



¡Bienvenido a Napoleon!

SEGURIDAD PRIMERO



¡ADVERTENCIA! Información General

Este aparato cumple con las normas técnicas y los requisitos de seguridad para dispositivos eléctricos. Toda la instalación del suministro eléctrico DEBE ser realizada por un electricista autorizado. El aparato debe ser instalado de acuerdo con los códigos locales. En ausencia de códigos locales, siga el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 en Canadá, o el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 en los Estados Unidos.



¡ADVERTENCIA! Precauciones Eléctricas

Esta unidad requiere un suministro eléctrico de 220V-240V // enchufe de 50 Amperios // clasificación para exteriores NEMA 14-50A. Riesgo de descarga eléctrica. Utilice únicamente un circuito protegido por un Interruptor de Fallo a Tierra (GFCI) con este aparato. El suministro eléctrico debe proporcionarse a través de un dispositivo de SIEMPRE asegúrese de que el enchufe eléctrico que se esté utilizando sea adecuado para las especificaciones del aparato. El aparato está clasificado para 5,58 kW. Utilice solo un enchufe dedicado a este aparato. corriente residual (RCD) con una corriente residual nominal que no exceda los 30 mA. El aparato debe estar conectado a un enchufe con contacto de puesta a tierra. Mantenga los cables de suministro eléctrico alejados del agua, otros líquidos o superficies calientes. No opere el aparato si el cable, el enchufe o cualquier otro componente crítico está dañado, o si el aparato presenta fallas. NO utilice un cable de extensión. Use únicamente un enchufe correctamente conectado a tierra.

¡ADVERTENCIA! Instalación y Montaje



Monte este aparato exactamente según las instrucciones de ensamblaje que se encuentran en este manual. Este aparato no está destinado a ser instalado en o sobre casas móviles, caravanas o barcos. No modifique este aparato bajo ninguna circunstancia.



¡ADVERTENCIA! Operación

Lea todo este Manual del Propietario antes de operar este aparato. NUNCA deje el aparato desatendido mientras está cocinando. NUNCA intente apagar un incendio de grasa con agua u otros líquidos. SIEMPRE tenga un extintor de incendios ABC accesible. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimientos, siempre que se les haya proporcionado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprendan los riesgos involucrados.



¡ADVERTENCIA! Almacenamiento y No Uso

Desconecte el aparato del enchufe cuando no esté en uso. Mantenga el enchufe y el cable secos. No deje el aparato ENCENDIDO durante períodos en los que no se utilice. Guarde el aparato en interiores cuando no esté en uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.



¡ADVERTENCIA! Proposición 65 de California

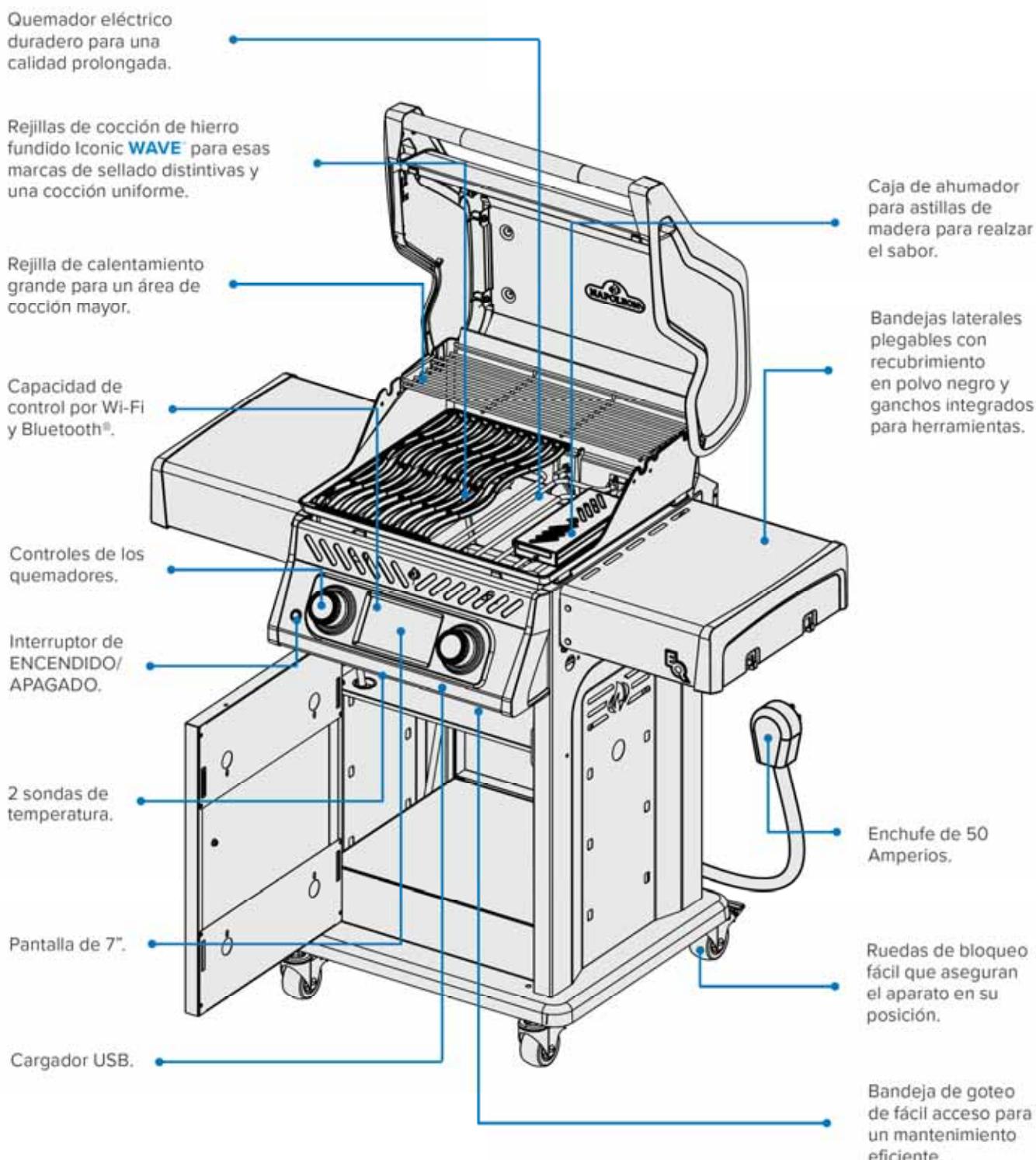
Este producto puede exponerle a químicos, incluyendo hollín, que el Estado de California reconoce como causantes de cáncer, y químicos, incluyendo monóxido de carbono, que el Estado de California reconoce como causantes de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

Bienvenido

CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleon!	51
Seguridad Primero	
Características del Sistema	52
Empezando	53
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	
Operación	54
Encender su aparato	
¿Es la primera vez? Realice un quemado inicial	
Instrucciones para asar	
Página de inicio	
Modos de operación	
Ajustes del aparato	
Aplicación Napoleon Home	
Cómo usar el Rotisserie	
Lista de Verificación de la Experiencia de Parrillada	
Cómo sazonar las rejillas de cocción de hierro fundido	
Guía de Parrilla	64
Instrucciones de limpieza	65
Instrucciones de mantenimiento	67
Acero inoxidable en entornos adversos	
Solución de problemas	68
Cumplimiento	70
Diagrama eléctrico	71
Garantía	72
Guía de ensamblaje	73
Piezas de repuesto	78

Características del Sistema



Los aparatos ilustrados en este Manual del Propietario pueden diferir del modelo que usted adquirió. Modelo presentado: REQ365



Empezando

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



¡PELIGRO / ADVERTENCIA! Advierte sobre un peligro que podría resultar en un incendio, explosión, muerte o lesión física grave.



¡ADVERTENCIA / PRECAUCIÓN! Advierte sobre un peligro que podría resultar en lesiones físicas menores o daños a la propiedad.



Use guantes de protección.



Use gafas de seguridad.



¡PRECAUCIÓN! Superficie caliente. Las superficies marcadas con este símbolo están muy calientes.



Información importante.



¡PELIGRO / ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica que podría resultar en un incendio, explosión, muerte o lesión física grave.



¡PELIGRO! Apague inmediatamente el suministro de energía y desconéctelo.

Empezando

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No opere el aparato si el enchufe está dañado.
- El cable de alimentación debe ser examinado regularmente en busca de signos de daño, y el aparato no debe usarse si el cable está dañado.
- Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un distribuidor autorizado de Napoleon, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- No opere el aparato bajo la lluvia ni mientras esté de pie en agua.
- No utilice el aparato a menos de 3 m (10 pies) de una piscina, estanque u otro cuerpo de agua.
- No utilice el aparato como calefactor.
- El área que rodea el aparato debe mantenerse libre de líquidos inflamables y otros materiales combustibles como trapeadores, trapos, escobas y papel; así como de disolventes, líquidos de limpieza y gasolina.
- La bandeja de grasa debe estar en su lugar en todo momento mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Para evitar lesiones, utilice únicamente los accesorios recomendados específicamente por Napoleon.
- No ajuste las rejillas de cocción cuando el aparato esté en funcionamiento o caliente.
- Permita que el aparato y cualquier grasa o restos de comida acumulados se enfrién antes de mover, limpiar, mantener o almacenar la parrilla.

- No utilice el aparato en áreas de alto tránsito. El cable debe estar dispuesto de manera que no pueda ser tirado por los niños ni presentar un riesgo de tropiezo.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico alejados de las superficies calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- Apague los controles antes de desconectar el enchufe del tomacorriente.
- No permita que el agua fría (por ejemplo, lluvia, aspersores, manguera, lavadora a presión) entre en contacto con la parrilla caliente.
- Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción con utensilios de cocina.
- Siempre mantenga una distancia adecuada de los materiales combustibles: 26" (660 mm) en la parte trasera de la unidad y 10" (254 mm) en los laterales.
- Se recomienda una distancia adicional de 24" (610 mm) cerca de revestimientos de vinilo o paneles de vidrio.
- No use el aparato para fines distintos a los previstos. No se debe usar combustible, como briquetas de carbón, con esta parrilla.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores o las partes marcadas con el símbolo de superficie caliente.

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

¡PELIGRO! Siga todas las especificaciones e instrucciones exactamente para prevenir incendios, daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

¡PELIGRO! Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.



Operación

ENCENDER SU APARATO

¿Es la primera vez? Realice un quemado inicial

Haga funcionar el aparato a alta temperatura durante 30 minutos con la tapa cerrada. Es normal que el aparato emita un ligero olor la primera vez que se utiliza.

Esto es causado por el quemado inicial de las pinturas y lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a ocurrir.

Operación del aparato

1. Enchufe el aparato en la toma de corriente. (Fig. 1)
2. Abra la tapa del aparato.
3. Presione el interruptor de **ENCENDIDO/APAGADO**. (Fig. 2)
4. Desde la página de **Inicio**, seleccione el modo utilizando la pantalla táctil o el mando derecho. Consulte las **Funciones del mando**.
5. Utilice los mandos o la pantalla, según los modos, para ajustar los niveles de temperatura de los quemadores. (Fig. 3)

NOTA: Todos los modos deben iniciarse en el aparato.

Característica del aparato: Temporizador de apagado automático

Para mantener la tranquilidad y ahorrar energía, el aparato está equipado con un temporizador de apagado automático. En el modo **Cocinar**, el aparato se apagará después de 2 a 21 horas de inactividad; el último ajuste de calor seleccionado determinará el tiempo que transcurre antes de que el aparato se apague.

RESUMEN DE CALOR - MODO COCINAR (MANDO IZQUIERDO Y DERECHO)	TIEMPO DE APAGADO (HORAS)
1 (BAJO)	21
2	20
3	19
4	18
5	17
6	16
7	15
8	14
9	13
10	12
11 (MEDIO)	11
12	10
13	9
14	8
15	7
16	6
17	5
18	4
19	3
20 (ALTO)	2

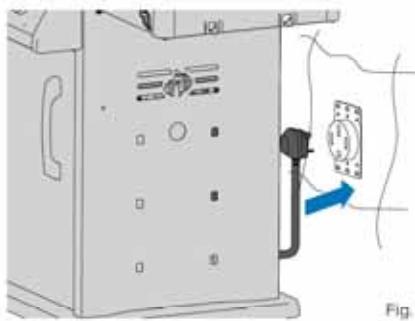
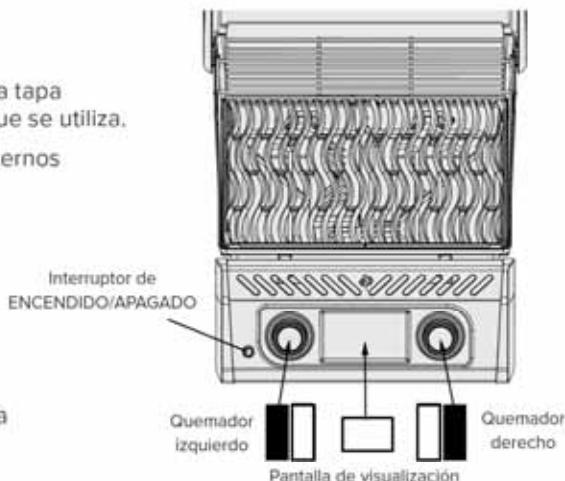


Fig. 1

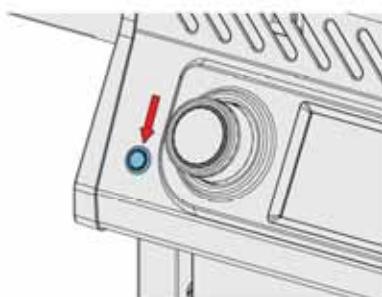


Fig. 2



Fig. 3

¡PELIGRO! Use el aparato sobre una superficie nivelada y estable.

¡PELIGRO! No toque las superficies calientes. Use las asas o los mandos.

¡PELIGRO! No ajuste las rejillas de cocción mientras el aparato esté caliente o en funcionamiento.





INSTRUCCIONES PARA ASAR

Uso del quemador eléctrico izquierdo y derecho

- Precaliente el aparato durante unos 20 minutos antes de cocinar. Haga funcionar ambos quemadores eléctricos a alta temperatura con la tapa cerrada hasta alcanzar al menos 500°F (260°C).
- Las rejillas de cocción se pueden engrasar antes de precalentar para reducir el pegado al asar carnes magras como pechuga de pollo o cerdo.
- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar llamaradas, o reduzca la temperatura del aparato.
- Los alimentos que se cocinan por poco tiempo, como pescado y verduras, se pueden asar con la tapa abierta.
- Asar con la tapa cerrada asegura temperaturas más altas y consistentes que cocinan la carne de manera más uniforme y puede reducir los tiempos de cocción.
- Los alimentos que tardan más de 30 minutos, como los asados, se pueden cocinar indirectamente con el quemador eléctrico. Consulte **Asado indirecto**.

Asado directo

Este método se usa a menudo para dorar, o para alimentos cocidos por poco tiempo, como hamburguesas, filetes, pollo o verduras.

Coloque los alimentos sobre las rejillas de cocción directamente sobre el calor. (Fig. 1)

Dore la carne primero para atrapar los jugos y el sabor.

Baje la temperatura de la parrilla para terminar de cocinar según su preferencia.

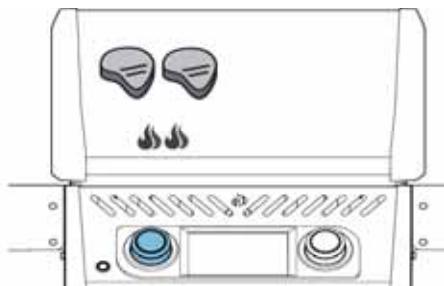


Fig. 1

Asado indirecto

Este método utiliza temperaturas más bajas y circula el calor alrededor de los alimentos, cocinándolos lentamente y de manera uniforme. Utilice este método para cocinar cortes de carne más grandes o alimentos propensos a llamaradas, como asados, pollo o pavo.

Coloque los alimentos en el quemador que está APAGADO; el calor del quemador opuesto encendido cocinará los alimentos. (Fig. 2)

Desde la página de inicio, seleccione el modo **Cocinar**. Ajuste el nivel deseado.

Asar a una temperatura más baja y con un tiempo de cocción más lento resulta en carnes más tiernas.

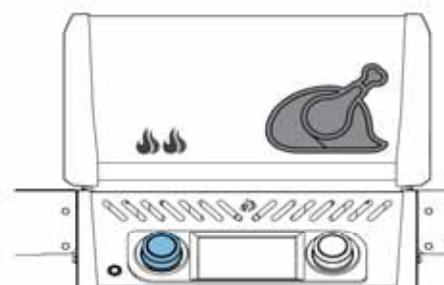


Fig. 2

Sondas de temperatura

El aparato está equipado con dos sondas de temperatura que deben conectarse a la parte inferior del panel de control. Consulte la **Guía de Montaje**.

Antes de cocinar, inserte las puntas de las sondas en la parte más gruesa de la carne, evitando huesos y grasa para obtener la temperatura interna del alimento. (Fig. 3)

Guarde en el interior cuando no esté en uso. Use únicamente las sondas de temperatura recomendadas para este aparato.

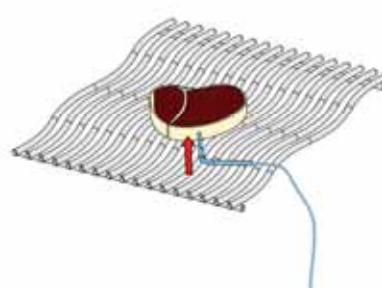


Fig. 3

¡PELIGRO! No se deben utilizar carbón u otros combustibles similares con este aparato.

¡PELIGRO! No deje los alimentos desatendidos en ningún quemador eléctrico en funcionamiento.

¡PELIGRO! No use este aparato bajo toldos extendidos. No seguir estas instrucciones podría resultar en un incendio o lesiones personales.



Temperatura de sobrecocción

El aparato detecta temperaturas excesivas fuera del rango típico o recomendado para evitar la sobrecocción.

Si la temperatura del aparato supera los 850°F (455°C), la pantalla mostrará una notificación de advertencia al usuario. (Fig. 4)

Una vez iniciada, el operador tendrá 10 segundos para aceptar la declaración de advertencia o el aparato se apagará por completo, mostrando una notificación de que la unidad se apagó y debe reiniciarse para reanudar el funcionamiento si se desea.

NOTA: El aparato se apagará si la temperatura supera los 900°F (485°C).

Página de inicio

La **página de inicio** muestra una visión general de todos los modos, funciones y ajustes disponibles para el operador. (Fig. 5)

Al girar el mando derecho, el usuario podrá verificar el menú seleccionado mediante texto resaltado en azul.

Para activar el modo, función o ajuste seleccionado, el usuario debe presionar el mando derecho.

NOTA: Para cambiar entre modos, debe volver a la **página de inicio** y seleccionar el modo deseado; esto cancelará el modo actual.

Warning

Overcook Grill temperature reached.
Please lower the temperature

or
your Grill will turn off

Dismiss

Fig.4



Fig.5

Funciones del mando

	MANDO IZQUIERDO		MANDO DERECHO	
	GIRE	PRESIONE	GIRE	PRESIONE
PÁGINA DE INICIO			Resalta el botón/modo en azul para seleccionar.	Selecciona/activa el botón/modo resaltado.
COCINAR	Ajusta el quemador eléctrico de 0 (Quemador APAGADO) a 10 (ALTO).	Navega de regreso a la página de inicio.	Ajusta el quemador eléctrico derecho de 0 (Quemador APAGADO) a 10 (ALTO).	Detener.
HORNO	-	Navega de regreso a la página de inicio.	Ajusta la temperatura.	Iniciar/detener.
AHUMADOR	Seleccione la temperatura de 200°F a 280°F (95°C a 140°C).	Navega de regreso a la página de inicio.	Ajusta el nivel de humo de APAGADO a BAJO a ALTO.	Iniciar/detener.
TEMPORIZADOR	Seleccione las horas de 0 a 9.	Cancela el modo Temporizador y regresa a la página de inicio.	Seleccione los minutos de 0 a 59.	Starts and returns to Home page.
LIMPIAR	-	Navega de regreso a la página de inicio.	Ajusta la duración del tiempo.	Iniciar/detener.
AJUSTES	-	Navega de regreso a la página de inicio.	Navega a través de las opciones y resalta la opción seleccionada.	Selecciona la opción resaltada.
REPOSO	-	Regresa al modo activado previamente.	-	Cancela y navega a la página de inicio.

¡PELIGRO! Nunca caliente ningún recipiente de vidrio o metal de comida cerrado en el aparato. La presión acumulada puede hacer que el recipiente estalle, lo que puede causar lesiones personales y/o daños al aparato.

¡PELIGRO! Limpie regularmente la grasa de todo el aparato, incluyendo la bandeja de grasa y el interior de cocción, para evitar acumulaciones y incendios de grasa.





MODOS DE OPERACIÓN

! ¡IMPORTANTE! No es posible cambiar entre modos o iniciar modos desde la aplicación.

Modo cocinar

Al comenzar en el modo **Cocinar**, la posición inicial del mando en la pantalla de visualización se establecerá en 0. La temperatura se puede ajustar mediante la pantalla de visualización o los mandos: gire los mandos derecho e izquierdo de 0 (Quemador APAGADO) a 10 (temperatura ALTA). Cuando se seleccione otro modo, la posición del mando volverá a 0. (Fig 1)

Para evitar la sobrecocción, el aparato se apagará automáticamente después de un tiempo específico de inactividad y si ambos mandos están encendidos. Consulte la tabla del **Temporizador de Apagado Automático**.

NOTA: Presionar el mando derecho no cancelará el modo. El modo solo cambiará si se selecciona otro modo.

Modo horno

Para ampliar su versatilidad en la cocina, utilice el modo **Horno** para operar el aparato exterior como un horno de cocina tradicional.

El rango de temperatura mientras se opera en el modo **Horno** es de 210°F a 500°F (100°C a 250°C). La temperatura se puede ajustar en incrementos de 10°F (5°C) usando el mando derecho. (Fig 2)

Para evitar la sobrecocción, el aparato se apagará automáticamente después de 5 horas de inactividad (sin cambios en los ajustes).

Modo limpiar

El modo **Limpiar** es un excelente método para usar al limpiar las rejillas de cocción.

Para satisfacer las necesidades de limpieza y cocción, tendrá la opción de seleccionar un intervalo de tiempo entre 10 y 30 minutos. Se recomienda seleccionar 30 minutos al utilizar el modo Limpiar por primera vez.

Durante esta operación, el aparato alcanzará la potencia máxima de entrada durante el tiempo seleccionado. Consulte las **Instrucciones de limpieza**.

Modo ahumador

¡PELIGRO! El aparato está caliente durante el uso. Retire las rejillas usando guantes resistentes al calor o cuando el aparato se haya enfriado completamente.

Retire la rejilla de cocción y coloque la caja de ahumador directamente sobre el quemador eléctrico derecho. Coloque una pequeña cantidad de astillas de madera en la parte sólida de la bandeja de ahumador, cierre la tapa de la caja de ahumador y vuelva a colocar la rejilla de cocción. (Fig 3)



Fig. 1



Fig. 2

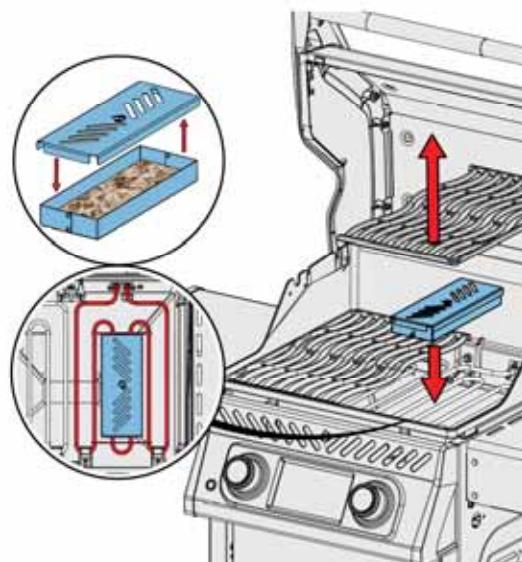


Fig. 3

¡PELIGRO! NUNCA intente abrir el Terminal de Alta Tensión. Hacerlo anulará la garantía del aparato.

¡PRECAUCIÓN! Riesgo de descarga eléctrica. Mantenga el cable de suministro eléctrico seco y fuera del suelo. Para asegurar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo solo a tomas de corriente correctamente conectadas a tierra. El servicio debe ser realizado únicamente por un profesional con el aparato desconectado del circuito de suministro.



Seleccione el nivel de humo deseado: BAJO - ALTO. (Fig 4)
 Los diferentes tipos de madera (por ejemplo, manzano, nogal, nogal americano) producen diferentes sabores y vienen en múltiples variaciones: trozos, astillas, polvo o pellets.

Un ligero humo es suficiente para darle un buen sabor ahumado a sus alimentos, así que tenga en cuenta la cantidad de madera utilizada.

! IMPORTANTE! Demasiado humo puede dejar un depósito sucio y de sabor desagradable en los alimentos.

Cuando se selecciona el modo Ahumador (BAJO o ALTO), ambos quemadores se encenderán a plena potencia durante 6 minutos para encender la fuente de humo.

El quemador eléctrico izquierdo se utiliza para ajustar la temperatura del aparato de 200°F a 280°F (95°C a 140°C). (Fig. 4)

El quemador eléctrico derecho se utiliza para mantener los niveles de humo; se pueden usar tanto astillas de madera como pellets.

Para evitar la sobrecocción, el aparato se apagará automáticamente después de 10 horas de inactividad (sin cambios en los ajustes).

NOTA: La temperatura se ajusta en incrementos de 10°F (5°C), la temperatura predeterminada es 200°F (95°C).

Temporizador (Cronómetro)

Esta función NO está vinculada a los modos **Cocinar**, **Horno** o **Ahumador**, y no se restablecerá ni cancelará si se selecciona otro modo. El temporizador se puede ajustar en cualquier momento mientras se usa el aparato para satisfacer las necesidades de cocción. (Fig. 5)

Esta función solo será visible si el temporizador está activado y enviará una notificación una vez que se complete.

NOTA: El tiempo máximo que se puede configurar es de 10 horas. (Mando Izquierdo: 9 h + Mando derecho: 59 min.)

Alarma

Esta función emitirá un sonido de alarma, notificando al usuario cuando una función se haya completado. La alarma del aparato sonará cuando se alcance la temperatura establecida, el temporizador configurado o la sonda de temperatura eléctrica.

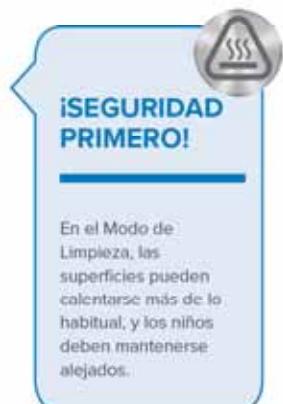
El aparato también producirá un sonido de alarma si alcanza temperaturas excesivas.



Fig. 4



Fig. 5



¡PELIGRO! Utilice solo madera sin tratar o madera comprada en un distribuidor autorizado de Napoleon.

¡PELIGRO! La salsa barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y causar una rápida deterioración de los componentes de la parrilla, a menos que se limpien regularmente.

¡PELIGRO! Evite el contacto no protegido con superficies calientes.





AJUSTES DEL APARATO

Página de ajustes



Cuando se selecciona **Ajustes**, el usuario puede personalizar lo siguiente:

- Idioma**

El usuario puede seleccionar entre los 4 idiomas disponibles: inglés, francés, español y alemán. (Fig. 1)

- Unidad de temperatura**

La unidad de temperatura puede ser Fahrenheit o Celsius. La unidad de temperatura predeterminada es Fahrenheit. (Fig. 2)

- Sonido del sistema**

El aparato producirá un sonido de clic para cada acción y selección al usar la pantalla de visualización. Esto se puede ACTIVAR o DESACTIVAR. (Fig. 3)

- Sonido de la bocina**

El sonido de la bocina se escucha cuando el aparato alcanza la temperatura establecida o cuando el temporizador se completa. La bocina se puede ACTIVAR o DESACTIVAR. (Fig. 4)
NOTA: El volumen no se puede ajustar.

- Detalles de la versión del software**

La versión del software y el DSN (Número de Serie Digital) se pueden encontrar en esta sección. Vaya a la página de ajustes y seleccione el botón de Información para ver los detalles del software. (Fig. 5)

- DSN**

Número de Serie Digital. Se utiliza para identificar la unidad al conectar la aplicación móvil. Este número también puede ser necesario si llama al Soporte al Cliente de Napoleon.

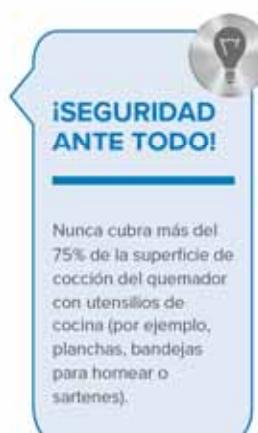


Fig. 1



Fig. 2

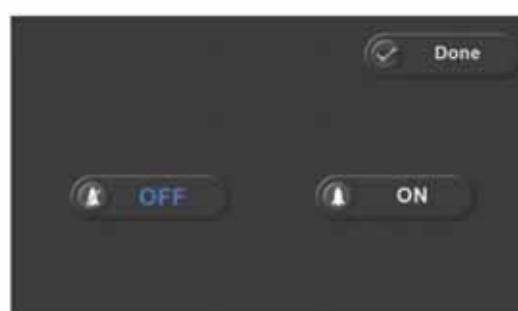


Fig. 3

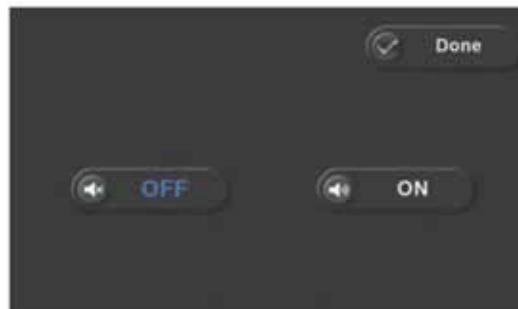


Fig. 4



Fig. 5

Página de resumen

Cuando se selecciona la **página de resumen**, la pantalla mostrará un resumen del modo actual y la temperatura de la sonda. (Fig.6)

Esta página se puede cerrar simplemente presionando el mando izquierdo para navegar de regreso al menú anterior. Para cancelar o ir a la **página de inicio**, presione el mando derecho.

NOTA: Las temperaturas de la sonda solo se pueden visualizar desde la pantalla y configurar desde la aplicación **Napoleon Home**.



Fig. 6

APLICACIÓN NAPOLEON HOME

Acceda a su aparato de forma remota descargando la aplicación Napoleon Home desde la App Store® y Google Play Store® para ampliar su versatilidad en la cocina.

Para acceder a la aplicación, será necesario crear una cuenta siguiendo las instrucciones indicadas en la aplicación. Consulte **Conectando su Dispositivo Inteligente**.

Al emparejar su aparato con la aplicación **Napoleon Home** a través de Wi-Fi, podrá:

- Ajustar la temperatura del aparato.
- Cuando la(s) sonda(s) estén conectada(s), seleccione la temperatura objetivo para la(s) sonda(s).
- Configurar el temporizador.
- Cambiar entre las unidades de temperatura F/C.
- Detener el modo activo actual.
- Apagar el aparato.

Todas las notificaciones y alarmas se envían a través de la aplicación, para mantenerlo conectado mientras prepara sus recetas favoritas.

NOTA: No es posible cambiar entre modos o iniciar modos en la aplicación..



Escanea este código QR para acceder directamente al sitio web de la aplicación Napoleon Home.



Conectando su Dispositivo Inteligente

Después de descargar la aplicación **Napoleon Home**, empareje su aparato con la aplicación a través de Wi-Fi siguiendo estos pasos:

1. Registre una cuenta en la aplicación **Napoleon Home** O inicie sesión utilizando su información de cuenta de Facebook, Google o Apple. (Fig 1)
2. Ingrese la información del usuario y cree una contraseña para la cuenta. Seleccione el país en el que se encuentra el aparato. (Fig 2)
3. La información ingresada en el Paso 2 se registrará en la aplicación **Napoleon Home** y se enviará una confirmación al correo electrónico proporcionado. (Fig 3)



Fig. 1



Fig. 2

Fig. 3



- Abra la bandeja de entrada de su correo electrónico y seleccione el enlace de confirmación.

NOTA: El enlace de confirmación debe abrirse en el dispositivo en el que está instalada la aplicación **Napoleon Home**. (Fig 4)

- Si no se encuentra el correo electrónico, haga clic en **Reenviar enlace de confirmación** y verifique la carpeta de correo no deseado.
- Asegúrese de que su aparato esté encendido. (Fig 5)
- Seleccione **Agregar Dispositivo**. (Fig 6)
- Acepte los permisos. (Fig 7)
- Busque dispositivos y seleccione el dispositivo de la lista. (Fig 8)
- Seleccione la red Wi-Fi e ingrese sus credenciales. (Fig 9)
- Ingrese un nombre personalizado para su dispositivo o continúe con el nombre predeterminado proporcionado. (Fig 10)
- ¡Ahora está conectado!

NOTA: Si necesita reconectar a Wi-Fi, siga estos pasos:

- Presione y mantenga presionado el botón de encendido durante 10 segundos.
- Suelte el botón de encendido cuando el LED comience a parpadear.
- Siga los pasos 7-11 en **Conectando su dispositivo inteligente**.



Fig. 4

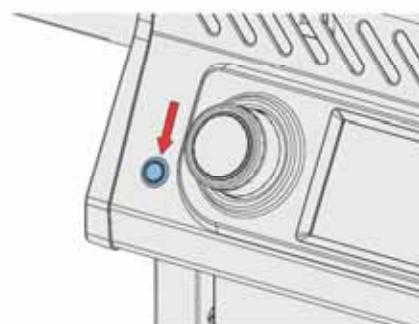


Fig. 5

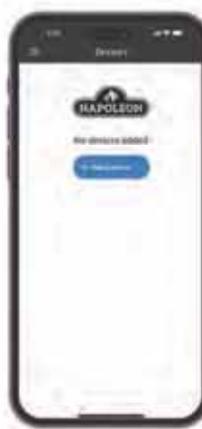


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

ASADO ¡CONSEJO DE PRO!



Remoje las astillas de madera antes de cocinar. Esto hará que se quemen lentamente, lo que aumentará el sabor ahumado.

CÓMO USAR EL ROTISSERIE

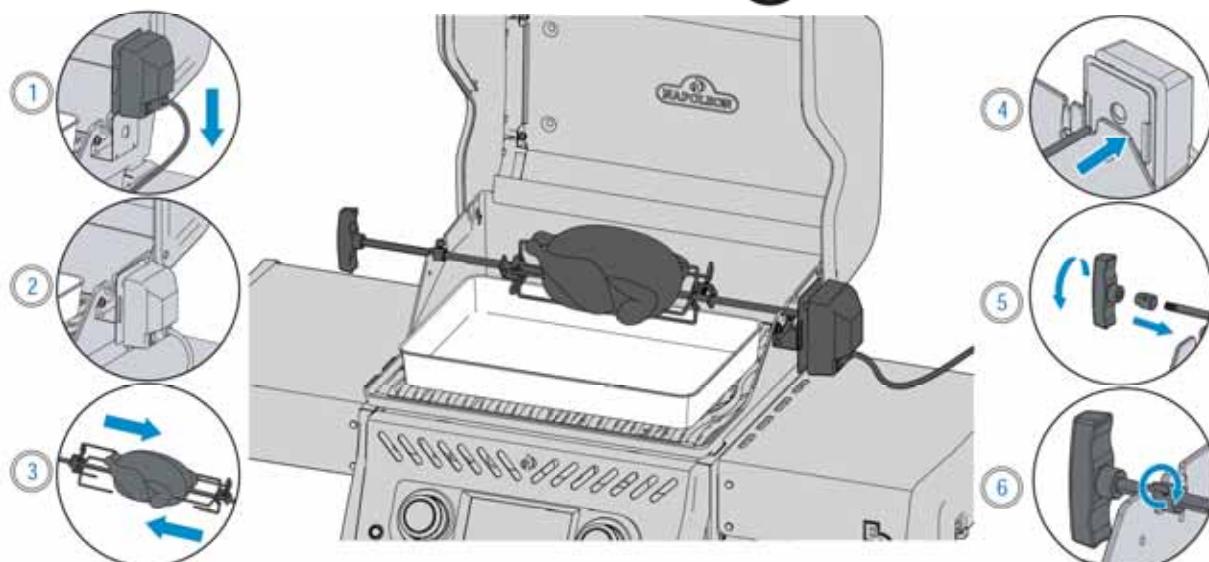
Montaje de su Kit de Rotisserie (si se adquirió)

NOTA: El calor extremo dañará la rejilla de calentamiento. Retírela antes de instalar el espeto.

- Instale el motor del rotisserie en el costado del aparato utilizando el/los soporte(s) de montaje. Algunos modelos tienen los soportes preinstalados.
- Una vez que el soporte esté fijado al aparato, deslice el motor del rotisserie sobre el soporte.
- Deslice el primer tenedor del rotisserie justo antes del centro del espeto y ajústelo en su lugar. Ensarte la carne en el espeto y empuje la carne hacia el tenedor. Deslice el segundo tenedor del rotisserie en el extremo opuesto del espeto y empuje el tenedor en la carne hasta que quede seguro. Ajuste el tenedor en su lugar.

- Inserte cuidadosamente el extremo puntiagudo del espeto en el motor del rotisserie y coloque el extremo opuesto sobre los ganchos. El lado pesado de la carne colgará naturalmente hacia abajo para equilibrar la carga.
- Deslice el casquillo de parada sobre el espeto hasta que esté más allá del interior de la tapa. Esto asegurará el movimiento de lado a lado del espeto.
- Ajuste el casquillo de parada y el mango del espeto. Coloque un recipiente de metal debajo de la carne para recoger los jugos.

! IMPORTANTE! Siempre use guantes al manipular los componentes del aparato.



Consejos para usar el Rotisserie:

- Operar los quemadores a alta temperatura hasta que la carne se dore. Luego, reduzca el calor manteniendo la tapa cerrada.
- Utilice un termómetro para verificar la temperatura interna de la carne.
- Los asados y las aves de corral deben dorarse por fuera y mantenerse tiernos por dentro.
- Utilice los jugos para rociar y hacer salsa.
- Un pollo de 3 libras toma aproximadamente 1 ½ horas a temperatura media a alta.
- Tenga en cuenta la capacidad de su motor de rotisserie. Nunca sobrecargue su equipo.
- Asegúrese de siempre colocar una carga equilibrada en su rotisserie.

Cómo cocinar múltiples pollos

- Ate o ensarte las alas al cuerpo de los pollos.
- Deslice el tenedor del rotisserie sobre el espeto.
- Ensarte el primer pollo en el espeto hasta que esté sujetado por el tenedor del rotisserie. Ajuste.
- Ensarte los siguientes 2 pollos en el espeto para que todos los pollos estén cerca uno del otro.
- Deslice el segundo tenedor del rotisserie sobre el espeto y empújelo en el pollo hasta que los 3 pollos estén bien apretados juntos. Ajuste.

¡PELIGRO! Desarme los componentes del rotisserie cuando termine de cocinar, lávelos con agua tibia y jabón, y guárdelos en el interior.

¡PELIGRO! Utilice guantes resistentes al calor al manejar los componentes calientes del rotisserie.

¡PELIGRO! Desconecte el enchufe del rotisserie de la toma de corriente cuando la parrilla no esté en uso.





LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA DE PARRILLADA

Consulte esta lista cada vez que haga una parrillada.

Lea el manual del propietario

Asegúrese de haber leído el manual del propietario y todas las instrucciones de seguridad.

Limpie la bandeja de grasa

Asegúrese siempre de limpiar la bandeja de grasa antes de asar para evitar incendios y llamaradas.

Verifique el cable

Asegúrese de que el aparato esté apagado y frío. Verifique el cable de alimentación en busca de abrasiones excesivas o cortes. Reemplace el cable de alimentación antes de usarlo si está dañado.

Precaliente y limpíe las rejillas

Cubra las rejillas con grasa vegetal y precaliente su aparato para quemar el residuo excesivo y evitar que se pegue. Limpie las rejillas de hierro fundido con un cepillo de alambre de latón y las rejillas de acero inoxidable con un cepillo de acero inoxidable. Consulte las **Instrucciones de limpieza**.

NOTA: Las rejillas de cocina de acero inoxidable son resistentes a la corrosión y requieren menos mantenimiento que las rejillas de hierro fundido.

Prepara el área de trabajo

Asegúrate de tener todo lo que necesitas mientras asas, como utensilios, especias, salsas y platos, al alcance de la mano. No dejes la comida sin supervisión, ya que podría quemarse.

No mires y volteá solo una vez

Trata de no abrir la tapa y mirar demasiado, ya que el calor se escapará y afectará la temperatura y los tiempos de cocción. Voltea tu comida solo una vez, especialmente con bisteces y pollo.

Deja espacio

Deja algo de espacio en la parrilla y entre los alimentos para que tengas lugar para mover la comida si es necesario.

Utiliza sondas de temperatura / termómetro

Utiliza las sondas de temperatura o un termómetro para asegurar que la comida esté bien cocida. Sigue las guías de temperaturas apropiadas para todos los tipos de carne, especialmente para las aves de corral.

ASADO ¡CONSEJO DE PRO!

Siempre precaliente la parrilla antes de cocinar para quemar los residuos restantes y evitar que los alimentos se peguen a la rejilla.

ASADO ¡CONSEJO DE PRO!

Inspírate para crear comidas deliciosas con las recetas y técnicas de parrilla en www.napoleon.com y en los libros de cocina de Napoleon.

iSUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA!

- Aceite de semilla de uva
 - Aceite de girasol
 - Aceite de soja
 - Aceite de oliva virgen extra
 - Aceite de canola
- Si no está disponible, seleccione un aceite o grasa que tenga un punto de humo alto. No utilice grasas saladas como la mantequilla o la margarina.

CÓMO SAZONAR LAS REJILLAS DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO

Este procedimiento **DEBE** realizarse antes del primer uso y repetirse cada 3-4 usos para mantener las rejillas como nuevas.

1. Retire las rejillas de hierro fundido del aparato.
 2. Lave las rejillas con agua tibia y jabón utilizando un paño suave. Seque con palmas y deje que las rejillas se sequen completamente.
 3. Aplique grasa/aceite de manera uniforme utilizando un pincel de silicona en ambos lados.
 4. Vuelva a instalar las rejillas de cocción.
 5. Precaliente el aparato a 350°F - 400°F (175°C - 200°C).
 6. Cocine durante 30 minutos.
 7. Aplique una segunda capa uniforme de grasa/aceite en las rejillas de cocción y continúe cocinando durante 30 minutos más.
 8. Las rejillas están ahora sazonadas.
- NOTA:** Si se ha formado óxido en las rejillas de hierro fundido, elimínelo con una esponja abrasiva o un cepillo de latón y repita el proceso de sazonado.



Guía de Parrilla

COMIDA	CONFIGURACIÓN DEL MANDO / MODO	TIEMPO DE COCCIÓN	SUGERENCIAS
 Bistec 1 pulgada (2.54 cm) de grosor	ALTO – 2 minutos por cada lado. MODO - Cocinar	Poco hecho – 4 minutos	Pide grasa marmoleada en el corte. La grasa es un ablandador natural y mantiene la carne jugosa.
	ALTO a MEDIO – Calor alto 2 minutos de cada lado y luego cambiar a calor medio. MODO - Cocinar	Hecho medio – 6 minutos	
	ALTO – 3 minutos de cada lado. MODO - Cocinar	Bien cocido – 8 minutos	
 Hamburguesa ½ pulgada (1.27 cm) de grosor	ALTO – 2 minutos de cada lado. MODO - Cocinar	Poco hecho – 4 minutos	Mantén las hamburguesas con el mismo grosor para tiempos de cocción uniformes. Las hamburguesas de 1 pulgada de grosor o más deben cocinarse con calor indirecto.
	ALTO – 2 ½ minutos de cada lado. MODO - Cocinar	Hecho medio – 5 minutos	
	ALTO – 3 minutos de cada lado. MODO - Cocinar	Bien cocido – 6 minutos	
 Pollo	ALTO, MEDIO, BAJO – 2 minutos de cada lado, luego calor medio-bajo a bajo. MODO - Modo horno para pollos enteros. Modo cocción para piezas de pollo a la parrilla.	20 – 25 minutos	Corta la articulación que conecta el muslo y la pierna a ¼ para que la carne quede plana en el quemador y se cocine de manera uniforme.
 Chuletas de cerdo	MEDIO MODO - Ahumador	6 minutos por cada lado	Elige cortes gruesos para obtener una carne más tierna. Recorta el exceso de grasa.
 Costillas de cerdo	HIGH to LOW – High for 5 minutes then low until finished. MODO - Ahumador	20 minutos por cada lado, volteando con frecuencia	Elige costillas magras y carnosas. Asa hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
 Chuletas de cordero	HIGH to MEDIUM – High for 5 minutes then Medium until finished. MODO - Ahumador	15 minutos por cada lado	Elige cortes gruesos para obtener carne más tierna. Recorta el exceso de grasa.
 Perros calientes	MEDIO a BAJO MODO - Cocinar	4 – 6 minutos	Selecciona salchichones más grandes y córtalos a lo largo antes de asar.



Instrucciones de limpieza

Característica del aparato: Modo de limpieza

El modo de limpieza del aparato permite la quema de derrames y salpicaduras de cocina a una temperatura extremadamente alta (750°F / 400°C).

1. Retire cualquier alimento o accesorio del aparato.
2. Desde la página de **inicio**, seleccione **Limpiar**.
3. Use el control deslizante para ajustar el temporizador. El tiempo máximo es de 30 minutos. (Fig. 1)
4. Presione el botón derecho o toque el ícono de **INICIAR** para comenzar la operación de **limpieza**.
5. El aparato se apagará automáticamente una vez que la operación esté completa. Si la función de alarma está activada, el aparato notificará al usuario emitiendo un sonido de zumbador una vez que el ciclo de limpieza haya terminado.
6. Frote las rejillas de cocina usando un cepillo de acero inoxidable para rejillas de acero inoxidable o un cepillo de alambre de latón para rejillas de hierro fundido.

NOTA: Esta función se desactivará si se selecciona cualquier otra configuración.

¡PRECAUCIÓN! Desenchufe el aparato antes de limpiarlo a mano. Deje que se enfrie antes de retirar o instalar piezas. (Fig. 2)

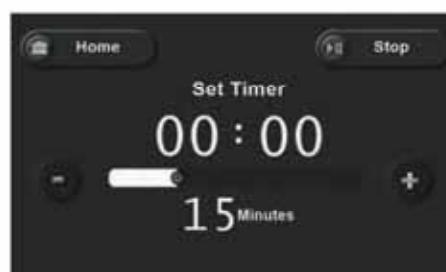


Fig. 1



Fig. 2

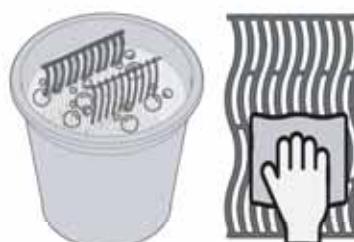


Fig. 3

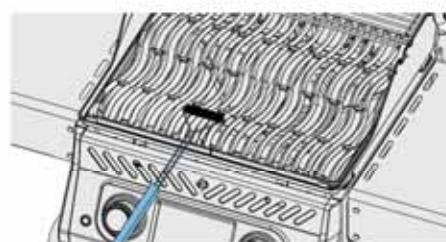


Fig. 4

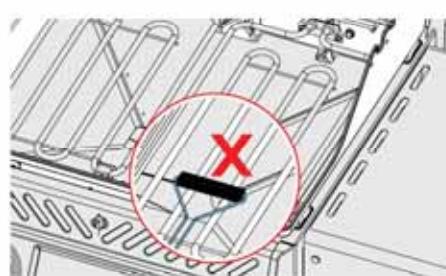


Fig. 5

Primer Uso

- Lave las rejillas a mano con agua y un detergente suave para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. NO lave en un lavavajillas. (Fig. 3)
- Enjuague bien con agua caliente y seque completamente con un paño suave para evitar que la humedad entre en el hierro fundido.

Rejillas de hierro fundido

- Sazona tus rejillas para añadir una capa protectora que prevenga la corrosión. Consulta Consejos de Parrilla – **Cómo sazonar las rejillas de hierro fundido**.

Rejillas de Acero Inoxidable (Si están equipadas)

- Las rejillas de acero inoxidable se pueden limpiar precalentando la parrilla y utilizando un cepillo de alambre para eliminar los residuos. (Fig. 4)
- Las rejillas de acero inoxidable se descolorarán permanentemente con el uso regular debido a las altas temperaturas al asar.

Quemadores eléctricos

! Importante! No utilice ningún tipo de cepillo para limpiar los quemadores eléctricos. Las cerdas podrían dañar los quemadores eléctricos. Consulte el modo de **Limpieza** para quemar cualquier residuo en los quemadores eléctricos. (Fig. 5)

¡PELIGRO! No sumerja componentes eléctricos (por ejemplo, cables, enchufes) en agua u otros líquidos al limpiar.

¡PELIGRO! La limpieza a mano solo debe realizarse cuando el aparato esté frío para evitar la posibilidad de quemaduras.

¡PELIGRO! No utilice limpiadores abrasivos o lana de acero en ninguna parte pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su aparato porque rayarán el acabado.



Dentro del aparato

1. Retire la caja de ahumado (si está en uso) y lávela con agua tibia y jabón. (Fig. 6)
2. Use una brocha de alambre de latón suave para limpiar los residuos sueltos. Cepille todos los residuos del interior del aparato hacia la bandeja de goteo extraíble. NO use la brocha en los quemadores eléctricos. (Fig. 7)
3. Retire el revestimiento de la base (recipiente de grasa de la bandeja de goteo). No utilice limpiadores abrasivos para limpiar el revestimiento de porcelana de la base.
4. Para eliminar manchas persistentes, remoje en agua jabonosa para aflojar la suciedad. Limpie con un limpiador no abrasivo y seque con un paño limpio.
5. Asegúrese de que la placa de la parrilla esté colocada correctamente al reinstalarla.

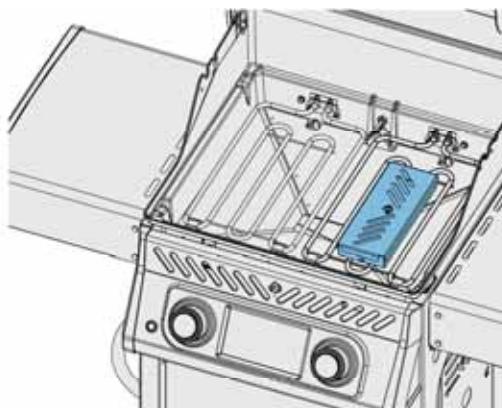


Fig. 6

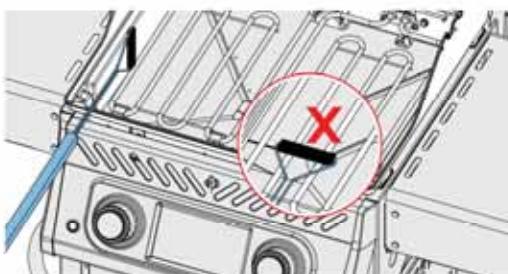


Fig. 7

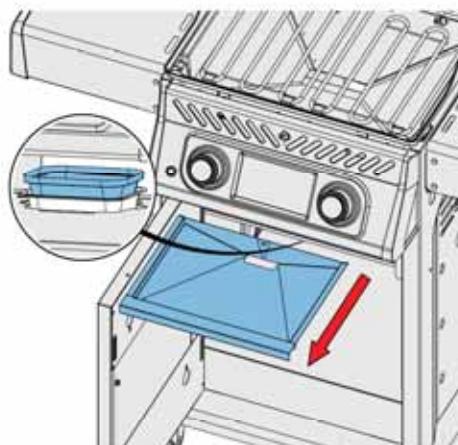


Fig. 8

Bandeja de goteo

1. Deslice la bandeja de goteo del aparato para acceder a la bandeja de grasa desechable o para limpiar la bandeja de goteo. (Fig. 8)
2. Raspe la bandeja de goteo con una espátula o rascador.
3. Reemplace la bandeja de grasa desechable cada 2-4 semanas, según el uso de la parrilla (si aplica).
 - Limpie con frecuencia para evitar la acumulación de grasa, aproximadamente cada 4-5 usos. (Fig. 8)
 - Consulte a su distribuidor de parrillas Napoleon para obtener suministros.

Pantalla de visualización

1. Desenchufe el aparato.
2. Limpie suavemente el polvo de la superficie de la pantalla con un paño de microfibra seco y sin pelusa. Retire cualquier etiqueta que pueda estar en el paño para evitar rayar la pantalla.
3. Para manchas difíciles, humedezca ligeramente un paño de microfibra con agua y limpie suavemente la pantalla con la menor presión posible.

Superficie exterior del aparato

- Utilice solo un limpiador no abrasivo. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado.
- Siempre limpie en la dirección de la veta. (Fig. 9)
- Manéje los componentes de porcelana esmaltada con cuidado.
- El acabado de esmalte cocido es similar al vidrio y se astillará si se golpea.
- Las partes de acero inoxidable se decoloran con el tiempo cuando se calientan y adquirirán un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afectará el rendimiento del aparato.

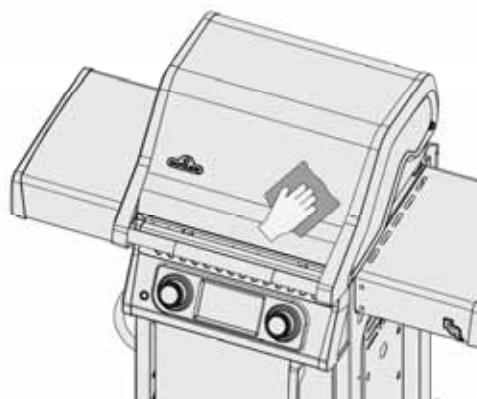


Fig. 9

¡PELIGRO! Siempre use guantes protectores y gafas de seguridad al limpiar su aparato.

¡PELIGRO! No se debe utilizar un limpiador a vapor.

¡PELIGRO! La grasa acumulada es un riesgo de incendio. Limpie regularmente la grasa de todo el aparato, incluida la bandeja de grasa, para evitar acumulaciones y incendios por grasa.





Instrucciones de mantenimiento

Recomendaciones

Este aparato debe ser inspeccionado y revisado a fondo anualmente por una persona de servicio calificada.

- Siempre mantenga una distancia adecuada de los objetos cerca de las rejillas de ventilación. Esto permitirá que el aire caliente escape del aparato y que los elementos calefactores funcionen correctamente.
- Nunca obstruya el flujo de aire de ventilación.
- El aparato está destinado para uso doméstico en exteriores.
- Mantenga el aparato alejado de ambientes corrosivos.
- Cubra el aparato cuando no esté en uso para prolongar su vida útil.

ACERO INOXIDABLE EN ENTORNOS ADVERSOS

El acero inoxidable se oxida o mancha en presencia de cloruros y sulfuros, especialmente en regiones costeras, áreas cálidas y muy húmedas, y alrededor de piscinas y jacuzzis. Estas manchas parecen óxido, pero se pueden eliminar o prevenir fácilmente. Lave las superficies de acero inoxidable y cromo cada 3-4 semanas. Limpie con agua tibia y jabón.



¡IMPORTANTE! Los daños resultantes de no seguir estas instrucciones NO están cubiertos por la garantía de su aparato.

Pasos para evitar dañar los quemadores eléctricos

1. Nunca apague una llama ni controle los incendios con agua.
2. No permita que el agua fría (lluvia, aspersores, manguera, etc.) entre en contacto con los quemadores eléctricos calientes. Un cambio inmediato de temperatura causará el agrietamiento del quemador eléctrico.
3. Un quemador eléctrico que se moja antes de su uso creará vapor al operar más tarde y producirá presión que agrietará el quemador eléctrico.
4. El remojo repetido del quemador eléctrico puede hacer que se hinche y expanda, produciendo presión que hará que el quemador se agriete y deje de funcionar.
5. Inspeccione el quemador eléctrico en busca de posibles restos de agua si encuentra agua estancada en el aparato. No lo use si está húmedo. Incline el quemador eléctrico en posición vertical hasta que esté estable para drenar el exceso de agua.
6. No permita que objetos duros impacten el quemador eléctrico. Tenga cuidado al insertar o retirar las parrillas de cocción y al usar accesorios..



iSEGURIDAD PRIMERO!

Siempre use guantes protectores y gafas de seguridad al realizar el mantenimiento de su parrilla.



iQUEREMOS AYUDAR!

Napoleon está aquí para asegurar que su experiencia de asado sea memorable. Contactenos si necesita ayuda adicional.



Despeje la ventilación del aire caliente

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

¡PELIGRO! No limpie el aparato rociando agua.

¡PELIGRO! Apague los quemadores eléctricos y desconecte la unidad antes de realizar el mantenimiento.

¡PELIGRO! El mantenimiento solo debe realizarse cuando el aparato esté frío para evitar la posibilidad de quemaduras.



Solución de problemas

Activación de quemadores eléctricos y problemas de calentamiento

- El elemento calefactor no se enciende.
- Calentamiento bajo o desigual en uno o en todos los elementos calefactores.
- La luz LED roja en la caja eléctrica está encendida, pero el elemento calefactor no se enciende.

Causas posibles	Solución
El aparato no está conectado a la corriente.	Enchufe el cable de alimentación (de un tomacorriente protegido por GFCI en funcionamiento) en la caja eléctrica. Enchufe el cable del transformador en la caja eléctrica. Verifique que los arneses de cables estén conectados presionando firmemente en el Terminal de Alta Tensión. Consulte la sección de Componentes eléctricos en Piezas de repuesto . Esto debe hacerlo un técnico calificado.
Conexión de cable del elemento calefactor suelta. Arnés suelto, dañado o defectuoso: 6.	Verifique que los arneses de cables estén conectados presionando firmemente en el Terminal de Alta Tensión. Consulte la sección de Componentes eléctricos en Piezas de repuesto . Esto debe hacerlo un técnico calificado. Arnés: 6 (véase Componentes eléctricos), el cable de alta tensión está dañado y debe ser reemplazado..
Calentamiento inadecuado.	Precaliente el aparato a temperatura alta durante 10-15 minutos antes de cocinar. Arnés: 1 (véase Componentes eléctricos), el termopar necesita ser reemplazado. Consulte el Diagrama eléctrico en este manual. Esto debe hacerlo un técnico calificado. El quemador eléctrico está quemado y debe ser reemplazado.
Acumulación excesiva alrededor del elemento y en la base del interior.	Limpie los residuos excesivos en la base interior del aparato.

Error en la aplicación Napoleon Home

- No se puede conectar la aplicación al aparato.
- Conexión perdida con el aparato.

Causas posibles	Solución
Problema con la conectividad interna.	Verifique que el aparato esté conectado a la fuente de electricidad.
Arnés suelto, dañado o defectuoso: 4.	Arnés: 4 (véase Componentes eléctricos), el cable de la caja de alta tensión (HV) a la caja de baja tensión (LV) de control está dañado y debe ser reemplazado.
Panel de control defectuoso.	Verifique que los cables estén conectados presionando firmemente en el Terminal de Alta Tensión. Consulte el Diagrama eléctrico en este manual. Esto debe hacerlo un técnico calificado.
No está en Modo de Provisión.	Presione el botón durante 10 segundos.
Actualización necesaria. Versión desactualizada instalada.	Reinstale la aplicación.



Problemas eléctricos y de conexión

- Conexión suelta o problemas con los componentes.
- Las luces del panel de control tienen energía, pero la pantalla de visualización no muestra nada.
- Las luces del panel de control no funcionan.

Causas posibles	Solución
El aparato no está conectado a la corriente.	Enchufe el cable de suministro (de un tomacorriente protegido por GFCI en funcionamiento) en la caja eléctrica. Enchufe el cable del transformador en la caja eléctrica.
Sobrecarga de energía.	Verifique que los arneses estén conectados presionando firmemente en el Terminal de Alta Tensión. Consulte la sección de Componentes eléctricos en Piezas de repuesto . Esto debe hacerlo un técnico calificado.
Arnés suelto, dañado o defectuoso: 4. Panel de control defectuoso.	Presione el botón de reinicio.
El interruptor de encendido/apagado no funciona.	Arnés: 4 (véase Componentes eléctricos), el cable de la caja de alta tensión (HV) a la caja de baja tensión (LV) de control está dañado y debe ser reemplazado.
Terminal on switch or circuit board are corroded or loose.	Contacte con Atención al Cliente.
	Verifique el Terminal de Alta Tensión y asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición de encendido. Esto debe hacerlo un técnico calificado.
	Clean connections and ensure connectors are pushed together firmly. Consulte la sección de Componentes eléctricos en Piezas de repuesto . Esto debe hacerlo un técnico calificado.

Pintura descascarada

- La pintura parece estar descascarándose en el interior de la tapa o capó.

Causas posibles	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	Esto no es un defecto. El acabado en la tapa y el capó es de porcelana o acero inoxidable y no se desprenderá. El desprendimiento es causado por la grasa endurecida, que se seca en fragmentos similares a la pintura y se desprende. La limpieza regular evitará esto. Consulte las Instrucciones de limpieza .

**¡QUEREMOS
AYUDAR!**

Póngase en contacto con el Departamento de Soluciones al Cliente de Napoleon para obtener las piezas de repuesto recomendadas.
1-866-820-8686.



Cumplimiento

NOMBRE DEL PRODUCTO	NÚMERO DE MODELO	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK	VA8-REQ365MK	7114A-REQ365MK

Declaración de la FCC

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

1. El dispositivo no debe causar interferencia perjudicial.
2. El dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado.

Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de acuerdo con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que no ocurrirá interferencia en una instalación particular.

Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar

apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario intentar corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorienta o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo en una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Declaración de ISED

Este dispositivo contiene transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con las RSS exentas de licencia de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá.

El funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no debe causar interferencia.
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

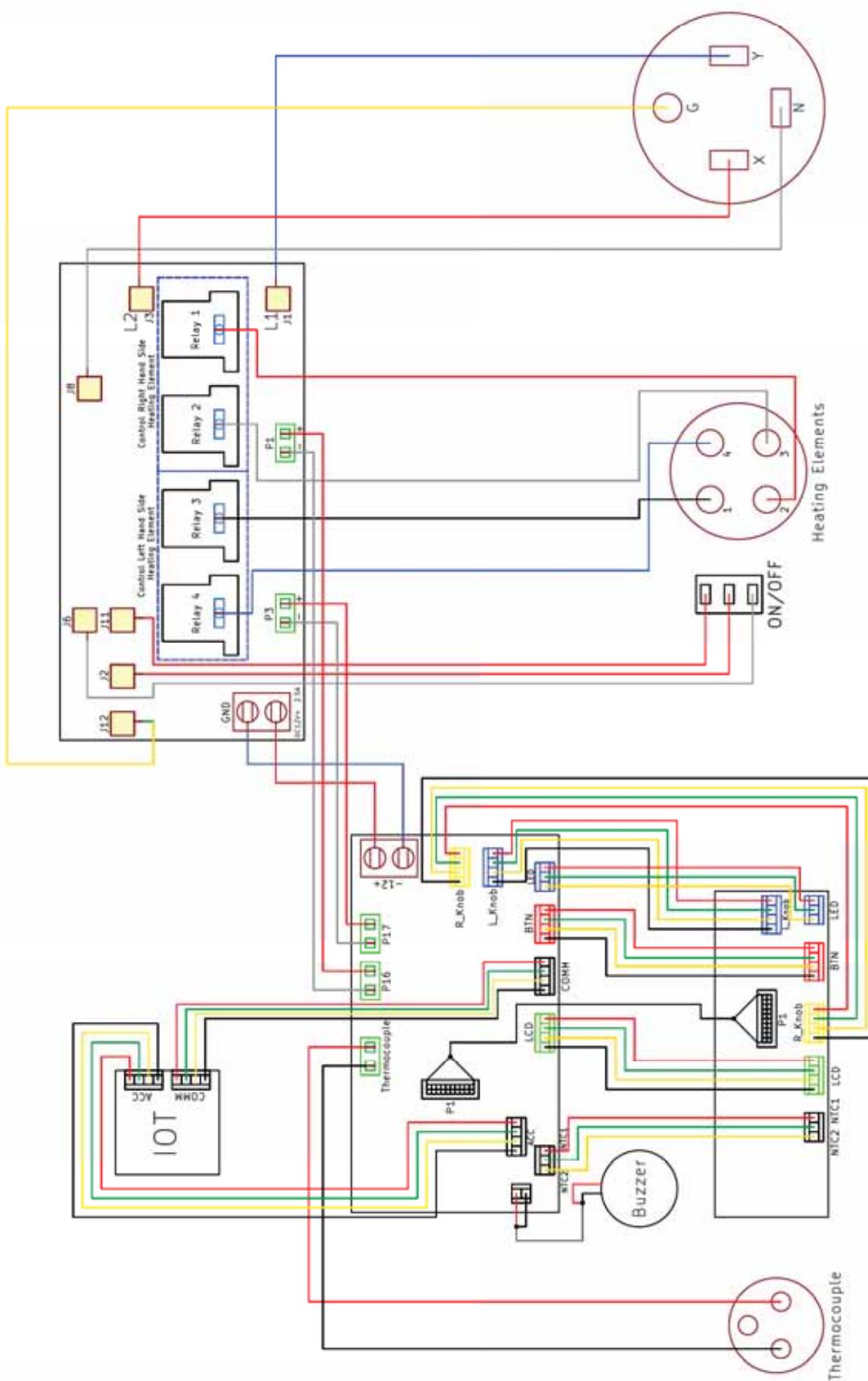
El aparato digital cumple con CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B) de Canadá.

Declaración de exposición a radiación

Para cumplir con los requisitos de cumplimiento de exposición a RF de la FCC, esta concesión es aplicable solo a configuraciones móviles. Las antenas utilizadas para este transmisor deben instalarse para proporcionar una distancia de separación de al menos 20 cm de todas las personas y no deben estar coubicadas ni operar en conjunto con ninguna otra antena o transmisor.

Diagrama eléctrico

Diagrama eléctrico





NAPOLEON 15 AÑOS DE GARANTÍA

Para ROGUE® EQ™ 365

Los productos Napoleon están diseñados con piezas y materiales de primera calidad y son ensamblados por expertos artesanos que se toman muy en serio su trabajo. Este producto ha sido rigurosamente inspeccionado por un técnico calificado antes de ser empaquetado y enviado a fin de asegurarse que usted, como cliente, reciba el producto de calidad que espera de NAPOLEON.

Gracias por adquirir un producto de Napoleon. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canadá) garantiza que los componentes en su nuevo producto de Napoleon estarán libre de defectos de material y construcción desde momento de su compra hasta un periodo de 15 años.



Capucha	15 años
Tapa esmaltada en porcelana	15 años
Fundiciones de aluminio	15 años
Rejillas fundidas en acero esmaltadas en porcelana	15 años
Componentes eléctricos	3 años
Todas las demás piezas	15 años

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía voluntaria crea un periodo de garantía de 15 años para productos adquiridos por medio de un distribuidor autorizado de Napoleon, y le da derecho al comprador original (o al beneficiario del obsequio en caso de que un nuevo producto haya sido otorgado como regalo), en el marco de la cobertura indicada relativa a cualquier pieza reemplazada en el periodo de garantía, ya sea por NAPOLEON o un distribuidor autorizado del mismo, a reemplazar una pieza de dicho producto que ha presentado fallas en el uso privado normal como resultado de un defecto de fabricación. Esta garantía no contempla accesorios ni elementos extras.

Para mayor certeza, el "uso privado normal" de un producto se refiere a que el producto: ha sido (cuando sea aplicable) instalado por un técnico o contratista autorizado, portador de una licencia, de conformidad con las instrucciones de instalación incluidas con el producto y según todas las normas locales y nacionales de construcción y contra incendios; ha recibido la limpieza y el mantenimiento adecuado de acuerdo a las instrucciones que lo acompañan; y no ha sido usado para fines de servicio comunitario ni comerciales.

En caso de usarse para fines de servicio comunitario o comerciales (cuando sea aprobado), la garantía se reduce a un periodo de dos (2) años. De igual manera, "falla" no incluye: daños causados por sobrecalentamiento ni por condiciones ambientales como vientos fuertes o ventilación inadecuada, rasguños, abolladuras, corrosión, deterioro de acabados pintados o recubiertos, decoloración causada por el calor, elementos de limpieza abrasivos o químicos o exposición ultravioleta, desportillado de piezas porcelanizadas

o daños causados por mal uso, accidente, granizo, incendios provocados por grasas, falta de mantenimiento, ambientes hostiles como la presencia de sal o cloro, alteraciones, abuso, negligencia o piezas instaladas de otros fabricantes.

Si usted vive en área costera, o mantiene su producto cerca de una piscina o jacuzzi, el mantenimiento debe incluir lavado y enjuagado frecuente de las superficies exteriores como lo indica el manual del usuario que acompaña al producto, para prevenir corrosión de las superficies. Si ocurrieran deterioros de piezas que impidieran que el equipo funcione (completamente oxidadas o quemadas) dentro del plazo de la cobertura de la garantía, se le proporcionará un reemplazo.

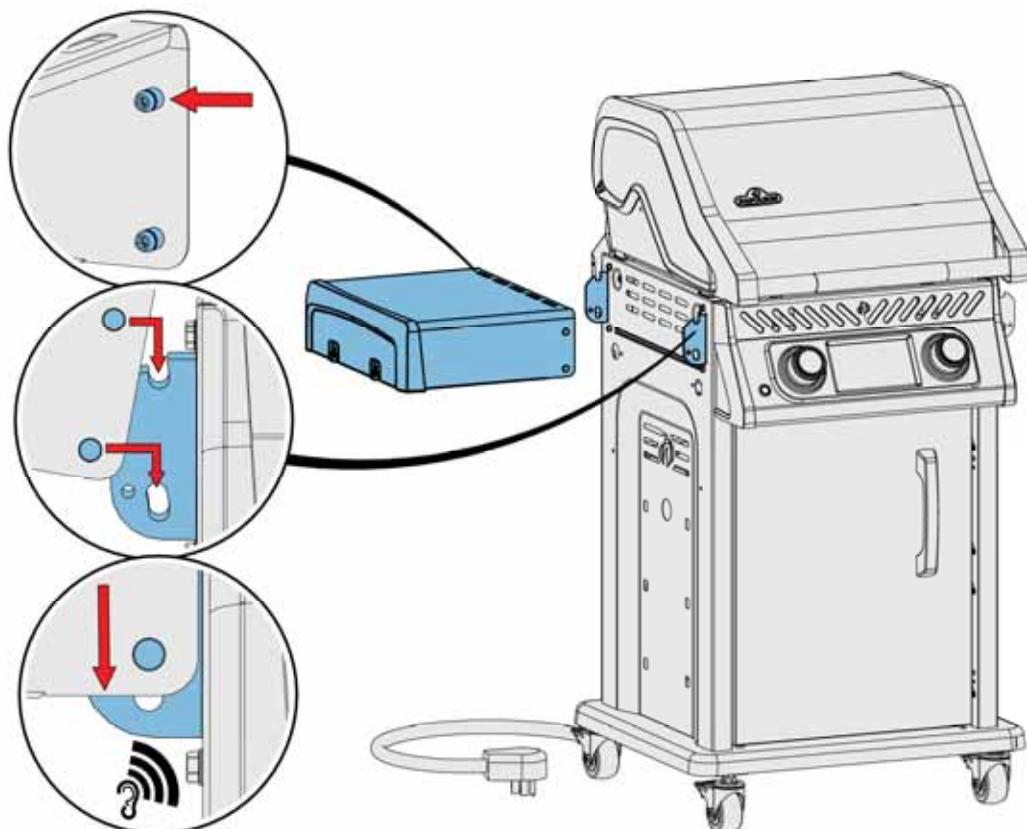
Las partes reemplazadas bajo esta garantía están garantizadas sólo por el balance restante del periodo original de quince (15) años mencionado anteriormente. La pieza de reemplazo es la única responsabilidad de Napoleon, según lo especificado en esta garantía, y en ningún caso NAPOLEON será responsable de la instalación, mano de obra, ni cualquier otro costo o gasto relacionado con la reinstalación de una pieza comprendida en la garantía; ni de daños adicionales, resultantes o indirectos ni de los cargos de transporte, costos de obra ni impuestos de exportación. El uso y/o instalación de partes en su producto de Napoleon que no son genuinas a Napoleon invalidarán esta Garantía, y cualquier daño que resulte de esto no será cubierto por esta garantía. Toda conversión de gas del producto que no haya sido autorizada por Napoleon ni realizada por un técnico autorizado por Napoleon invalidarán esta garantía.



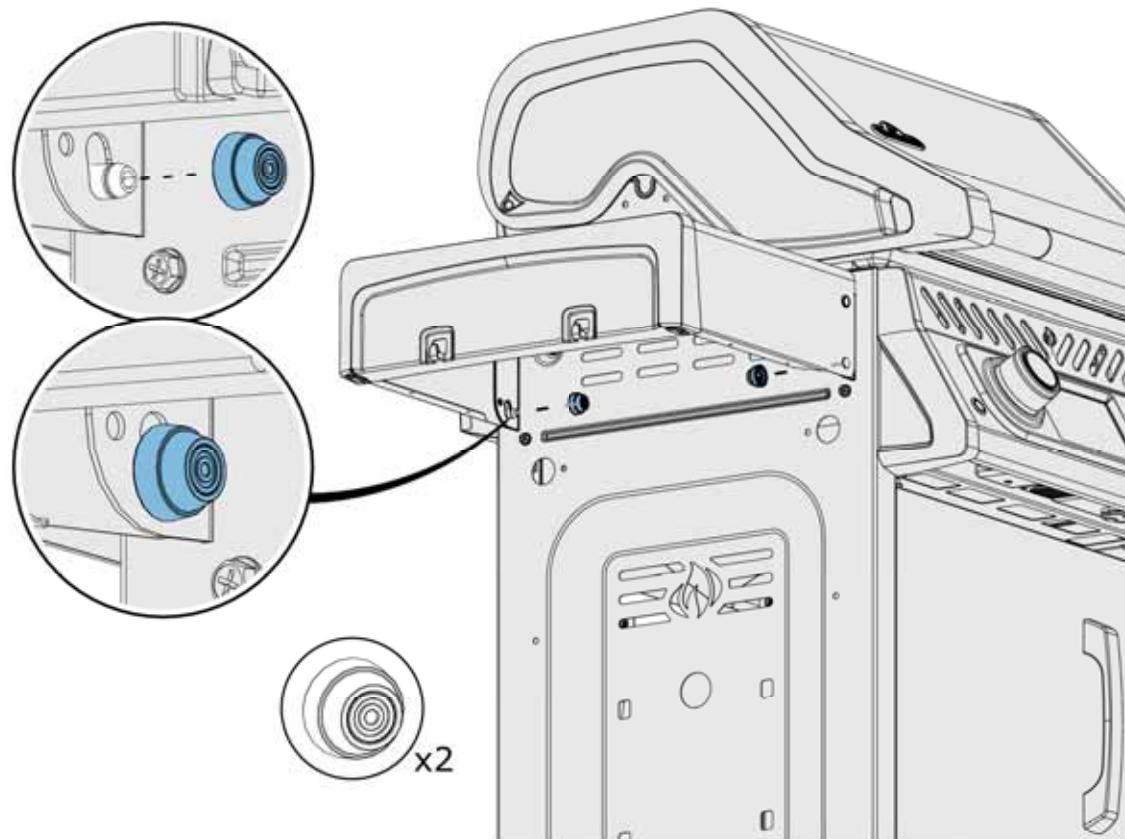
Assembly Guide / Guide d'assemblage / Guía de ensamblaje

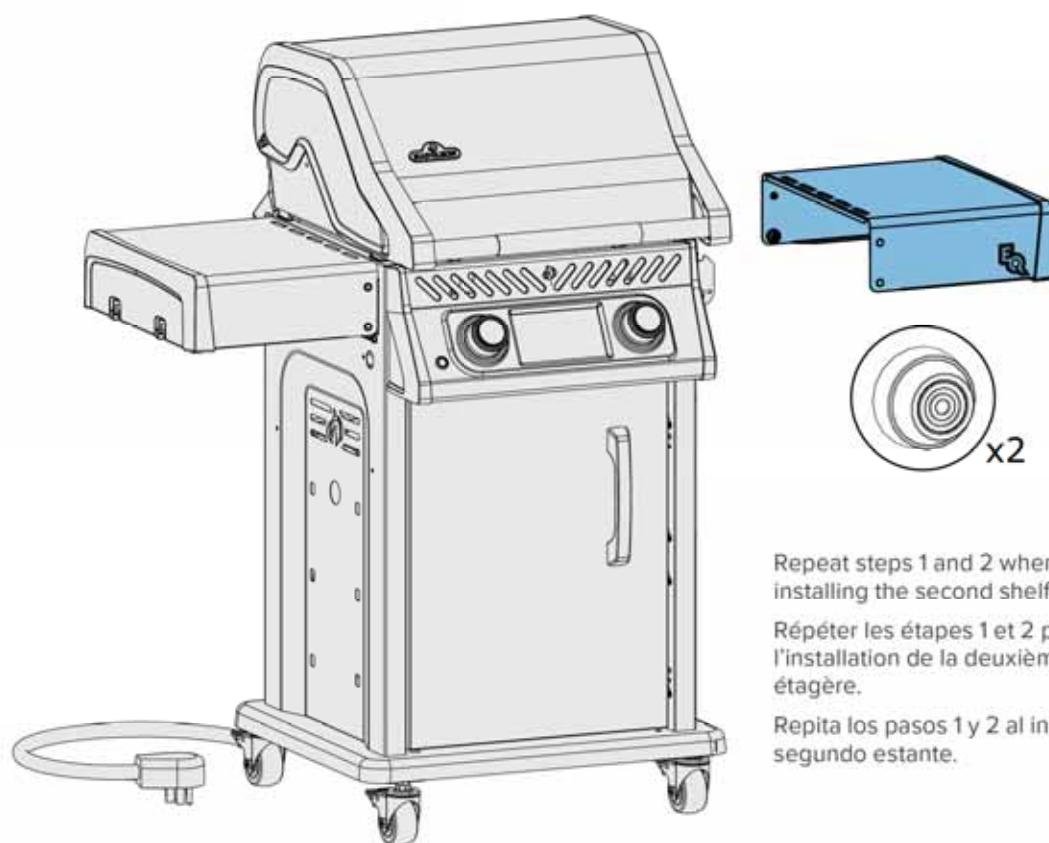
Assembly Guide

1



2

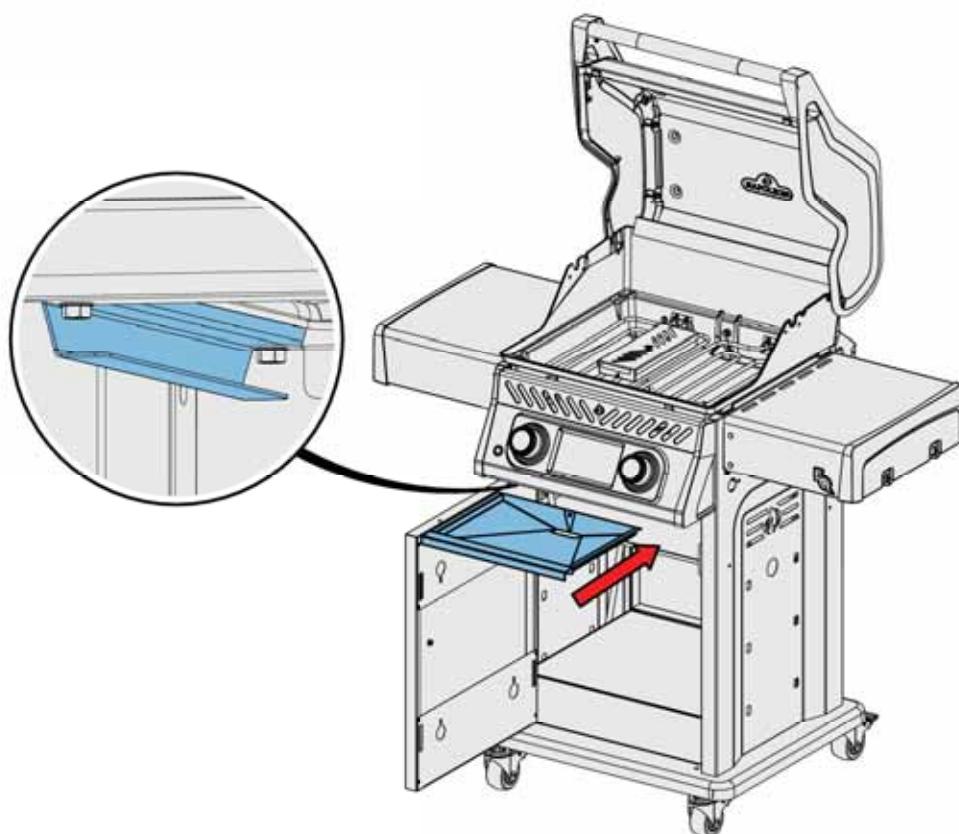


**3**

Repeat steps 1 and 2 when installing the second shelf.

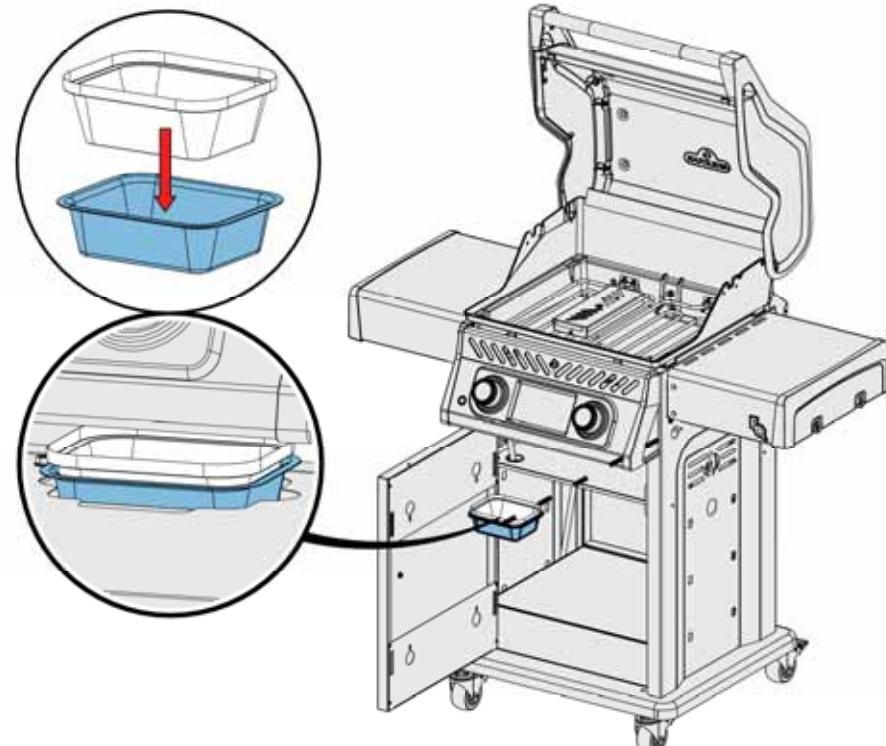
Répéter les étapes 1 et 2 pour l'installation de la deuxième étagère.

Repita los pasos 1 y 2 al instalar el segundo estante.

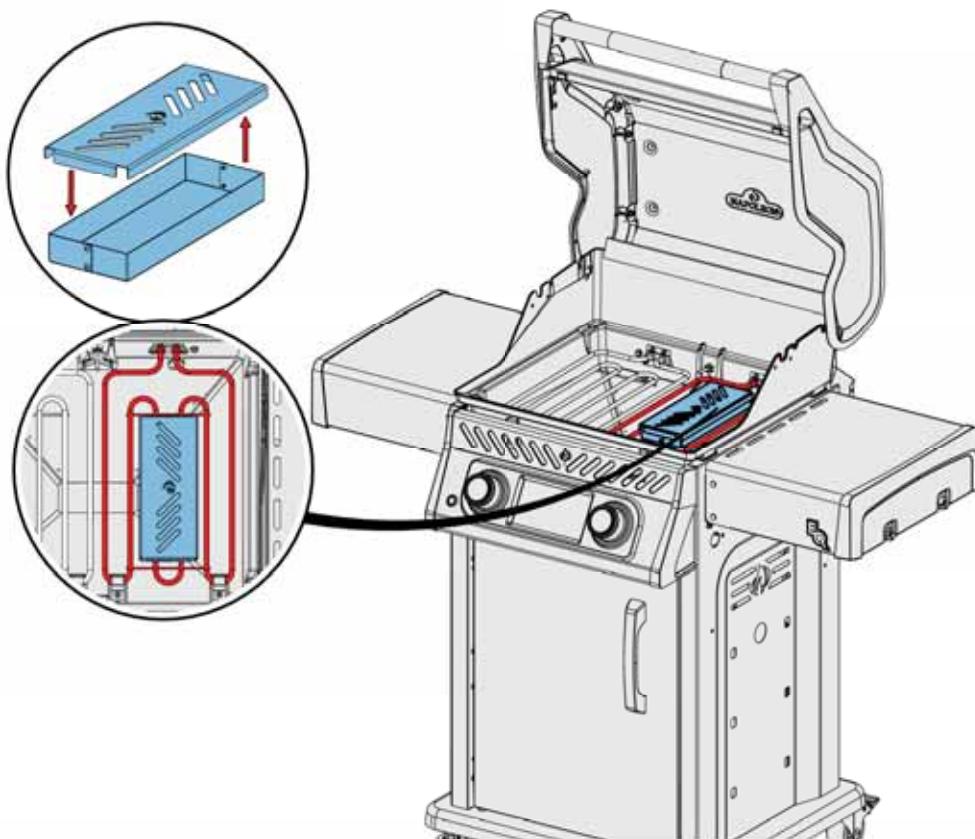
4



5

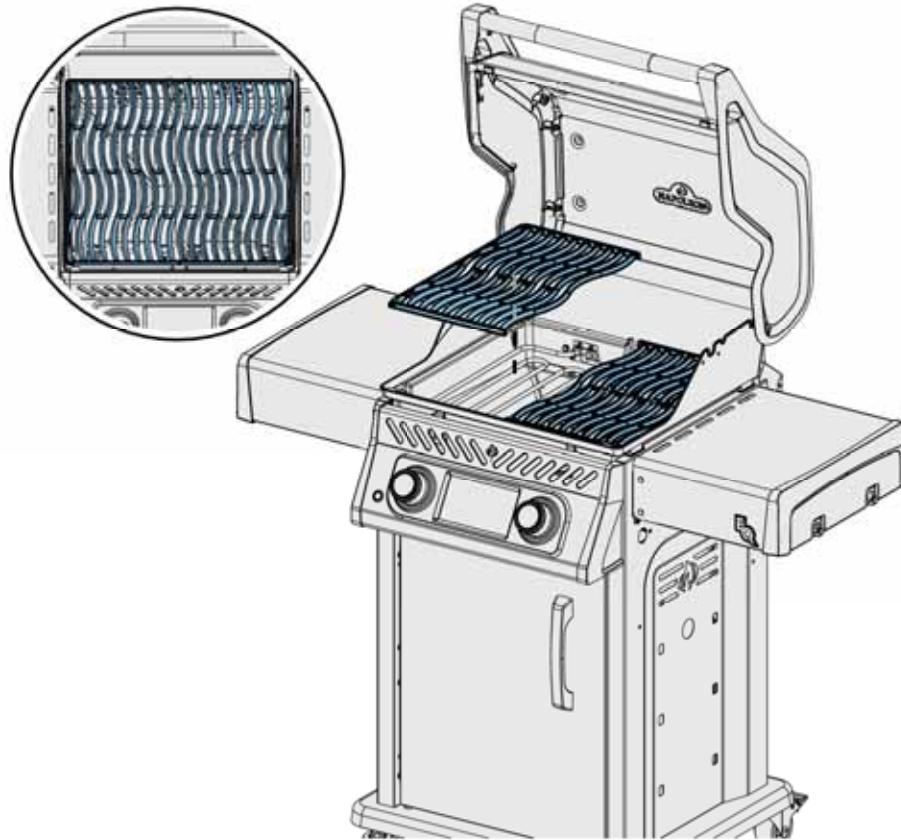


6

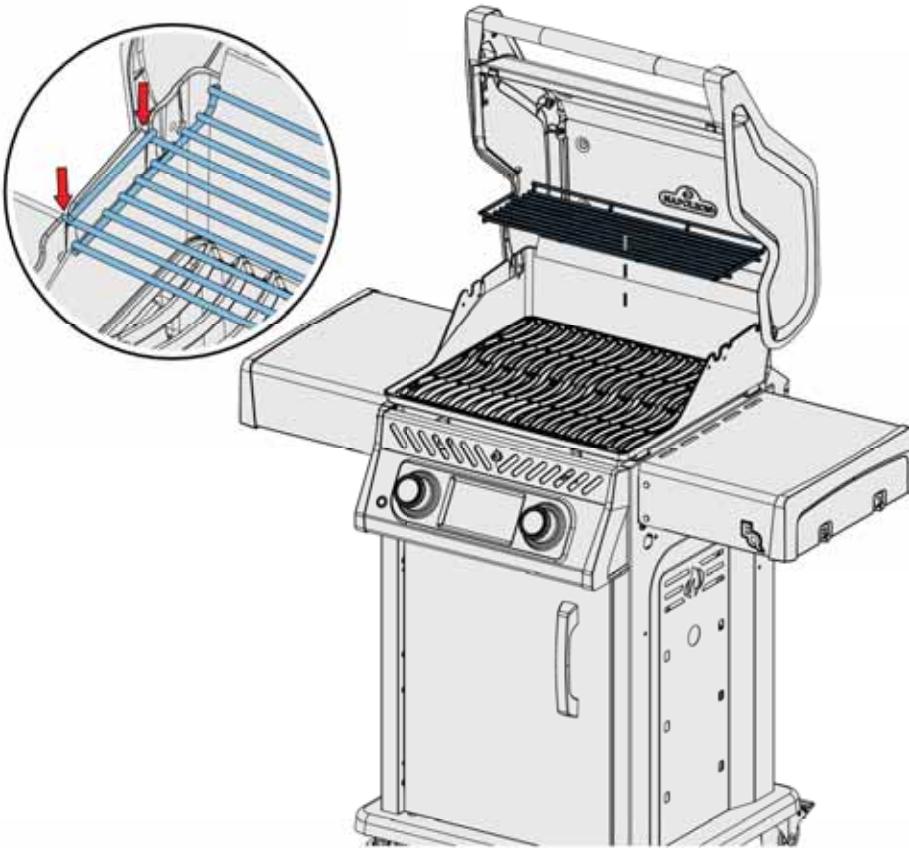


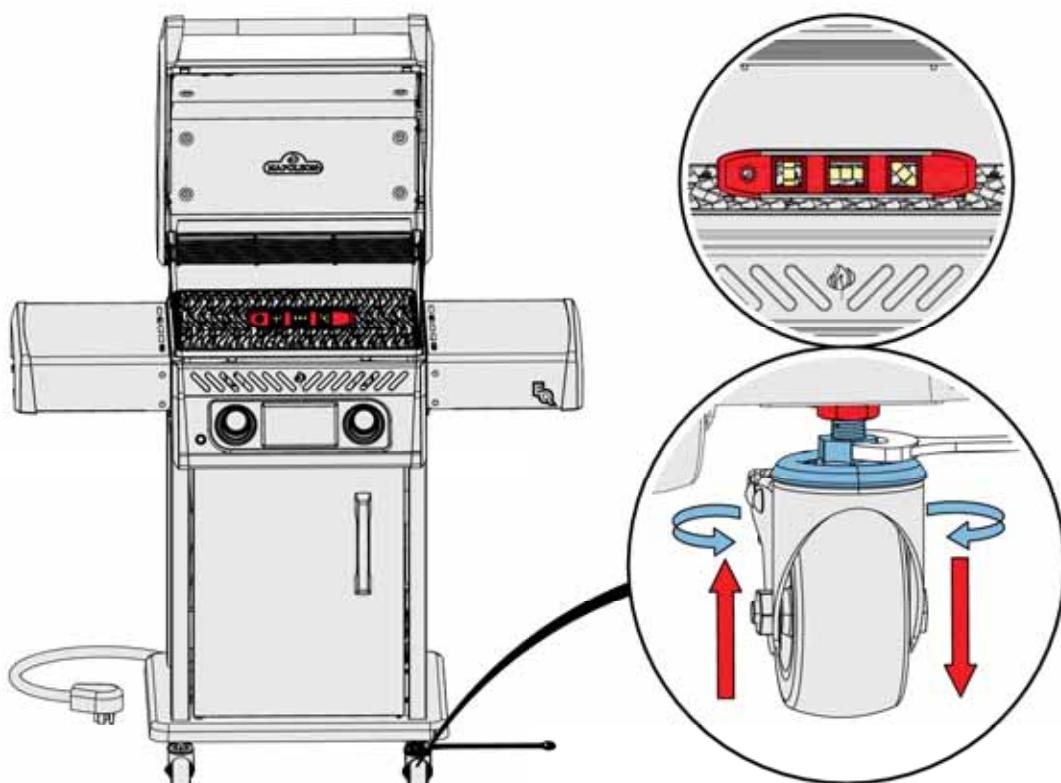
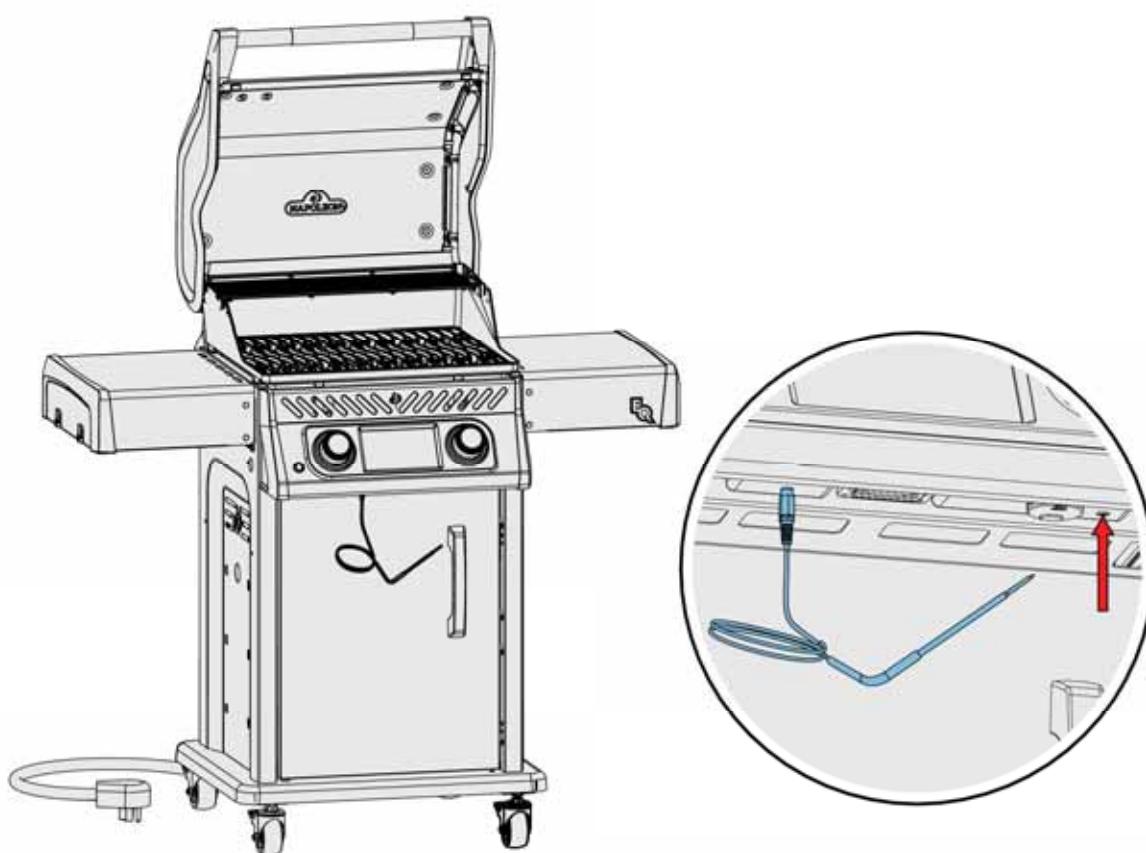


7



8



9**10**



Replacement Parts / Pièces de rechange / Piezas de repuesto

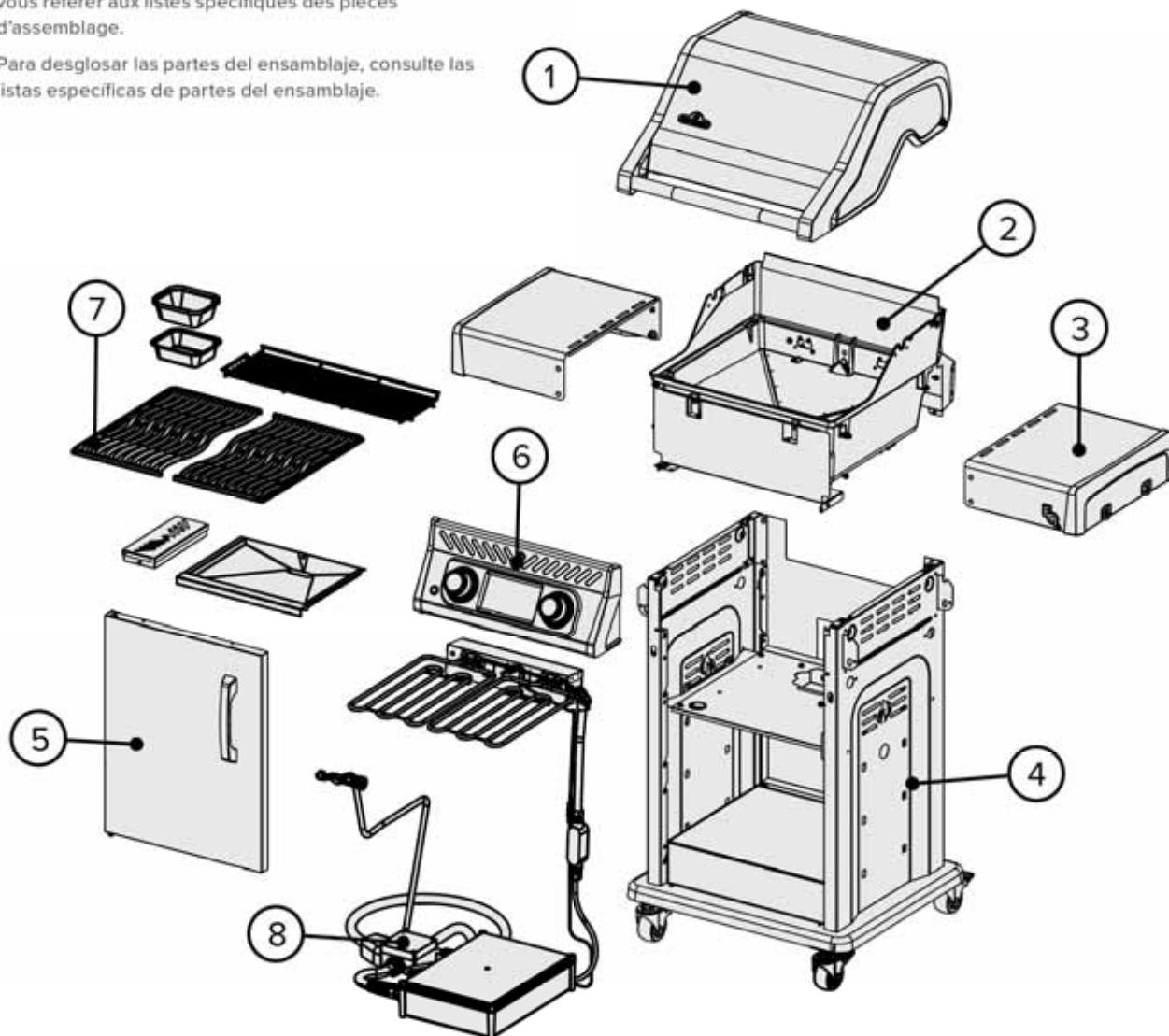
Exploded Overview / Vue éclatée / Despiece

	Description	Description	Descripción
1	Lid Assembly	Assemblage du couvercle	Conjunto de tapa
2	Base Assembly	Base assemblée	Ensamblaje de base
3	Side Shelf Assembly	Assemblage de l'étagère latérale	Ensamblaje de repisa lateral
4	Cabinet Assembly	Assemblage de l'armoire	Ensamblaje de gabinete
5	Door Assembly	Assemblage de la porte	Ensamblaje de puerta
6	Control Panel Assembly	Assemblage du panneau de contrôle	Ensamblaje de panel de control
7	Accessories	Accessoires	Accesorios
8	Electrical Components	Composants électriques	Componentes eléctricos

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

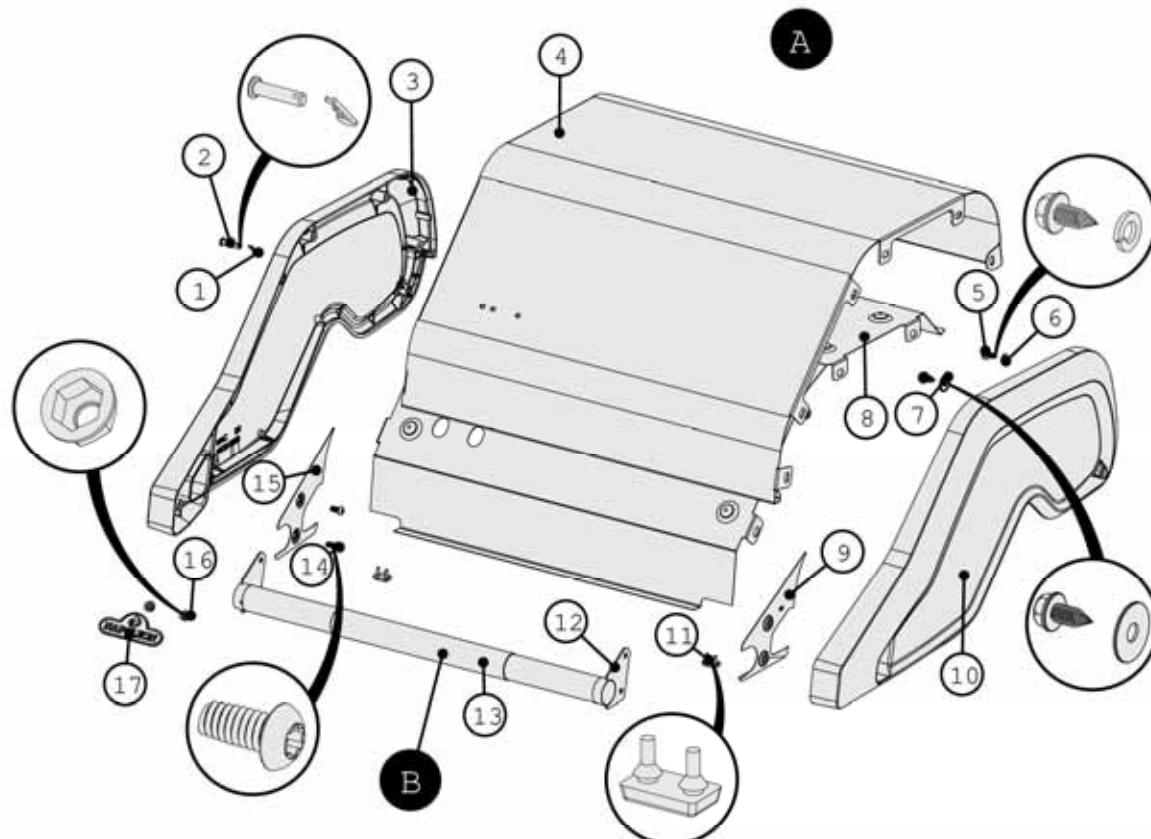
Pour la ventilation des pièces d'assemblage, veuillez vous référer aux listes spécifiques des pièces d'assemblage.

Para desglosar las partes del ensamblaje, consulte las listas específicas de partes del ensamblaje.



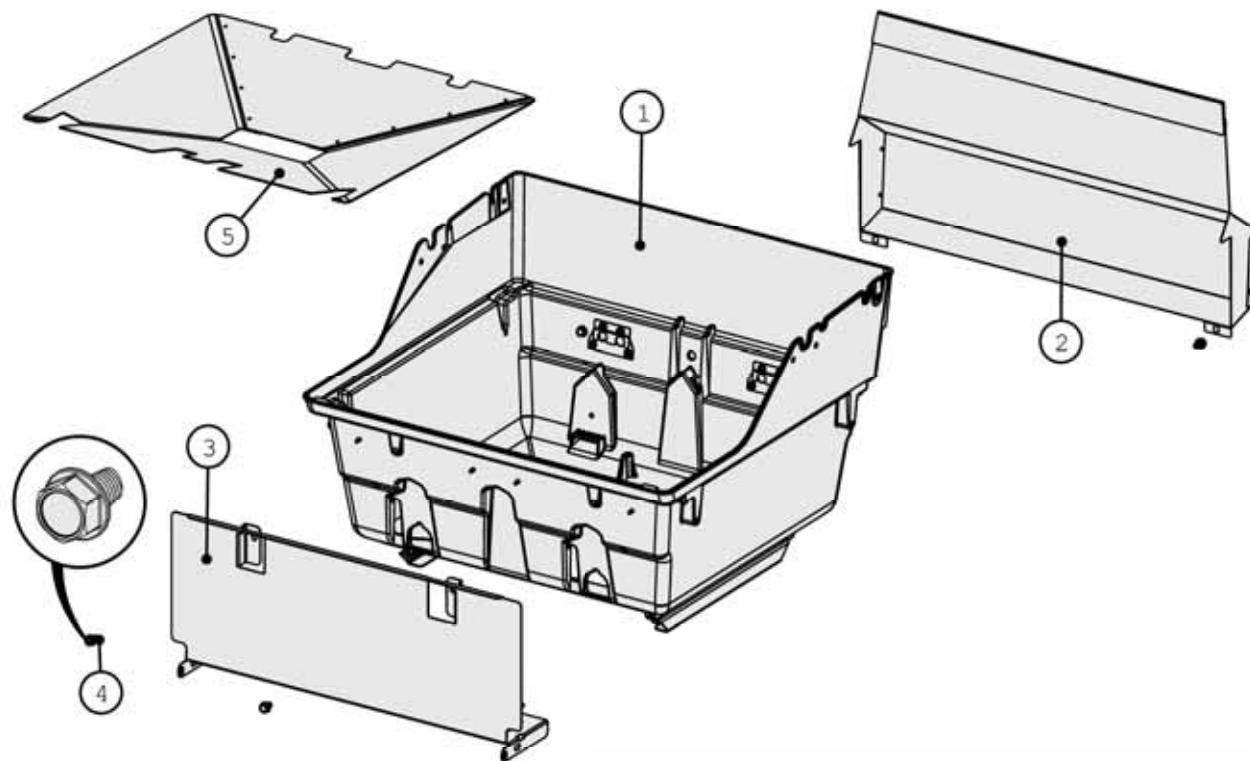


Lid Assembly / Assemblage du couvercle / Conjunto de tapa



	Part # / Partie n° / Parte #	Description	Description	Descripción
A	N010-1304	Assembly, Lid	Assemblage, Couvercle	Ensamblaje, Tapa
1	N485-0021	Cotter Pin	Goupille fendue	Pasador de chaveta
2	N485-0026	Pin Clevis	Goupille à œil	Pasador de horquilla
3	N135-0050-BK1HT	Casting, Lid Left Side	Moulage, Couvercle côté gauche	Fundición, tapa lado izquierdo
4	N335-0149-BK2SG	Lid, Insert Matte Black	Couvercle, Insert noir mat	Tapa, inserto negro mate
5	N570-0113	Screw, 1/4-20X9/16" Hex Head	Vis, tête hexagonale 1/4-20X9/16"	Tornillo, cabeza hexagonal 1/4-20 x 9/16 pulgadas
6	N735-0002	Lockwasher	Rondelle frein	Arandela de seguridad
7	N735-0032	Washer, Aluminium	Rondelle, Aluminium	Arandela, aluminio
8	N585-0178	Heat Shield, Lid	Écran thermique, Couvercle	Escudo térmico, tapa
9	N080-0367-BK1HT	Bracket, Lid Casting	Support, Moulage du Couvercle	Soporte, fundición de tapa
10	N135-0051-BK1HT	Casting, Lid Right Side	Moulage, Couvercle côté droit	Fundición, tapa lado derecho
11	N510-0013	Bumper, Rectangular	Butoir, Rectangulaire	Tope, rectangular
B	N010-0958-BK1TX	Assembly, Handle	Assemblage, Poignée	Ensamblaje, mango
12	N080-0379	Bracket, Lid Handle	Support, Poignée du Couvercle	Soporte, mango de tapa
13	N325-0100	Handle, Lid	Poignée, Couvercle	Manija, tapa
14	N570-0145-BK	Screw 1/4-20X1/2" Black	Vis 1/4-20X1/2" Noire	Tornillo 1/4-20 x 1/2" negro
15	N080-0366-BK1HT	Bracket, Lid Casting	Support de moulage du couvercle	Soporte, fundición de tapa
16	N450-0044	Nut, Thread Cutting	Ecrou, autotaraudeur	Tuerca, de rosca de corte
17	N385-0513-BK	Logo, Napoleon	Logo, Napoleon	Logotipo, Napoleon

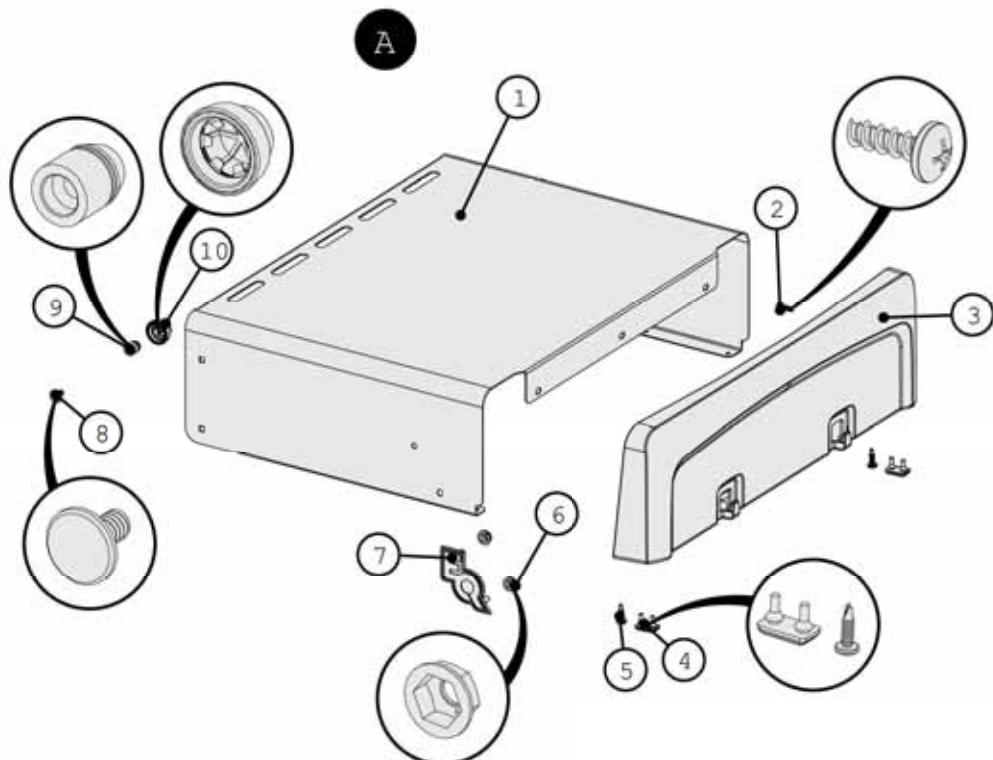
Base Assembly / Base assemblée / Ensamblaje de base



	Part # / Partie n° / Parte #	Description	Description	Descripción
1	N135-0068-BK1HT	Casting, Base	Coulée, base	Fundición, Base
2	N215-10001534	Deflector, Wind	Déflecteur, vent	Deflector, Viento
3	N585-0147	Shield, Heat Base	Bouclier, base de chaleur	Escudo, Base de Calor
4	NS70-0122	Screw, 1/4-20X10.5mm Thread Roll	Vis, 1/4-20X10.5mm Filetage roulé	Tornillo, 1/4-20x10.5 mm de Rosca Rodante
5	N010-1641	Assembly, Liner	Assemblage, Doublure	Ensamblaje, Revestimiento



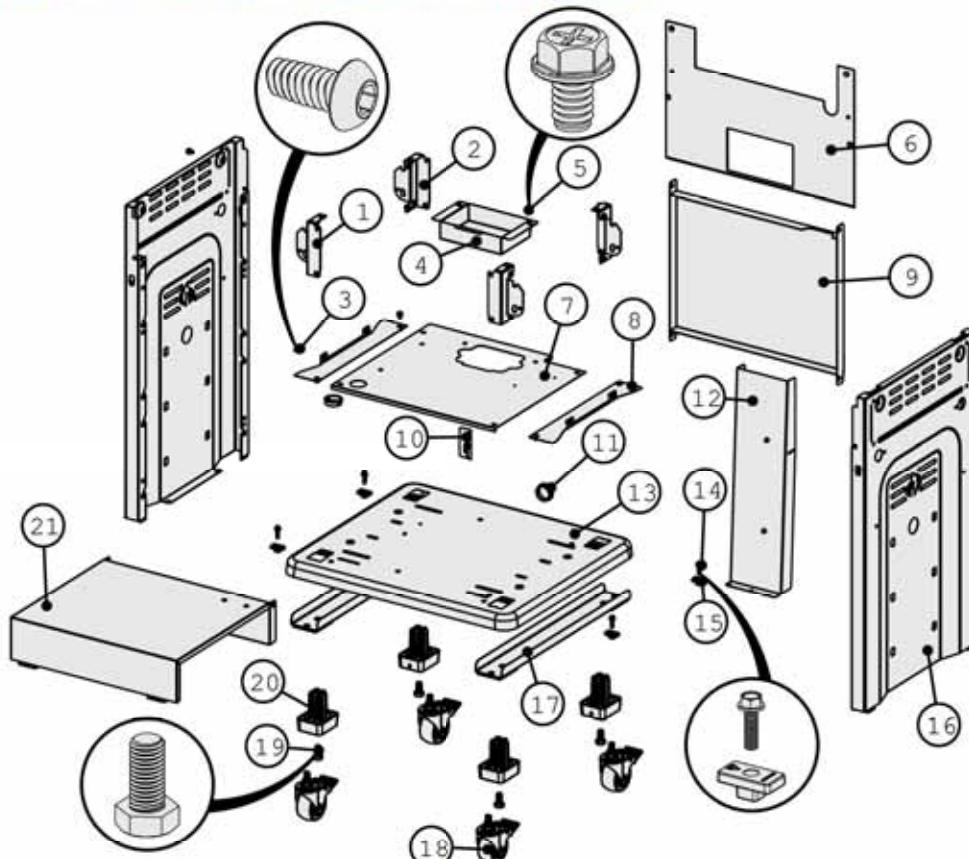
Side Shelf Assembly / Assemblage de l'étagère latérale / Ensamblaje de repisa lateral



	Part # / Partie n° / Parte #	Description	Description	Descripción
A	N010-1305	Assembly, Side Shelf	Montage, étagère latérale	Ensamblaje, Repisa lateral
1	N590-0328-BK1TX	Shelf	Étagère	Repisa
2	N570-0076	Screw, #8x1/2" Hi/Lo Tap	Vis, #8x1/2" à filetage Hi/Lo	Tornillo, #8x1/2" Rosca Hi/Lo
3	N120-0030-BK0TX	Cap, End	Bouchon, extrémité	Tapa, Extremo
4	N510-0013	Bumper, Rectangular	Pare-chocs, rectangulaire	Tope, Rectangular
5	N570-0013	Screw #8 X 5/8" Pan Head	Vis #8 X 5/8" à tête bombée	Tornillo #8 x 5/8" cabeza plana
6	N450-0044	Nut, Thread Cutting	Écrou, filetage coupant	Tuerca, de corte de rosca
7	N385-0386-BK	Logo, Eq	Logo, Eq	Logotipo, Eq
8	N570-0101-BK4FL	Screw, Advert 10-24 X 3/8"	Vis, Advert 10-24 X 3/8"	Tornillo, Advert 10-24 x 3/8"
9	N450-0049	Nut, Post Shelf Pivot	Écrou, pivot de support d'étagère	Tuerca, Pivote del Estante
10	N450-0050	Nut, Plastic Cap	Écrou, capuchon en plastique	Nut, Plastic Cap



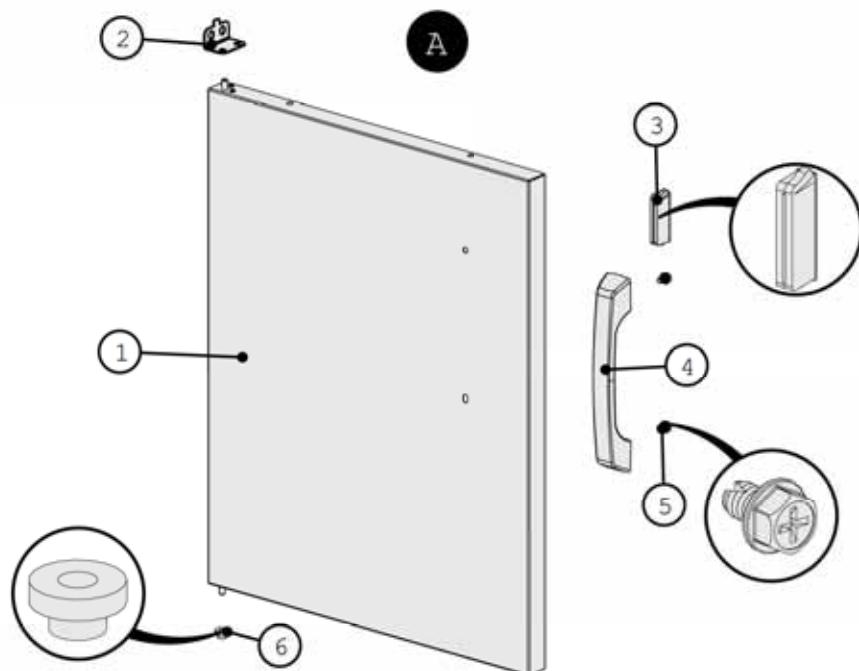
Cabinet Assembly / Assemblage de l'armoire / Ensamblaje de gabinete



	Part # / Partie n° / Parte #	Description	Description	Descripción
1	N080-0364	Bracket, Folding Shelf A	Support, étagère pliante A	Soporte, Estante Plegable A
2	N080-0365	Bracket, Folding Shelf B	Support, étagère pliante B	Soporte, Estante Plegable B
3	N570-0126	Screw 1/4-20x1/2"	Vis 1/4-20 x 1/2"	Tornillo 1/4-20x1/2"
4	N200-0134-BK1SG	Cover, Drip Tray	Couvercle, bac à graisse	Cubierta, Bandeja de goteo
5	N570-0118	Screw, 1/4-20x3/8" Hex Head	Vis, tête hexagonale 1/4-20x3/8"	Tornillo, cabeza hexagonal 1/4-20x3/8"
6	N200-0147-BK1TX	Cover, Base Back	Couvercle, arrière de la base	Cubierta, Parte Trasera de la Base
7	N475-0614-BK1TX	Panel, Cart Panel Inside	Panneau, panneau intérieur du chariot	Panel, Panel Interior del Carro
8	N080-0513-BK1TX	Bracket, Left/Right Cart Shield	Support, bouclier gauche/droit du chariot	Soporte, Protector Izquierdo/Derecho del Carro
9	N475-0615-BK1TX	Panel, Cart Panel Back	Panneau, panneau arrière du chariot	Panel, Panel Trasero del Carro
10	N080-0380-BK1SG	Bracket, Magnet	Support, aimant	Soporte, Imán
11	N105-0012	Bushing 1 1/2" Snap Split	Bague d'espacement 1 1/2" à ouverture rapide	Casquillo 1 1/2" Partido de Encage
12	N200-0162-BK1TX	Cover, Wire Harness	Couvercle, faisceau de câblage	Tapa, Arnés de cables
13	N590-0329-BK1TX	Shelf, Bottom Cart	Tablette, chariot inférieur	Repisa, Carro Inferior
14	N570-0087	Screw, 1/4-20 X 7/8" Hex Head	Vis, 1/4-20 x 7/8" à tête hexagonale	Tornillo, 1/4-20 x 7/8" cabeza hexagonal
15	N510-0022	Socket, Caster 2 of 2	Douille, roulette 2 sur 2	Casquillo, Rueda 2 de 2
16	N475-0607-BK1TX	Panel, Left/Right Cart	Panneau, chariot gauche/droit	Panel, Carro Izquierdo/Derecho
17	N010-10001939-BK1SG	Assembly, Cart Caster Support	Assemblage, support de roulette de chariot	Ensamblaje, Soporte del Caster del Carro
18	N130-0018	Caster with Brake	Roulette avec frein	Rueda giratoria con freno
19	N065-10000949	Bolt, M12-1.75 X 25mm	Boulon, M12-1.75 X 25 mm	Perno, M12-1.75 x 25 mm
20	N510-0021	Socket, Caster 1 of 2	Douille, roulette 1 sur 2	Casquillo, Rueda 1 de 2
21	N475-0616-BK1TX	Panel, High Voltage Box	Panneau, boîte haute tension	Panel, Caja de Alto Voltaje



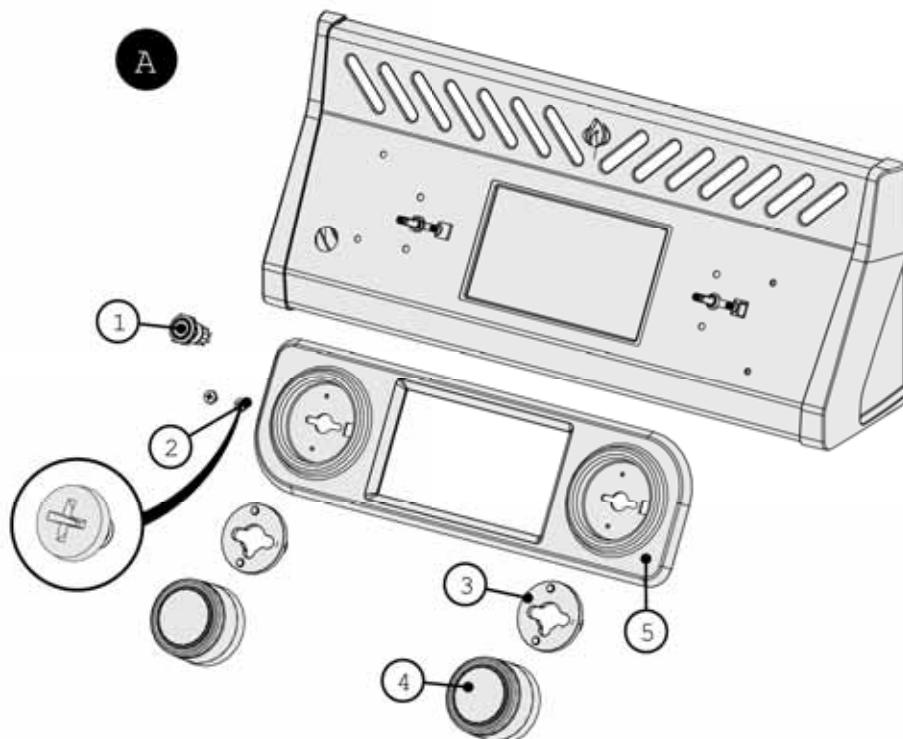
Door Assembly / Assemblage de la porte / Ensamblaje de puerta



	Part # / Partie n° / Parte #	Description	Description	Descripción
A	N010-0959-BK1TX	Assembly, Door	Assemblage, porte	Ensamblaje, Puerta
1	N370-1138-BX	Door	Porte	Puerta
2	N080-0378-BK1SG	Bracket, Door Pivot	Équerre, pivot de porte	Soporte, Pivot de Puerta
3	N430-0002	Catch, Magnetic	Fermoir, magnétique	Traba, Magnética
4	N325-0094-BKOTX	Handle, Door	Poignée, porte	Manija, Puerta
5	N570-0118	Screw, 1/4-20x3/8 Hex Head	Vis, 1/4-20x3/8 tête hexagonale	Tornillo, 1/4-20x3/8 cabeza hexagonal
6	N105-0011	Bushing, Door Pivot Rod	Bague, tige pivotante de porte	Casquillo, Varilla de Pivote de Puerta



Control Panel Assembly / Assemblage du panneau de contrôle / Ensamblaje de panel de control



	Part # / Partie n° / Parte #	Description	Description	Descripción
A	N010-1303	Assembly, Control Panel	Assemblage, panneau de contrôle	Ensamblaje, Panel de Control
1	N660-0007LY	Switch, Moment 4.5V	Interrupteur, momentané 4.5V	Interruptor, Momentáneo 4.5V
2	N570-0019	Screw, 10-24X1/4"	Vis, 10-24 X 1/4"	Tornillo, 10-24x1/4"
3	N010-1635	Assembly, Large LED Light	Assemblage, grande lumière DEL	Ensamblaje, Luz LED Grande
4	N380-0045-CL	Knob, Control	Bouton, contrôle	Perilla, Control
5*	N/A	Bezel, Control Panel	Bague, panneau de contrôle	Aro, Panel de Control

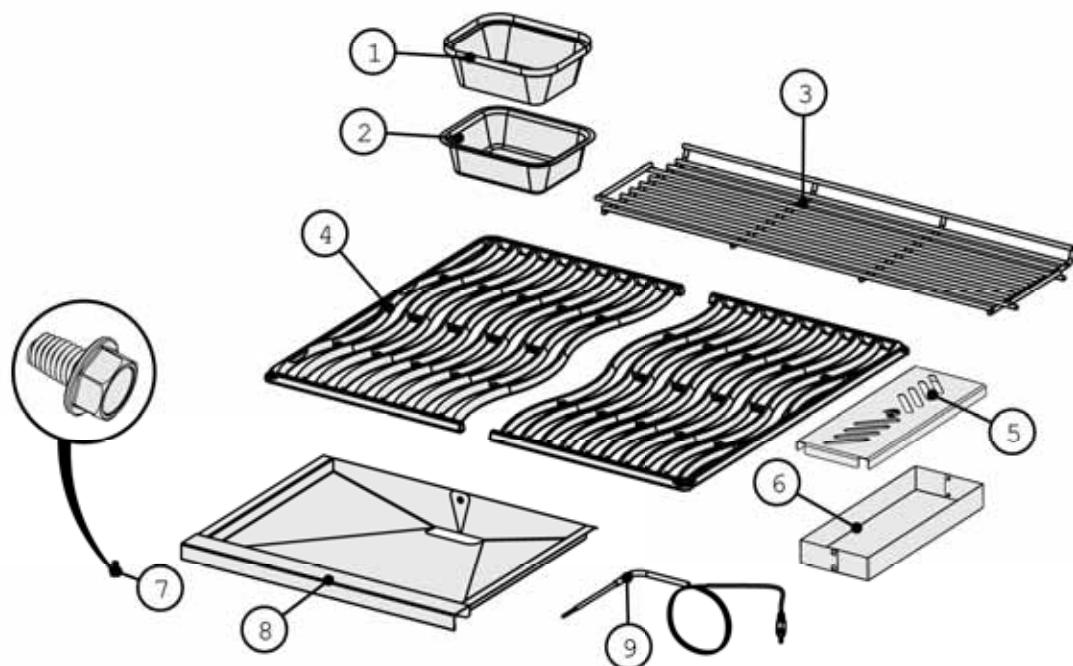
*Not available as a replacement part, contact customer solutions for details - 1-866-820-8686

*Non disponible en tant que pièce de rechange, contactez le service clientèle pour plus de détails - 1-866-820-8686

*No disponible como pieza de repuesto, comuníquese con el servicio de atención al cliente para más detalles - 1-866-820-8686

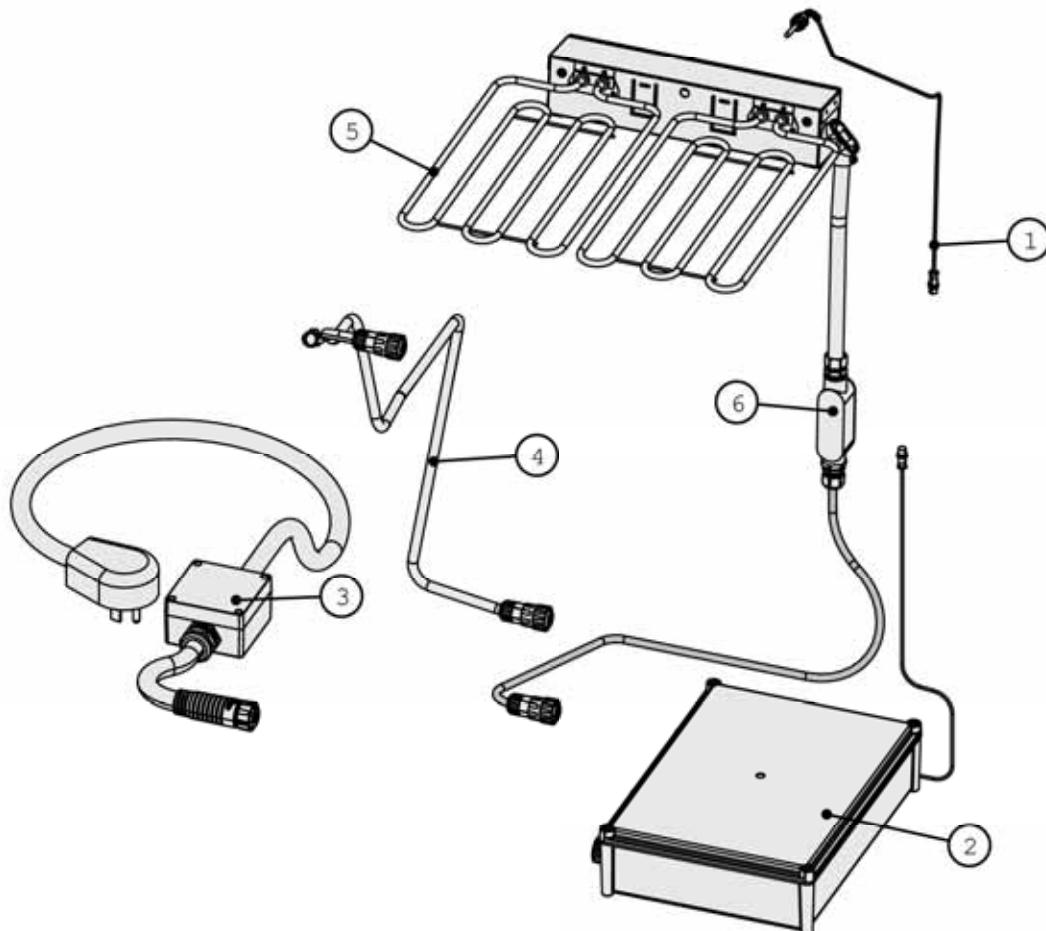


Accessories / Accessoires / Accesorios



	Part # / Partie n° / Parte #	Description	Description	Descripción
1	N185-0001	Container, Alum Grease Tray	Récipient, plateau à graisse en aluminium	Contenedor, Bandeja de Grasa de Aluminio
2	N710-0062	Tray, Grease Alum (Hard Tooling)	Plateau, graisse en aluminium (outil dur)	Bandeja, Grasa Aluminio (Molde Duro)
3	N520-0051	Rack, Warming	Grille, chauffante	Rejilla, de Mantenimiento
4	N305-0100	Grid, Cooking Cast Iron	Grille de cuisson en fonte	Rejilla, de Cocina de Hierro Fundido
5	N403-0005	Lid, Smoker Box	Couvercle, boîte fumoir	Tapa, Caja para Ahumar
6	N710-0142	Tray, Smoker Box	Plateau, boîte fumoir	Bandeja, Caja para Ahumar
7	N570-0122	Screw, 1/4-20X10.5mm	Vis, 1/4-20 X 10.5 mm	Tornillo, 1/4-20x10.5mm
8	N710-0107	Drip Pan	Bac à récupération	Bandeja de goteo
9	N680-10002268	Thermoprobe Curved Wire	Thermosonde à fil courbé	Termosonda con cable curvado

Electrical Components / Composants électriques / Componentes eléctricos



	Description	Description	Descripción
1	Thermoprobe, Curved Wire	Thermosonde, fil courbé	Termosonda, Cable Curvado
2	Assembly, High Voltage	Assemblée, haute tension	Ensamblaje, Alto Voltaje
3	Cord, Main Power	Câble, alimentation principale	Cable, Alimentación Principal
4	Wire Harness 1	Faisceau de câbles 1	Arnes de cables 1
5	Element, Heating	Élément, chauffant	Elemento, Calefacción
6	High Voltage Wire Harness	Faisceau de câbles haute tension	Arnés de cables de alto voltaje

Replacement parts not available, contact customer solutions for details - 1-866-820-8686

Pièces de rechange non disponibles, contactez le service clientèle pour plus de détails - 1-866-820-8686

Piezas de repuesto no disponibles, comuníquese con el servicio de atención al cliente para más detalles - 1-866-820-8686



Notes



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.

Les produits de Napoleon sont protégés par un ou plusieurs brevets américains, canadiens et/ou étrangers au par des brevets en instance.

Los productos Napoleon están protegidos por una o más patentes o patentes pendientes en E.U., Canadá y/o otros países.

24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8
103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030
7200 Trans Canada Highway, Montreal, Quebec H4T 1A3

PHONE: 866-820-8686
www.napoleon.com
cs-grills@napoleon.com



N415-0766



FCC Statement

This device complies with Part 15 of the FCC rules. Operation is subject to the following two conditions: 1) this device may not cause harmful interference, and 2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Note: 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 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/T 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:

- English: This device contains licence-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-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 interfeference that may cause undesired operation of the device.The digital apparatus complies with Canadian CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

- French: Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exempts de licence qui sont conformes aux normes CNR exemptes de licence d'Inncvation, Sciences et Développement économique Canada. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences. (2) Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvent entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil. L'appareil numérique est conforme à la norme canadienne CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

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.

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