



ROGUE® GRIDDLE

Owner's Manual

RP30FT

Appliance illustrated in this manual
may differ from model purchased.



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



Apply Serial Number

FR

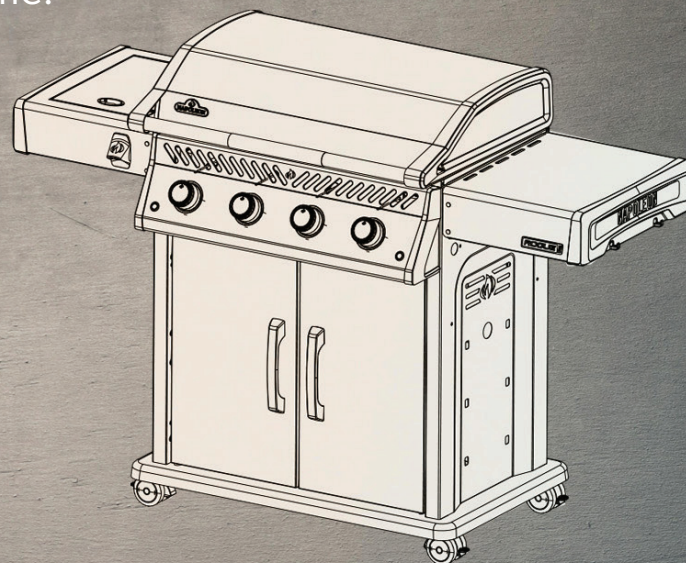
ES

P.29

P.57

CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON® GRIDDLE!

You've Just Upgraded Your Cooking Game.



**OUR GOAL IS TO MAKE YOUR COOKING EXPERIENCE
BOTH MEMORABLE AND SAFE.**

🔥 Please read this Owner's Manual before using the appliance to avoid property damage, personal injury, or death.

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

USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

⚠️ DANGER! ⚠️

IF YOU SMELL GAS:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier, or fire department.

⚠️ WARNING! ⚠️

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline, or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

An L.P. (propane) cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

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



Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures.



Supervise young children near the grill.

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

NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

Safety First

WARNING!

General Information

This griddle should be installed in conformity with local codes. In absence of local codes, install to the current Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1 in Canada, or the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 in the United States.

WARNING!

Electrical Precautions

Keep all electrical supply cords and fuel supply hoses away from all heated surfaces. To protect against electric shock, do not immerse the cord or plug in water or other liquids. When connecting, first connect plug to appliance, then plug the appliance into outlet.

WARNING!

Installation & Assembly

Assemble this griddle exactly as instructed in the Assembly Guide. If the griddle was assembled in-store, review the assembly instructions to ensure it is done correctly. Not to be installed in or on recreational vehicles and/or boats. Perform the required Leak Test before operating the griddle.

Do not modify this griddle under any circumstances. Do not use a cylinder that is not equipped with a QCC1 type connection. Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with this griddle or replacement parts specifically recommended by Napoleon.

WARNING!

Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this appliance. Leak Test this griddle before each use, annually and when any gas components are replaced. Follow the lighting instructions carefully.

WARNING!

California Proposition 65

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

WARNING!

Storage & Disuse

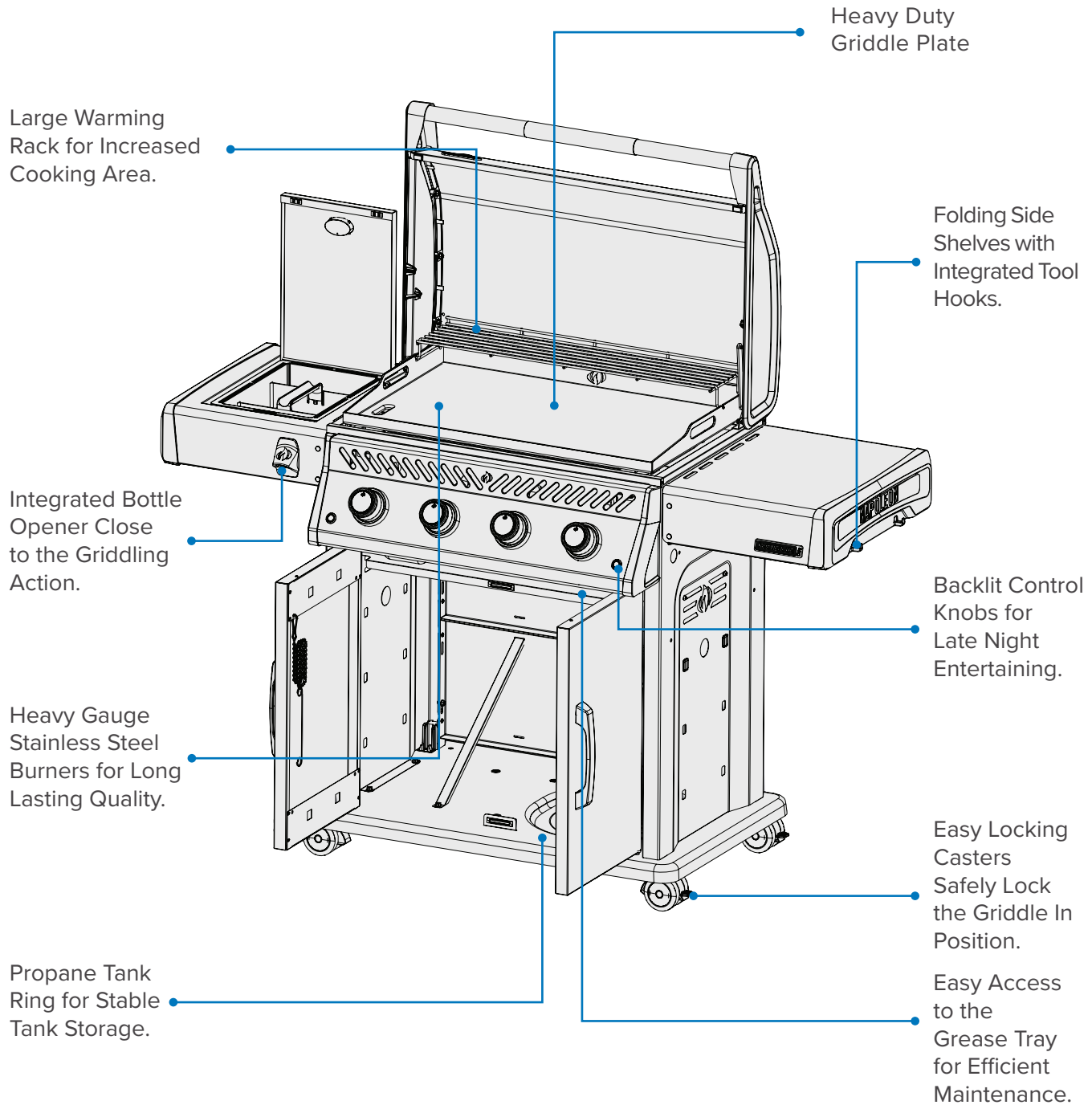
Turn off gas at the propane cylinder or natural gas supply valve. Disconnect the hose between the propane cylinder and griddle. Remove the propane cylinder and store outdoors in a well-ventilated space away from children.


DO NOT store propane cylinders in a building, garage, shed, or any other enclosed space. Disconnect the natural gas hook-up from the supply when storing the griddle indoors.

CONTENTS

Welcome to Napoleon!	3
Safety First	3
Full System Features	5
Getting Started	6
Additional Safe Operating Practices	6
Locating Your Griddle	8
Gas Connections	9
Leak Test	11
Operation	12
How to Season your Stainless Steel Griddle for the First Time	12
Lighting your Appliance	13
Cooking Instructions	14
The Cooking Experience Checklist	15
Cooking Guide	17
Cleaning Instructions	18
First Time Use	18
Griddle Plate	18
Drip Tray	19
Grease Chute	19
Control Panel	19
Outside Appliance Surface	20
Insect Screen and Burner Ports	21
Maintenance Instructions	22
Combustion in Air Adjustment	22
Stainless in Harsh Environments	23
Troubleshooting	24
Warranty	27

Full System Features



 The griddle illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased.
Featured model: ROGUE® RP30FT

Getting Started



DANGER!

Advise of a hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.



WARNING!

Advise of a hazard that could result in minor physical injury or property damage.



Do not smoke while performing a gas leak test. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.



Never use an open flame to check for gas leaks. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.



CAUTION! Hot surface.



Immediately shut off the gas supply and disconnect.



Wear safety glasses.



Wear protective gloves.



Important Information.

Additional Safe Operating Practices

- Do not route the hose underneath the drip pan. Maintain proper hose clearance to the bottom of the unit.
- Burner controls must be off when turning the gas cylinder valve on.
- Do not light burners with the lid closed.
- Do not deep fry food on the side burner.
- Do not adjust the griddle when operating or hot.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the source after use.
- Do not modify the appliance.
- Maintenance should only be done when the griddle is cool.
- Do not store lighters, matches or any other combustibles inside the enclosure or condiment tray.
- Keep all electrical supply cords and fuel supply hoses away from all heated surfaces.
- Clean the drip tray regularly to avoid build-up and grease fires.
- Keep the burner venturi tubes free from spider webs and other obstructions by inspecting and cleaning regularly.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the griddle.
- Do not locate this griddle where it can be exposed to high winds, especially when the wind can come from directly behind the appliance.



- Do not operate appliance under any combustible construction.
- Never obstruct the open area surrounding the griddle plate.
- This appliance must be kept away from flammable materials while in use.
- Always maintain proper clearance to combustibles 26" (660.4 mm) to rear of unit, 10" (254 mm) to sides.
- Additional clearance of 24" (610 mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.
- The minimum ambient operating temperature for safe use of the appliance is 0 °F (-17.8 °C).



WARNING!

- The hook-up and installation of the gas and hose connection must be performed by a licensed gas fitter, and leak tested before operating the griddle.
- Ensure the hoses do not contact any high temperature surfaces of the griddle.
- Accessible parts may be very hot. Keep young children away.



Locating Your Griddle

Ensure that the location for your gas griddle meets all clearance requirements to adjacent combustibles. This appliance is intended for use on an outdoor patio or in your yard.

- Use the appliance only in an above-ground, open-air location with natural ventilation and no stagnant areas. Ensure gas leakage and combustion products are dispersed quickly by wind and natural convection.
- Do not use the appliance in a building, garage, or other enclosed space.
- Do not integrate the appliance into built-in or slide-in construction.
- Do not block ventilation openings in the cylinder enclosure.

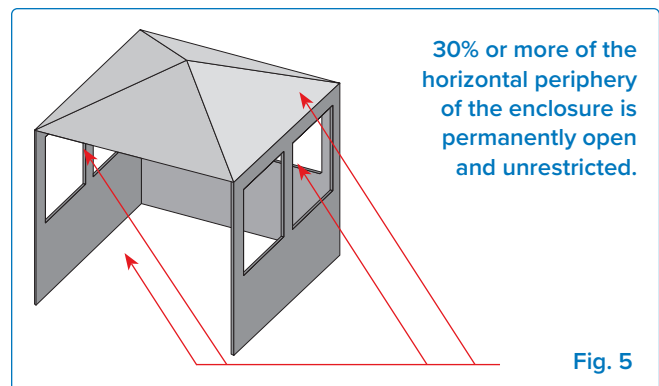
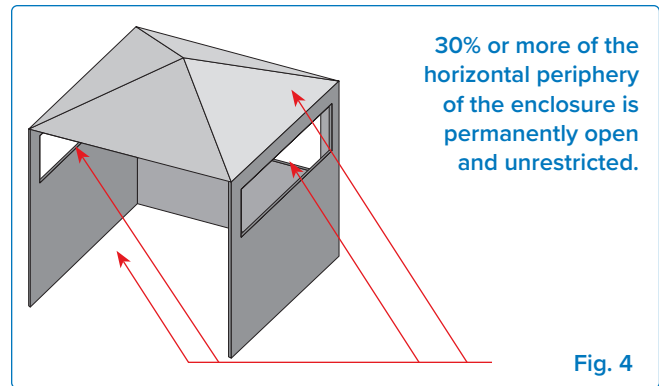
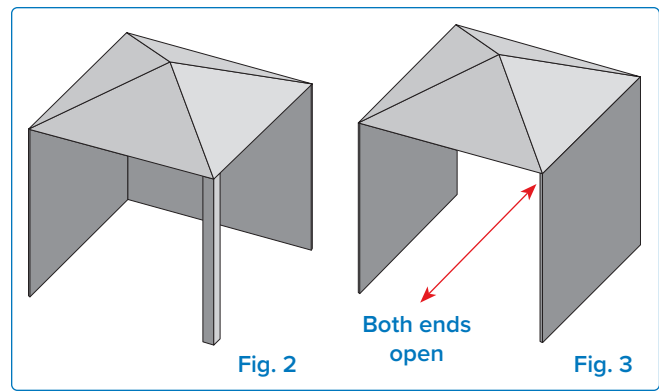
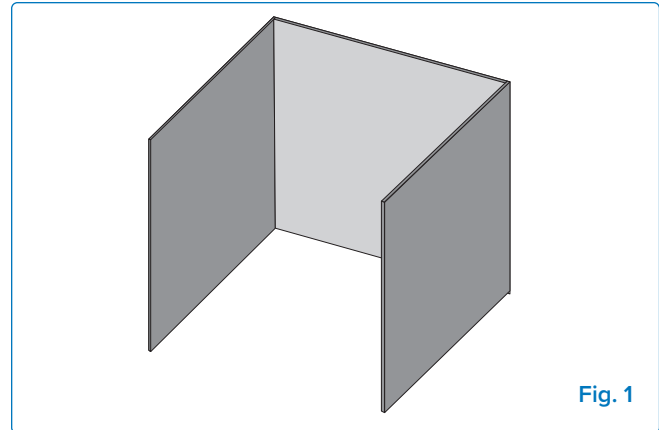
Any enclosure in which the appliance is used must meet one of the following requirements:

- The appliance is considered outdoors if installed in a shelter with walls on three sides but no overhead cover. **(Fig 1).**
- An appliance is considered to be outdoors if installed in a shelter with an overhead cover and no more than two sidewalls.
 - » The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other. **(Fig 2 & Fig 3).**
- An appliance is considered outdoors if installed in a shelter with three sidewalls and an overhead cover, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. **(Fig 4 & Fig 5).**



IMPORTANT!

- All openings must be permanently open.
- Sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.



Gas Connections

To a Propane Cylinder: Option 1

Only use a 20 lb. (9.1 kg) propane cylinder constructed and marked in accordance with the Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339, as applicable.

Only use a gas pressure regulator specified by Napoleon. The regulator must supply a pressure of 11 inches water column (0.39 psi) and have a QCC1 type fitting. The cylinder connection device must be compatible with the connection for this outdoor appliance.

The propane cylinder must have:

- A shutoff valve with a QCC1 connection
- A safety relief device
- A collar to protect the valve
- A listed Overfill Protection Device

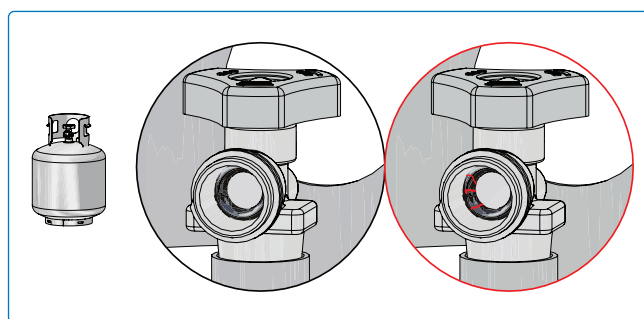
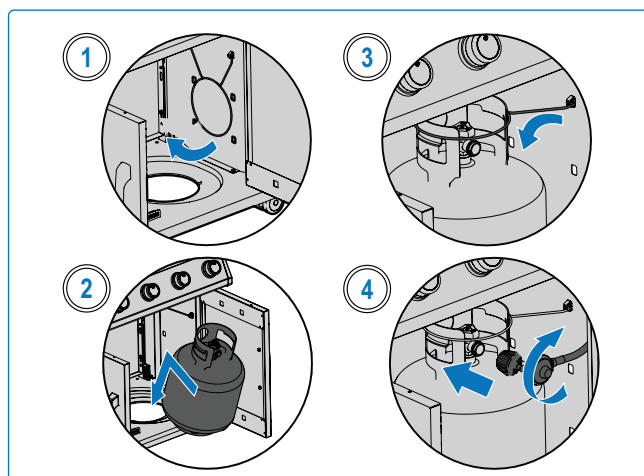
Hook-up and Installation

- Check the cylinder for dents or rust, and have it inspected by your propane supplier.
- Never use a cylinder with a damaged valve.
- Place the cylinder in its designated area on the bottom shelf.
- Ensure the gas regulator hose has no kinks.

NOTE: Inspect the LP gas cylinder valve seal for cracks, wear, or deterioration each time the cylinder is replaced or refilled.

Any LP gas cylinder showing signs of damage or deterioration, including visible cracks and pitting, must be returned unused to the seller.

- Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve.
- Insert the black QCC1 regulator nipple onto the QCC1 fuel valve. Hand tighten clockwise. Do not use tools.
- Ensure the hose does not contact with the drip pan or any high temperature surfaces of the appliance because it will melt and cause a fire.
- Leak test all joints prior to operating the griddle. See **“Leak Test”** section.
- The cylinder must be mounted so that the pressure relief valve outlet is not oriented toward the normal operating position of the user.



! WARNING!

- 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 griddle and its individual shutoff valve from the gas supply piping system during any pressure testing in excess of ½ psi (3.5 kPa).

To a House Gas Supply Line: Option 2

- A gas supply hose and quick disconnect designed for natural gas and certified for outdoor use are included with natural gas griddles. This supply hose may also be used for bulk propane installations.
 - Natural gas plumbing must supply a pressure of 7 inches water column to the inlet of the griddle. Bulk propane gas plumbing must supply a pressure of 11 inches water column to the inlet of the griddle.
 - Piping and valves upstream of the quick disconnect are not supplied.
 - The gas pipe must be sized to supply the BTU/h specified on the rating plate, based on the length of the piping run.
 - See **“Safety First”** section of this manual for installation codes.
1. Hook-up to a gas supply line must be performed by a licensed gas fitter and leak tested before operating the griddle.
 2. Do not route the hose in close proximity to the drip pan or over top of the back panel.
 3. Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces.

Quick Disconnect

- Do not install the quick disconnect in an upward direction.
- A readily accessible manual shut-off valve must be installed upstream of the quick disconnect, and as close to it as possible.
- Connect the flared end of the hose to the fitting on the end of the manifold tube or flex tube (if applicable).
- Tighten using two wrenches. Do not use thread sealer or pipe dope.
- Leak test all joints prior to operating the gas griddle. See **“Leak Test”** section.

WARNING!

- Close the individual shutoff valve to isolate the griddle from the gas supply piping system during any pressure testing equal to or less than ½ Psi (3.5 kPa).
- Check the hose for evidence of excessive abrasion, melting, cuts or cracks. If the hose is damaged, it must be replaced with an assembly specifically recommended by Napoleon.



BE CAREFUL!

The griddle and the entire firebox can become very hot when in use.

Leak Test

Why and When to Leak Test?

A leak test confirms no gas is escaping after you connect the hose to the gas supply.

Each time the tank is refilled and reinstalled, ensure that there are no leaks in the fitting where the regulator connects to the tank.

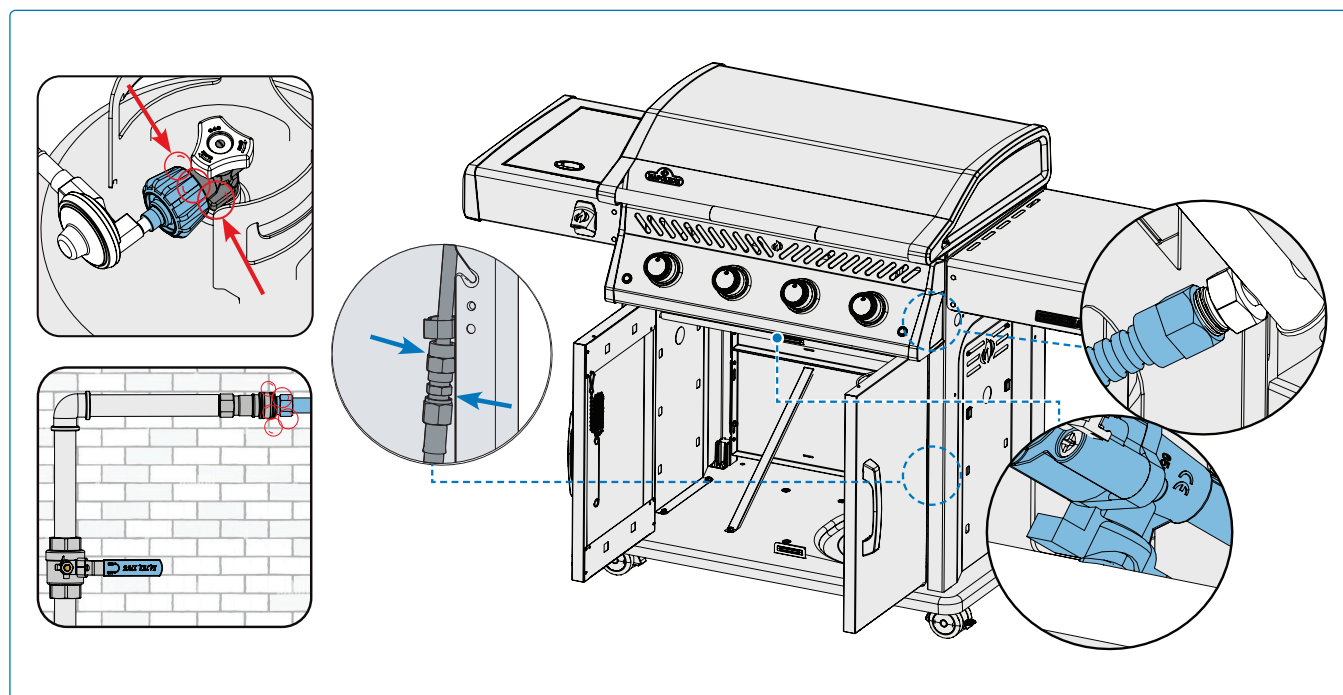
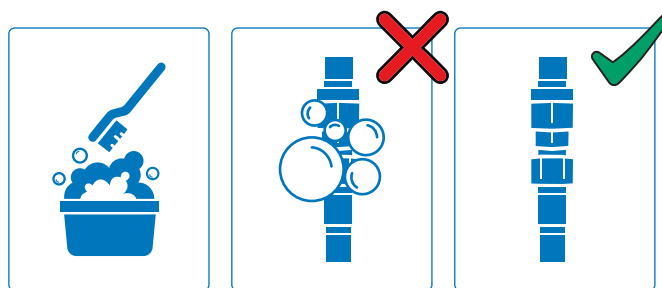
Leak test this griddle before use, annually, and when any gas components are replaced.

Leak Test Steps

1. Do not smoke while performing the test.
2. Remove all sources of ignition.
3. Turn all burner controls to the off position.
4. Turn the gas supply valve on.
5. Brush a half-and-half solution liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds, and valves.
6. Bubbles indicate a gas leak.

If you Find a Leak

1. Tighten any loose joints.
2. If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply and disconnect the griddle.
3. Have the griddle inspected by a certified installer, or dealer.
4. Do not use the griddle until the leak has been fixed.



- Never use an open flame to check for gas leaks. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.
- Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with the griddle, or one in conformity with local codes.

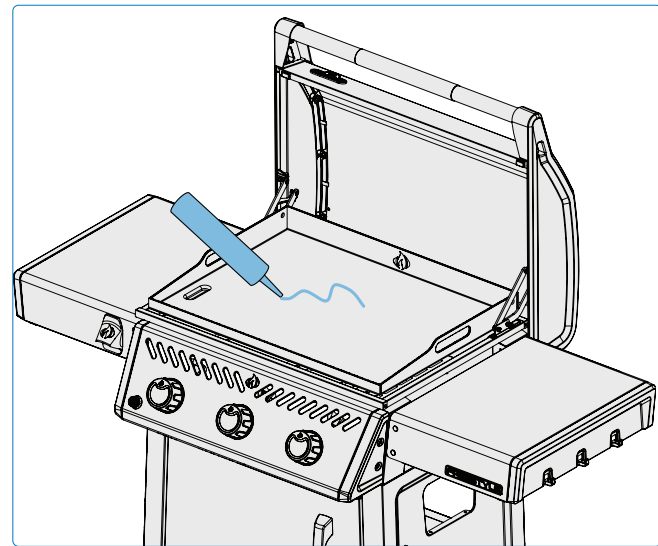
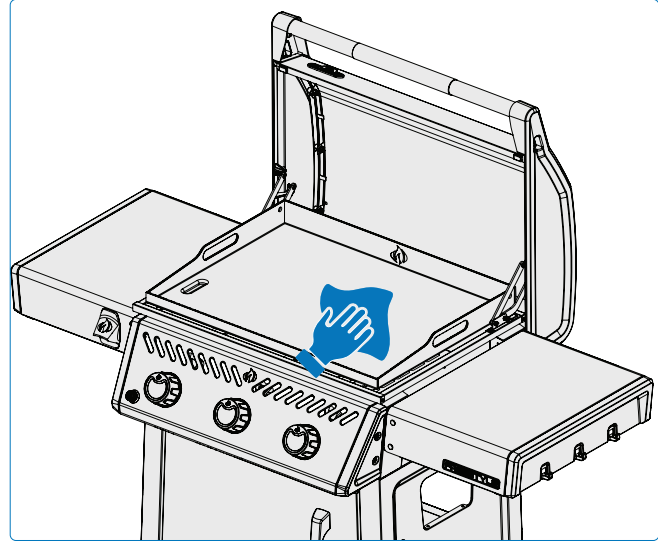
Operation

How to Season your Stainless Steel Griddle for the First Time

Before First Use

Proper seasoning is important to ensure you get the best cooking results and prolong the lifespan of your griddle.

1. Wash the griddle with warm, soapy water to remove any factory residues. Rinse and dry completely.
2. Choose a high-smoke-point oil such as avocado oil. Sparingly apply enough oil to lightly coat the griddle surface.
3. With the griddle plate installed, follow “**Lighting Your Appliance**” section.
4. Heat the griddle on medium until the oil smokes and the surface darkens, indicating it’s bonding with the stainless steel. Let the smoke dissipate naturally (10–15 minutes), then turn off all burners and allow the griddle to cool completely.
5. Once the griddle has cooled, use a paper towel to wipe off any excess oil or residue. Ensure only a thin, even layer remains to prevent stickiness.
6. Repeat the oiling and burning-off process **2–4 times** to build a durable, non-stick protective coating. This seasoning strengthens with each layer, making future cooking and cleaning easier.



LEARN MORE

Scan the QR code to watch a step-by-step video guide on seasoning your griddle.



WE WANT TO HELP

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



REGISTER YOUR APPLIANCE!

Go to napoleon.com or your Assembly Guide for replacement part instructions.

Lighting your Appliance

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

Run the burners on high for 30 minutes with the lid open. It is normal for the appliance to emit an odor the first time it is lit. This odor is caused by the “burn-off” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

Burner Lighting

1. Open appliance lid.
2. Push and turn the desired control knob to the high position. Press and hold the electronic igniter button until the burner lights, or light with a match. **(Fig. 6).**
3. Turn the control knob clockwise to the OFF position and wait 5 minutes for gas to dissipate. **(Fig. 6).**
4. Repeat step 2, or light with a match.

Lighting with a Match

1. Clip the match into the supplied lighting rod.
2. Insert the lit match to the side underneath the griddle plate.
3. While turning the corresponding burner knob to high. **(Fig. 7).**

NOTE: In the event of a power outage, the appliance can be lit with a match.

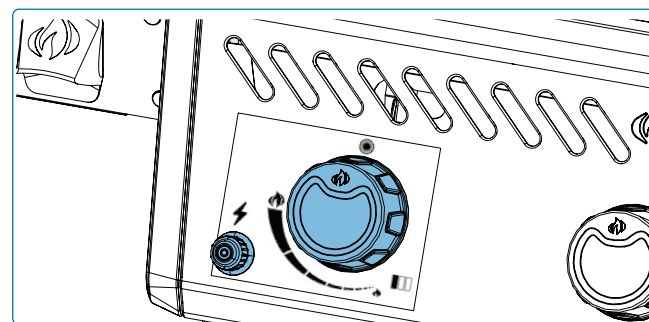
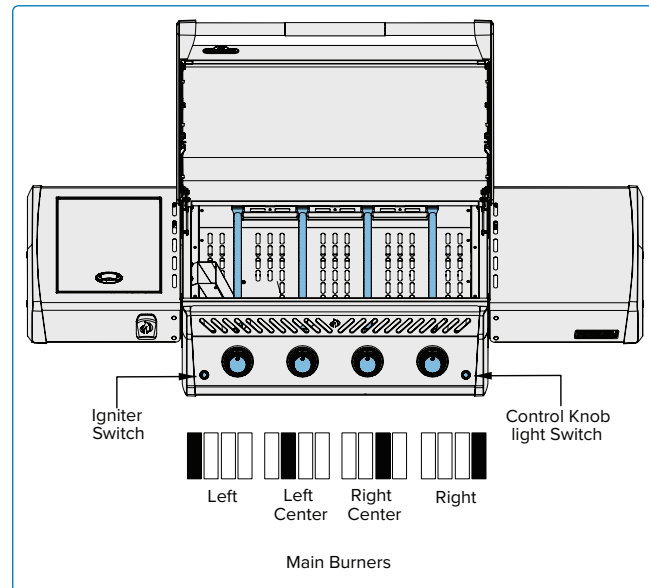


Fig. 6

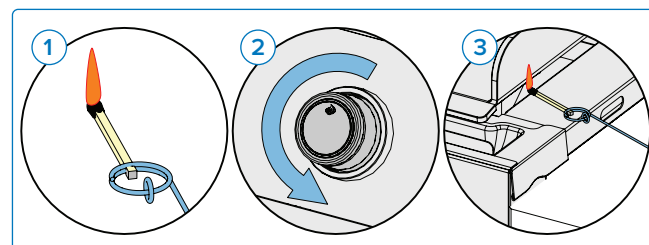


Fig. 7

! WARNING!

- Ensure all burner controls are in the OFF position before slowly turning on gas supply valve.
- Follow the lighting instructions carefully.
- Make sure the lid of the griddle is OPEN while igniting.
- Do not adjust the griddle while it is hot, or operating.
- Regularly clean grease out of the entire unit, including the grease tray to avoid build-up and grease fires.



Accessory Caddy

Keep sauces, seasonings, and cooking utensils within reach while griddling with the integrated condiment holder in the side shelf. **(Fig. 8).**

Cooking Instructions

Burner Use

- Refer to “**How to Season Your Stainless Steel Griddle for the First Time**” section.
- Always keep the lid open when preheating and cooking.
- Set different burners to different heat levels to create specific temperature zones. Monitor the griddle surface temperature with an infrared thermometer to ensure each zone is at the desired heat level. Use direct heat (placed directly over lit burners) for foods that benefit from quick cooking, while indirect heat (placed off to the side) can be used for slower cooking or to keep food warm. **(Fig. 8)**
- Food is more likely to stick to the griddle plate if it is not hot enough. The temperature of the griddle can be determined using a non-contact infrared thermometer. Alternatively, pour a few drops of water on the griddle.
 - » Puddling and slow evaporation indicates low heat.
 - » Water sizzling and evaporating quickly indicates medium heat.
 - » Droplets hovering across the surface indicate high heat.
- The griddle plate should be oiled before cooking to prevent food from sticking.
- Use the griddle plate to melt or warm sauces. Place pots or pans off to one side over low to medium heat. **(Fig. 10).**

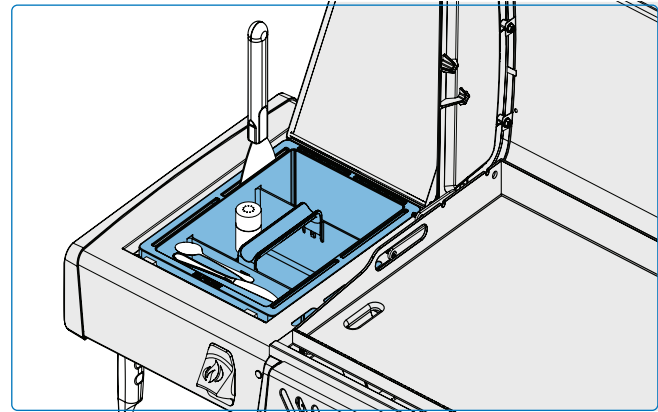


Fig. 8

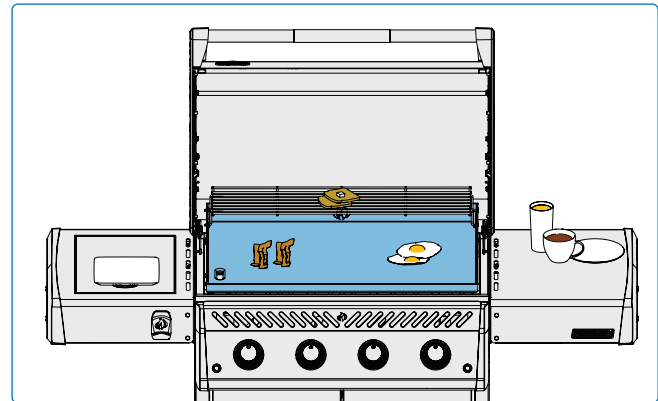


Fig. 9

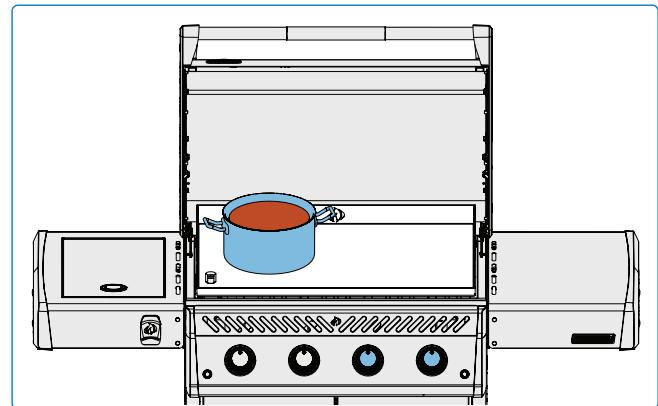


Fig. 10

DANGER!

- Never close the lid of the griddle when operating or hot. Let the appliance cool completely before closing it.
- Never use a gas cylinder that is beyond 80% full.
- Regularly clean grease out of the entire unit, including the grease tray, to avoid build-up and grease fires.
- Do not leave food unattended.



COOKING PRO TIP!

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

The Cooking Experience Checklist

Refer to this list every time you cook

Read Owner's Manual

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

Clean Grease Tray

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

Check the Hose

Ensure the griddle is off and cool. Check the hose for evidence of excessive abrasions, or cuts. Have the hose replaced before use if the hose is damaged.

Preheat the Appliance

Preheat your appliance to its lowest setting and apply a small amount of cooking oil to the griddle plate.

Prep Area

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

Leave Space

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

Use a Thermometer

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



IMPORTANT!

- Don't Overdo the Oil: Too much oil can cause sticky or uneven seasoning that flakes off rather than bonding to the griddle surface.



NOTE:

It is recommended to clean the griddle plate after every use. See "Cleaning Instructions" section.



OIL AND FAT SUGGESTION!

- Grapeseed Oil,
- Sunflower Oil,
- Flaxseed Oil,
- Avocado Oil
- Canola Oil.

If not available, select an oil or fat that has a high smoke point.

Do not use salted fats like butter or margarine.



COOKING PRO TIP!

Discover inspiring recipes and griddling techniques in Napoleon's cookbooks or visit www.napoleon.com

Adjusting the Griddle Plate for Drainage

Proper grease drainage helps maintain consistent cooking performance. Ensure the griddle plate is cool and free of grease before making adjustments.

1. Locate the Adjustment Screw:

Find the screw on the front left corner of the griddle plate. This screw is used to adjust the tilt of the griddle and control the direction of the grease drainage.

2. Determine the Desired Level:

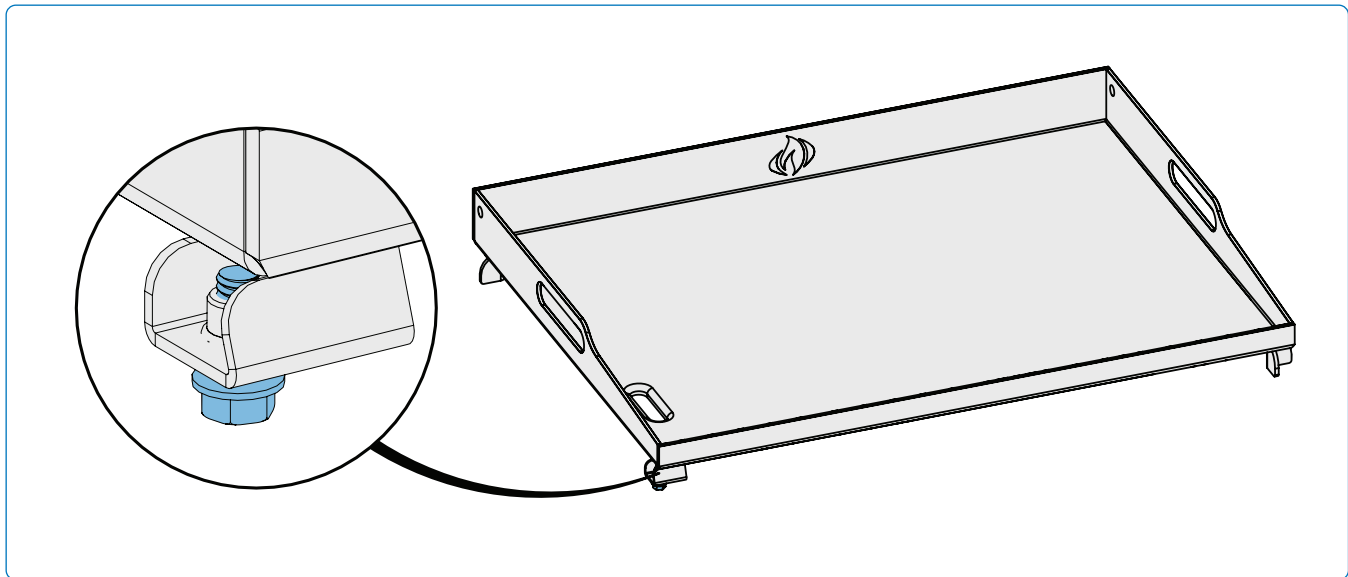
To ensure optimal grease drainage, the griddle plate should be slightly tilted towards the front left corner. This helps direct excess grease into the collection system.

3. Adjust the Level:

With the griddle plate removed from the appliance, use a wrench or driver to turn the screw clockwise to raise the left corner of the griddle plate, or counterclockwise to lower it. Make small adjustments. Once adjusted to your satisfaction, reinstall the plate into the appliance.

4. Test Drainage:






Heat the griddle and test the grease flow to confirm the setting. Excess grease should flow slowly and smoothly towards the drainage area without pooling. Repeat the adjustment process if necessary.



! WARNING!

- The griddle plate is heavy and requires careful handling during removal and installation to prevent personal injury or damage to the appliance. Enlist the help of another person if necessary.

Cooking Guide

Food	Control Knob Setting	Cooking Time	Suggestions
 Steak 1 inch (2.54 cm) thick.	HIGH 2 minutes each side.	Rare – 4 minutes	Ask for marbled fat in cut. Fat is a natural tenderizer and keeps meat juicy.
	HIGH to MEDIUM High heat 2 minutes each side then turn to medium heat.	Medium – 6 minutes	
		Well Done – 8 minutes	
 Hamburger ½ inch (1.27 cm) thick	HIGH 2 minutes each side.	Rare – 4 minutes	Keep patties all the same thickness for equal cooking times. Patties 1 inch thick or more should be cooked using indirect heat.
	HIGH 2 ½ minutes each side.	Medium – 5 minutes	
	HIGH 3 minutes each side.	Well Done – 6 minutes	
 Pork Chops	MEDIUM	6 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 Lamb Chops	HIGH to MEDIUM High for 5 minutes then Medium until finished.	15 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 Hot dogs	MEDIUM to LOW	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before cooking.

These are general guidelines.
 Please refer to the health authority recommendations for more detailed information.



COOKING PRO TIP!

Choose the right kinds of food to cook. Your griddle excels at cooking foods hot and fast.

Although you can cook large chunks of meat on a griddle over a low heat, a Napoleon gas or charcoal griddle will produce better results.



COOKING PRO TIP!

Applying a thin layer of cooking oil to the griddle plate will help prevent delicate foods such as eggs or fish from sticking to the cooking surface.

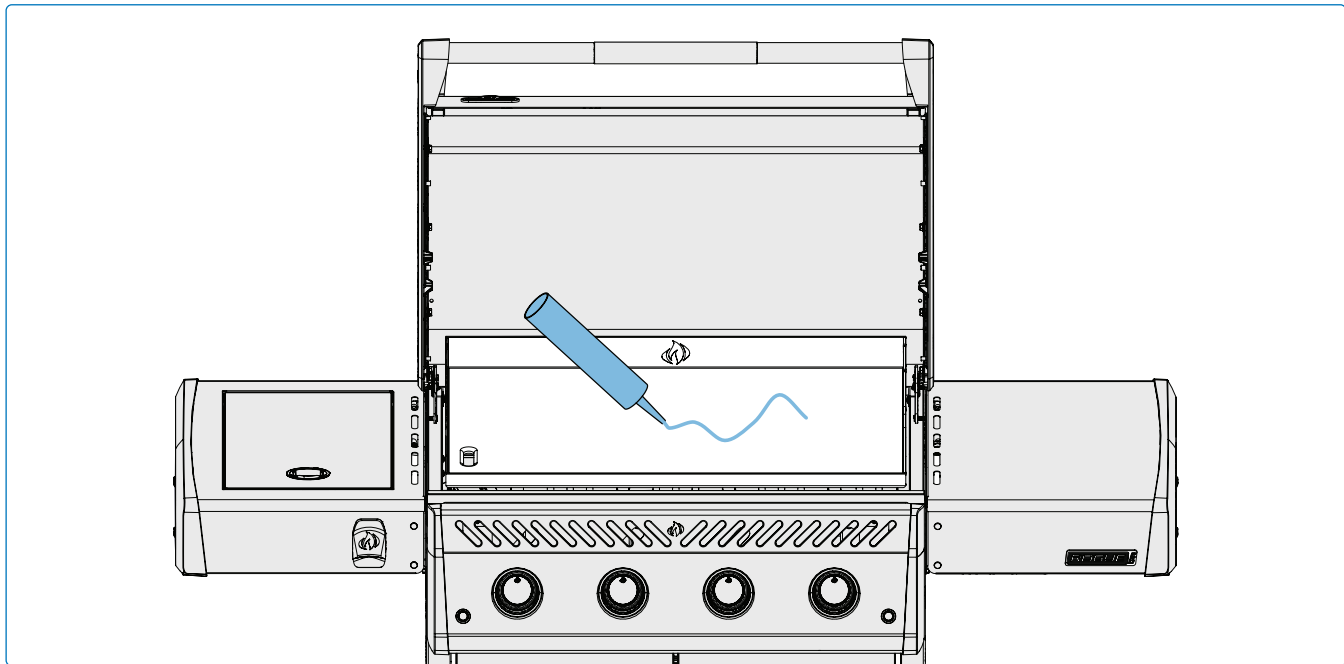
Cleaning Instructions

First Time Use

1. Wash the griddle plate by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process.
 2. Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth.
- Thoroughly rinse the griddle plate with water after using any cleaning agents.
 - Thoroughly dry the griddle plate with a clean cloth. Coat the plate lightly with your preferred cooking oil. See **Can you Season a Stainless Steel Griddle?** section.

Griddle Plate

- After every use and once cool, thoroughly wipe the plate using a cloth to remove food particles and other cooking residue. Always wipe in the direction of the grain.
- To remove heavy built-up residue, apply warm soapy water with a scouring pad. Special food-safe griddle cleaners may also be suitable. Always wipe in the direction of the grain.
- Expect the stainless steel griddle plate to permanently discolour from regular use at high cooking temperatures. This is normal and will not affect the performance of the appliance.



DANGER!

- Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your griddle.
- Accumulated grease is a fire hazard.
- Cleaning should only be done when the griddle is cool to avoid the possibility of burns.



DID YOU KNOW?

It's recommended to clean your griddle plate after each use to prevent grease or food particles from hardening on the cooking surface.

Drip Tray

Clean the drip tray after each use.

1. Once the appliance has cooled completely, carefully remove the drip tray straight out from the appliance cart without tilting. **(Fig. 12).**
2. Clean the tray with hot soapy water. If using chemicals, be sure to carefully follow the manufacturer's instructions to avoid damaging the tray.
3. Fully insert the drip tray back into the appliance.



NOTE:

Tilting the drip tray may cause oil or debris to enter the interior of the appliance.

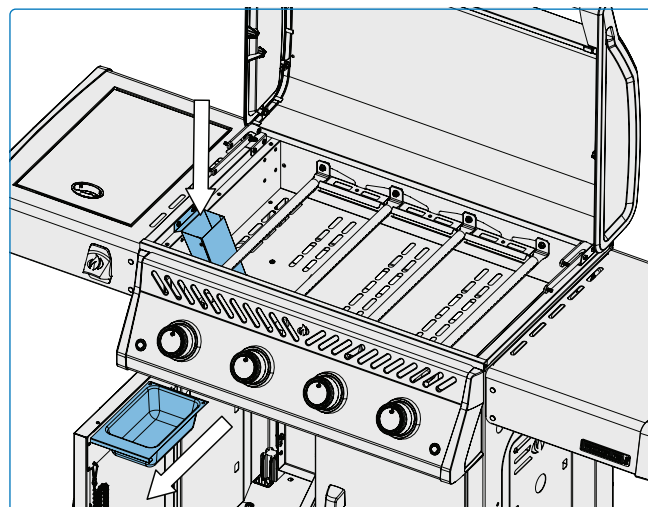


Fig. 12

Grease Chute

Clean the grease chute every 6-8 uses.

1. Once the appliance has cooled completely, remove the griddle plate to access the grease chute (metal channel) underneath.
2. Remove the two fasteners to detach the chute.
3. Use a scraper or nylon grill brush to remove any grease and debris from the inside of the chute. Wipe away any residue with a cloth, or clean in warm soapy water.
4. Reinstall the chute.

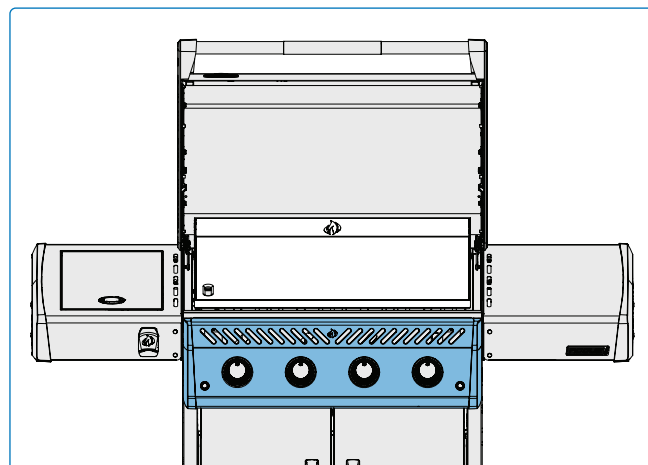


Fig. 13

Control Panel

ONLY use warm soapy water. Text is printed directly on the control panel and will gradually rub off if abrasive or stainless steel cleaners are used. Proper cleaning of the control panel will ensure the text remains contrasting and legible. **(Fig. 13).**



WARNING!

- Ensure all burners are turned off and griddle is cool before cleaning.
- Do not put griddle plates or any other parts of the griddle in a self-cleaning oven to clean.
- Do not use oven cleaner to clean any part of the appliance.
- Clean the appliance in an area where cleaning solution won't harm decks, lawns, or patios.
- Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the griddle components unless cleaned regularly.

Outside Appliance Surface

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



NOTE:

Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain, or stainless steel parts of your appliance because it will scratch the finish. **(Fig. 14).**

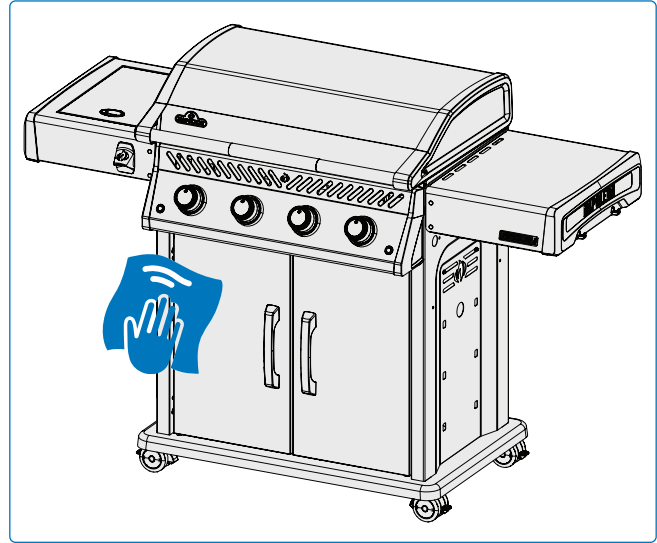


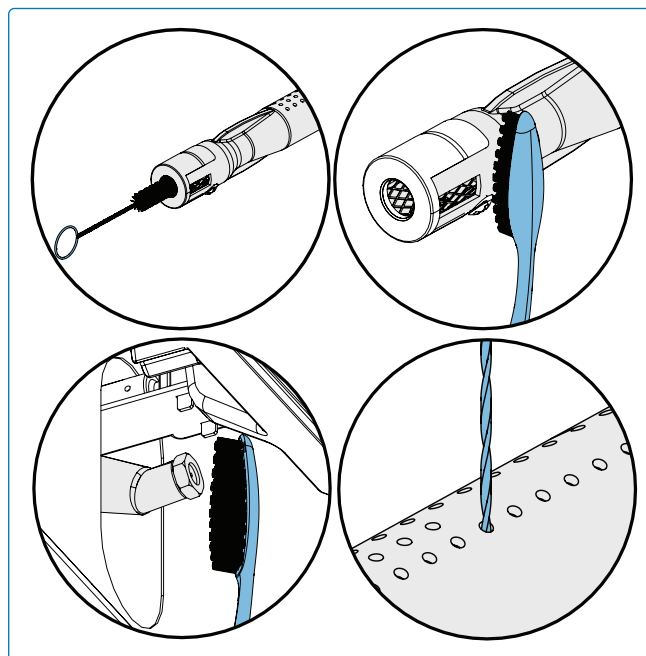
Fig. 14

Insect Screen and Burner Ports

Spiders and insects are attracted to small enclosed spaces. Napoleon has equipped the burner with an insect screen on the air shutter. This reduces the likelihood of insects building nests inside the burner, but doesn't eliminate the problem.

A nest or web can cause the burner flame to burn a soft yellow or orange and cause a fire or backflash at the air shutter underneath the control panel.

1. Remove the griddle plate by lifting it straight up and off.
2. Check the burner ports for blockages: burner ports can close over time because of cooking debris and corrosion.
3. Use an opened paper clip, or the supplied port maintenance bit to clean burner ports.
4. Drill out blocked ports using the supplied drill bit in a small cordless drill: this can be done with the burner attached to the appliance.
5. Do not flex the drill bit when drilling the ports because the drill bit will break.
6. This drill bit is for burner ports NOT for brass orifices that regulate the gas flow to the burner.
7. Do not enlarge the holes.
8. Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.



DANGER!

- It is very important the valve/orifice enters the burner tube when reinstalling the burner after cleaning and before lighting your griddle, or a fire or explosion could occur.
- Avoid unprotected contact with hot surfaces.
- Turn off gas at the source and disconnect the unit before servicing.
- Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain, or stainless steel parts of your griddle because it will scratch the finish.



SAFETY FIRST!

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

Maintenance Instructions

RECOMMENDATIONS

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

- Do not obstruct the flow of ventilation and combustion air.
- Keep the cylinder enclosure ventilation openings located on the side of the cart or enclosure and front and back of the bottom shelf clear from debris.

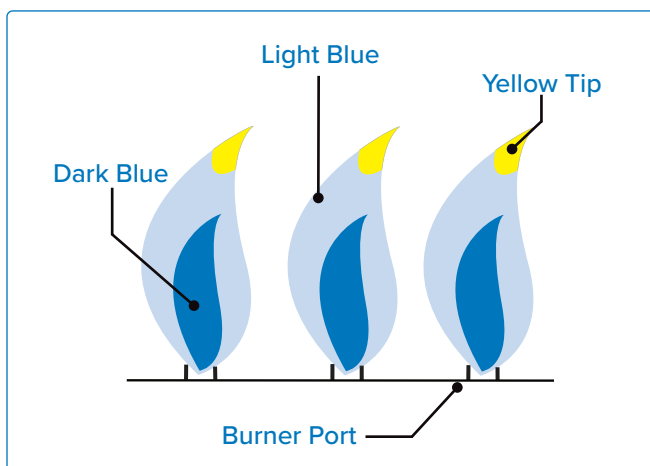
Combustion in Air Adjustment



IMPORTANT!

- This must be done by a qualified gas installer.

- The air shutter is factory set and should not require adjusting under normal conditions. Adjustments might be required under extreme field conditions.
- The flames of the air shutter will be dark blue, tipped with light blue and occasionally yellow when adjusted correctly.
- Too little air flow to the burner will produce soot and lazy yellow flames.
- Too much air flow to the burner will cause flames to lift erratically and cause igniting difficulties.



Adjusting the Air Shutter

1. Remove the griddle plate. Leave lid open.
2. You may have to open the cabinet door or remove the top drawer (if equipped) to access the air shutter screw located at the mouth of the burner.
3. Loosen air shutter lock screw and open or close air shutter as required. **(Table 1)**.
4. Light the burners on high.
5. Visually inspect burner flames.
6. Turn off burners, tighten locking screws, and reinstall parts once shutters are properly adjusted.
7. Ensure insect screens are installed.

Air Shutter Settings

Main Tube Burner	Propane	Natural Gas
RP30FT	3/8" (10 mm)	3/16" (5 mm)

Table 1



WE WANT TO HELP!

Contact the Napoleon customer solutions department for recommended replacement parts 1-866-820-8686.

Stainless Steel in Harsh Environments

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

Burner Maintenance

- Extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur even though the burner is made from heavy wall 304 stainless steel.



IMPORTANT!

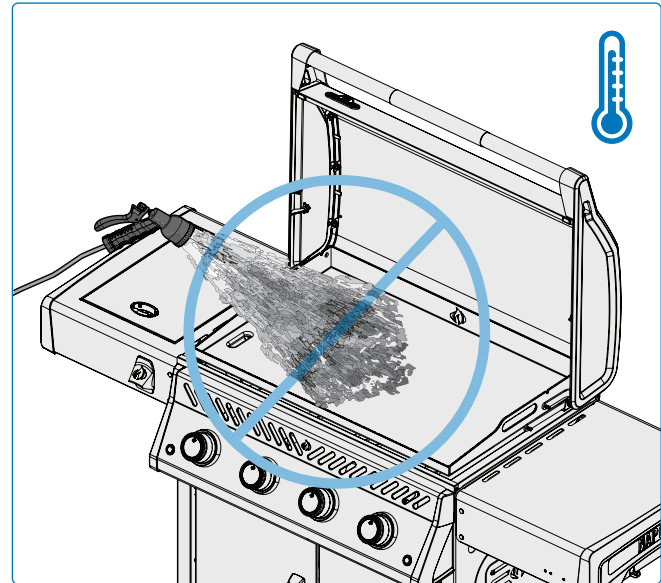
- Damage resulting from by failure to follow these instructions is NOT covered by your griddle warranty.

Avoid Damaging Hot Griddle Surfaces

- Never flood a hot griddle plate with cold water. This can cause warping or damage.
- Never bang or tap metal tools or cookware on the griddle surface.

Clearance Ventilation of Hot Air

- Hot air must have a way to escape the appliance for the burners to function properly.
- The burners can become deprived of oxygen if the hot air is not allowed to escape causing them to backflash.



DANGER!

- Turn off gas at the source and disconnect the unit before servicing.
- Maintenance should only be done when the griddle is cool to avoid the possibility of burns.
- A leak test must be performed annually and when any component of the gas train is replaced, or when the smell of gas is present.

Troubleshooting

Lighting Problems

- Burners will not light with the igniter, but will light with a match.
- Burners will not cross light each other.

Possible causes	Solution
Dirty or corroded cross light brackets.	Clean or replace as required.
Lifting flames on burner.	Close air shutter according to “ Maintenance Instructions ” Combustion Air Adjustment section in this Owner’s Manual. IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.
Loose electrode wire or switch terminal wires.	Check electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter. Check the lead wires from the module to the ignition switch (if equipped) are firmly pushed onto their respective terminals.
Dead battery, or installed incorrectly.	Replace with premium heavy-duty battery. (Fig. 16).

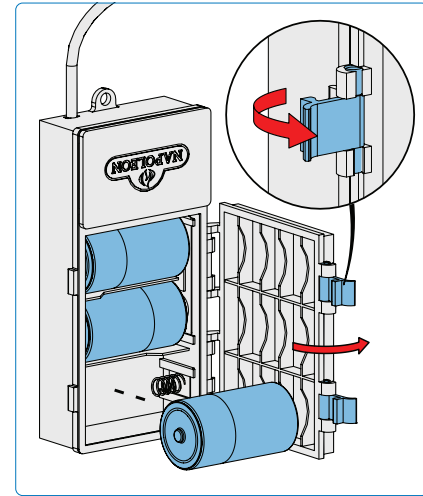


Fig.16

WARNING!

- Keep the griddle away from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Food particles and grease should not be left on the griddle plate because it attracts rodents which are unsanitary and can chew on wires causing permanent damage to the electrical components.



REGISTER YOUR GRIDDLE!

Go to napoleon.com or your Assembly Guide for replacement parts instructions.



WE WANT TO HELP!

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

Noises and Uneven Heat

- Humming regulator.
- Uneven heat.

Possible causes	Solution
Normal humming noise on hot days.	This isn't a defect. It's caused by internal vibrations in the regulator and doesn't affect the performance or safety of the griddle. Humming regulators WILL NOT be replaced.
The cylinder valve was opened too quickly.	Open cylinder valve slowly.
Improper heating.	Preheat the appliance with the burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive grease and ash build-up on drip pan.	Clean drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to " Cleaning Instructions " section.

Peeling Paint

- Paint appears to be peeling.

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

Crowning

- Griddle plate is uneven in the center.

Possible causes	Solution
Thermal expansion.	It is normal for the stainless steel griddle plate to crown (become slightly uneven) a bit in the center. This is caused by the natural contracting and expansion of the metal and is expected in the thermal expansion process that occurs below the griddle plate.

Gas Flow

- Low heat or low flame when valve is turned to high.
- Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.
- Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possible lighting difficulties.
- Burner output on HIGH, but setting is LOW. Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.

Possible causes	Solution
Propane – improper lighting procedure.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas valves must be in the OFF position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See Operation – "Lighting Instructions" section.
Natural gas – undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
Weld failure in the burner housing.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. Contact your authorized Napoleon dealer to order replacement burner assembly if any cracks are found.
Both gas propane and natural gas – improper preheating.	Preheat griddle with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Possible spider web or other debris.	Thoroughly clean nest or webs out of your burner orifice by removing it and following instructions in this manual. See "Cleaning Instructions" section.
Improper air shutter adjustment.	Open or close air shutter slightly according to this manual. See "Maintenance Instructions" section. IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.
Lack of gas.	Check gas level in propane cylinder.
Supply hose is pinched.	Reposition supply hose as necessary.
Propane regulator in low flow state.	Turn the burners off and close the tank valve, wait 5 minutes before fully re-opening the valve, allow a few seconds for the pressure to equalize before following the Lighting Instructions to start the griddle. Ensure igniting procedure is followed carefully every time you cook. All gas valves must be OFF when the tank valve is turned on. Always open the tank valve slowly.

NAPOLEON 15 YEAR WARRANTY

For ROGUE® Models & LEGEND® Models

Napoleon products are designed with superior components and materials and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from Napoleon. Thank you for purchasing a Napoleon product. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canada) warrants that the components in your new Napoleon product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase, for a period of 15 years.



Hood.....	15 Years
Stainless Steel Lid.....	15 Years
Porcelain Enamel Lid.....	15 Years
Aluminum Castings.....	15 Years
Stainless Steel Cooking Grids.....	15 Years
Stainless Steel Tube Burners.....	15 Years
Stainless Steel Sear Plates.....	15 Years
Porcelain Enamel Cast Iron Grids.....	15 Years
Stainless Steel Infrared Rotisserie.....	15 Years
Infrared Side Burner.....	15 Years
All Other Parts.....	15 Years

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

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

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

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

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

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

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



ROGUE[®] PLAQUE DE CUISSON

Manuel du propriétaire

RP30FT

L'appareil illustré dans ce manuel peut
différer du modèle acheté.

Nous voulons vos commentaires !
Visitez Napoleon.com pour écrire un commentaire



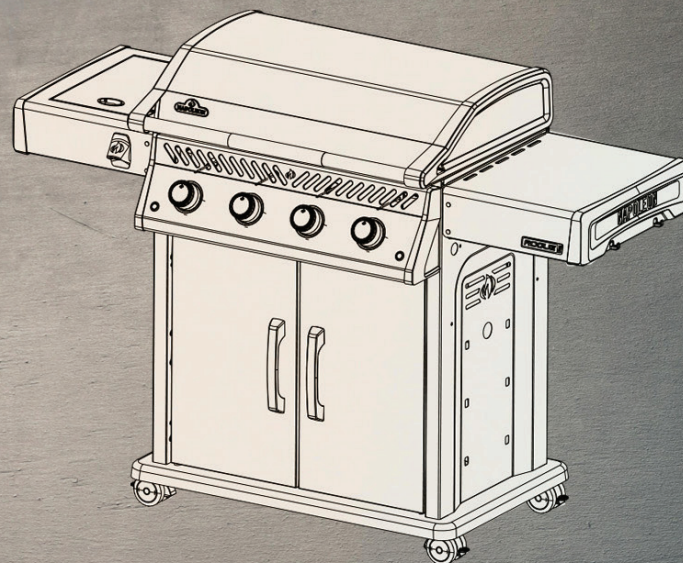
Appliquer le numéro de série

ES

P.57

FÉLICITATIONS POUR VOTRE PLAQUE DE CUISSON NAPOLEON®!

Vous venez d'améliorer
votre jeu culinaire.



**NOTRE OBJECTIF EST DE RENDRE VOTRE EXPÉRIENCE CULINAIRE
À LA FOIS MÉMORABLE ET SÛRE.**

🔥 Veuillez lire ce manuel du propriétaire avant d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout dommage matériel, corporel ou mortel.

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

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ.

⚠️ DANGER! ⚠️

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Coupez le gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

⚠️ AVERTISSEMENT! ⚠️

N'essayez pas d'allumer cet appareil sans avoir lu la section "ALLUMAGE" de ce manuel.

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Une bouteille de propane non raccordée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut survenir et causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.



Alertez les adultes et les enfants sur les risques liés aux températures de surface élevées.



Surveillez les jeunes enfants à proximité de l'appareil.

AVIS À L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions au propriétaire pour référence ultérieure.

AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Bienvenue chez Napoléon!

La sécurité avant tout

ATTENTION!

Informations générales

Cette plaque de cuisson doit être installée conformément aux réglementations locales. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme au code d'installation du gaz naturel et du propane CSA B149.1 au Canada, ou au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 aux États-Unis.

ATTENTION!

Installation et assemblage

Assemblez la plaque de cuisson exactement comme indiqué dans le guide d'assemblage. Si la plaque a été assemblée en magasin, relisez les instructions d'assemblage pour vous assurer que tout a été fait correctement. Ne pas installer dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux. Effectuez le test d'étanchéité requis avant d'utiliser la plaque de cuisson.

Ne modifiez en aucun cas cette plaque de cuisson. Ne pas utiliser une bouteille qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1. N'utilisez que le régulateur de pression et le tuyau fournis avec cette plaque ou les pièces de rechange spécifiquement recommandées par Napoléon.

ATTENTION!

Stockage et mise hors service

Coupez le gaz au niveau de la bouteille de propane ou du robinet d'alimentation en gaz naturel. Débranchez le tuyau entre la bouteille de propane et la plaque de cuisson. Retirez la bouteille de propane et rangez-la à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, hors de portée des enfants.

NE PAS stocker les bouteilles de propane dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos. Débranchez la prise de gaz naturel de l'alimentation lorsque vous rangez la plancha à l'intérieur.

ATTENTION!

Précautions électriques

Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en combustible à l'écart de toutes les surfaces chauffées. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides. Lors du branchement, connectez d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez l'appareil dans la prise de courant.

ATTENTION!

Opération

Lisez l'intégralité du manuel du propriétaire avant d'utiliser cet appareil. Testez l'étanchéité de la plancha avant chaque utilisation, chaque année et lors du remplacement de tout composant à gaz. Suivez attentivement les instructions d'allumage.

ATTENTION!

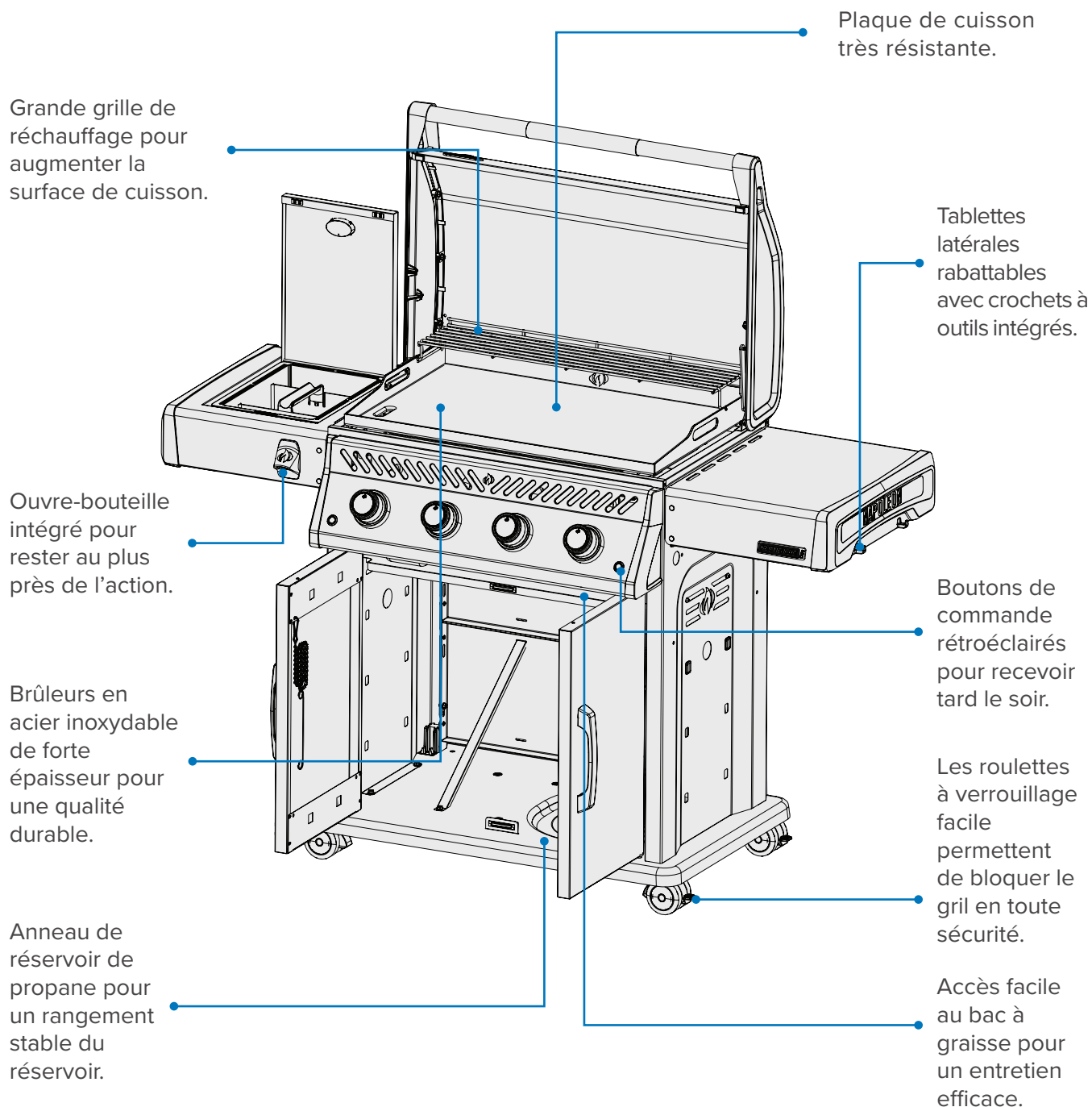
Proposition 65 de la Californie

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris la suie, qui sont reconnus par l'État de Californie comme causant le cancer, et à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui sont reconnus par l'État de Californie comme causant des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov.

CONTENU

Bienvenue chez Napoléon!	31
La sécurité avant tout	31
Caractéristiques complètes du système	33
Pour commencer	34
Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires	34
Emplacement de la plaque de cuisson	36
Raccordements au gaz	37
Test d'étanchéité	39
Fonctionnement	40
Comment assaisonner votre plancha en acier inoxydable pour la première fois?	40
Allumage de l'appareil	41
Instructions de cuisson	42
Liste de contrôle de l'expérience culinaire	43
Guide culinaire	45
Instructions de nettoyage	46
Première utilisation	46
Plaque de gril	46
Plateau d'égouttage	47
Goulotte à graisse	47
Panneau de contrôle	48
Surface extérieure de l'appareil	48
Moustiquaire et orifices des brûleurs	49
Instructions d'entretien	50
Réglage de la combustion dans l'air	50
L'acier inoxydable dans les environnements difficiles	51
Dépannage	52
Garantie	55

Caractéristiques complètes du système



! La plaque illustrée dans ce manuel du propriétaire peut différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté : ROGUE RP30FT

Pour commencer



DANGER!

Signale un risque qui peut entraîner un incendie, une explosion, la mort ou des blessures physiques graves.



AVERTISSEMENT

Signale un danger pouvant entraîner des blessures physiques mineures ou des dommages matériels.



Ne fumez pas lorsque vous effectuez un test d'étanchéité au gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dégâts matériels, des blessures physiques graves ou la mort.



N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dégâts matériels, des blessures physiques graves ou la mort.



ATTENTION! Surface chaude.



Fermez immédiatement l'alimentation en gaz et débranchez-la.



Porter des lunettes de sécurité.



Porter des gants de protection.



Informations importantes.

Pour commencer

Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires

- N'acheminez pas le tuyau sous la lèchefrite. Maintenez un espace suffisant entre le tuyau et le fond de l'appareil.
- Les commandes des brûleurs doivent être éteintes lorsque le robinet de la bouteille de gaz est ouvert.
- N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est fermé.
- Ne faites pas frire d'aliments sur le brûleur latéral.
- Ne réglez pas la plaque de cuisson lorsqu'elle est en fonctionnement ou chaude.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Couper l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne pas modifier l'appareil.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque la plaque est froide.
- Ne rangez pas de briquets, d'allumettes ou d'autres combustibles à l'intérieur de l'enceinte ou du bac à condiments.
- Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en combustible à l'écart de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le bac de récupération pour éviter les accumulations et les incendies de graisse.
- Veillez à ce que les tubes venturi du brûleur ne soient pas obstrués par des toiles d'araignée ou d'autres obstacles, en les inspectant et en les nettoyant régulièrement.

- N'utilisez pas de nettoyeur à pression pour nettoyer une partie quelconque de la plaque de cuisson.
- Ne placez pas cette plaque de cuisson dans un endroit où elle peut être exposée à des vents violents, en particulier lorsque le vent peut venir directement de l'arrière de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une construction combustible.
- N'obstruez jamais la zone ouverte entourant la plaque de cuisson.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables lorsqu'il est utilisé.
- Maintenez toujours un dégagement adéquat par rapport aux matériaux combustibles : 660,4 mm à l'arrière de l'appareil et 254 mm sur les côtés.
- Un dégagement supplémentaire de 24" (610 mm) est recommandé à proximité d'un revêtement en vinyle ou d'une vitre.
- La température ambiante minimale pour une utilisation sûre de l'appareil est de 0 °F (-17,8 °C).



AVERTISSEMENT!

- Le raccordement et l'installation du gaz et du tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz agréé, et l'étanchéité doit être testée avant d'utiliser la plaque de cuisson.
- Veillez à ce que les tuyaux n'entrent pas en contact avec les surfaces à haute température de la plaque.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.

Emplacement de la plaque de cuisson

Assurez-vous que l'emplacement de votre plancha à gaz respecte toutes les exigences en matière de dégagement par rapport aux matériaux combustibles adjacents. Cet appareil est destiné à être utilisé sur une terrasse ou dans votre jardin.

- N'utilisez l'appareil que dans un endroit hors sol, à l'air libre, avec une ventilation naturelle et sans zones stagnantes. Veillez à ce que les fuites de gaz et les produits de combustion soient rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- N'utilisez pas l'appareil dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Ne pas intégrer l'appareil dans une construction encastrée ou coulissante.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de la bouteille.

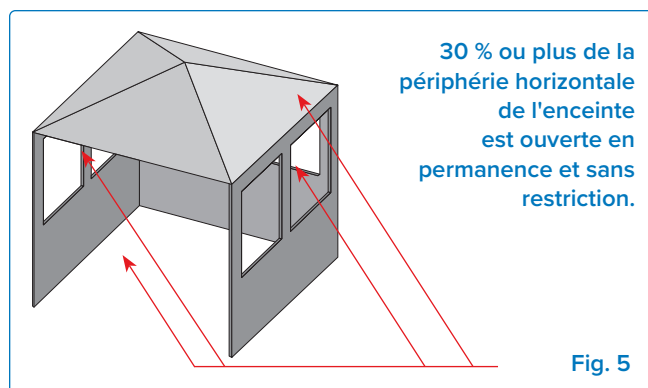
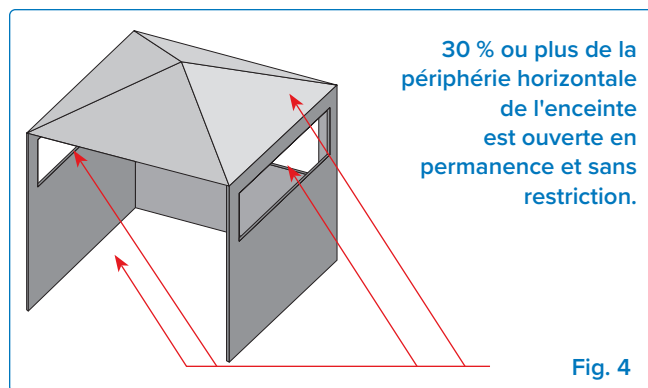
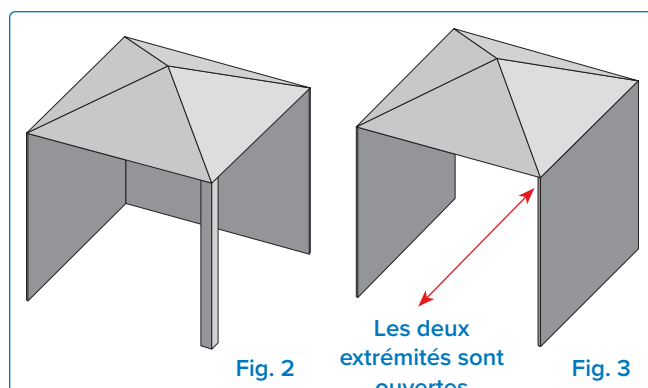
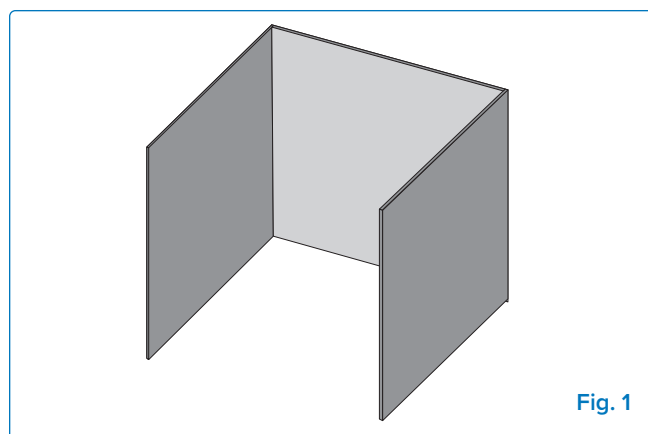
Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit répondre à l'une des exigences suivantes :

- L'appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri avec des murs sur trois côtés mais sans couverture. **(Fig. 1).**
- Un appareil est considéré comme étant à l'air libre s'il est installé dans un abri doté d'un toit et de deux parois latérales au maximum.
 - » Les parois peuvent être parallèles, comme dans le cas d'un parpaing, ou perpendiculaires l'une à l'autre. **(Fig. 2 et Fig. 3).**
- Un appareil est considéré comme étant à l'air libre s'il est installé dans un abri comportant trois parois latérales et un couvercle, à condition que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. **(Fig. 4 et Fig. 5).**



IMPORTANT!

- Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence.
- Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.



Raccordements au gaz

Vers une bouteille de propane : Option 1

N'utilisez qu'une bouteille de propane de 9,1 kg (20 lb) construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du ministère des Transports des États-Unis (D.O.T.) ou à la norme CAN/CSA-B339 sur les bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et la Commission, selon le cas.

N'utilisez qu'un régulateur de pression de gaz spécifié par Napoléon. Le détendeur doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau (0,39 psi) et avoir un raccord de type QCC1. Le dispositif de raccordement de la bouteille doit être compatible avec le raccordement de cet appareil extérieur.

La bouteille de propane doit être équipée:

- Un robinet d'arrêt avec un raccord QCC1
- Un dispositif de décharge de sécurité
- Un collier pour protéger le robinet
- Un dispositif de protection contre les débordements homologué

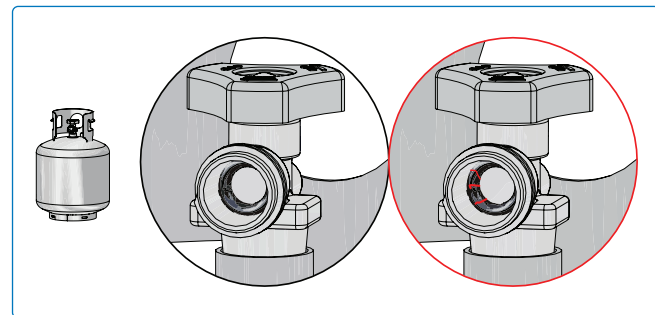
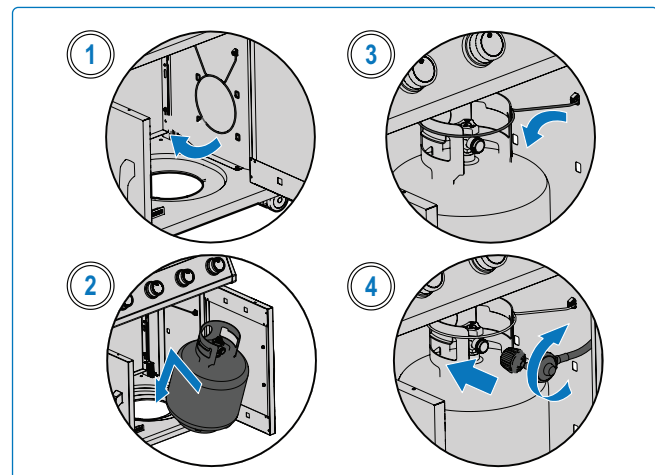
Raccordement et installation

- Vérifiez que la bouteille n'est pas bosselée ou rouillée et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.
- N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé.

REMARQUE : Inspectez le joint du robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures, d'usure ou de détérioration chaque fois que la bouteille est remplacée ou rechargée.

Toute bouteille de gaz de pétrole liquéfié présentant des signes de dommages ou de détérioration, y compris des fissures et des piqûres visibles, doit être renvoyée au vendeur sans avoir été utilisée.

- Placez la bouteille dans l'emplacement prévu à cet effet sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que le tuyau du détendeur de gaz n'est pas plié.
- Retirez le capuchon ou le bouchon du robinet de la bouteille.
- Insérez le mamelon noir du détendeur QCC1 sur le robinet de carburant QCC1. Serrer à la main dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne pas utiliser d'outils.
- Veillez à ce que le tuyau n'entre pas en contact avec la lèchefrite ou toute autre surface à haute température de l'appareil, car il fondrait et provoquerait un incendie.



AVERTISSEMENT!

- Respectez scrupuleusement toutes les spécifications et instructions afin d'éviter tout risque d'incendie, d'explosion, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.
- Déconnectez la plancha et son robinet d'arrêt individuel du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression supérieur à ½ psi (3,5 kPa).

- Testez l'étanchéité de tous les joints avant de faire fonctionner la plaque de cuisson. Voir la section "**Test d'étanchéité**".
- La bouteille doit être montée de manière à ce que la sortie de la soupape de surpression ne soit pas orientée vers la position d'utilisation normale de l'utilisateur.

Vers une conduite d'alimentation en gaz domestique : Option 2

- Un tuyau d'alimentation en gaz et un raccord rapide conçus pour le gaz naturel et certifiés pour une utilisation à l'extérieur sont fournis avec les plaques de cuisson au gaz naturel. Ce tuyau d'alimentation peut également être utilisé pour les installations de gaz propane en vrac.
- La tuyauterie de gaz naturel doit fournir une pression de 7 pouces de colonne d'eau à l'entrée de la plaque de cuisson. La tuyauterie de gaz propane en vrac doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau à l'entrée de la plaque de cuisson.
- La tuyauterie et les vannes en amont du raccord rapide ne sont pas fournies.
- Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir le nombre de BTU/h spécifié sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la tuyauterie.
- Voir la section "**Sécurité d'abord**" de ce manuel pour les codes d'installation.

1. Le raccordement à une conduite d'alimentation en gaz doit être effectué par un installateur de gaz agréé et l'étanchéité doit être testée avant de faire fonctionner la plancha.
2. N'acheminez pas le tuyau à proximité de la lèchefrite ou au-dessus du panneau arrière.
3. Veillez à ce que le tuyau n'entre pas en contact avec des surfaces à haute température.

Déconnexion rapide

- N'installez pas le raccord rapide vers le haut.
- Un robinet d'arrêt manuel facilement accessible doit être installé en amont du raccord rapide et aussi près que possible de celui-ci.
- Raccorder l'extrémité évasée du tuyau au raccord situé à l'extrémité du tube collecteur ou du tube flexible (le cas échéant).
- Serrez à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour filetage ou de mastic pour tuyaux.
- Testez l'étanchéité de tous les joints avant d'utiliser la plancha à gaz. Voir la section "**Test d'étanchéité**".



AVERTISSEMENT!

- Fermez le robinet d'arrêt individuel pour isoler la plaque de cuisson du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression égal ou inférieur à ½ Psi (3,5 kPa).
- Vérifiez que le tuyau ne présente pas de signes d'abrasion excessive, de fonte, de coupures ou de fissures. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécifiquement recommandé par Napoléon.



ATTENTION!

La plaque de cuisson et l'ensemble du foyer peuvent être endommagés la totalité de la chambre de combustion peuvent être endommagées. Les plaques de cuisson deviennent très chaudes lorsqu'elles sont utilisées.

Test d'étanchéité

Pourquoi et quand effectuer un test d'étanchéité ?

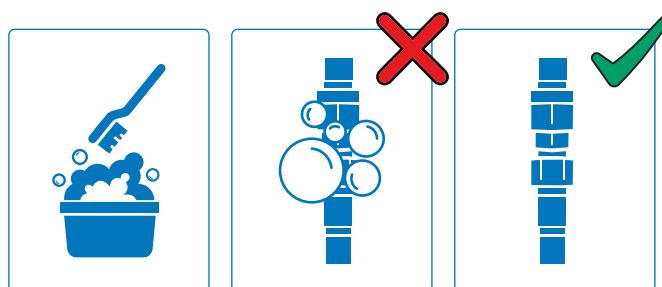
Un test d'étanchéité confirme qu'il n'y a pas de fuite de gaz après avoir raccordé le tuyau à l'alimentation en gaz. Chaque fois que le réservoir est rempli et réinstallé, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord du régulateur au réservoir. Testez l'étanchéité de cette plancha avant de l'utiliser, une fois par an et lorsque vous remplacez des composants de gaz.

Étapes du test d'étanchéité

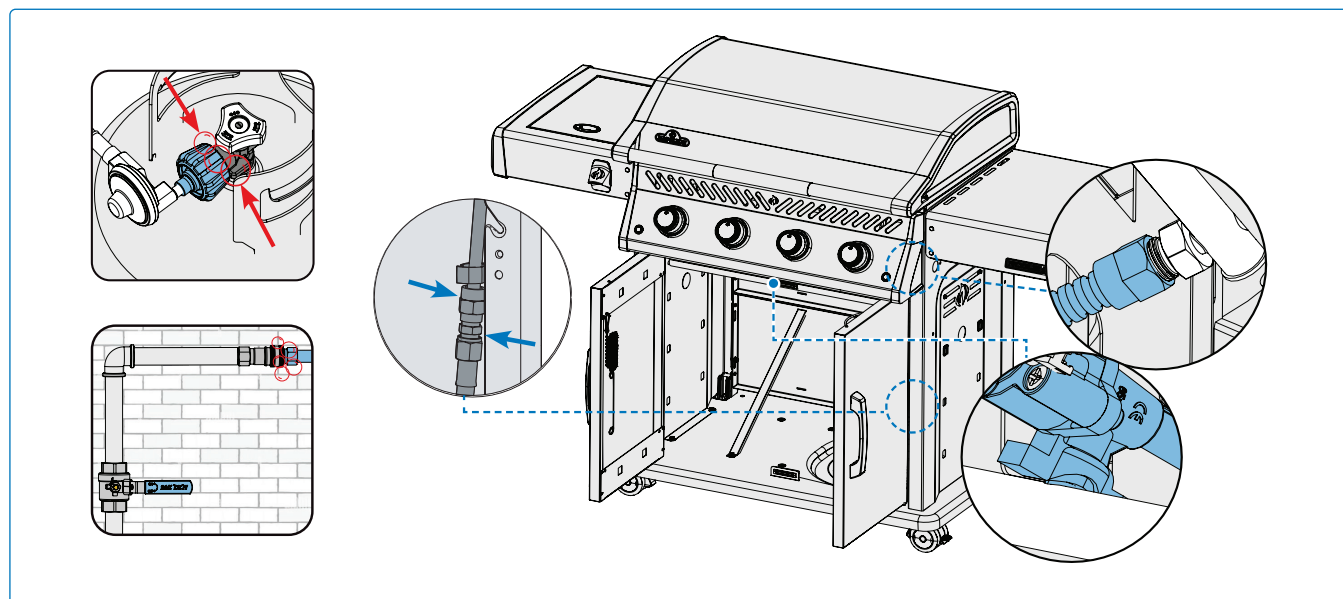
1. Ne fumez pas pendant le test.
2. Éliminez toutes les sources d'allumage.
3. Mettez tous les brûleurs en position d'arrêt.
4. Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz.
5. Appliquez au pinceau une solution moitié-moitié de savon liquide et d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. La formation de bulles indique une fuite de gaz.

Si vous trouvez une fuite

1. Serrez tous les joints desserrés.
2. Si la fuite ne peut être arrêtée, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et débranchez la plaque de cuisson.
3. Faites inspecter la plaque par un installateur agréé ou un revendeur.
4. N'utilisez pas la plaque de cuisson tant que la fuite n'a pas été réparée.



Pour commencer



- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des

dégâts matériels, des blessures physiques graves ou la mort.

- N'utilisez que le régulateur de pression et le tuyau fournis avec la plaque de cuisson, ou

un régulateur conforme aux normes locales.

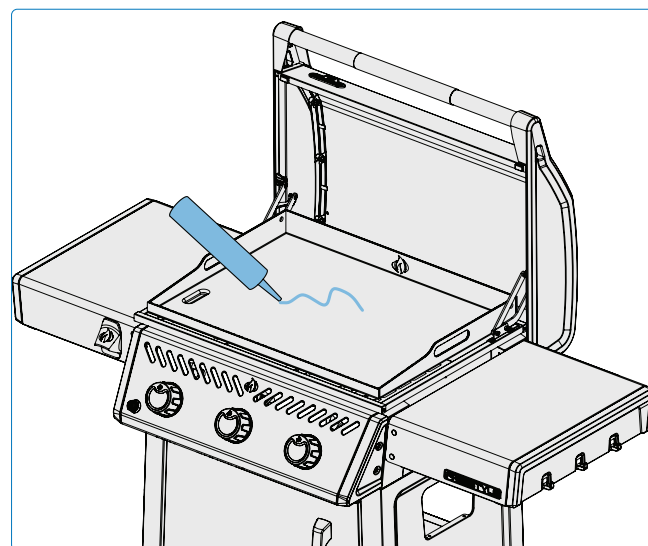
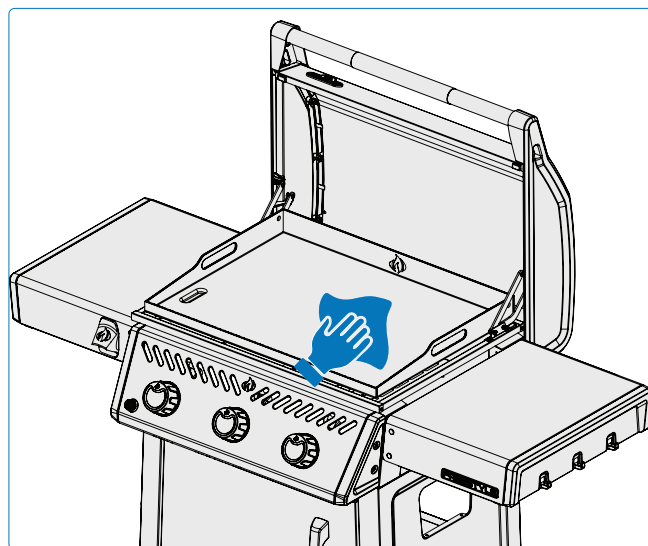
Fonctionnement

Comment assaisonner votre plancha en acier inoxydable pour la première fois?

Avant la première utilisation

Il est important d'assaisonner correctement votre plancha pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et prolonger sa durée de vie.

1. Lavez la plaque avec de l'eau chaude savonneuse pour éliminer les éventuels résidus d'usine. Rincez et séchez complètement.
2. Choisissez une huile à point de fumée élevé, comme l'huile d'avocat. Appliquez avec parcimonie une quantité suffisante d'huile pour recouvrir légèrement la surface de la plaque.
3. Une fois la plaque de cuisson installée, suivez les instructions de la section « **Allumage de l'appareil** ».
4. Faites chauffer la plaque à feu moyen jusqu'à ce que l'huile fume et que sa surface s'assombrit, ce qui indique qu'elle adhère à l'acier inoxydable. Laissez la fumée se dissiper naturellement (10 à 15 minutes), puis éteignez tous les brûleurs et laissez la plaque refroidir complètement.
5. Une fois la plaque refroidie, utilisez une serviette en papier pour essuyer tout excès d'huile ou de résidus. Veillez à ce qu'il ne reste qu'une couche fine et régulière afin d'éviter qu'elle ne colle.
6. Répétez le processus d'huilage et de brûlage 2 à 4 fois pour obtenir une couche protectrice durable et antiadhésive. Cet assaisonnement se renforce avec chaque couche, ce qui facilite la cuisson et le nettoyage ultérieurs.



EN SAVOIR PLUS

Scannez le code QR pour visionner un guide vidéo étape par étape sur l'assaisonnement de votre plancha.



LE SAVIEZ-VOUS?

Avant le stockage, appliquez une très légère couche d'huile pour maintenir la protection et éviter la décoloration.



NOUS VOULONS VOUS AIDER

Napoléon est ici pour vous assurer que votre expérience culinaire soit mémorable. Contactez-nous si vous avez besoin d'une aide supplémentaire.

Allumage de l'appareil

C'est la toute première fois? Effectuer un brûlage

Faites fonctionner les brûleurs à feu vif pendant 30 minutes avec le couvercle ouvert. Il est normal que l'appareil dégage une odeur la première fois qu'il est allumé. Cette odeur est due à l'élimination des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus.

Allumage du brûleur

1. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
2. Poussez et tournez le bouton de commande souhaité en position haute. Appuyez sur le bouton de l'allumeur électronique et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez-le à l'aide d'une allumette. **(Fig. 6).**
3. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF et attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. **(Fig. 6).**
4. Répétez l'étape 2 ou allumez avec une allumette.

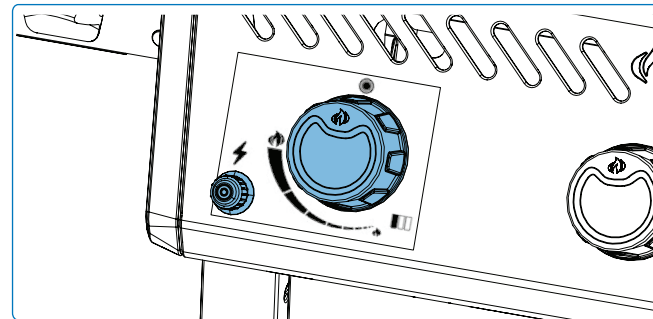
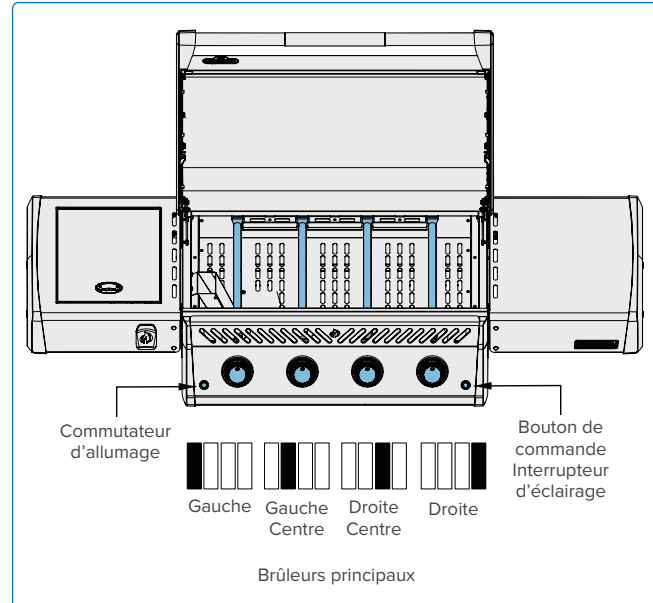


Fig. 6

Allumer avec une allumette

1. Fixez l'allumette dans la tige d'allumage fournie.
2. Insérez l'allumette allumée sur le côté, sous la plaque de cuisson.
3. Tout en tournant le bouton du brûleur correspondant en position haute. **(Fig. 7).**

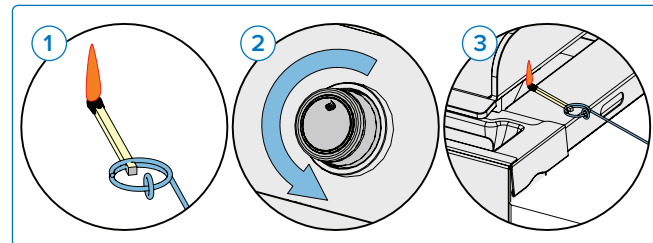
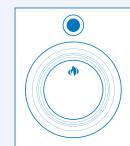


Fig. 7

REMARQUE : En cas de panne de courant, l'appareil peut être allumé à l'aide d'une allumette.

AVERTISSEMENT!

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont en position d'arrêt avant d'ouvrir lentement le robinet d'arrivée de gaz.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage.
- Assurez-vous que le couvercle de la plaque de cuisson est **OUVERT** lors de l'allumage.
- Ne pas régler la plaque pendant qu'elle est chaude ou en fonctionnement.
- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse, afin d'éviter les accumulations et les incendies de graisse.



Porte-accessoires

Gardez les sauces, les assaisonnements et les ustensiles de cuisine à portée de main pendant la cuisson grâce au porte-condiments intégré à la tablette latérale. (Fig. 8).

Instructions de cuisson

Utilisation du brûleur

- Reportez-vous à la section "**Comment assaisonner votre gril en acier inoxydable pour la première fois**".
- Laissez toujours le couvercle ouvert pendant le préchauffage et la cuisson.
- Réglez les différents brûleurs à différents niveaux de chaleur pour créer des zones de température spécifiques. Surveillez la température de la surface de la plancha à l'aide d'un thermomètre infrarouge pour vous assurer que chaque zone atteint le niveau de chaleur souhaité. Utilisez la chaleur directe (placée directement au-dessus des brûleurs allumés) pour les aliments qui nécessitent une cuisson rapide, tandis que la chaleur indirecte (placée sur le côté) peut être utilisée pour une cuisson plus lente ou pour maintenir les aliments au chaud. (Fig. 8)
- Les aliments risquent de coller à la plaque de la plaque de cuisson si elle n'est pas assez chaude. La température de la plaque de cuisson peut être déterminée à l'aide d'un thermomètre infrarouge sans contact. Vous pouvez également verser quelques gouttes d'eau sur la plaque de cuisson.
 - » Une flaque d'eau et une évaporation lente indiquent une chaleur faible.
 - » De l'eau qui grésille et s'évapore rapidement indique une chaleur moyenne.
 - » Des gouttes flottant à la surface indiquent une chaleur élevée.

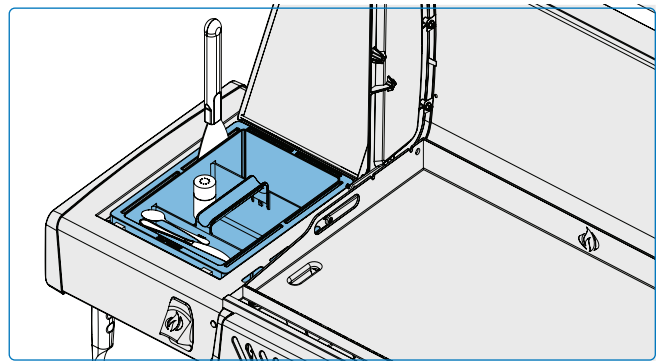


Fig. 8

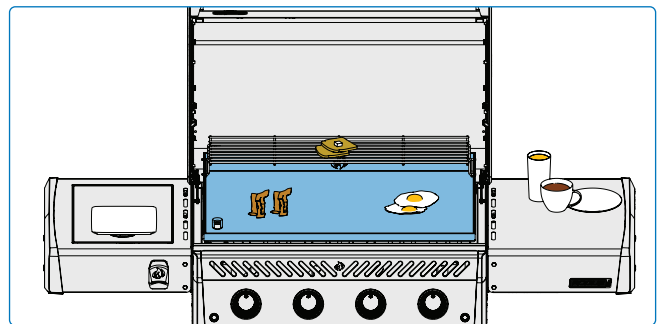


Fig. 9

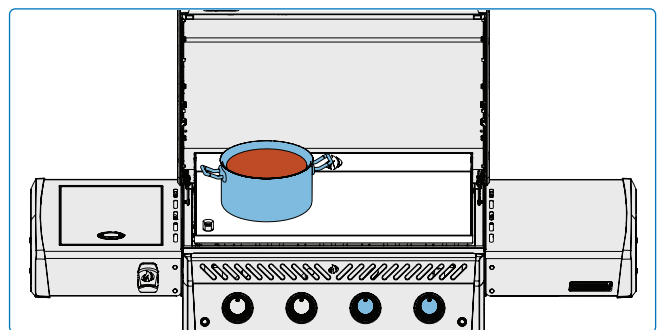


Fig. 10

- La plaque de la plaque de cuisson doit être huilée avant la cuisson pour éviter que les aliments ne collent.
- Utilisez la plaque de la plaque de cuisson pour faire fondre ou réchauffer les sauces. Placez les casseroles ou les poêles sur le côté, à feu doux ou moyen. (Fig. 10).



DANGER!

- Ne fermez jamais le couvercle de l'appareil lorsqu'il est en marche ou chaud. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de refermer le couvercle.
- Ne laissez pas les aliments sans surveillance.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.
- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse, afin d'éviter les accumulations et les incendies de graisse.



CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE!

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

Liste de contrôle de l'expérience culinaire

Reportez-vous à cette liste chaque fois que vous cuisinez

Lire le manuel d'utilisation

Assurez-vous d'avoir lu le manuel d'utilisation et toutes les consignes de sécurité.

Nettoyer le bac à graisse

Veillez à toujours nettoyer le bac à graisse avant de faire griller vos aliments afin d'éviter les incendies et les flambées.

Vérifier le tuyau

Assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte et froide. Vérifiez que le tuyau ne présente pas d'abrasions ou de coupures excessives. Si le tuyau est endommagé, faites-le remplacer avant de l'utiliser.

Préchauffer l'appareil

Préchauffez votre appareil à son niveau le plus bas et appliquez une petite quantité d'huile de cuisson sur la plaque de la plaque de cuisson.

Zone de préparation

Assurez-vous que tous les ustensiles, assaisonnements, sauces et plats dont vous avez besoin pour la cuisson à la plancha sont à portée de main. Ne laissez pas vos aliments sans surveillance, car ils pourraient brûler.

Laissez de l'espace

Laissez de l'espace sur la plaque et entre les aliments, afin de pouvoir les déplacer si nécessaire.

Utilisez un thermomètre

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



NOTE :

Il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson après chaque utilisation. Voir la section "**Instructions de nettoyage**".



IMPORTANT!

- N'abusez pas de l'huile : Trop d'huile peut rendre l'assaisonnement collant ou inégal, qui s'écaille au lieu d'adhérer à la surface de la plaque.



SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE !

- Huile de pépins de raisin,
- Huile de tournesol,
- Huile de lin,
- Huile d'avocat
- Huile de canola.

Si elle n'est pas disponible, choisissez une huile ou une graisse dont le point de fumée est élevé.

N'utilisez pas de graisses salées comme le beurre ou la margarine.



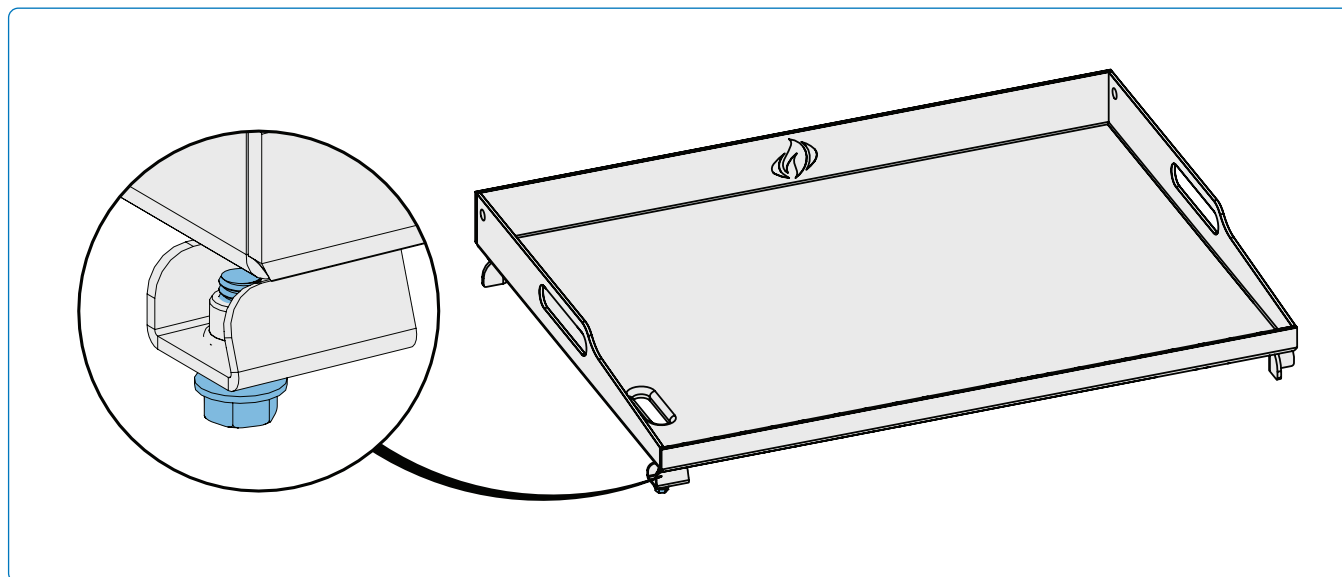
CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE!

Découvrez des recettes inspirantes et des techniques de cuisson à la plancha dans les livres de cuisine Napoléon ou visitez le site suivant www.napoleon.com

Réglage de la plaque de cuisson pour l'égouttage

Une bonne évacuation de la graisse permet de maintenir des performances de cuisson constantes. Assurez-vous que la plaque de cuisson est froide et exempte de graisse avant d'effectuer des réglages.






1. **Localisez la vis de réglage :** Repérez la vis située dans le coin avant gauche de la plaque de cuisson. Cette vis permet de régler l'inclinaison de la plaque de cuisson et de contrôler la direction de l'écoulement de la graisse.
2. **Déterminez le niveau souhaité :** Pour assurer une évacuation optimale des graisses, la plaque de cuisson doit être légèrement inclinée vers le coin avant gauche. Cela permet de diriger l'excès de graisse vers le système de collecte.
3. **Ajustez le niveau :** Une fois la plaque de cuisson retirée de l'appareil, utilisez une clé ou un tournevis pour tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre afin de relever le coin gauche de la plaque de cuisson, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'abaisser. Effectuez de petits ajustements. Une fois le réglage effectué, réinstallez la plaque dans l'appareil.
4. **Testez l'écoulement :** Faites chauffer la plaque de cuisson et testez l'écoulement de la graisse pour confirmer le réglage. L'excès de graisse doit s'écouler lentement et en douceur vers la zone d'évacuation, sans former de flaques. Répétez le processus de réglage si nécessaire.



⚠ AVERTISSEMENT!

- La plaque de cuisson est lourde et doit être manipulée avec précaution lors de son retrait et de son installation afin d'éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil. Demandez l'aide d'une autre personne si nécessaire.

Guide culinaire

Alimentation	Bouton de commande Réglage	Temps de cuisson	Suggestions
 Steak de 2,54 cm d'épaisseur.	HAUT 2 minutes de chaque côté.	Saignant - 4 minutes	Demandez de la graisse marbrée dans la découpe. La graisse est un attendrisseur naturel qui permet à la viande de rester juteuse.
	HAUT à MOYEN Feu vif 2 minutes de chaque côté, puis passer à feu moyen.	Moyen - 6 minutes	
		Bien cuit - 8 minutes	
 Hamburger de ½ pouce (1,27 cm) d'épaisseur	HAUT 2 minutes de chaque côté.	Saignant - 4 minutes	Veillez à ce que les galettes aient toutes la même épaisseur pour que les temps de cuisson soient identiques. Les galettes de 1 pouce d'épaisseur ou plus doivent être cuites à la chaleur indirecte.
	HAUT 2 ½ minutes de chaque côté.	Moyen - 5 minutes	
	HAUT 3 minutes de chaque côté.	Bien cuit - 6 minutes	
 Côtelettes de porc	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de graisse.
 Côtelettes d'agneau	HAUT à MOYEN Élevé pendant 5 minutes, puis moyen jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.	15 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de graisse.
 Hot dogs	MOYEN à FAIBLE	4 à 6 minutes	Choisir des saucisses plus grosses et les fendre dans le sens de la longueur avant la cuisson.

Il s'agit de directives générales. Veuillez vous référer aux recommandations des autorités sanitaires pour des informations plus détaillées.



CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE!

Choisissez les bons types d'aliments à cuire. Votre plancha excelle dans la cuisson rapide et chaude des aliments. Bien que vous puissiez cuire de gros morceaux de viande sur une plaque à feu doux, une plaque à gaz ou à charbon Napoléon donnera de meilleurs résultats.



CONSEIL DE PRO DE LA CUISINE!

L'application d'une fine couche d'huile de cuisson sur la plaque de la plancha permet d'éviter que les aliments délicats, tels que les œufs ou le poisson, ne collent à la surface de cuisson.

Instructions de nettoyage

Première utilisation

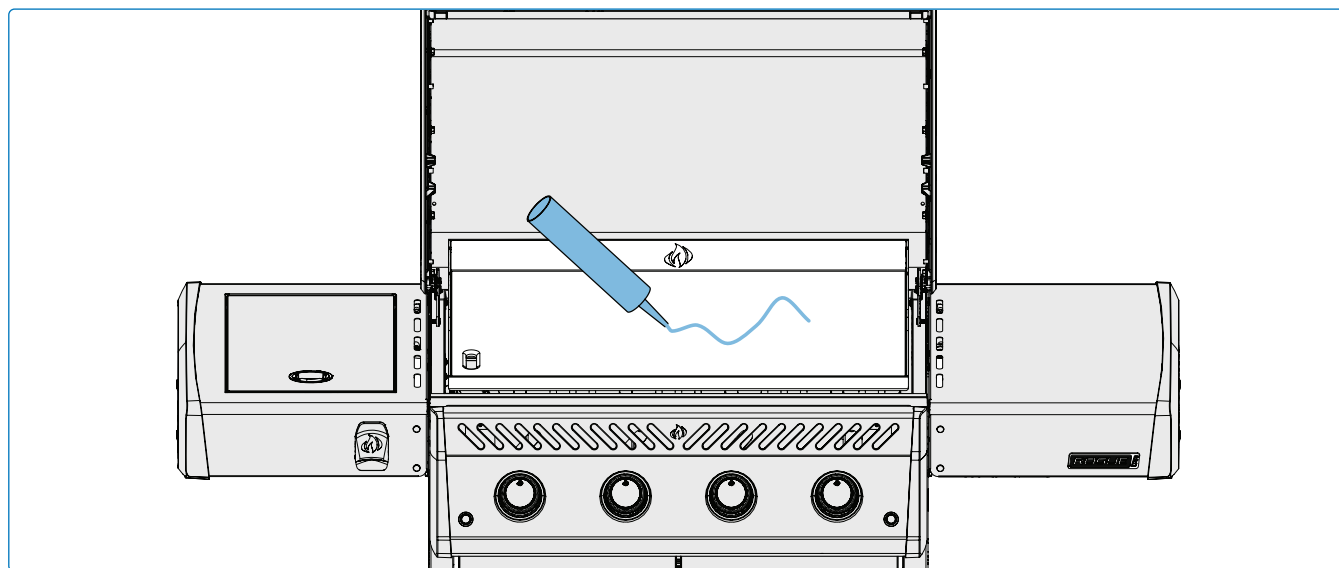
1. Lavez la plaque de la plancha à la main avec de l'eau et du produit vaisselle doux pour éliminer tout résidu du processus de fabrication.
2. Rincez abondamment à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux.

Plaque de grill

- Après chaque utilisation et une fois refroidie, essuyez soigneusement la plaque à l'aide d'un chiffon pour éliminer les particules d'aliments et autres résidus de cuisson. Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Pour enlever les résidus accumulés, appliquez de l'eau chaude savonneuse avec un tampon à recurer. Des nettoyeurs spéciaux pour les plaques de cuissons adaptés aux aliments

peuvent également convenir. Essuyez toujours dans le sens du grain.

- Rincez soigneusement la plaque de cuisson à l'eau après avoir utilisé un produit de nettoyage.
- Séchez soigneusement la plaque avec un chiffon propre. Enduisez légèrement la plaque avec l'huile de cuisson de votre choix. Voir **Peut-on assaisonner une plaque de cuisson en acier inoxydable ?** section.
- Attendez-vous à ce que la plaque de grill en acier inoxydable se décolore de manière permanente à la suite d'une utilisation régulière à des températures de cuisson élevées. Ce phénomène est normal et n'affecte pas les performances de l'appareil.



DANGER!

- Portez toujours des gants et des lunettes de protection lorsque vous nettoyez votre plaque de cuisson.
- L'accumulation de graisse constitue un risque d'incendie.
- Le nettoyage ne doit être effectué que lorsque la plaque de cuisson est froide afin d'éviter tout risque de brûlure.



LE SAVIEZ-VOUS?

Il est recommandé de nettoyer la plaque de la plancha après chaque utilisation afin d'éviter que la graisse ou les particules d'aliments ne durcissent sur la surface de cuisson.

Plateau d'égouttage

Nettoyez le bac de récupération après chaque utilisation.

1. Une fois que l'appareil a complètement refroidi, retirez avec précaution le plateau d'égouttage du chariot de l'appareil, sans le faire basculer. (Fig. 12).
2. Nettoyez le bac à l'eau chaude savonneuse. Si vous utilisez des produits chimiques, veillez à suivre scrupuleusement les instructions du fabricant pour éviter d'endommager le bac.
3. Réinsérez complètement le plateau d'égouttage dans l'appareil.



NOTE :

L'inclinaison du plateau d'égouttage peut entraîner la pénétration d'huile ou de débris à l'intérieur de l'appareil.

Goulotte à graisse

Nettoyez le bac à graisse toutes les 6 à 8 utilisations.

1. Une fois que l'appareil a complètement refroidi, retirez la plaque de cuisson pour accéder au bac à graisse (canal métallique) situé en dessous.
2. Retirez les deux attaches pour détacher la goulotte.
3. Utilisez un grattoir ou une brosse à gril en nylon pour retirer la graisse et les débris de l'intérieur de la goulotte. Essuyez tout résidu à l'aide d'un chiffon ou nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse.
4. Réinstallez la goulotte.

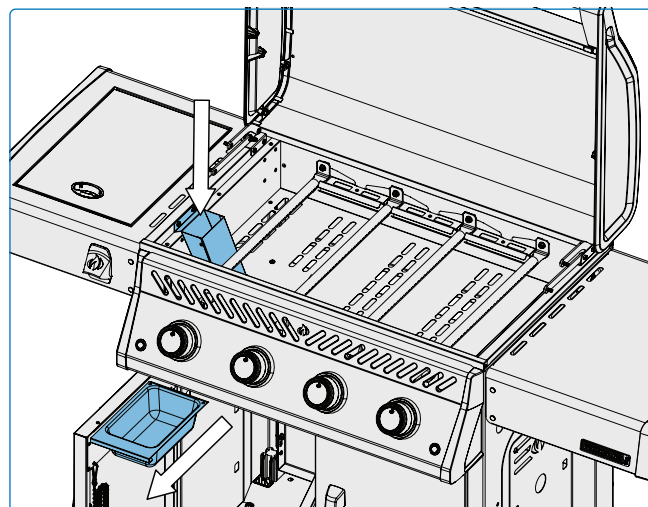


Fig. 12

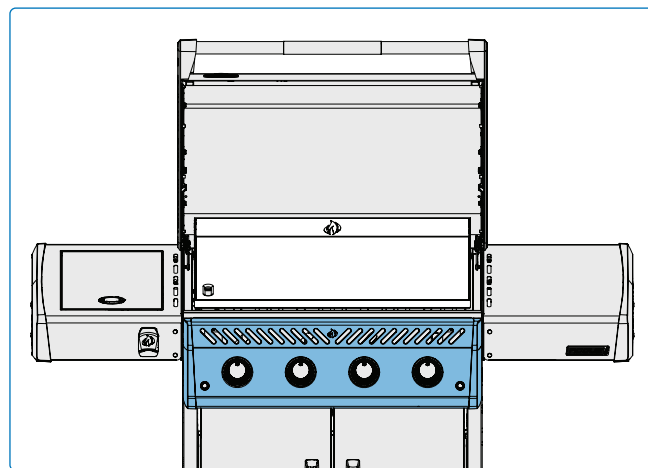


Fig. 13



AVERTISSEMENT!

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que la plaque est froide avant de la nettoyer.
- Ne mettez pas les plaques de cuisson ou toute autre partie de la plaque dans un four autonettoyant pour les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyeur pour four pour nettoyer une quelconque partie de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil dans un endroit où la solution de nettoyage ne risque pas d'endommager les terrasses, les pelouses ou les patios.
- La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et entraîner une détérioration rapide des composants de la plaque de cuisson s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement.

Panneau de contrôle

Utilisez UNIQUEMENT de l'eau tiède savonneuse. Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande et s'effacera progressivement si des nettoyeurs abrasifs ou pour acier inoxydable sont utilisés. Un nettoyage adéquat du panneau de commande permet de conserver un texte contrasté et lisible. **(Fig. 13).**

Surface extérieure de l'appareil

- N'utilisez qu'un nettoyeur non abrasif. Les nettoyeurs abrasifs ou la laine d'acier rayent la finition.
- Essayez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les éléments en porcelaine émaillée avec précaution. La finition émaillée cuite au four ressemble à du verre et s'écaille en cas de choc.
- Les pièces en acier inoxydable se décolorent au fil du temps lorsqu'elles sont chauffées et prennent une teinte dorée ou brune. Ce phénomène est normal et n'affecte pas les performances de l'appareil.



NOTE :

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier sur les parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre appareil, car cela rayerait la finition. **(Fig. 14).**

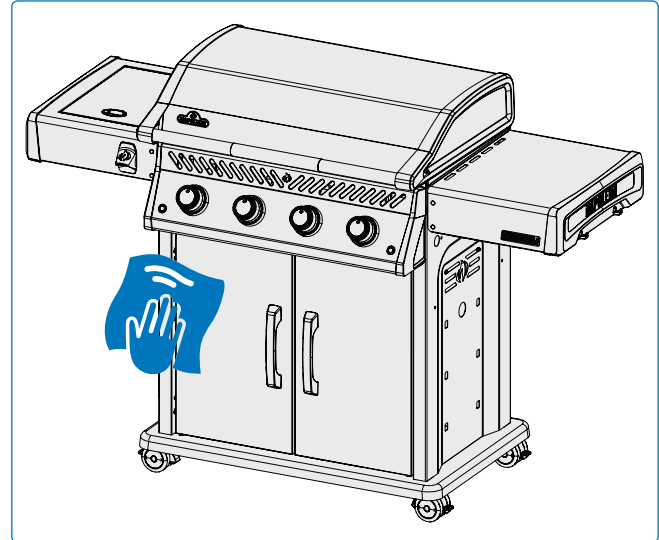


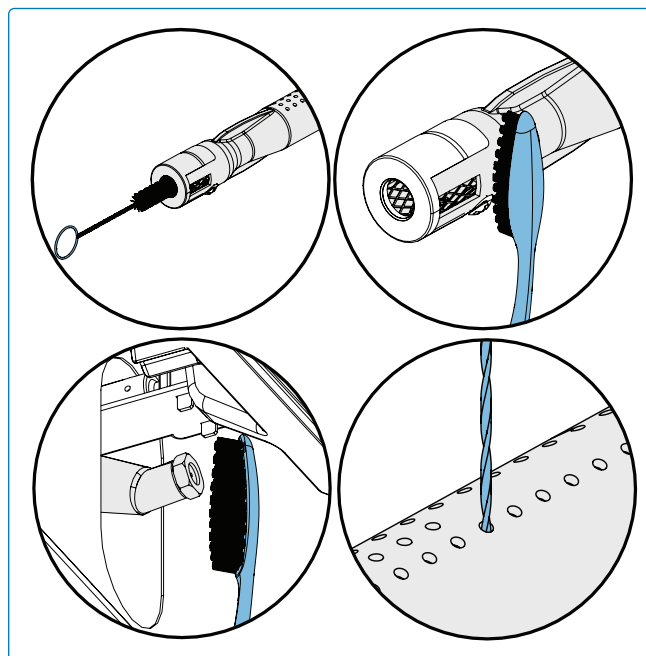
Fig. 14

Moustiquaire et orifices des brûleurs

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces clos. Napoléon a équipé le brûleur d'une grille anti-insectes sur l'obturateur d'air. Cela réduit la probabilité que des insectes construisent des nids à l'intérieur du brûleur, mais n'élimine pas le problème.

Un nid ou une toile peut donner à la flamme du brûleur une teinte jaune ou orange et provoquer un incendie ou un retour de flamme au niveau de l'obturateur d'air situé sous le panneau de commande.

1. Retirez la plaque de cuisson en la soulevant et en l'enlevant.
2. Vérifiez que les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués : les orifices des brûleurs peuvent se fermer avec le temps à cause des débris de cuisson et de la corrosion.
3. Utilisez un trombone ouvert ou l'embout d'entretien des orifices fourni pour nettoyer les orifices du brûleur.
4. Percez les orifices obstrués à l'aide de la mèche fournie dans une petite perceuse sans fil : cette opération peut être effectuée avec le brûleur fixé à l'appareil.
5. Ne fléchissez pas la mèche lorsque vous percez les orifices, car elle se briserait.
6. Cette mèche est destinée aux orifices du brûleur et NON aux orifices en laiton qui régulent le flux de gaz vers le brûleur.
7. N'agrandissez pas les trous.
8. Veillez à ce que la grille anti-insectes soit propre, étanche et exempte de peluches ou d'autres débris.



DANGER!

- Il est très important que la soupape/ l'orifice pénètre dans le tube du brûleur lorsque vous réinstallez le brûleur après l'avoir nettoyé et avant d'allumer votre plancha, faute de quoi un incendie ou une explosion pourrait se produire.
- Évitez tout contact non protégé avec surfaces chaudes.
- Coupez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant toute intervention.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier sur les parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre plancha, car cela rayerait la finition.



LA SÉCURITÉ D'ABORD!

Portez toujours des gants et des lunettes de protection lors de l'entretien de votre appareil.

Instructions d'entretien

RECOMMANDATIONS

Cette plaque doit être inspectée et entretenue chaque année par un technicien qualifié.

- N'obstruez pas le flux de ventilation et d'air de combustion.
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre, situées sur le côté du chariot ou de l'enceinte, ainsi qu'à l'avant et à l'arrière de l'étagère inférieure, ne soient pas obstruées par des débris.

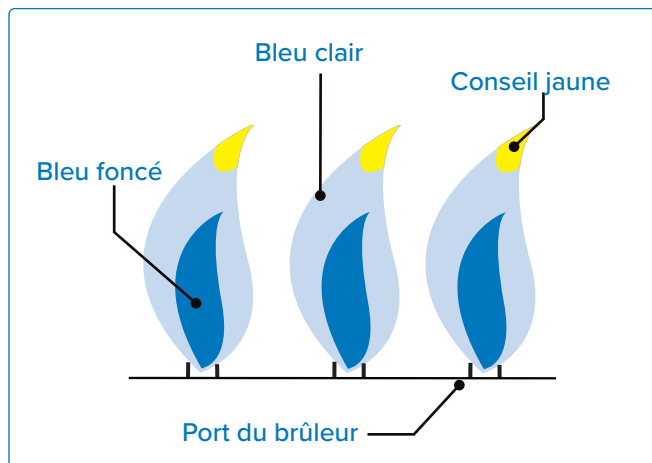


IMPORTANT!

- Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.

Réglage de la combustion dans l'air

- L'obturateur d'air est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter de réglage dans des conditions normales. Des ajustements peuvent être nécessaires dans des conditions extrêmes sur le terrain.
- Les flammes de l'obturateur d'air sont bleu foncé, teintées de bleu clair et parfois de jaune lorsqu'elles sont correctement réglées.
- Un débit d'air trop faible vers le brûleur produira de la suie et des flammes jaunes paresseuses.
- Un débit d'air trop important vers le brûleur entraîne une élévation irrégulière des flammes et des difficultés d'allumage.



Réglage du volet d'air

1. Retirer la plaque de cuisson. Laissez le couvercle ouvert.
2. Il peut être nécessaire d'ouvrir la porte de l'armoire ou de retirer le tiroir supérieur (si l'appareil en est équipé) pour accéder à la vis de l'obturateur d'air située à l'embouchure du brûleur.
3. Desserrez la vis de blocage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon les besoins. **(Tableau 1)**.
4. D'allumer les brûleurs à feu vif.
5. Inspectez visuellement les flammes des brûleurs.
6. Éteignez les brûleurs, serrez les vis de verrouillage et réinstallez les pièces une fois que les obturateurs sont correctement réglés.
7. Veillez à ce que les moustiquaires soient installées.

Réglages de l'obturateur d'air

Brûleur à tube principal	Propane	Gaz naturel
RP30FT	3/8" (10 mm)	3/16" (5 mm)

Tableau 1



NOUS VOULONS VOUS AIDER!

Communiquez avec le service des solutions à la clientèle de Napoléon pour obtenir les pièces de rechange recommandées au 1-866-820-8686.

L'acier inoxydable dans les environnements difficiles

L'acier inoxydable s'oxyde ou se tache en présence de chlorures et de sulfures, en particulier dans les régions côtières, les zones chaudes et très humides, et autour des piscines et des jacuzzis. Ces taches ressemblent à de la rouille, mais elles peuvent être facilement éliminées ou évitées. Lavez les surfaces en acier inoxydable et en chrome toutes les 3 à 4 semaines. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse.

Entretien du brûleur

- Une chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent entraîner une corrosion de la surface, même si le brûleur est fabriqué en acier inoxydable 304 à parois épaisses.

Éviter d'endommager les surfaces chaudes de la plaque de cuisson

- N'inondez jamais une plaque de gril chaude avec de l'eau froide. Cela pourrait la déformer ou l'endommager.
- Ne jamais frapper ou taper des outils ou des ustensiles de cuisine en métal sur la surface de la plaque.



IMPORTANT!

- Les dommages résultant du non-respect de ces instructions ne sont PAS couverts par la garantie de votre plancha.

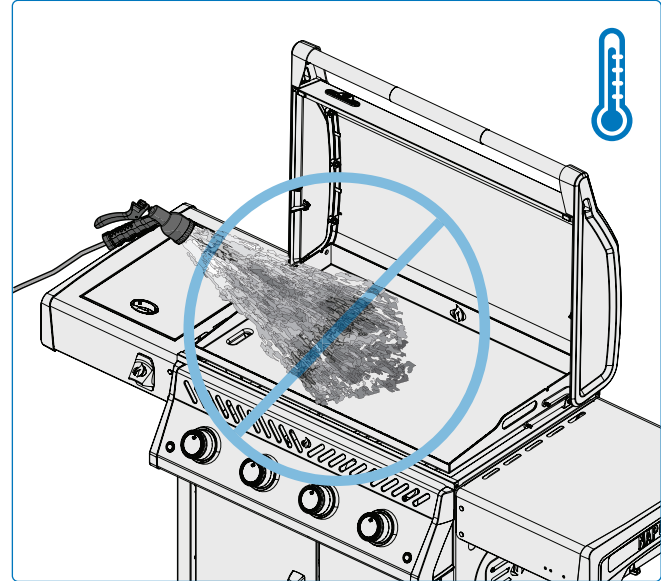


DANGER!

- Coupez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant toute intervention.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque la plaque est froide afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Un test d'étanchéité doit être effectué chaque année et lors du remplacement de tout composant du circuit de gaz, ou en cas d'odeur de gaz.

Ventilation de l'air chaud

- L'air chaud doit pouvoir s'échapper de l'appareil pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Les brûleurs peuvent être privés d'oxygène si l'air chaud n'est pas évacué, ce qui peut provoquer un retour de flamme.



Dépannage

Problèmes d'éclairage

- Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur, mais s'allument avec une allumette.
- Les brûleurs ne s'allument pas l'un l'autre.

Causes possibles	Solution
Les supports d'éclairage croisé sont sales ou corrodés.	Nettoyez-les ou remplacez-les si nécessaire.
Flammes soulevées sur le brûleur.	Fermez l'obturateur d'air conformément à la section " Instructions d'entretien " Réglage de l'air de combustion de ce manuel du propriétaire. IMPORTANT! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
Le fil de l'électrode ou les fils de la borne de l'interrupteur sont lâches.	Vérifiez que le fil de l'électrode est bien enfoncé dans la borne située à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils conducteurs reliant le module au commutateur d'allumage (le cas échéant) sont fermement enfoncés dans leurs bornes respectives.
Batterie déchargée ou mal installée.	Remplacez-la par une batterie de première qualité à usage intensif. (Fig. 16).

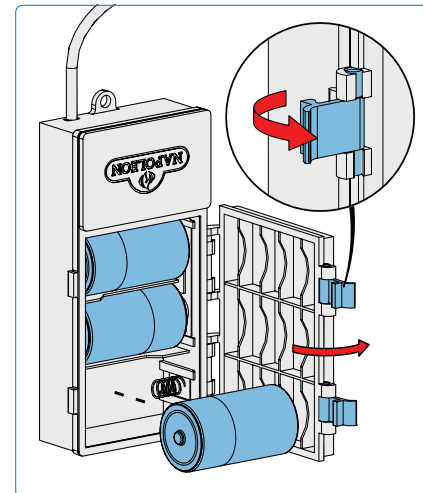


Fig.16

AVERTISSEMENT!

- Tenez la plaque de cuisson éloignée des matériaux combustibles, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Les particules d'aliments et la graisse ne doivent pas être laissées sur la plaque de cuisson, car elles attirent les rongeurs, qui ne sont pas hygiéniques et peuvent ronger les fils, ce qui peut endommager de façon permanente les composants électriques.



ENREGISTREZ VOTRE PLAQUE DE CUISSON!

Visitez le site napoleon.com ou votre guide d'assemblage pour obtenir des instructions sur les pièces de rechange.



NOUS VOULONS VOUS AIDER!

Napoleon est là pour s'assurer que votre expérience de grillade soit mémorable. Contactez-nous si vous avez besoin d'aide supplémentaire.

Bruits et chaleur inégale

- Ronflement du régulateur.
- Chaleur inégale.

Causes possibles	Solution
Bruit de ronronnement normal les jours de chaleur.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Il est causé par les vibrations internes du régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité de la plancha. Les régulateurs qui ronronnent ne seront PAS remplacés.
Le robinet de la bouteille a été ouvert trop rapidement.	Ouvrez lentement le robinet de la bouteille.
Chauffage incorrect.	Préchauffez l'appareil avec les brûleurs à feu vif pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur la lèchefrite.	Nettoyez régulièrement la lèchefrite. Ne recouvrez pas la lèchefrite de papier d'aluminium. Reportez-vous à la section " Instructions de nettoyage ".

Peinture écaillée

- La peinture semble s'écailler.

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Il ne s'agit pas d'un défaut. La finition du couvercle et de la hotte est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne s'écaille pas. L'écaillage est dû à la graisse durcie qui, en séchant, forme des éclats ressemblant à de la peinture et qui s'écaillent. Un nettoyage régulier permet d'éviter ce phénomène. Voir la section " Instructions de nettoyage ".

Couronnement

- La plaque du gril est inégale au centre.

Causes possibles	Solution
Dilatation thermique.	Il est normal que la plaque de gril en acier inoxydable se couronne (devienne légèrement inégale) au centre. Ce phénomène est dû à la contraction et à la dilatation naturelles du métal et est attendu dans le cadre du processus de dilatation thermique qui se produit sous la plaque de cuisson.

Débit de gaz

- Chaleur faible ou flamme faible lorsque le robinet est réglé sur la position haute.
- Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune, accompagnée d'une odeur de gaz.
- Les flammes s'éloignent du brûleur, ce qui s'accompagne d'une odeur de gaz et d'éventuelles difficultés d'allumage.
- La sortie du brûleur est sur HIGH, mais le réglage est sur LOW. Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane - procédure d'allumage incorrecte.	Veillez à ce que la procédure d'allumage soit suivie scrupuleusement. Tous les robinets de gaz doivent être en position d'arrêt lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez lentement le robinet du réservoir pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir Fonctionnement - section " Instructions d'allumage ".
Gaz naturel - conduite d'alimentation sous-dimensionnée.	Le tuyau doit être dimensionné conformément au code d'installation.
Défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures. Contactez votre revendeur Napoléon agréé pour commander un brûleur de remplacement si vous constatez des fissures.
Gaz propane et gaz naturel - mauvais préchauffage.	Préchauffez la plaque avec les deux brûleurs principaux à feu vif pendant 10 à 15 minutes.
Possibilité de toile d'araignée ou d'autres débris.	Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles de l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir " Instructions de nettoyage " section.
Mauvais réglage de l'obturateur d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement le volet d'air conformément à ce manuel. Voir la section " Instructions d'entretien ". IMPORTANT! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de propane.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionner le tuyau d'alimentation si nécessaire.
Le régulateur de propane a un faible débit.	Éteignez les brûleurs et fermez le robinet de la bouteille, attendez 5 minutes avant de rouvrir complètement le robinet, laissez la pression s'équilibrer pendant quelques secondes avant de suivre les instructions d'allumage pour démarrer la plaque de cuisson. Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie avec soin à chaque fois que vous cuisinez. Tous les robinets de gaz doivent être fermés lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez toujours le robinet du réservoir lentement.

GARANTIE DE 15 ANS DE NAPOLEON

Pour les modèles ROGUE® Models & LEGEND®

Les produits Napoleon sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, et assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et l'ensemble des valves sont soumis à un test d'étanchéité et à un essai de fonctionnement dans une station de contrôle qualité. Ce barbecue a été minutieusement inspecté par un technicien qualifié avant son emballage et son expédition, afin de garantir que vous, en tant que client, recevez le produit de qualité que vous attendez de Napoleon. Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Napoleon. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canada) garantit que les composants de votre nouveau produit Napoleon seront exempts de défauts de matériaux et de fabrication à compter de la date d'achat, et ce, pour une durée de 15 ans.



Couvercle	15 ans
Couvercle en acier inoxydable.....	15 ans
Couvercle en porcelaine émaillée.....	15 ans
Châssis en aluminium	15 ans
Grilles de cuisson en acier inoxydable	15 ans
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable	15 ans
Plaques de saisie en acier inoxydable	15 ans
Grilles en fonte émaillée	15 ans
Rôtissoire infrarouge en acier inoxydable.....	15 ans
Brûleur latéral infrarouge	15 ans
Toutes les autres pièces	15 ans

CONDITIONS ET LIMITATIONS DE LA GARANTIE

Cette garantie volontaire offre une période de couverture de 15 ans pour les produits achetés auprès d'un revendeur agréé Napoleon. Elle donne droit à l'acheteur original (ou au bénéficiaire en cas de cadeau) à une couverture spécifiée pour tout composant remplacé dans la période de garantie, que ce soit par Napoleon ou un revendeur agréé Napoleon, afin de remplacer un composant ayant échoué dans des conditions d'utilisation normale privée en raison d'un défaut de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les accessoires ou articles bonus.

Pour plus de clarté, une « utilisation normale privée » signifie que le produit : a été installé (le cas échéant) par un technicien ou un entrepreneur autorisé et agréé, conformément aux instructions d'installation fournies avec le produit ainsi qu'aux codes locaux et nationaux de construction et de sécurité incendie ; a été correctement nettoyé et entretenu selon les instructions ; et n'a pas été utilisé comme équipement communautaire ou dans un cadre commercial. En cas d'utilisation dans des contextes communautaires ou commerciaux (lorsqu'approuvé), la période de garantie est réduite à deux (2) ans.

De même, le terme « défaillance » n'inclut pas : les dommages causés par une surchauffe, les extinctions dues à des conditions environnementales telles que vents forts ou mauvaise ventilation, les rayures, bosses, corrosion, détérioration des finitions peintes ou plaquées, les décolorations dues à la chaleur, aux nettoyants abrasifs ou chimiques ou à l'exposition aux UV, l'écaillage des pièces émaillées en porcelaine, ou les dommages causés par une mauvaise utilisation, des accidents, la grêle, les incendies

causés par de la graisse, un manque de nettoyage et d'entretien, des environnements hostiles comme le sel ou le chlore, des modifications, un usage abusif, une négligence ou l'installation de pièces provenant d'autres fabricants. Si vous habitez dans une région côtière ou près d'une piscine ou d'un spa, l'entretien comprend un lavage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures, conformément au manuel de l'utilisateur, afin d'éviter la corrosion des surfaces.

Si des composants se détériorent au point de ne plus fonctionner (par exemple, perforés ou brûlés) pendant la période de garantie, une pièce de rechange sera fournie. Les pièces remplacées sous cette garantie sont couvertes uniquement pour la durée restante de la garantie originale de quinze (15) ans mentionnée ci-dessus.

Le remplacement d'un composant est la seule responsabilité de Napoleon telle que définie par cette garantie ; en aucun cas Napoleon ne sera responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tout autre coût ou dépense liés à la réinstallation d'une pièce garantie, ni de tout dommage indirect, consécutif ou accessoire, ni des frais de manutention, de transport ou des droits d'exportation.

L'utilisation ou l'installation de pièces sur votre produit Napoleon qui ne sont pas des pièces d'origine Napoleon annulera cette garantie, et les dommages qui en résultent ne sont pas couverts. Toute conversion d'un barbecue à gaz non autorisée par Napoleon et réalisée par un technicien de service agréé par Napoleon rendra également cette garantie caduque.



ROGUE® PLANCHA DE ASAR

Manual de usuario

RP30FT

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



¡Queremos tu opinión!

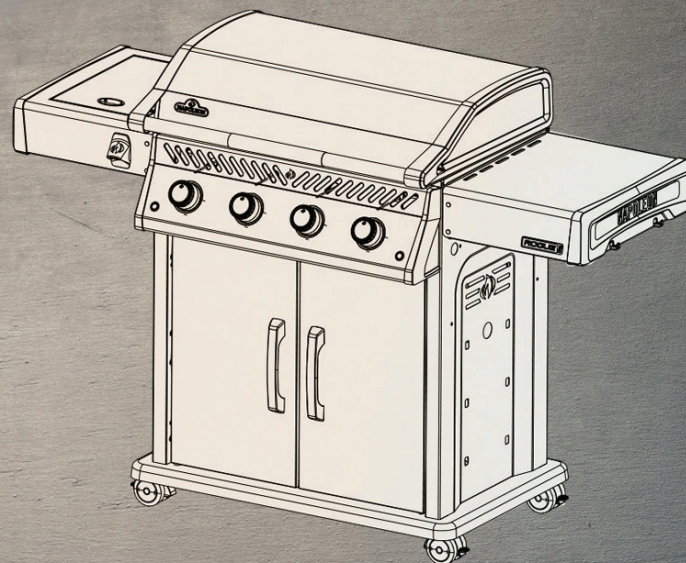
Visita Napoleon.com para escribir tu comentario.



Aplicar 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 del aparato antes de utilizarlo.

UTILIZAR AL AIRE LIBRE EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.

⚠️ ¡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 una bombona de gas propano que no esté conectada para su uso 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 cuando estén cerca del aparato.

AVISO AL INSTALADOR: Deje estas instrucciones con el propietario para futuras referencias.

AVISO AL CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

¡Bienvenido a Napoleón!

La seguridad ante todo

¡ADVERTENCIA!

Información general

Esta plancha de asar debe instalarse de conformidad con los códigos locales. En ausencia de códigos locales, instale de acuerdo con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano CSA B149.1 en Canadá, o el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 en los Estados Unidos.

¡ADVERTENCIA!

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 un cilindro que no esté equipado con una conexión de tipo QCC1. 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 Napoleón.

¡ADVERTENCIA!

Almacenamiento y desuso

Cierre el gas en la bombona de propano o en la válvula de suministro de gas natural. 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 propano en un edificio, garaje, cobertizo o cualquier otro espacio cerrado. Desconecte la conexión de gas natural del suministro cuando guarde la plancha en el interior.

¡ADVERTENCIA!

Precauciones eléctricas

Mantenga todos los cables de alimentación eléctrica y las mangueras de suministro de combustible alejados de todas las superficies calientes. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos. Cuando lo conecte, primero conecte el enchufe al aparato y luego conecte el aparato a la toma de corriente.

¡ADVERTENCIA!

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.

¡ADVERTENCIA!

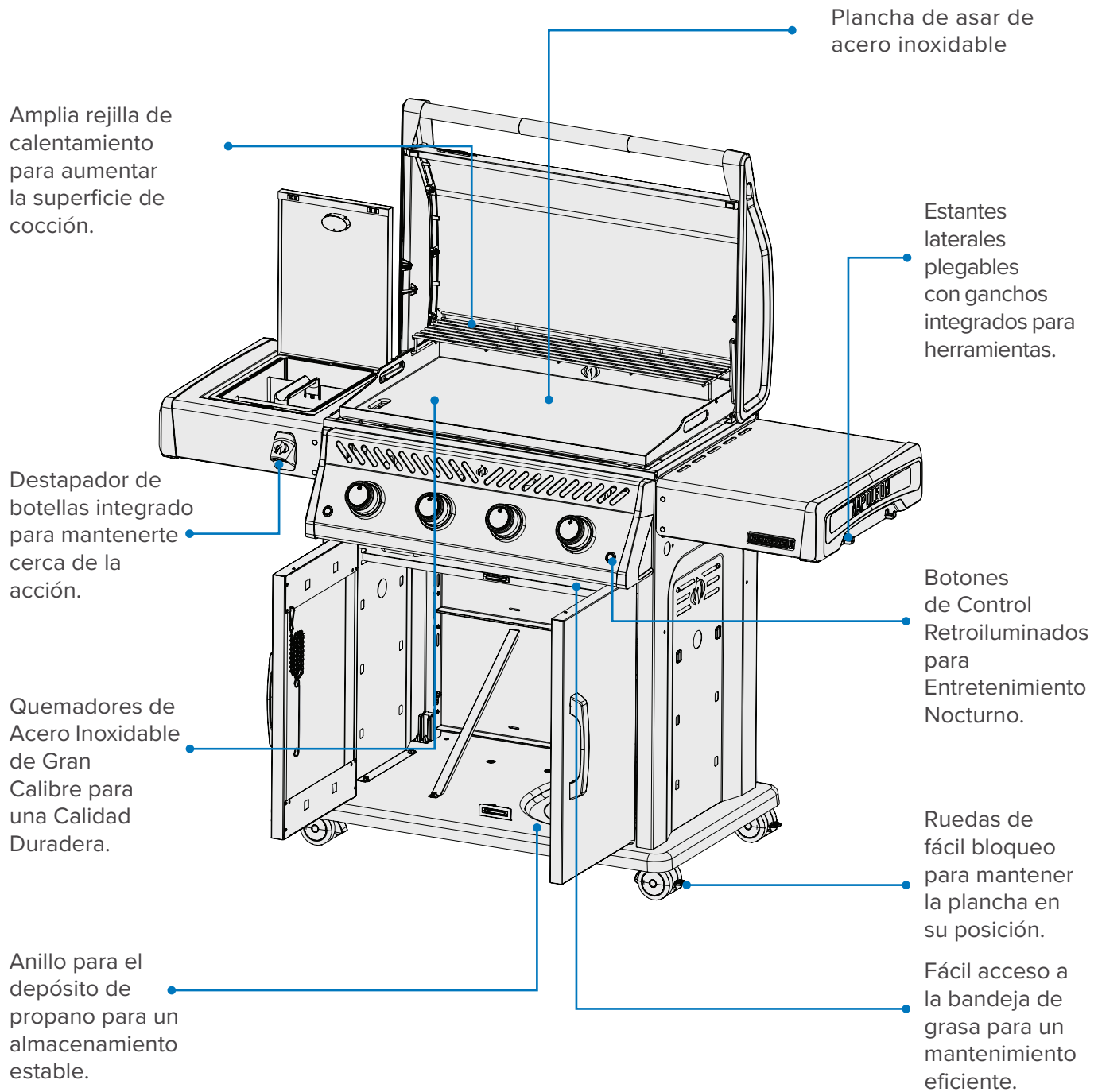
Proposición 65 de California

Este producto puede exponerle a sustancias químicas, incluido el hollín, de las que el Estado de California tiene constancia que causan cáncer, y a sustancias químicas, incluido el monóxido de carbono, de las que el Estado de California tiene constancia que causan defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información vaya a www.P65Warnings.ca.gov.

CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleón!	59
La seguridad ante todo	59
Características completas del sistema	61
Para comenzar	62
Prácticas operativas seguras adicionales	62
Ubicación de la plancha de asar	64
Conexiones de gas	65
Prueba de fugas	67
Funcionamiento	68
Cómo sazonar su plancha de acero inoxidable por primera vez	68
Encendido del aparato	69
Instrucciones de cocción	70
Lista de comprobación de la experiencia culinaria	71
Guía de cocina	73
Instrucciones de limpieza	74
Primer uso	74
Placa de la plancha	74
Bandeja de goteo	75
Rejilla para la grasa	75
Panel de control	76
Superficie exterior del aparato	76
Rejilla antiinsectos y orificios de los quemadores	77
Instrucciones de Mantenimiento	78
Ajuste de la Combustión en Aire	78
Acero Inoxidable en ambientes agresivos	79
Solución de problemas	80
Garantía	83

Características completas del sistema



 La plancha de asar ilustrada en este manual de usuario puede diferir del modelo que usted compró. Modelo ilustrado: 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.
- 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.

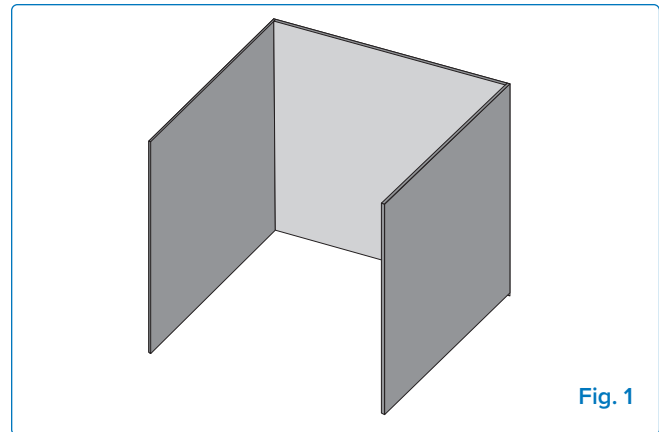


Fig. 1

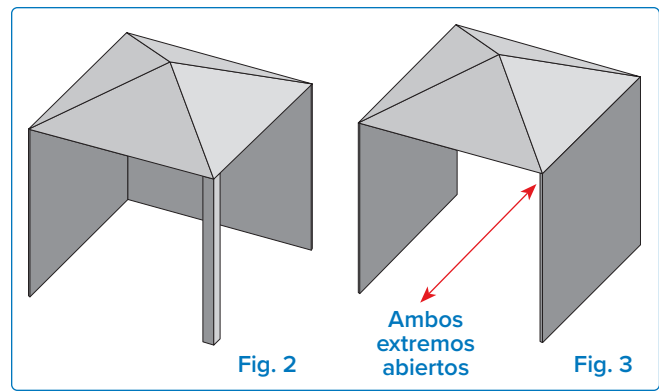
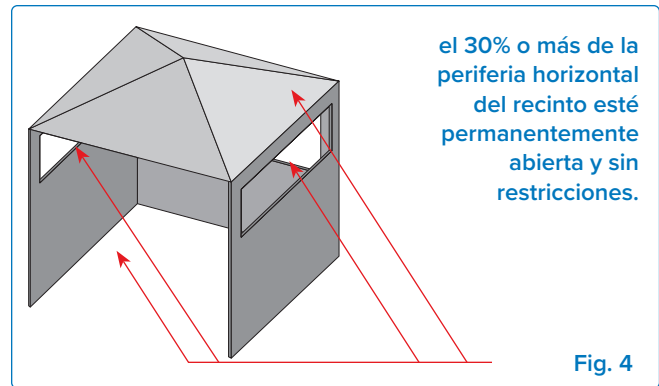


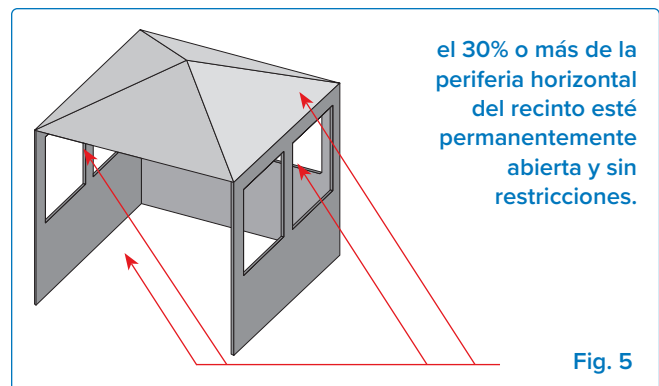
Fig. 2

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: Opción 1

Utilice únicamente una bombona de propano de 9,1 kg (20 lb.) construida y marcada de acuerdo con las Especificaciones para bombonas de gas LP del Departamento de Transporte de EE.UU. (D.O.T.) o la Norma para bombonas, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas y la Comisión, CAN/CSA-B339, según corresponda.

Utilice únicamente un regulador de presión de gas especificado por Napoleon. El regulador debe suministrar una presión de 11 pulgadas de columna de agua (0,39 psi) y tener un racor tipo QCC1. El dispositivo de conexión del cilindro debe ser compatible con la conexión para este aparato exterior.

El cilindro de propano debe tener:

- Una válvula de cierre con una conexión QCC1
- Un dispositivo de seguridad
- Un collarín para proteger la válvula
- Un dispositivo de protección contra sobrellenado listado

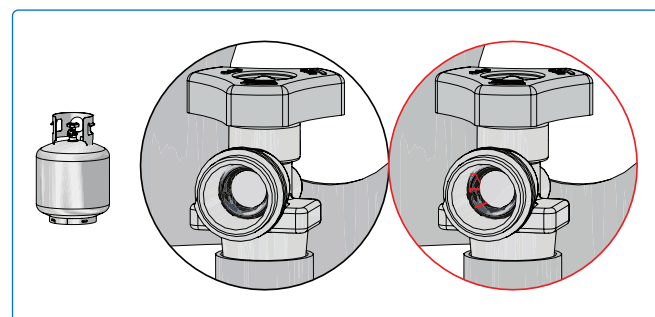
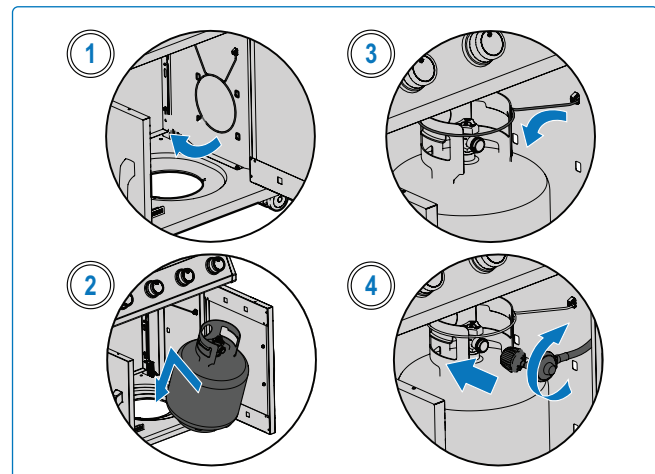
Conexión e instalación

- Compruebe que la bombona no esté abollada ni oxidada, y hágala inspeccionar por su proveedor de propano.
- No utilice nunca una botella con la válvula dañada.

NOTA: Inspeccione el sello de la válvula del cilindro de gas LP en busca de grietas, desgaste o deterioro cada vez que se reemplace o rellene el cilindro.

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

- 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.
- Inserte la boquilla negra del regulador QCC1 en la válvula de combustible QCC1. Apriete a mano en el sentido de las agujas del reloj. No utilice herramientas.
- Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con la bandeja de goteo ni con ninguna superficie del aparato expuesta a altas temperaturas, ya que podría fundirse y provocar un incendio.



¡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).

- Realice una prueba de estanqueidad en todas las juntas antes de poner en funcionamiento la plancha. Consulte la sección "**Prueba de fugas**".
- El cilindro debe montarse de manera que la salida de la válvula de alivio de presión no esté orientada hacia la posición normal de operación del usuario.

A una línea de suministro de gas doméstico: Opción 2

- Con las planchas de asar de gas natural se incluye una manguera de suministro de gas y una desconexión rápida diseñadas para gas natural y certificadas para uso en exteriores. Esta manguera de suministro también puede utilizarse para instalaciones de propano a granel.
- Las tuberías de gas natural deben suministrar una presión de 7 pulgadas de columna de agua a la entrada de la plancha. Las tuberías de gas propano a granel deben suministrar una presión de 11 pulgadas de columna de agua a la entrada de la plancha.
- No se suministran tuberías ni válvulas aguas arriba de la desconexión rápida.
- La tubería de gas debe estar dimensionada para suministrar los BTU/h especificados en la placa de características, en función de la longitud del tramo de tubería.

- Consulte los códigos de instalación en la sección "**La seguridad ante todo**" de este manual.
1. La conexión a una tubería de suministro de gas debe ser realizada por un instalador de gas autorizado y se debe realizar una prueba de estanqueidad antes de poner en funcionamiento la plancha.
 2. No coloque la manguera cerca de la bandeja de goteo ni por encima del panel trasero.
 3. Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con ninguna superficie de alta temperatura.

Desconexión rápida

- No instale la desconexión rápida en dirección ascendente.
- Debe instalarse una válvula de cierre manual de fácil acceso antes de la desconexión rápida, y lo más cerca posible de ella.
- Conecte el extremo acampanado de la manguera al racor del extremo del tubo distribuidor o del tubo flexible (si procede).
- Apriete con dos llaves. No utilice sellador de roscas ni grasa para tubos.
- Realice una prueba de estanqueidad en todas las uniones antes de poner en funcionamiento la plancha de asar a gas. Consulte la sección "**Prueba de fugas**".

¡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.

Prueba de fugas

¿Por qué y cuándo realizar una prueba de fugas?

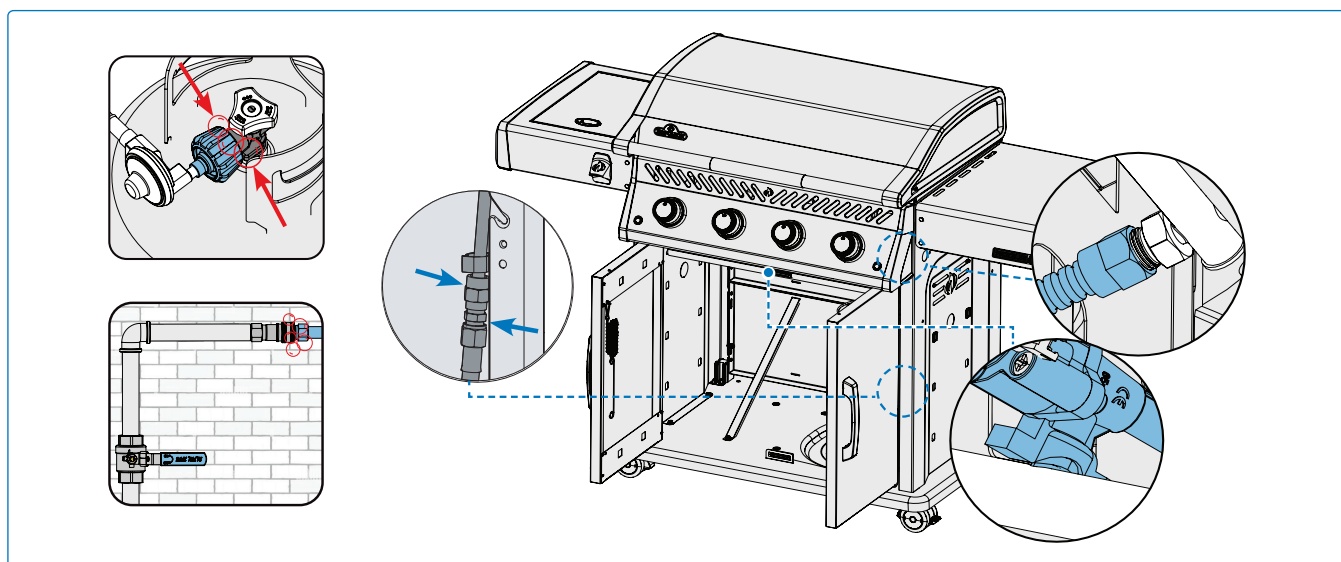
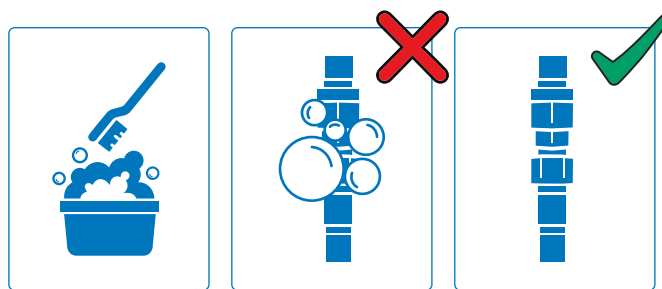
Una prueba de fugas confirma que no hay escapes de gas después de conectar la manguera al suministro de gas. Cada vez que rellene y vuelva a instalar el depósito, asegúrese de que no hay fugas en el racor donde el regulador se conecta al depósito. Compruebe la estanqueidad de esta plancha antes de usarla,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

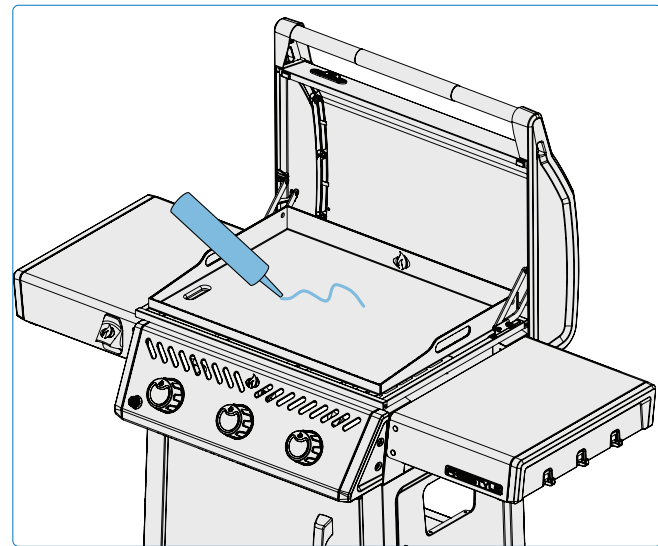
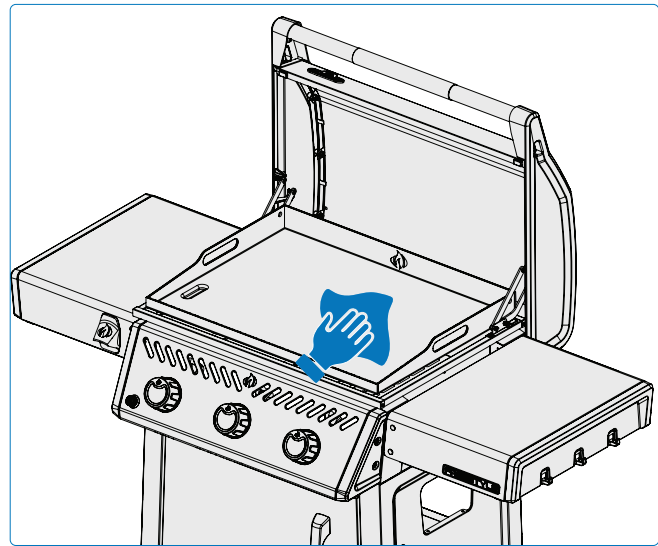
Funcionamiento

Cómo sazonar 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. Lave 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.



¿SABÍA 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 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.

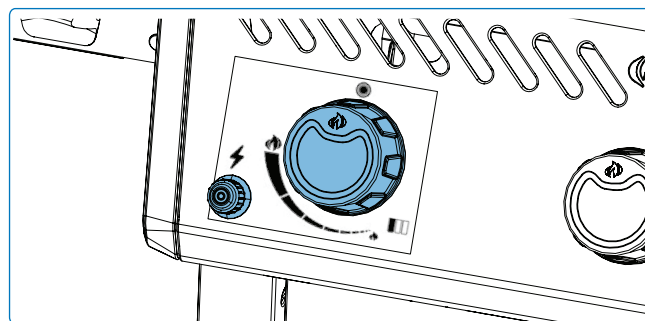
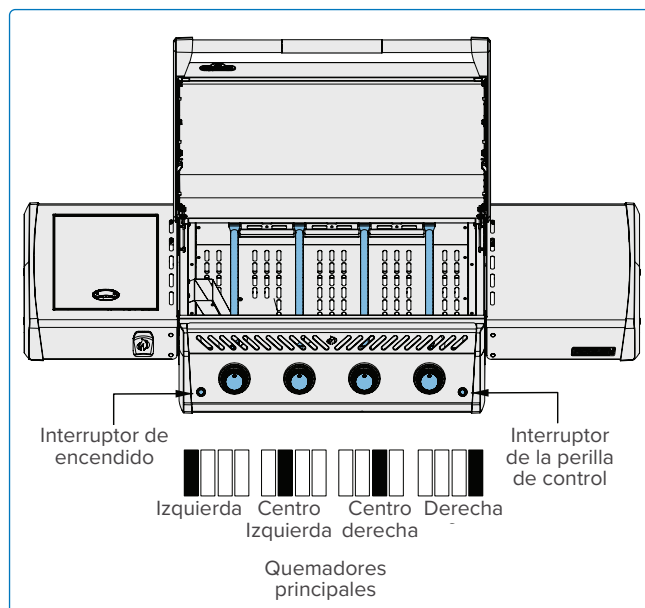


Fig. 6

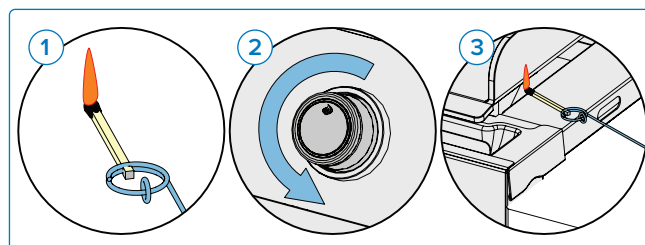


Fig. 7

¡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.
- Siga 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.

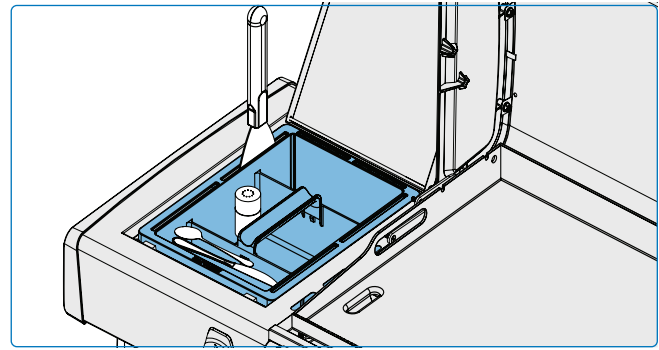


Fig. 8

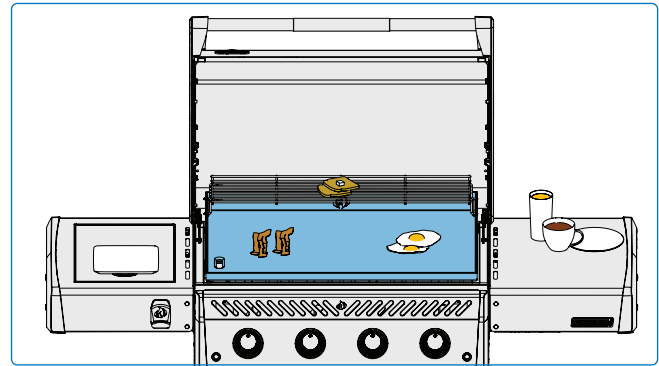


Fig. 9

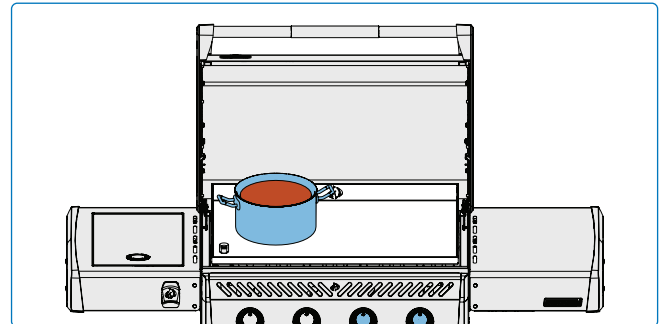


Fig. 10

- 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).**



¡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.

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.
- Precaliente el aparato**

Precaliente 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.



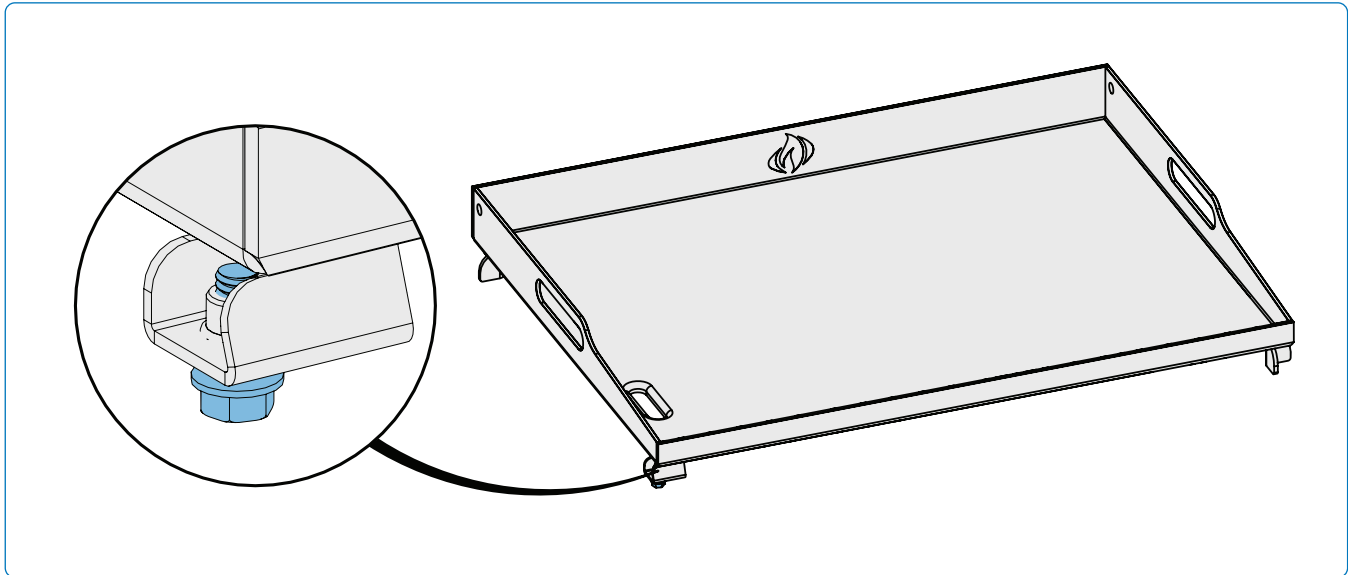
¡CONSEJO PROFESIONAL!

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

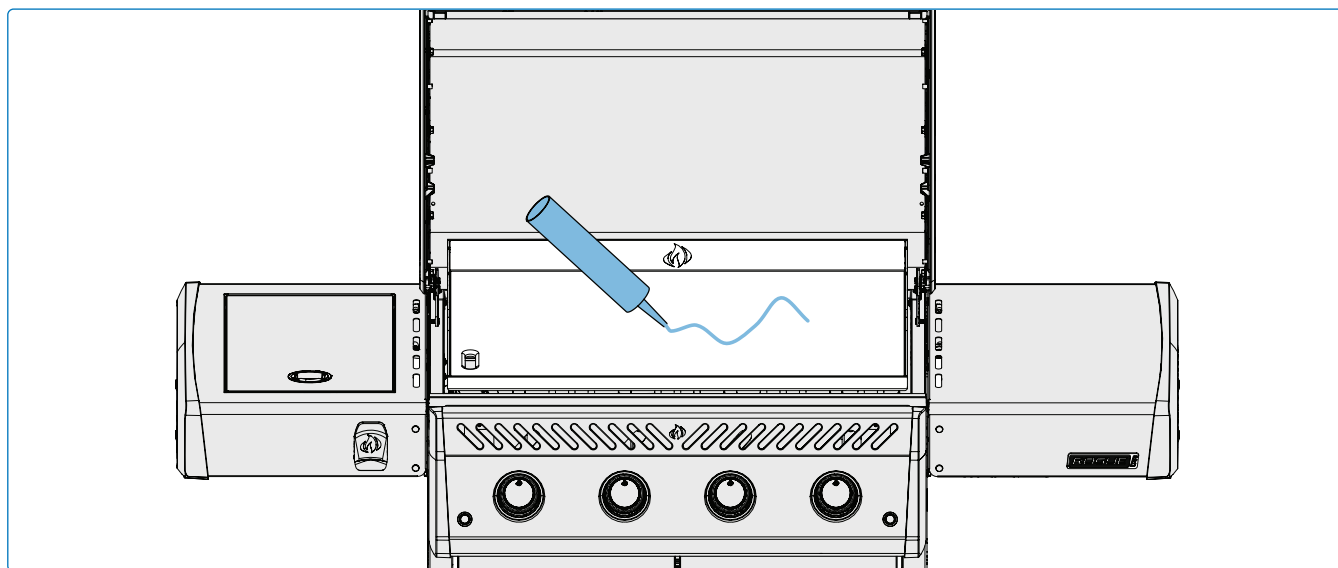
1. Lave la plancha de asar a mano con agua y jabón suave para platos para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación.
2. Aclárela bien con agua caliente y séquela completamente con un paño suave.

Placa de la plancha

- Después de cada uso y una vez fría, limpie bien la plancha con un paño para eliminar las partículas de comida y otros residuos de la cocción. Limpie siempre en la dirección del grano.
- Para eliminar los residuos acumulados, aplique agua jabonosa tibia con un estropajo. También pueden ser adecuados limpiadores especiales

para planchas de asar aptos para alimentos. Limpie siempre en la dirección del grano.

- Enjuague bien la plancha con agua después de utilizar cualquier producto de limpieza.
- Seque bien la plancha con un paño limpio. Cubra ligeramente la placa con su aceite de cocina preferido. Consulte **¿Se puede sazonar una plancha de acero inoxidable?** sección.
- La placa de la plancha de acero inoxidable puede decolorarse permanentemente por el uso regular a altas temperaturas de cocción. Esto es normal y no afectará al rendimiento del aparato.



Limpieza



¡PELIGRO!

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



¿SABÍA 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

Limpe la bandeja de goteo después de cada uso.

1. Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, extraiga con cuidado la bandeja recogegotas del carro del aparato sin inclinarla. (Fig. 12).
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.

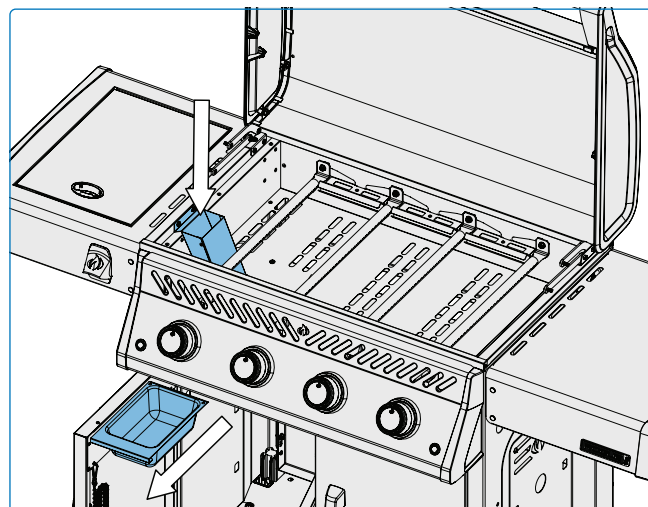


Fig. 12

Rejilla para la grasa

Limpe 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.

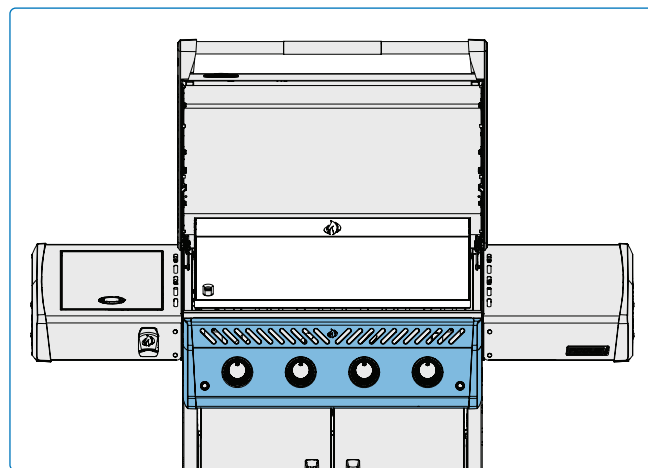


Fig. 13



¡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

Utilice SÓLO 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. 13).**

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. 14).**

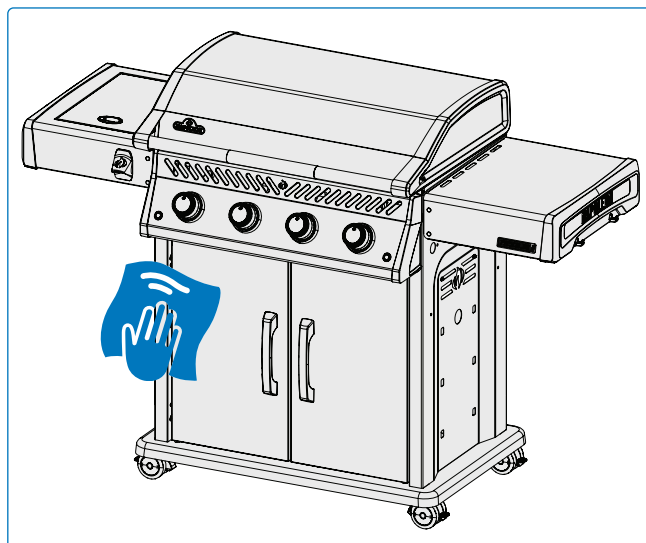


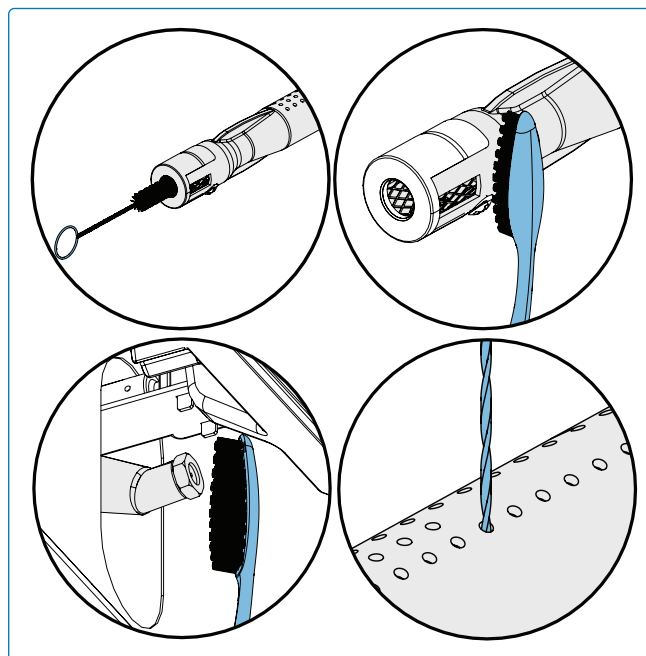
Fig. 14

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.



¡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.
- Evite el contacto sin protección con superficies calientes.
- Apague el gas en la fuente 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.



¡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 cualificado.

- 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.

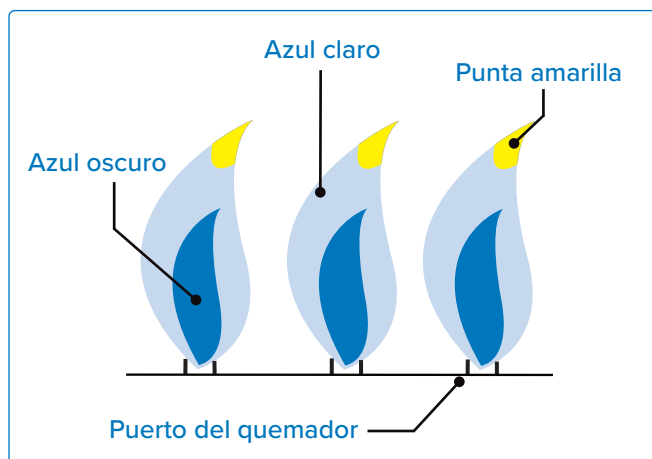
Ajuste de la Combustión en Aire



¡IMPORTANTE!

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

- 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

Quemador de tubo principal	Propano	Gas natural
RP30FT	3/8" (10 mm)	3/16" (5 mm)

Tabla 1



¡QUEREMOS AYUDAR!

Póngase en contacto con el departamento de soluciones al cliente de Napoleon para obtener las piezas de repuesto recomendadas 1-866-820-8686.

Acero Inoxidable en ambientes agresivos

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.

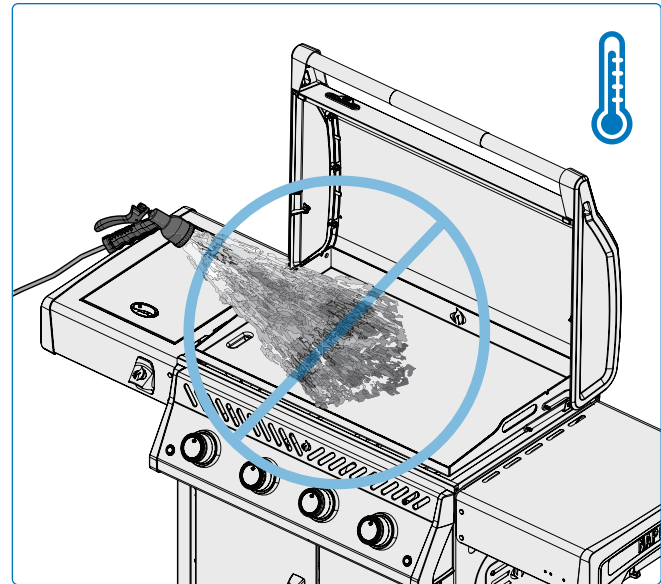


¡IMPORTANTE!

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

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, provocando su retroceso.



¡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.

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 de usuario. ¡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.	Sustituya la batería por otra de alta calidad. (Fig. 16) .

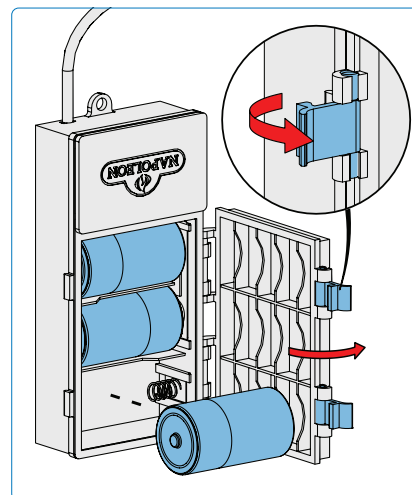


Fig.16

Solución de problemas

¡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 del cilindro se abrió demasiado rápido.	Abrir lentamente la válvula del cilindro.
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 ".
Gas natural - tubería de suministro subdimensionada.	La tubería debe estar dimensionada de acuerdo con el código de instalación.
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.
Tanto gas propano como gas natural - precalentamiento inadecuado.	Precaliente la plancha con los dos quemadores principales a fuego alto durante 10 ó 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 " 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 obstruida.	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 cuba lentamente.

GARANTÍA DE 15 AÑOS NAPOLEON

Para modelos ROGUE® Models & LEGEND®

Los productos Napoleon están diseñados con componentes y materiales de calidad superior y son ensamblados por artesanos capacitados que se enorgullecen de su trabajo. El conjunto del quemador y la válvula se somete a pruebas de fugas y de funcionamiento en una estación de control de calidad. Esta parrilla ha sido minuciosamente inspeccionada por un técnico cualificado antes de su embalaje y envío, para garantizar que usted, como cliente, reciba el producto de calidad que espera de Napoleon. Gracias por adquirir un producto Napoleon. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canadá) garantiza que los componentes de su nuevo producto Napoleon estarán libres de defectos en materiales y mano de obra desde la fecha de compra, por un período de 15 años.



Campana	15 años
Tapa de acero inoxidable.....	15 años
Tapa de porcelana esmaltada	15 años
Estructura de aluminio	15 años
Rejillas de cocción de acero inoxidable.....	15 años
Quemadores tubulares de acero inoxidable	15 años
Placas de sellado de acero inoxidable.....	15 años
Rejillas de hierro fundido esmaltado en porcelana	15 años
Rostizador infrarrojo de acero inoxidable.....	15 años
Quemador lateral infrarrojo	15 años
Todas las demás piezas.....	15 años

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía voluntaria establece un período de garantía de 15 años para los productos adquiridos a través de un distribuidor autorizado de Napoleon, y otorga al comprador original (o al destinatario del regalo en caso de que el producto sea dado como regalo) la cobertura especificada para cualquier componente reemplazado dentro del período de garantía, ya sea por Napoleon o un distribuidor autorizado de Napoleon, para reemplazar un componente de dicho producto que haya fallado en un uso privado normal debido a un defecto de fabricación. Esta garantía no cubre accesorios ni artículos adicionales.

Para mayor claridad, el “uso privado normal” de un producto significa que el producto: ha sido instalado (cuando corresponda) por un técnico de servicio o contratista autorizado y con licencia, de acuerdo con las instrucciones de instalación incluidas con el producto y con todos los códigos locales y nacionales de construcción y seguridad contra incendios; ha sido limpiado y mantenido adecuadamente según las instrucciones; y no se ha utilizado como un bien comunitario ni en aplicaciones comerciales. En caso de uso en aplicaciones comunitarias o comerciales (cuando esté aprobado), la garantía se reduce a un período de dos (2) años.

De manera similar, una “falla” no incluye: daños causados por sobrecalentamiento, apagones provocados por condiciones ambientales como vientos fuertes o ventilación inadecuada, rayaduras, abolladuras, corrosión, deterioro de acabados pintados o chapados, decoloración causada por el calor, limpiadores abrasivos o químicos o exposición a los rayos

UV, desprendimiento de piezas esmaltadas en porcelana, ni daños causados por uso indebido, accidentes, granizo, incendios por grasa, falta de limpieza y mantenimiento, ambientes hostiles como sal o cloro, alteraciones, abuso, negligencia o piezas instaladas de otros fabricantes. Si vive en una zona costera o tiene su producto ubicado cerca de una piscina o jacuzzi, el mantenimiento incluye lavar y enjuagar regularmente las superficies exteriores según lo indicado en el manual del propietario, con el fin de prevenir la corrosión de la superficie. Si se produce un deterioro de las piezas al punto de que no funcionen (por oxidación o desgaste completo) dentro de la duración de la cobertura de la garantía, se proporcionará una pieza de repuesto. Las piezas reemplazadas bajo esta garantía están garantizadas únicamente por el período restante de la garantía original de quince (15) años mencionada anteriormente.

El componente de reemplazo es la única responsabilidad de Napoleon definida por esta garantía; en ningún caso Napoleon será responsable de la instalación, la mano de obra ni de ningún otro costo o gasto relacionado con la reinstalación de una pieza cubierta por la garantía, ni de daños incidentales, consecuentes o indirectos, ni de cargos por manejo, transporte o derechos de exportación.

El uso y/o instalación de piezas en su producto Napoleon que no sean piezas originales de Napoleon anulará esta garantía, y cualquier daño resultante de ello no estará cubierto por esta garantía. Cualquier conversión de una parrilla de gas no autorizada por Napoleon y realizada por un técnico de servicio autorizado de Napoleon también anulará esta garantía.

NAPOLEON®

CELEBRATING OVER 40 YEARS
OF CREATING HOME COMFORT PRODUCTS
CÉLÉBRATION DE PLUS DE 40 ANS DE CRÉATION
DE PRODUITS DE CONFORT DOMESTIQUE
CELEBRANDO MÁS DE 40 AÑOS CREANDO
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.

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

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



Address | Adresse | Dirección

Wolf Steel Ltd.

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



Phone | Téléphone | Teléfono

Canada

1-866-820-8686

Online | En ligne | En línea

✉ grills@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0828