



# ROUGE® EQ

## Owner's Manual

REQ365

Appliances illustrated in this manual may differ from model purchased.

**We Want Your Feedback!**  
Visit [Napoleon.com](http://Napoleon.com) to write a review  
★★★★★  
and register your appliance.

Apply Serial Number



# CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON ELECTRIC GRILL!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

**WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.**

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

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

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

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

## DANGER!

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



## WARNING!

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

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



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

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

**NOTICE TO CONSUMER:** Keep these instructions for future reference.



# Welcome to Napoleon!

## SAFETY FIRST



### WARNING! General Information

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

The entire electrical supply installation **MUST** be carried out by a licensed electrician. The appliance must be installed in conformity with local codes. In the absence of local codes, follow the current Canadian Electrical Code CSA C22.1 in Canada, or the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 in the United States.



### WARNING! Electrical Precautions

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

Risk of electric shock. Use only a Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) protected circuit with this appliance.

**ALWAYS** ensure that the electrical outlet being used is appropriate for the appliance ratings. The appliance is rated for 5.58 kW. Only use an outlet dedicated to this appliance.

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

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

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

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



### WARNING! Installation & Assembly

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

Do not modify this appliance under any circumstances.



### WARNING! Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this appliance. **NEVER** leave the appliance unattended while cooking.

**NEVER** attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids. **ALWAYS** have an ABC fire extinguisher accessible.

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



### WARNING! Storage & Disuse

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

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

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



### WARNING! California Proposition 65

This product can expose you to chemicals including soot, which are known to the State of California to cause cancer, and chemicals including carbon monoxide, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## CONTENTS

Welcome to Napoleon!	3
Safety First	
Full System Features	4
Getting Started	5
IMPORTANT SAFEGUARDS	
Operation	6
Starting Your Appliance	
Is it the Very First Time? Perform a Burn-off	
Grilling Instructions	
Home Page	
Operating Modes	
Appliance Settings	
Napoleon Home App	
How to Use the Rotisserie	
The Grilling Experience Checklist	
How to Season Cast Iron Cooking Grids	
Grilling Guide	16
Cleaning Instructions	17
Maintenance Instructions	19
Stainless in harsh environments	
Troubleshooting	20
Compliance	22
Electrical Diagram	23
Warranty	24
Assembly Guide	73
Replacement Parts	78



# Full System Features

Durable Electric Burner for long lasting quality.

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.

Wood chip Smoker Box to enhance flavor.

Black powder coated Folding Side Shelves with Integrated Tool Hooks.

50 Amp Plug.

Easy Locking Casters safely lock the appliance in position.

Easy access drip pan for efficient maintenance.



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

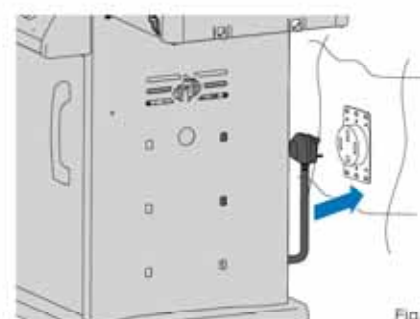
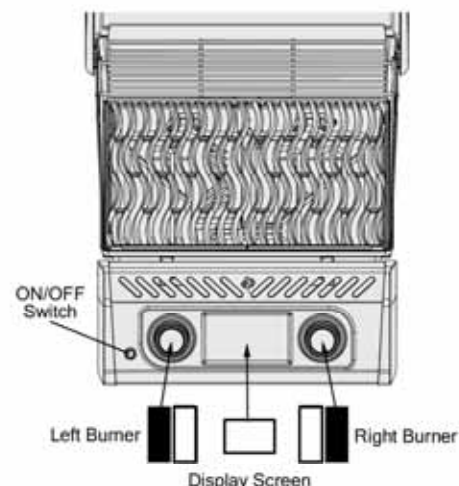


Fig. 1

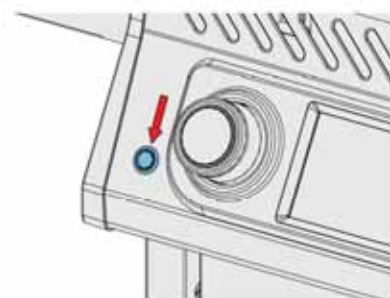


Fig. 2



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.

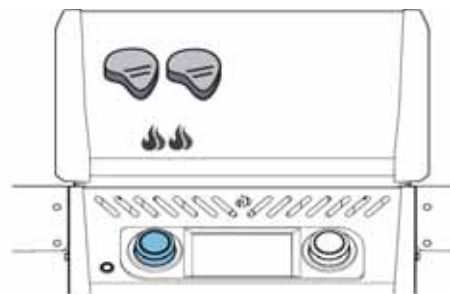


Fig. 1

### 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.

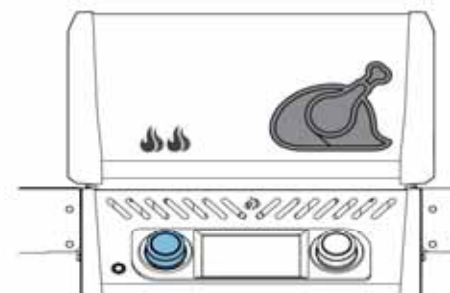


Fig. 2

### 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.

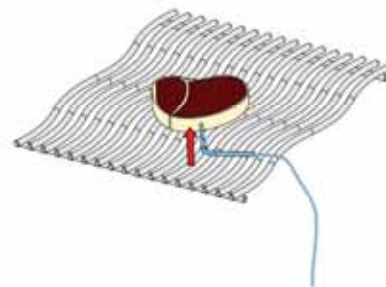


Fig. 3

**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.

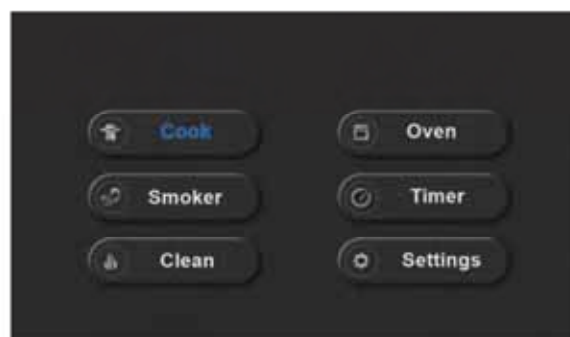


Fig.5

### 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 (95°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 **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 210°F to 500°F (100°C to 250°C). The temperature can be adjusted in increments of 10°F (5°C) using the right knob. (Fig 2)

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

### Clean Mode

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

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

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

### Smoker Mode

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



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

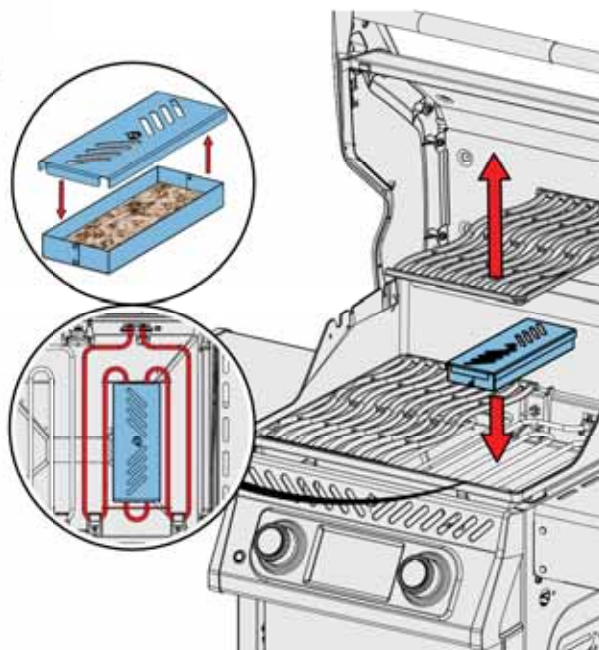


Fig. 3

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

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



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

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

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



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

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

The left electric burner is used to adjust the temperature of the appliance from 200°F to 280°F (95°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 (95°C).



Fig. 4



Fig. 5

### Timer (Stop Watch)

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

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

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

### Alarm

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

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

### GRILLING PRO TIP!

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

### SAFETY FIRST!

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

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

**WARNING!** Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the Replacement Parts unless cleaned regularly.

**WARNING!** Avoid unprotected contact with hot surfaces.





## APPLIANCE SETTINGS

### Settings Page



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

- **Language**

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

- **Temperature Unit**

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

- **System Sound**

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

- **Buzzer Sound**

The buzzer sound can be heard when the appliance reaches set temperature or when the timer is complete. The buzzer can be selected ON or OFF. (Fig. 4)

**NOTE:** The volume cannot be adjusted.

- **Software Version Details**

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

- **DSN**

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

#### SAFETY FIRST!

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

#### GRILLING PRO TIP!

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



Fig. 1



Fig. 2

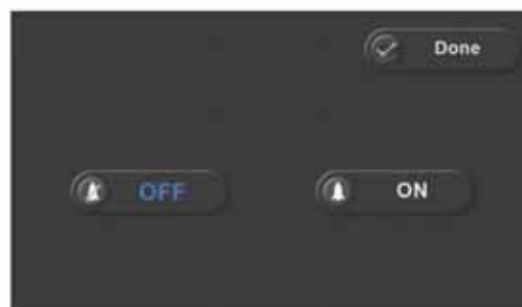


Fig. 3

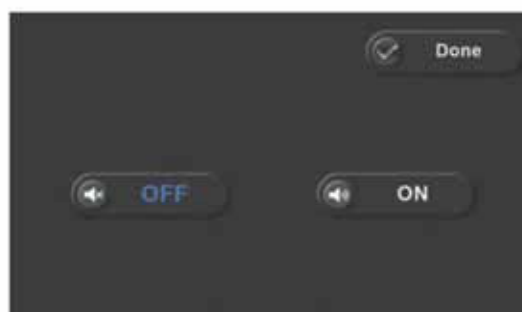


Fig. 4



Fig. 5

### Summary Page

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

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

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

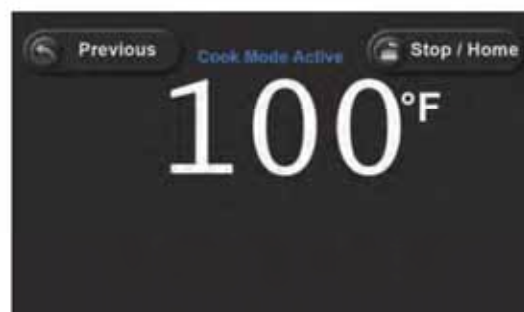


Fig. 6

## NAPOLEON HOME APP

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

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

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

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

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

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



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



### Connecting Your Smart Device

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

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



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3





4. Open email inbox and select the confirmation link.

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

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

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

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

## Settings

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



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



Fig. 4

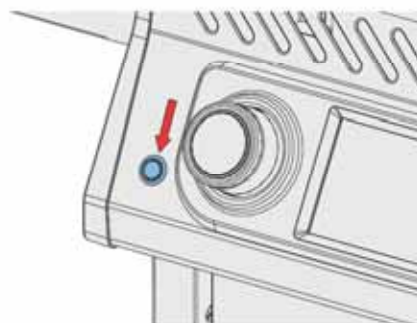


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

## BE CAREFUL!



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

## HOW TO USE THE ROTISSERIE

### Assembling your Rotisserie Kit (if acquired)

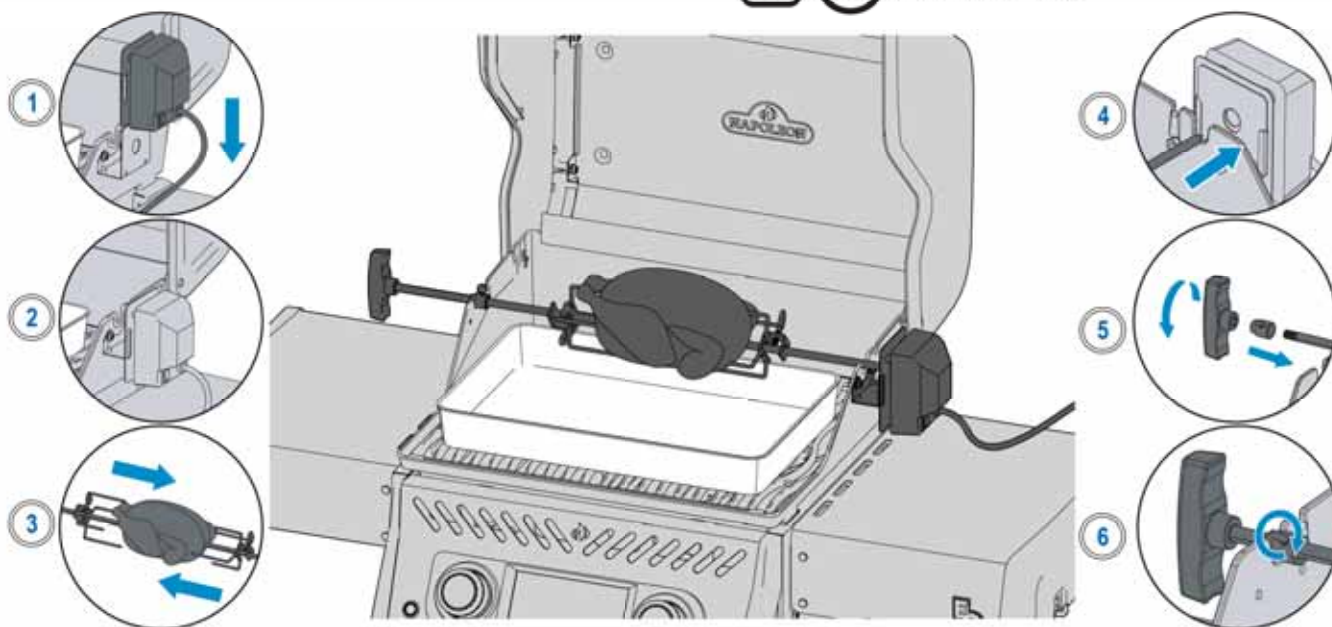
**NOTE:** Extreme heat will damage the warming rack. Remove it prior to installing the spit rod.

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

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



**WARNING!** Always wear gloves when handling the spit rod 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 temperatures 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](http://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 scouring pad or brass brush and repeat the seasoning process.

# Grilling Guide

FOOD	CONTROL KNOB SETTING / MODE	COOKING TIME	SUGGESTIONS
 <b>Steak</b> 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	
 <b>Hamburger</b> 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	
 <b>Chicken</b>	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.
 <b>Pork Chops</b>	MEDIUM MODE - Smoker	6 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 <b>Spare Ribs</b>	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.
 <b>Lamb Chops</b>	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.
 <b>Hot dogs</b>	MEDIUM to LOW MODE - Cook	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before grilling.



# Cleaning Instructions

## Appliance Feature: Clean Mode

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

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

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



Fig. 1



Fig. 2

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

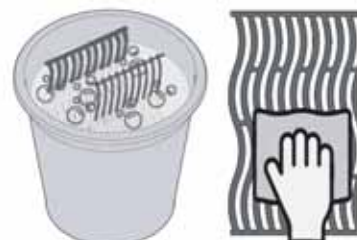


Fig. 3

## First Time Use

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

## Cast Iron Grids

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

## Stainless Steel Grids (If Equipped)

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

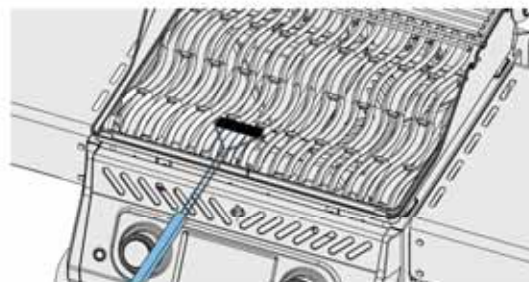


Fig. 4

## 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)

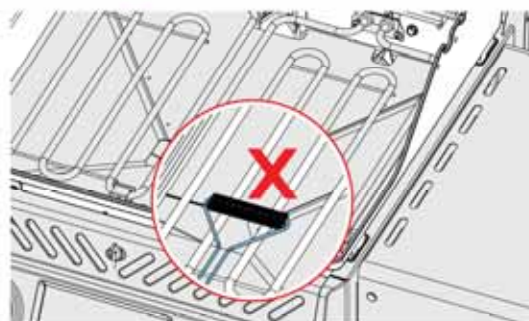


Fig. 5

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

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

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



### Inside the Appliance

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

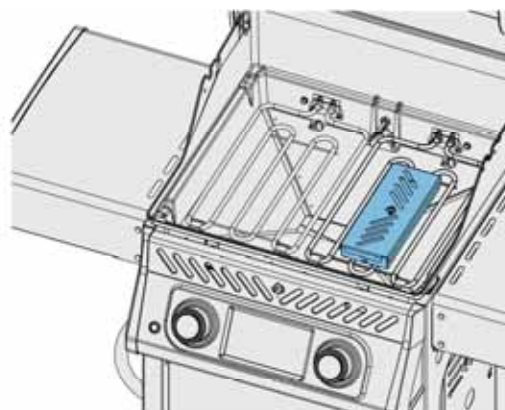


Fig. 6

### Drip Pan

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

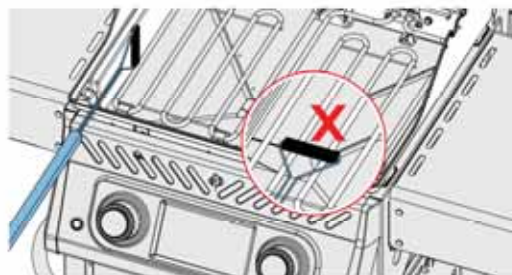


Fig. 7

### Display Screen

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

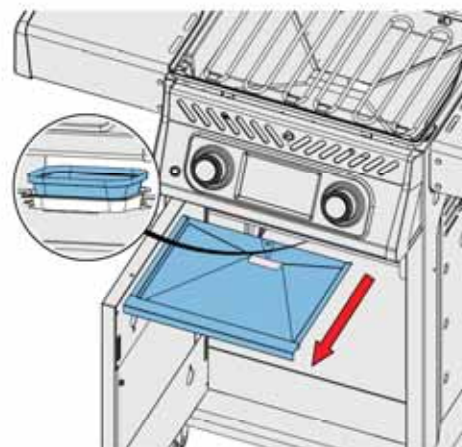


Fig. 8

### Outside Appliance Surface

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

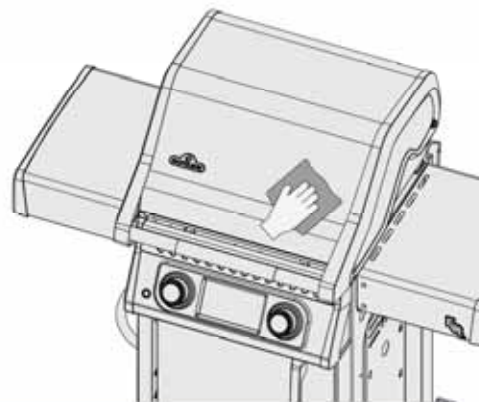


Fig. 9

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

**WARNING!** A steam cleaner is not to be used.

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







# Maintenance Instructions

## Recommendations

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

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

## STAINLESS IN HARSH ENVIRONMENTS

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



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

## Steps to Avoid Damaging Electric Burners

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

## Clearance Ventilation of Hot Air

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

### 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.

**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

- Heating element does not turn on.
- Low on uneven heat in one or all heating elements.
- Red LED on electrical box is on, but the heating element does not turn on.

Possible causes	Solution
Appliance is not connected to power.	Plug power supply cord (from working GFCI protected outlet) into the electrical box. Plug transformer cord into electrical box. Check that the wire harnesses are connected by firmly pushing into the High Voltage Terminal. Refer to the <b>Electrical Components</b> section in <b>Replacement Parts</b> . This must be done by a qualified technician.
Loose Heating Element wire connection. Loose, damaged or faulty Harness: 6.	Check that the wire harnesses are connected by firmly pushing into the High Voltage Terminal. Refer to the <b>Electrical Components</b> section in <b>Replacement Parts</b> . This must be done by a qualified technician. Harness: 6 (see <b>Electrical Components</b> ), High Voltage Wire is damaged and has to be replaced.
Improper heating.	Preheat the unit on high for 10-15 minutes before cooking. Harness: 1 (see <b>Electrical Components</b> ), Thermocouple needs to be replaced. Refer to the <b>Electrical Diagram</b> in this manual. This must be done by a qualified technician. Electric burner is burnt out and has to be replaced.
Excessive buildup around element and in base of interior.	Clean out excessive debris in the base inside of the appliance.

## Napoleon Home App Error

- Cannot connect App to appliance.
- Lost connection to appliance.

Possible causes	Solution
Problem with internal connectivity.	Check appliance is connected to electrical source.
Loose, damaged, or faulty Harness: 4. Faulty control panel.	Harness: 4 (see <b>Electrical Components</b> ), HV Box to LV Box Control is damaged and has to be replaced. Check that the wire(s) are connected by firmly pushing into the High Voltage Terminal. Refer to the <b>Electrical Components</b> section in <b>Replacement Parts</b> . This must be done by a qualified technician.
Not in Provision Mode.	Press button for 10 Seconds.
Update needed. Outdated version installed.	Re-install app.





### Electrical and Connection Problems

- Loose connection or problems with components.
- Control Panel lights have power, Display screen has no display.
- Control Panel lights not working.

Possible causes	Solution
Appliance is not connected to power.	Plug supply cord (from working GFCI protected outlet) into the electrical box. Plug transformer cord into electrical box. Check that the Harnesses are connected by firmly pushing into the High Voltage Terminal. Refer to the <b>Electrical Components</b> section in <b>Replacement Parts</b> . This must be done by a qualified technician.
Power surge.	Push restart button.
Loose, damaged, or faulty Harness: 4. Faulty Control Panel.	Harness: 4 (see <b>Electrical Components</b> ), HV Box to LV Box Control is damaged and has to be replaced. Contact Customer Solutions.
On/Off switch not functioning.	Check High Voltage Terminal and verify that the power switch is on. This must be done by a qualified technician.
Terminal on switch or circuit board are corroded or loose.	Clean connections and ensure connectors are pushed together firmly. Refer to the <b>Electrical Components</b> section in <b>Replacement Parts</b> . This must be done by a qualified technician.

### 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 <b>Cleaning Instructions</b> .

#### WE WANT TO HELP!



Contact the Napoleon  
Customer Solutions  
Department for  
recommended  
replacement parts.  
1-866-820-8686.

# Compliance

PRODUCT NAME	MODEL NUMBER	FCC ID	IC ID
Rouge EQ	REQ365MK	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.

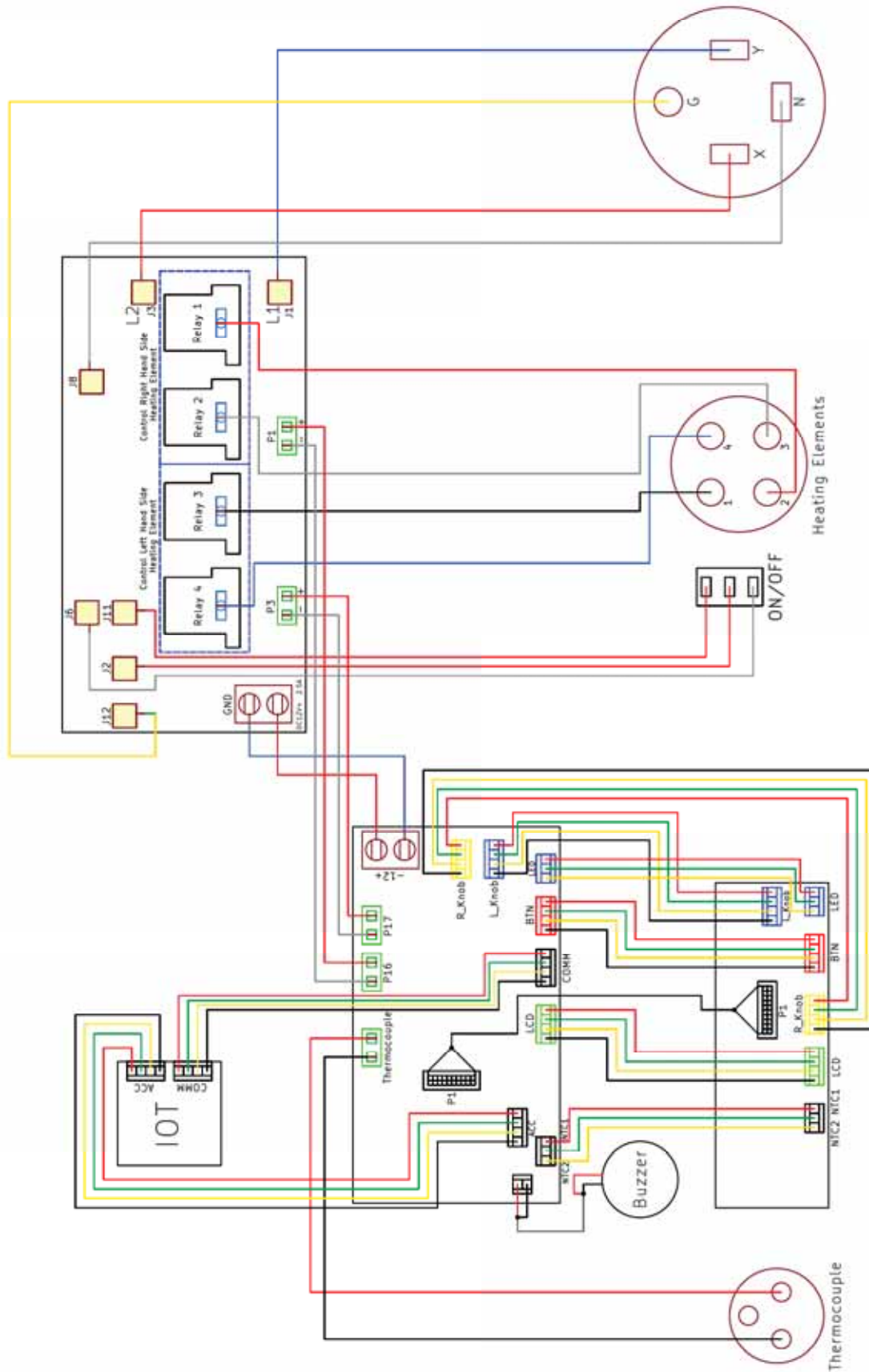
The digital apparatus complies with Canadian CAN ICES-003 (B)/NMB-3(B).

## 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

Napoleon products are designed with superior components and materials and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from Napoleon.

Thank you for purchasing a Napoleon product. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canada) warrants that the components in your new Napoleon product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase, for a period of 15 years.



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

This voluntary warranty creates a 15 year warranty period, for products purchased through an authorized Napoleon dealer, and entitles the original purchaser (or gift recipient in the case where a new product is given as a gift) to the specified coverage in respect of any component replaced within the warranty period, either by Napoleon or an authorized Napoleon dealer, to replace a component of such product that has failed in normal private use as a result of a manufacturing defect. This warranty does not cover accessories or bonus items.

For greater certainty, "normal private use" of a product means that the product: has been installed (where applicable) by a licensed, authorized service technician or contractor, in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes; has been properly cleaned and maintained according to the instructions; and has not been used as a communal amenity or in a commercial application. In the case of use in communal or commercial applications (where approved), the warranty is reduced to a period of two (2) years.

Similarly, "failure" does not include: damage caused by over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of painted and plated finishes, discoloration caused by heat, abrasive or chemical cleaners or UV exposure, chipping of porcelain enameled parts, or damages caused by misuse,

accident, hail, grease fires, lack of cleaning and maintenance, hostile environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool or hot tub, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying owner's manual, in order to prevent surface corrosion. Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. Parts replaced under this warranty are warranted only for the balance of the above mentioned original fifteen (15) year warranty period.

The replacement component is the sole responsibility of Napoleon defined by this warranty; in no event will Napoleon be responsible for installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any incidental, consequential or indirect damages, or for any handling and transportation charges or export duties.

The use and/or installation of parts on your Napoleon product that are not genuine Napoleon parts will void this warranty, and any damages that result hereby are not covered by this warranty. Any conversion of a gas grill not authorized by Napoleon and performed by a Napoleon authorized service technician will void this warranty.





# ROUGE® EQ

## Manuel du propriétaire

REQ365

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

**Nous souhaitons recevoir vos commentaires !**

Visitez [Napoleon.com](http://Napoleon.com) pour écrire un avis



et enregistrez votre appareil.

Appliquer le numéro de série



# FÉLICITATIONS POUR VOTRE GRIL ÉLECTRIQUE NAPOLEON !

Vous venez de rehausser votre jeu de grillades !

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

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

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

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

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

## DANGER !

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



## AVERTISSEMENT !

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

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



Avertissez les adultes et les enfants du danger des températures élevées de la surface. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont constamment surveillés.

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

**AVIS AU CONSOMMATEUR :** Conservez ces instructions pour référence future.



# Bienvenue chez Napoleon !

## LA SÉCURITÉ AVANT TOUT



### AVERTISSEMENT ! Informations générales

Cet appareil est conforme aux normes techniques et aux exigences de sécurité pour les dispositifs électriques.

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



### AVERTISSEMENT ! Précautions électriques

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

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que la prise électrique utilisée est adaptée aux spécifications de l'appareil. L'appareil est évalué à 5,58 kW. Utilisez uniquement une prise dédiée à cet appareil.

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

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



### AVERTISSEMENT ! Installation et assemblage

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

Ne modifiez pas cet appareil en aucune circonstance.



### AVERTISSEMENT ! Fonctionnement

Lisez l'intégralité de ce manuel du propriétaire avant d'utiliser cet appareil. NE laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance pendant la cuisson. NE JAMAIS tenter d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides. Ayez TOUJOURS un extincteur ABC à portée de main. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et comprennent les dangers associés.



### AVERTISSEMENT ! Stockage et arrêt

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



### AVERTISSEMENT ! Proposition 65 de Californie

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris de la suie, connus de l'État de Californie pour causer le cancer, et à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, connus de l'État de Californie pour causer des malformations congénitales ou d'autres dommages à la reproduction. Pour plus d'informations, allez sur : [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## CONTENU

Bienvenue chez Napoleon !	27
La sécurité avant tout	
Caractéristiques du système	28
Commencer	29
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	
Fonctionnement	30
Démarrage de votre appareil	
C'est la toute première fois ? Effectuez un brûlage à blanc.	
Instructions de cuisson au grill	
Modes de fonctionnement	
Paramètres de l'appareil	
Application Napoleon Home	
Comment utiliser la rôtisserie	
Liste de vérification pour l'expérience de grillage	
Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte	
Guide de grillage	41
Instructions de nettoyage	42
Instructions d'entretien	44
L'acier inoxydable dans des environnements corrosifs	
Dépannage	45
Schéma électrique	
Garantie	48
Guide d'assemblage	73
Pièces de rechange	78

# Caractéristiques du système

Brûleur électrique durable pour une qualité longue durée.

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

Grille de réchauffage grande pour une surface de cuisson accrue.

Capacité de contrôle Wi-Fi et Bluetooth®.

Boutons de commande des brûleurs.

Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.

2 sondes de température.

Écran d'affichage de 7 pouces.

Chargeur USB.

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

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

Fiche de 50 ampères.

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

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



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



# Commencer

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



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



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



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



Informations importantes.



Portez des gants de protection.



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



Portez des lunettes de sécurité.



**DANGER !** Coupez immédiatement l'alimentation électrique et débranchez.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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



# Fonctionnement

## DÉMARRAGE DE VOTRE APPAREIL

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

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

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

### Fonctionnement de l'appareil

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

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

### Caractéristique de l'appareil : Minuteur d'arrêt automatique

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

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

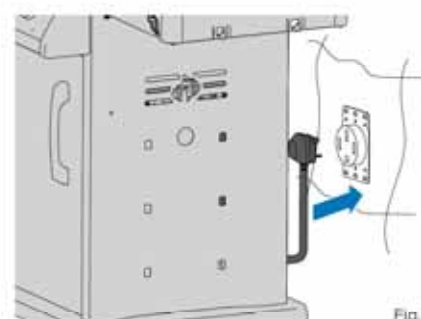
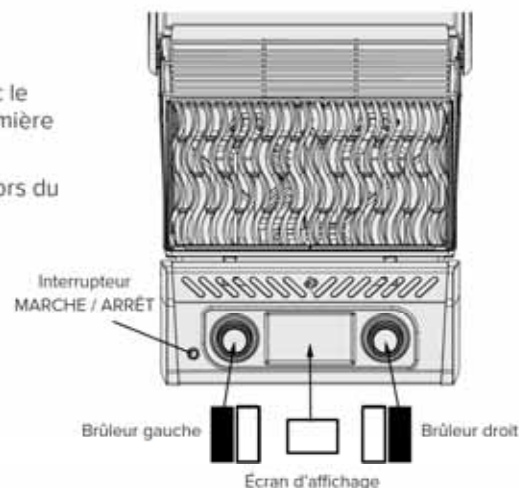


Fig. 1

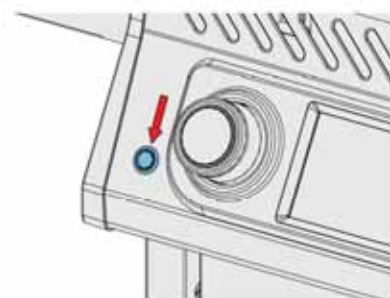


Fig. 2



Fig. 3

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

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

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







## INSTRUCTIONS DE CUISSON AU GRIL

### Utilisation des brûleurs électriques gauche et droit

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

### Grillage direct

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

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

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

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

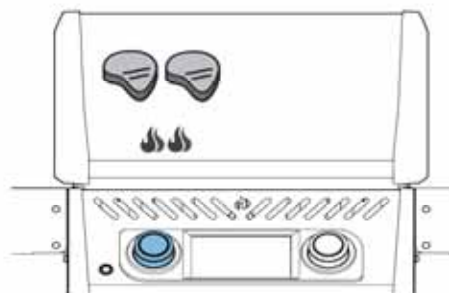


Fig. 1

### Grillage indirect

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

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

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

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

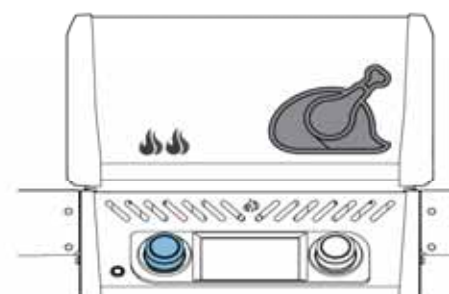


Fig. 2

### Sondes de température

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

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

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

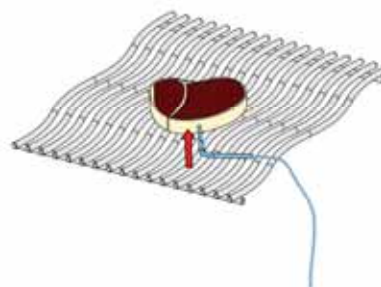


Fig. 3

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

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

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



### Température de surcuisson

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

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

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

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



Fig.4

### Page d'accueil

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

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

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

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

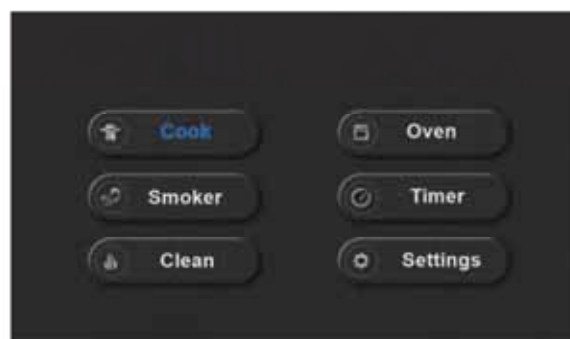


Fig.5

### Fonctions des boutons

	BOUTON GAUCHE		BOUTON DROIT	
	TOURNER	APPUYER	TOURNER	APPUYER
PAGE D'ACCUEIL			Met en surbrillance le bouton/le mode en bleu pour sélectionner.	Sélectionne/active le bouton ou le mode mis en surbrillance..
CUISSON	Règle le brûleur électrique de 0 (Brûleur ÉTEINT) à 10 (ÉLEVÉ).	Permet de revenir à la page d'accueil.	Règle le brûleur électrique droit de 0 (Brûleur ÉTEINT) à 10 (ÉLEVÉ).	Arrêter.
FOUR	-	Permet de revenir à la page d'accueil.	Règle la température.	Démarrer/arrêter.
FUMOIR	Sélectionnez la température de 200°F à 280°F (95°C à 140°C).	Permet de revenir à la page d'accueil.	Réglez le niveau de fumée de OFF à FAIBLE à ÉLEVÉ.	Démarrer/arrêter.
MINUTEUR	Sélectionnez les heures de 0 à 9.	Annule le mode Minuteur et revient à la page d'accueil.	Sélectionnez les minutes de 0 à 59.	Démarre et revient à la page d'accueil.
NETTOYAGE	-	Permet de revenir à la page d'accueil.	Réglez la durée.	Démarrer/arrêter.
PARAMÈTRES	-	Permet de revenir à la page d'accueil.	Parcourt les options et les met en surbrillance.	Sélectionne l'option mise en surbrillance.
VEILLE	-	Revenir au mode précédemment activé.	-	Annule et navigue vers la page d'accueil.

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

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





## MODES DE FONCTIONNEMENT

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

### Mode Cuisson

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

Pour éviter la surcuisson, l'appareil s'éteindra automatiquement après un temps spécifique d'inactivité et si les deux boutons sont réglés sur ON. Reportez-vous au tableau du **Minuteur d'arrêt automatique**.

**NOTE :** Appuyer sur le bouton droit ne annulera pas le mode. Le mode ne changera que si un autre mode est sélectionné.

### Mode Four

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

La plage de température lors de l'utilisation du mode **Four** est de 210°F à 500°F (100°C à 250°C). La température peut être ajustée par incréments de 10°F (5°C) à l'aide du bouton droit. (Fig 2)

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

### Mode Nettoyage

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

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

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

### Mode Fumoir

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

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

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

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



Fig. 1



Fig. 2

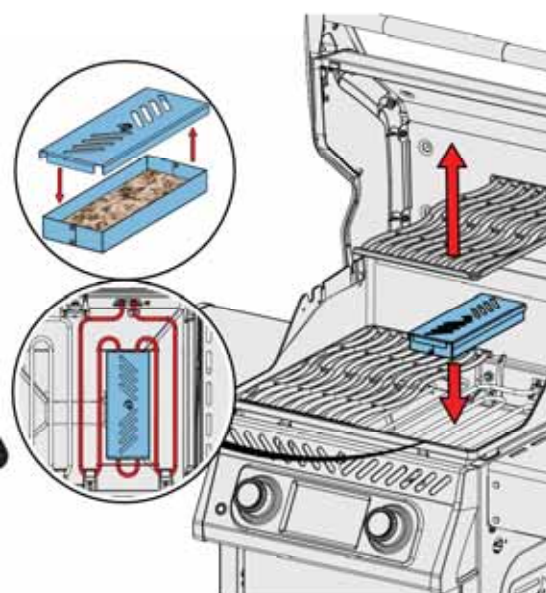


Fig. 3

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

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

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

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

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

Le brûleur électrique gauche est utilisé pour régler la température de l'appareil de 200°F à 280°F (95°C à 140°C).  
(Fig. 4)

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

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

**NOTE :** La température est ajustée par incréments de 10°F (5°C), la température par défaut est de 200°F (95°C).

### Minuteur (Chronomètre)

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

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

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

### Alarme

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

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



Fig. 4



Fig. 5

### GRILLAGE CONSEIL D'EXPERT !

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

### SÉCURITÉ AVANT TOUT !

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

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

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

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





## PARAMÈTRES DE L'APPAREIL

### Page des paramètres



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

- **Langue**

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

- **Unité de température**

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

- **Son du système**

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

- **Son de l'alarme**

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

**NOTE** : Le volume ne peut pas être ajusté.

- **Détails de la version du logiciel**

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

- **DSN**

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

#### LA SÉCURITÉ D'ABORD !

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

#### CONSEIL PRO DE GRILLAGE !

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



Fig. 1

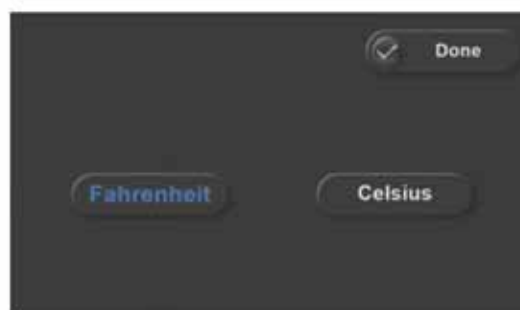


Fig. 2

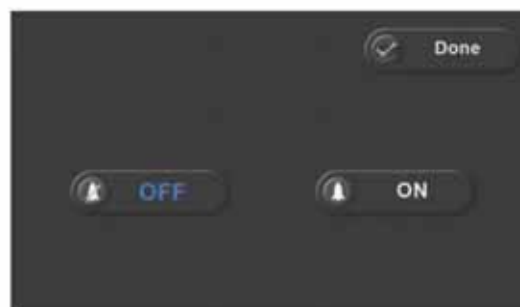


Fig. 3

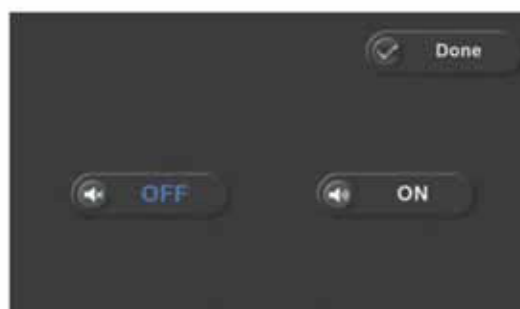


Fig. 4



Fig. 5

### Page de résumé

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

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

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



Fig. 6

## APPLICATION NAPOLEON HOME

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

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

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

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

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

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



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



### Connexion de votre appareil intelligent

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

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



Fig. 1

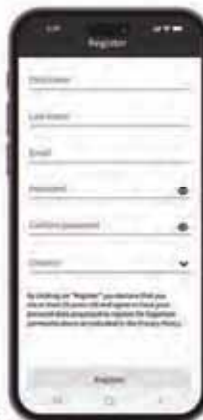


Fig. 2



Fig. 3



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

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

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

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

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

## Paramètres

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



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

## SOYEZ PRUDENT !

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



Fig. 4

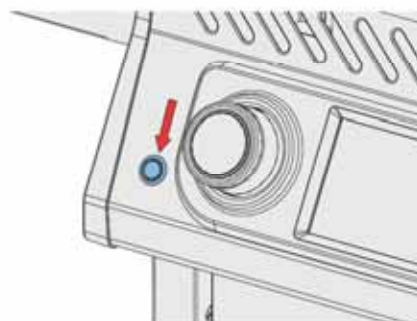


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

## COMMENT UTILISER LA RÔTISSERIE

### Assemblage de votre kit de rôtisserie (si acquis)

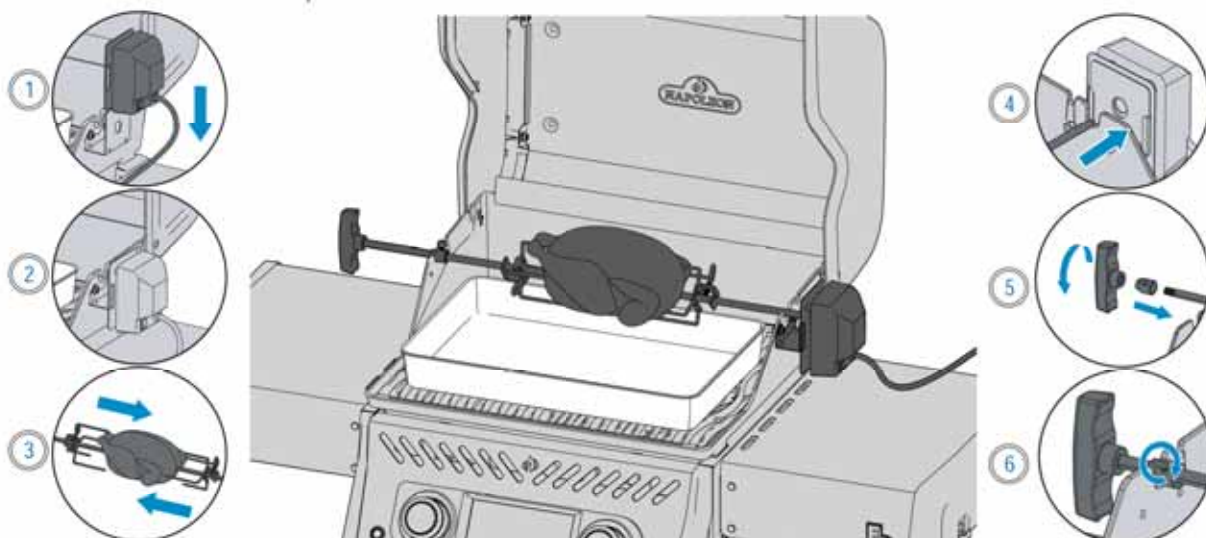
**NOTE :** La chaleur extrême endommagera le gril de maintien au chaud. Retirez-le avant d'installer la broche.

1. Installez le moteur de rôtisserie sur le côté de l'appareil en utilisant le(s) support(s) de montage. Certains modèles ont des supports pré-montés.
2. Une fois le support fixé à l'appareil, faites glisser le moteur de rôtisserie sur le support.
3. Faites glisser la première fourchette de rôtisserie juste au-delà du milieu de la broche et serrez en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez la viande dans la fourchette. Faites glisser la deuxième fourchette de rôtisserie à l'autre extrémité de la broche et poussez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Serrez la fourchette en place.

4. Insérez soigneusement l'extrémité pointue de la broche dans le moteur de rôtisserie et placez l'autre extrémité sur les supports. Le côté lourd de la viande pendra naturellement vers le bas pour équilibrer la charge.
5. Faites glisser la bague d'arrêt sur la broche jusqu'à ce qu'elle soit au-delà de l'intérieur du couvercle. Cela fixera le mouvement latéral de la broche.
6. Serrez la bague d'arrêt et la poignée de la broche. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les jus.



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



### Conseils pour utiliser la rôtisserie :

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

### Comment cuire plusieurs poulets

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

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

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

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





## LISTE DE VÉRIFICATION POUR L'EXPÉRIENCE DE GRILLAGE

Référez-vous à cette liste chaque fois que vous grillez

- ☐ Lisez le manuel du propriétaire

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

- ☐ Nettoyez le bac à graisse

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

- ☐ Vérifiez le cordon

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

- ☐ Préchauffez et nettoyez les grilles

Enduisez les grilles de graisse végétale et préchauffez votre appareil pour brûler les résidus excédentaires et éviter que les aliments ne collent. Nettoyez les grilles en fonte avec une brosse en laiton et les grilles en acier inoxydable avec une brosse en acier inoxydable. Consultez les **Instructions de nettoyage**.

**NOTE :** Les grilles de cuisson en acier inoxydable sont résistantes à la corrosion et nécessitent moins d'entretien que les grilles en fonte.

- ☐ Préparez l'espace

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

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

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

- ☐ Laissez de l'espace

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

- ☐ Utilisez des sondes de température / un thermomètre

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

### CONSEIL D'EXPERT EN GRILLAGE !

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

### CONSEIL D'EXPERT EN GRILLAGE !

Inspirez-vous pour créer de délicieux repas grâce aux recettes et techniques de grillage sur [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com) et dans les livres de cuisine de Napoleon.

### SUGGESTION POUR L'HUILE ET LA GRAISSE !

- Huile de pépins de raisin
  - Huile de tournesol
  - Huile de soja
  - Huile d'olive extra vierge
  - Huile de canola
- Si ce n'est pas disponible, choisissez une huile ou une graisse ayant un point de fumée élevé. Ne pas utiliser de graisses salées comme le beurre ou la margarine.

## COMMENT ASSAISONNER LES GRILLES DE CUISSON EN FONTE

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

1. Retirez les grilles en fonte de l'appareil.
2. Lavez les grilles avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux. Épongez et laissez les grilles sécher complètement.
3. Appliquez la graisse / l'huile uniformément des deux côtés à l'aide d'un pinceau en silicone.
4. Réinstallez les grilles de cuisson.
5. Préchauffez l'appareil à 350°F - 400°F (175°C - 200°C).








6. Cuisez pendant 30 minutes.

7. Appliquez une deuxième couche uniforme de graisse / d'huile sur les grilles de cuisson, et continuez la cuisson pendant 30 minutes supplémentaires.

8. Les grilles sont maintenant assaisonnées.

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

# Guide de grillage

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



# Instructions de nettoyage

## Fonction de l'appareil : Mode nettoyage

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

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

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

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



## Première utilisation

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

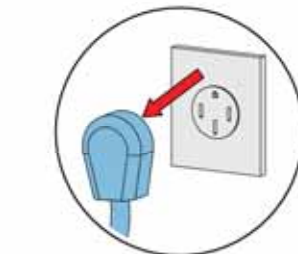


Fig. 2

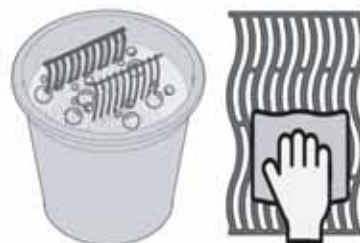


Fig. 3

## Grilles en fonte

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

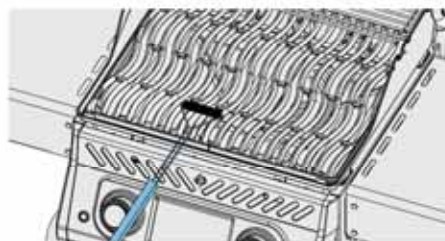


Fig. 4

## Grilles en acier inoxydable (si équipées)

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

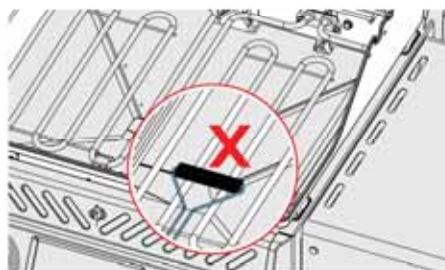


Fig. 5

## Brûleurs électriques

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

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

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

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



### À l'intérieur de l'appareil

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

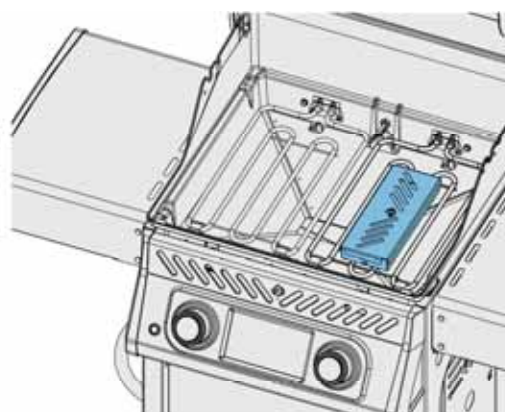


Fig. 6

### Bac à graisse

1. Faites glisser le bac à graisse hors de l'appareil pour accéder au bac à graisse jetable ou pour nettoyer le bac à graisse. (Fig. 8)
  2. Grattez le bac à graisse avec un couteau à enduire ou une raclette.
  3. Remplacez le bac à graisse jetable tous les 2 à 4 semaines en fonction de l'utilisation du gril (si applicable), weeks depending on grill usage (if applicable).
- Nettoyez fréquemment pour éviter l'accumulation de graisse – environ tous les 4 à 5 usages. (Fig. 8)
  - Consultez votre revendeur Napoleon pour les fournitures.

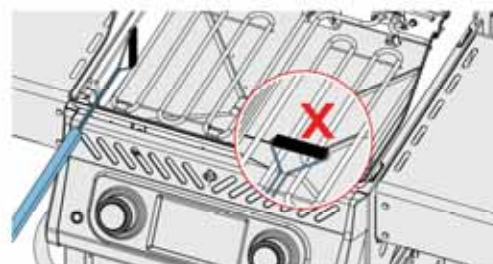


Fig. 7

### Écran d'affichage

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

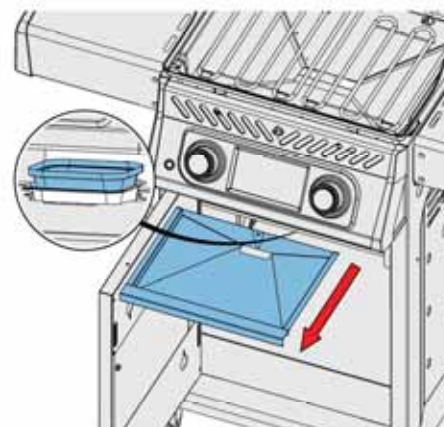


Fig. 8

### Surface extérieure de l'appareil

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

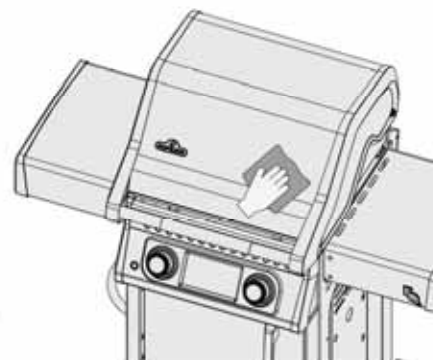


Fig. 9

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

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

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





# Instructions d'entretien

## Recommandations

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

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

## L'ACIER INOXYDABLE DANS DES ENVIRONNEMENTS CORROSIFS

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



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

## Étapes pour éviter d'endommager les brûleurs électriques

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

## Dégagement pour la ventilation de l'air chaud

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

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

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

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



### LA SÉCURITÉ D'ABORD !



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

### NOUS VOULONS VOUS AIDER !



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

# Dépannage

## Problèmes d'activation des brûleurs électriques et de chauffage

- L'élément chauffant ne s'allume pas.
- Chauffage faible ou inégal sur un ou plusieurs éléments chauffants.
- Le témoin DEL rouge sur le boîtier électrique est allumé, mais l'élément chauffant ne s'allume pas.

Causes possibles	Solution
L'appareil n'est pas connecté à l'alimentation électrique.	Branchez le cordon d'alimentation (depuis une prise protégée par un GFCI fonctionnelle) dans le boîtier électrique. Branchez le cordon du transformateur dans le boîtier électrique.
Connexion du fil de l'élément chauffant lâche. Harnais lâche, endommagé ou défectueux : 6.	Vérifiez que les faisceaux de câbles sont connectés en les enfonçant fermement dans le terminal haute tension. Référez-vous à la section <b>Composants électriques</b> dans <b>Pièces de rechange</b> . Cela doit être fait par un technicien qualifié.
Chauffage incorrect.	Vérifiez que les faisceaux de câbles sont correctement connectés en les enfonçant fermement dans le terminal haute tension. Référez-vous à la section <b>Composants électriques</b> dans <b>Pièces de rechange</b> . Cela doit être effectué par un technicien qualifié. Harnais : 6 (voir <b>Composants électriques</b> ), le câble haute tension est endommagé et doit être remplacé.
Accumulation excessive autour de l'élément et au fond de l'intérieur.	Préchauffez l'appareil à haute température pendant 10 à 15 minutes avant de cuire. Harnais : 1 (voir <b>Composants électriques</b> ), le thermocouple doit être remplacé. Référez-vous à la section <b>Composants électriques</b> dans <b>Pièces de rechange</b> . Cela doit être effectué par un technicien qualifié. Le brûleur électrique est brûlé et doit être remplacé.
	Nettoyez les débris excessifs à la base intérieure de l'appareil.

## Problèmes électriques et de connexion

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

Causes possibles	Solution
Problème de connectivité interne.	Vérifiez que l'appareil est connecté à une source électrique.
Harnais lâche, endommagé ou défectueux : 4. Panneau de commande défectueux.	Harnais : 4 (voir <b>Composants électriques</b> ), le câble de la boîte haute tension (HV) à la boîte de contrôle basse tension (LV) est endommagé et doit être remplacé. Vérifiez que les fils sont correctement connectés en les enfonçant fermement dans le terminal haute tension. Référez-vous à la section <b>Composants électriques</b> dans <b>Pièces de rechange</b> . Cela doit être fait par un technicien qualifié.
Non en mode Provision. Mise à jour requise. Version obsolète installée.	Appuyez sur le bouton pendant 10 secondes. Réinstallez l'application.





- Connexion lâche ou problèmes avec les composants.
- Les voyants du panneau de commande sont allumés, mais l'écran d'affichage est vide.
- Les voyants du panneau de commande ne fonctionnent pas.

Causes possibles	Solution
L'appareil n'est pas connecté à l'alimentation électrique.	Branchez le cordon d'alimentation (depuis une prise protégée par un GFCI fonctionnelle) dans le boîtier électrique. Branchez le cordon du transformateur dans le boîtier électrique. Vérifiez que les harnais sont connectés en les enfonçant fermement dans le terminal haute tension. Référez-vous à la section <b>Composants électriques</b> dans <b>Pièces de rechange</b> . Cela doit être effectué par un technicien qualifié.
Panne de courant.	Appuyez sur le bouton de redémarrage.
Harnais lâche, endommagé ou défectueux : 4. Panneau de commande défectueux.	Harnais : 4 (voir <b>Composants électriques</b> ), le câble entre la boîte haute tension (HV) et la boîte de contrôle basse tension (LV) est endommagé et doit être remplacé. Contactez le service client.
Interrupteur marche/arrêt non fonctionnel.	Vérifiez le terminal haute tension et assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est activé. Cela doit être fait par un technicien qualifié.
Le terminal de l'interrupteur ou de la carte de circuit est corrodé ou lâche.	Nettoyez les connexions et assurez-vous que les connecteurs sont bien enfoncés. Cela doit être fait par un technicien qualifié.

## Erreur de l'application Napoleon Home

### Peinture qui s'écaille

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

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

### NOUS VOULONS VOUS AIDER !

Contactez le département de solutions client de Napoleon pour obtenir des pièces de rechange recommandées.  
1-866-820-8686.

# Conformité

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

## Déclaration FCC

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

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

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

Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisée, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, il est recommandé à

l'utilisateur d'essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

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

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

## Déclaration ISSED

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

Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

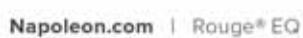
1. Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.
2. Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

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

## Déclaration d'exposition aux radiations

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





# GARANTIE DE 15 ANS DE NAPOLÉON

## Pour ROGUE® EQ™ 365

Les produits Napoléon sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de contrôle de la qualité. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de Napoléon.

Merci d'avoir choisi un produit Napoléon. Napoléon (Wolf Steel Itée, Barrie, ON, Canada) garantit que les composants de votre nouveau produit Napoléon seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, pour une durée de 15 ans.



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

### CONDITIONS ET LIMITES DE LA GARANTIE

La présente garantie volontaire couvre une période de garantie de 15 ans pour tout produit acheté par l'entremise d'un détaillant autorisé Napoléon, et donne droit à l'acheteur d'origine (ou au destinataire du cadeau dans le cas où un nouveau produit est offert en cadeau) à la couverture spécifiée relativement à tout composant remplacé durant la période de garantie, que ce soit par Napoléon ou un détaillant autorisé Napoléon, pour le remplacement de tout composant qui présente une défaillance dans le cadre d'un usage privé normal à la suite d'un défaut de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les accessoires ou les articles en prime.

Il est entendu que l'« usage privé normal » d'un produit signifie que le produit : a été installé (le cas échéant) par un technicien de service ou entrepreneur certifié, conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes locaux et nationaux du bâtiment et de prévention des incendies; a été adéquatement nettoyé et entretenu conformément aux instructions; et n'a pas été utilisé dans une application à usage collectif ou commercial. Dans des applications à usage collectif ou commercial (lorsqu'elles sont approuvées), la garantie est réduite à une période de deux (2) ans.

De la même manière, « défaillance » n'inclut pas : les dommages causés par une surchauffe, les extinctions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les égratignures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finis peints et plaqués, la décoloration due à la chaleur, aux nettoyants abrasifs ou chimiques ou à l'exposition à des rayons UV, l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ou les dommages

causés par un mauvais usage, un accident, la grêle, des feux de graisse, un manque d'entretien et de nettoyage, un environnement inadéquat tel que le sel ou le chlore, des altérations, des abus, des négligences ou des pièces installées par d'autres fabricants.

Si vous vivez en zone côtière, ou que votre produit est situé près d'une piscine ou d'un spa, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes, comme indiqué dans le manuel d'utilisation du produit, afin de prévenir la corrosion de surface. Dans le cas d'une détérioration des composants causant le mauvais fonctionnement de l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon. Les pièces remplacées en vertu de cette garantie, ne sont garanties que pour le reste de la période de garantie initiale de quinze (15) ans mentionnée ci-dessus.

Les composants de rechange relèvent de la seule responsabilité de Napoléon telle que définie par la présente garantie; en aucun cas, Napoléon ne saurait être tenu responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tous autres coûts ou dépenses relatifs à la réinstallation d'une pièce garantie, de tous dommages accessoires, consécutifs ou indirects ni de tous frais de manutention et de transport, ou taxes d'exportation. L'utilisation ou l'installation de pièces autres que des pièces d'origine Napoléon sur votre produit Napoléon annulera cette garantie, et tout dommage qui en résulterait n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion de gril à gaz non autorisée par Napoléon et effectuée par un technicien de service autorisé Napoléon annulera cette garantie.





# ROUGE® EQ

## Manual del propietario

REQ365

Los electrodomésticos ilustrados en este manual pueden diferir del modelo adquirido.

**¡Queremos tu opinión!**

Visita [Napoleon.com](http://Napoleon.com) para escribir una reseña



y registra tu electrodoméstico.

Aplicar número de serie



# ¡FELICITACIONES POR TU ASADOR ELÉCTRICO NAPOLEON!

Acabas de mejorar tu juego de parrilladas.

**QUEREMOS QUE TU EXPERIENCIA CON LA PARRILLA SEA MEMORABLE Y SEGURA.**

Por favor, lee y sigue este Manual del propietario antes de usar tu parrilla para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Retire todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y las tarjetas del electrodoméstico antes de usarlo.

**ASADOR ELÉCTRICO DE EXTERIOR. ÚSELO EN ESPACIOS BIEN VENTILADOS.**

**NO OPERE EN UN EDIFICIO, GARAJE O CUALQUIER OTRA ÁREA CERRADA.**

## ¡PELIGRO!

- RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA
- Solo para uso doméstico en exteriores.
- Al usar electrodomésticos con energía, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y daños materiales.



## ¡ADVERTENCIA!

Lee y sigue todas las advertencias e instrucciones antes de operar el electrodoméstico.

Si la información en estas instrucciones no se sigue exactamente, puede resultar en un incendio o explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



Advertir a adultos y niños sobre el riesgo de las altas temperaturas de la superficie. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

**AVISO AL INSTALADOR:** Deje estas instrucciones con el propietario del electrodoméstico para futuras consultas.

**AVISO AL CONSUMIDOR:** Conserve estas instrucciones para futuras consultas.