий сигнал, сповіщаючи користувача про завершення функції. Сигнал тривоги пролунає, коли буде досягнута задана температура, встановлений таймер або електричний температурний зонд.

Прилад також видасть звуковий сигнал, якщо досягне надмірної температури.

ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Замочіть тріску перед приготуванням. Вона буде горіти повільно, що посилить димчастий аромат.

БЕЗПЕКА НАСАМПЕРЕД!

У режимі очищення поверхні можуть нагріватися сильніше, ніж зазвичай, тому слід тримати дітей подалі від них.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте тільки необроблену деревину або деревину, придбану в офіційного дилера Napoleon.

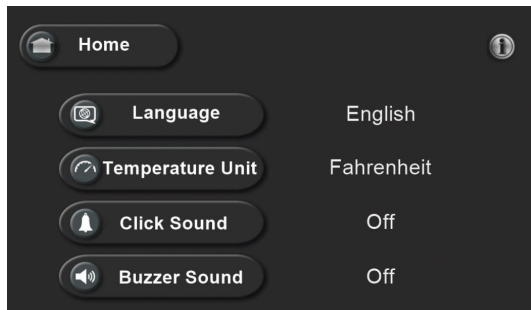
ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Соус для барбекю та сіль можуть бути їдкими і призвести до швидкого зносу компонентів гриля, якщо їх не чистити регулярно.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Уникайте незахищеного контакту з гарячими поверхнями.



Налаштування приладу

Сторінка налаштувань



Коли вибрано **Налаштування**, користувач може налаштувати наступні параметри:

- **Мова** Мова користувач може вибрати одну з 4 доступних мов: Англійська, французька, іспанська та німецька. (Рис. 1)
- **Одиниця виміру температури** Одиницями температури можуть бути Фаренгейт або Цельсій. За замовчуванням одиницею вимірювання температури є Фаренгейт. (Рис. 2)
- **Звук системи** Прилад видає звук клацання для кожної дії та вибору на екрані дисплея. Його можна увімкнути або вимкнути. (Рис. 3)
- **Звуковий сигнал** Звуковий сигнал лунає, коли прилад досягає заданої температури або після завершення роботи таймера. Звуковий сигнал можна увімкнути або вимкнути. (Рис. 4) **ПРИМІТКА:** Гучність звуку не можна регулювати.
- **Відомості про версію програмного забезпечення** Версію програмного забезпечення та DSN (цифровий серійний номер) можна знайти в цьому розділі. Перейдіть на сторінку налаштувань і натисніть кнопку Інформація, щоб переглянути інформацію про програмне забезпечення. (Рис. 5)
- **DSN**
Цифровий серійний номер. Використовується для ідентифікації пристрою при підключенні мобільного додатку. Цей номер також може знадобитися при зверненні до служби підтримки клієнтів Napoleon.

БЕЗПЕКА НА ПЕРШЕ МІСЦЕ!

Ніколи не покривайте більше 75% варильної поверхні конфорки посудом (наприклад, сковорідками, деками або каструлями).

ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Використовуйте термометр для перевірки внутрішньої температури м'яса, щоб переконатися, що воно ідеально приготоване.

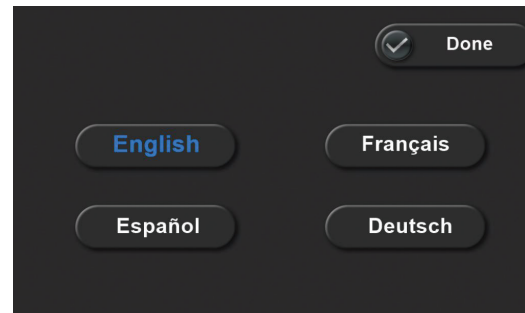


Рис. 1

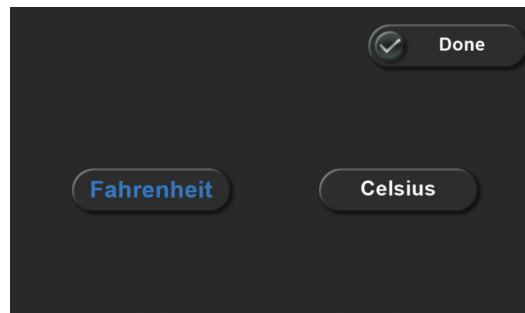


Рис. 2

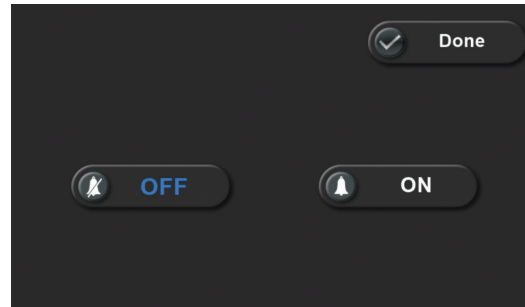


Рис. 3

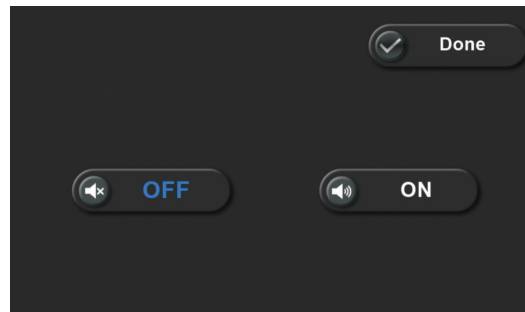


Рис. 4

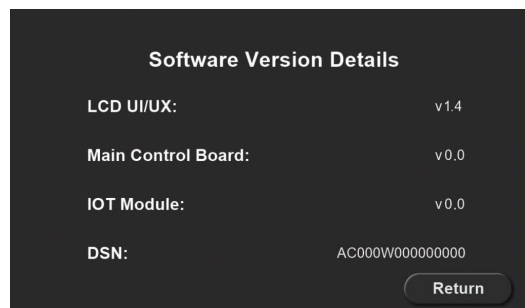


Рис. 5

Підсумкова сторінка

Якщо **вибрано** Підсумкову сторінку, на екрані відображається коротка інформація про поточний режим і температуру термощупа. (Рис.6)

Цю сторінку можна видалити, просто натиснувши ліву ручку, щоб повернутися до попереднього меню. Щоб скасувати або перейти до **Головна Сторінку** натисніть праву ручку.

ПРИМІТКА: Температуру зонда можна переглядати тільки з екрану і встановлювати з **додатку Napoleon Home**.

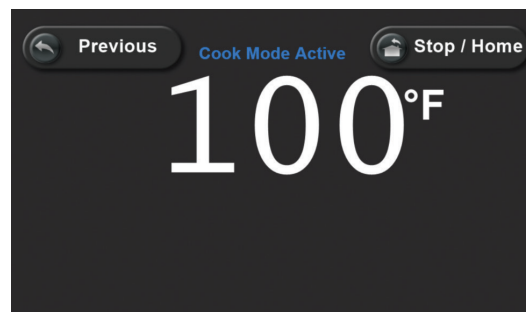


Рис. 6

Домашній додаток NAPOLEON

Щоб отримати віддалений доступ до приладу, завантажте **додаток Napoleon Home** з App Store® та Google Play Store®, щоб розширити можливості приготування страв.

Щоб отримати доступ до програми, вам потрібно буде створити обліковий запис, дотримуючись інструкцій, наведених у додатку, див. розділ **Підключення смарт-пристрою**.

Підключивши ваш прилад до **додатку Napoleon Home** через Wi-Fi, ви зможете:

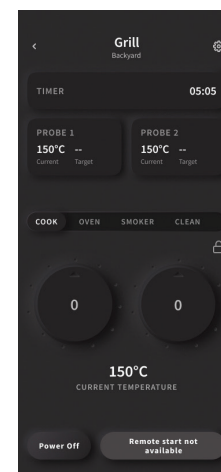
- Регулювати температуру приладу.
- Якщо підключений(и) датчик(и), виберіть цільову температуру для датчика(ів).
- Встановити таймер.
- Перемикається між одиницями вимірювання температури F/C.
- Зупиніть поточний активний режим.
- Вимкніть прилад.

Усі сповіщення та тривоги надсилаються через додаток, щоб ви завжди були на зв'язку під час приготування ваших улюблених рецептів.

ПРИМІТКА: Перемикання між режимами або запуск режимів у додатку неможливий.



Відскануйте цей QR-код для прямого доступу до веб-сайту програми **Napoleon Home**.



Підключення смарт-пристрою

1. Зареєструйте обліковий запис у **додатку Napoleon Home** АБО увійдіть, використовуючи дані свого облікового запису Facebook, Google або Apple. (Рис. 1)
2. Прийміть дозволи.
3. Введіть інформацію про користувача та створіть пароль для облікового запису. Виберіть країну, в якій знаходиться прилад. (Рис. 2)
4. Інформація, введена на кроці 2, буде зареєстрована в **додатку Napoleon Home**, а на вказану електронну пошту буде надіслано підтвердження. (Рис. 3)

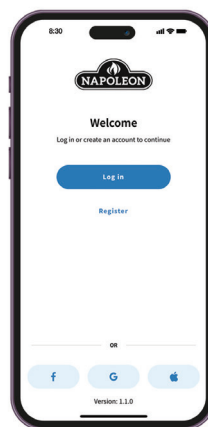


Рис. 1

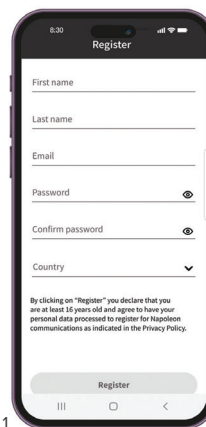


Рис. 2



Рис. 3

- Відкрийте поштову скриньку та перейдіть за посиланням для підтвердження.
- ПРИМІТКА:** Посилання для підтвердження необхідно відкрити на пристрої, на якому встановлено **додаток Napoleon Home**. (Рис. 4)
- Якщо лист не знайдено, натисніть "**Повторно надіслати посилання для підтвердження**" та перевірте папку "Спам".

Підключення смарт-пристрою

Після створення облікового запису з'єднайте свій пристрій з додатком через Bluetooth і Wi-Fi, виконавши такі дії:

- Переконайтеся, що ваш пристрій увімкнено. (Рис. 5)
- Натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 10 секунд.
- Відпустіть кнопку живлення, коли світлодіод почне блимати.
- Виберіть **Додати пристрій**. (Рис. 6)
- Прийміть дозволи. (Рис. 7)
- Виконайте пошук пристроїв і виберіть пристрій зі списку. (Рис. 8)
- Виберіть мережу Wi-Fi і введіть свої облікові дані. (Рис. 9)
- Введіть власне ім'я для вашого пристрою або скористайтеся запропонованим за замовчуванням. (Рис. 10)
- Тепер ви підключені!

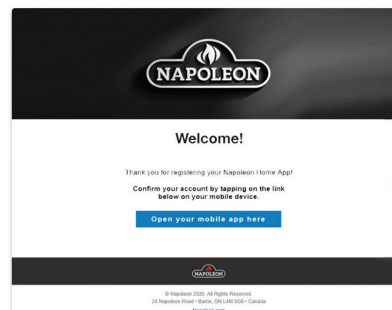


Рис. 4

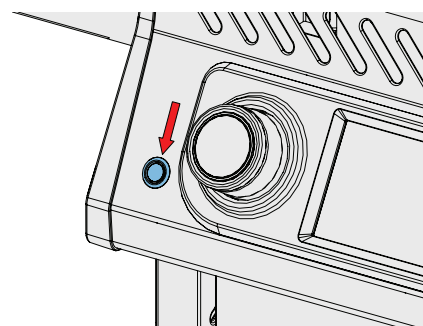


Рис. 5

Налаштування

Щоб перейти на **сторінку налаштувань**, перейдіть у верхній правий кут і виберіть цей символ:



Прокрутіть вниз, щоб отримати доступ до параметрів перемикання з F° на C°. Щоб змінити назву пристрою або його кімнату/місцезнаходження, прокрутіть вниз до **Редагувати налаштування пристрою**. (Рис. 11)

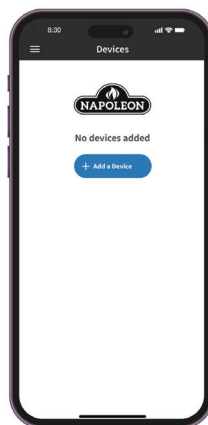


Рис. 6

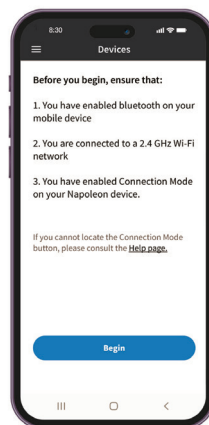


Рис. 7

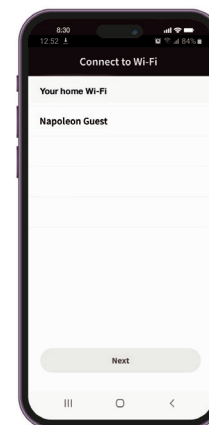


Рис. 8



Рис. 9

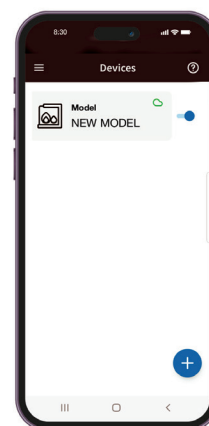


Рис. 10

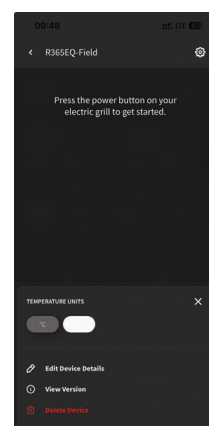


Рис. 11

БУДЬТЕ ОБЕРЕЖНІ!



Кришка гриля та вся топка можуть сильно нагріватися під час використання.

Як користуватися грилем

Збирання набору для гриля (якщо він придбаний)

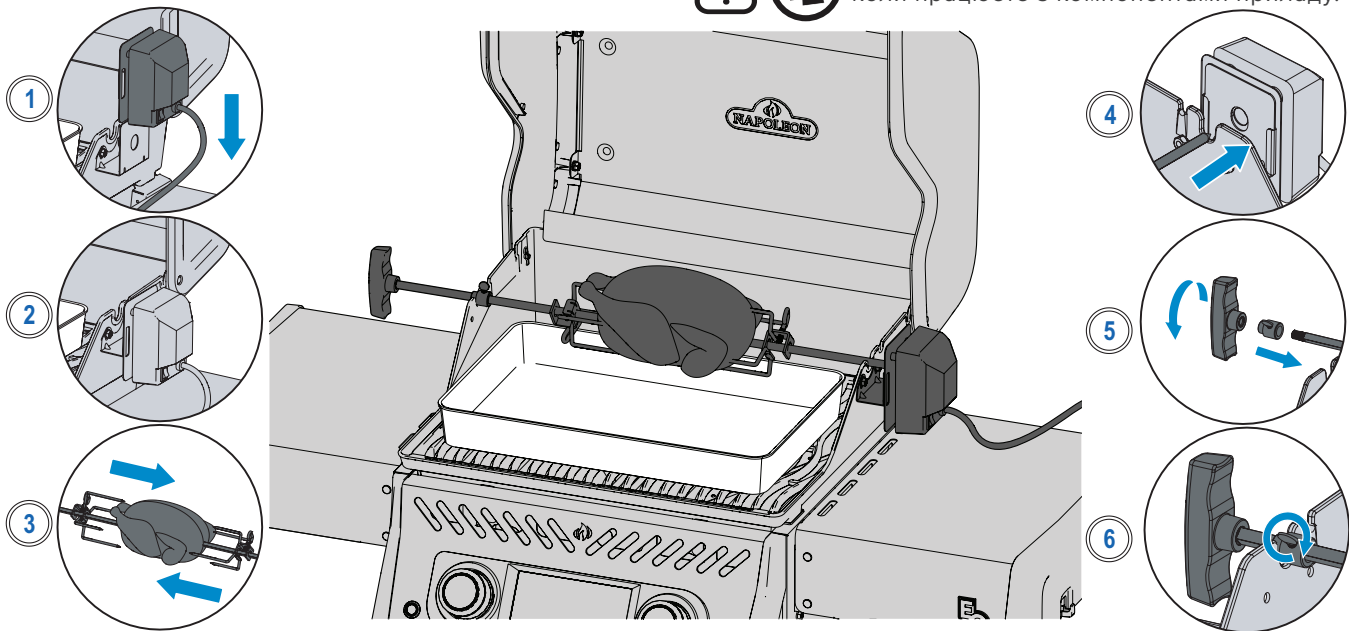
ПРИМІТКА: Надмірне нагрівання може пошкодити підставку для підігріву. Зніміть її перед встановленням шампура.

1. Встановіть двигун шампура збоку приладу за допомогою монтажного кронштейна (кронштейнів). Деякі моделі мають попередньо встановлені кронштейни.
2. Після того, як кронштейн буде закріплений на приладі, встановіть на нього двигун шампура.
3. Просуньте першу вилку шампура трохи далі середини вертела і закріпіть її на місці. Нанизати м'ясо на шампур і проштовхнути м'ясо на виделку. Надягніть другу вилку шампура на протилежний кінець вертела і просуньте її в м'ясо до упору. Затягнути вилку на місці.

4. Обережно вставте загострений кінець шампура в мотор шампура і встановіть протилежний кінець на вішалку. Важкий шматок м'яса буде природно звисати вниз, щоб збалансувати навантаження.
5. Насуньте обмежувальну втулку на шампур так, щоб вона опинилася за внутрішньою стороною кожуха. Це забезпечить безпеку руху вертела з боку в бік.
6. Затягніть упорну втулку та ручку вертела. Підставте під м'ясо металеву тарілку, щоб зібрати стікаючу рідину.



ВАЖЛИВО! Завжди надягайте рукавички, коли працюєте з компонентами приладу.



Поради щодо використання шампура:

- Увімкніть конфорки на максимальну потужність, поки м'ясо не підрум'яниться. Потім зменшіть вогонь, тримаючи кришку закритою.
- Використовуйте термометр, щоб перевірити внутрішню температуру м'яса.
- Печення та птиця повинні підрум'янитися ззовні та залишатися ніжними всередині.
- Використовуйте краплі для панірування та приготування підливи.
- Курка вагою 3 кілограми готується приблизно 1,5 години на середньому або високому рівні.
- Пам'ятайте про потужність двигуна вашого шампура. Ніколи не перевантажуйте обладнання.
- Завжди встановлюйте рівномірно збалансоване навантаження на шампур.

Як приготувати кілька курчат

1. Прив'яжіть або приколійте крила до тулуба курчат.
2. Вставте вилку шампура на вертел.
3. Нанизайте першу курку на шампур, доки вона не закріпиться на вилці. Затягнути.
4. Нанизати наступних 2 курчат на шампур так, щоб всі курчата були близько один до одного.
5. Надягніть другу вилку шампура на вертел і просуньте її в курку, поки всі 3 курки не будуть щільно притиснуті одна до одної. Затягнути.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Після закінчення приготування розібрати шампури, вимити теплою мильною водою і зберігати в закритому приміщенні.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Під час роботи з гарячими компонентами шампура використовуйте термостійкі рукавички для гриля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Виймайте вилку шампура з розетки, коли гриль не використовується.



Контрольний список досвіду приготування на грилі

Звертайтеся до цього списку щоразу, коли готуєте на грилі

Прочитайте посібник користувача

Переконайтеся, що ви прочитали посібник користувача та всі інструкції з безпеки.

Очищайте піддон для жиру

Завжди очищайте піддон для жиру перед приготуванням їжі на грилі, щоб уникнути пожеж і спалахів.

Перевірте шнур

Переконайтеся, що прилад вимкнений і холодний. Перевірте шнур живлення на наявність надмірного стирання або порізів. Якщо шнур живлення пошкоджений, замініть його перед використанням.

Розігрівання та очищення решіток

Змастіть решітки оливою та розігрійте прилад, щоб спалити зайві залишки та запобігти їхньому пригоранню. Чавунні решітки чистіть щіткою з латунного дроту, а решітки з нержавіючої сталі - щіткою з нержавіючої сталі. Див **Інструкції з чищення**.

ПРИМІТКА: Решітки з нержавіючої сталі стійкі до корозії і потребують меншого догляду, ніж чавунні решітки.

Зона підготовки

Переконайтеся, що все необхідне для приготування їжі на грилі, наприклад, посуд, приправи, соуси та посуд, знаходиться в межах вашої досяжності. Не залишайте їжу без нагляду, інакше вона може підгоріти.

Не підглядайте і не перевертайте зайвий раз

Намагайтеся не відкривати кришку і не заглядати занадто часто, інакше тепло витече і змінить температуру і час приготування. Перевертайте їжу лише один раз, особливо стейк і курку.

Залишайте місце

Залишайте трохи місця на решітці та між стравами, щоб у вас було місце для переміщення страв, якщо вам це потрібно.

Використовуйте термощупи/термометр

Використовуйте термощупи або термометр, щоб переконатися, що їжа добре приготувалася. Дотримуйтесь відповідних температурних рекомендацій для всіх видів м'яса, особливо птиці.

ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Завжди попередньо розігрійте гриль перед приготуванням, щоб спалити залишки жиру і запобігти прилипанню їжі до решітки.

ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Надихайтесь на створення смачних страв з рецептів і технік приготування на грилі за посиланнями www.napoleon.com та кулінарних книг Наполеона.

ПОРАДИ ЩОДО ОЛІЇ ТА ЖИРІВ!

- Олія виноградних кісточок
 - Соняшникова олія
 - Соєва олія
 - Оливкова олія першого віджиму
 - Канолова олія
- Якщо немає такої можливості, обирайте олію або жир з високою температурою димлення. Не використовуйте солоні жири, такі як вершкове масло або маргарин.








Як доглядати за чавунними решітками

Цю процедуру **ОБОВ'ЯЗКОВО** потрібно виконати перед першим використанням і повторювати кожні 3-4 використання, щоб решітки виглядали як нові.

1. Вийміть чавунні решітки з приладу.
2. Вимийте решітки теплою мильною водою і м'якою тканиною. Витріть насухо і дайте решіткам повністю висохнути.
3. Рівномірно нанесіть жир/олію силіконовим пензликом з обох боків.
4. Встановити решітки на місце.
5. Розігрійте прилад до 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
6. Готуйте протягом 30 хвилин.
7. Нанесіть другий рівномірний шар жиру/олії на решітки і продовжуйте готувати ще 30 хвилин.
8. Тепер решітка готова.

ПРИМІТКА: Якщо на чавунних решітках утворилася іржа, видаліть її за допомогою губки або латунної щітки і повторіть процес просочення.

Посібник з приготування на грилі

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	РУЧКА УПРАВЛІННЯ НАЛАШТУВАННЯ / РЕЖИМ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ПОРАДИ
 Стейк товщиною 1 дюйм (2,54 см)	СМАЖЕННЯ - по 2 хвилини з кожного боку. РЕЖИМ - Смаження	Не дуже добре - 4 хвилини	Попросіть мрамурове сало в розрізі. Жир - це природний барвник і зберігає м'ясо соковитим.
	ВІД ВИСОКОГО ДО СЕРЕДНЬОГО - смажте на високому вогні по 2 хвилини з кожного боку, потім переведіть на середній вогонь. РЕЖИМ - Смаження	Середній - 6 хвилин Добре прожарений - 8 хвилин	
 Гамбургер товщиною ½ дюйма (1,27 см)	HIGH - по 2 хвилини з кожного боку. РЕЖИМ - Смаження	Не дуже добре - 4 хвилини	Тримайте котлети однакової товщини для однакового часу приготування. Котлети товщиною 1 дюйм або більше слід смажити на грилі, використовуючи непрямий нагрів.
	ВИСОКИЙ - 2 ½ хвилини з кожного боку. РЕЖИМ - Смаження	Середній - 5 хвилин	
	ВИСОКИЙ - по 3 хвилини з кожного боку. РЕЖИМ - Смаження	Добре прожарити - 6 хвилин	
 Курка	ВИСОКИЙ, СЕРЕДНІЙ, НИЗЬКИЙ - по 2 хвилини з кожного боку, потім середній та низький вогонь. РЕЖИМ - Режим духовки для цілих курей. Режим готування для курячих шматочків на грилі.	20 - 25 хвилин	Розріжте місце з'єднання стегна і гомілки на $\frac{3}{4}$, щоб м'ясо лежало рівно на конфорці і готувалося рівномірно.
 Свинячі відбивні	СЕРЕДНІЙ РЕЖИМ - Копчення	6 хвилин з кожного боку	Вибирайте товсті відруби для більш ніжного м'яса. Обріжте зайвий жир.
 Запасні реберця	ВІД ВИСОКОЇ ДО НИЗЬКОЇ - Висока температура на 5 хвилин, потім низька до готовності. РЕЖИМ - Копчення	20 хвилин з кожного боку, часто перевертаючи	Обирайте нежирні м'ясисті реберця. Смажте на грилі, поки м'ясо не буде легко відриватися від кістки.
 Відбивні з баранини	Від високого до середнього рівня - 5 хвилин на високому рівні, потім на середньому до готовності. РЕЖИМ - Копчення	15 хвилин з кожного боку	Вибирайте товсті відруби для більш ніжного м'яса. Обріжте зайвий жир.
 Хот-доги	Від СЕРЕДНЬОГО до НИЗЬКОГО РЕЖИМ - Смаження	4 - 6 хвилин	Виберіть більші сосиски та розріжте їх уздовж перед смаженням на грилі.

Інструкції з чищення

Особливості приладу: Режим очищення

Режим " Чистота " приладу дозволяє випалювати залишки їжі та брызги при надзвичайно високій температурі (750°F/400°C).

1. Вийміть з приладу будь-яку їжу або аксесуари.
2. На **головній сторінці** виберіть **пункт Очищення**.
3. За допомогою повзунка відрегулюйте таймер. Максимальний час - 30 хвилин. (Рис. 1)
4. Натисніть праву ручку або торкніться піктограми СТАРТ, щоб розпочати операцію **очищення**.
5. Прилад автоматично вимкнеться після завершення операції. Якщо увімкнено функцію сигналізації, прилад повідомить користувача про завершення циклу очищення звуковим сигналом.
6. Для чищення решіток використовуйте нержавіючу щітку для решіток з нержавіючої сталі або латунну щітку для чавунних решіток.

ПРИМІТКА: Ця функція буде вимкнена, якщо буде обрано будь-яке інше налаштування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перед ручним чищенням відключіть прилад від мережі. Дайте приладу охолонути, перш ніж знімати або встановлювати деталі. (Рис. 2)



Перше використання

- Вимийте решітки вручну водою з м'яким господарським милом, щоб видалити залишки виробничого процесу. НЕ мийте в посудомийній машині. (Рис. 3)
- Ретельно промийте гарячою водою і насухо витріть м'якою тканиною, щоб запобігти потраплянню вологи всередину чавуну.

Чавунні решітки

- Нанесіть на решітки приправу, щоб додати захисне покриття для запобігання корозії. Поради **щодо приготування**на грилі - як доглядати за чавунними решітками.

Решітки з нержавіючої сталі (за наявності)

- Решітки з нержавіючої сталі можна чистити, попередньо розігрівши гриль і використовуючи дрітвяну щітку для видалення залишків жиру. (Рис. 4)
- Регулярне використання решіток з нержавіючої сталі призводить до постійного знебарвлення через високу температуру під час приготування їжі на грилі.

Електричні конфорки



ВАЖЛИВО! Не використовуйте щітки для чищення електричних конфорок. Щетина може пошкодити електричні конфорки. Зверніться до режиму " Очищення ", щоб спалити будь-яке сміття на електричних конфорках. (Рис. 5)

УВАГА! Не занурюйте електричні компоненти (наприклад, шнури, вилки) у воду або інші рідини під час чищення.

УВАГА! Щоб уникнути опіків, чищення вручну слід проводити тільки тоді, коли прилад холодний.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не використовуйте абразивні чистячі засоби або сталеву вату для чищення фарбованих, порцелянових або виготовлених з нержавіючої сталі деталей приладу, оскільки вони можуть подрпати їхнє покриття.

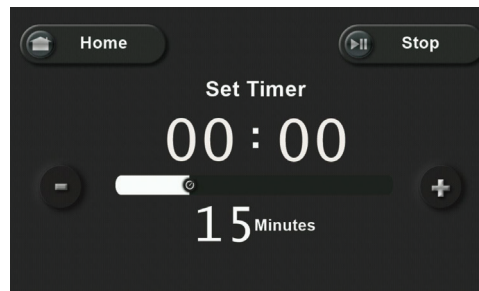


Рис. 1

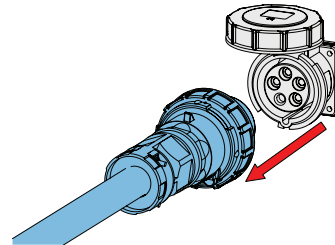


Рис. 2

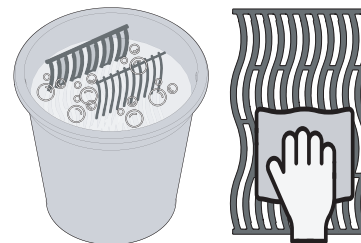


Рис. 3

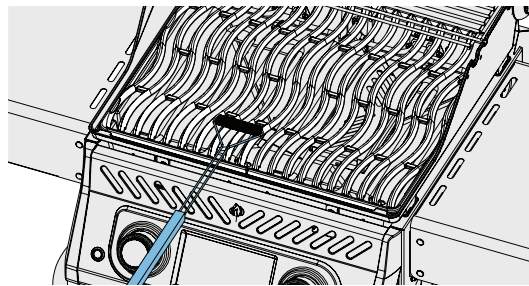


Рис. 4

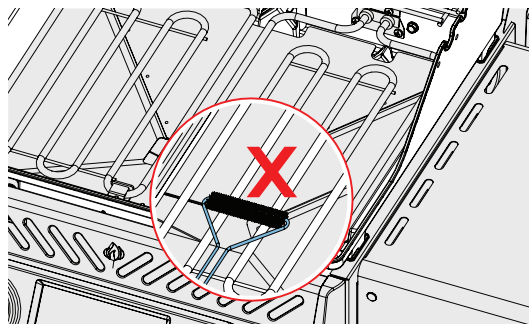


Рис. 5

Усередині приладу

1. Зніміть копильну коробку (якщо вона використовується) і вимийте її в теплій мильній воді. (Рис. 6)
2. Використовуйте м'яку латунну щітку для очищення від сміття. Вичистіть усе сміття зсередини приладу у знімний піддон для стікання води. НЕ використовуйте щітку на електричних конфорках. (Рис. 7)
3. Зніміть підкладку основи (піддон для збору жиру). Не використовуйте абразивні миючі засоби для чищення порцелянового піддона.
4. Щоб видалити стійкі плями, замочіть їх у мильному розчині, щоб розпушити бруд. Почистіть неабразивним миючим засобом і насухо відполіруйте чистою ганчіркою.
5. При повторному встановленні переконайтеся, що решітка встановлена належним чином.

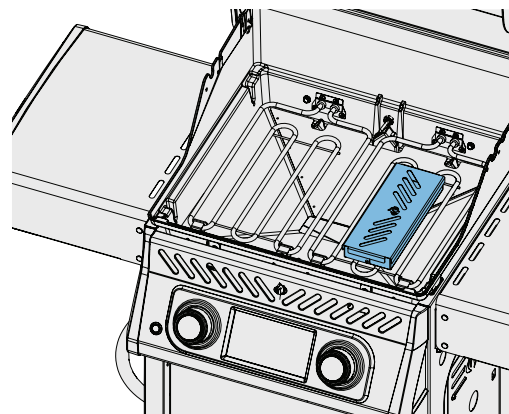


Рис. 6

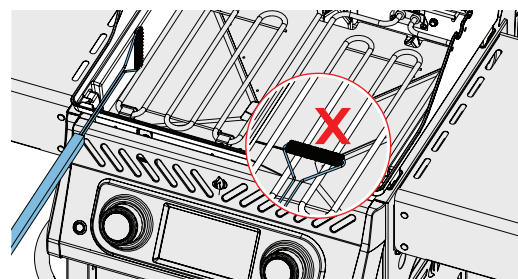


Рис. 7

Каструля

1. Зніміть піддон для збору жиру з приладу, щоб отримати доступ до одноразового піддону для жиру або почистити піддон для збору жиру. (Рис. 8)
 2. Вишкребіть піддон за допомогою шпателя або скребка.
 3. Замінійте одноразовий піддон для жиру кожні 2-4 тижні залежно від використання гриля (якщо це можливо).
- Щоб уникнути накопичення жиру, чистіть частіше - приблизно кожні 4-5 використань. (Рис. 8)
 - Зверніться до свого дилера гриля Наполеон для придбання витратних матеріалів.

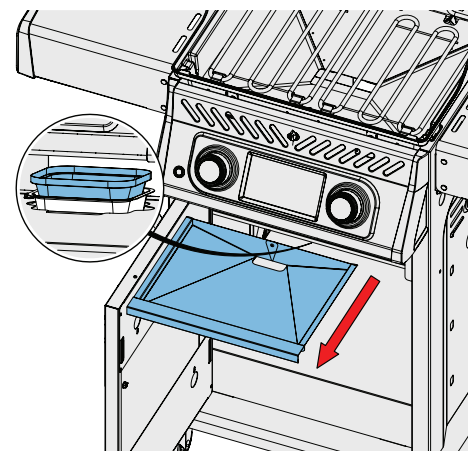


Рис. 8

Екран дисплея

1. Відключіть прилад від мережі.
2. Обережно витріть пил з поверхні дисплея сухою безворсовою тканиною з мікрофібри. Видаліть усі мітки, які можуть бути на тканині, щоб уникнути подряпин на дисплеї.
3. Для складних плям злегка змочіть серветку з мікрофібри водою і обережно протріть дисплей з якомога меншим зусиллям.

Зовнішня поверхня приладу

- Використовуйте лише неабразивні засоби для чищення. Абразивні чистячі засоби або сталева вата можуть подряпати покриття.
- Завжди протирайте у напрямку волокон. (Рис. 9)
- Обережно поводьтеся з компонентами порцелянової емалі.
- Запечена емаль схожа на скло і в разі удару може розколотися.
- Частини з нержавіючої сталі з часом знебарвлюються під час нагрівання і набувають золотистого або коричневого відтінку. Це нормальне явище, яке не впливає на роботу приладу.

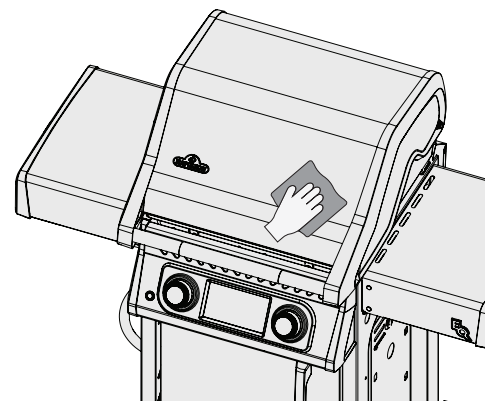


Рис. 9

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Під час чищення приладу завжди одягайте захисні рукавички та окуляри.

УВАГА! Не використовуйте пароочищувач.

УВАГА! Накопичене мастило є пожежонебезпечним. Регулярно видаляйте жир з усього приладу, включно з піддоном для жиру, щоб уникнути його накопичення та загоряння.



Інструкції з догляду

Рекомендації

Цей прилад повинен щорічно ретельно перевірятися та обслуговуватися кваліфікованим спеціалістом.

- Завжди залишайте достатню відстань до предметів поблизу вентиляційних отворів. Це дозволить гарячому повітрю виходити з приладу для належного функціонування нагрівальних елементів.
- Ніколи не перешкоджайте потоку вентиляційного повітря.
- Прилад призначений для побутового використання на відкритому повітрі.
- Тримайте прилад подалі від агресивних середовищ.
- Накривайте прилад, коли він не використовується, щоб продовжити термін його служби.

Нержавіюча в суворих умовах

Нержавіюча сталь окислюється або забарвлюється в присутності хлоридів і сульфідів, особливо в прибережних регіонах, теплих і вологих місцях, а також навколо басейнів і гідромасажних ванн. Ці плями виглядають як іржа, але їх можна легко видалити або запобігти появі. Мийте нержавіючі та хромовані поверхні кожні 3-4 тижні. Мийте теплою мильною водою.



ВАЖЛИВО! Пошкодження, спричинені недотриманням цих інструкцій, НЕ покриваються гарантією на ваш прилад.

Як уникнути пошкодження електричних конфорок

1. Ніколи не гасіть полум'я та не гасіть спалахи полум'я водою.
2. Не допускайте потрапляння холодної води (дошової, з розбризкувача, шланга тощо) на гарячі електричні конфорки. Негайна зміна температури може призвести до розтріскування електроконфорки.
3. Електроконфорка, яка намокла перед використанням, під час подальшого використання буде створювати пару і створювати тиск, який призведе до розтріскування електроконфорки.
4. Повторне замочування електроконфорки може призвести до того, що вона розбухне і розшириться, створюючи тиск, який призведе до того, що електроконфорка трісне і не буде функціонувати.
5. Перевірте електроконфорку на предмет можливого намокання, якщо ви виявили стоячу воду в приладі. Не використовуйте її, якщо вона мокра. Нахиліть електроконфорку у вертикальному положенні до стабільного стану і злийте зайву воду.
6. Не допускайте потрапляння твердих предметів на електроконфорку. Будьте обережні, встановлюючи або знімаючи решітки для приготування їжі та використовуючи аксесуари.

Вентиляція зазору для відведення гарячого повітря

Для належного функціонування приладу гаряче повітря повинне виходити з нього.

УВАГА! Не чистіть прилад розбризкуванням води.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перед обслуговуванням вимкніть електричні конфорки та від'єднайте прилад від мережі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Щоб уникнути опіків, технічне обслуговування слід проводити тільки тоді, коли прилад холодний.



БЕЗПЕКА НАСАМПЕРЕД!

Завжди одягайте захисні рукавички та окуляри під час обслуговування гриля.

МИ ХОЧЕМО ДОПОМОГТИ!

Napoleon тут для того, щоб зробити ваше приготування на грилі незабутнім. Зверніться до нас, якщо вам потрібна додаткова допомога.

Усунення несправностей

Увімкнення електричних конфорок та проблеми з нагріванням

- Прилад не вмикається.
- Не працює головний датчик температури.
- Нагрівальний елемент не працює.
- Ручки не реагують.

Можливі причини	Рішення
Збій в електромережі.	Переконайтеся, що до приладу подано живлення.
Спрацював вбудований або розетковий вимикач.	Перезавантажте вимикач панелі.
Неправильно підключено живлення.	Переконайтеся, що штекер правильно підключений.
Несправність компонента.	Зверніться до дилера або до служби підтримки.
Відсутнє живлення приладу.	Переконайтеся, що до приладу подано живлення.
Помилка підключення датчика температури.	Перевірте дріт термопари на наявність проблеми безперервності. Див Запасні частини . Зверніться до дилера або до служби підтримки.
Прилад вимкнувся через перегрів.	Дайте приладу охолонути і повторіть спробу. Див Інструкції з приготування на грилі . ВАЖЛИВО! Переконайтеся, що в приладі не накопичився жир, щоб уникнути його накопичення та загоряння. Див Інструкції з очищення . Зверніться до дилера або до служби підтримки.
Несправний елемент або з'єднання елементів.	Зверніться до дилера або до служби підтримки.
Ручки заклинило або зламано.	Зніміть ручку та перевірте її на наявність пошкоджень. Див Запасні частини .
Несправність панелі керування.	Зверніться до дилера або до служби підтримки.

Проблеми з електрикою та підключенням

- Не працюють датчики температури.
- Екран не вмикається.
- Прилад несподівано вимкнувся.

Можливі причини	Рішення
Неправильно під'єднані датчики.	Переконайтеся, що датчики підключені належним чином. Див Посібник зі збирання .
Термошупи перевищили граничну температуру.	Вийміть зонди з конфорки, дайте їм охолонути та повторіть спробу.
Цільову температуру не встановлено.	Переконайтеся, що цільову температуру встановлено в додатку, а на телефоні дозволено отримувати сповіщення. Див Налаштування приладу .
Відсутнє живлення приладу.	Переконайтеся, що до приладу подано живлення.
Несправні джгути.	Перевірте всі видимі дротові джгути на наявність серйозних пошкоджень. Див Запасні частини . Зверніться до дилера або до служби підтримки.
Несправний екран або несправність компонента.	Перевірте, чи з'єднання здійснюється через телефонний додаток. Див Домашній додаток Napoleon . Якщо з'єднання встановлено, але екран залишається вимкненим, це означає несправність компонента.

Можливі причини	Рішення
Спрацював захист від перегріву.	Знизьте температуру приладу. Див Інструкції з приготування на грилі .
Спрацювало автоматичне вимкнення.	Перевірте час вимкнення та відрегулюйте налаштування до закінчення часу. Див Інструкції з приготування на грилі .
Збій в електромережі.	Зверніться до дилера або до служби підтримки.
Несправний модуль Інтернету речей.	

Помилка програми Napoleon Home

- Не вдається підключити застосунок до приладу.
- Неможливо керувати приладом за допомогою застосунку.
- Втрачено зв'язок з приладом.

Можливі причини	Рішення
Режим не запущено на приладі.	Переконайтеся, що режим фізично запущено на приладі. Див. розділ Режими роботи .
Відсутнє керування програмою.	Перевірте підключення до Інтернету.
	Переконайтеся, що пристрій знаходиться достатньо близько до модему WI-FI, і виконайте кроки сполучення. Див Підключення смарт-пристрою .
Застаріла версія програми.	Переконайтеся, що ваш додаток Napoleon Home оновлено. Див Налаштування приладу .

Фарба відшаровується

- Здається, фарба відшаровується всередині кришки або витяжки.

Можливі причини	Рішення
Накопичення жиру на внутрішніх поверхнях.	Це не є дефектом. Покриття кришки та витяжки виготовлено з порцеляни або нержавіючої сталі і не відшаровується. Лушення спричинене затверділим жиром, який висихає, перетворюючись на схожі на фарбу шматочки, що відшаровуються. Регулярне чищення запобігає цьому. Див Інструкції з очищення .

МИ ХОЧЕМО ДОПОМОГТИ!

Зверніться до відділу по роботі з клієнтами Napoleon за рекомендованими запасними частинами. +31 345 588655.

Відповідність

НАЗВА ПРОДУКТУ	НОМЕР МОДЕЛІ	ІДЕНТИФІКАТОР FCC	ІДЕНТИФІКАТОР МІКРОСХЕМИ
Rouge EQ	REQ365MK-CE	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Заява FCC

Цей пристрій відповідає вимогам частини 15 правил FCC. Експлуатація можлива за дотримання наступних двох умов:

1. Пристрій не повинен створювати шкідливих перешкод.
2. Пристрій повинен приймати будь-які отримані перешкоди, включаючи перешкоди, які можуть спричинити небажану роботу.

Це обладнання було протестовано і визнано таким, що відповідає обмеженням для цифрових пристроїв класу В відповідно до частини 15 Правил FCC. Ці обмеження призначені для забезпечення належного захисту від шкідливих перешкод у житлових приміщеннях. Це обладнання генерує, використовує і може випромінювати радіочастотну енергію і, якщо його не встановлено і не використовується відповідно до інструкцій, може створювати шкідливі перешкоди для радіозв'язку. Однак немає жодних гарантій, що перешкоди не виникнуть у конкретній установці.

Якщо це обладнання спричиняє шкідливі перешкоди для радіо- або телевізійного прийому, що можна визначити, вимкнувши та увімкнувши обладнання, користувачеві

рекомендується спробувати усунути перешкоди одним або кількома з наведених нижче способів:

- Переорієнтуйте або перемістіть приймальну антену.
- Збільшити відстань між пристроєм і приймачем.
- Підключіть обладнання до розетки, що знаходиться в іншому контурі, ніж той, до якого підключено приймач.
- Зверніться за допомогою до дилера або досвідченого радіо/телемайстра.

Зміни або модифікації, не схвалені в явній формі стороною, відповідальною за дотримання вимог, можуть призвести до втрати користувачем права на експлуатацію обладнання.

Заява ISED

Цей пристрій містить передавач(и)/приймач(и), що не потребують ліцензії та відповідають вимогам Міністерства інновацій, науки та економічного розвитку Канади щодо безліцензійного використання RSS.

Експлуатація залежить від дотримання наступних двох умов:

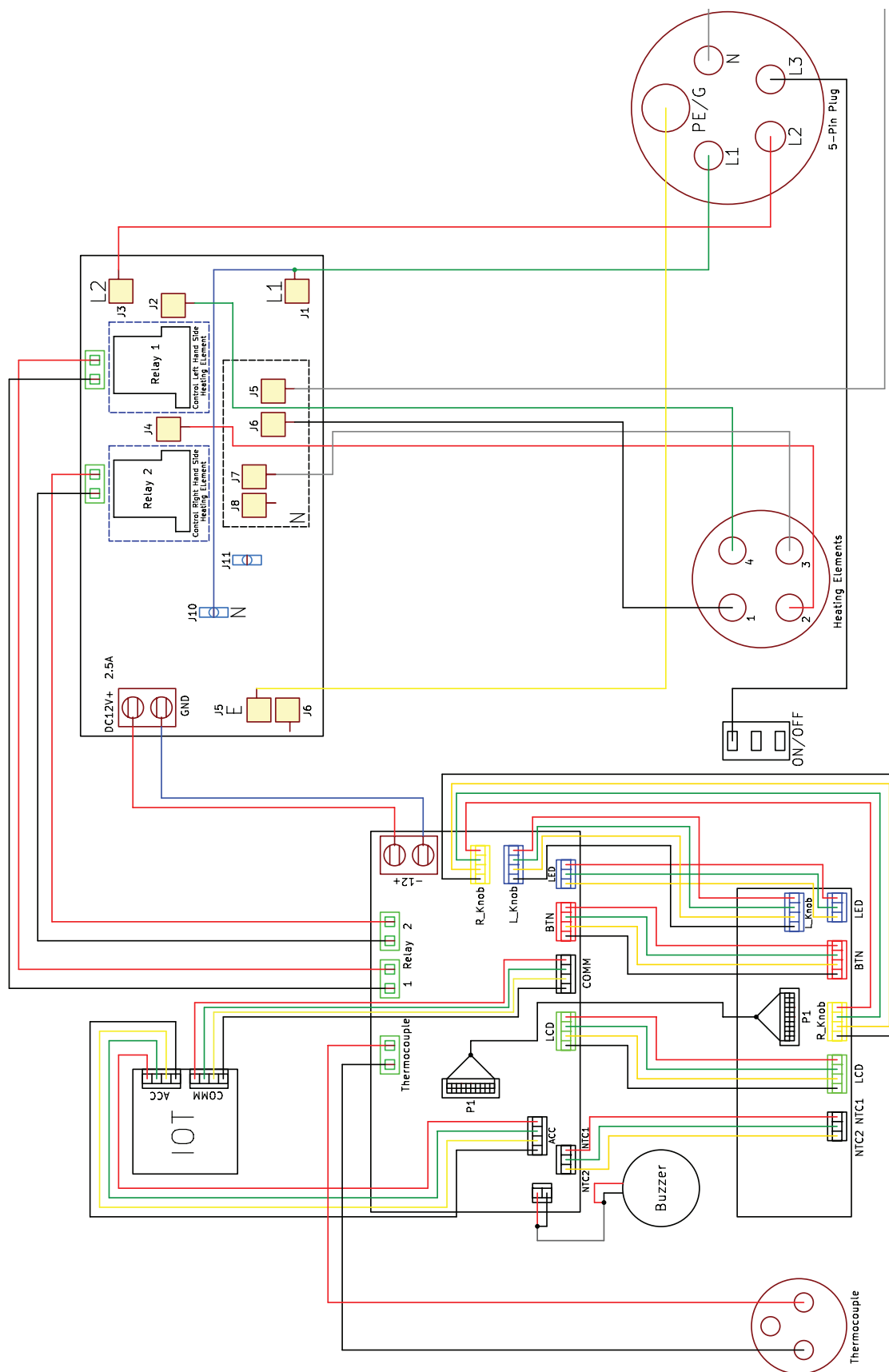
1. Цей пристрій не повинен створювати перешкод.
2. Цей пристрій повинен витримувати будь-які перешкоди, включаючи перешкоди, які можуть спричинити небажану роботу пристрою.

Цифровий пристрій відповідає канадським стандартам CAN ICES-003 (B)/NMB-3 (B).

Заява про радіаційний вплив

З метою дотримання вимог FCC щодо захисту від радіочастотного випромінювання, ця субсидія поширюється лише на мобільні конфігурації. Антени, що використовуються для цього передавача, повинні бути встановлені на відстані щонайменше 20 см від усіх людей і не повинні розташовуватися або працювати разом з будь-якою іншою антеною або передавачем.

Електрична схема



НАПОЛЕОН 15-РІЧНА ГАРАНТІЯ

Для ROGUE® EQ™ 365

15 років обмеженої гарантії на електричні грилі Napoleon.

Ця гарантія діє в: Європейському Союзі, Швейцарії, Андоррі, Сан-Марино, Норвегії, Ісландії та Ліхтенштейні.

Ця гарантія не зачіпає, не обмежує і не змінює законні права клієнта в разі виявлення дефектів відповідно до WKRL - (EU) 2019/711). Реалізація передбачених законом прав здійснюється безкоштовно.

Компанія NAPOLEON гарантує, що компоненти вашого нового виробу NAPOLEON не матимуть дефектів матеріалів та виготовлення з дати придбання протягом періоду:



Гуд.....	15 років
Порцелянова емальована кришка.....	15 років
Алюмінієві виливки.....	15 років
Порцеляна Емаль Чавунні решітки.....	15 років
Електричні компоненти.....	3 роки
Всі інші частини.....	15 років

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ ТА ОБМЕЖЕННЯ

Компанія NAPOLEON гарантує відсутність дефектів своєї продукції виключно первинному покупцеві, і тільки в тому випадку, якщо покупка була здійснена через офіційного дилера NAPOLEON. Діють наступні умови та обмеження:

Справжня гарантія виробника не підлягає передачі або продовженню за жодних обставин і не може бути продовжена жодним з наших представників.

Гриль повинен встановлюватися ліцензованим, уповноваженим сервісним техніком або підрядником. Встановлення повинно відбуватися відповідно до наданих інструкцій з монтажу, а також усіх місцевих і національних будівельних і протипожежних норм.

Ця обмежена гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені неправильною експлуатацією, відсутністю технічного обслуговування, загорянням мастила, впливом навколишнього середовища, нещасними випадками, модифікацією, зловживанням або недбалим ставленням. Встановлення запасних частин інших виробників анулює цю гарантію. Гарантія не поширюється на зміну кольору пластикових елементів внаслідок застосування хімічних миючих засобів або впливу сонячних променів.

Ця гарантія також не поширюється на наступні випадки: Подряпини, вм'ятини, дефекти фарби, покриття, корозія або зміна кольору, спричинені впливом тепла або абразивних і хімічних чистячих засобів, а також відколи деталей з порцеляновим покриттям і будь-яких компонентів, використаних під час встановлення гриля.

Якщо протягом гарантійного терміну деталь погіршиться настільки, що стане непридатною до експлуатації (через іржу або прогорання), клієнту буде надана заміна.

Після першого року компанія NAPOLEON має право за цією гарантією (Президентська обмежена довічна гарантія, 15-річна обмежена гарантія, 10-річна обмежена гарантія, 3-річна обмежена гарантія) відмовитися від будь-яких гарантійних

Поручитель:
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Нідерланди

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

зобов'язань на власний розсуд, відшкодувавши первинному покупцеві оптову ціну відповідних дефектних гарантійних деталей.

Компанія NAPOLEON не несе відповідальності за будь-які витрати на встановлення, робочі години або інші витрати, пов'язані з перевстановленням гарантійної деталі. Витрати такого роду не покриваються цією гарантією.

Незважаючи на будь-які положення цієї гарантії (обмежена довічна гарантія президента, 15-річна обмежена гарантія, 10-річна обмежена гарантія, 3-річна обмежена гарантія), відповідальність компанії NAPOLEON за цією гарантією визначається вищезазначеними положеннями і не поширюється на будь-які випадкові, побічні або непрямі збитки в будь-якому випадку.

Ця гарантія визначає обов'язки та відповідальність компанії NAPOLEON щодо гриля NAPOLEON. Компанія NAPOLEON не бере на себе жодної додаткової відповідальності у зв'язку з продажем цього виробу, а також не уповноважує жодну третю сторону брати на себе будь-яку іншу відповідальність від її імені.

NAPOLEON не несе жодної відповідальності: Перегрів, гасіння полум'я під впливом факторів навколишнього середовища, таких як сильний вітер або недостатня вентиляція.

NAPOLEON не несе відповідальності за будь-які пошкодження гриля, спричинені погодними умовами, градом, грубим поводженням, агресивними хімічними речовинами або миючими засобами.

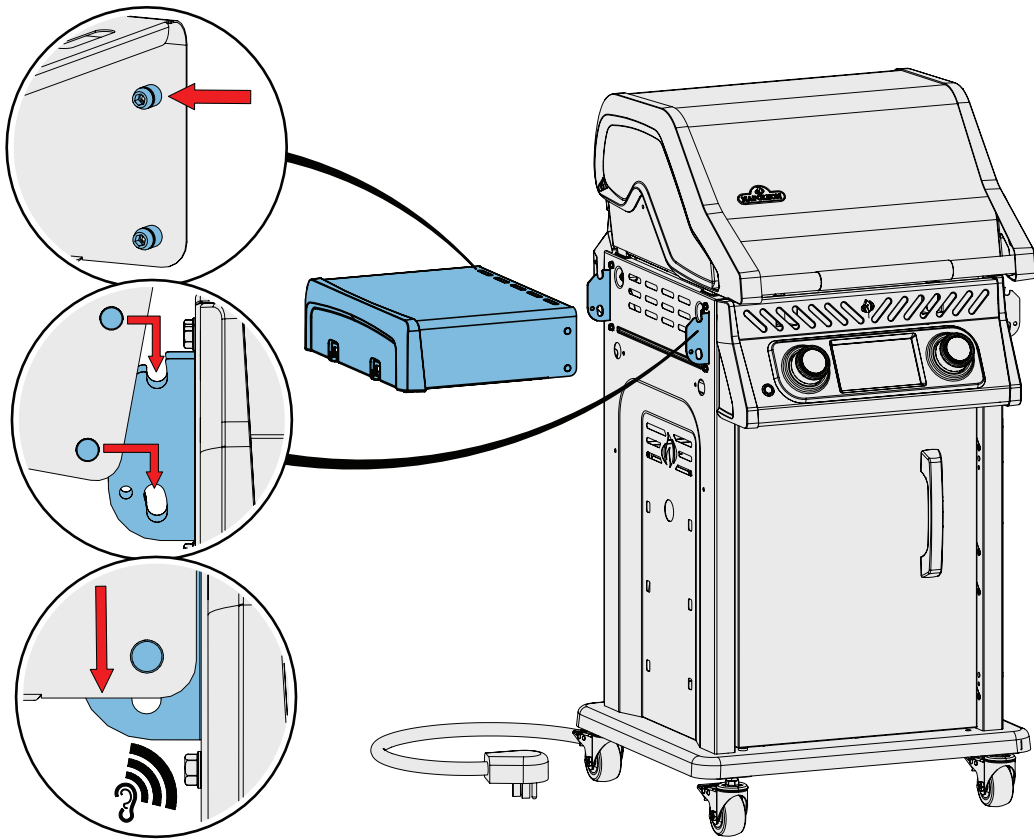
До гарантійних претензій необхідно додати документ, що підтверджує покупку, або його копію із зазначенням серійного номера та номера моделі.

NAPOLEON залишає за собою право на огляд виробу або будь-якої його частини одним із своїх представників до виконання будь-яких гарантійних зобов'язань.

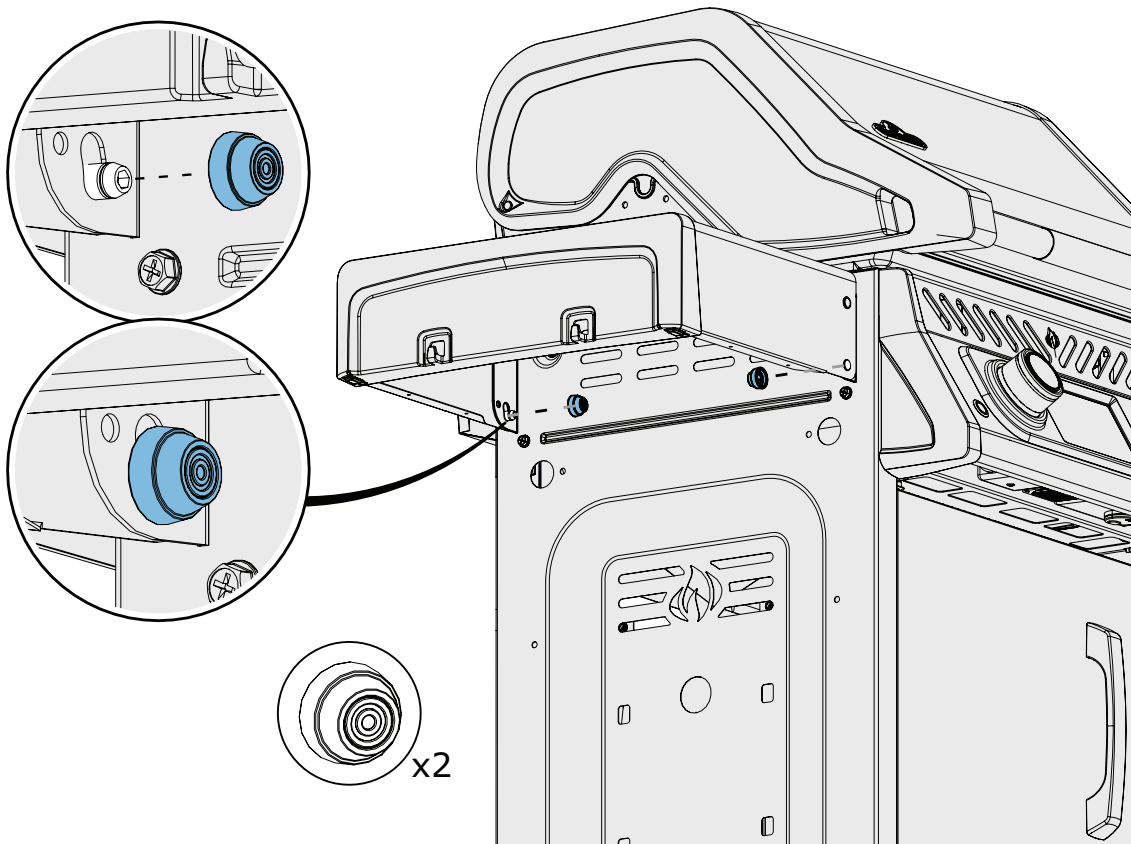
Компанія NAPOLEON не несе витрат на доставку, робочі години або експортні мита.

Assembly Guide

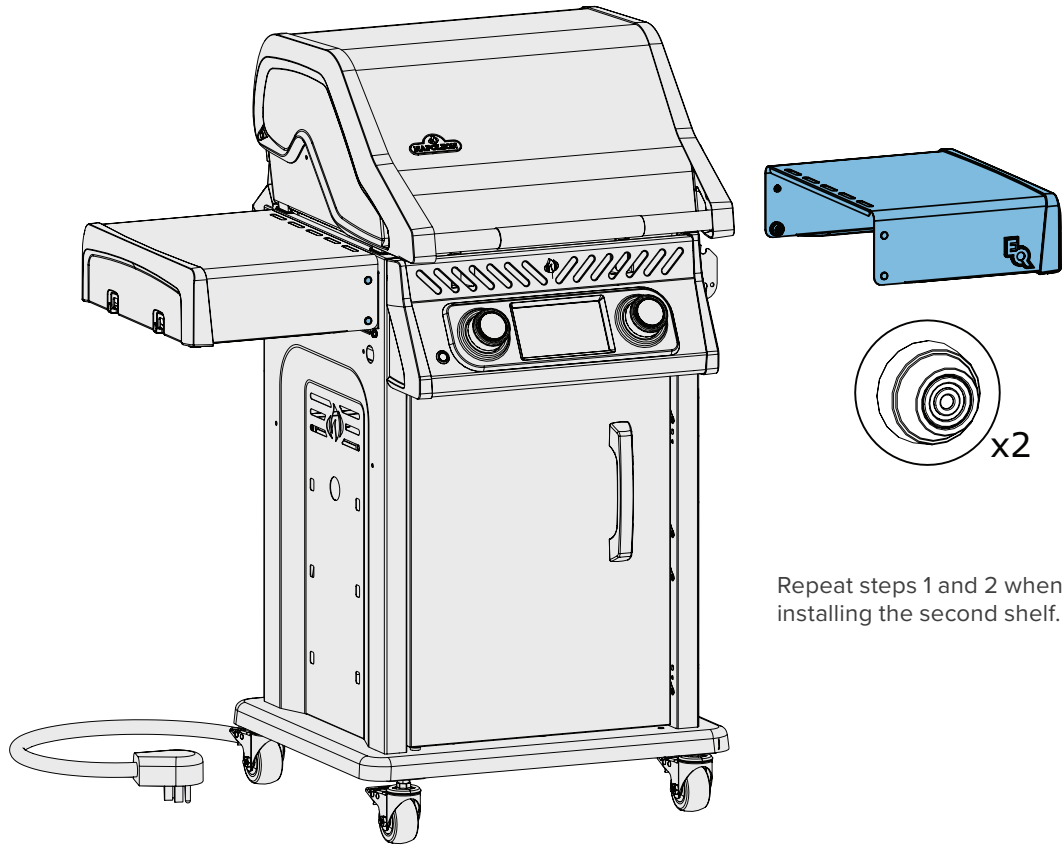
1



2

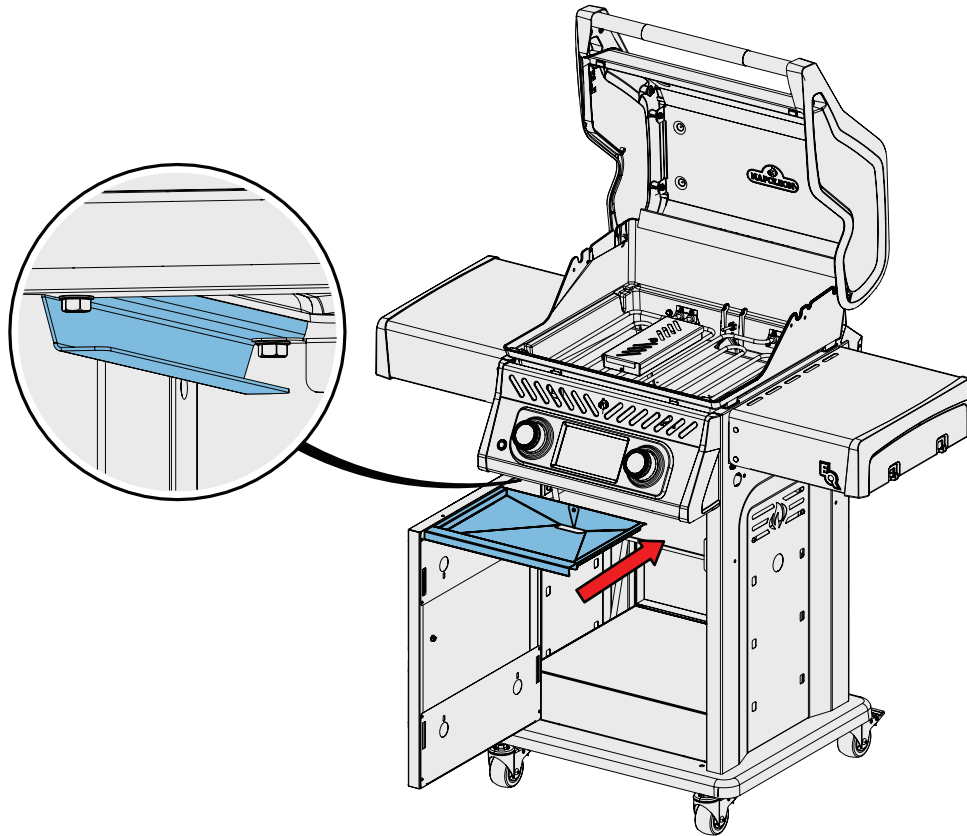


3

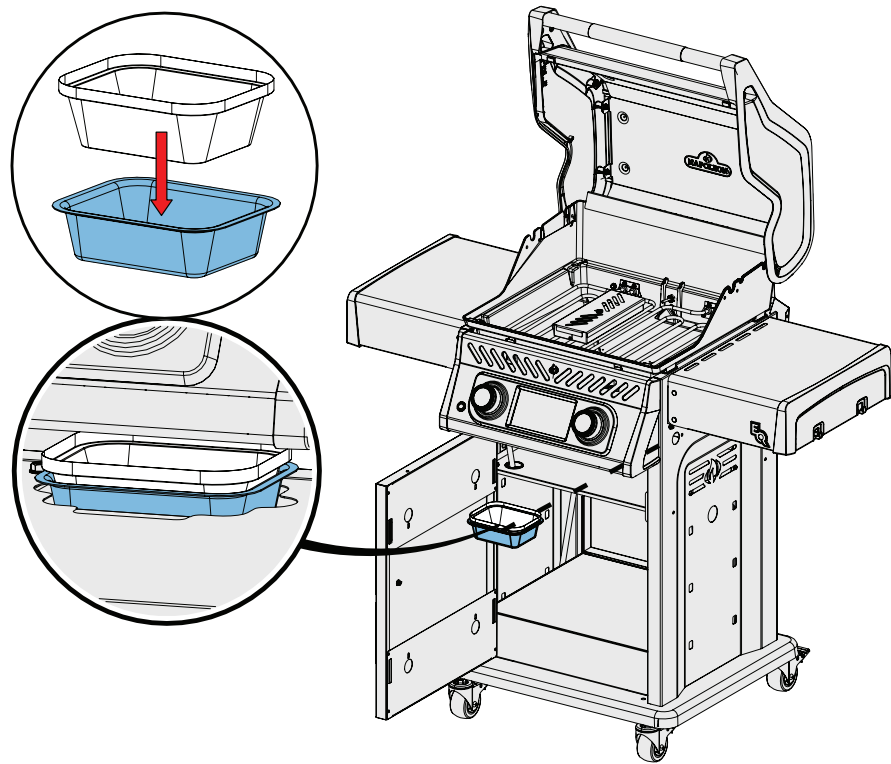


Repeat steps 1 and 2 when installing the second shelf.

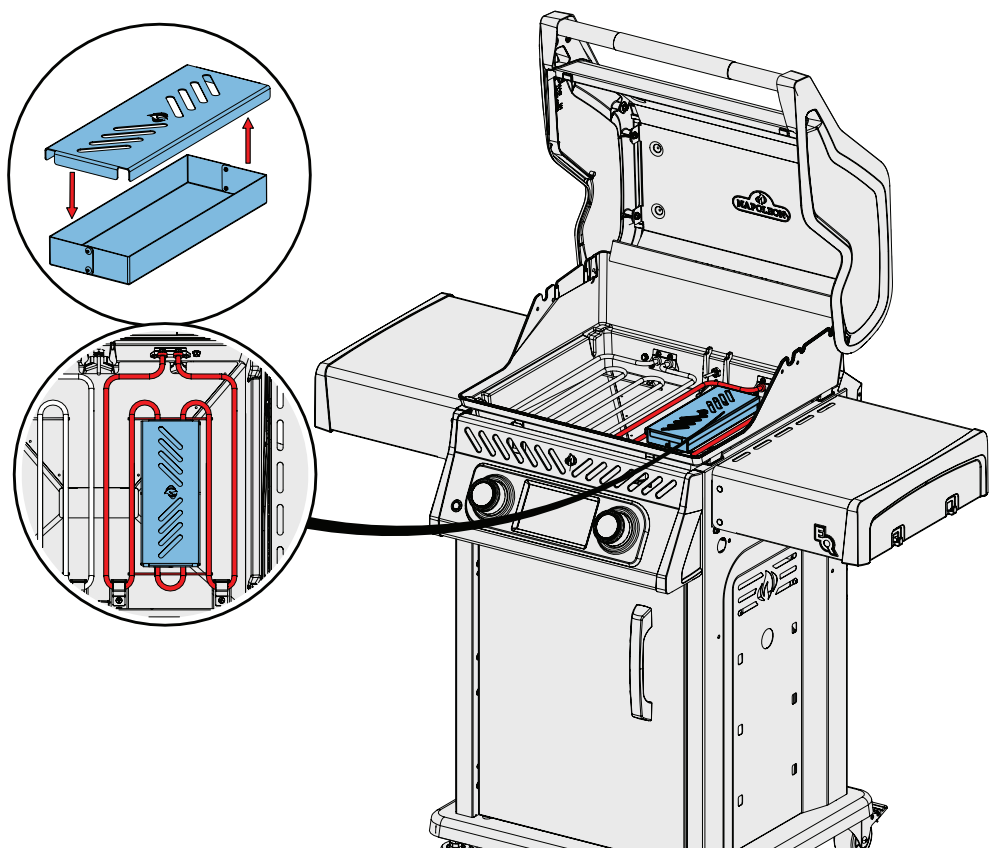
4



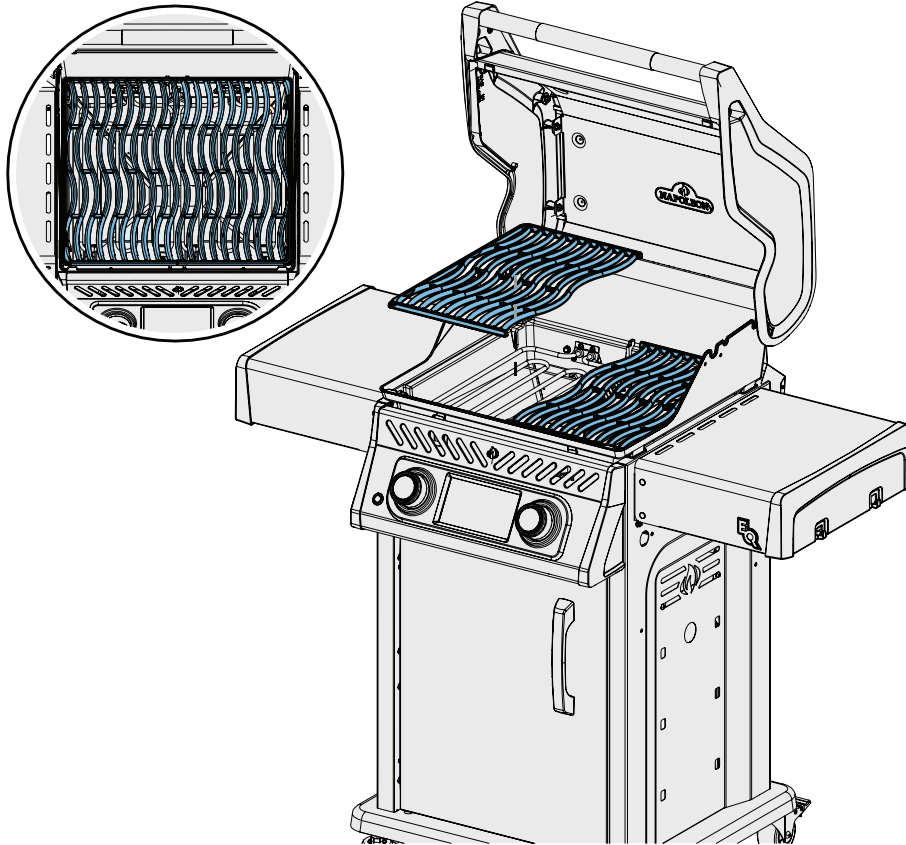
5



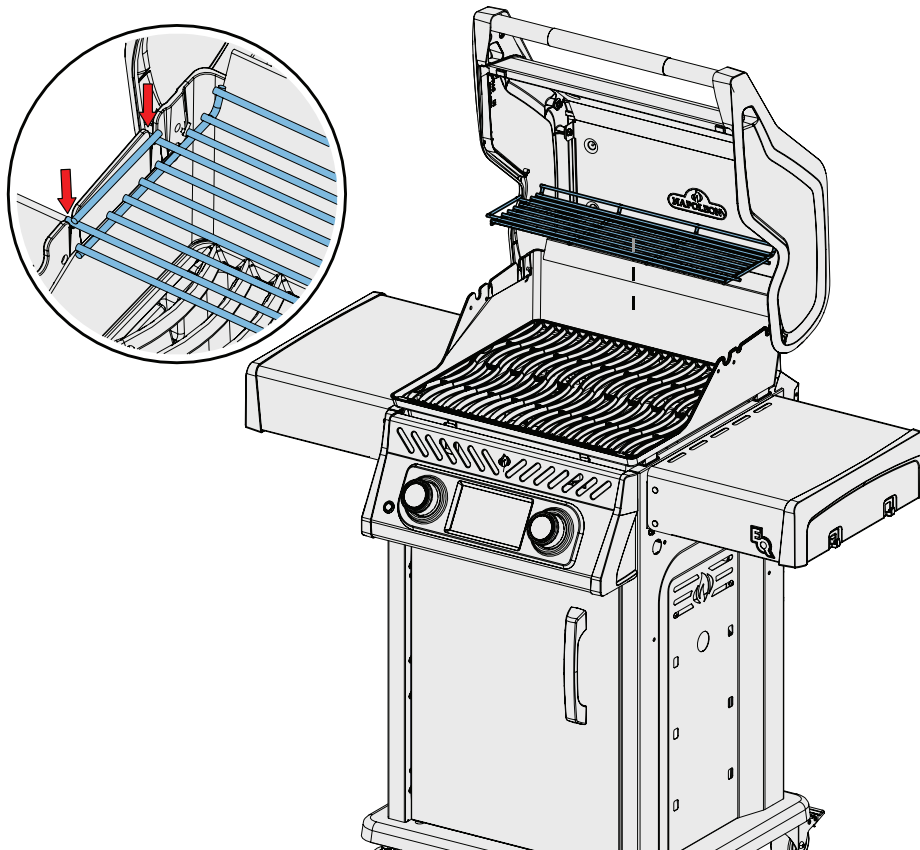
6



7

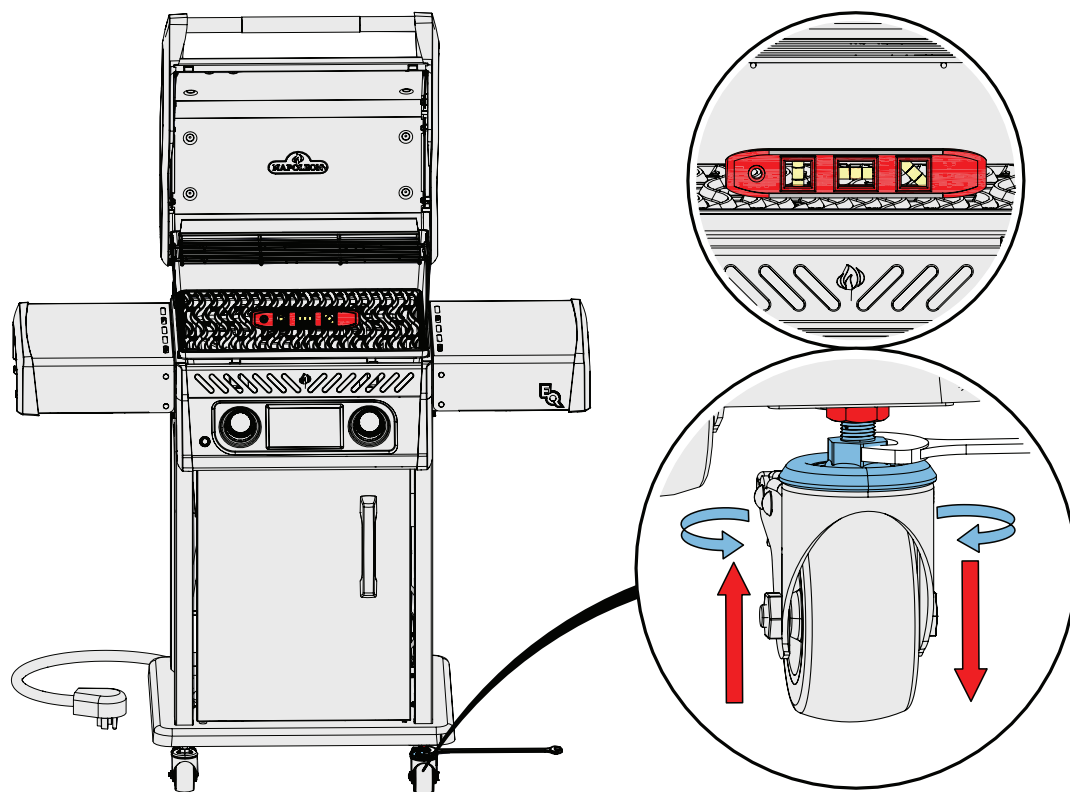


8

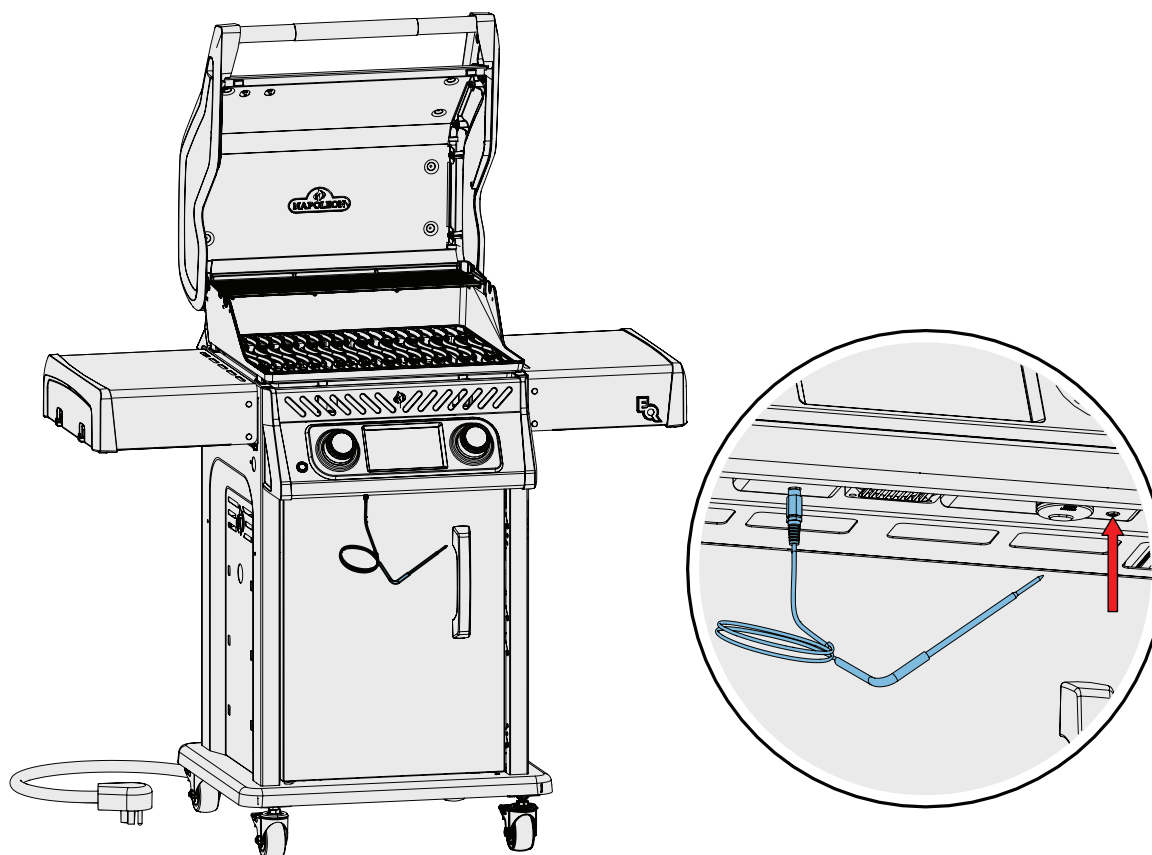




9



10

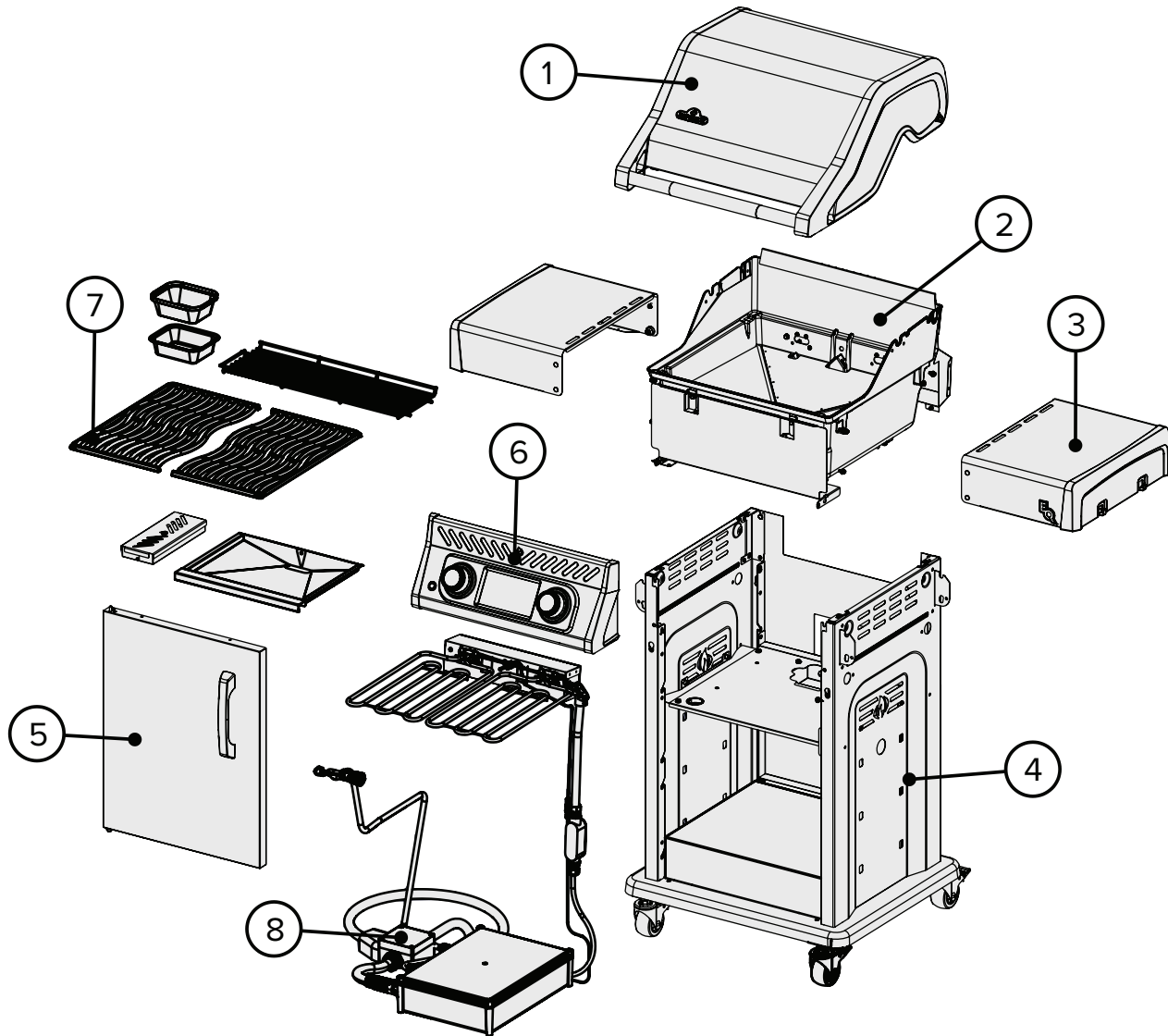


Grill Components

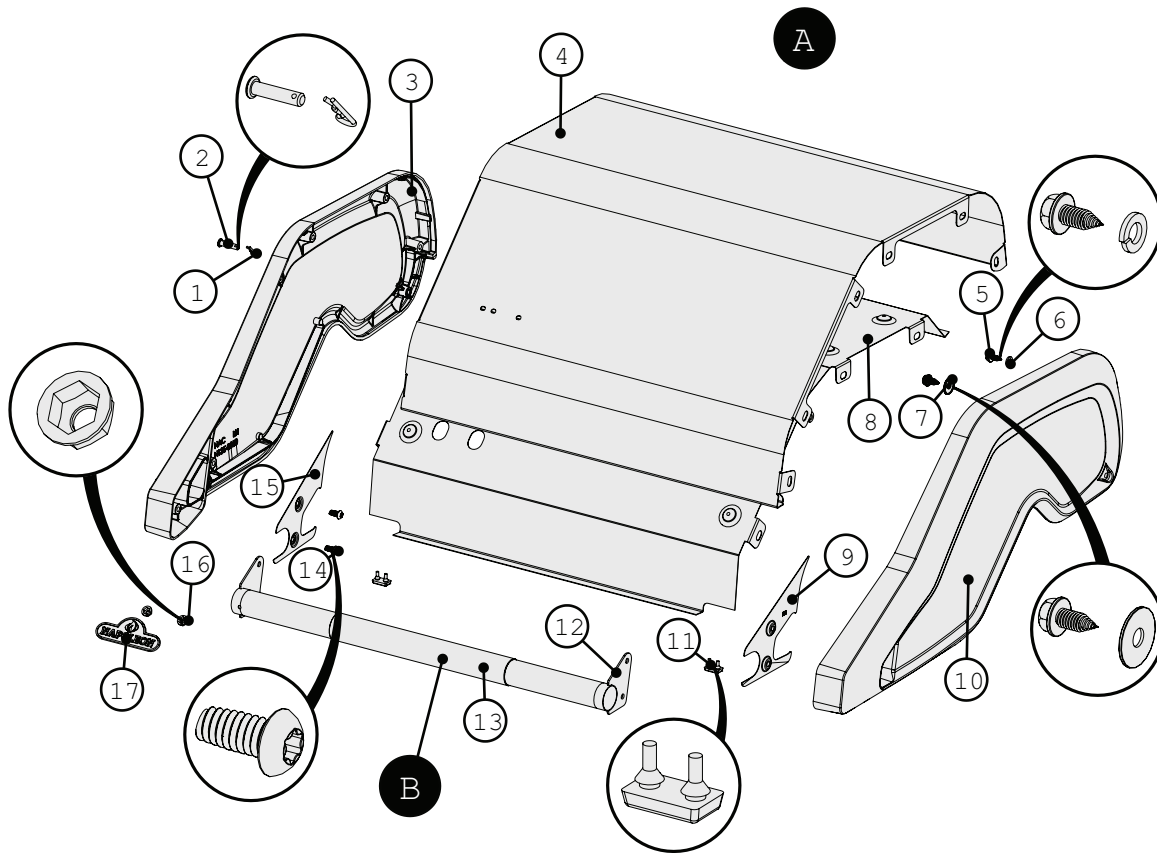
EXPLODED OVERVIEW

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

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

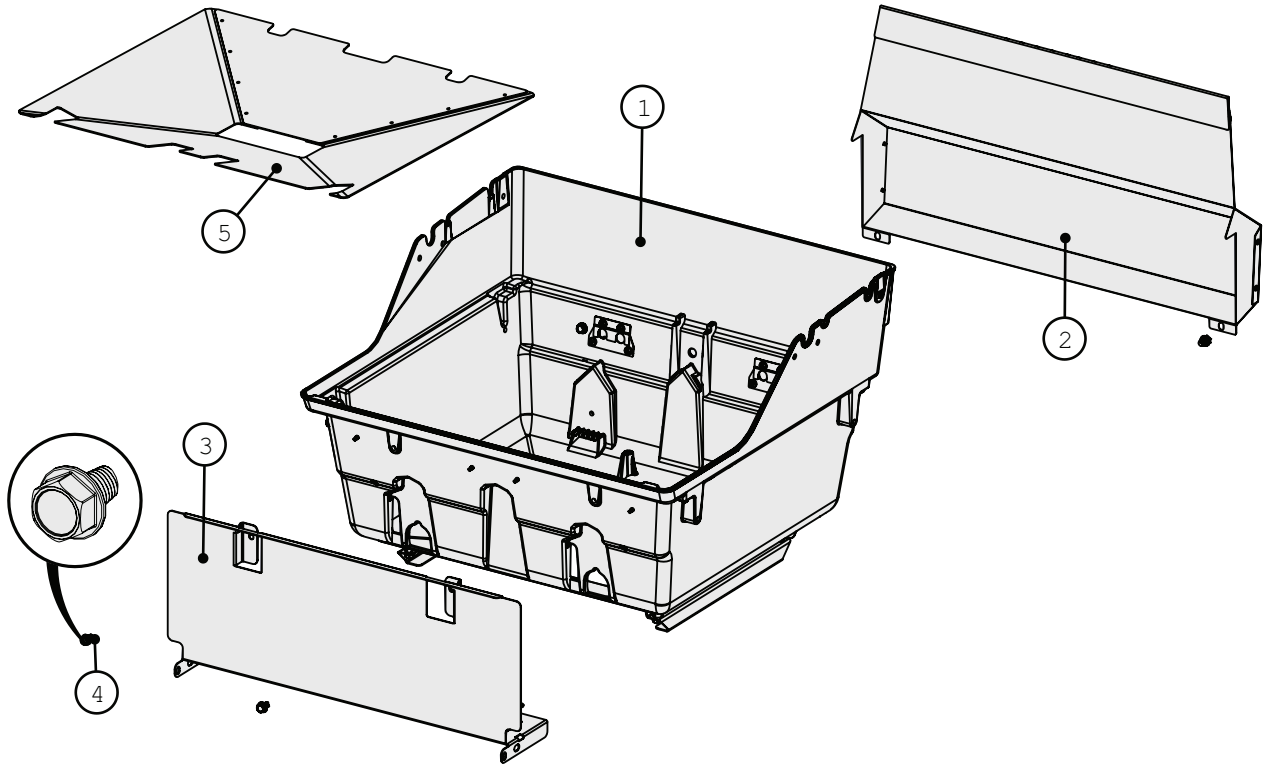


LID ASSEMBLY



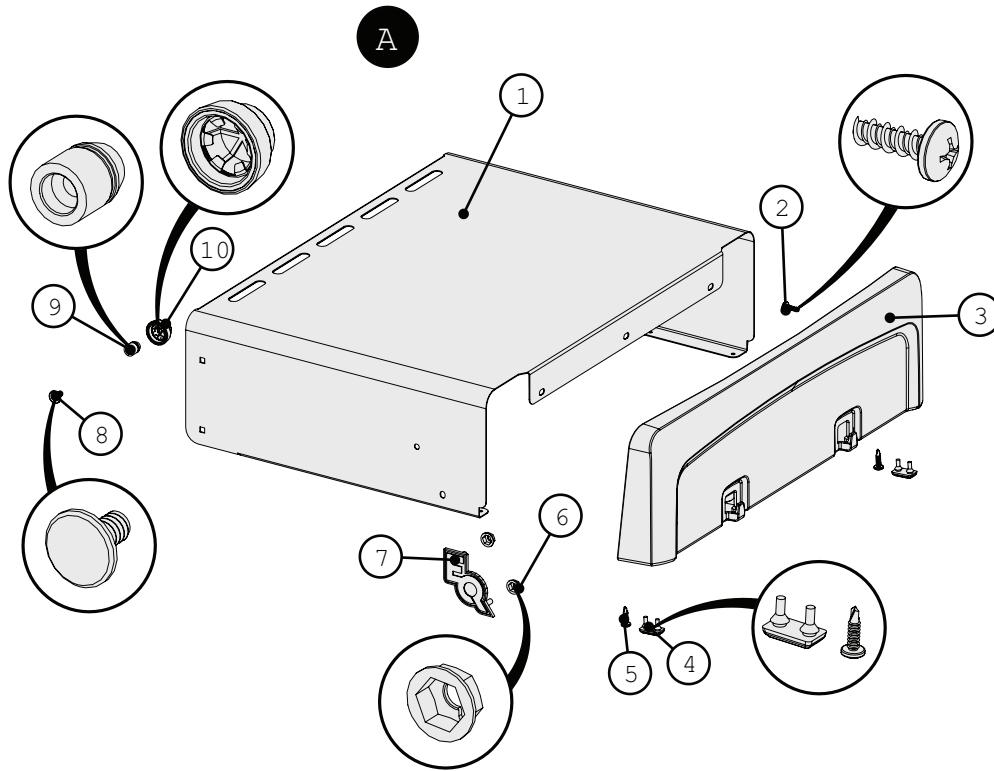
	Part #	Description
A	N010-1304	Assembly, Lid
1	N485-0021	Cotter Pin
2	N485-0026	Pin Clevis
3	N135-0050-BK1HT	Casting, Lid Left Side
4	N335-0149-BK2SG	Lid, Insert Matte Black
5	N570-0113	Screw, 1/4-20X9/16" Hex Hd
6	N735-0002	Lockwasher
7	N735-0032	Washer, Aluminium
8	N585-0178	Heat Shield, Lid
9	N080-0367-BK1HT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

BASE ASSEMBLY



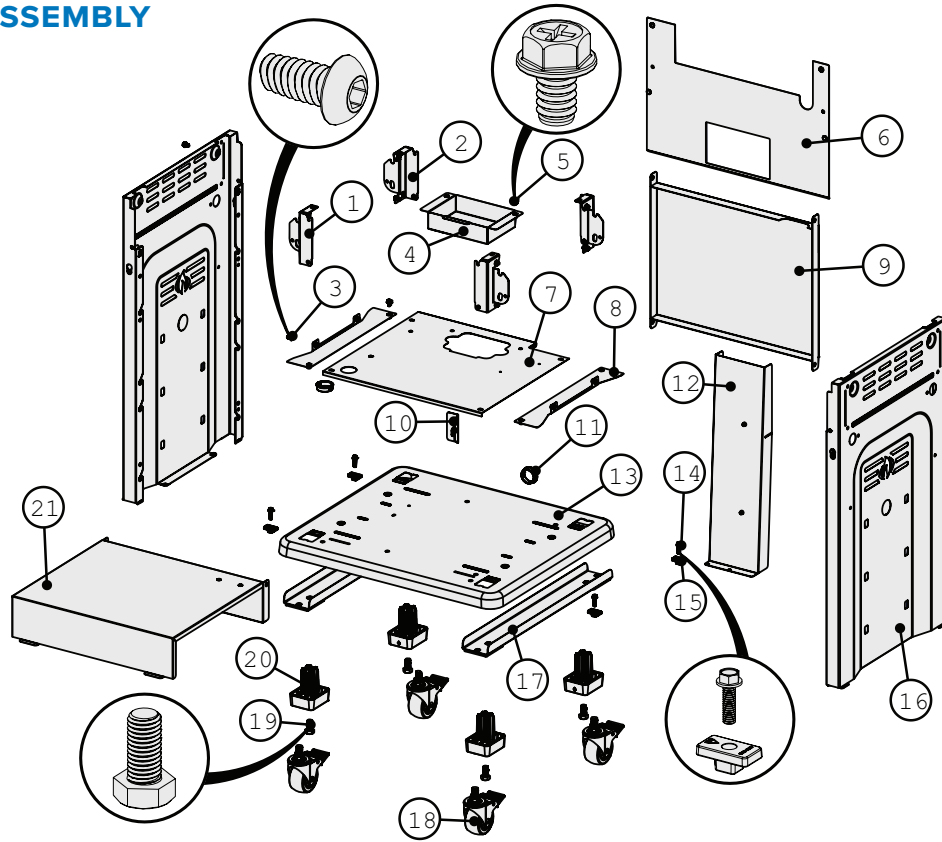
	Part #	Description
1	N135-0068 -BK1HT	Casting, Base
2	N215-10001534	Deflector, Wind
3	N585-0147	Shield, Heat Base
4	N570-0122	Screw, 1/4-20X10.5mm Thread Roll
5	N010-1641	Assembly, Liner

SIDE SHELF ASSEMBLY



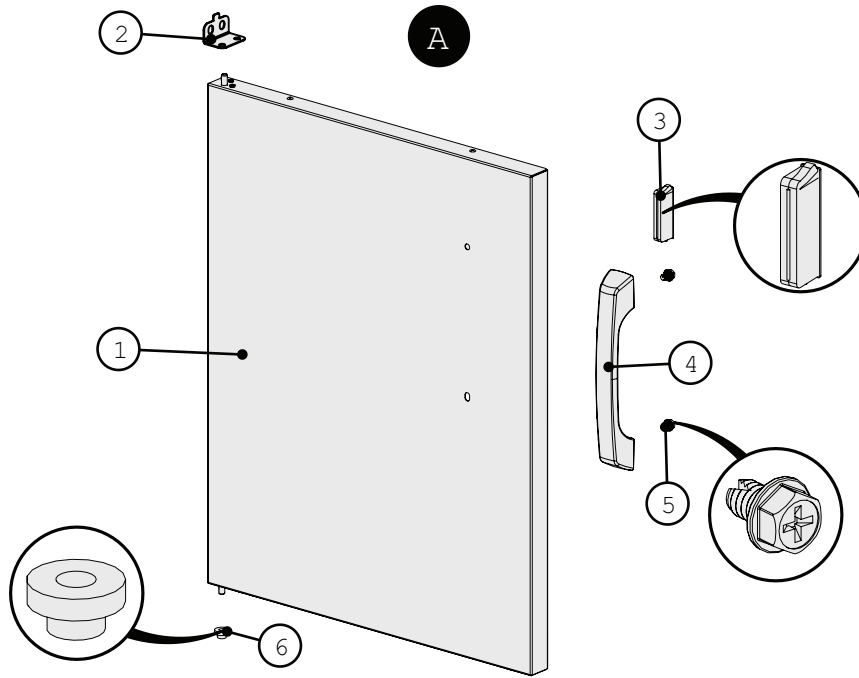
	Part #	Description
A	N010-1305	Assembly, Side Shelf
1	N590-0328-BK1TX	Shelf
2	N570-0076	Screw, #8x1/2" Hi/Lo Tap
3	N120-0030-BK0TX	Cap, End
4	N510-0013	Bumper, Rectangular
5	N570-0013	Screw #8 X 5/8" Pan Hd
6	N450-0044	Nut, Thread Cutting
7	N385-0386-BK	Logo, Eq
8	N570-0101-BK4FL	Screw, Advert 10-24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

CABINET ASSEMBLY



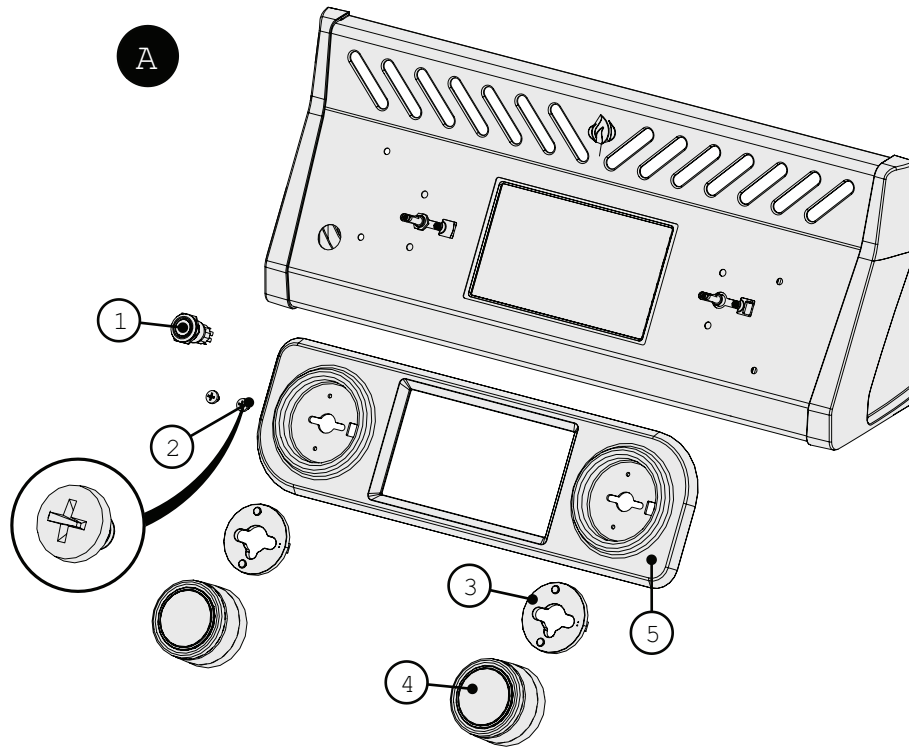
Part #	Description
1	N080-0364 Bracket, Folding Shelf A
2	N080-0365 Bracket, Folding Shelf B
3	N570-0126 Screw 1/4-20x1/2"
4	N200-0134-BK1SG Cover, Drip Tray
5	N570-0118 Screw, 1/4-20x3/8" Hex Hd
6	N200-0147-BK1TX Cover, Base Back
7	N475-0614-BK1TX Panel, Cart Panel Inside
8	N080-0513-BK1TX Bracket,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

DOOR ASSEMBLY



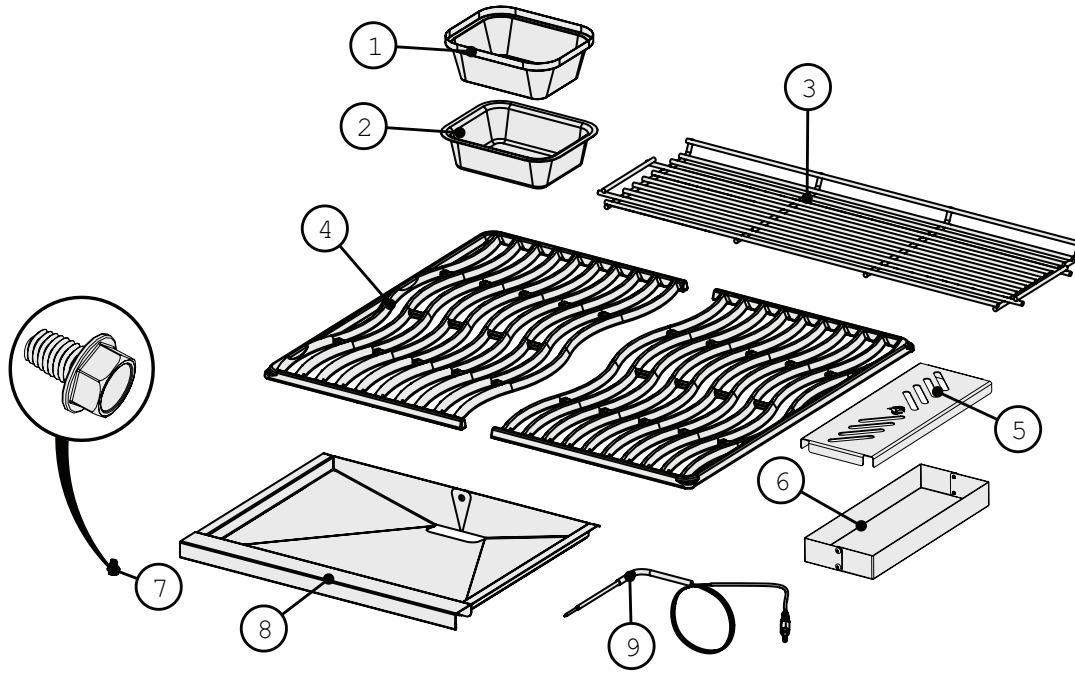
	Part #	Description
A	N010-0959-BK1TX	Assembly, Door
1	N370-1138-BX	Door
2	N080-0378-BK1SG	Bracket, Door Pivot
3	N430-0002	Catch, Magnetic
4	N325-0094-BK0TX	Handle, Door
5	N570-0118	Screw, 1/4-20x3/8 Hex Hd
6	N105-0011	Bushing, Door Pivot Rod

CONTROL PANEL ASSEMBLY



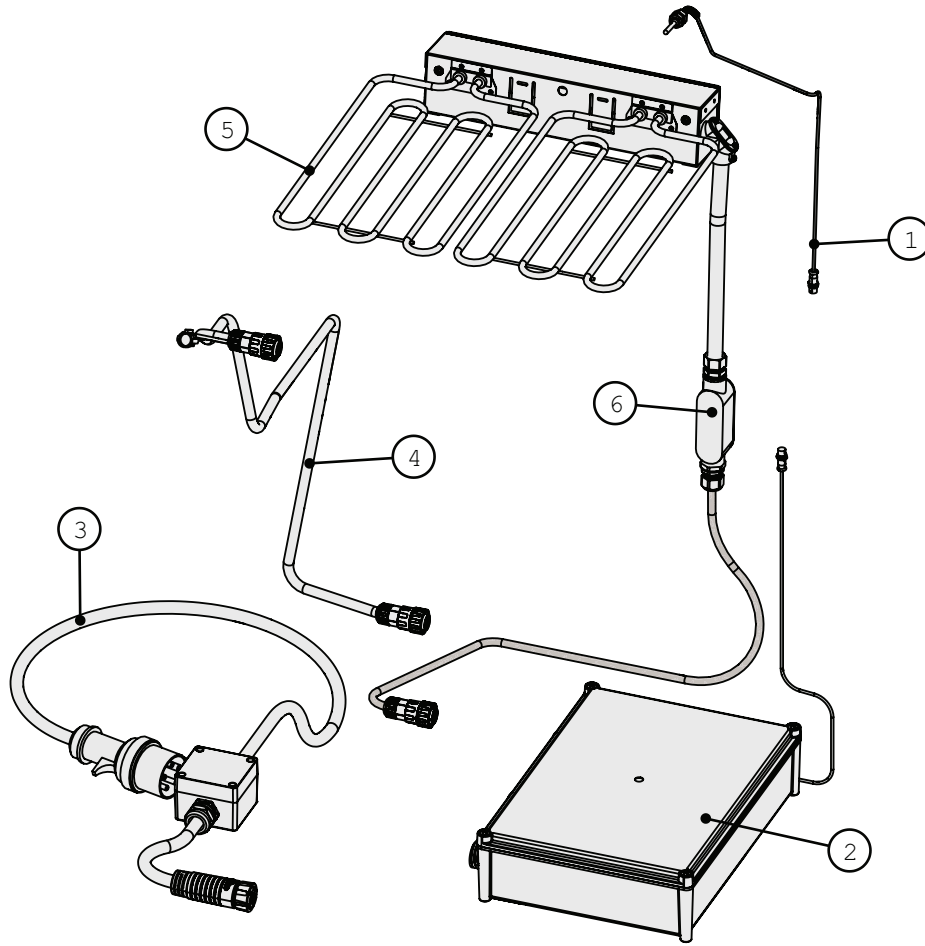
	Part #	Description
A	N010-1303	Assembly, Control Panel
1	N660-0007LY	Switch, Moment 4.5v
2	N570-0019	Screw, 10-24X1/4"
3	N010-1635	Assembly, Large Led Light
4	N380-0045-CL	Knob, Control
5	N051-0022-BK0TX	Bezel, Control Panel

ACCESSORIES



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

ELECTRICAL COMPONENTS



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



Handwriting practice area consisting of 20 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 | A-0 | 06.20.25



N415-0766E

Napoleon.com | ROUGE® EQ