



ROGUE[®] PLANCHA DE ASAR

Manual del usuario

RP30FT

El producto ilustrado en este manual
puede diferir del modelo adquirido.



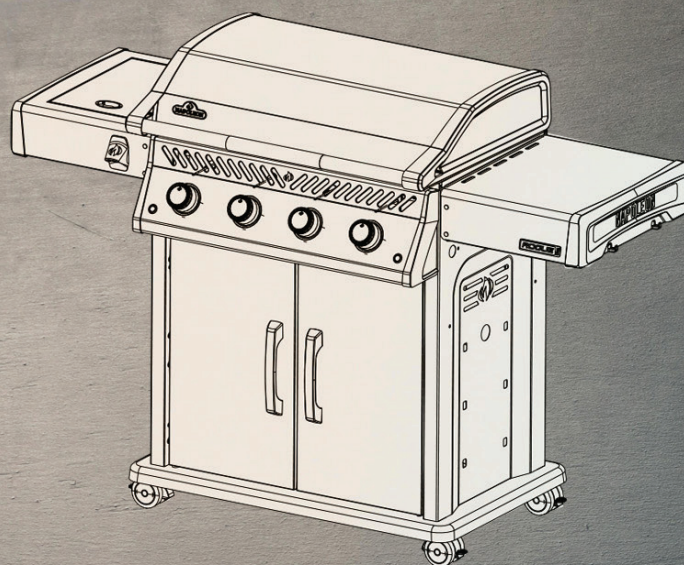
¡Queremos tu opinión!
Visita Napoleon.com para escribir tu comentario.



Introducir número de serie

FELICIDADES POR ADQUIRIR TU PLANCHA DE ASAR NAPOLEON!

Acabas de mejorar tu juego de cocina.



**NUESTRO OBJETIVO ES HACER QUE TU EXPERIENCIA AL COCINAR
SEA MEMORABLE Y SEGURA.**

Lea este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato para evitar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

Retire todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y tarjetas de la plancha de asar antes de usarla.

SOLO PARA USO EXTERIOR

⚠ ¡PELIGRO! ⚠

SI HUELE A GAS:

- Cierre suministro de gas al aparato.
- Apague cualquier llama abierta.
- Abra la tapa.
- Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ⚠

No intente encender este aparato sin haber leído la sección de instrucciones de "ENCENDIDO" de este manual.

No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste o de cualquier otro aparato.

No almacene un cilindro de gas propano, que no esté conectado, cerca de este aparato ni de ningún otro.

Si no se sigue exactamente la información de estas instrucciones, puede producirse un incendio o una explosión y causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.



Alerte a adultos y niños sobre el peligro de las temperaturas elevadas de las superficies.



Supervise a los niños pequeños cerca de la parrilla.

AVISO PARA EL INSTALADOR:

Deje estas instrucciones con el propietario de la parrilla para futuras referencias.

AVISO AL CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

¡Bienvenido a Napoleón!

La seguridad ante todo

¡ATENCIÓN!

Información general

Esta plancha de asar debe instalarse de conformidad con los códigos locales. Si se utiliza una fuente eléctrica externa, el aparato también debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales.

¡ATENCIÓN!

Instalación y montaje

Monte esta plancha de asar exactamente como se indica en la Guía de Montaje. Si la plancha ha sido montada en la tienda, revise las instrucciones de montaje para asegurarse de que se ha hecho correctamente. No debe instalarse en o sobre vehículos recreativos y/o embarcaciones. Realice la prueba de estanqueidad requerida antes de poner en funcionamiento la plancha de asar.

No modifique esta plancha de asar bajo ninguna circunstancia. No utilice una bombona que no esté equipada con el tipo de conexión adecuado. Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con esta plancha de asar o las piezas de repuesto específicamente recomendadas por Napoleon.

¡ATENCIÓN!

Almacenamiento y desuso

Cierre el gas en la bombona o en la válvula de suministro. Desconecte la manguera entre la bombona de propano y la plancha. Retire la bombona de propano y guárdela al aire libre en un lugar bien ventilado y alejado de los niños.

NO guarde las bombonas de gas en un edificio, garaje, cobertizo o cualquier otro espacio cerrado.

¡ATENCIÓN!

Precauciones eléctricas

Mantenga todos los cables de alimentación eléctrica y las mangueras de suministro de combustible alejados de todas las superficies calientes. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.

¡ATENCIÓN!

Funcionamiento

Lea todo el manual del usuario antes de utilizar este aparato. Realice una prueba de estanqueidad antes de cada uso, anualmente y cuando sustituya cualquier componente de gas. Siga atentamente las instrucciones de iluminación.

¡ATENCIÓN!

Eliminación correcta del producto



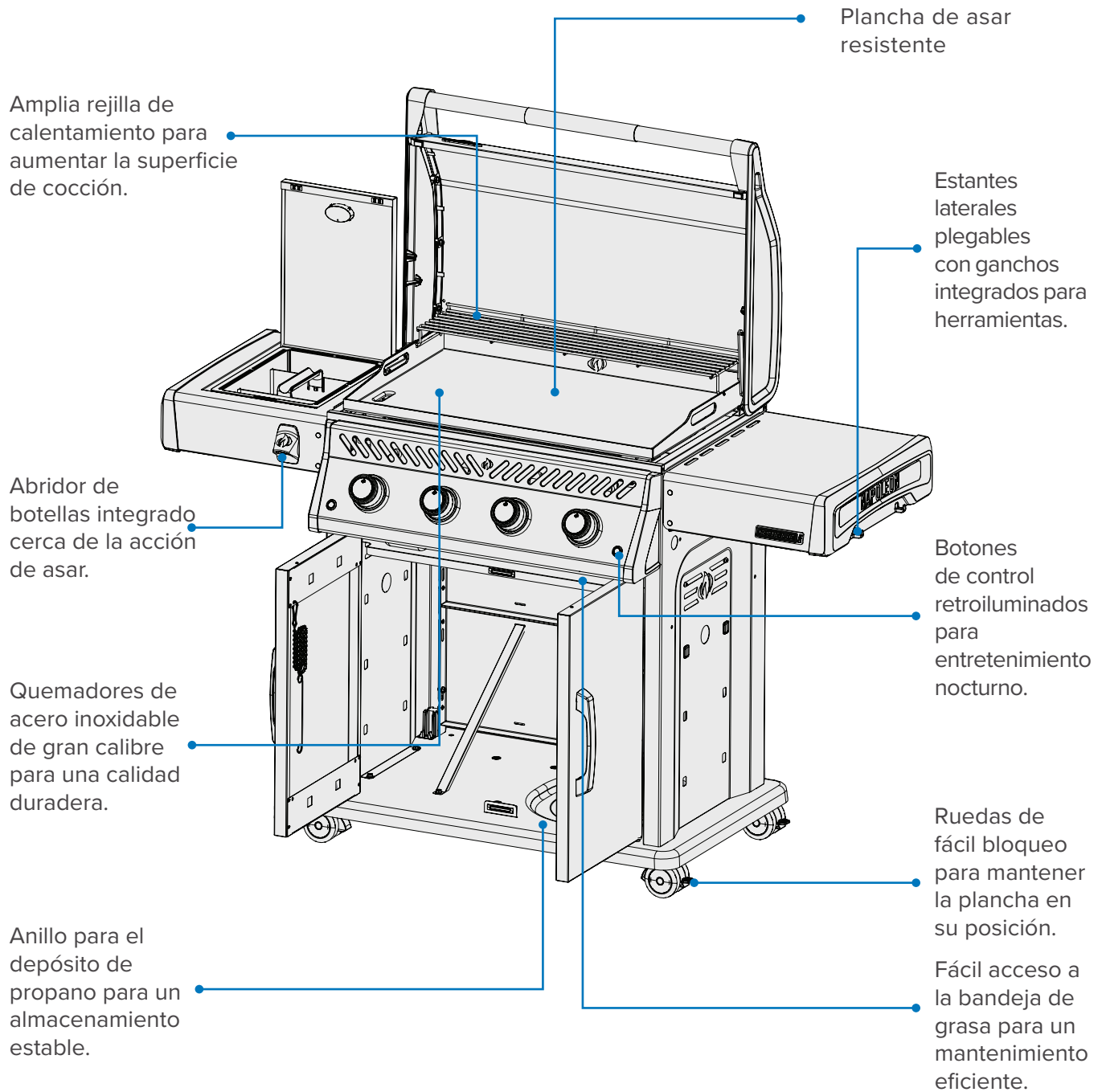
Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE.

Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden llevarse este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleón!	3
La seguridad ante todo	3
Características completas del sistema	5
Para comenzar	6
Prácticas operativas seguras adicionales	6
Ubicación de la plancha de asar	8
Conexiones de gas	9
Datos técnicos	11
Prueba de fugas	12
Operación	13
Cómo preparar su plancha de acero inoxidable por primera vez	13
Encendido del aparato	14
Instrucciones de cocción	15
Lista de comprobación de la experiencia culinaria	16
Guía de cocina	18
Instrucciones de limpieza	19
Primer uso	19
Placa de la plancha	19
Bandeja de goteo	20
Rejilla para la grasa	20
Panel de control	21
Superficie exterior del aparato	21
Rejilla antiinsectos y orificios de los quemadores	22
Instrucciones de mantenimiento	23
Ajuste de la combustión en aire	23
Inoxidable en ambientes difíciles	24
Solución de problemas	25
Garantía	28

Características completas del sistema



La plancha de asar ilustrada en este manual del usuario puede diferir del modelo que usted compró.
Modelo destacado: ROGUE RP30FT

Para comenzar



¡PELIGRO!

Advierte de un peligro que puede provocar un incendio, una explosión, la muerte o lesiones físicas graves.



¡ADVERTENCIA!

Advierte de un peligro que puede provocar lesiones físicas leves o daños materiales.



No fume mientras realiza una prueba de fuga de gas. Las chispas o las llamas pueden provocar un incendio, una explosión, daños materiales, lesiones físicas graves o la muerte.



No utilice nunca una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas. Las chispas o las llamas pueden provocar un incendio, una explosión, daños materiales, lesiones físicas graves o la muerte.



¡CUIDADO! Superficie caliente.



Cierre inmediatamente el suministro de gas y desconéctelo.



Utilice gafas de seguridad.



Llevar guantes de protección.



Información importante.

Prácticas operativas seguras adicionales

- No pase la manguera por debajo de la bandeja de goteo. Mantenga una distancia adecuada entre la manguera y la parte inferior de la unidad.
- Los controles de los quemadores deben estar apagados al abrir la válvula de la bombona de gas.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- No fría alimentos en el quemador lateral.
- No ajuste la plancha cuando esté en funcionamiento o caliente.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en la fuente después de su uso.
- No modifique el aparato. Las piezas selladas por Napoleon no deben ser manipuladas por el usuario.
- El mantenimiento sólo debe realizarse cuando la plancha esté fría.
- No guarde mecheros, cerillas o cualquier otro combustible dentro de la carcasa o de la bandeja de condimentos.
- Mantenga todos los cables de alimentación eléctrica y las mangueras de suministro de combustible alejados de todas las superficies calientes.
- Limpie la bandeja de goteo con regularidad para evitar la acumulación y los incendios causados por la grasa.
- Mantenga los tubos venturi del quemador libres de telarañas y otras obstrucciones inspeccionándolos y limpiándolos regularmente.
- No utilice un limpiador a presión para limpiar ninguna parte de la plancha de asar.



- No coloque esta plancha de asar donde pueda estar expuesta a vientos fuertes, especialmente cuando el viento pueda venir directamente de detrás del aparato.
- No utilice el aparato bajo ningún tipo de construcción combustible.
- Nunca obstruya el área abierta que rodea la placa de la plancha.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables mientras esté en uso.
- Mantenga siempre una distancia adecuada a los combustibles 26" (660,4 mm) a la parte trasera de la unidad, 10" (254 mm) a los lados.
- Se recomienda una distancia adicional de 610 mm (24") cerca de revestimientos de vinilo o cristales.
- La temperatura ambiente mínima de funcionamiento para un uso seguro del aparato es de 0 °F (-17,8 °C).



¡ADVERTENCIA!

- La conexión y la instalación del gas y de la manguera deben ser realizadas por un instalador de gas autorizado, y se debe realizar una prueba de estanqueidad antes de poner en funcionamiento la plancha de asar.
- Asegúrese de que las mangueras no entran en contacto con ninguna superficie de alta temperatura de la plancha de asar.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.

Ubicación de la plancha de asar

Asegúrese de que la ubicación de su plancha de asar a gas cumple con todos los requisitos de distancia a combustibles adyacentes. Este aparato está diseñado para ser utilizado en un patio o jardín.

- Utilice el aparato sólo en un lugar al aire libre, por encima del suelo, con ventilación natural y sin zonas estancadas. Asegúrese de que las fugas de gas y los productos de la combustión se dispersen rápidamente por el viento y la convección natural.
- No utilice el aparato en un edificio, garaje u otro espacio cerrado.
- No integre el aparato en una construcción empotrada o deslizante.
- No obstruya las aberturas de ventilación de la caja del cilindro.

Cualquier recinto en el que se utilice el aparato debe cumplir uno de los siguientes requisitos:

- Se considera que el aparato está al aire libre si se instala en un refugio con paredes en tres lados pero sin cubierta superior. **(Fig. 1).**
- Se considera que un aparato está al aire libre si está instalado en un refugio con una cubierta superior y no más de dos paredes laterales.
 - » Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un corredor, o perpendiculares entre sí. **(Fig. 2 y Fig. 3).**
- Se considera que un aparato está al aire libre si está instalado en un recinto con tres paredes laterales y una cubierta superior, siempre que el 30% o más de la periferia horizontal del recinto esté permanentemente abierta. **(Fig. 4 y Fig. 5).**



¡IMPORTANTE!

- Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
- Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes.

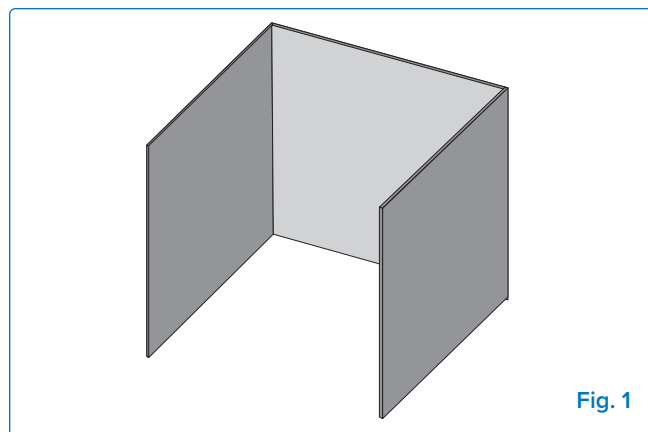


Fig. 1

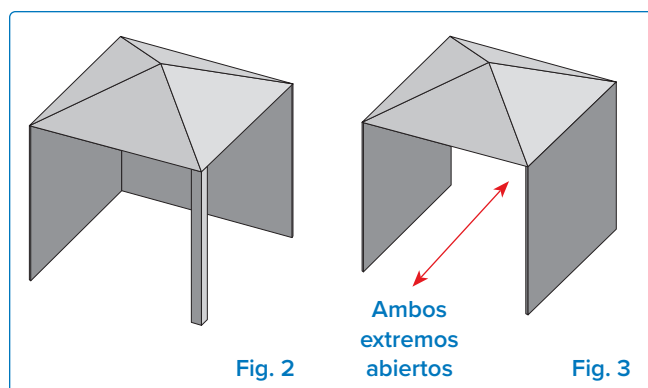
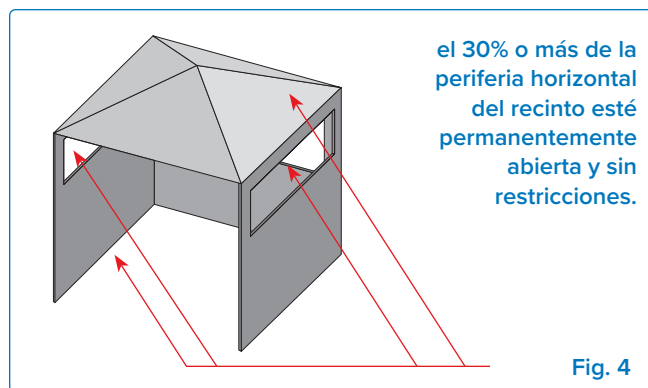


Fig. 2

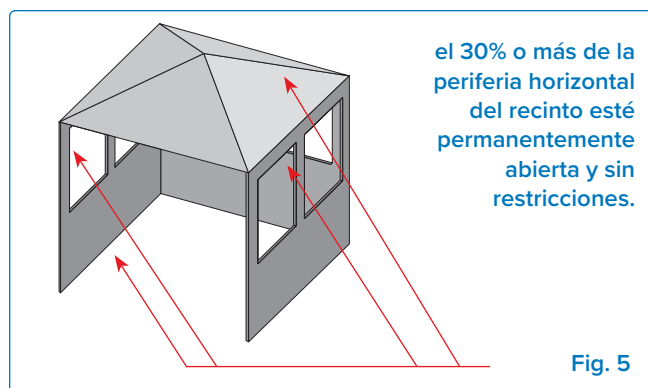
Ambos
extremos
abiertos

Fig. 3



el 30% o más de la periferia horizontal del recinto esté permanentemente abierta y sin restricciones.

Fig. 4



el 30% o más de la periferia horizontal del recinto esté permanentemente abierta y sin restricciones.

Fig. 5

Conexiones de gas

A una bombona de propano

Utilice una bombona de propano de 6 kg como mínimo o una bombona de butano de 13 kg construida y marcada de acuerdo con los códigos nacionales y regionales. Asegúrese de que la bombona puede proporcionar suficiente combustible para hacer funcionar el aparato. En caso de duda, consulte a su proveedor de gas local.

Utilice un regulador de presión de gas y una manguera suministrados por Napoleon; si no se incluyen, utilice un regulador y una manguera que cumplan la Norma Europea y los códigos regionales. El regulador debe cumplir la norma EN 16129-2013. El tipo de tubo flexible que conecta el aparato a la bombona de gas es de Clase 2. La longitud recomendada de la manguera es de 0,9 m. La manguera nunca debe ser superior a 1,5 m.

NOTA: El tubo flexible debe sustituirse cuando las condiciones nacionales lo requieran y, como mínimo, antes de la fecha de caducidad impresa en el mismo.

Coloque las botellas sólo dentro de las dimensiones máximas de anchura y altura dentro de la caja en el estante inferior. Las bombonas que superen las dimensiones máximas deben colocarse fuera de la caja, en un terreno llano. Consulte el diagrama para conocer las medidas específicas.

¡IMPORTANTE!

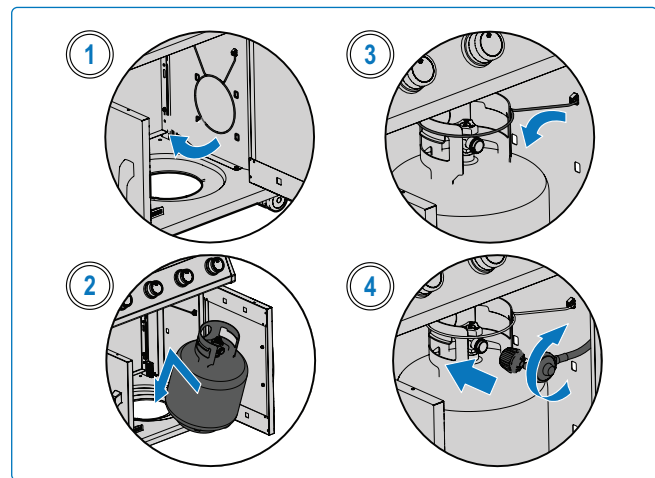
- Las precauciones que deben tomarse al cambiar la bombona de gas, que deberá realizarse lejos de cualquier fuente de ignición.

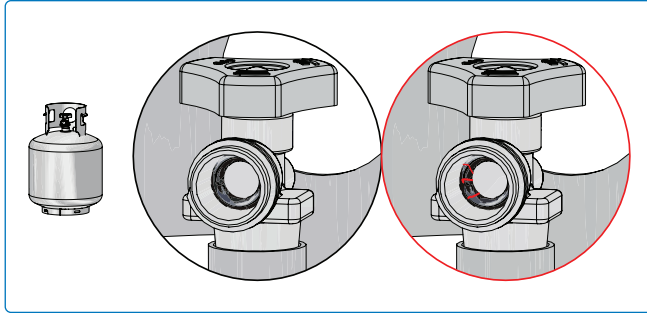
¡ADVERTENCIA!

- Siga todas las especificaciones e instrucciones al pie de la letra para evitar incendios, explosiones, daños materiales, lesiones personales o la muerte.
- Nunca utilice una bombona de gas que esté llena más del 80%.
- Desconecte la plancha y su válvula de cierre individual del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión superior a ½ psi (3,5 kPa).

Conexión e instalación

- Compruebe que la bombona no esté abollada ni oxidada, y hágala inspeccionar por su proveedor de gas.
- No utilice nunca una botella con la válvula dañada.
- Coloque el cilindro en su área designada en el estante inferior.
- Asegúrese de que la manguera del regulador de gas no tiene dobleces.
- Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro.
- Apriete el regulador a la válvula de la bombona.
- Asegúrese de que la manguera no entra en contacto con la bandeja de goteo ni con ninguna superficie de alta temperatura de la plancha, ya que se derretiría y podría provocar un incendio.



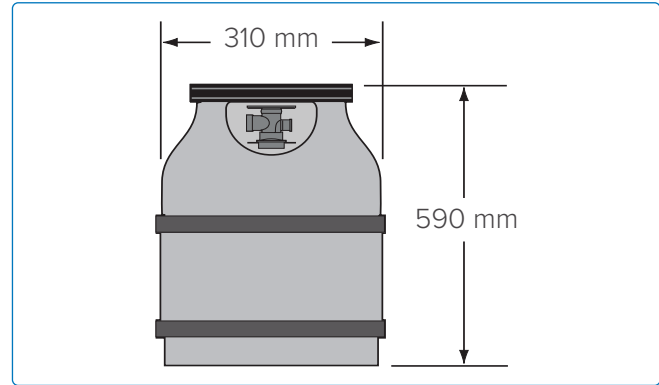


- Asegúrese de que la bombona no quede expuesta al calor extremo o a la luz solar directa.
- Realice una prueba de estanqueidad en todas las juntas antes de poner en funcionamiento la plancha. Consulte la sección "**Prueba de fugas**".

NOTA: Inspeccione el sello de la válvula de la bombona de gas en busca de grietas, desgaste o deterioro cada vez que la bombona sea reemplazada o rellena.

Cualquier bombona de gas que muestre signos de daño o deterioro, incluyendo grietas visibles y picaduras, debe ser devuelto sin usar al vendedor.

Dimensiones máximas de la bombona



¡ADVERTENCIA!

- Cierre la válvula de cierre individual para aislar la plancha del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión igual o inferior a ½ Psi (3,5 kPa).
- Compruebe si la manguera presenta abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe sustituirse por un conjunto específicamente recomendado por Napoleon.



¡CUIDADO!

La parrilla y toda la cámara de combustión pueden calentarse mucho cuando están en uso.

Datos técnicos

La siguiente tabla enumera la potencia calorífica bruta, los valores de uso de gas y los tamaños de orificio correspondientes a cada quemador por Categoría de Gas:

	Tamaño del orificio / Marcado		Entrada bruta de calor (total)	Consumo de gas (total)
	I	II	I / II	I / II
Principal	0.77 mm / 0.77	0.70 mm / 0.70	10.8 kW	786 g/h

La siguiente tabla enumera todos los gases y presiones certificados. Verifique que la información de la placa de características se corresponde con esta lista.



NOTA: Utilice únicamente reguladores que suministren la presión aquí indicada.

Categoría de gas	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(37)	3B/P(50)
Tamaños de orificio	I	I	I	II
Gases / Presiones	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano 37mbar Propano 37mbar	Butano 50mbar Propano 50mbar
Países	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	PL	AT, CH, CZ, DE, SK



¡REGISTRE SU APARATO!

Visite napoleon.com o su guía de montaje para obtener instrucciones sobre piezas de repuesto instrucciones.

Prueba de fugas

¿Por qué y cuándo realizar una prueba de fugas?

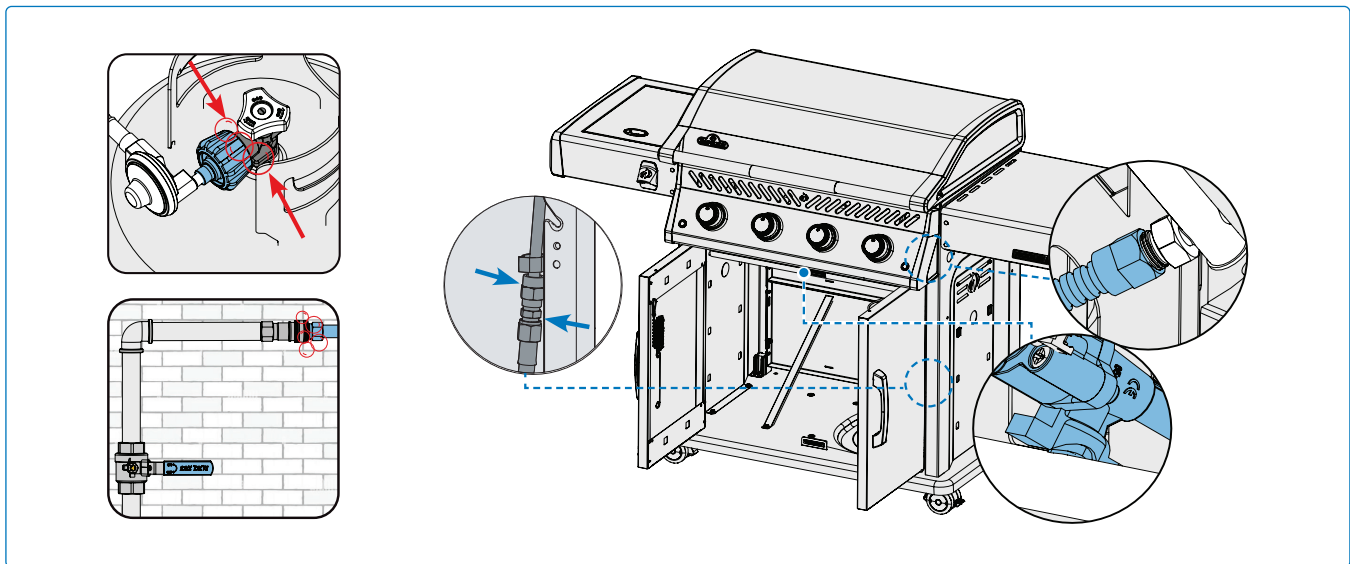
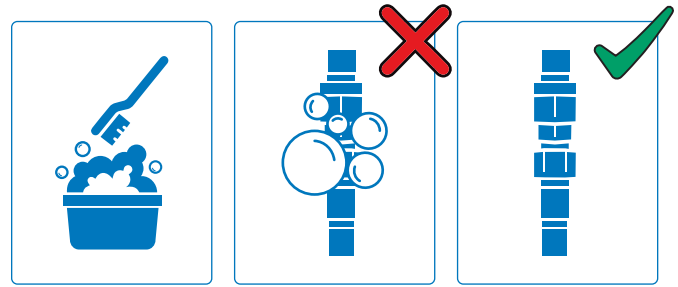
Una prueba de fugas confirma que no hay escapes de gas después de conectar la manguera al suministro de gas. Cada vez que rellene y vuelva a instalar el depósito, asegúrese de que no hay fugas en el racor donde el regulador se conecta al depósito. Compruebe la estanqueidad de esta plancha antes de usarla, anualmente y cuando se sustituya cualquier componente de gas.

Pasos para la prueba de fugas

1. No fume mientras realiza la prueba.
2. Retire todas las fuentes de ignición.
3. Gire todos los controles de los quemadores a la posición de apagado.
4. Abra la válvula de suministro de gas.
5. Aplique con un cepillo una solución de mitad y mitad de jabón líquido y agua en todas las juntas y conexiones del regulador, la manguera, los colectores y las válvulas.
6. Las burbujas indican una fuga de gas.

Si encuentra una fuga

1. Apriete todas las juntas sueltas.
2. Si la fuga no se puede detener, cierre inmediatamente el suministro de gas y desconecte la plancha.
3. Haga inspeccionar la plancha por un instalador o distribuidor autorizado.
4. No utilice la plancha hasta que la fuga haya sido reparada.



¡PELIGRO!

- No utilice nunca una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas. Las chispas o las llamas pueden provocar un incendio, una explosión, daños

- materiales, lesiones físicas graves o la muerte.
- Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con

la plancha de asar, o uno conforme con los códigos locales.

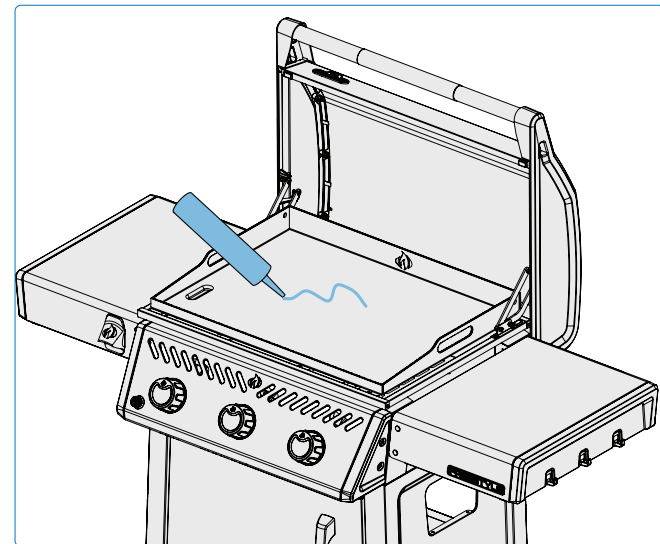
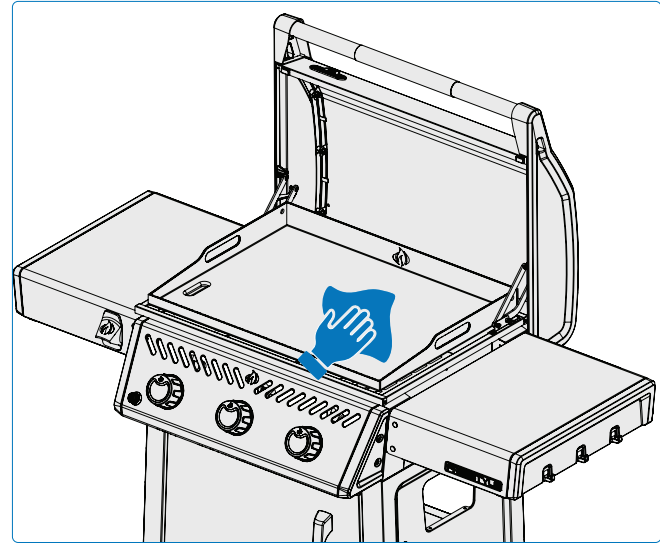
Operación

Cómo preparar su plancha de acero inoxidable por primera vez

Antes del primer uso

Para obtener los mejores resultados de cocción y prolongar la vida útil de su plancha de asar, es importante que la condimente adecuadamente.

1. Limpie la plancha con agua tibia y jabón para eliminar cualquier residuo de fábrica. Aclárela y séquela completamente.
2. Elija un aceite con alto punto de humo, como el aceite de aguacate. Aplique con moderación suficiente aceite para cubrir ligeramente la superficie de la plancha.
3. Con la plancha de asar instalada, siga las instrucciones del apartado "**Encendido del aparato**".
4. Caliente la plancha a fuego medio hasta que el aceite humee y la superficie se oscurezca, lo que indica que se está adhiriendo al acero inoxidable. Deje que el humo se disipe de forma natural (10-15 minutos), apague todos los quemadores y deje que la plancha se enfríe por completo.
5. Una vez que la plancha se haya enfriado, utilice una toalla de papel para eliminar cualquier exceso de aceite o residuo. Asegúrese de que sólo quede una capa fina y uniforme para evitar que se pegue.
6. Repita el proceso de aceitado y quemado de **2 a 4 veces** para crear una capa protectora antiadherente duradera. Este condimento se refuerza con cada capa, facilitando la cocción y la limpieza en el futuro.



PARA MÁS INFORMACIÓN

Escanee el código QR para ver un video con instrucciones detalladas sobre cómo sazonar su plancha de asar paso a paso.



¿SABÍAS QUE?

Antes de guardarla, aplique una capa muy ligera de aceite para mantener la protección y evitar la decoloración.



QUEREMOS AYUDAR

Napoleon está aquí para asegurar que su experiencia culinaria sea memorable. Póngase en contacto con nosotros si necesita ayuda o ayuda adicional.

Encendido del aparato

¿Es la primera vez? Realice un quemado

Haga funcionar los quemadores a máxima potencia durante 30 minutos con la tapa abierta. Es normal que el aparato emita un olor la primera vez que se enciende. Este olor se debe al "quemado" de las pinturas y lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a producirse.

Encendido del quemador

1. Abra la tapa del aparato.
2. Empuje y gire el mando de control deseado hasta la posición alta. Mantenga pulsado el botón de encendido electrónico hasta que se encienda el quemador, o enciéndalo con una cerilla. **(Fig. 6).**
3. Gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF y espere 5 minutos a que se disipe el gas. **(Fig. 6).**
4. Repita el paso 2, o encienda con una cerilla.

Encendido con cerilla

1. Enganche la cerilla en la varilla de encendido suministrada.
2. Inserte la cerilla encendida en el lateral situado debajo de la placa de la plancha.
3. Mientras gira el mando del quemador correspondiente a la posición alta. **(Fig. 7).**

NOTA: En caso de corte del suministro eléctrico, el aparato puede encenderse con una cerilla.

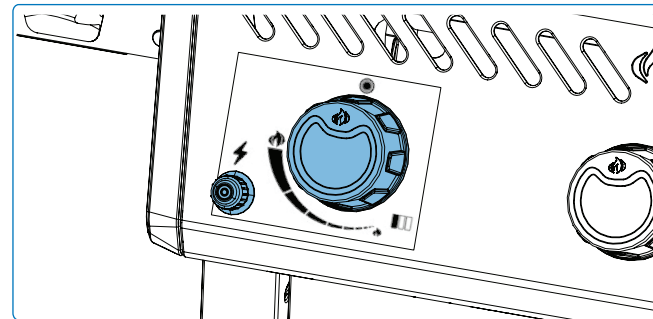
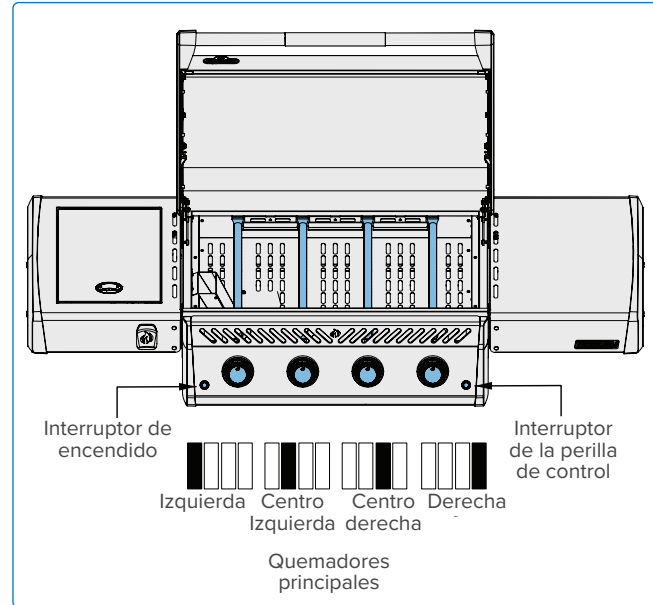


Fig. 6

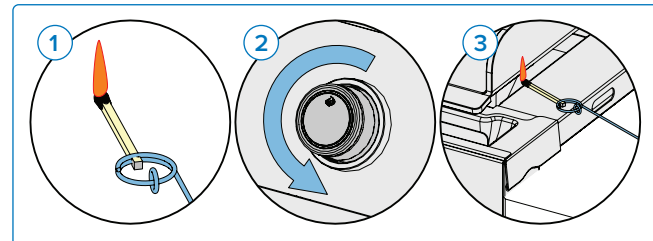
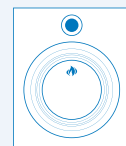


Fig. 7

¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese de que todos los controles de los quemadores están en la posición OFF antes de abrir lentamente la válvula de suministro de gas.
- Sigue atentamente las instrucciones de iluminación.
- Asegúrese de que la tapa de la plancha está ABIERTA mientras se enciende.
- No ajuste la plancha de asar mientras esté caliente o en funcionamiento.
- Limpie regularmente la grasa de todo el aparato,

incluida la bandeja recogegrasa, para evitar acumulaciones e incendios provocados por la grasa.



Accesorio Caddy

Mantenga las salsas, los condimentos y los utensilios de cocina al alcance de la mano mientras cocina con el soporte para condimentos integrado en el estante lateral. **(Fig. 8)**.

Instrucciones de cocción

Uso del quemador

- Consulte la sección "**Cómo sazonar su plancha de asar de acero inoxidable por primera vez**".
- Mantenga siempre la tapa abierta durante el precalentamiento y la cocción.
- Ajuste diferentes quemadores a diferentes niveles de calor para crear zonas de temperatura específicas. Controle la temperatura de la superficie de la plancha con un termómetro de infrarrojos para asegurarse de que cada zona está al nivel de calor deseado. Utilice el calor directo (colocado directamente sobre los quemadores encendidos) para los alimentos que se benefician de una cocción rápida, mientras que el calor indirecto (colocado a un lado) se puede utilizar para una cocción más lenta o para mantener los alimentos calientes. **(Fig. 8)**
- Es más probable que los alimentos se peguen a la placa de la plancha si no está suficientemente caliente. La temperatura de la plancha puede determinarse utilizando un termómetro de infrarrojos sin contacto. Alternativamente, vierta unas gotas de agua sobre la plancha.
 - » La formación de charcos y la evaporación lenta indican una temperatura baja.
 - » El agua que chisporrotea y se evapora rápidamente indica calor medio.
 - » Las gotas que revolotean por la superficie indican calor alto.
- La placa de la plancha debe aceitarse antes de cocinar para evitar que los alimentos se peguen.

¡PELIGRO!

- Nunca cierre la tapa del aparato cuando esté en funcionamiento o caliente. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de cerrar la tapa.
- Nunca utilice una bombona de gas que esté llena más del 80%.
- No deje la comida desatendida.
- Limpie regularmente la grasa de todo el aparato, incluida la bandeja recogegrasa, para evitar acumulaciones e incendios provocados por la grasa.

¡CONSEJO PROFESIONAL!

Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne y asegurarse de que está perfectamente cocinada.

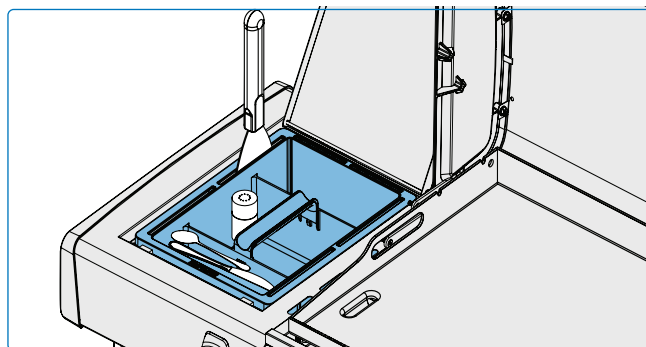


Fig. 8

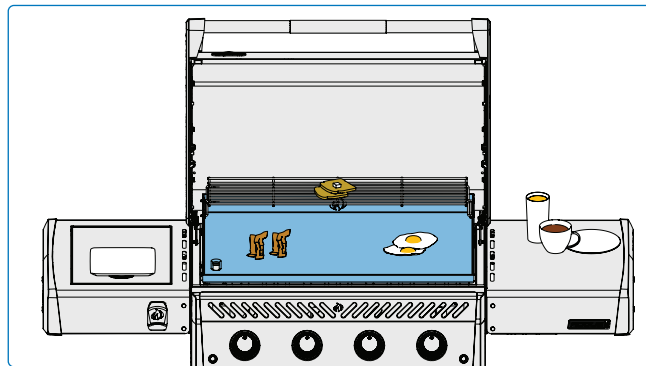


Fig. 9

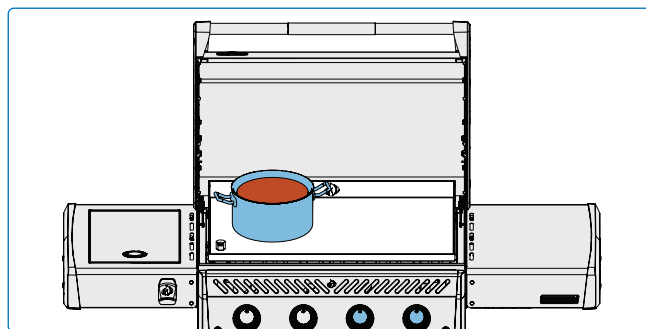


Fig. 10

- Utilice la placa de la plancha para derretir o calentar salsas. Coloque las ollas o sartenes a un lado a fuego bajo o medio. **(Fig. 10)**.

Lista de comprobación de la experiencia culinaria

Consulte esta lista cada vez que cocine

- Lea el manual del propietario**
Asegúrate de haber leído el manual del propietario y todas las instrucciones de seguridad.
- Limpie la bandeja de grasa**
Asegúrese siempre de limpiar la bandeja recogegrasa antes de cocinar a la plancha para evitar incendios y llamaradas.
- Compruebe la manguera**
Asegúrese de que la plancha está apagada y fría. Compruebe si la manguera presenta abrasiones excesivas o cortes. Si la manguera está dañada, sustitúyala antes de utilizar el aparato.
- Pre caliente el aparato**
Pre caliente el aparato al mínimo y aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina a la placa de la plancha.

¡IMPORTANTE!

- No exagere con el aceite: Demasiado aceite puede provocar un aliño pegajoso o desigual que se desprenda en lugar de adherirse a la superficie de la plancha.

- Área de preparación**
Asegúrese de que todo lo que necesita para cocinar a la plancha, como utensilios, condimentos, salsas y platos, está a su alcance. No dejes la comida desatendida, o podría quemarse.
- Deje espacio**
Deje espacio en la plancha y entre los alimentos, para poder moverlos si es necesario.
- Utilice un termómetro**
Utilice un termómetro para asegurarse de que los alimentos están bien cocinados. Siga las pautas de temperatura adecuadas para todo tipo de carnes, especialmente las de ave.



NOTA:

Se recomienda limpiar la placa de la plancha después de cada uso. Consulte la sección "Instrucciones de limpieza".



¡SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA!

- Aceite de Semilla de Uva,
- Aceite de girasol,
- Aceite de linaza,
- Aceite de aguacate
- Aceite de canola.

Si no está disponible, seleccione un aceite o grasa que tenga un alto punto de humo.

No utilice grasas saladas como mantequilla o margarina.



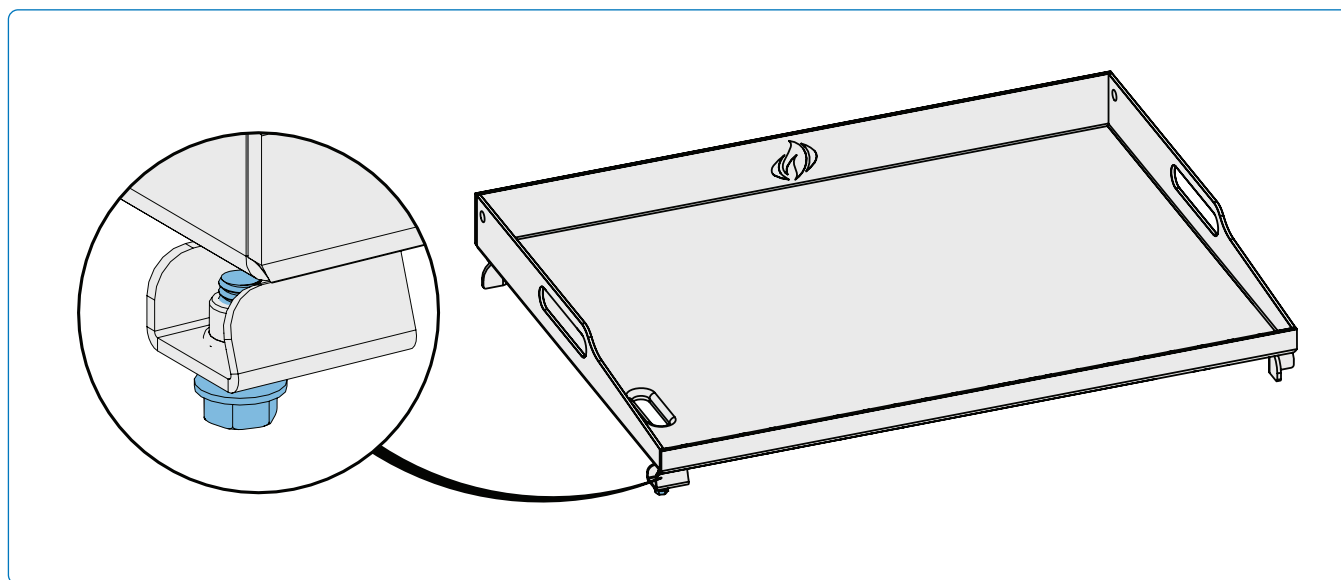
¡CONSEJO PROFESIONAL!

Descubra recetas inspiradoras y técnicas para cocinar a la plancha en los libros de cocina de Napoleón o visite www.napoleon.com

Ajuste de la placa de la plancha para el drenaje

El drenaje adecuado de la grasa ayuda a mantener un rendimiento de cocción consistente. Asegúrese de que la placa de la plancha esté fría y libre de grasa antes de realizar los ajustes.



1. **Localice el tornillo de ajuste:** Localice el tornillo en la esquina delantera izquierda de la placa de la plancha. Este tornillo se utiliza para ajustar la inclinación de la plancha y controlar la dirección del drenaje de la grasa.
2. **Determine el nivel deseado:** Para garantizar un drenaje óptimo de la grasa, la placa de la plancha debe estar ligeramente inclinada hacia la esquina delantera izquierda. Esto ayuda a dirigir el exceso de grasa hacia el sistema de recogida.
3. **Ajuste el nivel:** Con la placa de la plancha retirada del aparato, utilice una llave o un destornillador para girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj para elevar la esquina izquierda de la placa de la plancha, o en el sentido contrario para bajarla. Haga pequeños ajustes. Una vez ajustada a su gusto, vuelva a colocar la placa en el aparato.
4. **Compruebe el drenaje:** Caliente la plancha y pruebe el flujo de grasa para confirmar el ajuste. El exceso de grasa debe fluir lenta y suavemente hacia la zona de drenaje sin acumularse. Repita el proceso de ajuste si es necesario.



¡ADVERTENCIA!

- La plancha de asar es pesada y requiere un manejo cuidadoso durante su extracción e instalación para evitar lesiones personales o daños al aparato. Si es necesario, solicite la ayuda de otra persona.

Guía de cocina

Alimentación	Ajuste del mando de control	Tiempo de cocción	Sugerencias
 Bistec de 2,54 cm (1 pulgada) de grosor.	ALTO 2 minutos por cada lado.	Poco hecho - 4 minutos	Pida grasa entreverada en el corte. La grasa es un ablandador natural y mantiene la carne jugosa.
	ALTO a MEDIO A fuego alto 2 minutos por cada lado y luego a fuego medio.	Medio - 6 minutos	
		Bien hecho - 8 minutos	
 Hamburguesa de ½ pulgada (1,27 cm) de grosor	ALTO 2 minutos por cada lado.	Poco hecho - 4 minutos	Mantenga las hamburguesas del mismo grosor para que el tiempo de cocción sea el mismo. Las hamburguesas de 1 pulgada de grosor o más deben cocinarse a fuego indirecto.
	ALTO 2 ½ minutos por cada lado.	Medio - 5 minutos	
	ALTO 3 minutos por cada lado.	Bien hecho - 6 minutos	
 Chuletas de cerdo	MEDIO	6 minutos por cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Recorte el exceso de grasa.
 Chuletas de cordero	ALTA a MEDIO Alto durante 5 minutos y luego Medio hasta terminar.	15 minutos por cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Quitar el exceso de grasa.
 Perros calientes	MEDIO a BAJO	4 - 6 minutos	Seleccione salchichas más grandes y córtelas longitudinalmente antes de cocinarlas.

Estas son directrices generales. Consulte las recomendaciones de las autoridades sanitarias para obtener información más detallada.



¡CONSEJO PROFESIONAL!

Elija los alimentos adecuados para cocinar. Su plancha de asar es excelente para cocinar alimentos calientes y rápidamente. Aunque puede cocinar grandes trozos de carne en una plancha a fuego lento, una plancha Napoleon de gas o carbón producirá mejores resultados.



¡CONSEJO PROFESIONAL!

Aplicar una fina capa de aceite de cocina a la placa de la plancha ayudará a evitar que alimentos delicados como los huevos o el pescado se peguen a la superficie de cocción.

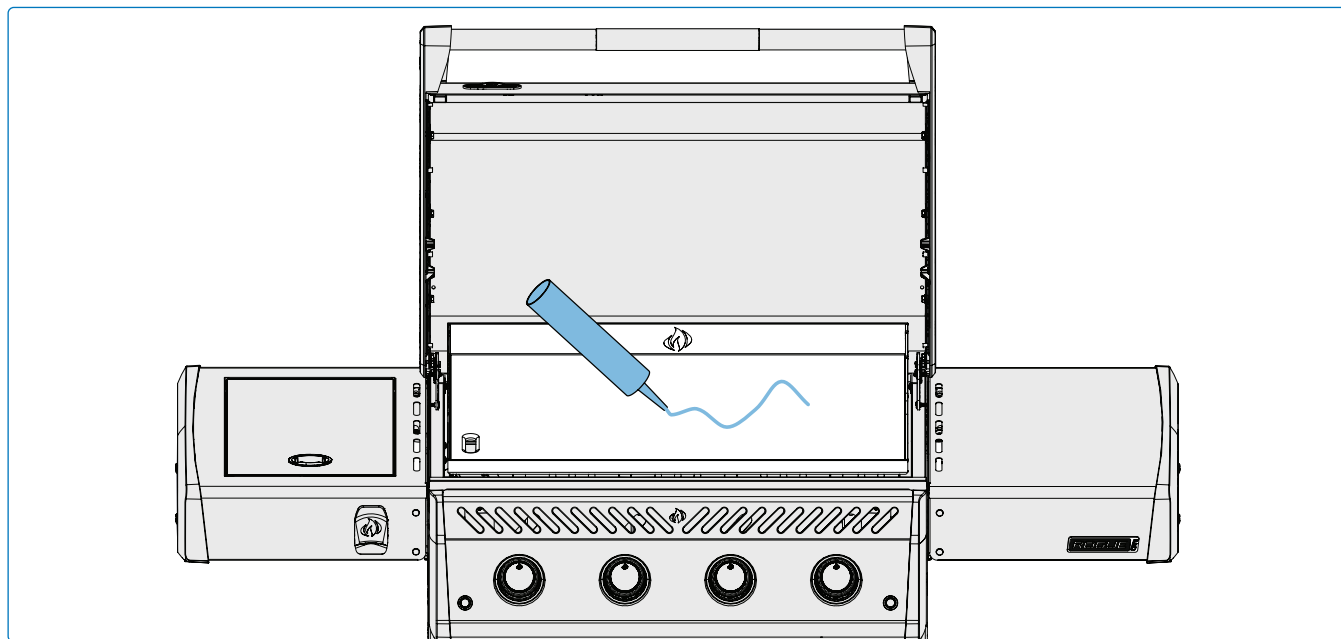
Instrucciones de limpieza

Primer uso

1. Lave la plancha de asar a mano con agua y jabón suave para platos para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación.
2. Aclárela bien con agua caliente y séquela completamente con un paño suave.

Placa de la plancha

- Limpie la plancha después de cada uso mientras esté caliente.
- Evite utilizar jabón, ya que puede eliminar la capa de condimento.
- Elimine los restos de comida raspándolos con una espátula o una rasqueta de plancha.
- En caso de residuos pesados, utilice un estropajo con agua tibia o un limpiador de planchas apto para alimentos.
- Afloje la acumulación persistente aplicando una pequeña cantidad de agua antes de raspar.
- Limpie siempre en el sentido de la veta para evitar dañar la superficie.
- Una vez seca, aplique una capa fina y uniforme de aceite vegetal de alto punto de humo para mantener la sazón.
- La decoloración debida a las altas temperaturas de cocción es normal y no afecta al rendimiento.



¡PELIGRO!

- Utilice siempre guantes y gafas de protección cuando limpie la plancha.
- La grasa acumulada es un peligro de incendio.



¿SABÍAS QUE?

Se recomienda limpiar la placa de la plancha después de cada uso para evitar que la grasa o las partículas de comida se endurezcan en la superficie de cocción.

Bandeja de goteo

Limpie la bandeja de goteo después de cada uso.

1. Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, extraiga con cuidado la bandeja recoge gotas del carro del aparato sin inclinarla. **(Fig. 11).**
2. Limpie la bandeja con agua caliente y jabón. Si utiliza productos químicos, asegúrese de seguir cuidadosamente las instrucciones del fabricante para evitar dañar la bandeja.
3. Vuelva a introducir completamente la bandeja de goteo en el aparato.



NOTA:

La inclinación de la bandeja de goteo puede hacer que entre aceite o suciedad en el interior del aparato.

Rejilla para la grasa

Limpie el conducto de grasa cada 6-8 usos.

1. Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, retire la placa de la plancha para acceder al conducto de grasa (canal metálico) situado debajo.
2. Retire las dos fijaciones para separar el conducto.
3. Utilice un rascador o un cepillo de nylon para parrillas para eliminar la grasa y los residuos del interior del conducto. Limpie cualquier residuo con un paño o con agua jabonosa tibia.
4. Vuelva a instalar el vertedero.

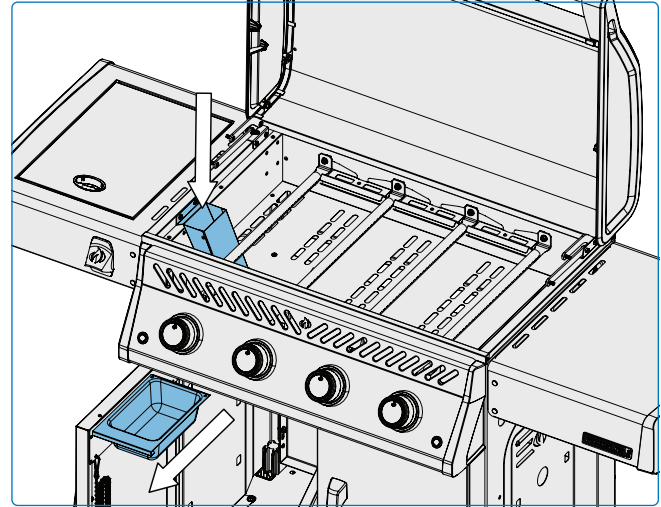


Fig. 11

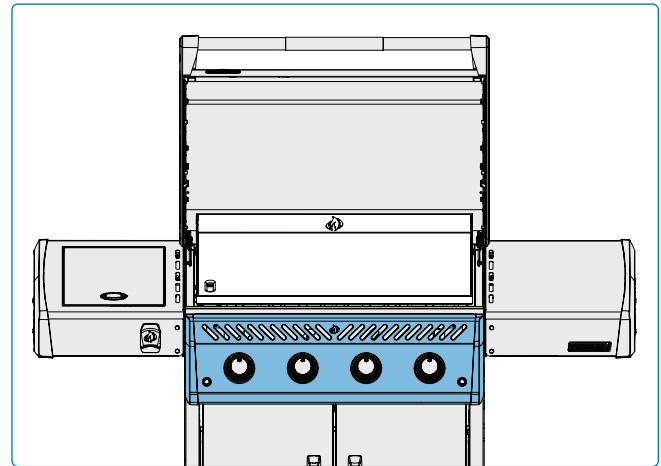


Fig. 12



¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese de que todos los quemadores están apagados y que la plancha está fría antes de limpiarla.
- No introduzca las placas de la plancha ni ninguna otra parte de la plancha en un horno autolimpiante para limpiarla.
- No utilice limpiador de hornos para limpiar ninguna parte del aparato.
- Limpie el aparato en una zona donde la solución limpiadora no dañe las terrazas, el césped o los patios.
- La salsa de barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y causarán un rápido deterioro de los componentes de la plancha a menos que se limpien con regularidad.

Panel de control

Limpie según sea necesario **SÓLO** con agua jabonosa tibia. El texto está impreso directamente en el panel de control y se borrará gradualmente si se utilizan limpiadores abrasivos o de acero inoxidable. La limpieza adecuada del panel de control asegurará que el texto permanezca contrastado y legible. **(Fig. 12).**

Superficie exterior del aparato

- Utilice únicamente un limpiador no abrasivo. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado.
- Limpie siempre en la dirección del grano.
- Manipule con cuidado los componentes de porcelana esmaltada. El acabado de esmalte al horno es similar al vidrio y se astilla si se golpea.
- Las piezas de acero inoxidable se decoloran con el tiempo cuando se calientan y adquieren un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afectará al funcionamiento del aparato.



NOTA:

No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos de acero en las piezas pintadas, de porcelana o de acero inoxidable de su aparato, ya que rayarán el acabado. **(Fig. 13).**

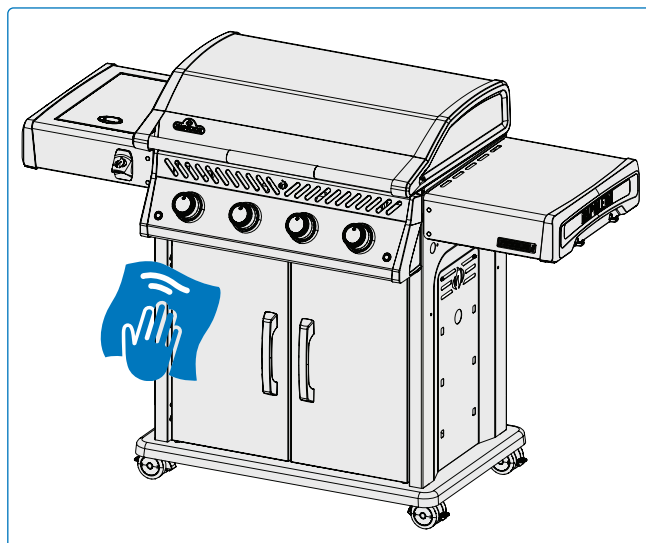


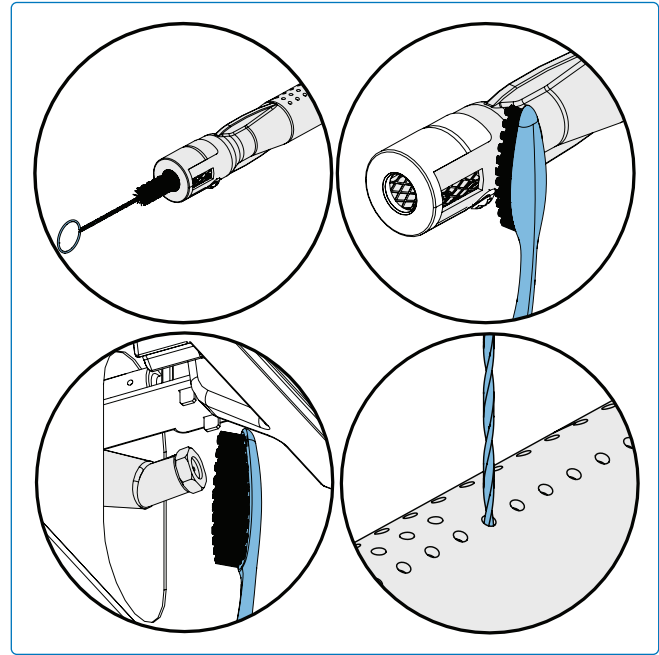
Fig. 13

Rejilla antiinsectos y orificios de los quemadores

Las arañas y los insectos se sienten atraídos por los pequeños espacios cerrados. Napoleon ha equipado el quemador con una mosquitera en el obturador de aire. Esto reduce la probabilidad de que los insectos construyan nidos dentro del quemador, pero no elimina el problema.

Un nido o una telaraña pueden hacer que la llama del quemador arda de un color amarillo o naranja suave y provocar un incendio o un petardeo en el obturador de aire situado debajo del panel de control.

1. Retire la placa de la plancha levantándola hacia arriba y hacia fuera.
2. Compruebe si los orificios de los quemadores están obstruidos: los orificios de los quemadores pueden cerrarse con el tiempo debido a los restos de la cocción y a la corrosión.
3. Utilice un clip abierto o la broca de mantenimiento suministrada para limpiar los orificios de los quemadores.
4. Taladre los orificios obstruidos con la broca suministrada en un taladro inalámbrico pequeño: esto puede hacerse con el quemador conectado al aparato.
5. No flexione la broca al taladrar los orificios porque la broca se romperá.
6. Esta broca es para los orificios del quemador NO para los orificios de latón que regulan el flujo de gas al quemador.
7. No agrande los orificios.
8. Asegúrese de que la rejilla antiinsectos esté limpia, ajustada y libre de pelusas u otros residuos.



NOTA:

En caso de obstrucción del venturi del quemador, utilice un cepillo de mantenimiento de venturi o de botella para eliminar la obstrucción.

¡PELIGRO!

- Es muy importante que la válvula/orificio entre en el tubo del quemador cuando reinstale el quemador después de limpiarlo y antes de encender su plancha, o podría producirse un incendio o una explosión.
- Apague el gas en la fuente y desconecte la unidad antes de repararla.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos de acero en las partes pintadas, de porcelana o de acero inoxidable de su plancha de asar, ya que rayarán el acabado.
- Evite el contacto sin protección con superficies calientes.



¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

Utilice siempre guantes protectores y gafas de seguridad cuando realice el mantenimiento de su aparato.

Instrucciones de mantenimiento

RECOMENDACIONES

Esta plancha de asar debe ser inspeccionada a fondo y revisada anualmente por un técnico calificado.

- No obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión.
- Mantenga libres de residuos las aberturas de ventilación del armario cilíndrico situadas en el lateral del carro o armario y en la parte delantera y trasera del estante inferior.

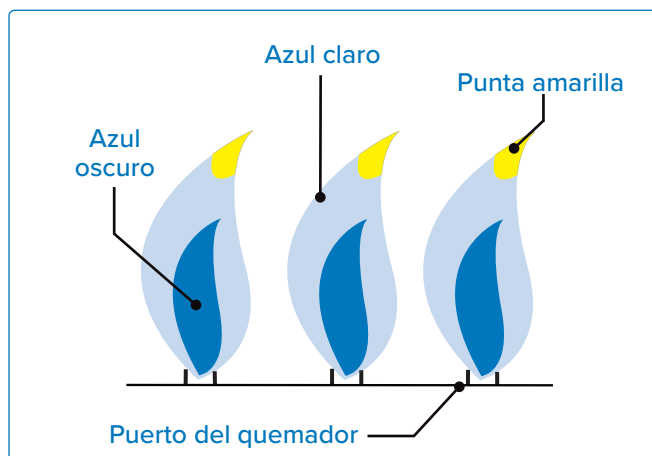
Ajuste de la combustión en aire



¡IMPORTANTE!

- Esto debe ser realizado por un instalador de gas calificado.

- El obturador de aire viene ajustado de fábrica y no debería ser necesario ajustarlo en condiciones normales. Es posible que sea necesario ajustarlo en condiciones de campo extremas.
- Las llamas del obturador de aire serán de color azul oscuro, con puntas azul claro y ocasionalmente amarillas cuando esté correctamente ajustado.
- Demasiado poco flujo de aire al quemador producirá hollín y llamas amarillas perezosas.
- Demasiado flujo de aire al quemador hará que las llamas se eleven de forma errática y causará dificultades de encendido.



Ajuste del obturador de aire

1. Retire la placa de la plancha. Deje la tapa abierta.
2. Es posible que tenga que abrir la puerta del armario o retirar el cajón superior (si está equipado) para acceder al tornillo del obturador de aire situado en la boca del quemador.
3. Afloje el tornillo de bloqueo del obturador de aire y abra o cierre el obturador de aire según sea necesario. **(Tabla 1).**
4. Encender los quemadores a fuego alto.
5. Inspeccionar visualmente las llamas de los quemadores.
6. Apague los quemadores, apriete los tornillos de bloqueo y vuelva a instalar las piezas una vez que las persianas estén correctamente ajustadas.
7. Asegúrese de que las mosquiteras están instaladas.

Ajustes del obturador de aire

RP30FTP-K-PHM	Quemador de tubo principal
13B/P(30)	1 -20.5mm X 3/8" (10mm)
13+(28-30/37)	1 -20.5mm X 3/8" (10mm)
13B/P(37)	1 -20.5mm X 3/8" (10mm)
13B/P(50)	1 -20.5mm X 3/16" (5mm)

Tabla 1



¡QUEREMOS AYUDAR!

Póngase en contacto con el departamento de soluciones al cliente de Napoleon para obtener las piezas de repuesto recomendadas +31 +31 (0) 88 588 66 55

Inoxidable en ambientes difíciles

El acero inoxidable se oxida o mancha en presencia de cloruros y sulfuros, especialmente en regiones costeras, zonas cálidas y muy húmedas, y alrededor de piscinas y jacuzzis. Estas manchas parecen óxido, pero pueden eliminarse o prevenirse fácilmente. Lavar las superficies inoxidables y cromadas cada 3-4 semanas. Limpiar con agua tibia y jabón.

Mantenimiento del quemador

- El calor extremo y un entorno corrosivo pueden provocar la corrosión de la superficie aunque el quemador esté fabricado con acero inoxidable 304 de pared gruesa.

Evite dañar las superficies calientes de la plancha

- Nunca inunde una plancha de asar caliente con agua fría. Podría deformarse o dañarse.
- No golpee nunca la superficie de la plancha con utensilios o utensilios de cocina metálicos.

Ventilación del aire caliente

- El aire caliente debe poder salir del aparato para que los quemadores funcionen correctamente.
- Los quemadores pueden quedarse sin oxígeno si no se permite la salida del aire caliente, lo que provocaría un petardeo.



¡IMPORTANTE!

- Los daños ocasionados por no seguir estas instrucciones NO están cubiertos por la garantía de su plancha de asar.



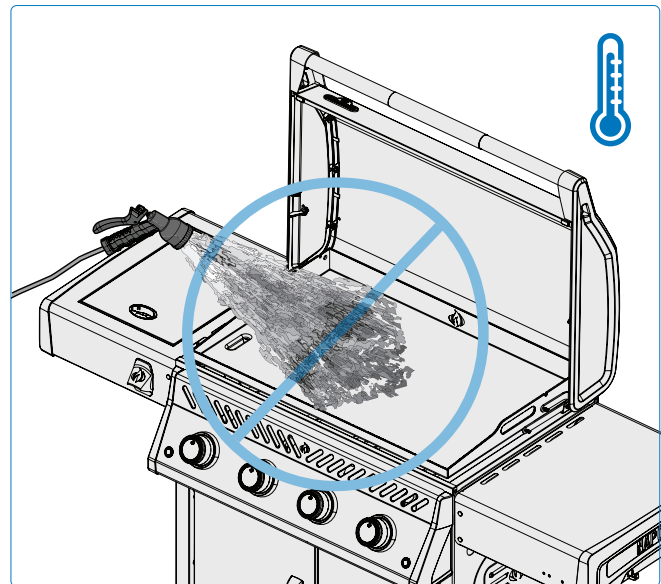
¡PELIGRO!

- Apague el gas en la fuente y desconecte la unidad antes de repararla.
- El mantenimiento sólo debe realizarse cuando la plancha esté fría para evitar la posibilidad de quemaduras.
- Se debe realizar una prueba de fugas anualmente y cuando se sustituya cualquier componente del tren de gas, o cuando haya olor a gas.

Restauración de la plancha

Utilice estas técnicas para restaurar una plancha muy sucia o moderadamente oxidada.

- Ponga todos los quemadores en posición alta y deje que la plancha se caliente durante 10-15 minutos.
- Deje que se enfríe completamente.
- Utilice un rascador para aflojar todos los residuos y dirigirlos al conducto de recogida de grasa. Trate de raspar en diferentes ángulos sobre los puntos difíciles.
- Aplique aceite y frote con un grill en movimientos circulares para alisar la superficie.
- Limpie con un paño y, a continuación, sazone aplicando una fina capa de aceite y calentando hasta que se consuma.
- Repita este proceso dos veces más.



Solución de problemas

Problemas de encendido

- Los quemadores no se encienden con el encendedor, pero se encienden con una cerilla.
- Los quemadores no se encienden entre sí.

Posibles causas	Solución
Los soportes de las luces cruzadas están sucios o corroídos.	Limpiar o sustituir según sea necesario.
Llamas levantadas en el quemador.	Cierre el obturador de aire de acuerdo con la sección " Instrucciones de mantenimiento " Ajuste del aire de combustión de este manual del propietario. ¡IMPORTANTE! Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.
El cable del electrodo o los cables de los terminales del interruptor están sueltos.	Compruebe que el cable del electrodo está firmemente insertado en el terminal de la parte posterior del encendedor. Compruebe que los cables que van del módulo al interruptor de encendido (si lo hay) están bien apretados en sus respectivos terminales.
Batería agotada o mal instalada.	Reemplace con baterías de 1.5V D-cell premium heavy-duty. se requieren 3. (Fig. 14).

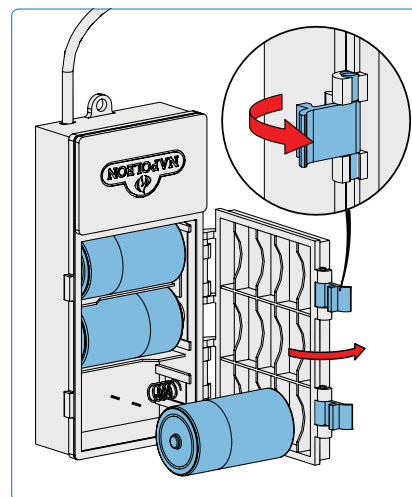


Fig.14

¡ADVERTENCIA!

- Mantenga la plancha de asar alejada de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Las partículas de comida y grasa no deben dejarse en la placa de la plancha porque atraen roedores que son antihigiénicos y pueden masticar los cables causando daños permanentes a los componentes eléctricos.



¡REGISTRE SU PLANCHA DE ASAR!

Visite napoleon.com o su Guía de Montaje para obtener instrucciones sobre piezas de repuesto.



¡QUEREMOS AYUDAR!

Napoleon está aquí para asegurar que su experiencia con la plancha sea memorable. Póngase en contacto con nosotros si necesita ayuda adicional.

Ruidos y calor irregular

- Zumbido del regulador.
- Calor desigual.

Posibles causas	Solución
Zumbido normal en días calurosos.	Esto no es un defecto. Está causado por vibraciones internas del regulador y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la plancha. Los reguladores con zumbidos NO serán reemplazados.
La válvula de la bombona se abrió demasiado rápido.	Abrir lentamente la válvula de la bombona.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente el aparato con los quemadores en alto durante 10 a 15 minutos.
Acumulación excesiva de grasa y cenizas en la bandeja de goteo.	Limpie regularmente la bandeja de goteo. No forre la olla con papel de aluminio. Consulte la sección " Instrucciones de limpieza ".

Pintura descascarada

- La pintura parece estar descascarándose.

Posibles causas	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	Esto no es un defecto. El acabado de la tapa y la campana es de porcelana o acero inoxidable y no se descascarilla. La descamación se debe a la grasa endurecida, que se seca en fragmentos parecidos a la pintura, que se desprenden. Una limpieza regular lo evitará. Consulte la sección " Instrucciones de limpieza ".

Coronación

- La placa de la plancha es irregular en el centro.

Posibles causas	Solución
Dilatación térmica.	Es normal que la placa de la plancha de acero inoxidable se abombe (se vuelva ligeramente irregular) un poco en el centro. Esto es causado por la contracción y expansión natural del metal y es esperado en el proceso de expansión térmica que ocurre debajo de la placa de la plancha.

Flujo de gas

- Calor bajo o llama baja cuando la válvula está en posición alta.
- Los quemadores arden con llama amarilla, acompañada de olor a gas.
- Las llamas se alejan del quemador, acompañadas de olor a gas y posibles dificultades de encendido.
- Salida del quemador en ALTO, pero el ajuste es BAJO. Ruido sordo y llama azul parpadeante en la superficie del quemador.

Posibles causas	Solución
Propano - procedimiento de encendido incorrecto.	Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido. Todas las válvulas de gas deben estar en la posición OFF cuando se abra la válvula del depósito. Encienda el tanque lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulte la sección " Instrucciones de encendido ".
Fallo de soldadura en el alojamiento del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione muy de cerca en busca de grietas. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado Napoleon para pedir un conjunto de quemador de repuesto si se encuentra alguna grieta.
Posible telaraña u otros residuos.	Limpie a fondo el nido o las telarañas del orificio del quemador retirándolo y siguiendo las instrucciones de este manual. Consulte " Instrucciones de limpieza " sección.
Ajuste incorrecto del obturador de aire.	Abra o cierre ligeramente el obturador de aire de acuerdo con este manual. Consulte la sección " Instrucciones de mantenimiento ". ¡IMPORTANTE! Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.
Falta de gas.	Compruebe el nivel de gas en la bombona de propano.
La manguera de suministro está pinzada.	Cambie la posición de la manguera de suministro según sea necesario.
Regulador de propano en estado de bajo caudal.	Apague los quemadores y cierre la válvula del depósito, espere 5 minutos antes de volver a abrir completamente la válvula, espere unos segundos para que la presión se iguale antes de seguir las Instrucciones de Encendido para arrancar la plancha. Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido cada vez que cocine. Todas las válvulas de gas deben estar CERRADAS cuando se abra la válvula de la cuba. Abra siempre la válvula de la bombona lentamente.

GARANTÍA DEL PRODUCTO NAPOLEON



**PARA LE, LEX (TAPAS Y CARRO DE BARBACOA),
ROGUE® Y PRO 605 CSS**

Garantía limitada de 15 años para las parrillas de gas Napoleon.

NAPOLEON garantiza que los componentes de su nuevo producto NAPOLEON estarán libres de defectos en materiales y mano de obra a partir de la fecha de compra por un período de:

Fundición de Aluminio / Base de Acero Inoxidable	15 años
Tapa de acero inoxidable.....	15 años
Tapa esmaltada en porcelana	15 años
Parrillas de acero inoxidable	15 años
Quemador de tubo de acero inoxidable	10 años ^{más 15}
Insertos de protección de llama de acero inoxidable	5 años ^{más 15}
Parrillas de cocción de hierro fundido esmaltadas en porcelana	5 años ^{más 15}
Quemador infrarrojo de cerámica (sin malla)	5 años ^{más 15}
Todas las demás piezas	2 años

Más 1d: se refiere a un periodo de garantía ampliado, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50% del precio de venta al público actual durante toda la vida útil* de la parrilla.

Más 15: se refiere a un periodo de garantía ampliado, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50% del precio de venta al público actual durante 15 años adicionales.

Más 10: se refiere a un periodo de garantía ampliado, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50% del precio de venta al público actual durante 10 años adicionales.

***De por vida** se refiere a un periodo de garantía de 30 años.

Esta garantía es válida en: la Unión Europea, Suiza, Andorra, San Marino, Noruega, Islandia y Liechtenstein.

Los derechos legales del cliente en caso de defectos de acuerdo con WKRL - (EU) 2019/711 no se ven afectados, restringidos o alterados por la presente garantía.

El ejercicio de los derechos legales será gratuito.

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

NAPOLEON garantiza que sus productos están libres de defectos exclusivamente al comprador original, y sólo en la medida en que la compra se haya realizado a través de un distribuidor oficial NAPOLEON. Se aplican las siguientes condiciones y restricciones:

La presente garantía del fabricante no es transferible ni viable de extensión bajo ninguna circunstancia ni por ninguno de nuestros representantes. La parrilla a gas debe ser instalada por un técnico o contratista autorizado.

La instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas, así como con todos los códigos de construcción e incendios locales y nacionales. Esta garantía limitada no cubre los daños causados por un funcionamiento inadecuado, falta de mantenimiento, fuego provocado por grasa, exposición ambiental, accidentes, modificaciones, abuso o negligencia.

La instalación de piezas de repuesto de otros fabricantes anula la presente garantía. La

decoloración de los elementos de plástico debida a la aplicación de productos químicos de limpieza o a la exposición a la luz solar no está cubierta por la presente garantía.

Esta garantía también excluye cualquiera de los siguientes: Arañazos, abolladuras, defectos de pintura, revestimientos, corrosión o decoloración causados por la exposición al calor o a limpiadores abrasivos y químicos, así como desconchones en las piezas revestidas de porcelana y en cualquier componente utilizado en la instalación de la parrilla de gas. Si una pieza se deteriora hasta el punto de quedar inutilizable (por oxidación o quemadura) dentro del periodo de garantía, se entregará al cliente una pieza de repuesto.

Después del primer año, NAPOLEON tiene la autoridad bajo esta garantía de renunciar a cualquier obligación de garantía a su libre discreción reembolsando al comprador original el importe del precio al por mayor de las piezas de garantía defectuosas correspondientes.

NAPOLEON no se hace responsable de los costes de instalación, horas de mano de obra u otros costes o gastos asociados a la reinstalación de una pieza en garantía. Los costes de esta naturaleza no están cubiertos por la presente garantía.

Sin perjuicio de las regulaciones de esta garantía, la responsabilidad de NAPOLEON bajo esta garantía está definida por lo anterior, y no cubre ningún daño incidental, consecuente o indirecto en ningún caso.

GARANTE:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com

Esta garantía define los deberes y la responsabilidad de NAPOLEON con respecto a la parrilla a gas NAPOLEON. NAPOLEON no asume ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto, ni autoriza a ningún tercero a asumir ninguna otra responsabilidad en su nombre.

NAPOLEON no asume ninguna responsabilidad por: Sobrecalentamiento, extinción de la llama por factores ambientales como fuertes vientos o ventilación inadecuada.

NAPOLEON no se hace responsable de los daños causados a la parrilla de gas por el clima, el granizo, la manipulación brusca, los productos químicos agresivos o los productos de limpieza. Las reclamaciones de garantía deben ir acompañadas de la prueba de compra o una copia de la misma en la que se indique el número de serie y el modelo.

NAPOLEON se reserva el derecho de hacer inspeccionar el producto o cualquier parte del mismo por uno de sus representantes antes del cumplimiento de cualquier obligación de garantía.

NAPOLEON no se hace cargo de los gastos de envío, las horas de mano de obra ni los derechos de exportación.

NAPOLEON®

CELEBRANDO MÁS DE 40 AÑOS DE PRODUCTOS PARA EL CONFORT DEL HOGAR



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



Dirección
Wolf Steel Ltd. /
Napoleon Appliance Corporation

214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, L4N 4Y8, Canadá



Teléfono
Europa
+31 (0) 88 588 66 55

En línea
✉ eu.info@napoleon.com
🌐 www.napoleon.com



N415-0828CE-ES

N415-0828CE-ES | A-0 | May 12, 2025

Napoleon.com | ROGUE® PLANCHA DE ASAR