



PLANCHA INTEGRADA

Manual del propietario

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



¡Queremos tu opinión!

Visita [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) para escribir una reseña.



Aplicar número de serie



¡FELICITACIONES POR SU PLANCHA DE GAS NAPOLEON!

Acabas de mejorar tu juego de parrilladas.

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

Por favor, lea y siga este Manual del Propietario antes de usar su electrodoméstico para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

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

USELO EN EXTERIORES EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.

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

¡PELIGRO!

SI HUELE A GAS:

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

¡ADVERTENCIA!

No intente encender este aparato sin leer la sección de instrucciones de ENCENDIDO de este manual.

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

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

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

Avisar a adultos y niños sobre el peligro de las altas temperaturas de la superficie. Supervise a los niños pequeños cerca de la electrodoméstico.

AVISO AL INSTALADOR: Deje estas instrucciones con el propietario de la electrodoméstico para referencia futura.

AVISO AL CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

¡Bienvenido a Napoleon!

SEGURIDAD PRIMERO



¡ADVERTENCIA! Información general

Este electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con los códigos locales.



¡ADVERTENCIA! Precauciones eléctricas

Mantenga todos los cables de alimentación eléctrica y las mangueras de suministro de combustible alejados de todas las superficies calientes.

Primero conecte todos los componentes eléctricos al aparato, luego enchufe en el tomacorriente. Utilice solo un circuito protegido con un Interruptor de Falla a Tierra (GFI) con este aparato de cocina para exteriores.

Nunca retire el enchufe de conexión a tierra. Utilice solo cables de extensión que estén clasificados para la potencia del equipo y aprobados para uso en exteriores con la marca W-A.

Si el cable de alimentación está dañado, reemplácelo con un conjunto completo de cable de alimentación y transformador recomendado por Napoleon.



¡ADVERTENCIA! Instalación y montaje

Ensamble esta electrodoméstico exactamente como se indica en la Guía de Ensamblaje. Si la electrodoméstico fue ensamblada en la tienda, revise las instrucciones de ensamblaje para asegurarse de que se haya hecho correctamente.

Realice la Prueba de Fugas requerida antes de operar la electrodoméstico.

No modifique esta electrodoméstico bajo ninguna circunstancia.

Use solo el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con esta electrodoméstico o piezas de repuesto específicamente recomendadas por Napoleon.



¡ADVERTENCIA! Operación

Lea todo este Manual del Propietario antes de operar esta electrodoméstico.

Realice la Prueba de Fugas de esta electrodoméstico antes de cada uso, anualmente y cuando se reemplacen componentes de gas.



Siga las instrucciones de encendido cuidadosamente.

¡ADVERTENCIA! Almacenamiento y no uso

Desconecte la manguera entre el cilindro de gas y la electrodoméstico.

Retire el cilindro de gas y guárdelo en un espacio bien ventilado al aire libre, alejado de los niños.

NO almacene cilindros de gas en un edificio, garaje, cobertizo u otro espacio cerrado.



¡ADVERTENCIA! Eliminación correcta del producto

Esta marca indica que este producto no debe ser desechado junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a una eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o comuníquese con el minorista donde se compró el producto. Ellos pueden encargarse de este producto para su reciclaje seguro para el medio ambiente.

CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleon!	3
Seguridad primero	
Características del sistema	4
Empezando	5
Ubicación de su electrodoméstico	
Dimensiones del recorte	
Conexiones de gas	
Dimensiones máximas del cilindro	
Prueba de fugas	
Operación	11
Encendido de su griddle	
Instrucciones de cocción	
Uso del quemador	
La lista de verificación de la experiencia de cocción	
¿Se puede curar una plancha de acero inoxidable?	
Guía de cocción	14
Instrucciones de limpieza	15
Instrucciones de mantenimiento	18
Ajuste de combustión en el aire	
Datos técnicos	
Acero inoxidable en ambientes adversos	
Solución de problemas	20
Diagrama para conexiones eléctricas	
Guía de ensamblaje	23
Piezas de repuesto	29
Despiece	
Garantía	34

Características del sistema

Detección automática y apagado del flujo de gas en caso de apagón del quemador.

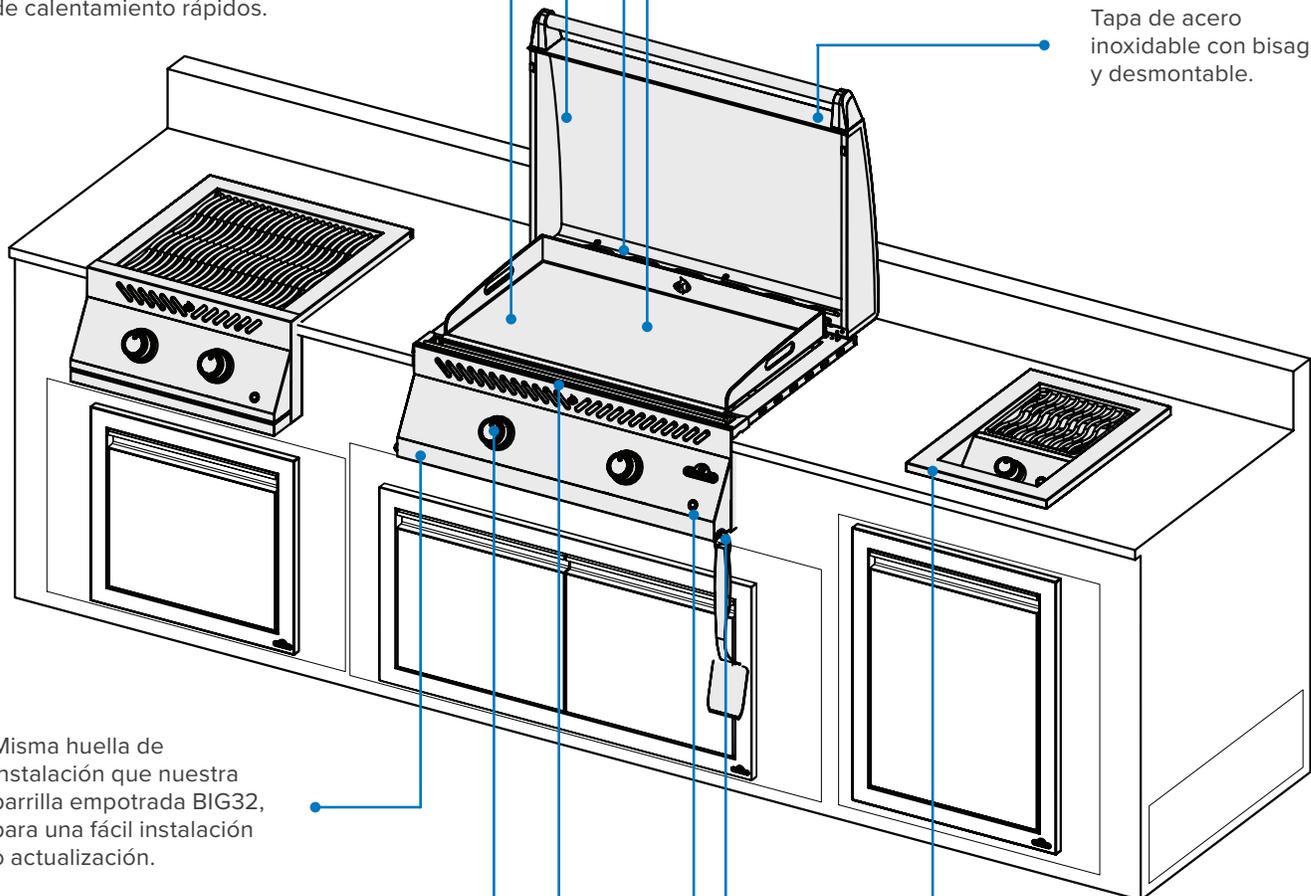
Construcción de acero inoxidable de alta calidad diseñada para una durabilidad y calidad duraderas.

Uniformidad de calor líder en la industria y tiempos de calentamiento rápidos.

Amplia superficie de cocción de acero inoxidable.

Cocción precisa con control de doble zona para cocinar una variedad de alimentos a diferentes temperaturas simultáneamente.

Tapa de acero inoxidable con bisagra y desmontable.



Misma huella de instalación que nuestra parrilla empotrada BIG32, para una fácil instalación o actualización.

Las Luces de Seguridad Glow garantizan seguridad y ambiente con luces azules que se vuelven rojas cuando los quemadores están en uso.

Limpieza sin complicaciones con una bandeja de grasa extraíble cargada desde el frente y un sistema integrado de raspado de herramientas, manteniendo un espacio de cocción ordenado.

Incluye la comodidad de una fuente de alimentación integrada para conectar a los quemadores laterales BIB (opcionales).

Gancho integrado para herramientas.

Inicio con un solo toque gracias a un sistema de encendido eléctrico integrado.



La electrodoméstico ilustrada en este Manual del Propietario puede diferir del modelo que compró. Modelo presentado: BIG32FTPSS-XX

Empezando



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



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



Use guantes de protección.



Use gafas de seguridad.



¡PRECAUCIÓN! Superficie caliente.



Información importante.



No fume mientras realiza una prueba de fuga de gas. Chispas o llamas pueden causar un incendio, explosión, daños a la propiedad, lesiones graves o muerte.



Nunca use una llama abierta para comprobar fugas de gas. Chispas o llamas pueden causar un incendio, explosión, daños a la propiedad, lesiones graves o muerte.



¡PELIGRO! Cierre inmediatamente el suministro de gas y desconéctelo.

PRÁCTICAS ADICIONALES DE OPERACIÓN SEGURA

- Los controles de los quemadores deben estar apagados al abrir la válvula del cilindro de gas.
- No opere el aparato con la tapa cerrada.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Apague el suministro de gas en el cilindro después de usarlo.
- No modifique el aparato.
- El mantenimiento solo debe realizarse cuando la electrodoméstico de gas esté fría.
- No almacene encendedores, cerillas ni ningún otro combustible dentro del recinto.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y las mangueras de suministro de combustible alejados de todas las superficies calientes.
- Limpie la bandeja de goteo regularmente para evitar acumulaciones y incendios por grasa.
- Mantenga los tubos venturi del quemador libres de telarañas y otras obstrucciones inspeccionando y limpiando regularmente.
- No use una hidrolavadora para limpiar ninguna parte de la electrodoméstico de gas.
- No coloque esta electrodoméstico de gas en un lugar donde pueda estar expuesta a vientos fuertes, especialmente cuando el viento pueda venir directamente desde atrás de la electrodoméstico de gas.
- No opere el aparato bajo ninguna construcción combustible.
- Este aparato no está destinado a ser instalado en, ni conectado a, barcos o vehículos recreativos.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables mientras está en uso.
- Siempre mantenga un despeje adecuado de materiales combustibles: 24" (610 mm) en la parte trasera de la unidad y 7" (178 mm) a los lados.
- Se recomienda un despeje adicional de 24" (610 mm) cerca de revestimientos de vinilo o paneles de vidrio.
- Siempre mantenga una distancia mínima de pared de materiales combustibles de 17" (431 mm) en la parte trasera y 9" (228.6 mm) a los lados.
- Siempre mantenga una distancia mínima de 17" (431 mm) entre otros aparatos adicionales.
- La temperatura mínima ambiente de funcionamiento para el uso seguro del aparato es de 0°F (-17.8°C).
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si se les ha proporcionado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de manera segura y entienden los riesgos involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

¡PRECAUCIÓN! La conexión e instalación del gas y la manguera deben ser realizadas por un instalador de gas autorizado, y se debe realizar una prueba de fugas antes de operar el aparato.

¡PRECAUCIÓN! Asegúrese de que las mangueras no entren en contacto con ninguna superficie de alta temperatura del aparato.

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



UBICACIÓN DE SU ELECTRODOMÉSTICO

Es importante, al seleccionar un lugar para su aparato de gas, asegurar que se respeten las distancias de seguridad con respecto a materiales combustibles adyacentes. Este aparato está destinado para su instalación en un patio exterior o en su jardín.

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

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

- Un aparato se considera al aire libre si se instala con un refugio que no sea más inclusivo que tener paredes en tres lados, pero sin cubierta superior. (Fig. 1)
 - » Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
 - » Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con malla **no se consideran** aberturas permanentes.
- Un aparato se considera al aire libre si se instala con un refugio que no sea más inclusivo que un recinto parcial que incluya una cubierta superior y no más de dos paredes laterales.
 - » Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasaje con brisa, o perpendiculares entre sí. (Fig. 2 y Fig. 3)
 - » Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
 - » Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con malla **no se consideran** aberturas permanentes.
- Un aparato se considera al aire libre si se instala con un refugio que no sea más inclusivo que un recinto parcial que incluya una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más del perímetro horizontal del recinto esté permanentemente abierto. (Fig. 4 y Fig. 5)
 - » Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
 - » Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con malla **no se consideran** aberturas permanentes.

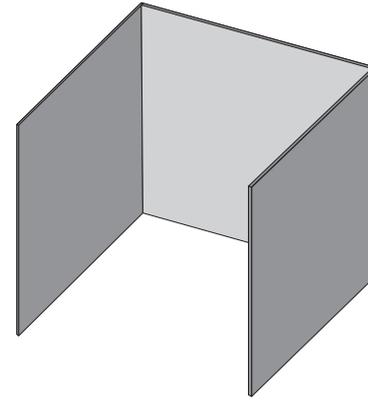


Fig. 1

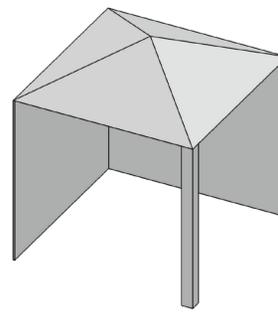


Fig. 2

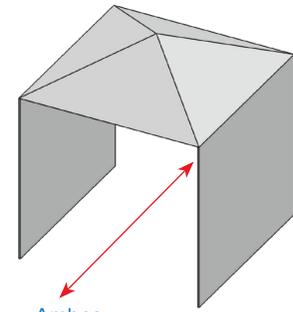


Fig. 3

Ambos extremos abiertos

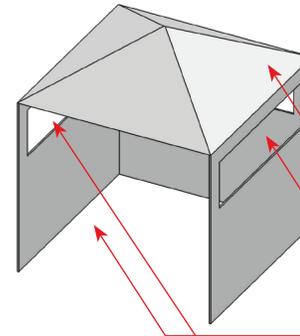


Fig. 4

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

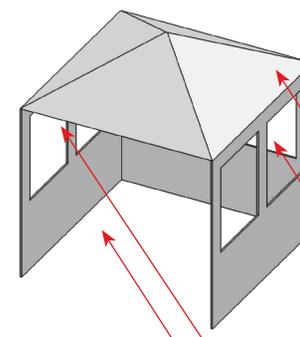
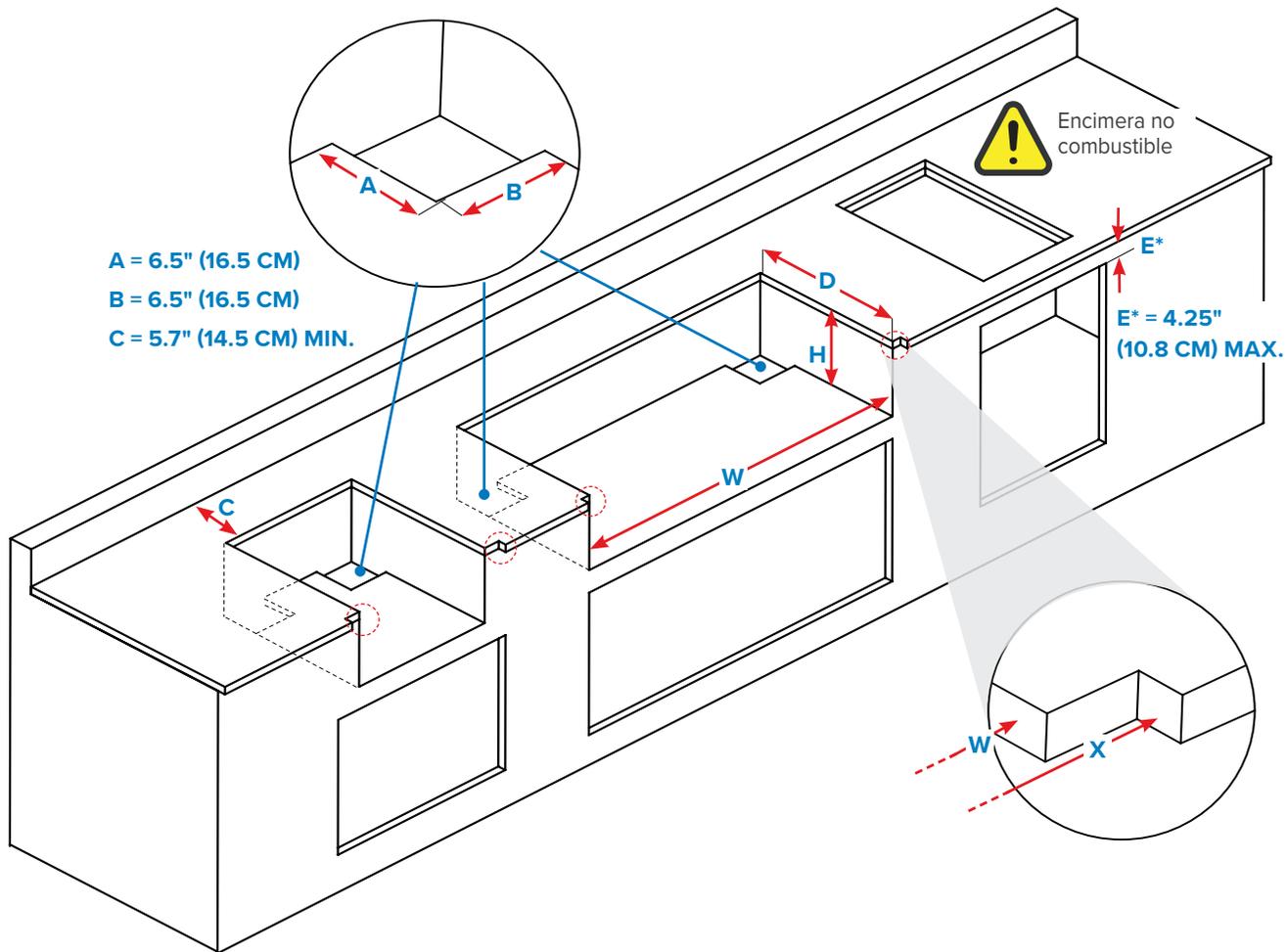


Fig. 5

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

DIMENSIONES DEL RECORTE

MODELO		DIMENSIONES DE APERTURA (PULG / CM)				DIMENSIONES DE APERTURA (PULG / CM) INSTALACIÓN DE LA REVESTIDURA SIN DESPEJE			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32FT	Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-



E^* = Para usar con la instalación de una puerta Napoleon BI.

¡ADVERTENCIA! El marco del gabinete y el gabinete DEBEN estar hechos de material no combustible cuando el aparato no esté instalado con el revestimiento de espacio cero correspondiente a su unidad. Consulte la lista de piezas en su Guía de Ensamblaje para información específica.

¡PRECAUCIÓN! Fije de manera segura una cubierta protectora al aparato para protegerlo de las inclemencias del tiempo.

¡PRECAUCIÓN! Si el recinto alberga un cilindro de GLP, esta construcción debe cumplir con las instrucciones de recinto del cilindro empotrado. Consulte las **Conexiones de Gas**.



CONEXIONES DE GAS

Utilice un cilindro de propano de al menos 6 kg o un cilindro de butano de 13 kg construido y marcado de acuerdo con los códigos nacionales y regionales. Se recomienda ubicar el cilindro de gas en un recinto empotrado. Consulte **Colocación del Cilindro en un Recinto Empotrado** para obtener más información. Asegúrese de que el cilindro pueda proporcionar suficiente combustible para operar el aparato. En caso de duda, consulte con su proveedor de gas local. **Nota:** Para un rendimiento óptimo, opere la electrodoméstico de gas con gas propano.

Solo se deben almacenar en el recinto los cilindros conectados al aparato. Coloque solo cilindros dentro de las dimensiones máximas de ancho y altura del recinto empotrado. Los cilindros de repuesto no deben almacenarse en el recinto, ni en las proximidades de una unidad en funcionamiento. El cambio del cilindro de gas debe realizarse lejos de cualquier fuente de ignición.

A una línea de suministro de gas de la casa

Esta electrodoméstico de gas debe funcionar con una presión de suministro de gas según se indica en la placa de características (Propano = 24.5 mbar). Si el suministro de gas excede estos requisitos, se debe instalar un regulador de presión antes de los componentes de la electrodoméstico de gas. Si el suministro de gas es inferior a los requisitos, la unidad estará poco alimentada y no alcanzará las temperaturas máximas.

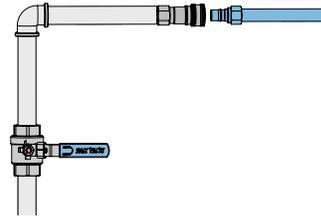
Utilice un regulador de presión de gas y una manguera suministrados por Napoleon; si no están incluidos, use un regulador y una manguera que cumplan con los códigos nacionales y regionales.

La longitud recomendada de la manguera es de 0.9 m. La manguera nunca debe ser más larga de 1.5 m. Revise la manguera regularmente en busca de desgarros, derretimiento o desgaste. Reemplace si es necesario. La tubería hasta la electrodoméstico de gas es responsabilidad del instalador.

Nota: La manguera debe ser reemplazada antes de la fecha de vencimiento impresa en ella o de acuerdo con los requisitos nacionales.

- La tubería de gas debe dimensionarse para suministrar los kW especificados en la placa de características, en función de la longitud del recorrido de la tubería.

- Si está instalando un quemador lateral, se debe ramificar una línea de gas separada hacia la unidad a través de una apertura específica en esa ubicación.
 1. Se debe instalar una válvula de cierre manual de fácil acceso antes de la unidad. Se incluye un conector flexible de metal para simplificar la instalación. Conecte el otro extremo del conector a la tubería de gas.
 2. Ajuste utilizando dos llaves. No use sellador de roscas ni pasta para tuberías.
 3. Asegúrese de que el conector no pase a través de una pared, suelo, techo o partición, y esté protegido contra daños.
 4. Realice una prueba de fugas en todas las juntas antes de operar la electrodoméstico de gas. Consulte la **Prueba de fugas**.



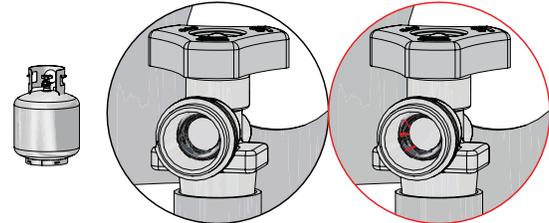
¡ADVERTENCIA! Los conectores deben ser de tubería rígida, tubo de cobre o metal flexible aprobado, los cuales deben cumplir con los códigos nacionales y regionales.

¡ADVERTENCIA! Desconecte la electrodoméstico y su válvula de cierre individual del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión.



Conexión e instalación

1. Revise el cilindro en busca de abolladuras o óxido y haga que sea inspeccionado por su proveedor de propano. Nunca use un cilindro con una válvula dañada.
2. Coloque el cilindro en su área designada dentro del recinto.
3. Asegúrese de que la manguera del regulador de gas no tenga torceduras ni dobleces.
4. Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro.
5. Ajuste el regulador a la válvula del cilindro.
6. Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con la bandeja de goteo ni con ninguna superficie de alta temperatura de la electrodoméstico, ya que podrá derretirse y causar un incendio.
7. Asegúrese de que el cilindro no quede expuesto a calor extremo o luz solar directa.
8. Realice una prueba de fugas en todas las juntas antes de operar la electrodoméstico. Consulte la **Prueba de fugas**.



¡ADVERTENCIA! No almacene un cilindro de gas de repuesto debajo del aparato.

¡ADVERTENCIA! No utilice un cilindro de gas que esté lleno en más del 80%.

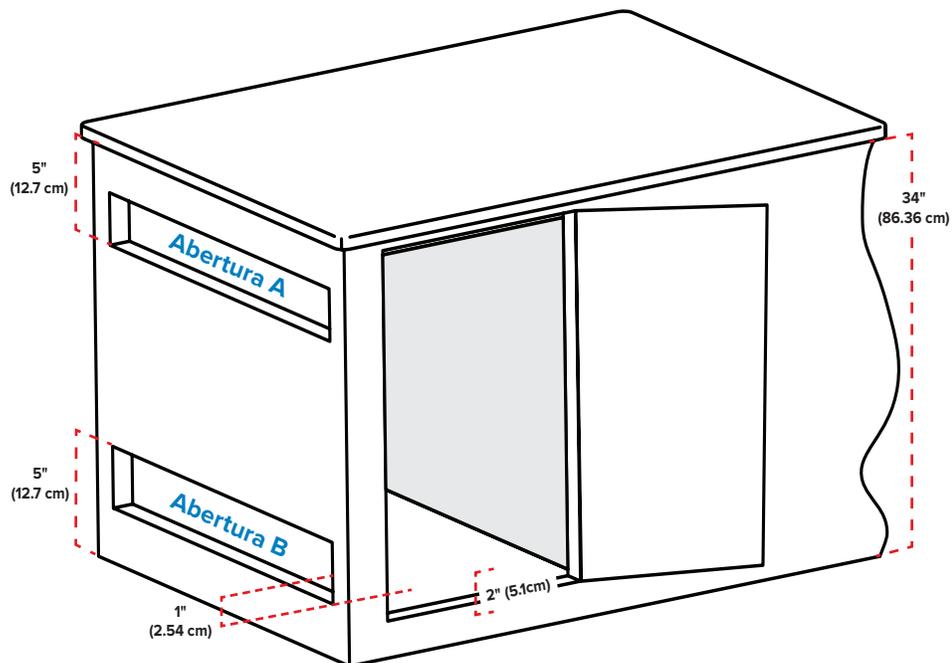
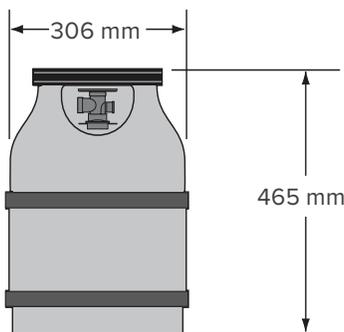


Si coloca el cilindro en un recinto empotrado

- El diseño del recinto debe permitir que el cilindro de gas sea conectado, desconectado y que las conexiones sean inspeccionadas y probadas fuera de él. Las conexiones que podrían ser perturbadas al instalar el cilindro en el recinto pueden ser probadas en busca de fugas dentro del mismo.
- El cilindro debe estar aislado del recinto de la electrodoméstico y protegido de la radiación, llamas, goteos calientes y otros materiales extraños o peligrosos.
- Una puerta en el recinto para acceder al cilindro es aceptable si no tiene cerradura y puede abrirse sin usar herramientas.
- Debe haber un espacio libre mínimo de 2 pulgadas (5.08 cm) entre el suelo del recinto del cilindro y el suelo.
- Asegúrese de que haya al menos dos aberturas de ventilación sin obstrucciones en el lado exterior expuesto del recinto, una a menos de 5 pulgadas (12.7 cm) de la parte superior del recinto y otra a menos de 1 pulgada (2.54 cm) de la superficie inferior de la abertura del cilindro.
- La abertura superior debe tener un área libre total de más de 20 in² (130 cm²) para un cilindro de 20 lb (9.1 kg) y 30 in² (195 cm²) para un cilindro de 30 lb (13.6 kg).
- La abertura inferior debe tener un área libre total de más de 10 in² (65 cm²) para un cilindro de 20 lb (9.1 kg) y 15 in² (100 cm²) para un cilindro de 30 lb (13.6 kg). El borde superior debe estar a no más de 5 pulgadas (127 mm) por encima del nivel del suelo.
- Cada abertura debe ser lo suficientemente grande como para permitir el paso de una varilla de 1/8 pulgada (3.2 mm).
- La abertura debe tener un área libre dependiendo del tamaño del cilindro:

TAMAÑO DEL CILINDRO	ÁREA DE LA ABERTURA A	ÁREA DE LA ABERTURA B
20 lb (9.1 kg)	20 pulgadas ² (130 cm ²)	10 pulgadas ² (65 cm ²)
30 lb (13.6 kg)	30 pulgadas ² (195 cm ²)	15 pulgadas ² (100 cm ²)

DIMENSIONES MÁXIMAS DEL CILINDRO



Nota: Consulte la **Guía de montaje** para obtener información adicional sobre el almacenamiento de propano.

¡ADVERTENCIA! Siga todas las especificaciones e instrucciones con precisión para evitar incendios, explosiones, daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

¡ADVERTENCIA! Verifique la manguera en busca de signos de abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe ser reemplazada por un conjunto específicamente recomendado por Napoleon.



PRUEBA DE FUGAS

¿Por qué y cuándo realizar una prueba de fugas?

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

Cada vez que se rellene y reinstale el tanque, asegúrese de que no haya fugas en el ajuste donde el regulador se conecta al tanque.

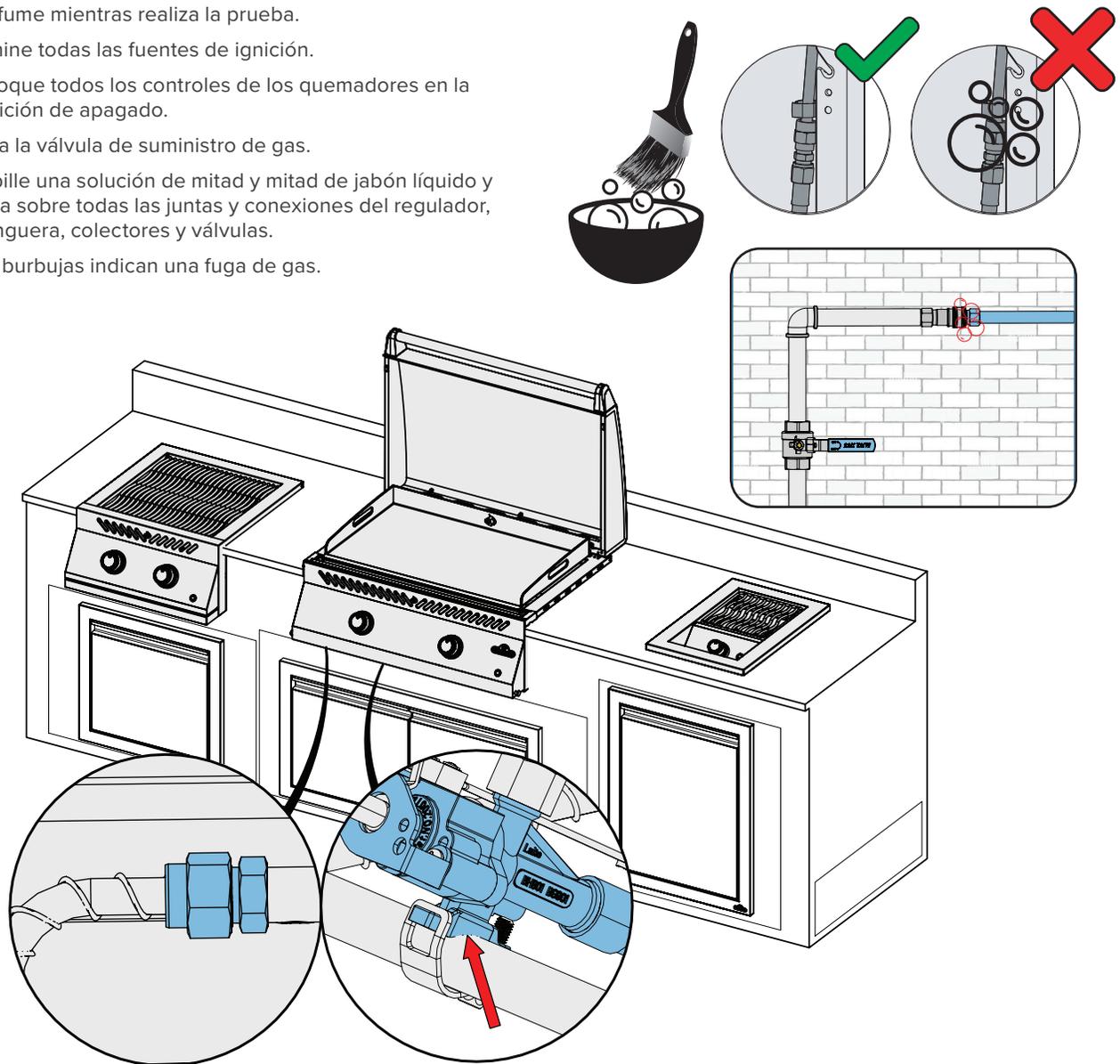
Realice una prueba de fugas en esta electrodoméstico antes de usarla, anualmente, y cuando se reemplacen componentes de gas.

Pasos para la prueba de fugas:

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

Si encuentra una fuga

1. Ajuste cualquier junta suelta.
2. Si la fuga no puede detenerse, cierre inmediatamente el suministro de gas y desconecte el griddle.
3. Haga que el griddle sea inspeccionado por un instalador o distribuidor certificado.
4. No use el griddle hasta que la fuga haya sido reparada.



¡ADVERTENCIA! Nunca utilice una llama abierta para verificar fugas de gas. Las chispas o llamas pueden causar un incendio, una explosión, daños a la propiedad, lesiones graves o la muerte.

¡ADVERTENCIA! Use solo el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con el aparato, o uno conforme a los códigos locales.



Operación

ENCENDIDO DE SU GRIDDLE

¿Es la primera vez? Realice un quemado inicial.

Run the burners on high for 30 minutes with the lid open. It is normal for the griddle 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.

Encendido del quemador

1. Abra la tapa del griddle.
2. Presionar el botón activa el encendedor; escuchará un sonido de clic rápido. Empuje y gire el botón de control del quemador en sentido antihorario hasta la posición ALTA. Continúe presionando hacia adentro el botón de control hasta que el quemador se encienda (la luz del botón se pondrá roja cuando el quemador se encienda). Suelte el botón de control. (Fig. 1)
3. Si el quemador no se enciende, el botón parpadeará en rojo hasta que detecte una llama. Si no se detecta llama, gire el botón de control en sentido horario hasta la posición APAGADO. Espere 5 minutos para que el gas se disipe. (Fig. 1)
4. Repita el paso 2 o encienda con una cerilla.

Nota: Las perillas también parpadearán si hay un apagón o mal funcionamiento. Consulte **Solución de problemas**.

Encendido con una cerilla

1. Coloque la cerilla en el palo de encendido suministrado.
2. Introduzca la cerilla encendida por un lado debajo de la placa de la plancha.
3. Mientras gira el botón del quemador correspondiente a la posición alta. (Fig. 2)

Nota: En caso de un corte de energía, el aparato puede encenderse con un fósforo.

Retiro de la tapa (opcional)

Para su conveniencia, la tapa de la electrodoméstico está diseñada para ser fácilmente retirada. Consulte la **Guía de montaje**.

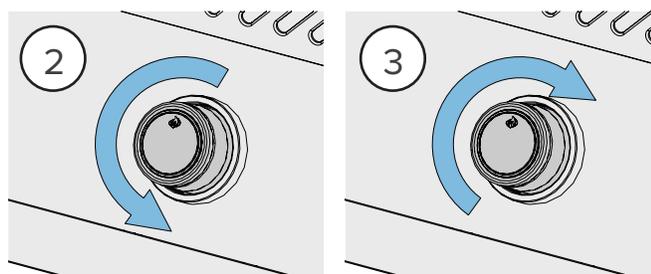
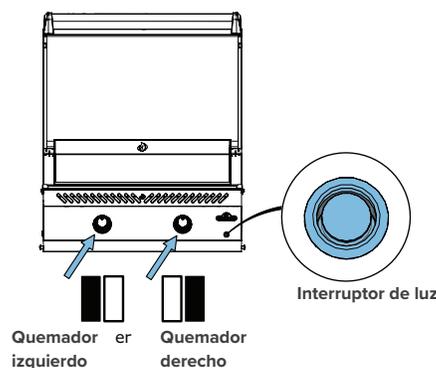


Fig. 1

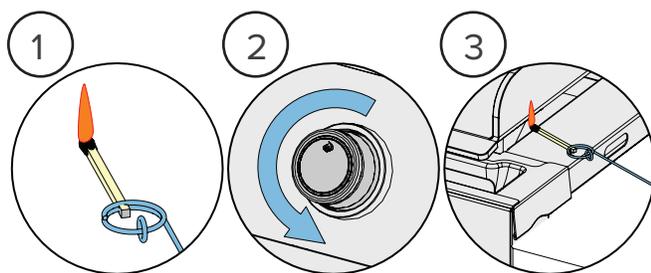


Fig. 2

¡QUEREMOS AYUDAR!

Napoleon está aquí para asegurar que tu experiencia de cocina sea memorable. Contáctanos si necesitas ayuda adicional.

¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que todos los controles de los quemadores estén en la posición APAGADO antes de abrir lentamente la válvula de suministro de gas.

¡ADVERTENCIA! Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido.

¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que la tapa del aparato esté ABIERTA al encender.

¡ADVERTENCIA! No ajuste la placa de cocción mientras el aparato esté caliente o en funcionamiento.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Uso del quemador

- Precaliente la electrodoméstico durante un máximo de 15 minutos o hasta que la superficie de cocción alcance la temperatura deseada.
- Mantenga siempre la tapa abierta al precalentar y cocinar.
- Utilice las dos zonas de cocción para preparar una variedad de alimentos a diferentes temperaturas. (Fig. 1)
- Es más probable que los alimentos se peguen a la plancha si no está lo suficientemente caliente. Use un termómetro diseñado para medir la temperatura de la superficie de las planchas para asegurarse de que la superficie de cocción esté a la temperatura óptima.
- La plancha debe ser engrasada antes de cocinar para evitar que los alimentos se peguen. Consulte **¿Se puede curar una plancha de acero inoxidable?** (Fig. 2)
- Use la plancha para derretir o calentar salsas. Coloque ollas o sartenes a un lado sobre fuego bajo a medio. (Fig. 3)

¡TENGA CUIDADO!

La plancha y toda la caja del fuego pueden calentarse mucho durante el uso.

¡CONSEJO DE COCINA!

Use un termómetro para verificar la temperatura interna de la carne y asegurarse de que esté cocida a la perfección.

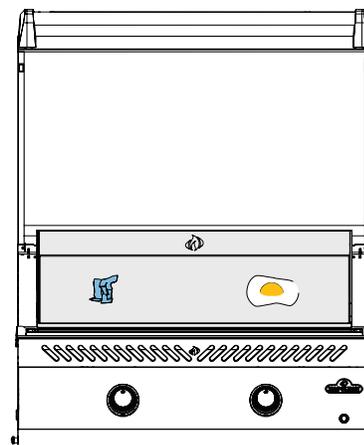


Fig. 1

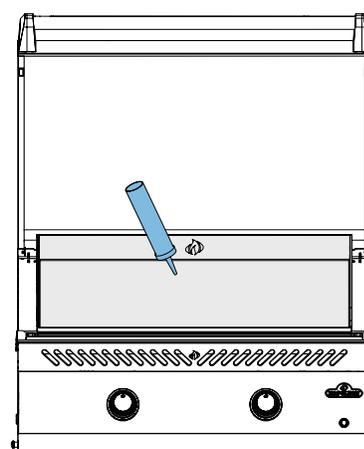


Fig. 2

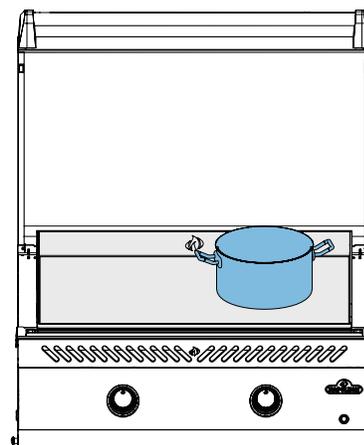


Fig. 3

¡ADVERTENCIA! Nunca cierre la tapa del aparato mientras esté en funcionamiento o caliente. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de cerrar la tapa.

¡ADVERTENCIA! Limpie regularmente la grasa de todo el aparato para evitar la acumulación y los incendios de grasa.

¡ADVERTENCIA! No deje los alimentos sin supervisión.



LA LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA DE COCCIÓN

Consulte esta lista cada vez que cocine.

Lea el Manual del Propietario

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

Limpie la bandeja de grasa

Asegúrese siempre de limpiar la bandeja de grasa antes de cocinar para evitar incendios y llamas.

Revise la manguera

Asegúrese de que la electrodoméstico esté apagada y fría. Revise la manguera en busca de signos de abrasiones excesivas o cortes. Reemplace la manguera antes de usarla si está dañada.

Pre caliente la electrodoméstico

Pre caliente el aparato a su ajuste más bajo y aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina a la plancha. Consulte **¿Se puede curar una plancha de acero inoxidable?**

Nota: Se recomienda limpiar la plancha después de cada uso. Consulte las **Instrucciones de limpieza.**

Prepare el área

Asegúrese de que todo lo que necesite mientras cocina, como utensilios, condimentos, salsas y platos, esté al alcance de su mano. No deje la comida desatendida, o podría quemarse.

Deje espacio

Deje algo de espacio en la plancha y entre los alimentos, para que tenga espacio para mover la comida si es necesario.

Use un termómetro

Use un termómetro para asegurarse de que la comida esté bien cocida. Siga las pautas de temperatura adecuadas para todos los tipos de carne, especialmente para las aves de corral.



¡CONSEJO PROFESIONAL DE COCINA!

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



¡SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASAS!

- Aceite de semilla de uva
- Aceite de girasol
- Aceite de soya
- Aceite de sésamo
- Aceite de aguacate

Si no están disponibles, elija un aceite o grasa que tenga un punto de humo alto. No use grasas saladas como mantequilla o margarina.

¿SE PUEDE CURAR UNA PLANCHA DE ACERO INOXIDABLE?

¡Sí! El acero inoxidable tiene poros microscópicos; curar la superficie de cocción llenará estos poros con aceite y ayudará a evitar que los alimentos se peguen, logrando resultados como los de los profesionales. Aquí está cómo hacerlo:

1. Lave la superficie de cocción con agua tibia y jabón usando un paño suave. Seque con palmaditas y deje que la plancha se seque completamente.
2. Pre caliente el aparato a su ajuste más bajo.
3. Aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina con alto punto de humo en el centro de la plancha y extiéndalo de manera uniforme usando una espátula o un paño limpio. Evite las esquinas.
4. Caliente a 350°F (176°C) hasta que el aceite comience a humear, luego apague la electrodoméstico y déjela enfriar.
5. Una vez que la superficie de cocción se haya enfriado, limpie el exceso de aceite.
6. La plancha ya está curada. Repita el proceso después de limpiarla.

Guía de cocción

COMIDA	CONFIGURACIÓN DEL MANDO	TIEMPO DE COCCIÓN	SUGERENCIAS
 Bistec 1 pulgada (2.54 cm) de grosor	ALTO – 2 minutos por cada lado.	Poco hecho – 4 minutos	Pide grasa marmoleada en el corte. La grasa es un ablandador natural y mantiene la carne jugosa.
	ALTO a MEDIO – Calor alto 2 minutos de cada lado y luego cambiar a calor medio.	Hecho medio – 6 minutos	
		Bien cocido – 8 minutos	
 Hamburguesa ½ pulgada (1.27 cm) de grosor	ALTO – 2 minutos de cada lado.	Poco hecho – 4 minutos	Mantén las hamburguesas con el mismo grosor para tiempos de cocción uniformes.
	ALTO – 2 ½ minutos de cada lado.	Hecho medio – 5 minutos	
	ALTO – 3 minutos de cada lado.	Bien cocido – 6 minutos	
 Chuletas de cerdo	MEDIO	6 minutos por cada lado	Elige cortes gruesos para obtener una carne más tierna. Recorta el exceso de grasa.
 Chuletas de cordero	ALTO a MEDIO – Alto durante 5 minutos, luego Medio hasta terminar.	15 minutos por cada lado	Elige cortes gruesos para obtener carne más tierna. Recorta el exceso de grasa.
 Perros calientes	MEDIO a BAJO	4 – 6 minutos	Selecciona salchichones más grandes y córtalos a lo largo antes de asar.

¡CONSEJO DE COCINA!



Elija los tipos de alimentos adecuados para cocinar. Su plancha de gas destaca en cocinar alimentos a alta temperatura y rápido. Aunque puede cocinar trozos grandes de carne en una plancha a fuego bajo, una parrilla de gas o carbón Napoleon ofrecerá mejores resultados.

¿SABÍA QUE?



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

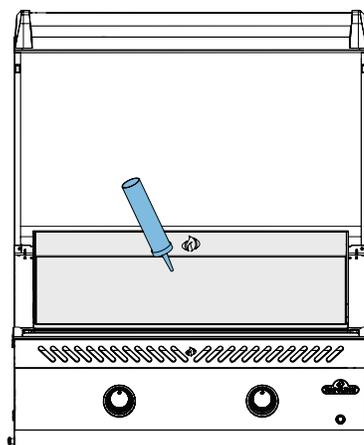
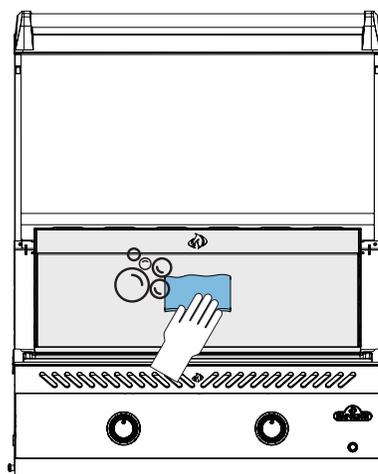
Instrucciones de limpieza

Primer uso

1. Lave la plancha a mano con agua y un detergente suave para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación.
2. Enjuague bien con agua caliente y seque completamente con un paño suave.

Placa de cocina

- Después de cada uso y una vez que esté fría, limpie bien la placa con un paño para eliminar los restos de comida y otros residuos de cocción. Siempre limpie en la dirección de la veta.
- Para eliminar residuos acumulados, aplique agua tibia con jabón usando una estopa. También pueden ser adecuados limpiadores especiales para planchas seguros para alimentos. Siempre limpie en la dirección de la veta.
- Enjuague a fondo la placa de la plancha con agua después de usar cualquier agente de limpieza.
- Seque bien la placa de la plancha con un paño limpio. Cubra la placa ligeramente con el aceite de cocina de su preferencia. Consulte **¿Se puede curar una plancha de acero inoxidable?**
- Espere que la placa de acero inoxidable se decolore permanentemente debido al uso regular a altas temperaturas de cocción. Esto es normal y no afectará el rendimiento del aparato.



¡CONSEJO DE COCINA!

Aplicar una capa delgada de aceite de cocina a la plancha ayudará a evitar que alimentos delicados, como huevos o pescado, se peguen a la superficie de cocción.

¡ADVERTENCIA! Use siempre guantes de protección y gafas de seguridad al limpiar su aparato.

¡ADVERTENCIA! La grasa acumulada es un peligro de incendio.

¡ADVERTENCIA! La limpieza solo debe hacerse cuando el aparato esté frío para evitar posibles quemaduras.



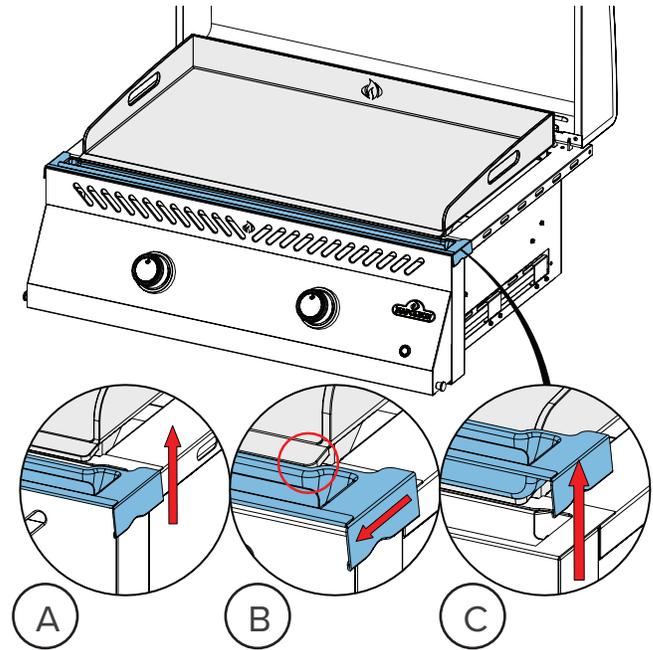
Bandeja de goteo

Limpe la bandeja de goteo despu3s de cada uso.

- Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, retire la bandeja de goteo del aparato:
 - Agarre la bandeja por ambos lados y levántela ligeramente.
 - Tírala hacia usted, justo más allá del borde de la placa de la plancha.
 - Siga levantando y tirando en un ángulo sin inclinarla.

Nota: Inclinr la bandeja de goteo puede hacer que el aceite o los restos entren en el interior de la electrodom3stico.

- Limpe la bandeja con agua tibia y jab3n. Si utiliza productos qu3micos, asegúrese de seguir cuidadosamente las instrucciones del fabricante para evitar dañar el acero inoxidable.
- Inserte completamente la bandeja de goteo de nuevo en el aparato.



Panel de control

SOLO use agua tibia con jab3n.

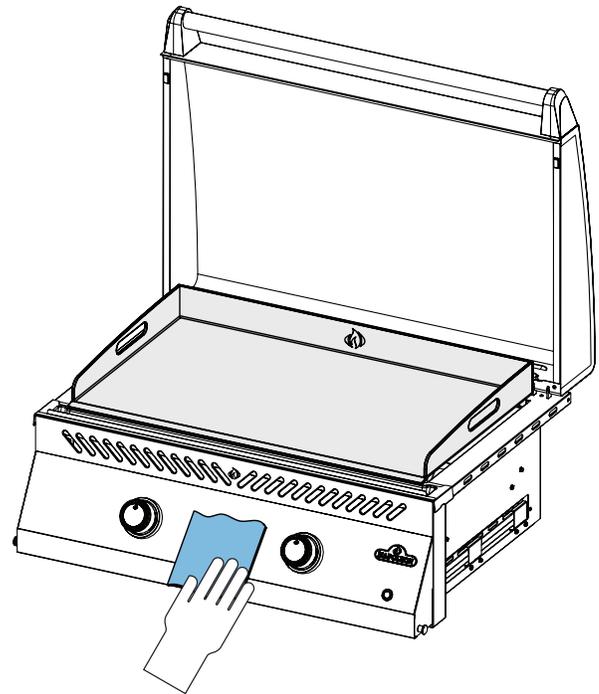
El texto est3 impreso directamente en el panel de control y se desgastar3 gradualmente si se utilizan limpiadores abrasivos o de acero inoxidable.

La limpeza adecuada del panel de control asegurar3 que el texto permanezca oscuro y legible.

Superficie exterior de la electrodom3stico

- Use solo un limpiador no abrasivo. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayar3n el acabado.
- Siempre limpe en la direcci3n de la veta.
- Manéje los componentes de esmalte porcel3nico con cuidado. El acabado de esmalte cocido es similar al vidrio y se astillar3 si se golpea.
- Las partes de acero inoxidable se decoloran con el tiempo cuando se calientan y adquirir3n un tono dorado o marr3n. Esto es normal y no afectar3 el rendimiento de la electrodom3stico.

Nota: No use limpiadores abrasivos ni lana de acero en ninguna parte pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su electrodom3stico, ya que rayar3 el acabado.



¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que todos los quemadores est3n apagados y que el aparato est3 frío antes de limpiar. No use limpiadores de horno para limpiar ninguna parte del aparato. No ponga las placas de cocci3n ni ninguna otra parte del aparato en un horno autolimpiente para limpi3rlos. Limpe el aparato en un 3rea donde la soluci3n de limpeza no dañe terrazas, césped o patios.

¡ADVERTENCIA! La salsa de barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y causar3n un deterioro r3pido de los componentes del aparato a menos que se limpien regularmente.



Pantalla de insectos y puertos del quemador

Las arañas e insectos se sienten atraídos por los espacios pequeños y cerrados.

Napoleon ha equipado el quemador con una pantalla para insectos en la compuerta de aire. Esto reduce la probabilidad de que los insectos construyan nidos dentro del quemador, pero no elimina el problema.

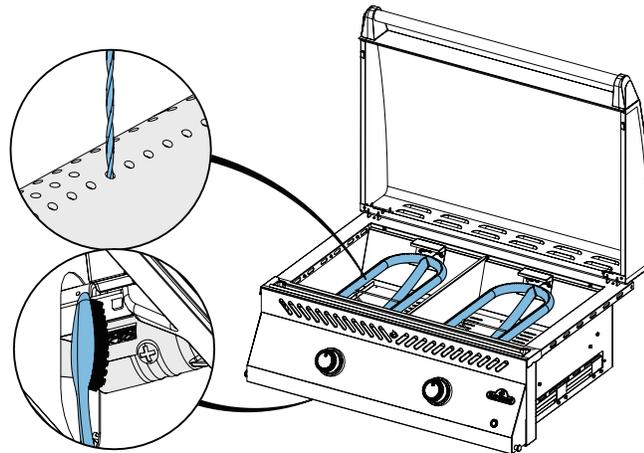
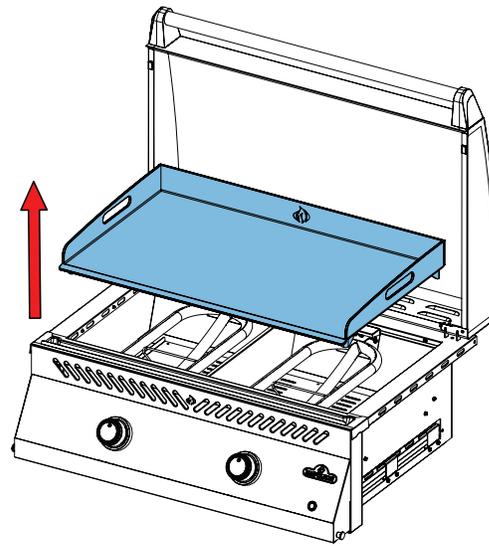
Un nido o telaraña puede hacer que la llama del quemador arda en un amarillo o naranja suave y causar un incendio o retroceso en la compuerta de aire debajo del panel de control.

1. Retire la placa de la plancha levantándola verticalmente.

¡PRECAUCIÓN! La placa de cocción es pesada, se recomienda hacerlo entre dos personas.



2. Revise los puertos del quemador en busca de obstrucciones: los puertos del quemador pueden cerrarse con el tiempo debido a restos de comida y corrosión.
3. Use un clip de papel desdoblado o la herramienta de mantenimiento de puertos suministrada para limpiar los puertos del quemador.
4. Desbloquee los puertos obstruidos utilizando la broca suministrada en un taladro inalámbrico pequeño: esto se puede hacer con el quemador conectado a la electrodoméstico.
5. No doble la broca al perforar los puertos, ya que la broca se romperá.
6. Esta broca es para los puertos del quemador, NO para los orificios de latón que regulan el flujo de gas al quemador.
7. No agrande los agujeros.
8. Asegúrese de que la pantalla para insectos esté limpia, bien ajustada y libre de pelusa u otros restos.



¡SEGURIDAD PRIMERO!

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



¡QUEREMOS AYUDAR!

Póngase en contacto con el Departamento de Soluciones al Cliente de Napoleon para obtener piezas de repuesto recomendadas.
+31 345 588655

¡ADVERTENCIA! Es muy importante que la válvula/orificio entre en el tubo del quemador al reinstalar el quemador después de la limpieza y antes de encender el aparato, o podría ocurrir un incendio o explosión.

¡ADVERTENCIA! Evite el contacto sin protección con superficies calientes.

¡ADVERTENCIA! Cierre el gas en la fuente y desconecte la unidad antes de realizar el servicio.



Instrucciones de mantenimiento

Recomendaciones

Esta electrodoméstico debe ser inspeccionada y mantenida anualmente por una persona calificada.

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

¡ADVERTENCIA! Mantenga el aparato alejado de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

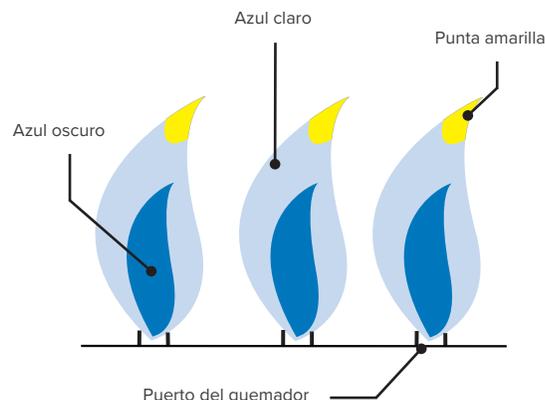


AJUSTE DE COMBUSTIÓN EN EL AIRE



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

- La compuerta de aire está ajustada de fábrica y no debería requerir ajustes en condiciones normales. Los ajustes podrían ser necesarios en condiciones extremas de campo.
- Las llamas de la compuerta de aire serán de color azul oscuro, con puntas de azul claro y ocasionalmente amarillo cuando estén ajustadas correctamente.
- Un flujo de aire insuficiente al quemador producirá hollín y llamas amarillas débiles.
- Un flujo de aire excesivo al quemador hará que las llamas se eleven de manera errática y causará dificultades para encender.



Ajuste de la compuerta de aire

1. Retire la placa de la electrodoméstico. Deje la tapa abierta.
2. Afloje el tornillo de bloqueo de la compuerta de aire y abra o cierre la compuerta de aire según sea necesario.
3. Encienda los quemadores a la máxima potencia.
4. Inspeccione visualmente las llamas del quemador.
5. Apague los quemadores, ajuste los tornillos de bloqueo y vuelva a colocar las partes retiradas cuando las compuertas estén ajustadas correctamente.
6. Asegúrese de que las pantallas para insectos estén instaladas.

DATOS TÉCNICOS

La siguiente tabla muestra los valores de entrada de calor bruto y consumo de gas por unidad:

TAMAÑO DEL ORIFICIO	ENTRADA DE CALOR BRUTO (TOTAL)	USO DE GAS (TOTAL)
1.02mm	8 kW	582 g/hr

La siguiente tabla enumera todos los gases y presiones certificados. Verifique que la información en la placa de características corresponda con esta lista. **Nota:** Utilice solo reguladores que suministren la presión indicada aquí.

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

¡PRECAUCIÓN! No deje partículas de alimentos ni grasa en la placa de cocción, ya que atraen roedores, los cuales son insalubres y pueden masticar los cables causando daños permanentes a los componentes eléctricos.



ACERO INOXIDABLE EN AMBIENTES ADVERSOS

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

Mantenimiento del quemador

- El calor extremo y un entorno corrosivo pueden causar corrosión en la superficie, incluso aunque el quemador esté hecho de acero inoxidable 304 de pared gruesa.

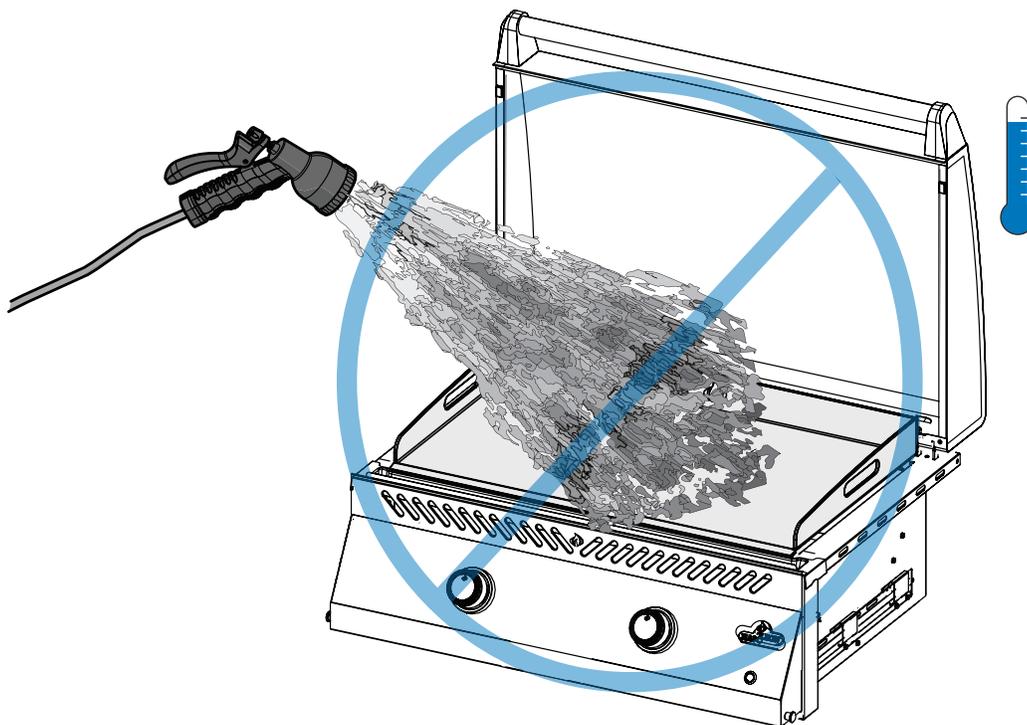
! ¡**IMPORTANTE!** Los daños resultantes del incumplimiento de estas instrucciones NO están cubiertos por la garantía de su plancha.

Evite dañar las superficies calientes de la plancha

- Nunca inunde una placa de plancha caliente con agua fría. Esto puede causar deformaciones o daños.
- Nunca golpee ni dé pequeños golpes con herramientas metálicas o utensilios de cocina en la superficie de la plancha.

Ventilación de espacio para aire caliente

- El aire caliente debe tener una forma de escapar de la electrodoméstico para que los quemadores funcionen correctamente.
- Los quemadores pueden quedar privados de oxígeno si no se permite que el aire caliente escape, lo que puede causar retrocesos en la llama.



¡SEGURIDAD PRIMERO!

Nunca precaliente ni cocine en la electrodoméstico con la tapa cerrada.

¡ADVERTENCIA! No utilice limpiadores abrasivos ni lana de acero en ninguna parte pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su aparato, ya que rayará el acabado.

¡ADVERTENCIA! El mantenimiento solo debe hacerse cuando el aparato esté frío para evitar posibles quemaduras.

¡ADVERTENCIA! Debe realizarse una prueba de fugas anualmente y cuando se reemplace cualquier componente del sistema de gas o cuando se perciba olor a gas.



Solución de problemas

Problemas de encendido

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

Causas posibles	Solución
Cable del electrodo o cables de terminales del interruptor sueltos.	Verifique que el cable del electrodo esté bien conectado al terminal en la parte posterior del encendedor. Asegúrese de que los cables de conexión del módulo al interruptor de encendido (si está equipado) estén bien conectados a sus respectivos terminales.
Llamas elevadas en el quemador.	Cierre la compuerta de aire según la sección de Ajuste del aire de combustión en las Instrucciones de mantenimiento de este Manual del propietario . ¡IMPORTANTE! Esto debe ser realizado por un instalador de gas calificado.
El quemador no enciende, los controles parpadean.	Los controles parpadearán hasta que se detecte una llama. Consulte la sección Encendido de su electrodoméstico . Verifique el suministro de combustible.
El quemador está encendido, pero los controles parpadean.	Asegúrese de que el sensor esté en contacto con la llama y que no haya acumulación de carbono en el sensor; límpielo si es necesario.
El encendedor no funciona, y las luces de los controles no funcionan.	Verifique el suministro de energía. En caso de un corte de energía, el aparato se puede encender con una cerilla.

Ruidos y calor no uniforme

- Regulador zumbante.
- Calor desigual.

Causas posibles	Solución
Ruido de zumbido normal en días calurosos.	Esto no es un defecto. Es causado por vibraciones internas en el regulador y no afecta el rendimiento ni la seguridad de la electrodoméstico. Los reguladores que zumban NO serán reemplazados.
La válvula del cilindro se abrió demasiado rápido.	Abra la válvula del cilindro lentamente.
Calentamiento inadecuado.	Precalente la electrodoméstico con los quemadores a alta temperatura durante 10 a 15 minutos.

Problemas de iluminación

- Luces del panel de control que no funcionan.

Causas posibles	Solución
El aparato no está conectado a la corriente.	Conecte el cable de alimentación (desde una toma de corriente protegida por GFI que funcione) a la caja eléctrica en la parte posterior de la electrodoméstico. Conecte el cable del transformador a la caja de alimentación.
Fusible fundido.	Reemplace el fusible ubicado en la línea de salida del transformador.
Transformador defectuoso.	Verifique la salida del transformador; debe ser 12VAC. Reemplace si es necesario.
Los terminales en el interruptor o la placa de circuito están corroídos o sueltos.	Limpie las conexiones y asegúrese de que los conectores estén firmemente unidos. El acceso a la placa de circuito está bajo la cubierta eléctrica en el lado izquierdo del gabinete.

Flujo de gas

- Calor bajo o llama baja cuando la válvula está en posición alta.
- Los quemadores arden con una llama amarilla, acompañada del olor a gas.
- Las llamas se elevan del quemador, acompañadas del olor a gas y posibles dificultades para encender.
- Salida del quemador en ALTO, pero la configuración está en BAJO. Ruido de retumbos y llama azul que parpadea en la superficie del quemador.

Causas posibles	Solución
Propano – procedimiento de encendido incorrecto.	Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido. Todas las válvulas de gas deben estar en la posición de APAGADO cuando se encienda la válvula del tanque. Gire el tanque lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulte la sección Operación – Instrucciones de encendido .
Gas natural – línea de suministro subdimensionada.	El tubo debe tener el tamaño adecuado según el código de instalación.
Falla de soldadura en la carcasa del quemador.	Deje enfriar el quemador e inspeccione muy de cerca en busca de grietas. Contacte a su distribuidor autorizado de Napoleon para ordenar un conjunto de quemador de reemplazo si se encuentran grietas.
Tanto el gas propano como el gas natural – precalentamiento incorrecto.	Precalente la electrodoméstico con ambos quemadores en alta temperatura durante 10 a 15 minutos.
Posible telaraña u otros desechos.	Limpie a fondo nidos o telarañas de su orificio del quemador quitándolo y siguiendo las instrucciones en este manual. Consulte la sección Instrucciones de limpieza .
Ajuste incorrecto de la compuerta de aire.	Ajuste la compuerta de aire ligeramente según este manual. Consulte las Instrucciones de mantenimiento . ¡IMPORTANTE! Esto debe ser realizado por un instalador de gas calificado.
Falta de gas.	Verifique el nivel de gas en el cilindro de propano.
La manguera de suministro está doblada.	Reposicione la manguera de suministro según sea necesario.
Regulador de propano en estado de bajo flujo.	Apague los quemadores y cierre la válvula del tanque. Espere 5 minutos antes de volver a abrir la válvula completamente. Permita unos segundos para que la presión se iguale antes de seguir las Instrucciones de encendido para iniciar la electrodoméstico. Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido cada vez que cocine. Todas las válvulas de gas deben estar en la posición de APAGADO cuando se encienda la válvula del tanque. Siempre abra la válvula del tanque lentamente.

Pintura descascarada

- La pintura parece estar descascarándose.

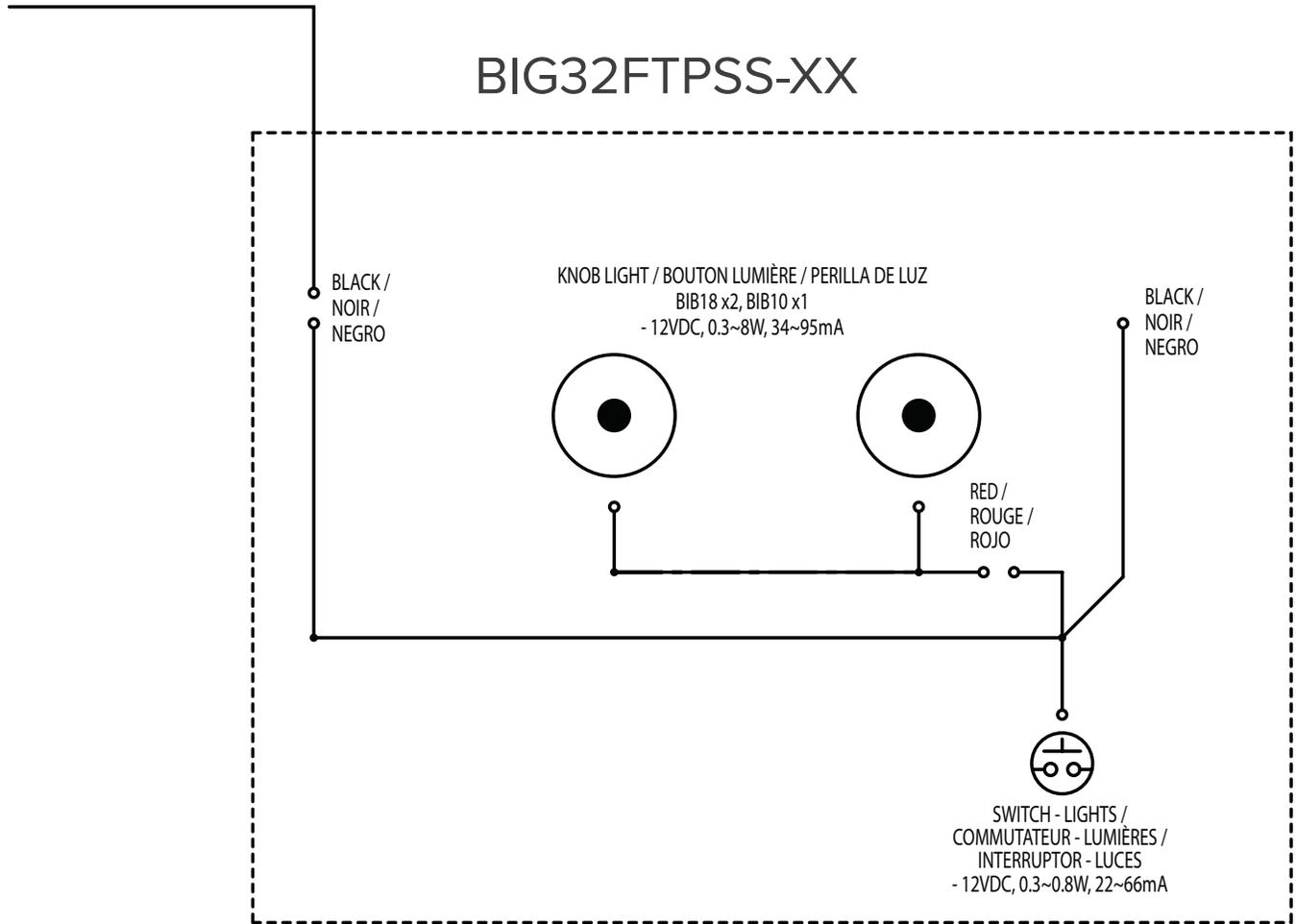
Causas posibles	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	Esto no es un defecto. El acabado es de acero inoxidable y no se descascarará. El descascaramiento es causado por grasa endurecida, que se seca en fragmentos similares a pintura y se desprende. La limpieza regular evitará esto.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

Curvado o abultamiento

- La placa de la plancha está desigual en el centro.

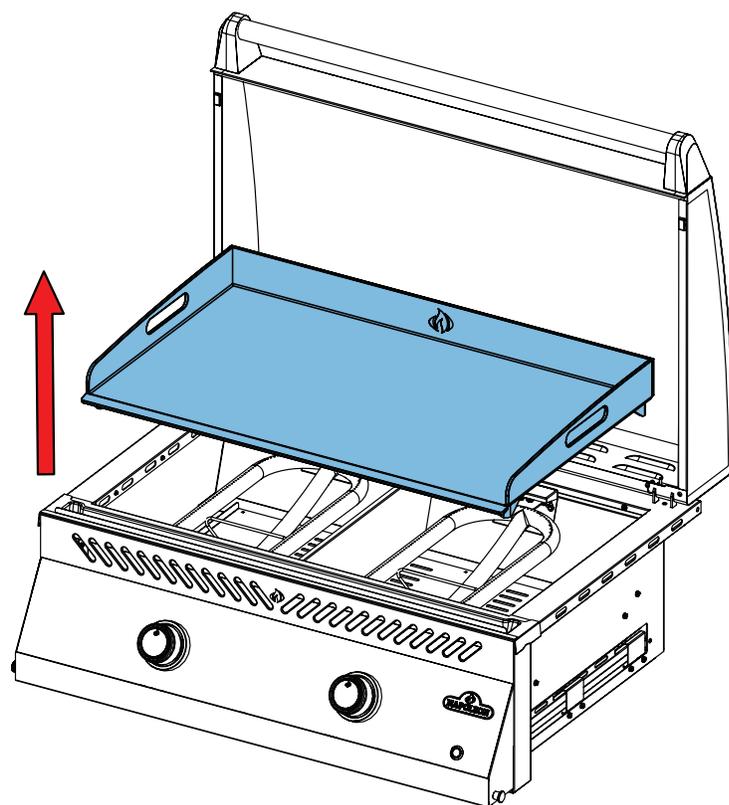
Causas posibles	Solución
Expansión térmica.	Es normal que la placa de acero inoxidable de la plancha se abulte (se vuelva ligeramente desigual) un poco en el centro. Esto es causado por la contracción y expansión natural del metal y se espera en el proceso de expansión térmica que ocurre debajo de la placa de la plancha.

DIAGRAMA PARA CONEXIONES ELÉCTRICAS



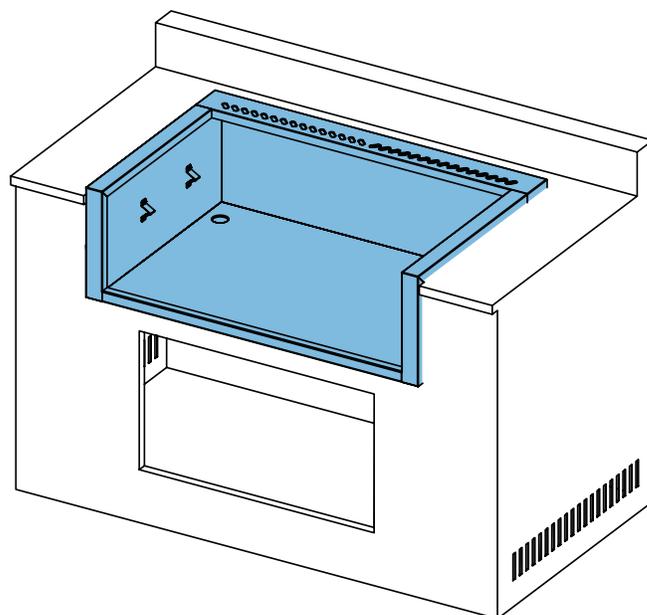
Guía de ensamblaje

1

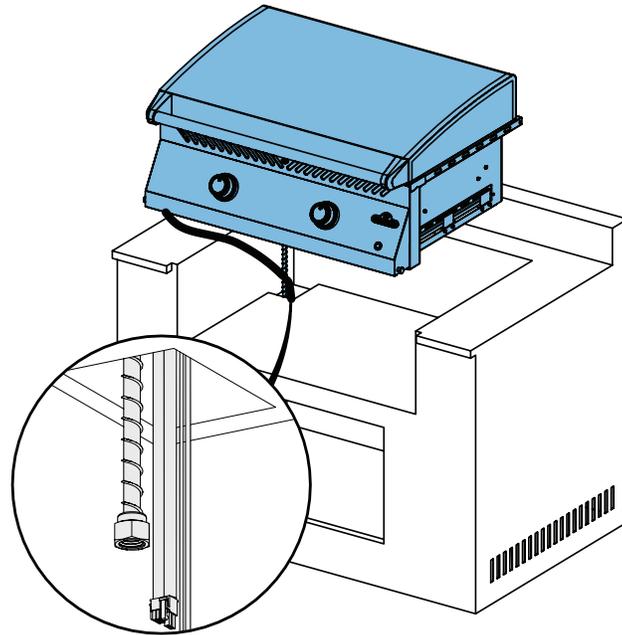


2

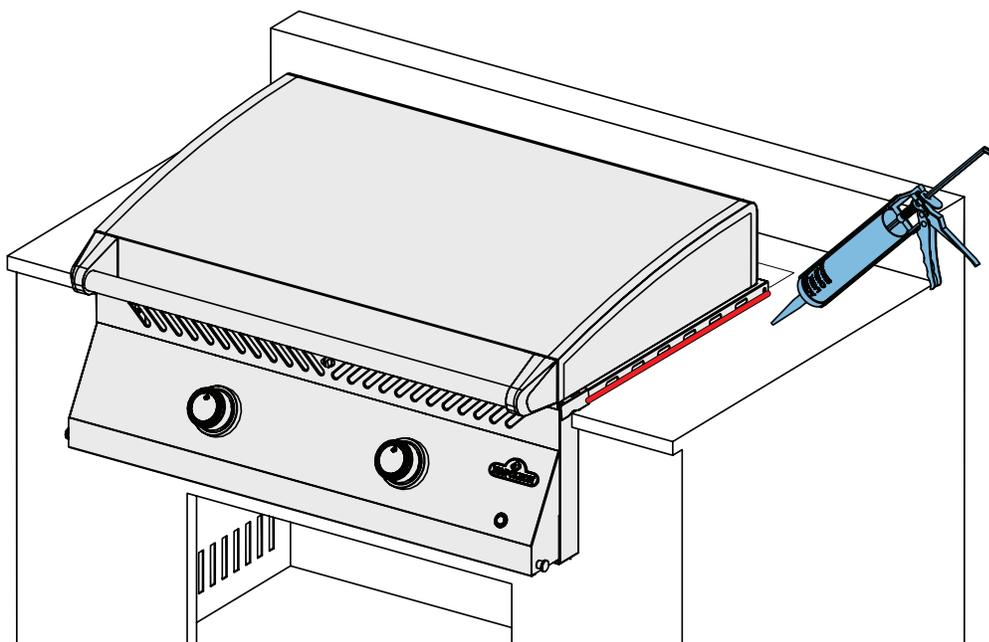
Revestimiento de cero separación opcional.



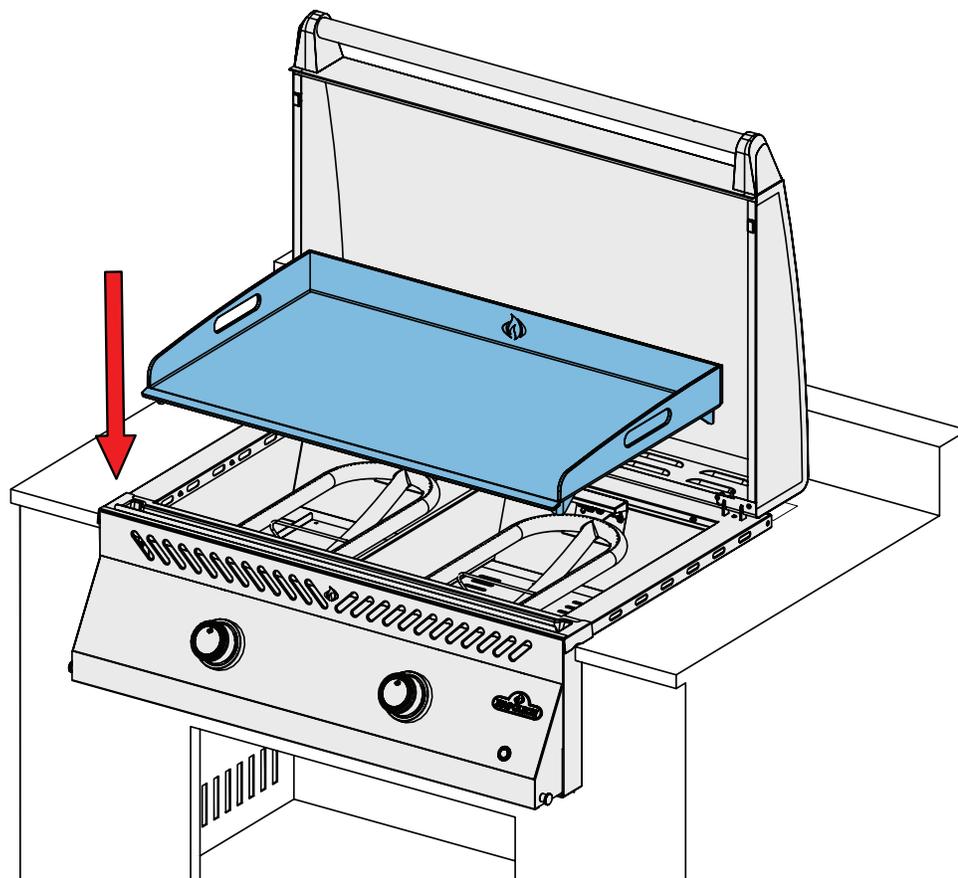
3



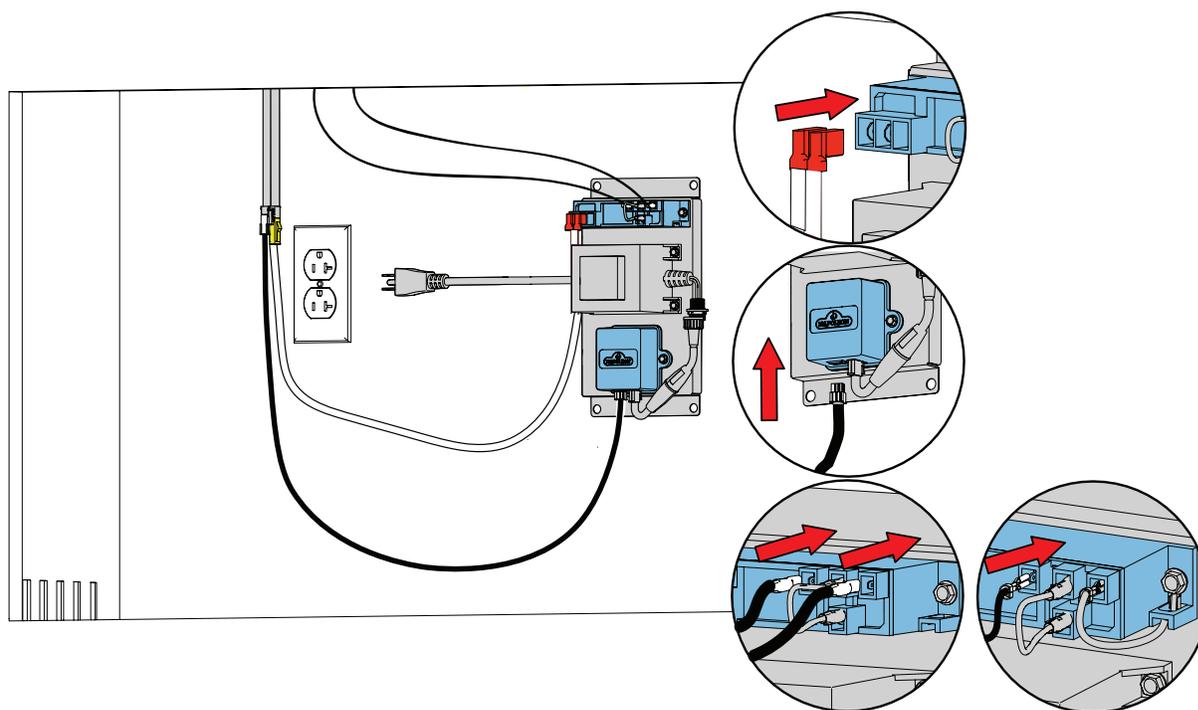
4



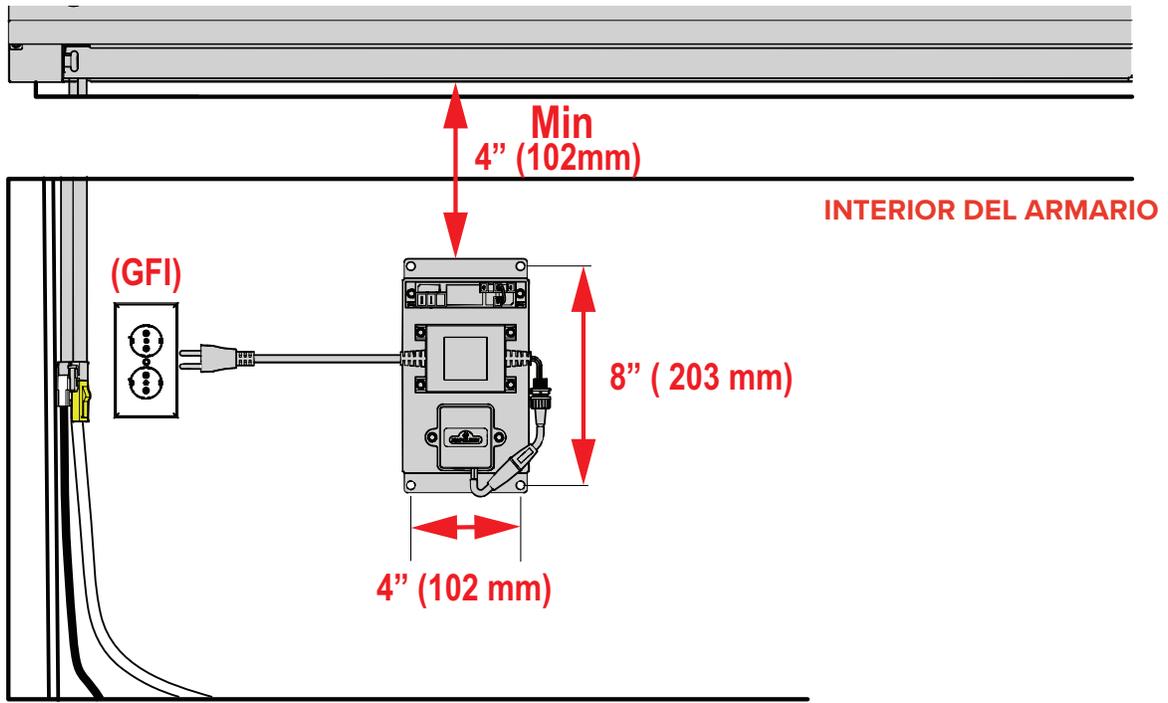
5



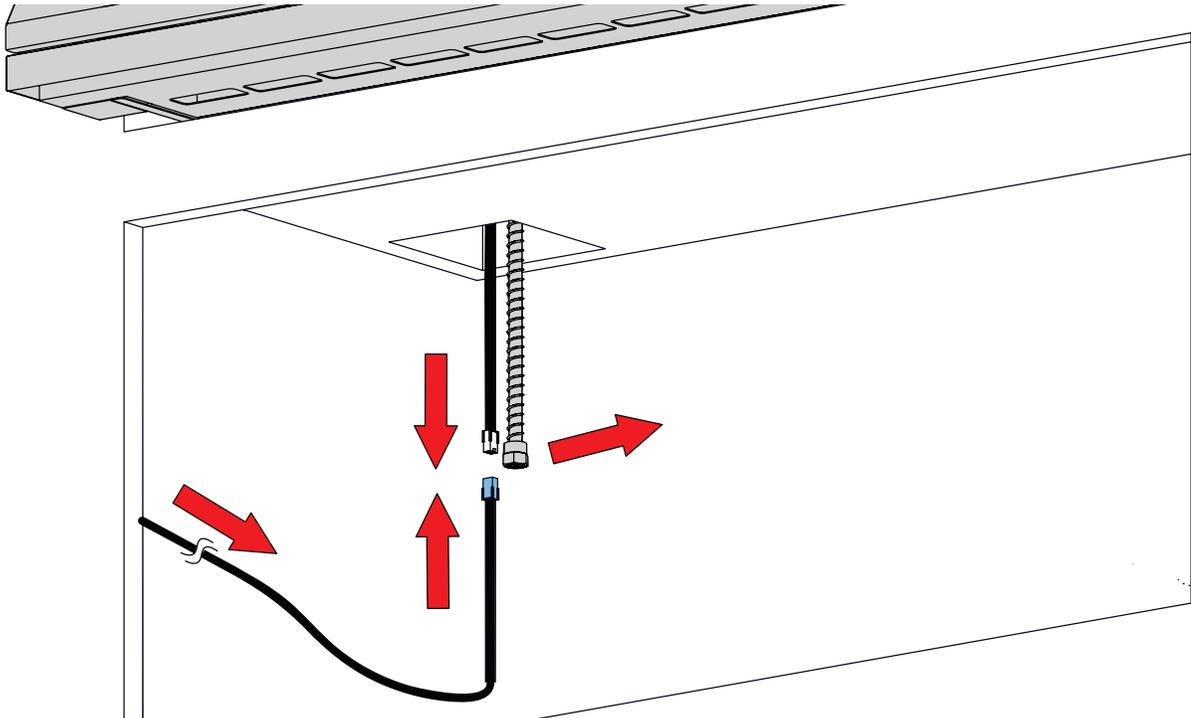
6



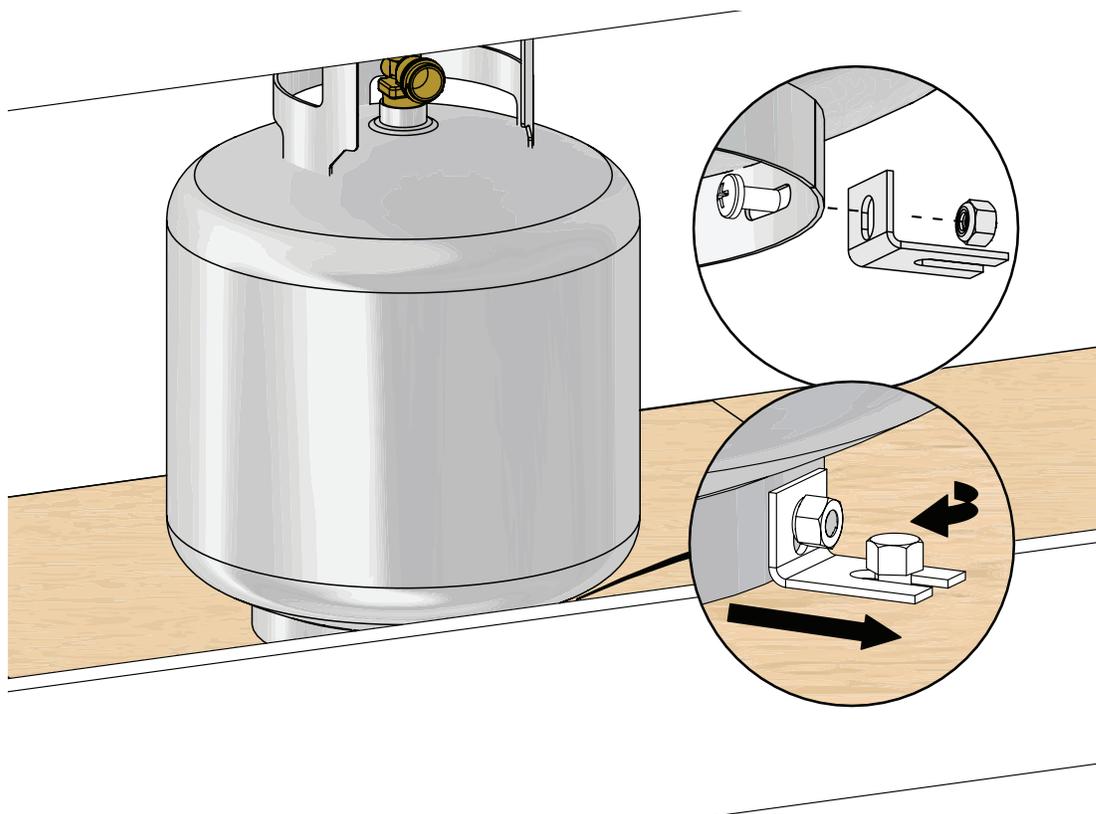
7



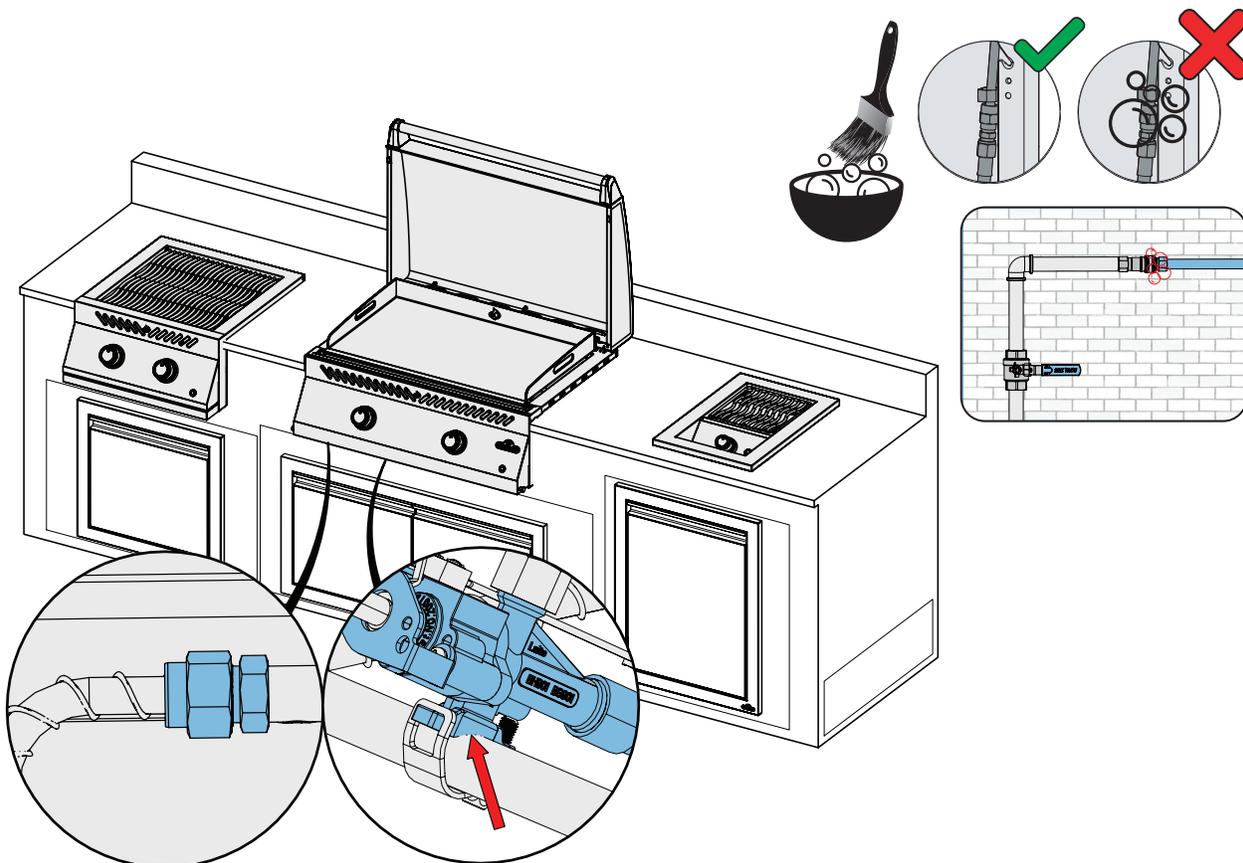
8



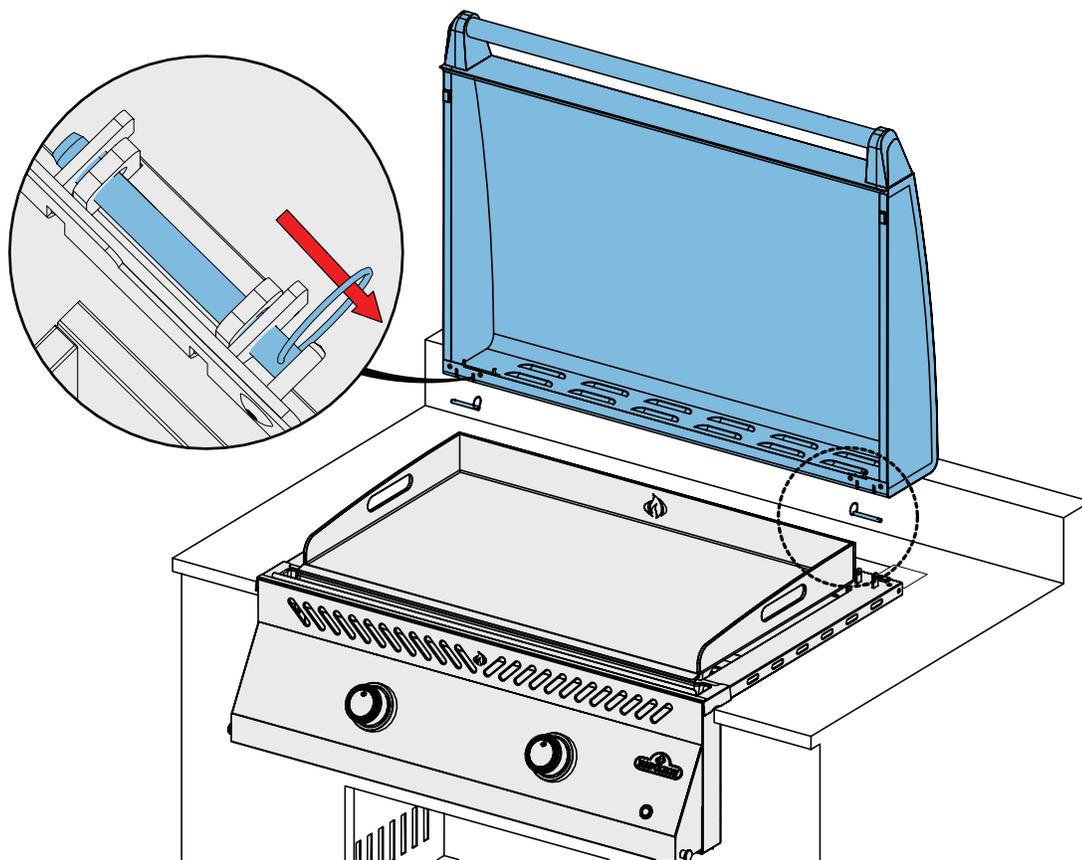
9



10



11

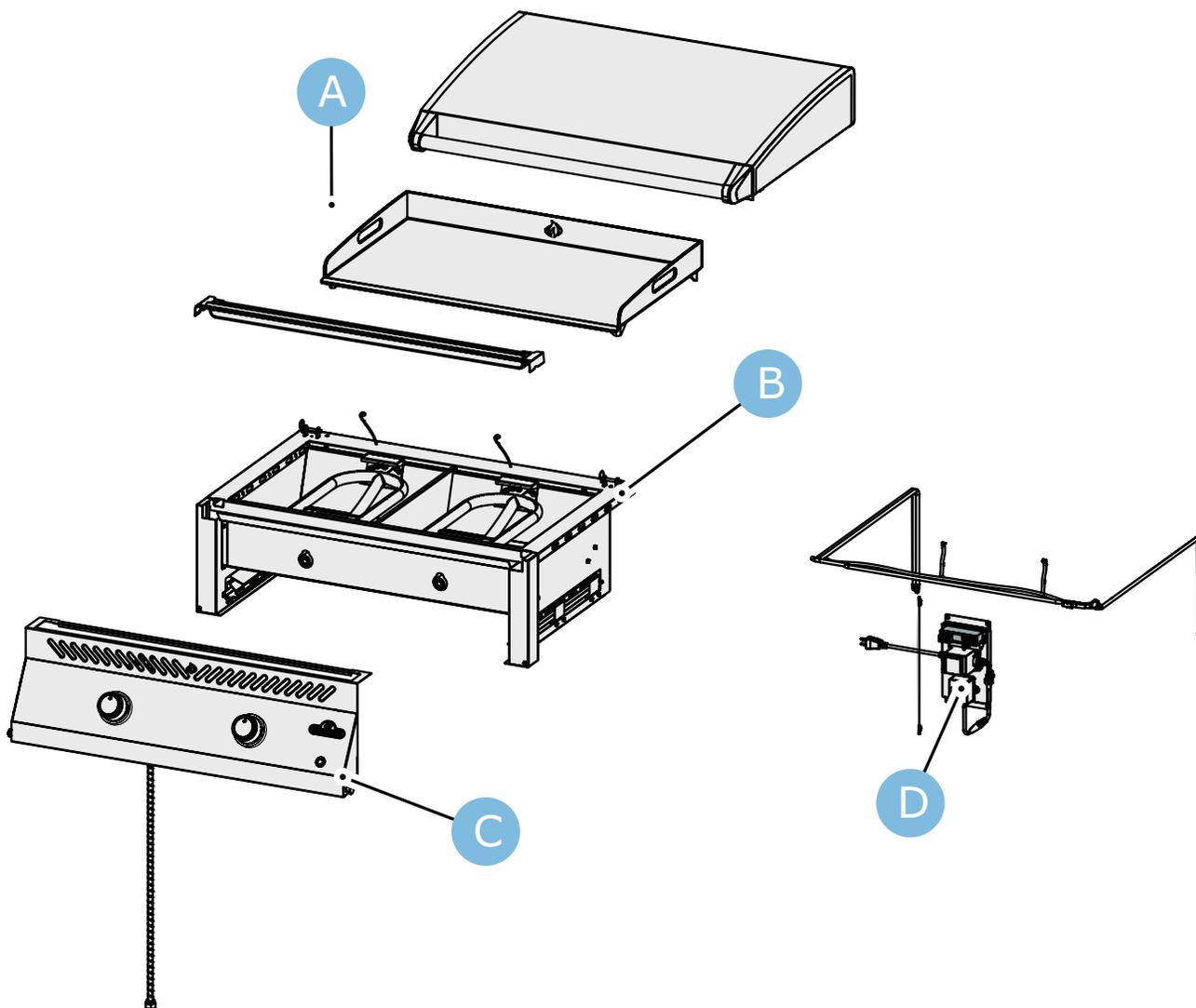


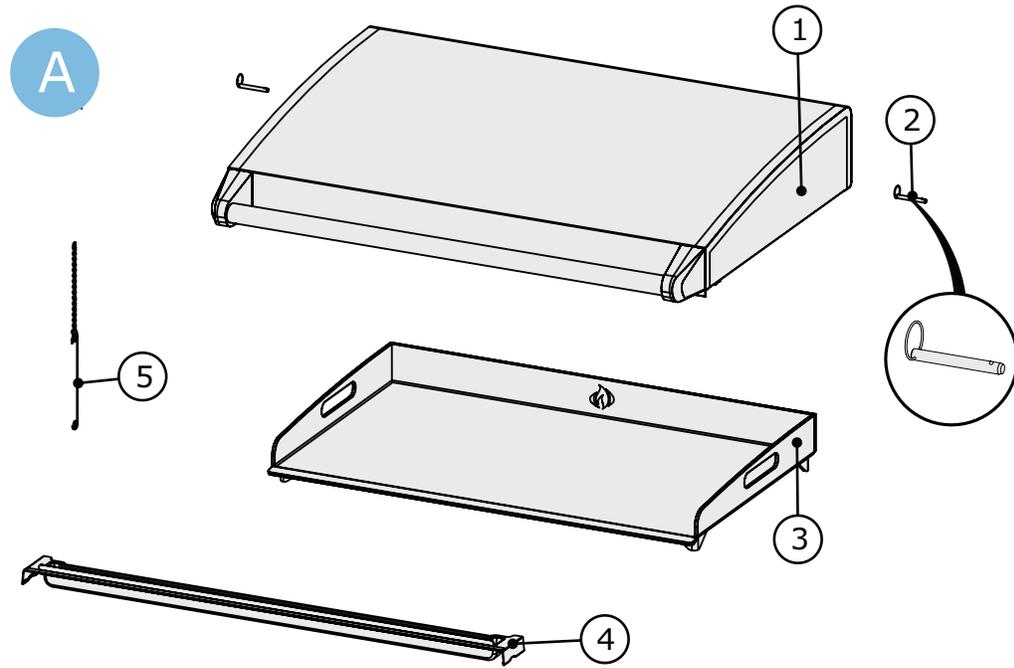
Piezas de repuesto

DESPIECE

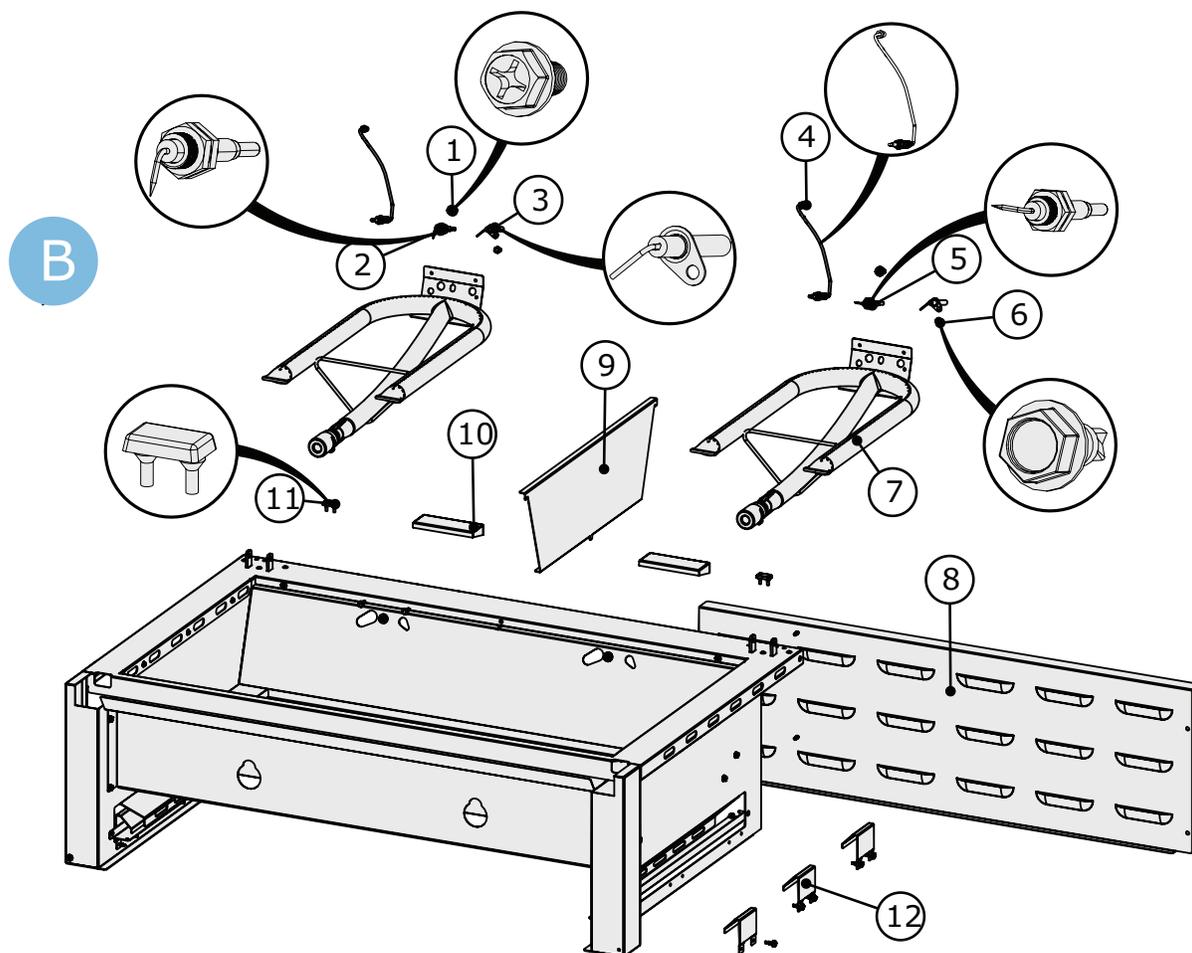
	Descripción
A	Componentes
B	Montaje de la base
C	Conjunto del panel de control
D	Componentes de cableado

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

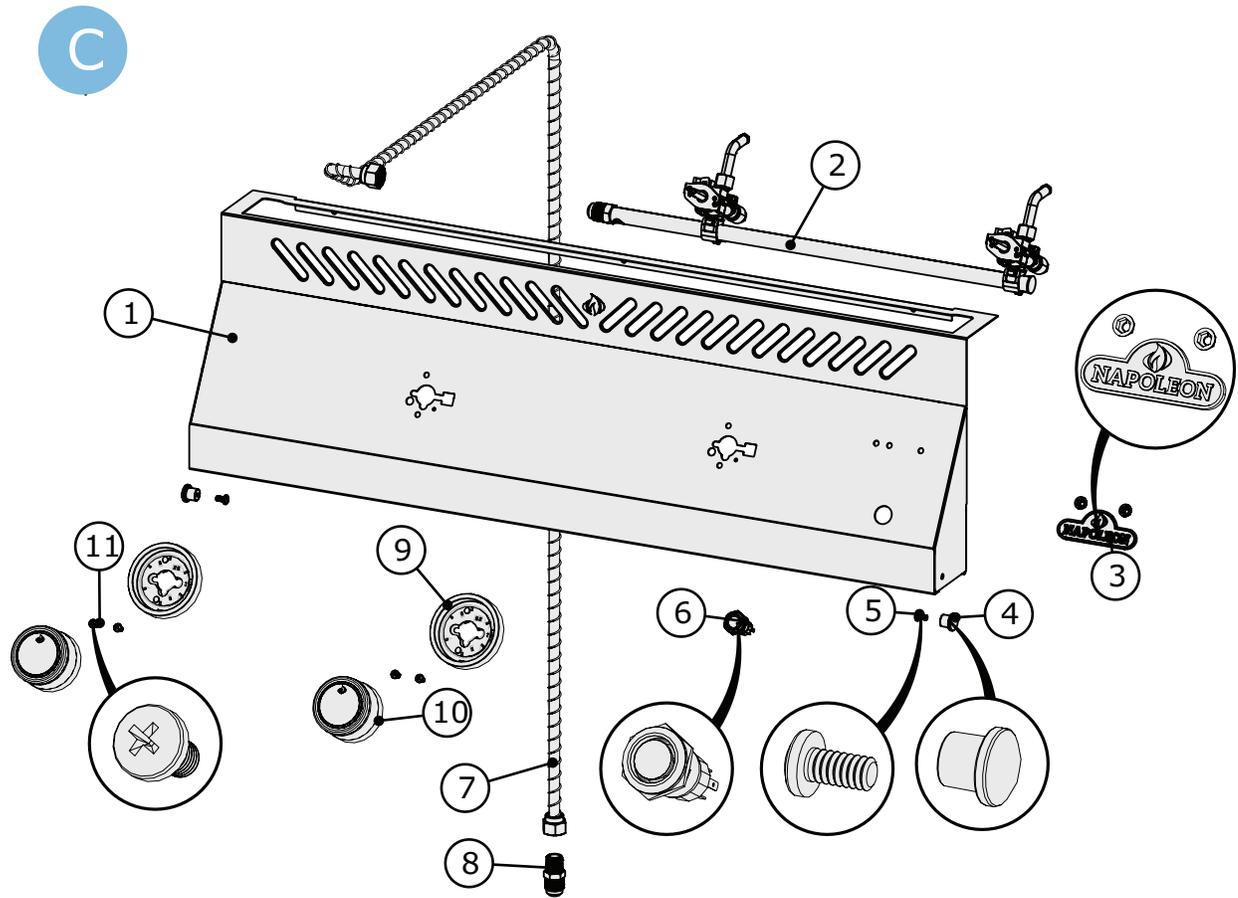




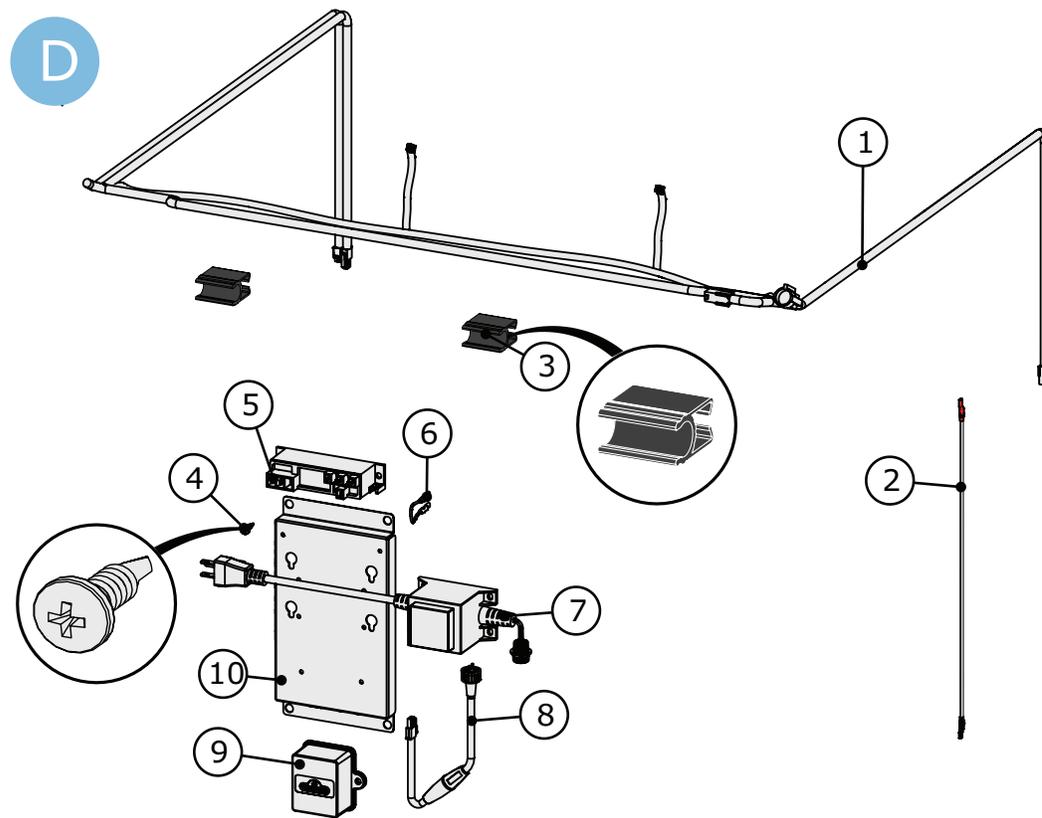
	Parte #	Descripción
A	-	Componentes
1	Z010-0120-SER	Montaje, Tapa
2	Z485-0004	Pasador, bloqueo de horquilla
3	Z010-0118	Montaje, parrilla soldada
4	Z710-0006	Bandeja de goteo, acero inoxidable
5	Z555-0010	Varilla, Encendedor de Llama, Fijo



	Parte #	Descripción
B	Z010-0117-SER	Montaje de la base
1	N570-0038	Tornillo, 1/4-20 x 1/2 acero inoxidable hexagonal
2	Z680-0001	Sensor de llama, izquierdo (rojo)
3	N240-0032	Electrodo de encendido
4	N680-0001	Termopar
5	Z680-0002	Sensor de llama, derecha (verde)
6	N570-0008	Tornillo, #8 X 1/2 cabeza hexagonal Tek Acero inoxidable
7	Z100-0007	Quemador, tubo en U
8	Z200-0001	Panel trasero
9	Z035-0022	Panel divisor de zonas térmicas
10	Z350-0001	Carcasa, Ignitor/Sensor
11	N510-0013	Parachoques de silicona negro
12	N080-0462	Soporte para abrazadera de manguera



	Parte #	Descripción
C	N010-1790-LP	Conjunto del panel de control (propano)
	N010-1790-NG	Conjunto del panel de control (gas natural)
1	Z475-0025	Panel de control, acero inoxidable
2	Z010-0119	Colector (Propano)
	Z010-0121	Colector (gas natural)
3	N385-0513-SER	Logotipo, Napoleón con clips
4	Z340-0001	Gancho para herramientas
5	N570-0042	Tornillo, 10-24 X 3/8 Cabeza Redonda Philip Acero Inoxidable
6	N660-0005	Interruptor de la luz
7	N720-0094	Tubo flexible de acero inoxidable 60" X 1/2"
8	N255-0026	Racor de unión 1/2 - 3/8"
9	Z387-0001	Bisel LED, rojo/azul grande
10	N380-0035-CL	Mando de control con imán
11	N570-0078	Tornillo, M4 X 8mm cabeza plana Philip Zinc



	Parte #	Descripción
D	Z370-0208-CE	Componentes de cableado
1*	Z750-0002	Arnés principal de cables
2*	N750-0038	Cable del encendedor 75 pulgadas
3*	N160-0048	Clip, cables del panel de control
4	N570-0013	Tornillo #8 X 5/8 In Pan Head Philip Acero inoxidable
5	N357-0022	Encendedor, Bloque 4 Chispas 12VCA/D
6	N750-0034	Cable puente del encendedor
7	N707-0020	Transformador, Luces 230V 4A GB
8	N750-0086	Cable, Conexión del Transformador
9	Z190-0001	Caja de control
10	N475-0532	Panel, Componentes Eléctricos

*No incluido en el kit Z370-0208-CE.

GARANTÍA DEL PRODUCTO NAPOLEON

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

Consulte el Manual del usuario de las parrillas Napoleon para obtener información detallada sobre la garantía.



PARA TAPAS INTEGRADAS Y CARROS PARA PARRILLA PRESTIGE®/PRO™ Garantía limitada de por vida presidencial para las parrillas a gas Napoleon

NAPOLEON garantiza que los componentes de su producto NAPOLEON nuevo no tendrán defectos en el material y en la mano de obra desde la fecha de compra, durante un período de:

Piezas fundidas de aluminio/estructura de acero inoxidable	De por vida*
Tapa de acero inoxidable.....	De por vida*
Tapa esmaltada de porcelana.....	De por vida*
Rejillas para cocinar de acero inoxidable.....	De por vida*
Mesa auxiliar de acero inoxidable.....	De por vida*
Quemador de tubo de acero inoxidable.....	10 años ^{plus Id}
Rejillas para cocinar de hierro fundido con revestimiento porcelánico	10 años ^{plus Id}
Inserciones arrestallamas de acero inoxidable.....	5 años ^{plus Id}
Quemador infrarrojo de acero inoxidable para asador	5 años ^{plus Id}
Quemador inferior infrarrojo de cerámica o quemador lateral infrarrojo de cerámica (excluyendo pantalla)	5 años ^{plus Id}
Quemador infrarrojo de cerámica para asador (excluyendo malla)	5 años ^{plus Id}
El resto de piezas.....	2 años

plus Id: se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante la vida útil* de la parrilla.

plus 15: se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante 15 años adicionales..

plus 10: se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante 10 años adicionales.

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

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

La presente garantía del fabricante no es transferible ni viable para ser extendida bajo ninguna circunstancia ni por cualquiera de nuestros representantes.

La parrilla a gas debe ser instalada por un técnico de servicio o contratista autorizado. La instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas y respetando todas las normas locales y nacionales de

***Vida útil:** se refiere a un período de garantía de 30 años.

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

Los derechos legales del cliente en caso de defectos de acuerdo con WKRL - (UE) 2019/711 no se ven afectados, restringidos o modificados por la presente garantía. El ejercicio de los derechos legales se realizará de forma gratuita.

construcción y de prevención de incendios.

Esta garantía limitada no cubre los daños causados por el uso incorrecto, la falta de mantenimiento, el fuego por grasa que arde, la exposición ambiental, los accidentes, las modificaciones, el abuso o la negligencia. La instalación de piezas de repuesto de otros fabricantes anula la presente garantía. La decoloración de los elementos plásticos debido a la aplicación de agentes químicos de limpieza o la exposición a la luz solar no está cubierta por esta garantía.

Esta garantía también excluye cualquiera de los siguientes desperfectos: arañazos, abolladuras, defectos de pintura, revestimientos, corrosión o decoloración causada por la



exposición al calor o a limpiadores abrasivos y químicos, así como astillas en las piezas recubiertas de porcelana y cualquier componente utilizado en la instalación de la parrilla a gas.

Si una pieza se deteriora hasta el punto de quedar inoperativa (debido a la oxidación o al quemado) dentro del período de garantía, el cliente recibirá una pieza de repuesto.

Después del primer año, NAPOLEON tiene la potestad en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años) de renunciar a cualquier obligación de garantía a su libre discreción reembolsando al comprador original la suma del precio al por mayor de las piezas en garantía defectuosas correspondientes.

NAPOLEON no acepta ninguna responsabilidad por la instalación, las horas de trabajo u otros costes o gastos asociados con la reinstalación de una pieza en garantía. Los costes de esta naturaleza no están cubiertos por la presente garantía.

Sin perjuicio de las reglamentaciones en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años), la responsabilidad de NAPOLEON en virtud de esta garantía queda definida por lo anterior y no cubre ningún daño incidental, consecuente o indirecto en ningún caso.

GARANTE:

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

Teléfono: +31 345 588 655

Fax: +31 345 588 655

Correo electrónico: de.info@napoleon.com

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

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

NAPOLEON no se hace responsable de los daños causados a la parrilla a gas por el clima, el granizo, el manejo brusco, los productos químicos agresivos o los productos de limpieza.

Las reclamaciones en período de garantía deben ir acompañadas del justificante de compra o una copia del mismo que indique el número de serie y el modelo.

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

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

NAPOLEON - CELEBRANDO MÁS DE 40 AÑOS DE PRODUCTOS DE CONFORT PARA EL HOGAR



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

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

PHONE: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com

Last Revision | A-0 | 04.23.25



N415-0804CE-ES

Napoleon.com |