



# ROGUE<sup>®</sup>

## Manual del usuario

R365, R425, R525, & R625

RP425, RP525, & RP625

RPS425, RPS525, & RPS625

Las parrillas ilustradas en este manual pueden diferir del modelo adquirido.



¡Queremos tu opinión!

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



Aplicar número de serie

# ¡FELICITACIONES POR TU PARRILLA NAPOLEON!®

Acabas de mejorar tu juego de asado.



## NUESTRO OBJETIVO ES HACER QUE TU EXPERIENCIA DE ASADO SEA TANTO MEMORABLE COMO SEGURA

🔥 Por favor, lee este manual del usuario antes de usar la parrilla para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

🔥 Retire todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y tarjetas, antes de usar la parrilla.

### UTILICE EN EXTERIORES EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO

#### SI PERCIBE OLOR A GAS:

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



**No intente encender este aparato sin leer la sección de “INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO” de este manual.**

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

**Un cilindro de L.P. (propano) que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este o de cualquier otro aparato.**

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



Alerte a adultos y niños sobre el peligro de las altas temperaturas 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 referencia futura.

AVISO PARA EL CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para referencia futura.

# ¡Bienvenido a Napoleon!

## La seguridad es lo primero

### **iADVERTENCIA!** Información general

Esta parrilla debe instalarse de acuerdo con los códigos locales. Si se utiliza un motor de rotisserie, debe estar conectado a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales. Si se utiliza una fuente de alimentación externa, el aparato también debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales.

### **iADVERTENCIA!** Instalación y ensamblado

Arme esta parrilla exactamente como se indica en la guía de montaje. Si la parrilla fue armada en la tienda, revise las instrucciones de montaje para asegurarse de que se haya hecho correctamente. Esta parrilla no está destinada a ser instalada en barcos ni en vehículos recreativos. Realice la prueba de fuga requerida antes de operar la parrilla. No modifique esta parrilla bajo ninguna circunstancia. Permite que la parrilla se enfríe antes de instalar o retirar piezas. No utilices un cilindro que no esté equipado con el tipo de conexión adecuado. Use únicamente el regulador de presión y el conjunto de mangueras suministrados con esta parrilla o piezas de repuesto recomendadas específicamente por NAPOLEON.

### **iADVERTENCIA!** Funcionamiento

Realice la prueba de fuga en esta parrilla antes de cada uso, anualmente y cuando se reemplacen componentes de gas. Siga las instrucciones de encendido cuidadosamente. No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa. No utilice esta parrilla para fines distintos a los previstos. No opere esta parrilla con un cable, enchufe dañado, o después de que la parrilla haya fallado o se haya dañado de alguna manera. Contacta a NAPOLEON para reparaciones.

### **iADVERTENCIA!** Almacenamiento y desuso

Cierre la perilla del cilindro de gas o la válvula de suministro de gas natural. Desconecte la manguera entre el cilindro de gas y la parrilla. Retire el cilindro de gas y guárdalo al aire libre en un espacio bien ventilado, lejos de los niños. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. NO almacenes cilindros de gas en un edificio, garaje, cobertizo o cualquier otro espacio cerrado. Desconecte el suministro de gas natural cuando guarde la parrilla en interiores. Coloque la tapa de polvo en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. Solo instale el tipo de tapa de polvo en la salida de la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de gas.

### **iADVERTENCIA!** Correct Product Disposal



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el dispositivo usado, utiliza los sistemas de devolución y recolección o contacte al minorista donde compró el producto. Ellos pueden tomar este producto para un reciclaje ambientalmente seguro.

## CONTENIDO

### **iBienvenido a Napoleon!** 3

La seguridad es lo primero

### **Características** 4

### **Para comenzar** 5

Prácticas adicionales de operación segura

Cómo ubicar tu parrilla

Conecciones a gas

Datos técnicos

Prueba de fugas

### **Funcionamiento** 11

Encendido de la parrilla

Instrucciones para asar

Cómo usar el quemador trasero y el rotisserie

Lista de verificación para asados a la parrilla

Cómo sazonar las parrillas de hierro fundido

### **Guía de asado con infrarrojos** 17

### **Instrucciones de limpieza** 18

### **Instrucciones de mantenimiento** 21

Ajuste del aire de combustión

Acero inoxidable en ambientes agresivos

### **Solución de problemas** 23

### **Garantía** 26

# Características

Indicador de temperatura **ACCU-PROBE™** para leer fácilmente la temperatura y obtener resultados perfectos.

Quemador trasero de infrarrojos para disfrutar de succulentos platos asados

Gran rejilla calefactora cromada, para aumentar la superficie de cocción.

Quemador lateral infrarrojo **SIZZLE ZONE™** para filetes perfectamente asados.

Abrebottellas integrado, para estar más cerca de la acción

Mandos de control retroiluminados para el entretenimiento nocturno.

Quemadores de acero inoxidable de gran calibre y durabilidad.

Encendido instantáneo **JETFIRE™** para un arranque rápido.

Anillo para depósito de propano para un almacenamiento estable del depósito (sólo modelos de propano)

Rejillas de cocción Iconic **WAVE™** de acero inoxidable para conseguir esas marcas distintivas y una cocción uniforme.

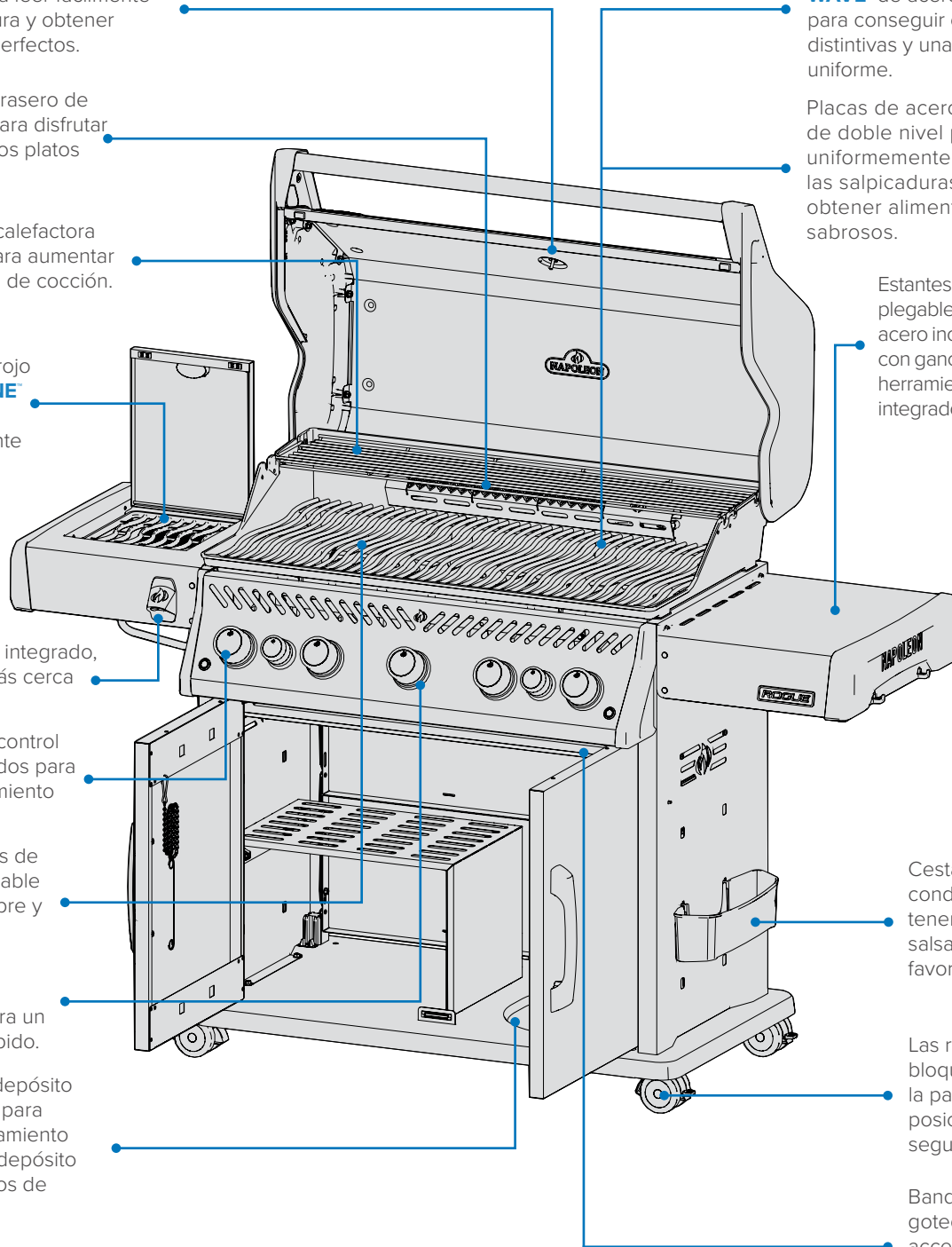
Placas de acero inoxidable de doble nivel para calentar uniformemente y vaporizar las salpicaduras para obtener alimentos más sabrosos.

Estantes laterales plegables de acero inoxidable con ganchos para herramientas integrados.

Cesta de condimentos para tener a mano sus salsas y especias favoritas.

Las ruedas de bloqueo fácil fijan la parrilla en su posición de forma segura.

Bandeja de goteo de fácil acceso para un mantenimiento eficaz.



**!** Las parrillas ilustradas en este Manual del Propietario pueden diferir del modelo que usted adquirió.  
Modelo destacado: ROGUE RPS625

## Para comenzar



**¡PELIGRO!** Advierte sobre un peligro que podría resultar en un incendio, explosión, muerte o lesiones físicas graves.



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



Use guantes protectores.



Use gafas de seguridad.



**¡PRECAUCIÓN!** Superficie caliente.



Información importante.



No fume mientras realiza una prueba de fugas de gas. Las chispas o llamas causarán un incendio, explosión, daños a la propiedad, lesiones físicas graves o muerte.



Nunca use una llama abierta para verificar fugas de gas. Las chispas o llamas causarán un incendio, explosión, daños a la propiedad, lesiones físicas graves o muerte.



Cierre inmediatamente el suministro de gas y desconéctela.

### Prácticas adicionales de operación segura

- No coloque la manguera debajo de la bandeja de goteo. Mantenga la manguera a una distancia adecuada de la parte inferior de la unidad.
- Asegúrese de que las placas de sellado estén colocadas correctamente según las instrucciones de instalación de las placas de sellado.
- Los controles del quemador deben estar apagados cuando se encienda la válvula del cilindro de gas.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- No opere el(los) quemador(es) trasero(s) con los quemadores principales.
- No cierre la tapa del quemador lateral cuando esté en funcionamiento o caliente.
- No fría alimentos en el quemador lateral.
- No ajuste las parrillas de cocción cuando estén en funcionamiento o calientes.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Apague el suministro de gas después de usarlo.
- No modifique el aparato.
- El mantenimiento debe realizarse solo cuando la parrilla esté fría.
- No guarde encendedores, fósforos ni otros materiales combustibles dentro del compartimento o bandeja de condimentos.
- Mantén todos los cables de suministro eléctrico y mangueras de suministro de combustible alejados de todas las superficies calientes.
- Limpia regularmente la bandeja de grasa, la bandeja de goteo y las placas de sellado para evitar la acumulación e incendios de grasa.
- Mantén el quemador infrarrojo y los tubos venturi del quemador principal libres de telarañas y otras obstrucciones mediante inspección y limpieza regular.
- No permita que el agua fría (lluvia, aspersion, manguera, etc.) entre en contacto con la parrilla caliente. Un cambio inmediato de temperatura astillará la porcelana y agrietará los quemadores de cerámica.
- No use una manguera a presión para limpiar ninguna parte de la parrilla.
- No coloque esta parrilla donde pueda estar expuesta a fuertes vientos, especialmente cuando este pueda venir directamente detrás de la parrilla.
- Conserve una distancia segura de construcciones inflamables cuando use el aparato.
- Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción con metal sólido.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables mientras esté en uso.
- Siempre mantenga una distancia adecuada de los combustibles: 26" (660.4 mm) en la parte trasera de la unidad, 10" (254 mm) a los lados.
- Se recomienda una distancia adicional de 24" (610 mm) cerca de revestimientos de vinilo o paneles de vidrio.
- La temperatura mínima ambiental de funcionamiento para el uso seguro del aparato es 0 °F (-17.8 °C)."



### ¡ADVERTENCIA!

- La conexión e instalación del gas y la manguera debe ser realizada por un instalador de gas autorizado, y debe probarse para detectar fugas antes de operar la parrilla.
- Asegúrese de que las mangueras no entren en contacto con ninguna superficie de la parrilla que esté caliente.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados de la parrilla.

## Cómo ubicar tu parrilla

Es importante que al seleccionar un lugar para tu parrilla de gas, te asegures que se cumplan las distancias mínimas a materiales combustibles adyacentes. Este aparato está diseñado para su instalación en un patio exterior o en tu jardín.

- Este aparato debe usarse únicamente al aire libre, sobre el suelo, con ventilación natural, sin áreas estancadas, donde las fugas de gas y los productos de combustión se dispersen rápidamente por el viento y la convección natural.
- No lo use en un edificio, garaje, o cualquier otra área cerrada.
- No incorpore el aparato en ninguna construcción empotrada o deslizante.
- No obstruya ninguna de las aberturas de ventilación del compartimento del cilindro.

Cualquier compartimento en el que se utilice el aparato debe cumplir con una de las siguientes condiciones:

- Un aparato se considera al aire libre si está instalado en un espacio rodeado por paredes en tres lados, pero sin cubierta superior. **(Fig 1)**
  - Todas las áreas deben estar permanentemente abiertas.
  - Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o puertas con mosquitero **no se consideran** aberturas permanentes.
- Un aparato se considera al aire libre si está instalado en un espacio que incluye una cubierta superior y no más de dos paredes laterales.
  - Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasadizo, o en ángulo recto entre sí. **(Fig 2 & Fig 3)**
  - Todas las áreas deben estar permanentemente abiertas.
  - Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o puertas con mosquitero **no se consideran** aberturas permanentes.
- Un aparato se considera al aire libre si está instalado en un espacio que incluye una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más de la periferia horizontal del recinto esté permanentemente abierto. **(Fig 4 & Fig 5)**
  - Todas las áreas deben estar permanentemente abiertas.
  - Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o puertas con mosquitero **no se consideran** aberturas permanentes.

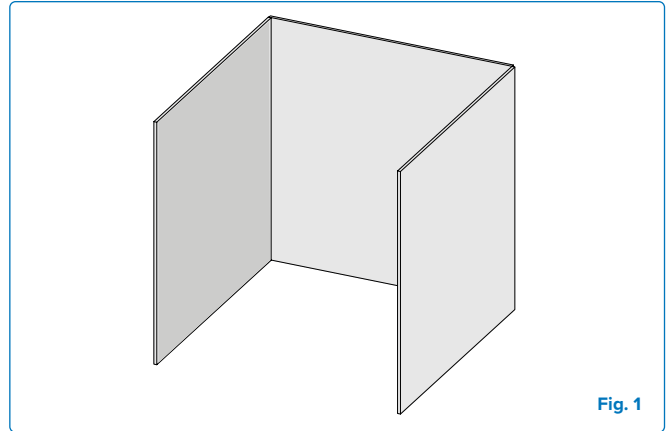


Fig. 1

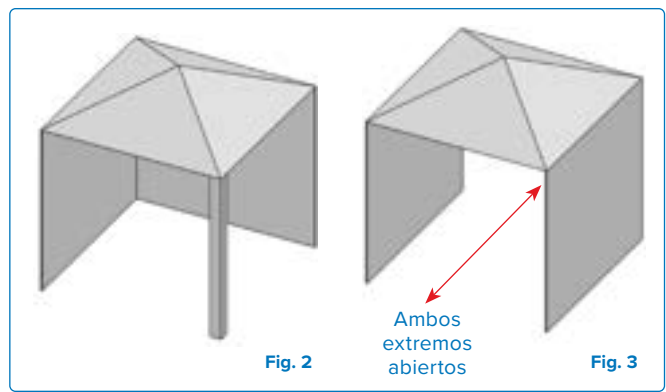
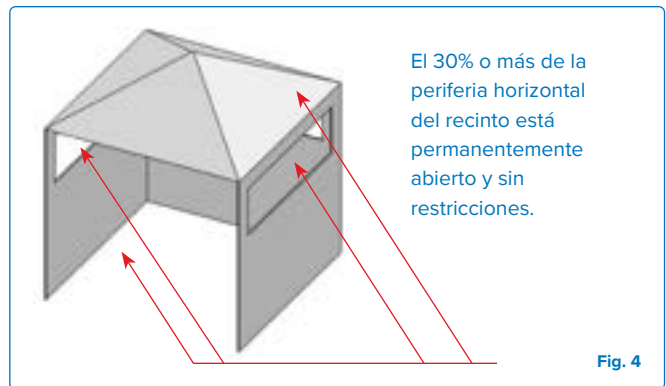


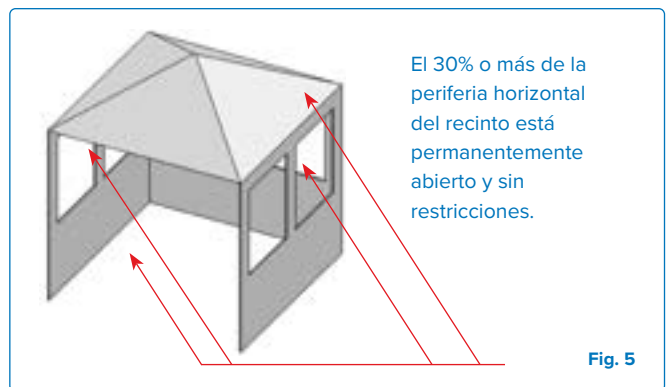
Fig. 2

Fig. 3



El 30% o más de la periferia horizontal del recinto está permanentemente abierto y sin restricciones.

Fig. 4



El 30% o más de la periferia horizontal del recinto está permanentemente abierto y sin restricciones.

Fig. 5

## Conecciones a gas

### A una bombona de gas: Opción 1

Use un cilindro de propano de mínimo 6 kg o un cilindro de butano de 13 kg, construido y marcado de acuerdo con los códigos nacionales y regionales. Asegúrese que el cilindro pueda proporcionar suficiente combustible para operar el aparato. En caso de duda, consulte con su proveedor local de gas.

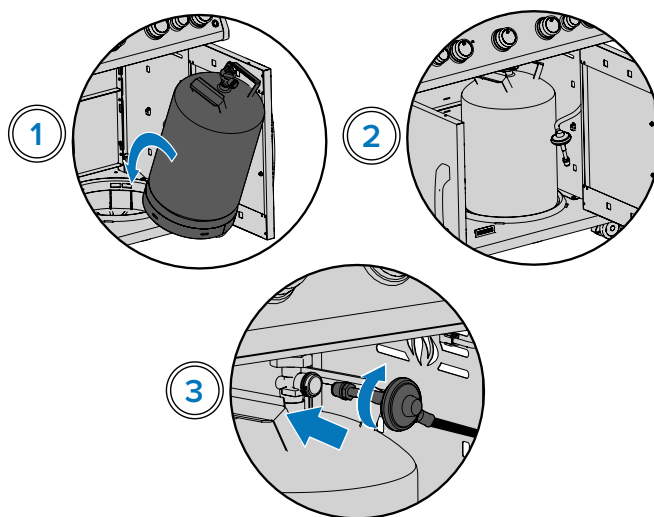
Utilice un regulador de presión de gas y una manguera suministrados por Napoleon; si no se incluyen, utilice un regulador y una manguera que cumplan la Norma Europea y los códigos regionales. Para Sudáfrica, debe utilizarse un regulador aprobado por SANS 1237. La longitud recomendada de la manguera es de 0,9 m. La manguera nunca debe ser superior a 1,5 m.

**NOTA:** La manguera debe reemplazarse antes de la fecha de caducidad impresa en ella.

Coloque los cilindros únicamente dentro de las dimensiones máximas de ancho y altura dentro del compartimento en el estante inferior. Los cilindros que superen las dimensiones máximas deben colocarse fuera del compartimento en un terreno nivelado. Consulte el diagrama a continuación para las medidas específicas.

### Conexión e instalación

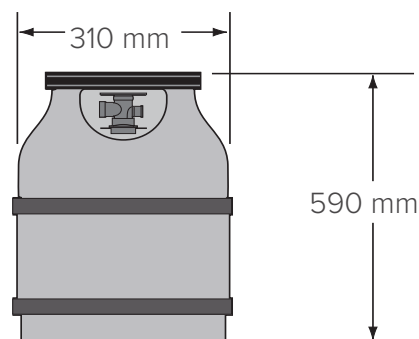
- Compruebe que la bombona no esté abollada ni oxidada, y hágala inspeccionar por su proveedor de gas.
- No utilice nunca una bombona con la válvula dañada
- Coloque la bombona en su lugar previsto en el estante inferior.
- Asegúrese de que la manguera del regulador de gas no tiene torceduras ni dobleces.
- Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible de la bombona.
- Apriete el regulador a la válvula del cilindro.
- Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con la bandeja de goteo o cualquier superficie de alta temperatura de la parrilla porque se derretirá y provocará 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 parrilla. Consulte "**Prueba de fugas**".



**NOTA:** Inspeccione el sello de la válvula del cilindro de gas LP para detectar grietas, desgaste o deterioro cada vez que se reemplace o recargue el cilindro.

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

### Dimensiones máximas del cilindro



### ¡ADVERTENCIA!

- Do not store a spare gas cylinder below the grill head or side burners.
- Follow all specifications and instructions exactly to prevent fire, explosion, property damage, personal injury, or death.
- Never use a gas cylinder that is beyond 80% full.
- Disconnect the grill and its individual shutoff valve from the gas supply piping system during any pressure testing in excess of ½ psi (3.5 kPa).

## A línea de suministro de gas domiciliario: Opción 2

- Si la parrilla va a conectarse directamente a una línea de suministro de gas domiciliario, desconecte y deseche el conjunto de mangueras y reguladores suministrado y siga las instrucciones de conexión de la línea de suministro de gas domiciliario. Una manguera aprobada está disponible en tu distribuidor de parrillas Napoleon.
  - Una manguera de suministro de gas y una desconexión rápida diseñada para gas natural y certificada para uso exterior están incluidas con las parrillas de gas natural.
  - La plomería de gas debe suministrar la presión adecuada a la entrada de la parrilla. Consulte los datos técnicos para las especificaciones.
  - Las tuberías y válvulas aguas arriba, de la desconexión rápida, no están incluidas.
  - La tubería de gas debe estar dimensionada para suministrar la entrada de calor especificada en la placa de clasificación, basada en la longitud de la tubería.
1. La conexión a una línea de suministro de gas debe ser realizada por un técnico de gas licenciado y probada para detectar fugas antes de operar la parrilla.
  2. No coloque la manguera en proximidad cercana a la bandeja de goteo ni sobre el panel trasero.
  3. Asegúrese que la manguera no entre en contacto con superficies de altas temperaturas.

## Desconexión rápida

- No instale la desconexión rápida en dirección ascendente.
- Una válvula de cierre manual de fácil acceso debe instalarse aguas arriba de la desconexión rápida y tan cerca de ella como sea posible.
- Conecte el extremo acampanado de la manguera al accesorio, ubicado en el extremo del tubo del colector o tubo flexible (si es aplicable).
- Apriete usando dos llaves. No uses sellador de roscas ni sellador para tuberías.
- Realice una prueba de fugas en todas las uniones antes de operar la parrilla de gas. Consulta **“Prueba de fugas”**.



### ¡ADVERTENCIA!

- Cierre la válvula de acceso individual para aislar la parrilla del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión igual o menor a ½ Psi (3.5 kPa).
- Revise la manguera en busca de signos de abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe ser reemplazada con un conjunto específicamente recomendado por Napoleon.



### ¡TEN CUIDADO!

La tapa de la parrilla y toda la caja de fuego pueden ponerse muy calientes durante el uso

## Datos técnicos

La siguiente tabla enumera la entrada de calor bruta, los valores de uso de gas y los tamaños de los orificios correspondientes a cada quemador por categoría de gas:

	Tamaño del orificio		Entrada bruta de calor (total)	Consumo de gas (total)
	I	II	I / II	I / II
Principal (365)	1.11 mm	#62	10.5 kW	764 g/h
Principal (425)	#59	#64	14.25 kW	1037 g/h
Principal (525)	#61	#65	16.6 kW	1208 g/h
Principal (625)	#61	#65	20.75 kW	1514 g/h
Trasero	#57	#62	5 kW	364 g/h
Lateral (2 baldosas infrarrojas)	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h
Lateral (3 baldosas infrarrojas)	#59	#64	4.5 kW	327 g/h
Llama lateral	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h

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



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

Categoría de gas	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3P(37)	3B/P(50)
Tamaño de orificio	I	I	I	II
Gases / Presiones	Butano 30 mbar Propano 30 mbar	Butano 28-30 mbar Propano 37 mbar	Propano 37 mbar	Butano 50 mbar Propano 50 mbar
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	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK

## Prueba de fugas

### ¿Por qué y cuándo realizar una prueba de fugas?

Una prueba de fugas confirma que no hay escape de gas después de conectar la manguera al suministro de gas.

Cada vez que se rellene e instale nuevamente el tanque, asegúrese de que no haya fugas en el accesorio donde el regulador se conecta al tanque.

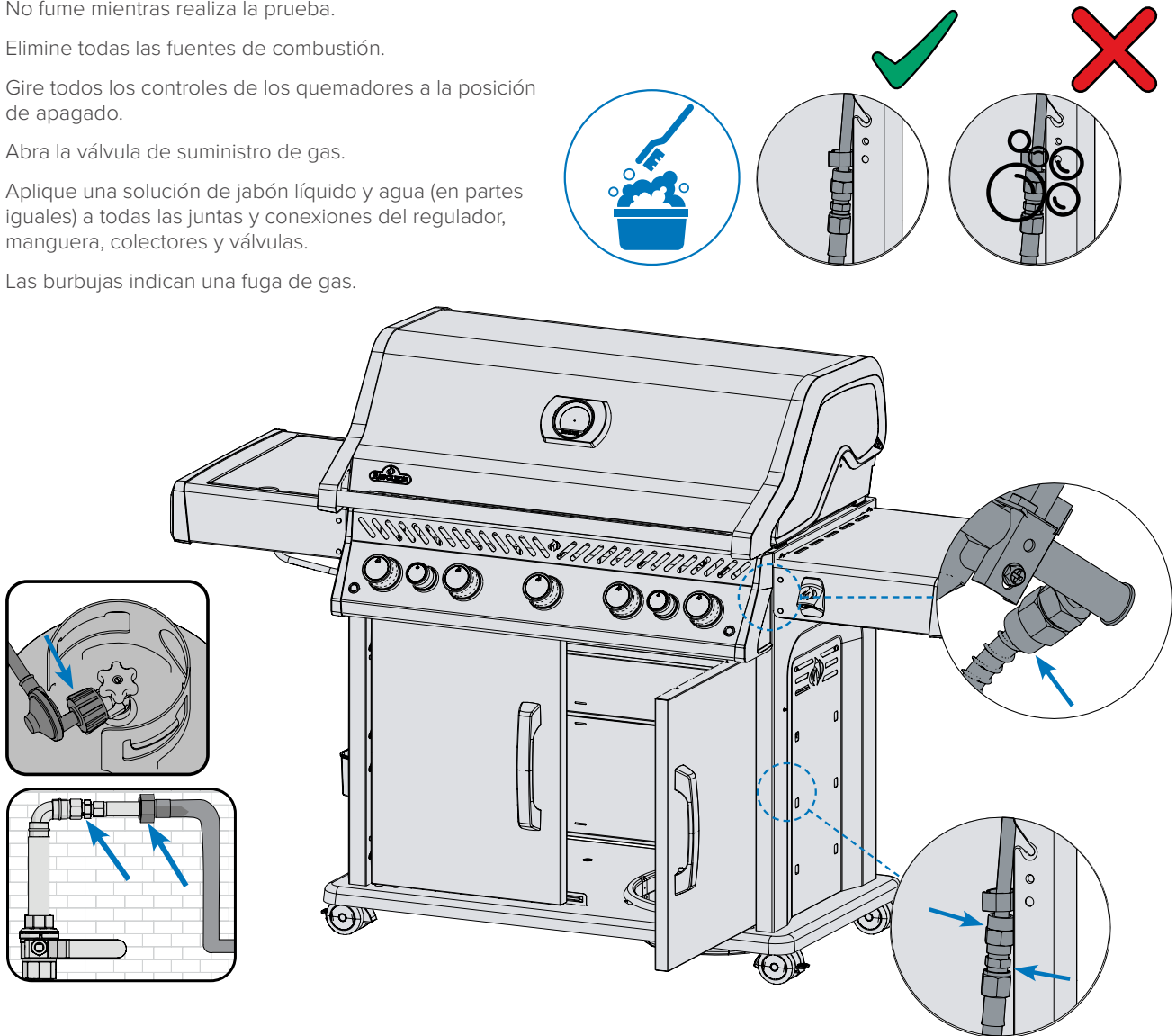
Realice una prueba de fugas en esta parrilla antes de usarla, anualmente y cuando se reemplacen componentes de gas.

### Pasos para la prueba de fugas

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

### Si encuentra una fuga

1. Ajuste cualquier junta suelta.
2. Si la fuga no puede detenerse, cierre inmediatamente el suministro de gas y desconecte la parrilla.
3. Haga que un instalador certificado o distribuidor inspeccione la parrilla.
4. No use la parrilla hasta que se haya reparado la fuga..



### ¡PELIGRO!

- Nunca utilice una llama abierta para verificar fugas de gas. Las chispas o llamas pueden causar un incendio, una explosión, daños a la propiedad, lesiones graves o la muerte.
- Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con la parrilla, o uno que cumpla con los códigos locales.

# Funcionamiento

## Encendido de la parrilla

### ¿Es la primera vez que la usas? Realice un "encendido inicial"

Retire la rejilla de calentamiento y enciende los quemadores principales a máxima temperatura durante 30 minutos. Es normal que la parrilla emita un olor la primera vez que se enciende. Este olor es causado por la "quema" de las pinturas internas y los lubricantes utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a ocurrir.

#### ¡ADVERTENCIA!

- No accione el quemador trasero o lateral mientras realiza un encendido inicial.

### Encendido del quemador principal

- Abre la tapa de la parrilla.
- Presione y gire lentamente cualquier perilla del quemador principal en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de ALTO (HIGH) y hasta que el piloto se encienda. Continúe presionando hacia abajo la perilla de control hasta que el quemador se encienda y luego suéltela.
- Si el piloto no se enciende – gire inmediatamente la perilla de control en el sentido de las manecillas del reloj a la posición de APAGADO (OFF). Repite el paso 2.
- Si el piloto y el quemador no se encienden en 5 segundos – gire la perilla de control en el sentido de las manecillas del reloj a la posición de APAGADO (OFF). Espere 5 minutos para que el gas se disipe. Repite los pasos 2 y 3, o enciende con un fósforo. **(Fig. 6)**.

#### ¡ADVERTENCIA!

- No utilice el quemador trasero mientras esté funcionando el quemador principal.

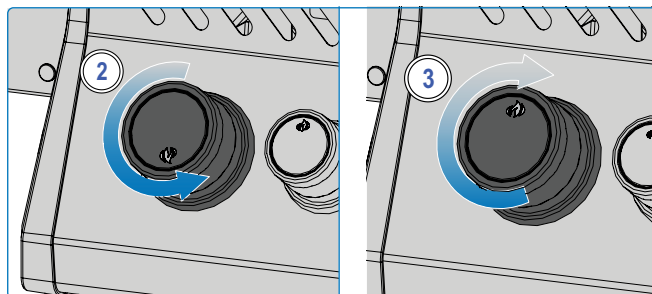
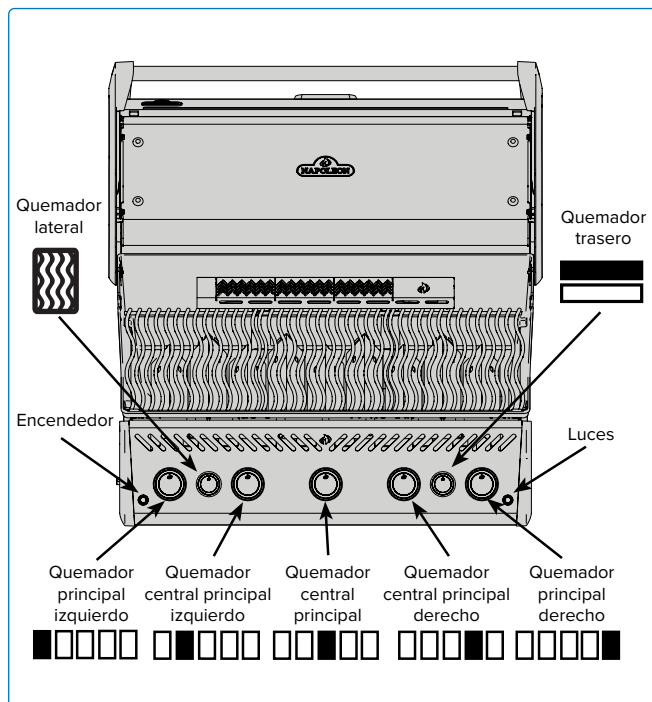


Fig. 6

### Encendido del quemador trasero (si está equipado)

- Abre la tapa de la parrilla.
- Retira la rejilla de calentamiento.
- Presiona y gira la perilla del quemador trasero en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de ALTO (HIGH).
- Presione y mantén presionado el botón de encendido hasta que el quemador se encienda, o enciéndelo con un fósforo.
- Si el quemador no se enciende – gire la perilla de control del quemador en el sentido de las manecillas del reloj a la posición de APAGADO (OFF). Espere 5 minutos. Repite los pasos 3 y 4. **(Fig. 6)**.

### Encendido del quemador lateral (si está equipado)

1. Abra la tapa del quemador.
2. Presione y gire lentamente la perilla del quemador lateral en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de ALTO (HIGH).
3. Presione y mantenga presionado el botón de encendido hasta que el quemador se encienda, o enciende con un fósforo.
4. Si el quemador no se enciende – gire la perilla de control del quemador en el sentido de las manecillas del reloj a la posición de APAGADO (OFF). Espere 5 minutos. Repite los pasos 2 y 3. **(Fig. 7).**

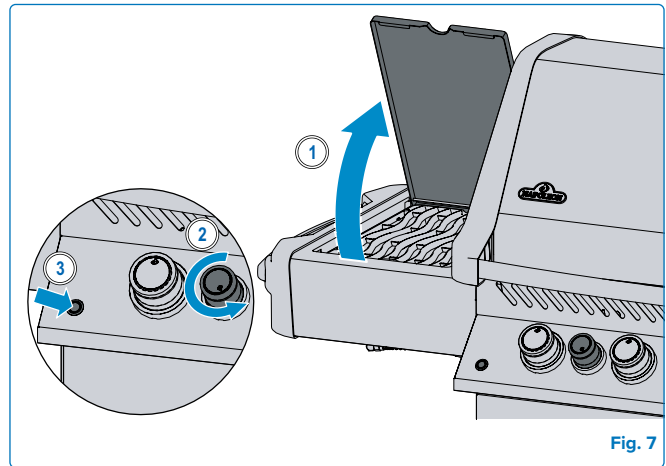


Fig. 7

### Encendido con un fósforo

1. Coloque el fósforo en la varilla de encendido proporcionada.
2. Inserte el fósforo encendido a través de las rejillas de cocción y las placas de sellado mientras giras la perilla del quemador correspondiente a la posición de ALTO (HIGH) **(Fig. 8).**

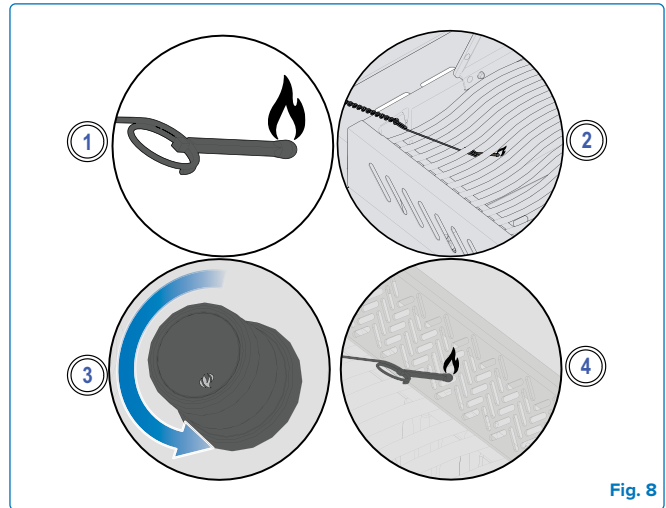
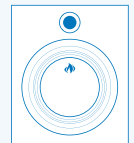


Fig. 8

### ¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese que todos los controles de los quemadores estén en la posición de APAGADO (OFF) antes de abrir lentamente la válvula de suministro de gas.
- Siga las instrucciones de encendido con cuidado.
- Asegúrese que la tapa de la parrilla esté ABIERTA mientras la enciendes
- No ajuste las rejillas de cocción mientras la parrilla esté caliente o en funcionamiento.
- Limpie regularmente la grasa de toda la unidad, incluyendo la bandeja de grasa y las placas de sellado, para evitar acumulaciones y posibles incendios por grasa.



## Instrucciones para asar

### Uso del quemador principal

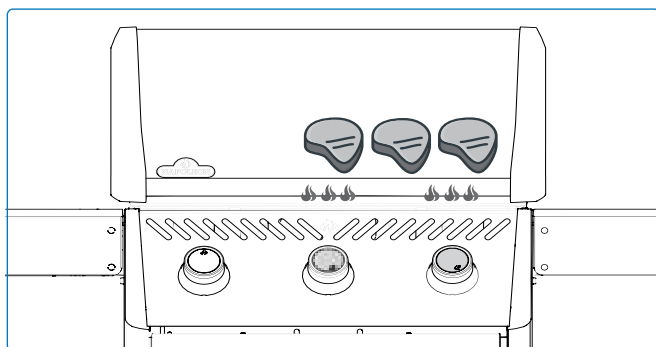
Precalente la parrilla antes de sellar los alimentos operando todos los quemadores principales a máxima potencia con la tapa cerrada durante aproximadamente 10 minutos.

- Los alimentos que se cocinan por poco tiempo, como el pescado y las verduras, pueden asarse con la tapa abierta.
- Asar con la tapa cerrada asegura temperaturas más altas y consistentes que cocinan la carne de manera más uniforme y pueden reducir los tiempos de cocción.
- Las rejillas de cocción pueden ser aceitadas antes de precalentarlas para evitar que se peguen al asar carnes magras como pechuga de pollo o cerdo.
- Los alimentos que tardan más de 30 minutos, como los asados, pueden cocinarse de manera indirecta con el quemador encendido al lado opuesto de la comida. Consulta "Asado indirecto".
- Recorte el exceso de grasa de la carne para prevenir llamas, o reduce la temperatura de la parrilla.
- Llamas: aleja la comida de las llamas y reduce el calor. Deje la tapa abierta.

### Asado directo

Este método se usa a menudo para sellar o para alimentos que se cocinan por poco tiempo como: hamburguesas, filetes, pollo o verduras.

Coloque la comida sobre las rejillas de cocción directamente sobre el calor. Selle la carne primero para atrapar los jugos y el sabor. Baje la temperatura de la parrilla para terminar de cocinar según su preferencia.



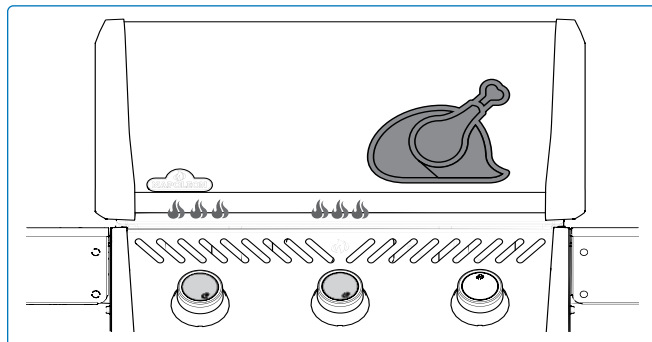
### ¡PELIGRO!

- Nunca ase alimentos directamente en el quemador lateral a llama. Está diseñado solo para el uso con ollas y sartenes.
- No cierres la tapa del quemador lateral mientras esté en funcionamiento o caliente.
- No dejes alimentos desatendidos en ningún quemador encendido.
- No frías alimentos en el quemador lateral. Cocinar con aceite puede ser peligroso.
- Limpia regularmente la grasa de toda la unidad, incluyendo la bandeja de grasa y las placas de sellado, para evitar acumulación y riesgos de incendio por grasa.

### Asado indirecto

Este método utiliza temperaturas más bajas y circula el calor alrededor de la comida, cocinándola lenta y uniformemente. Use este método para cocinar cortes grandes de carne o alimentos propensos a llamas, como asados, pollo o pavo.

Enciende uno o más quemadores y coloca la comida en la rejilla de cocción donde no haya llama ni quemador encendido. Asar a una temperatura más baja y durante un tiempo más prolongado resulta en carnes más tiernas.



### Quegador lateral a llama (si está equipado)

El quemador lateral a llama se puede usar como una estufa para hacer salsas o sopas. El diámetro máximo de la olla o sartén es de 10" (25 cm). Asegúrese de que su parrilla esté en un lugar protegido del viento, ya que el rendimiento del quemador lateral se verá afectado.

### Quegador lateral infrarojo (si está equipado)

Para operarlo, sigue las instrucciones de "Encendido del quemador lateral". El calor infrarojo proporciona un área de cocción uniforme para sellar alimentos cuando está ajustado a altas temperaturas. Algunos modelos de quemadores laterales tienen una rejilla de cocción ajustable en altura.

### Asar por la noche (si aplica)

- Ilumina los controles giratorios presionando el ícono de la bombilla en el panel de control.
- Los modelos Rogue PRO cuentan con controles giratorios retroiluminados en blanco.
- Los modelos Rogue PRO-S están equipados con un sistema de iluminación que responde a la posición del control giratorio. Cuando un quemador está en funcionamiento, el control giratorio correspondiente se iluminará en rojo, mientras que el resto permanecen azules.



#### ¡TIP PRO DE ASADO!

Añade un accesorio de ahumador Napoleon a tu parrilla para darle sabor a tu carne.



#### ¡TIP PRO DE ASADO!

Utiliza un termómetro para verificar la temperatura interna de la carne y asegurarte de que esté perfectamente cocida.

## Cómo usar el quemador trasero y el rotisserie

### Montaje de tu kit de rostizado (si está equipado)

**Nota:** Retire la rejilla de calentamiento antes de usar el quemador trasero y la varilla de rostizado. El calor extremo dañará la rejilla de calentamiento.

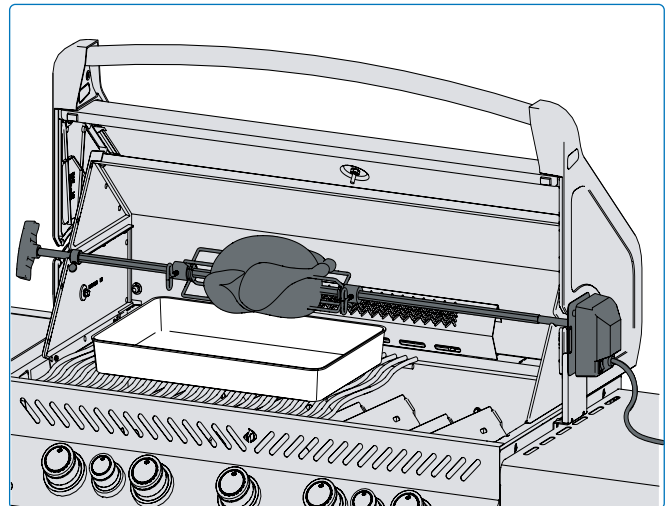
1. Instale el motor de rostizado en el costado de la parrilla usando los soportes de montaje. Algunos modelos ya tienen los soportes preinstalados.
2. Una vez que el soporte esté fijado a la parrilla, deslice el motor de rostizado sobre el soporte.
3. Deslice el primer tenedor de rostizado justo antes del medio de la varilla de rostizado y apriételo en su lugar. Ensarte la carne en la varilla y empuje la carne hacia el tenedor. Deslice el segundo tenedor de rostizado en el extremo opuesto de la varilla y empuje el tenedor en la carne hasta que esté seguro. Apriete el tenedor en su lugar.
4. Con cuidado, inserte el extremo puntiagudo de la varilla en el motor de rostizado y coloque el extremo opuesto en los ganchos. El lado pesado de la carne se colgará naturalmente hacia abajo para equilibrar la carga.
5. Deslice el casquillo de detención en la varilla hasta que esté más allá del interior de la tapa. Esto asegurará el movimiento de lado a lado de la varilla.
6. Apriete el casquillo de detención y el mango de la varilla. Coloque un plato de metal debajo de la carne para recoger los jugos.



**¡IMPORTANTE!** Utilice siempre guantes para manipular los componentes del grill.

### Consejos para usar el rostizado:

- Opere el quemador trasero a alta temperatura hasta que la carne se dore. Luego, reduce el calor. Mantén la tapa cerrada.
- Use un termómetro para verificar la temperatura interna de la carne.
- Los asados y las aves deben dorarse por fuera y permanecer tiernos por dentro.
- Utilice los jugos de la carne para rociar y hacer salsa.
- Un pollo de 1.4 kg (3 libras) toma aproximadamente 1 ½ horas a temperatura media-alta.
- Ten en cuenta la capacidad de tu motor de rostizado. Nunca sobrecargues el equipo.
- Asegúrese de siempre colocar una carga equilibrada en tu rostizador.



### ¡ADVERTENCIA!

- Desmante los componentes del asador cuando termine de cocinar, lávelos con agua tibia jabonosa y guárdelos bajo techo.
- No utilice nunca una bombona de gas que esté llena más del 80%.
- Utilice guantes resistentes al calor cuando manipule los componentes calientes del asador.
- Desconecte el enchufe del asador de la toma de corriente cuando no esté en uso.

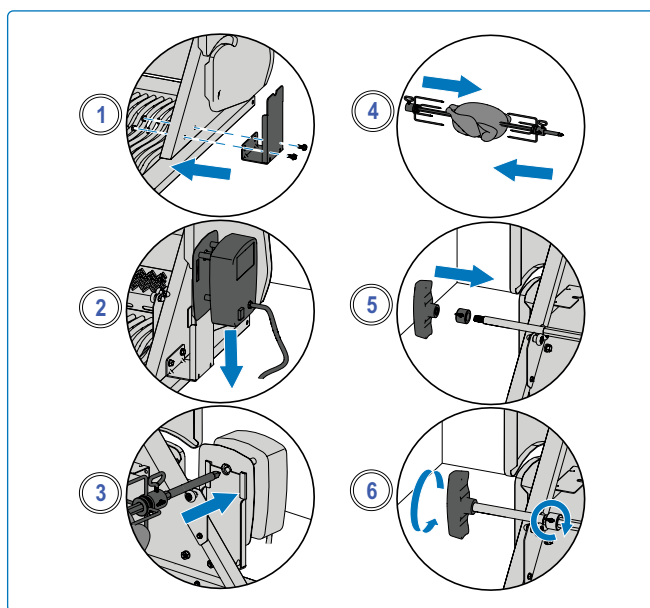


### ¿SABÍAS QUÉ?

Puede retirar las rejillas de cocción si interfieren con la cocción de cortes de carne más grandes.

## Cómo cocinar múltiples pollos

1. Ate o pinche las alas al cuerpo de los pollos.
2. Deslice el tenedor de rostizador sobre el asador rotatorio.
3. Enhebre el primer pollo en el asador rotatorio hasta que quede sujeto en su lugar por el tenedor de rostizador. Apriételos.
4. Enhebra los siguientes 2 pollos en el asador rotatorio de manera que queden cerca uno del otro.
5. Desliza el segundo tenedor del rostizador sobre el asador rotatorio y presiónelo en los pollos hasta que los 3 pollos estén bien ajustados entre sí. Apriételos.



## Lista de verificación para asados a la parrilla

Consulte esta lista cada vez que esté preparando un asado

- Lee el manual del usuario**  
Asegúrese de haber leído el manual del usuario y todas las instrucciones de seguridad.
- Limpie la bandeja de grasa**  
Asegúrese de limpiar siempre la bandeja de grasa antes de asar para evitar incendios y llamaradas.
- Revise la manguera**  
Asegúrese que la parrilla esté apagada y fría. Revise la manguera en busca de abrasiones excesivas o cortes. Reemplace la manguera antes de usarla si está dañada.
- Precaliente y limpie las parrillas**  
Unte las parrillas con grasa vegetal y precaliente su parrilla para quemar el residuo excesivo y evitar que se pegue. Limpie las parrillas de hierro fundido con un cepillo de alambre de latón y las parrillas de acero inoxidable con un cepillo de acero inoxidable. Consulte las "**Instrucciones de limpieza**".
- Prepara el área**  
Asegúrese de que todo lo que necesitas mientras asas, como utensilios, condimentos, salsas y platos, esté al alcance de tu mano. No dejes la comida desatendida, o podría quemarse.
- Voltee una sola vez y no des vistazos constantes**  
Trata de no abrir la tapa y asomarte demasiado, ya que el calor se escapará y afectará la temperatura y los tiempos de cocción. Voltee la comida solo una vez, especialmente carnes como el bistec y el pollo.
- Deje espacio**  
Deje algo de espacio en la parrilla y entre los alimentos, para que tengas lugar para mover la comida si es necesario.
- Usa un termómetro**  
Utilice un termómetro para asegurarse de que la comida esté bien cocida. Sigue las pautas de temperatura apropiadas para todos los tipos de carne, especialmente el pollo.



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



### ¡TIP PRO DE ASADO!

Descubre recetas inspiradoras y técnicas de asado en los libros de cocina de Napoleón o visite [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)



### ¡TIP PRO DE ASADO!

Precaliente siempre la parrilla antes de cocinar para quemar los restos y evitar que los alimentos se peguen a la rejilla.



### ¡SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA!

Aceite de semilla de uva  
Aceite de girasol  
Aceite de soja  
Aceite de oliva virgen extra  
Aceite de canola

Si no está disponible, seleccione un aceite o grasa que tenga un punto de humo alto.  
No utilice grasas saladas como mantequilla o margarina.



## ¡PRECAUCIÓN!

### Cómo sazonar las parrillas de hierro fundido








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

1. Retira las parrillas de hierro fundido de la parrilla.
2. Lava las parrillas con agua tibia y jabón utilizando un paño suave. Sécalas a fondo y deja que las parrillas se sequen completamente.
3. Aplica grasa/aceite de manera uniforme usando un pincel de silicona en ambos lados.
4. Precalienta el aparato a 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Instala las parrillas de cocción y cocina durante 30 min.
6. Aplica una segunda capa uniforme de grasa/aceite en las parrillas de cocción y cocina durante 30 minutos más.
7. Las parrillas están ahora sazonadas.



**NOTA:** Si se ha formado óxido en las rejillas de hierro fundido, elimínalo con un estropajo o un cepillo de latón y repita el proceso de curado.

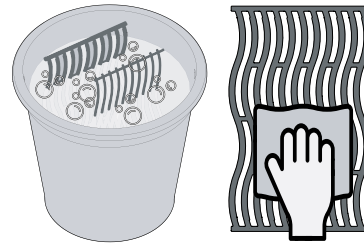
# Guía de asado con infrarrojos

Alimentos	Ajuste del mando de control	Tiempo de cocción	Sugerencias
 <b>Filete de res</b> 1 inch (2,54 cm) de grosor.	<b>ALTO</b> 2 minutos de cada lado.	Tres cuartos – 4 minutos	Elije carne con veteados de grasa. La grasa es un ablandador natural y mantiene la carne jugosa.
	<b>ALTO to MEDIO</b> A fuego alto 2 minutos por cada lado y luego a fuego medio.	Término medio – 6 minutos	
		Bien cocido – 8 minutos	
 <b>Hamburguesa</b> ½ inch (1,27 cm) de grosor.	<b>ALTO</b> 2 minutos de cada lado.	Tres cuartos – 4 minutos	Mantenga las hamburguesas del mismo grosor para que el tiempo de cocción sea el mismo. Las hamburguesas de 2,5 cm o más deben asarse a fuego indirecto.
	<b>ALTO</b> 2 ½ minutos de cada lado.	Término medio – 5 minutos	
	<b>ALTO</b> 3 minutos de cada lado.	Bien cocido – 6 minutos	
 <b>Pollo</b>	<b>ALTO, MEDIO, BAJO</b> 2 minutos por cada lado y luego a fuego medio-bajo.	20 – 25 minutos	Corte ¾ de la articulación que une el muslo y la pierna para que la carne quede plana en el quemador y se cocine uniformemente. se cocine uniformemente.
 <b>Chuletas de cerdo</b>	<b>MEDIO</b>	6 minutos de cada lado.	Elije cortes gruesos para una carne más tierna. Recorte el exceso de grasa
 <b>Costillas</b>	<b>ALTO a BAJO</b> Alto durante 5 minutos luego a bajo hasta que termine.	20 minutos por cada lado girando a menudo	Elije costillas magras y carnosas. Ase hasta que la carne se desprenda del hueso.
 <b>Chuletas de cordero</b>	<b>ALTO a MEDIO</b> Alto durante 5 minutos luego Medio hasta terminar.	15 minutos de cada lado.	Elije cortes gruesos para una carne más tierna. Recorte el exceso de grasa.
 <b>Perros calientes</b>	<b>MEDIO a BAJO</b>	4 – 6 minutos.	Seleccione las salchichas más grandes y córtelas longitudinalmente antes de asarlas.

# Instrucciones de limpieza

## Primera vez en uso

1. Lave las parrillas a mano, con agua y jabón suave para platos, para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. **NO** lavar en lavavajillas.
2. Enjuague bien con agua caliente y seque completamente con un paño suave, para evitar que entre humedad en el hierro fundido.

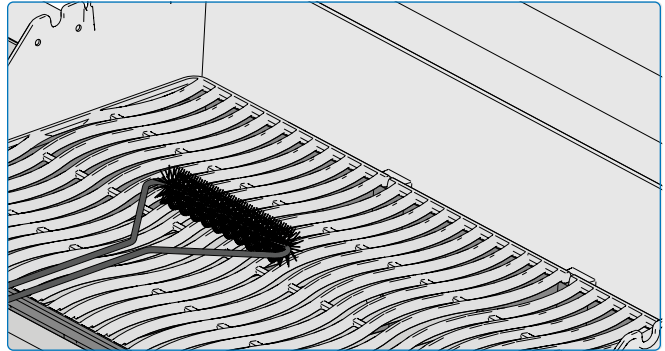


## Parrillas de hierro fundido

- Sazonar las parrillas para agregar un recubrimiento protector y prevenir la corrosión. Ver consejos de parrilla "**Cómo sazonar tus parrillas de hierro fundido**".

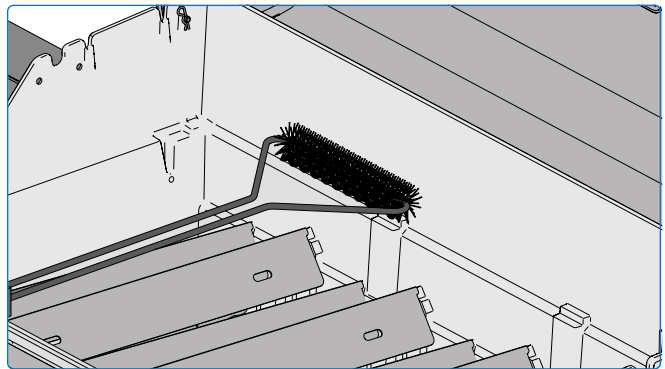
## Parrillas de acero inoxidable

- Las parrillas de acero inoxidable se pueden limpiar precalentando la parrilla y usando un cepillo de alambre para quitar el residuo.
- Las parrillas de acero inoxidable se decolorarán permanentemente con el uso regular debido a las altas temperaturas al asar.



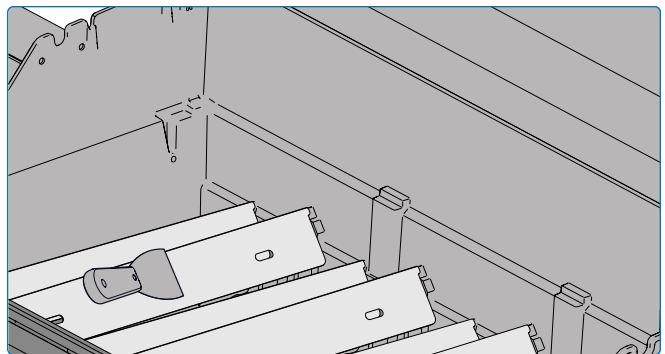
## Quemador lateral de infrarrojos

- La mayoría de los goteos y partículas de comida que caen sobre la superficie del quemador infrarrojo se incineran inmediatamente debido al calor de alta intensidad.
- No limpie la loseta cerámica con un cepillo de alambre.
- No use agua u otros líquidos para limpiar el quemador.
- Un cambio inmediato de temperatura provocará el agrietamiento de la loseta de cerámica.
- Enciende el quemador y opere en alto por 5-10 minutos para eliminar cualquier residuo restante.



## Interior de la parrilla

1. Retire las parrillas de cocción.
2. Use un cepillo de alambre de latón para limpiar los restos sueltos de los lados y debajo de la tapa.
3. Raspe las placas de sellado con una espátula o rascador. Use un cepillo de alambre para eliminar la ceniza.
4. Retire las placas de sellado y cepillar los restos de los quemadores con un cepillo de alambre.
5. Barre los restos del interior de la parrilla hacia la bandeja de goteo.



### ¡PELIGRO!

- Utilice siempre guantes protectores y gafas de seguridad cuando limpie la parrilla.
- La grasa acumulada es un peligro de incendio.
- La limpieza sólo debe realizarse cuando la parrilla esté fría para evitar la posibilidad de quemaduras.

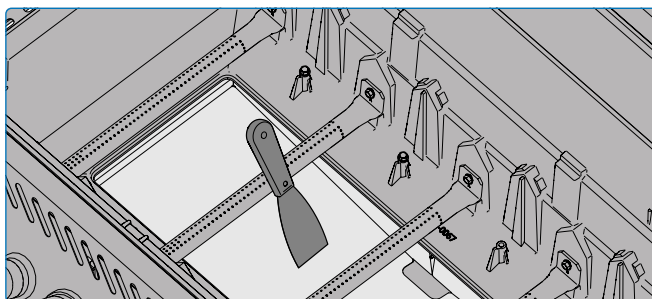
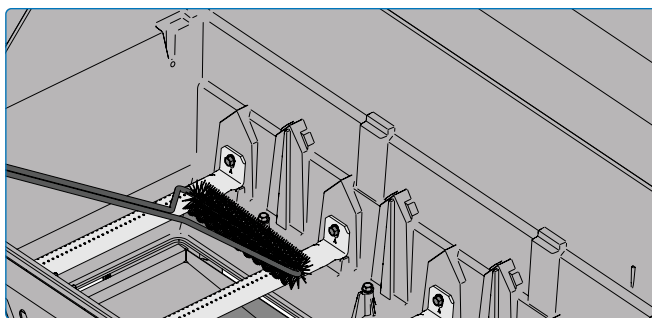
### Bandeja de goteo

Cada cabezal de parrilla, quemador lateral y quemador empotrado tienen una bandeja de goteo correspondiente. Es fácilmente accesible a través de puertas o aberturas

- La grasa y los goteos excesivos se acumulan en la bandeja de goteo ubicada debajo de la parrilla y se recogen en la bandeja de grasa desechable debajo de la bandeja de goteo (si corresponde).
- Solo use revestimientos aprobados por Napoleon en la bandeja de goteo. Nunca use papel de aluminio, arena u otro material no aprobado. Esto puede impedir que la grasa fluya correctamente.
- Limpie frecuentemente para evitar la acumulación de grasa, aproximadamente cada 4-5 usos.

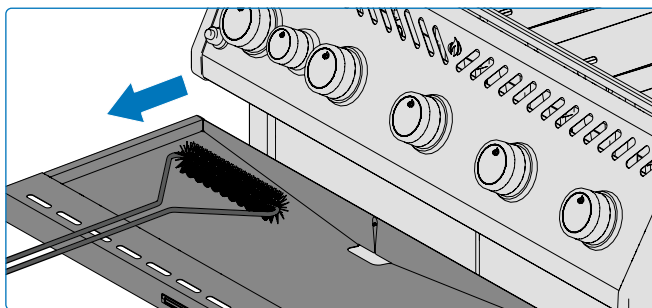
#### Pasos de limpieza:

1. Deslice la bandeja de goteo de la parrilla para acceder a la bandeja de grasa desechable o para limpiar la bandeja de goteo.
2. Raspe la bandeja de goteo con una espátula o rascador. Reemplace la bandeja de grasa desechable cada 2-4 semanas dependiendo del uso de la parrilla (si corresponde).
3. Consulte a su distribuidor de parrillas Napoleon para obtener suministros.



### Panel de control

Use SOLO agua tibia con jabón. El texto está impreso directamente en el panel de control y se desgastará gradualmente si se utilizan limpiadores abrasivos o limpiadores de acero inoxidable. Una limpieza adecuada del panel de control asegurará que el texto permanezca oscuro y legible.

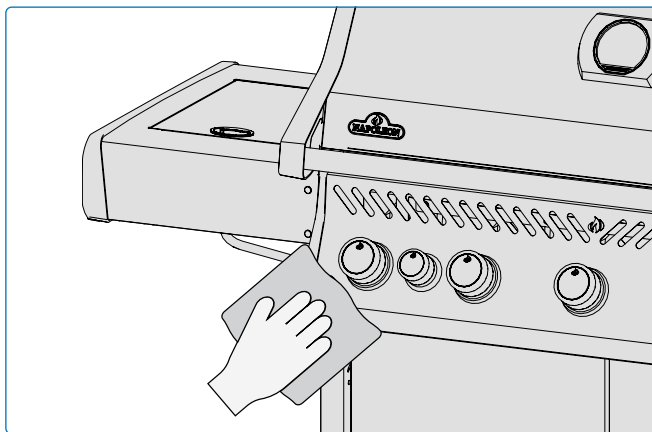


### Fundiciones de aluminio

Limpie con agua tibia y jabón. El aluminio no se oxida, pero las altas temperaturas y la intemperie pueden causar oxidación en la superficie de las fundiciones que se ven como manchas blancas. Consulte las "**Instrucciones de mantenimiento**" para obtener más información sobre cómo prevenir la oxidación del aluminio.

### Superficie exterior de la parrilla

- Use solo un limpiador no abrasivo.
- Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado.
- Siempre limpie en la dirección de la veta.
- Maneje los componentes de esmalte porcelánico con cuidado.
- El acabado esmaltado horneado es similar al vidrio y se astillará si se golpea.
- Las partes de acero inoxidable se decoloran con el tiempo cuando se calientan y se tornarán de un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afectará el rendimiento de la parrilla.



### ¡ADVERTENCIA!

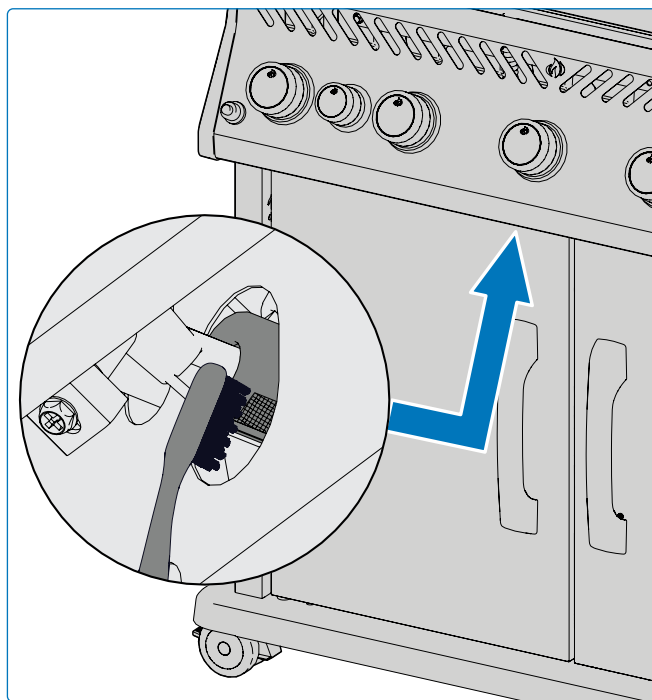
- Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados y que el grill esté frío antes de limpiarlo. No utilice limpiador de hornos para limpiar ninguna parte del grill.
- No coloque las rejillas de cocción ni ninguna otra parte dentro de un lavavajillas. Limpie el grill en una zona donde la solución limpiadora no dañe las terrazas, el césped o los patios.
- La salsa de barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y deteriorar rápidamente los componentes de la parrilla si no se limpian con regularidad.

## Pantalla contra insectos y puertos del quemador

Las arañas y los insectos son atraídos por espacios pequeños y cerrados. Napoleon ha equipado el quemador con una pantalla contra insectos 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 telaraña puede hacer que la llama del quemador se encienda de un color amarillo o naranja suave y puede causar un incendio o retroceso en el obturador de aire debajo del panel de control.

1. Retire los tornillos que sujetan el quemador a la pared trasera de la parrilla. Deslice el quemador hacia atrás y hacia arriba para quitarlo.
2. Use un cepillo flexible para tubos de venturi para limpiar el interior del quemador.
3. Sacude los restos sueltos del quemador a través de la entrada de gas.
4. Verifique los puertos del quemador y los orificios de las válvulas en busca de obstrucciones: los puertos del quemador pueden cerrarse con el tiempo debido a los residuos de cocción y la corrosión.
5. Use un clip de papel abierto o la broca de mantenimiento suministrada para limpiar los puertos del quemador.
6. Taladre los puertos bloqueados usando la broca suministrada en un taladro pequeño inalámbrico: esto se puede hacer con el quemador adjunto a la parrilla, pero es más fácil si se quita de la parrilla.
7. No flexione la broca al taladrar los puertos porque la broca se romperá.
8. Esta broca es para los puertos del quemador, NO para los orificios de latón que regulan el flujo de gas al quemador.
9. No agrande los agujeros.
10. Asegúrese de que la pantalla contra insectos esté limpia, apretada y libre de pelusas u otros desechos.
11. Invierta el procedimiento para reinstalar el quemador.
12. Asegúrese de que la válvula entre en el quemador al instalar.
13. Vuelva a colocar el soporte de la placa de sellado y apriete los tornillos para completar la reinstalación.



### ¡PELIGRO!

- Es muy importante que la válvula/orificio entre en el tubo del quemador cuando vuelva a instalar el quemador después de limpiarlo y antes de encender su parrilla, o podría producirse un incendio o una explosión.
- Evite el contacto sin protección adecuada con superficies calientes.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos de acero en ninguna parte pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su parrilla porque rayará el acabado.



### SEGURIDAD ANTE TODO

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

# Instrucciones de mantenimiento

## RECOMENDACIONES

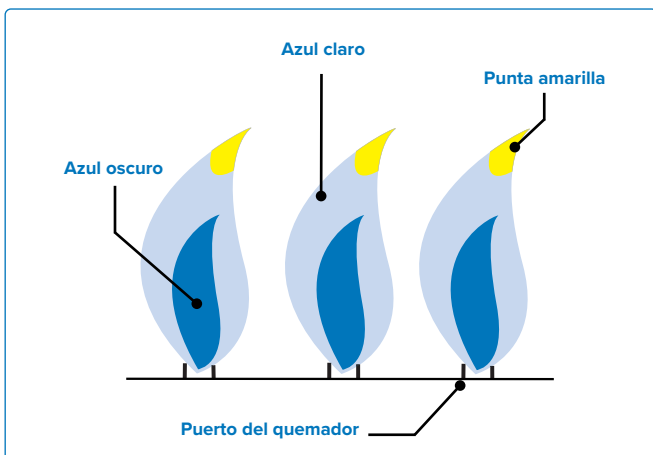
Esta parrilla debe ser inspeccionada y puesta en mantenimiento anualmente por una persona de servicio calificada.

- No obstruya el flujo de ventilación y aire de combustión.
- Mantenga las aberturas de ventilación del compartimiento del cilindro ubicadas en el costado del carrito o compartimiento, y en la parte delantera y trasera del estante inferior libres de escombros.

## Ajuste del aire de combustión

**¡IMPORTANTE!** Esto debe ser realizado por un instalador de gas calificado.

- El obturador de aire está ajustado de fábrica y no debería requerir ajuste bajo condiciones normales. Se podrían requerir ajustes bajo condiciones extremas de campo.
- Las llamas del obturador de aire serán de un azul oscuro, con puntas de azul claro y ocasionalmente amarillo cuando estén ajustadas correctamente.
- Muy poco flujo de aire al quemador producirá hollín y llamas amarillas perezosas.
- Demasiado flujo de aire al quemador hará que las llamas se eleven erráticamente y causen dificultades de ignición.



## Ajuste del obturador de aire

1. Retire las parrillas de cocción y las placas de sellado. Deje la tapa abierta.
2. Es posible que tenga que abrir la puerta del gabinete o retirar el cajón superior (si está equipado) para acceder al tornillo del obturador de aire ubicado en la boca del quemador.
3. Retire la tapa trasera para ajustar el obturador de aire del quemador de tubo trasero.
4. Afloje el tornillo de bloqueo del obturador de aire y abra o cierre el obturador de aire según sea necesario.
5. Enciende los quemadores en alto.
6. Inspeccione visualmente las llamas del quemador.
7. Apague los quemadores, apriete los tornillos de bloqueo y reemplace las piezas retiradas cuando los obturadores estén correctamente ajustados.
8. Asegúrese de que las pantallas contra insectos estén instaladas.



**NOTA:** Los quemadores infrarrojos no tienen regulación de aire.



### ¡ADVERTENCIA!

- Mantenga la parrilla alejada de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.



### ¡QUEREMOS AYUDAR!

Póngase en contacto con el departamento de soluciones al cliente de Napoleon para obtener las piezas de repuesto recomendadas  
+31 345 588655

## Acero inoxidable en ambientes agresivos

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

### Mantenimiento de los quemadores

- El calor extremo y un entorno corrosivo pueden causar corrosión superficial incluso cuando el quemador está hecho de acero inoxidable de pared pesada 304.

### Mantenimiento y protección de los quemadores infrarrojos

Los quemadores de infrarrojos están diseñados para brindar una larga vida útil, pero debe tener cuidado de evitar que se agrieten sus superficies cerámicas. Las fracturas causarán un mal funcionamiento de los quemadores.



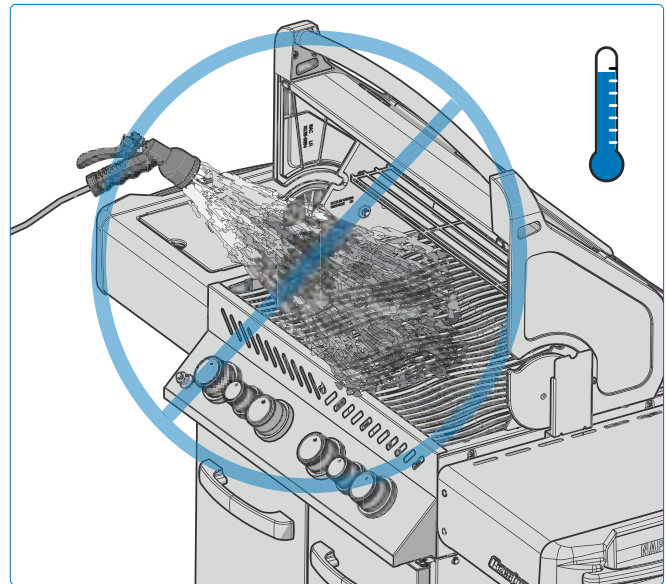
**¡IMPORTANTE!** Los daños resultantes de no seguir estas instrucciones **NO** están cubiertos por la garantía de su parrilla.

### Ventilación y escape de aire caliente

- El aire caliente debe tener una forma de escapar de la parrilla para que los quemadores funcionen correctamente.
- Los quemadores pueden verse privados de oxígeno si no se permite que el aire caliente escape, lo que causará retroceso de la llama. La cerámica puede agrietarse si esto ocurre repetidamente.

### Pasos para evitar daños en las superficies cerámicas

1. Nunca apague una llama o controle los brotes con agua.
2. No permita que el agua fría (lluvia, rociador, manguera, etc.) entre en contacto con los quemadores cerámicos calientes. Un cambio inmediato de temperatura causará el agrietamiento de la cerámica.
3. Un quemador cerámico que se moje antes de su uso creará vapor cuando se opere más tarde y producirá presión que agrietará la cerámica.
4. La inmersión repetida de la cerámica puede hacer que se hinche y expanda, produciendo presión que hará que la cerámica se agriete y desmorone.
5. Inspeccione la cerámica en busca de posibles remojos de agua si encuentra agua estancada en la parrilla. Retire el quemador si la cerámica está mojada. Voltee hacia abajo para drenar el exceso de agua. Lleve la cerámica al interior para que se seque completamente.
6. No permita que objetos duros impacten el quemador. Tenga cuidado al insertar o retirar las parrillas de cocción y al usar accesorios.



### ¡PELIGRO!

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



### SEGURIDAD ANTE TODO

Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción de cualquier quemador principal o lateral con ningún metal sólido (por ejemplo, planchas o sartenes)

# Solución de problemas

## Problemas de encendido

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

	Posibles causas	Solución
Quemador principal	La salida JETFIRE™ está sucia u obstruida.	Limpie la toma JETFIRE™ con un cepillo de dientes de cerdas suaves.
	Soportes de las luces transversales sucios o corroídos.	Limpie o sustituir según sea necesario.
Quemadores traseros y laterales	Levantar las llamas del quemador.	Cierre el obturador de aire de acuerdo con la sección " <b>Instrucciones de mantenimiento</b> ". Ajuste del aire de combustión de este manual del propietario. ¡IMPORTANTE! Esta operación debe ser realizada por un instalador de gas cualificado.
	Cable del electrodo o cables del terminal del interruptor 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.	Sustitúyala por una batería de alta resistencia. <b>(Fig 9)</b> .

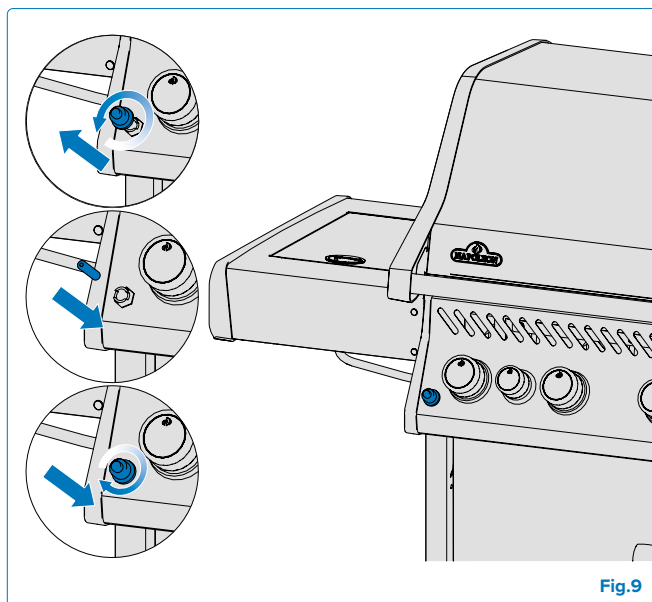


Fig.9



### ¡QUEREMOS AYUDAR!

Napoleon está aquí para garantizar que tu experiencia a la parrilla sea memorable. Pónte en contacto con nosotros si necesita ayuda adicional.

## Ruidos y llamaradas

- Zumbido del regulador.
- Llamaradas excesivas y calor desigual.

Posibles causas	Solución
Zumbido normal ruido 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 parrilla. Los reguladores que zumban NO serán reemplazados.
La válvula del cilindro se abrió demasiado rápido.	Abre lentamente la válvula del cilindro.
Placas Sear instaladas incorrectamente.	Asegúrese de que las placas de cocción estén instaladas con los orificios hacia el frente y las ranuras en la parte inferior. Consulte la guía de instrucciones de ensamblado.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con todos los quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Acumulación excesiva de ceniza en las placas y en la bandeja de goteo.	Limpie las placas de cocción y la bandeja de goteo con regularidad. No forre la bandeja con papel de aluminio. Consulte las <b>«Instrucciones de limpieza»</b> .

## Flujo de gas

- Los quemadores arden con llama amarilla, acompañada con 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.
- Calor bajo o llama baja cuando la válvula se gira a alta.

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 enciende la válvula del tanque. Encienda el tanque lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulte <b>"Instrucciones de encendido"</b> .
Gas natural - tubería de alimentación subdimensionada..	La tubería debe estar dimensionada de acuerdo con el código de instalación.
Fugas en la junta que rodea la baldosa cerámica o 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.
Tanto gas propano como gas natural - precalentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores principales a fuego alto durante 10 a 15 minutos..
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 <b>"Prueba de fugas"</b> .
Ajuste incorrecto del obturador de aire.	Abra o cierre ligeramente el obturador de aire de acuerdo con este manual. Véase "Instrucciones de mantenimiento". ¡IMPORTANTE! Esta operación debe realizarla un instalador de gas calificado.
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 según sea necesario.
Regulador de propano en estado de bajo caudal.	Apague los quemadores y cierre la válvula del depósito, espere 5 min antes de volver a abrirla completamente, espere unos segundos para que la presión se iguale antes de seguir las Instrucciones de encendido para arrancar el grill. 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 del depósito. Abra siempre la válvula del depósito lentamente.

## Pintura descascarillada

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

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 pela. La descamación se debe a la grasa endurecida, que se seca en fragmentos parecidos a pintura, que se desprenden. La limpieza regular evitará que esto ocurra. Consulte <b>"Instrucciones de limpieza"</b> .

## El quemador de infrarrojos vuelve a parpadear

- Durante el funcionamiento, el quemador emite bruscamente un fuerte silbido, seguido de un sonido continuo de tipo sopro y se atenúa o tiene una llama grande al arrancar..

Posibles causas	Solución
Baldosas cerámicas sobrecargadas con goteos de grasa y acumulaciones. Puertos obstruidos.	Apague el quemador y deje que se enfríe durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender el quemador y quemee en ALTO durante al menos 5 minutos o hasta que las baldosas cerámicas tengan un color rojo uniforme.
Quemador sobrecalentado por ventilación inadecuada. Demasiada superficie de la parrilla cubierta por la plancha o la sartén.	Asegúrese de que no más del 75% de la superficie de la parrilla esté cubierta por objetos o accesorios. Apague el quemador y deje que se enfríe durante al menos 2 minutos. Vuelva a encenderlo.
Fugas en la junta que rodea la placa cerámica, o fallo de soldadura en el alojamiento del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspecciónelo detenidamente en busca de grietas. Póngase en contacto con su distribuidor Napoleon autorizado para pedir un conjunto de quemador de repuesto si encuentra alguna grieta.
Calentamiento inadecuado..	Precaliente la parrilla con los dos quemadores principales a fuego alto durante 10 ó 15 minutos.
Acumulación excesiva de grasa y ceniza en las placas de cocción y en la bandeja de goteo.	Limpie regularmente las placas de cocción y la bandeja de goteo. No cubra la bandeja con papel de aluminio. Consulte las <b>"Instrucciones de limpieza"</b> .

# GARANTÍA DEL PRODUCTO NAPOLEON

Los detalles de la presente garantía se aplican a los productos adquiridos después del 1 de enero de 2022.

**Consulte el manual de usuario de su parrilla Napoleon para obtener información detallada sobre su garantía.**



## 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 <sup>más 15</sup>
Insertos de protección de llama de acero inoxidable.....	5 años <sup>más 15</sup>
Parrillas de cocción de hierro fundido esmaltadas en porcelana .....	5 años <sup>más 15</sup>
Quemador infrarrojo de cerámica (sin malla) .....	5 años <sup>más 15</sup>
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 (garantía limitada de por vida del presidente, garantía limitada de 15 años, garantía limitada de 10 años, garantía limitada de 3 años) 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 (garantía limitada de por vida del presidente, garantía limitada de 15 años, garantía limitada de 10 años, garantía limitada de 3 años), la responsabilidad de NAPOLEON bajo esta garantía está definida por lo anterior, y no cubre ningún daño incidental, consecuente o indirecto en ningún caso.

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.

#### **GARANTE:**

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

 +31 345 588 655

 +31 345 588 655

 de.info@napoleon.com

# NAPOLEON®

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



NAPOLEON® products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.



#### Address

#### Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands  
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell,  
CV7 7SL, United Kingdom  
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario,  
L4M 0G8, Canada



#### Phone

Canada  
+31 345 588655

#### Online

Email: [eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)  
Website: [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)



N415-10001900CE-ES