



FREESTYLE[®] DUO

Owner's Manual

F425Q24FT

Grills illustrated in this manual may differ from model purchased.



We Want Your Feedback!

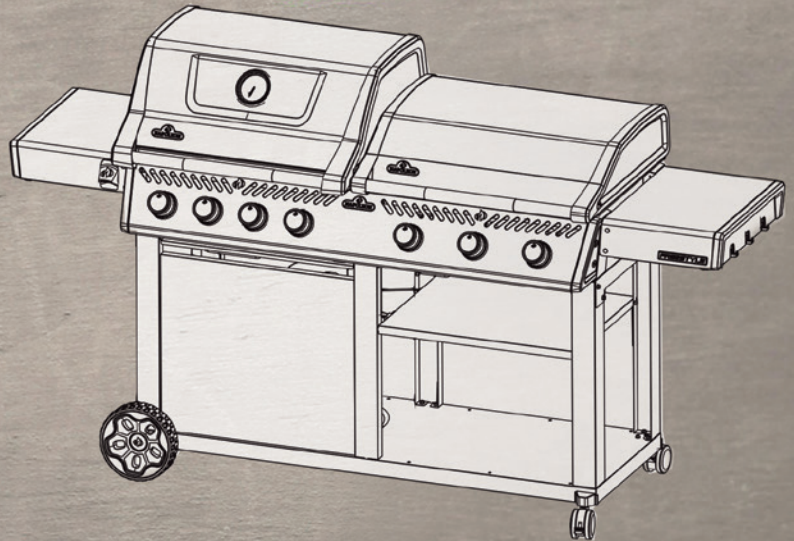
Visit [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) to write a review



Apply Serial Number

CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON® APPLIANCE!

You've Just Upgraded Your Outdoor Cooking Experience.



**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 tags from the appliance 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.

A 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 appliance at all times.

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

NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

Safety First

WARNING!

General Information

This appliance must be installed in accordance with local codes. In the absence of local codes, install in accordance with 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!

Installation & Assembly

Assemble this appliance exactly as instructed in the Assembly Guide. If the appliance was assembled in store, review the assembly instructions to ensure it was assembled correctly. This appliance is not intended for installation in or on recreational vehicles and/or boats. Perform the required Leak Test before operating the appliance. Do not modify this appliance under any circumstances. Do not use a cylinder that is not equipped with a QCC1 type connection. Do not use a gas cylinder that is not equipped with a QCC1-type connection. Use only the pressure regulator and hose assembly supplied with this appliance or replacement parts specifically recommended by Napoleon®.

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 the gas supply at the propane cylinder or natural gas supply valve after use. Disconnect the gas supply when the appliance is not in use. Remove the propane cylinder and store it outdoors in a well-ventilated space away from children. DO NOT store propane cylinders in a building, garage, shed, or other enclosed space. Disconnect the natural gas supply when storing the appliance indoors.

WARNING!

Operation

Read this entire Owner's Manual before operating the appliance. Leak test the gas system before first use, whenever the gas cylinder is exchanged or refilled, when any gas connection is reconnected or serviced, and any time you smell gas or see damage. Follow the lighting instructions carefully.

WARNING!

Electrical Precautions

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

CONTENTS

Welcome to Napoleon!	3
Safety First	3
Full System Features	5
Getting Started	6
About this Appliance	6
Additional Safe Operating Practices	7
Locating Your Grill	8
Gas Connections	9
Leak Test	11
Operation	12
Before Operating the Appliance	12
Lighting your Appliance	12
Cooking and Grilling Instructions	15
Grill Cooking Instructions	15
Griddle Cooking Instructions	16
The Cooking Experience Checklist	17
How to Season Cast Iron Cooking Grids	18
Cooking Guide	20
Cleaning Instructions	22
Grill First Time Use	22
Cast Iron Grids	22
Inside of the Grill	22
Drip Pan	23
Aluminum Castings	23
Griddle Plate	24
Insect Screen and Burner Ports	27
Maintenance Instructions	28
Recommendations	28
Troubleshooting	31
Warranty	34

Full System Features

ACCU-PROBE™

Temperature Gauge to easily read the temperature for perfect results.

Porcelain coated **WAVE™** Cooking Grids for those distinctive sear marks and even cooking.

Large Chrome Plated Warming Rack for increased cooking area.

Heavy Duty Griddle Plate

Folding Side Shelves with Integrated Tool Hooks

Sear Plates for consistent even heating and vaporizing drippings for more flavourful food.

Integrated Bottle Opener close to the grilling action.

Instant **JETFIRE™** Ignition (Grill configuration only) for quick and easy start-up.

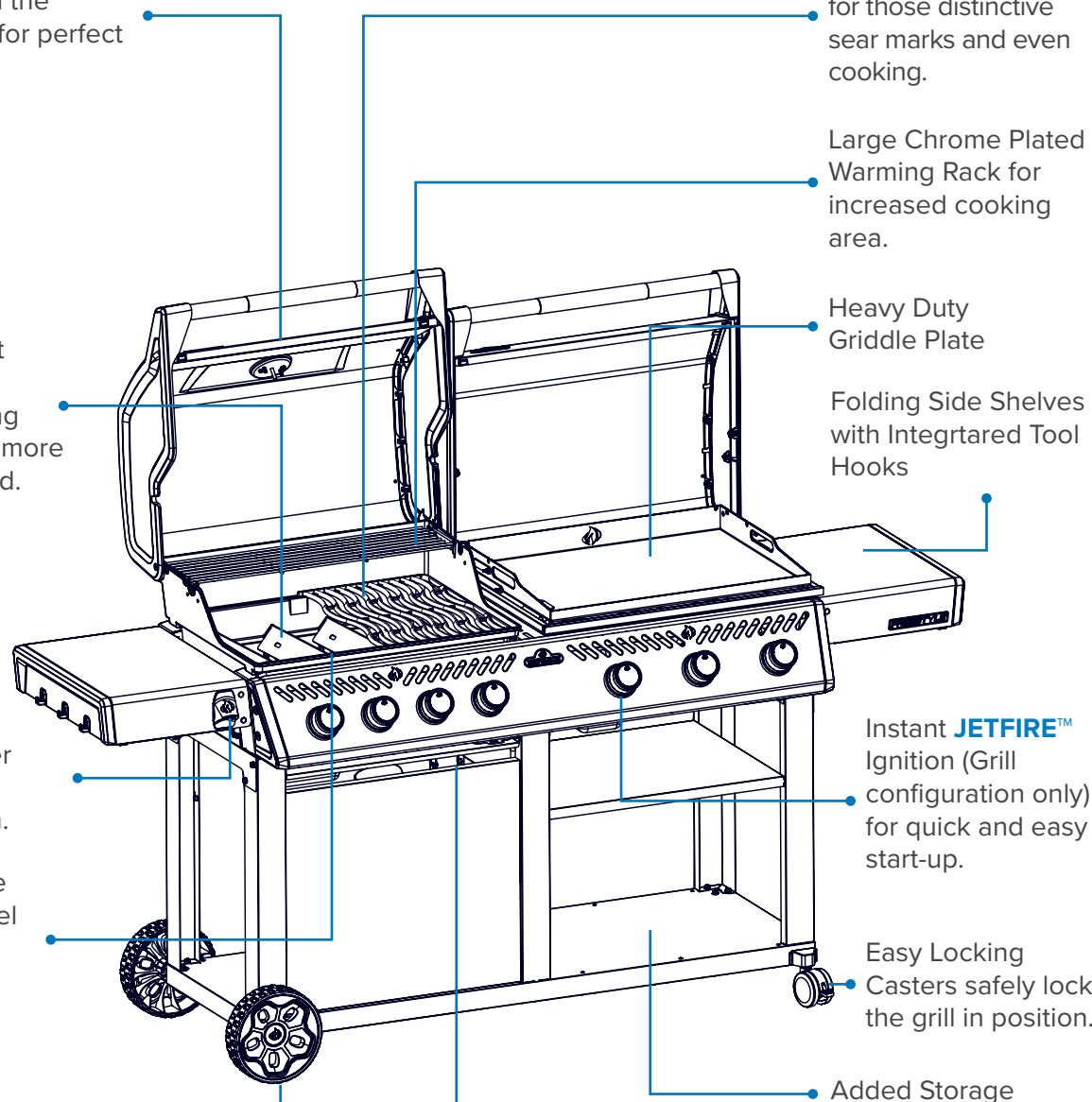
Heavy Gauge Stainless Steel Burners for long lasting quality.

Easy Locking Casters safely lock the grill in position.

Large 7" wheels to navigate any terrain.

Easy access drip pan for efficient maintenance.

Added Storage



The appliance illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased.
Featured model: F425Q24FT

Getting Started



DANGER!

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



WARNING!

Advises 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.

About this Appliance

This Napoleon® appliance is designed to support two distinct cooking configurations, depending on how it is equipped:

- Grill configuration
- Griddle configuration

Each configuration offers a different cooking experience and requires specific operating, cleaning, and maintenance practices. This Owner's Manual includes instructions for both configurations.

Some instructions apply to all configurations, while others apply only to a specific setup.

Configuration-specific information is clearly identified throughout the manual.



IMPORTANT!

- Always follow the instructions that match the configuration you are using.

Take time to familiarize yourself with the configuration installed on your appliance before proceeding with setup or operation.

Grill and Griddle Information Key

This manual uses icons to indicate whether instructions or information apply to the grill, the griddle, or both cooking surfaces of this appliance.



Information applies to **both** the grill and griddle.



Information applies to the **grill** side only.



Information applies to the **griddle** side only.

Additional Safe Operating Practices

- Do not route the gas supply hose underneath the drip tray or cart base. Maintain proper clearance between the hose and the bottom of the appliance.
- Ensure all burner control knobs are in the OFF position before turning on the gas supply.
- Do not light the appliance with the lid closed.
- Do not adjust or reposition cooking surfaces while the appliance is in operation or while surfaces are hot.
- Do not move the appliance during use. Turn off the gas supply at the source after use.
- Do not modify the appliance under any circumstances.
- Perform maintenance only when the appliance is completely cool.
- Do not store lighters, matches, or other combustible materials inside the cabinet, enclosure, or accessory storage areas.
- Keep all electrical supply cords and fuel supply hoses away from heated surfaces.
- Clean grease management components regularly to prevent grease buildup and reduce the risk of fire.
- Keep burner venturi tubes clear of spider webs, insects, and other obstructions. Inspect and clean them regularly.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the appliance.
- Do not locate the appliance where it can be exposed to strong winds, especially where wind can enter from behind the unit.
- Do not operate the appliance under combustible construction.
- Never obstruct the open area surrounding the appliance.
- Keep the appliance away from flammable materials while in use.
- Always maintain proper clearances to combustible materials as specified in this manual.
- A minimum clearance of 20 in. (508 mm) to the rear of the appliance and 7 in. (178 mm) to the sides must be maintained.
- Additional clearance of 24 in. (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).
- Accessible parts may become very hot during operation. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Inspect the gas supply hose regularly for signs of abrasion, cracking, or damage, and replace it if necessary before use.
- Dress safely when cooking. Avoid loose clothing, long sleeves, or dangling accessories that could contact hot surfaces or open flames.



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 grill.
- Ensure the hoses do not contact any high temperature surfaces of the grill.
- Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Locating Your Grill

This appliance is intended for outdoor use only and must be installed in a well-ventilated, open-air location. Always ensure that the selected location meets all clearance and ventilation requirements specified in this manual.

- Use the appliance only in an above-ground, open-air environment with natural ventilation.
- Do not use the appliance in a building, garage, shed, or other enclosed space.
- Do not install or operate the appliance under combustible construction.
- Do not integrate the appliance into built-in or slide-in enclosures.
- Do not block ventilation openings in the cart or cylinder enclosure.

Outdoor Enclosure Requirements

An enclosure is considered suitable for outdoor use only if it meets one of the following conditions:

- Enclosure with three walls and no overhead cover (**Fig 1**).
- Enclosure with an overhead cover and no more than two side walls.
 - » The side walls may be parallel (such as a breezeway) or perpendicular to one another (**Fig 2 & Fig 3**).
- Enclosure with three walls and an overhead cover, provided that 30% or more of the total horizontal perimeter is permanently open and unrestricted (**Fig 4 & Fig 5**).
 - » At least one open side must represent a minimum of 25% of the total wall area.

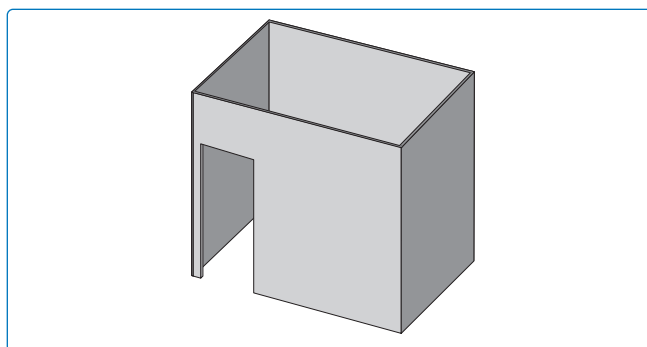


Fig. 1

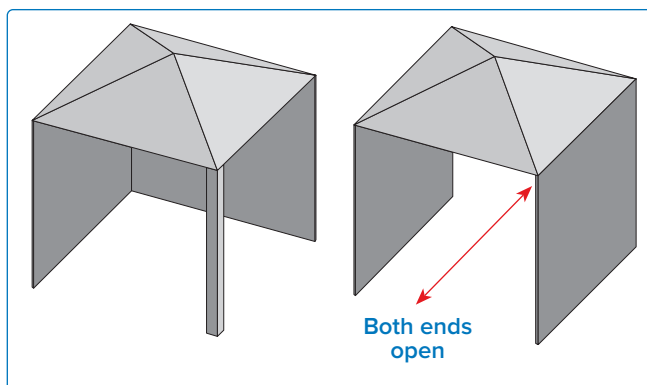


Fig. 2

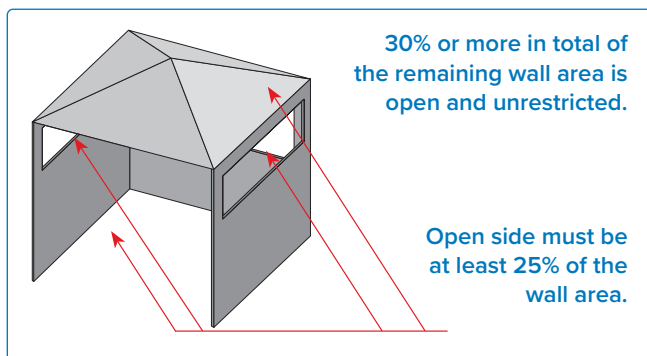


Fig. 3



IMPORTANT!

- All ventilation openings must be permanently open.
- Sliding doors, windows, garage doors, or screened openings are not considered permanent openings.
- Position the appliance so it is not exposed to strong or gusting winds, especially wind entering from behind the unit.

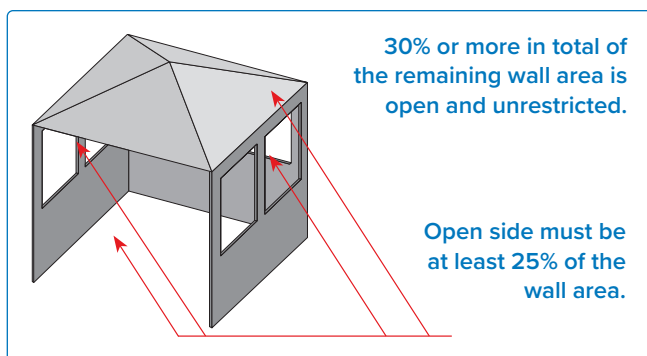


Fig. 4

Gas Connections

This appliance is designed for use with either propane (LP) gas or natural gas (NG) as specified on the rating plate. Follow the instructions below for the type of gas supply being used.

Connecting 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, 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 be equipped with a QCC1-type fitting.

Use only the regulator and hose assembly supplied with this appliance.

The propane cylinder must be equipped with:

- a shutoff valve with a QCC1 connection,
- a safety relief device,
- a protective collar, and
- a listed Overfill Protection Device (OPD).

 **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 must be returned unused to the supplier.

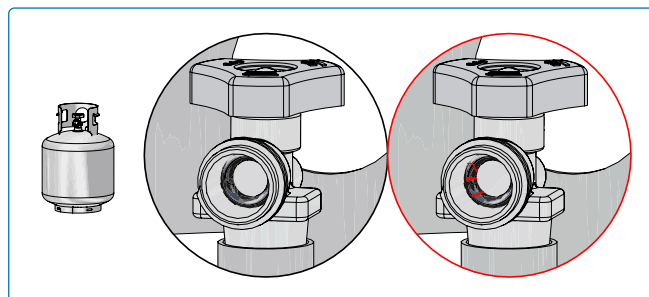


Fig. 5

Hook-up and Installation

- Inspect the propane cylinder for dents, rust, or damage before use.
- Never use a propane cylinder with a damaged valve.
- Place the propane cylinder in the designated area on the bottom shelf of the cart.
- Ensure the gas supply hose is free of kinks and does not contact hot surfaces or the grease management system.
- Hand-tighten all connections. Do not use tools. See **“Leak Test”**.

After connecting the gas supply, perform a Leak Test before operating the appliance (see Leak Test section).

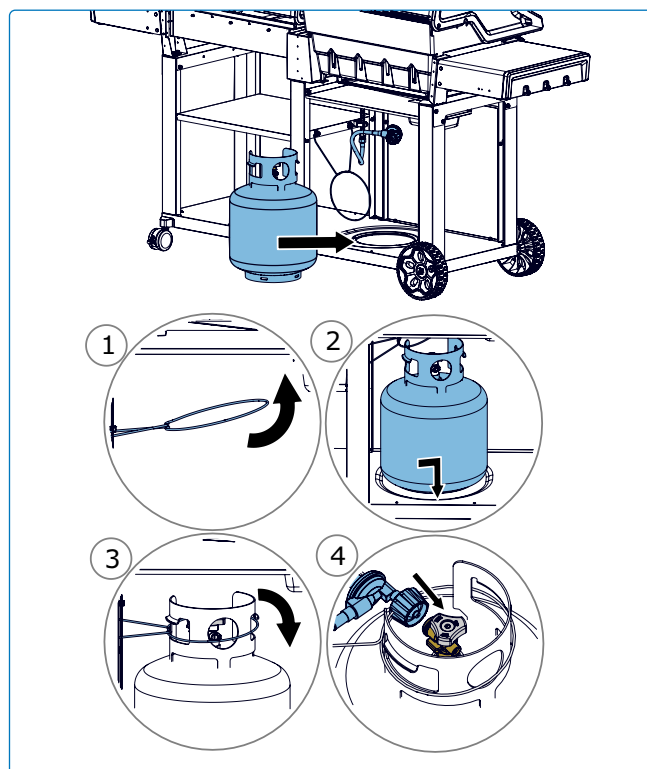


Fig. 6



BE CAREFUL!

Never use a propane cylinder filled beyond 80% capacity.

Connecting to a House Gas Supply Line: Option 2

A gas supply hose and quick-disconnect fitting designed for outdoor natural gas use are required.

- Natural gas plumbing must supply a pressure of 7 inches water column to the inlet of the appliance.
- Gas piping and shutoff valves upstream of the quick-disconnect are not supplied.
- The gas supply line must be sized to provide the BTU input listed on the rating plate.
- Installation must be performed by a licensed gas fitter in accordance with local codes.
- See **“WARNING! General Information”** of this manual for installation codes.

Installation Requirements

1. Hook-up to a house gas supply line must be performed by a licensed gas fitter.
2. All connections must be leak tested before operating the appliance (see Leak Test section).
3. Do not route the gas supply hose in close proximity to the drip tray or over the back panel.
4. Ensure the gas supply hose does not contact any high-temperature surfaces.

Quick Disconnect

- Do not install the quick-disconnect fitting in an upward direction.
- A manual shutoff valve must be installed upstream of the quick-disconnect and remain easily accessible.
- Connect the flared end of the gas supply hose to the fitting on the manifold or flex tube, as applicable.
- Tighten all connections using two wrenches.
- Do not use thread sealant unless specified by local code.

After connecting the gas supply, perform a Leak Test before operating the appliance (see Leak Test section).



WARNING!

- Follow all specifications and instructions exactly to prevent fire, explosion, property damage, personal injury, or death.
- Disconnect the appliance and its individual shutoff valve from the gas supply piping system during any pressure testing in excess of ½ psi (3.5 kPa).
- Close the individual shutoff valve to isolate the appliance from the gas supply piping system during any pressure testing equal to or less than ½ psi (3.5 kPa).
- Inspect the gas supply hose for signs of excessive abrasion, melting, cuts, or cracks. If the hose is damaged, it must be replaced with an assembly specifically recommended by Napoleon®.
- Do not store a spare propane cylinder beneath or near the appliance.



BE CAREFUL!

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

Leak Test

Why and When to Leak Test?

A leak test confirms that no gas is escaping after the gas supply has been connected. A leak test must be performed before first use, each time the propane cylinder is replaced or refilled, after connecting or reconnecting a natural gas supply, annually, and any time you smell gas or suspect a gas leak (**Fig 7**).

Leak Test Procedure

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 of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds, and valves.
6. Bubbles indicate a gas leak.

If a Leak is Detected

- Turn off the gas supply immediately.
- Tighten the leaking connection.
- Repeat the leak test.

If the leak cannot be stopped:

- Turn off the gas supply and disconnect the appliance.
- Have it inspected by a qualified service person or your authorized Napoleon® dealer.

Do not use the appliance until all gas leaks have been corrected.

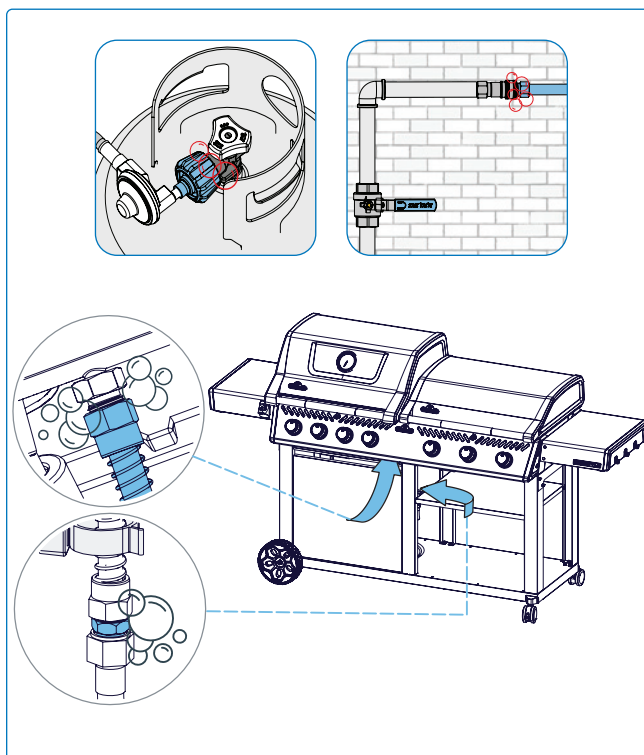
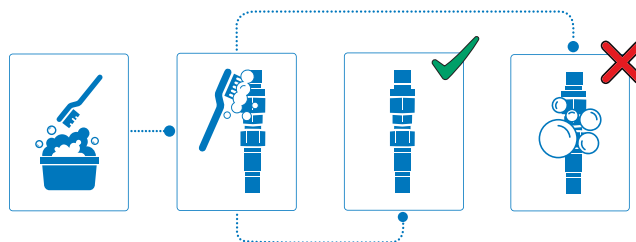


Fig. 7



DANGER!

- 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 grill, or one in conformity with local codes.



Operation

Before Operating the Appliance

- Ensure the appliance is properly assembled and placed in an approved outdoor location.
- Confirm the gas supply is connected correctly and a leak test has been performed.
- Verify all burner control knobs are in the OFF position before turning on the gas supply.
- Keep the lid open during ignition.

Lighting your Appliance

Main Burner Lighting - Burn-Off Procedure

Remove warming rack and run the main burners on high for 30 minutes. It is normal for the grill 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.

After the burn-off is complete and the appliance has cooled, it is ready for normal grilling.

1. Open the lid (**Fig. 8**).
2. Push and slowly turn any main burner control knob counterclockwise to the HIGH position until the pilot lights. Continue to push down on the control knob until the burner lights, then release (**Fig. 8, Fig. 9**).
3. If the pilot does not light, immediately turn the control knob clockwise to OFF. Repeat Step 2.
4. If the pilot and burner do not light within 5 seconds, turn the control knob clockwise to OFF and wait 5 minutes for gas to dissipate. Repeat Steps 2 and 3, or refer to Alternative Ignition Instructions.

 **NOTE:** If ignition fails after repeated attempts, refer to the Troubleshooting section.

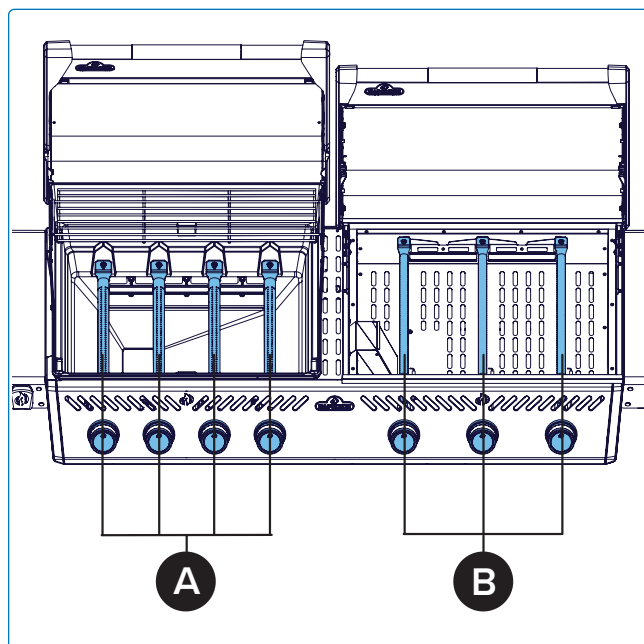


Fig. 8

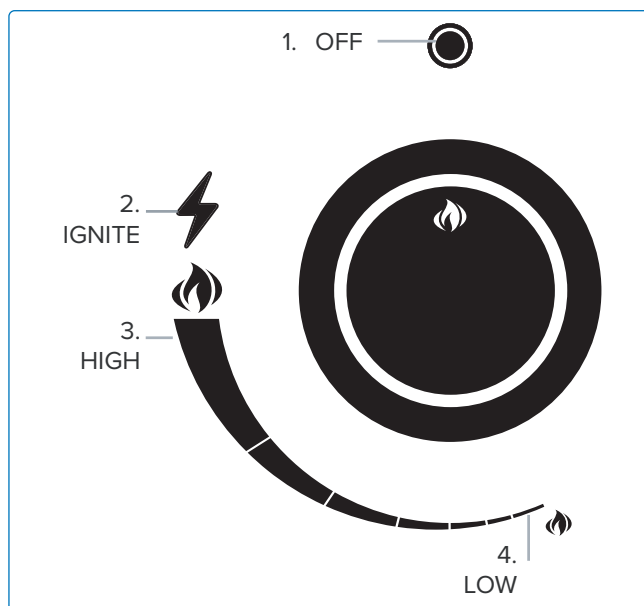


Fig. 9

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 grill is OPEN while igniting.
- Do not adjust the cooking grids while the grill is hot, or operating.
- Regularly clean grease out of the entire unit, including the grease tray and the sear plates, to avoid build-up and grease fires.



First-Time Use

Before cooking on the appliance for the first time, follow the appropriate procedure based on your cooking configuration.



IMPORTANT!

- Grill and griddle first-time use procedures are not interchangeable. Follow only the instructions that apply to your configuration.

Griddle Configuration – Seasoning the Griddle Plate

When using the griddle plate, the surface must be properly seasoned before first use. Seasoning creates a protective, non-stick layer, improves cooking performance, and helps prevent rust and corrosion. Do not use animal fats for initial seasoning.

1. Wash the griddle plate with warm water and mild dish soap to remove manufacturing residue. **This is the only time soap should be used on the griddle plate (Fig. 10).**
2. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Install the griddle plate and light the appliance.
4. Heat the griddle on HIGH until the surface changes color (approximately 10–15 minutes).
5. Add 2–3 tablespoons of a neutral, high smoke-point oil to the center of the griddle **(Fig. 11).**
6. Using heat-resistant gloves and long-handled tongs with a paper towel, spread the oil thinly and evenly across the entire surface **(Fig. 12).**
7. Allow the oil to smoke and burn off.
8. Repeat steps 5–7 three to four times to build a durable seasoning layer.

The griddle surface should appear dark and evenly coated when seasoning is complete.

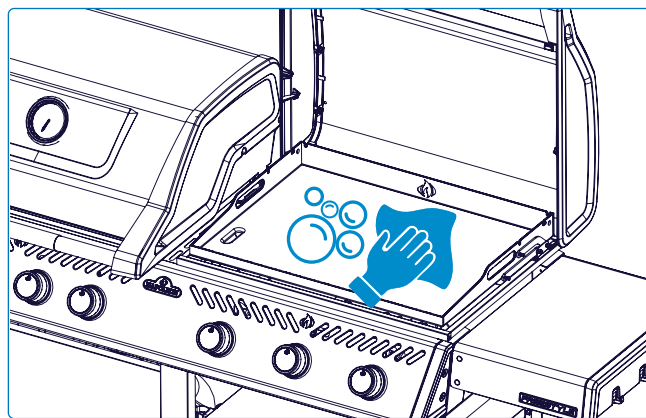


Fig. 10

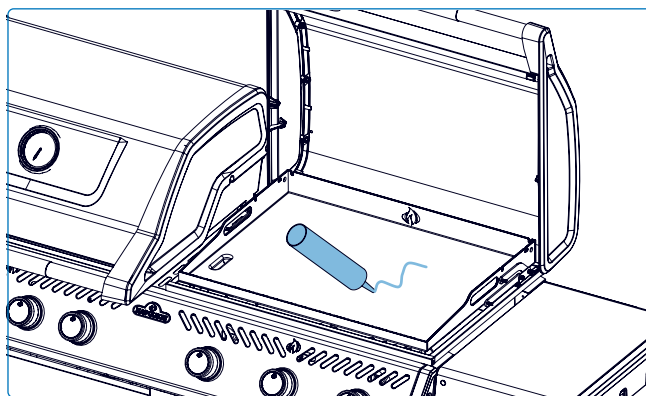


Fig. 11

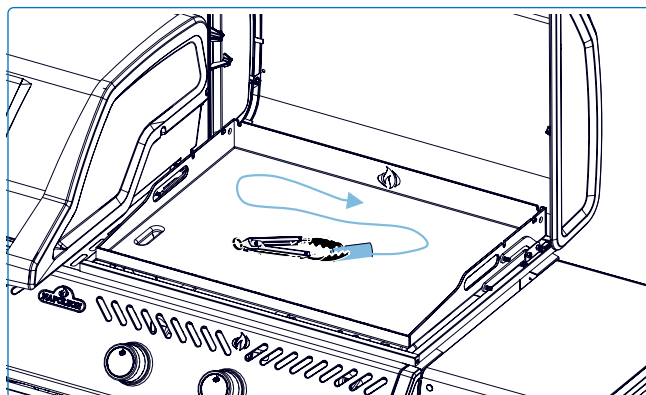


Fig. 12



Alternative Ignition Instructions

Use these instructions if the main burners will not light using the ignition system.

1. Open the lid.
2. Light a long-reach match or butane lighter and position it close to the burner ports (**Fig. 13**, **Fig. 14**).
3. Push and turn the corresponding burner control knob counterclockwise to the HIGH position until the burner lights.

Ensure all burner control knobs are in the OFF position before slowly turning on the gas supply.

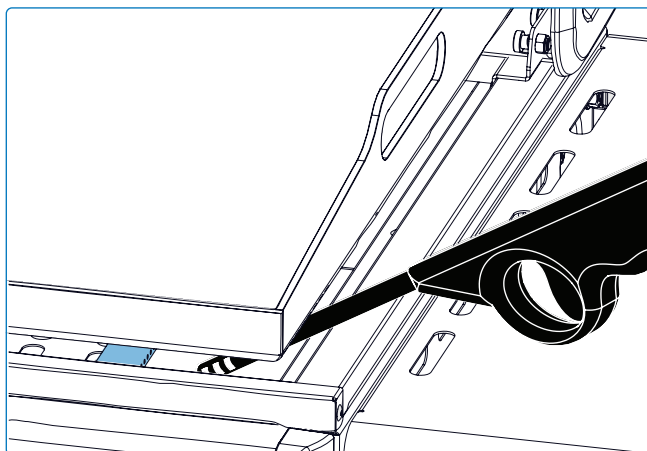


Fig. 13



IMPORTANT!

- **Consistent Use:** Season your griddle periodically, especially if you notice that the surface is losing its non-stick properties or is showing signs of rust. Cooking on your griddle regularly will enhance the seasoning as oil continues to bond with the surface during each use.

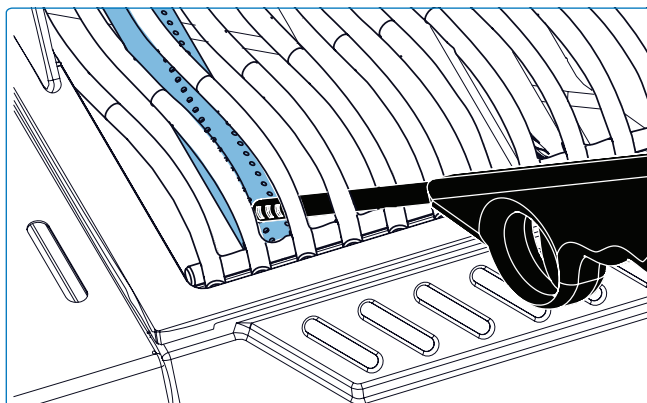


Fig. 14



LEARN MORE

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



DID YOU KNOW?

You can remove the cooking grids if they interfere with cooking larger cuts of meat, but ensure they are cool to the touch before handling.

Cooking and Grilling Instructions

This appliance supports two cooking configurations. Follow only the instructions that apply to the configuration you are using.

General Cooking Guidelines

- Preheat the appliance before cooking.
- Do not leave food unattended while cooking.
- Use appropriate cooking utensils and heat-resistant gloves.
- Manage grease buildup regularly to reduce the risk of flare-ups or grease fires.
- Use a food thermometer to verify safe internal food temperatures.

Grill Cooking Instructions

Main Burner Use

- Preheat the appliance with the lid closed before placing food on the cooking grids.
- The lid may be closed during cooking to maintain consistent temperatures and reduce cooking time.
- Adjust burner settings to create direct heat and indirect heat zones as required.
- Foods requiring short cooking times, such as fish or vegetables, may be grilled with the lid open.
- Foods requiring longer cooking times may be cooked using indirect heat with burners positioned away from the food.
- Trim excess fat from meat to help reduce flare-ups.
- Never adjust, remove, or install cooking grids while the appliance is operating or hot.

Direct Grilling

This method is ideal for searing or cooking food quickly, such as hamburgers, steaks, chicken, or vegetables. Place the food directly over the heat on the cooking grids. Sear meat first to lock in juices and flavor, then lower the grill temperature to finish cooking to your preference **(Fig. 15)**

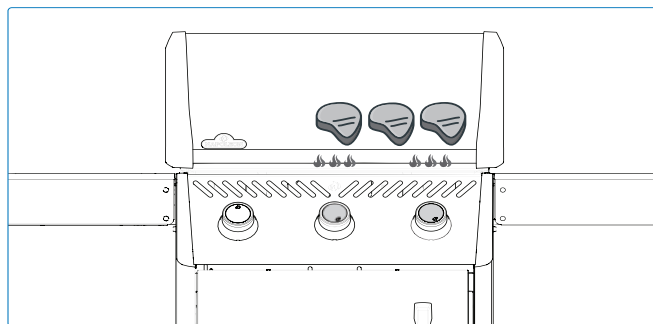


Fig. 15

Indirect Grilling

This method uses lower temperatures and indirect heat to cook food slowly and evenly. It's ideal for larger cuts of meat or foods prone to flare-ups, such as roasts, whole chickens, or turkeys. Turn on one or more burners, and place the food on the cooking grid where there is no flame. Slow cooking at low temperatures helps produce more tender, flavorful results **(Fig. 16)**.

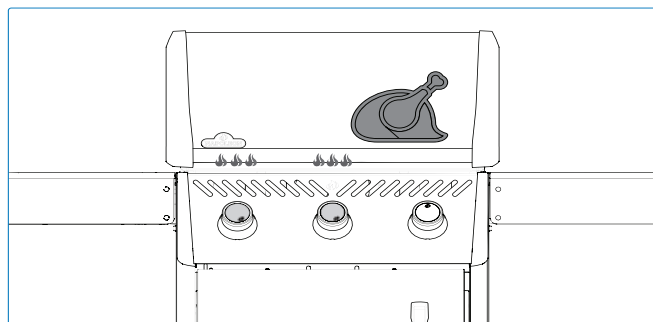


Fig. 16



DANGER!

- Do not leave food unattended on any lit burners.



COOKING PRO TIP!

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



Griddle Cooking Instructions

When equipped with a griddle plate, the appliance operates as a flat-top griddle.

Burner Use

- Refer to “Griddle Configuration – Seasoning the Griddle Plate” section.
- **Always operate the griddle with the lid open.** Preheat the griddle surface before adding food (**Fig. 17**).
- Use different burners to create distinct temperature zones across the griddle surface.
- Monitor surface temperature as needed to maintain proper cooking heat (**Fig. 18**).
- Lightly oil the griddle surface before cooking to help prevent food from sticking.
- Use spatulas or utensils designed for flat-top cooking surfaces.
- Do not flood a hot griddle surface with cold water.
- Never adjust, remove, or install the griddle plate while the appliance is operating or hot.

The griddle is suitable for cooking foods that benefit from even, consistent heat across the entire surface.

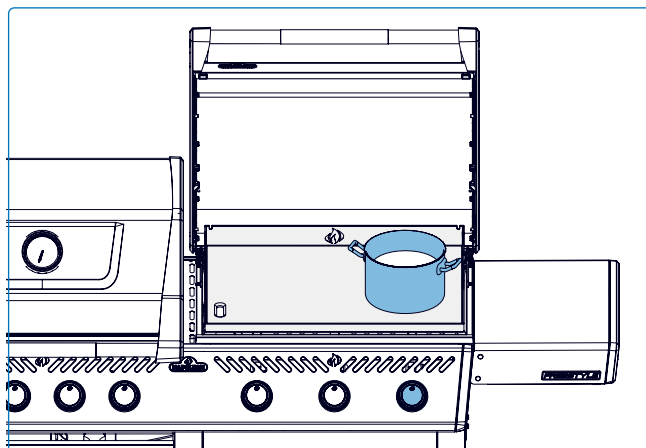


Fig. 17

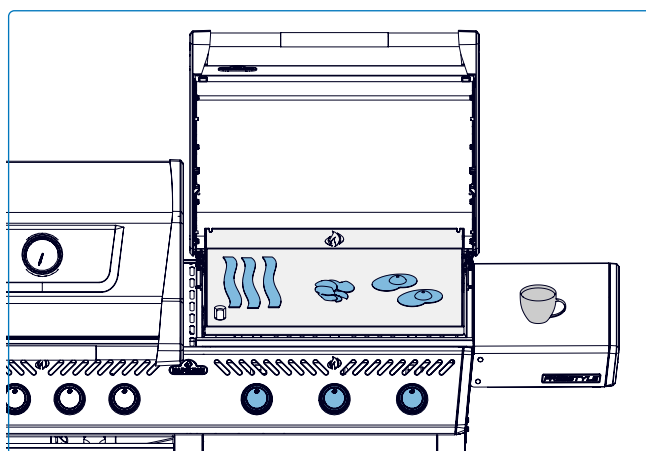


Fig. 18



DANGER!

- Never close the lid of the appliance when operating or hot.
- Let the appliance cool completely before closing the lid.



The Cooking Experience Checklist

Refer to this list every time you cook

☐ Read Owner's Manual

Make sure you have read and understand this Owner's Manual, including all safety instructions, before operating the appliance.

☐ Clean Grease Tray

Always ensure the grease tray is clean before cooking. Regular cleaning helps prevent grease buildup, flare-ups, and grease fires.

☐ Check the Hose

Ensure the appliance is OFF and completely cool. Inspect the gas supply hose for signs of excessive wear, abrasion, cuts, cracks, or heat damage. Replace the hose immediately if any damage is found. Do not operate the appliance with a damaged hose.

☐ Inspect for Gas Leaks

Check all gas connections for leaks, especially before first use or after reconnecting the gas supply. Use a soap-and-water solution to inspect connections. Bubbling indicates a gas leak that must be corrected before use.

☐ Prep Area

Have all necessary utensils, seasonings, sauces, and serving items within reach before cooking. Proper preparation helps prevent leaving the appliance unattended while food is cooking.

☐ Preheat the Appliance

During preheating, lightly coat the cooking grids or griddle surface with vegetable shortening or a high-smoke-point oil before adding food.

☐ Do not Leave the Appliance Unattended

Stay with the appliance while cooking. Unattended food can burn quickly and may cause flare-ups or fires.

☐ Flip Once and Avoid Lifting the Lid

Opening the lid too often releases heat, affecting cooking time and temperature. For best results—especially with steaks and chicken—flip food only once.

☐ Leave Space on the Cooking Surface

Avoid overcrowding the cooking surface. Leave enough space between foods to allow for even heat distribution and to make turning or moving food easier.

☐ Use a Thermometer

Use a food thermometer to ensure foods are cooked to safe internal temperatures, especially poultry, ground meats, and seafood.

☐ Avoid Overcrowding

Cooking too much at once lowers the temperature and results in uneven cooking.



AVOID THESE FATS

Do not use salted fats such as butter or margarine.



COOKING PRO TIP!

Always preheat the grill before cooking to burn off leftover residue and prevent food from sticking to the grate.



RECOMMENDED OILS

Use oils or fats with a high smoke point, such as avocado oil, safflower oil, sunflower oil, or beef tallow. If these are not available, choose another oil suitable for high-temperature cooking.



How to Season Cast Iron Cooking Grids

Why Season Cast Iron Grids

Seasoning creates a protective layer that:

- **Prevents rust:** Cast iron is porous and can rust easily when exposed to moisture. Seasoning creates a barrier that helps protect against corrosion.
- **Improves non-stick performance:** Heated oil polymerizes and bonds to the surface, forming a natural food-release layer that reduces sticking during cooking.
- **Enhances flavor and lifespan:** Proper seasoning improves searing performance, enhances grilling flavor, and helps extend the life of the cooking grids.

Step-by-Step Instructions

1. Remove the cast iron cooking grids from the appliance.
2. Wash the grids with warm water and mild dish soap using a soft cloth. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Apply a thin, even layer of a high smoke-point oil to all surfaces of the grids.
4. Reinstall the cooking grids in the appliance.
5. Light the appliance and heat it to 176–204 °C (350–400 °F).
6. Maintain this temperature for 30–60 minutes.
7. Turn all burners OFF and allow the appliance to cool completely.
8. Repeat the oiling and heating process one to two times to build a durable seasoning layer.
9. The grids are now seasoned and ready to use.



CAUTION!

- Seasoning **MUST** be completed before first use and repeated every three to four uses to maintain grid performance and appearance.

Seasoning Best Practices

- Apply thin layers of oil only. Excess oil can create a sticky or uneven surface.
- Re-season the cooking grids every three to four uses, or whenever the surface appears dry or dull.
- Use oils with a high smoke point for best results.
- Mild soap may be used occasionally, but grids must be dried completely and re-oiled immediately afterward.
- If rust develops, remove it with a brass brush or scouring pad, then re-season the grids.
- Keep the appliance covered when not in use to reduce exposure to moisture.



NOTE:

If rust forms on the cast iron cooking grids, remove it using a scouring pad or brass brush, then repeat the seasoning process.



WARNING!

- Regularly clean grease from the entire appliance, including the grease tray, to prevent grease buildup and grease fires.
- Do not leave food unattended while cooking.
- Dress safely when cooking. Avoid loose clothing, long sleeves, or dangling accessories that could contact hot surfaces or open flames.



COOKING PRO TIP!

Discover inspiring recipes and grilling techniques in Napoleon's cookbooks or at www.napoleon.com



Adjusting the Griddle Plate for Drainage

Proper adjustment of the griddle plate ensures grease flows correctly toward the drain and helps prevent pooling on the cooking surface. Adjust the griddle plate only when the appliance is cool.

Adjustment Procedure

1. Locate the adjustment screw at the front-left corner of the appliance (**Fig. 19**).
2. Remove the griddle plate.
3. Using a wrench or suitable tool:
 - » Turn the adjustment screw clockwise to raise the left side of the griddle, or
 - » Turn the adjustment screw counter-clockwise to lower the left side.
4. Make small adjustments until the griddle surface slopes slightly toward the grease drain.
5. Reinstall the griddle plate.
6. Heat the appliance and observe grease flow during operation.

Grease should flow steadily toward the drain without pooling on the cooking surface. Repeat the adjustment if necessary.

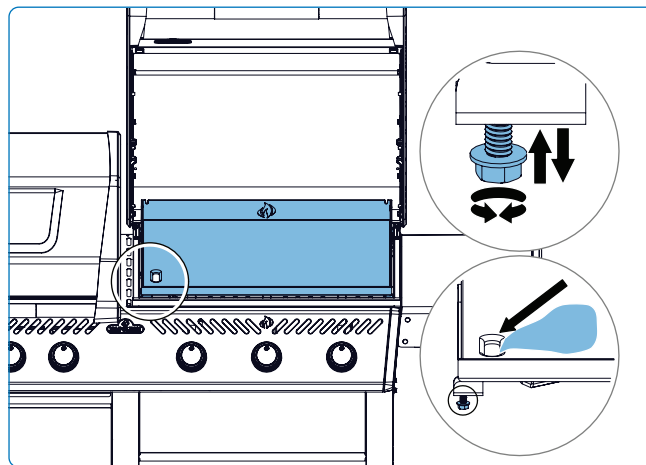


Fig. 19



WARNING!

- The griddle plate is heavy. Use proper lifting techniques and assistance if needed.
- Never attempt to adjust the griddle plate while the appliance is operating or hot. Improper adjustment may cause uneven cooking or grease accumulation.

Cooking Guide

Applies to	Food	Temperature	Cooking Time	Suggestions
 Both	 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 MEDIUM High heat 2 minutes each side then turn to medium heat.	Medium 6 minutes	
			Well Done 8 minutes	
 Both	 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 grilled using indirect heat.
		HIGH 2 ½ minutes each side.	Medium 5 minutes	
		HIGH 3 minutes each side.	Well Done 6 minutes	
 Grill	 Chicken	HIGH, MEDIUM, LOW 2 minutes each side then medium-low to low heat.	20 – 25 minutes	Slice joint connecting the thigh and leg $\frac{3}{4}$ through for the meat to lie flat on the burner and cook evenly.
 Both	 Pork Chops	MEDIUM	6 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 Grill	 Spare Ribs	HIGH - LOW High for 5 minutes then low until finished.	20 minutes each side turning often	Choose lean meaty ribs. Grill until meat pulls easily from the bone.

Applies to	Food	Temperature	Cooking Time	Suggestions
 Both	 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.
 Both	 Hot dogs	MEDIUM to LOW	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before grilling.

Table 1

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



GRIDDLE 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.
- 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

Grill First Time Use

1. Wash the cooking grids by hand using warm water and mild dish soap to remove any manufacturing residue. **Do not place** the grids in a dishwasher.
2. Rinse with hot water and dry thoroughly with a soft cloth to prevent rust (**Fig 20**).

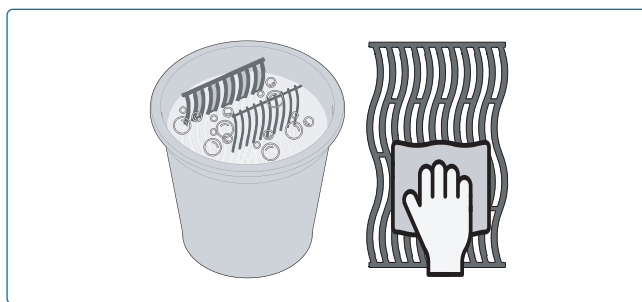


Fig. 20

Cast Iron Grids

- Season the grids before use to create a protective coating that helps prevent rust. For instructions, see “**How to Season Your Cast Iron Cooking Grids.**”

Inside of the Grill

1. Remove the cooking grids.
2. Use a brass wire brush to clean loose debris from the sides and underside of the lid.
3. With the rack removed, use a grill brush to clean the chrome warming rack (**Fig 21**).
4. Scrape the sear plates with a putty knife or scraper. Use a wire brush to remove any ash.
5. Remove the sear plates and brush debris from the burners using a wire brush (**Fig 22**).
6. Sweep all remaining debris from inside the grill into the drip pan.

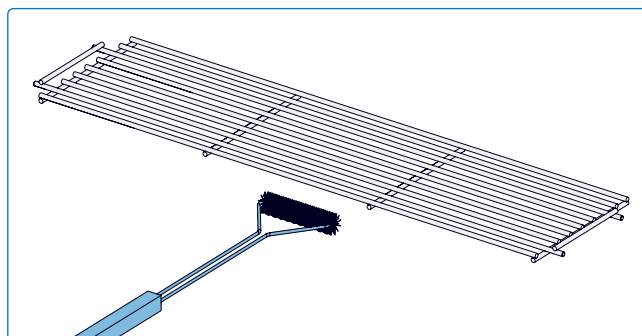


Fig. 21

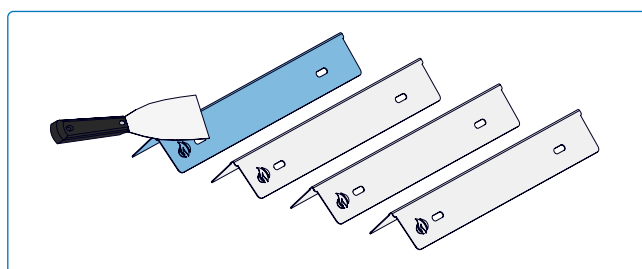


Fig. 22

Porcelain Enamel

Avoid chipping or scratching the porcelain coat on the drip pan, as this might compromise corrosion resistance. Use plastic putty knives or scrapers when cleaning porcelain parts.



DANGER!

- Accumulated grease is a fire hazard.
- Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.
- Cleaning should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.
- Do not use abrasive cleaners or steel wool on painted, porcelain, or stainless steel parts. These materials will scratch and damage the finish.

Drip Pan

This appliance includes a dedicated drip pan, accessible through the cabinet doors or designated openings.

- Grease and drippings collect in the drip pan beneath the grill and may flow into a disposable grease tray below (if equipped).
- Only use Napoleon-approved liners in the drip pan. **Do not** use aluminum foil, sand, or any unapproved materials, as this can block proper grease flow.
- Clean the drip pan every 4–5 uses to prevent grease buildup.

Cleaning steps:

1. Scrape out your drip pan using a putty knife or scraper (**Fig 23**).
2. Slide out the grease tray to access the disposable tray liner for cleaning (**Fig 24**).
3. Replace the disposable grease tray every 2–4 weeks, depending on usage (if applicable). (**Fig 25**).
4. Replace your drip pan disposable liner (if applicable).
5. For supplies, contact your Napoleon dealer.

Aluminum Castings

Clean with warm soapy water. While aluminum doesn't rust, exposure to high heat and weather can cause surface oxidization, which may appear as white spots. See **"Maintenance Instructions"** for tips on preventing oxidization.

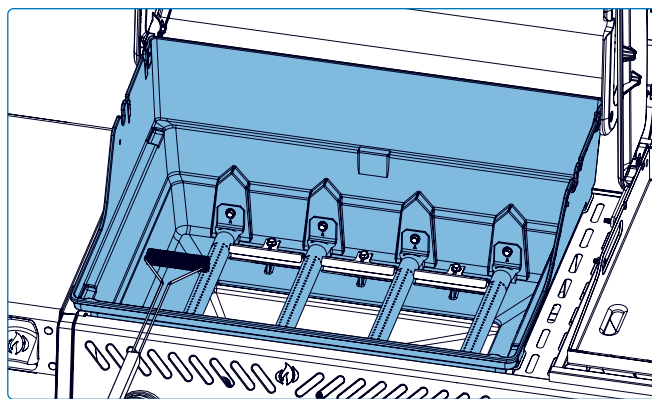


Fig. 23

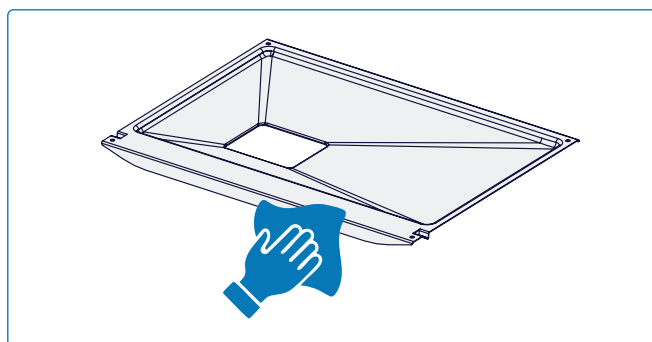


Fig. 24

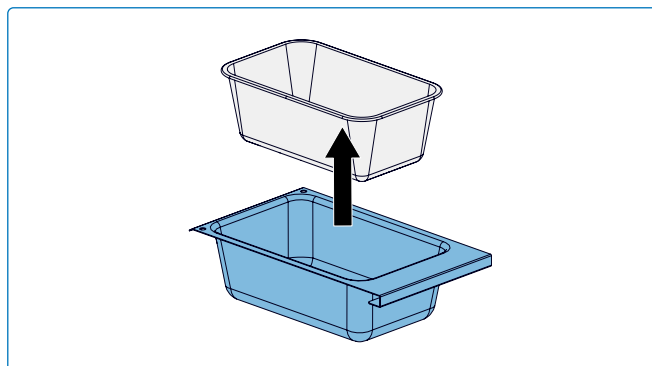


Fig. 25



WARNING!

- Ensure all burners are turned off and grill is cool before cleaning. Do not use oven cleaner to clean any part of the grill.
- Do not put cooking grids or any other parts of the grill in a self-cleaning oven to clean.
- Clean the grill 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 grill components unless cleaned regularly.



Griddle Plate

- Clean the griddle plate after each use while the surface is still warm.
- Do not use soap, as it can strip the seasoning layer.
- Remove food debris by pushing it toward the grease collection chute using a griddle scraper or spatula.
- To loosen stubborn residue, apply a small amount of water to the surface, then scrape the remaining buildup into the grease chute.
- Wipe the griddle surface with paper towels until completely dry.
- Before cooking, apply a thin, even coat of high smoke-point vegetable oil to the cooking surface to maintain seasoning and help prevent rust.

Grease Tray

Clean the grease tray after each use.

1. Once the appliance has cooled completely, carefully remove the grease tray by sliding it straight out from the appliance cart. Do not tilt the tray during removal (**Fig. 26**).
2. Clean the grease tray using hot water and mild dish soap. If chemical cleaners are used, carefully follow the manufacturer's instructions to avoid damaging the tray.
3. After cleaning, fully reinsert the grease tray into the appliance before operation.

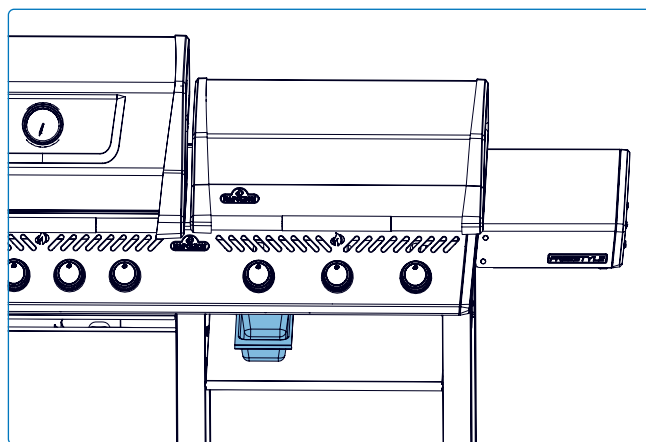


Fig. 26



NOTE:

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



DANGER!

- Accumulated grease is a fire hazard.
- Cleaning should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.
- Do not use abrasive cleaners or steel wool on painted, porcelain, or stainless steel parts. These materials will scratch and damage the finish.



SAFETY FIRST!

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

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) located beneath the cooking surface.
2. Remove the two fasteners securing the grease chute and detach the chute from the appliance.
3. Use a scraper or nylon grill brush to remove grease and debris from inside the chute. Wipe away remaining residue with a cloth or wash the chute in warm, soapy water.
4. After cleaning, reinstall the grease chute and secure it with the fasteners (**Fig. 27**).

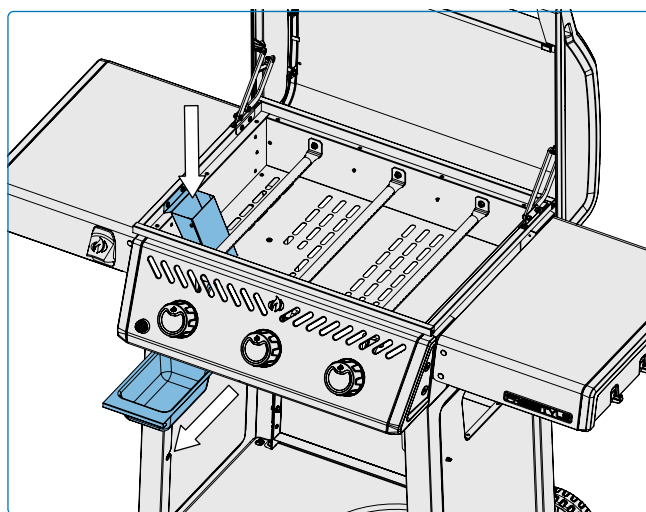


Fig. 27



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 cleaners on 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.



Control Panel

Clean the control panel using warm water and mild dish soap only. The control panel text is printed directly on the surface and may wear off if abrasive cloths or stainless-steel cleaners are used. Proper cleaning will help ensure the text remains visible and legible (**Fig. 28**).

Outside Appliance Surface

- Use non-abrasive cleaners only. Abrasive cleaners or steel wool will scratch the surface finish.
- Always wipe in the direction of the grain when cleaning exterior surfaces.
- Handle porcelain-enamel components with care. The baked-on enamel finish is glass-like and may chip if struck.
- Stainless-steel components may discolor over time when exposed to heat, developing a golden or brown hue. This is normal and does not affect appliance performance.



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.

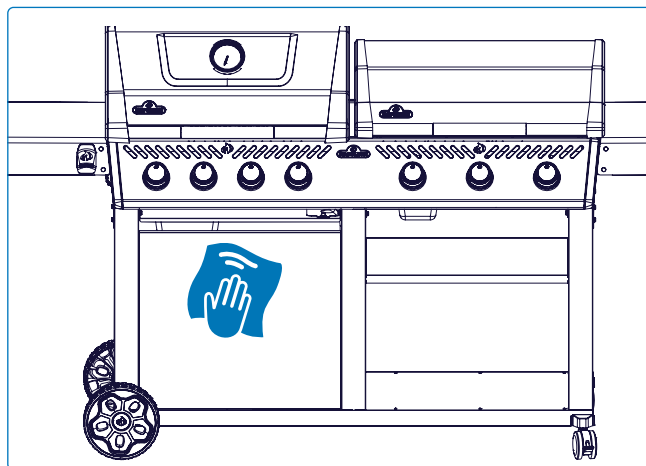


Fig. 28



Insect Screen and Burner Ports

Spiders and insects are drawn to small, enclosed spaces. While Napoleon burners include an insect screen on the air shutter to help prevent nests, it does not eliminate the risk. Nests or webs can cause the flame to burn yellow or orange and may lead to fire or flashback near the air shutter under the control panel.

Follow these steps to clean and maintain the burner:

1. Remove the Burner:

- Unscrew the burner from the back wall of the grill. Slide the burner back and upwards to remove.

2. Clean the Burner:

- Clean the inside of the burner using a flexible venturi tube brush or, for delicate areas, a soft bristled brush to gently remove debris (**Fig. 29**).
- Shake out any loose debris through the gas inlet.
- Inspect the burner ports and valve orifices for blockages. Debris and corrosion can clog them over time.



DANGER!

- When reinstalling the burner after cleaning, ensure the valve or orifice is fully inserted into the burner tube before lighting the appliance. Failure to do so can result in a fire or explosion.

3. Clear Blocked Ports

- Use a straightened paper clip or the supplied port maintenance bit to clear clogged burner ports.
- If needed, carefully drill out blocked ports with the supplied drill bit using a small cordless drill.



DANGER!

- Turn OFF gas at the source and disconnect the unit before servicing.
- Avoid unprotected contact with hot surfaces.

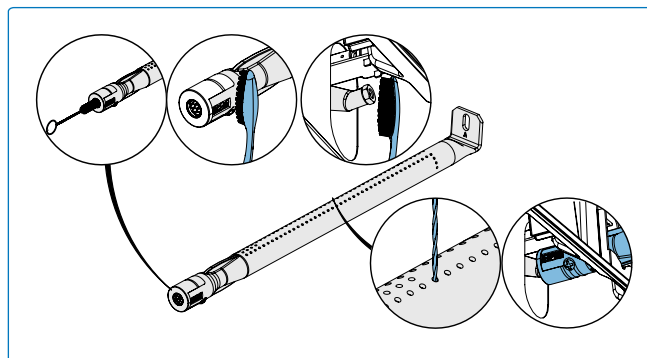


Fig. 29



IMPORTANT!

- Do not bend the bit while drilling—this may cause it to break. Do not enlarge the port holes.

4. Inspect the Insect Screen:

- Make sure the screen is clean, secure, and free from lint or debris.

5. Reinstall the Burner:

- Ensure the valve enters the burner when installing.
- Replace sear plate mount and tighten screws to complete re-installation.



NOTE:

This bit is for burner ports only. Do not use it on brass orifices.

Maintenance Instructions

Recommendations

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

- Do not block airflow for ventilation or combustion.
- Keep the ventilation openings clear of debris. These are located on the sides of the cart or enclosure, and on the front and back of the bottom shelf..

Combustion Air Adjustment



IMPORTANT!

- This must be done by a qualified service person.

- The air shutter is factory set and typically does not require adjustment under normal conditions. Adjustment may only be necessary in extreme conditions.
- When properly adjusted, the flame should appear dark blue with light blue tips, and may have occasional yellow flickers.
- Too little air will cause yellow, sooty, lazy flames (**Fig 30**).
- Too much air can cause the flame to lift or blow out, leading to ignition issues.

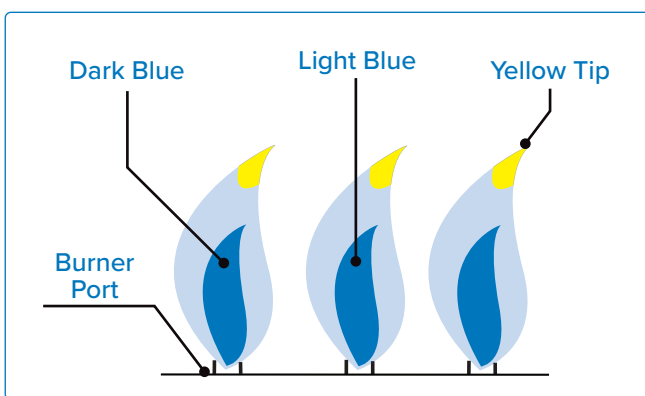


Fig. 30

Adjusting the Air Shutter

1. Remove the cooking grids and sear plates. Keep the lid open for ventilation.
2. Open the cabinet door or remove the top drawer (if equipped) to reach the air shutter screw located at the burner opening. For rear tube burners, remove the back cover to access the shutter.
3. Remove the back cover to adjust rear tube burner air shutter.
4. Loosen the air shutter locking screw. Open or close the shutter as needed to achieve proper flame (**Table 2**).
5. Light the burners and set them to high. Inspect the flame. A proper flame should be mostly blue with a small yellow tip..
6. Turn off the burners. Tighten the locking screw. Reinstall any removed parts. Ensure the insect screens are properly installed.



NOTE:

Infrared burners have no air adjustment.



WARNING!

- Keep the appliance clear of combustible materials and all flammable liquids or vapors, including gasoline.

Air Shutter Settings				
	Grill		Griddle	
	LPG (North America)	Natural Gas	LPG (North America)	Natural Gas
Heat Input	38,000 BTU/h (4 × 9,500)	38,000 BTU/h	25,200 BTU/h (3 × 8,400)	25,200 BTU/h
Orifice Size	Ø 0.91 mm (#64)	Ø 1.27 mm	Ø 0.85 mm	Ø 1.17 mm
Air Shutter Opening	12.7 mm	9.5 mm	10.0 mm	5.0 mm

Table 2

Burner Maintenance

- Extreme heat cycling and corrosive environments may cause surface corrosion, even though burners are manufactured from heavy-wall steel.
- Any discoloration or residue may be cleaned periodically using an appropriate stainless-steel cleaner and a soft cloth to help maintain burner longevity.



IMPORTANT!

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

Clearance Ventilation of Hot Air

- Hot air must be allowed to escape from the appliance for burners to function properly.
- If hot air cannot escape, burners may become deprived of oxygen and back-flash.
- Maintaining proper ventilation helps prevent flame instability and component damage.

Steps to Avoid Damaging Ceramic Surfaces

1. Never douse a flame or control flare-ups with water.
2. Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose etc.) to come in contact with hot ceramic burners. An immediate change in temperature will cause cracking of the ceramic tile.
3. A ceramic burner that becomes wet before use will create steam when operated later and produce pressure that will crack the ceramic.
4. Repeated soaking of the ceramic can cause it to swell and expand producing pressure that will make the ceramic crack and crumble.
5. Inspect the ceramic for possible water soaking if you find standing water in the grill. Remove the burner if the ceramic is wet. Turn it upside down to drain the excess water. Bring ceramic indoors to dry thoroughly.
6. Do not allow hard objects to impact the burner. Take care when inserting or removing cooking grids and using accessories.



Avoid Damaging Hot Surfaces

- Never flood a hot griddle plate with cold water. This can cause warping or damage **(Fig. 31)**.
- Never bang or tap metal tools or cookware on the grill or griddle surface.
- Never douse a flame or control flare-ups with water **(Fig. 31)**.

Restoring Your Appliance

Use these techniques to restore a heavily soiled or moderately rusted appliance.

- Turn all burners to high setting and allow the appliance to heat up for 10-15 minutes.
- Allow to cool completely.
- Use a scraper to loosen all debris and direct it into the grease collection chute. Try scraping at different angles over stubborn spots.
- Apply oil and scrub with a grill brick in circular motions to smooth the surface.
- Wipe clean, then season by applying a thin layer of oil and heating until it burns OFF.
- Repeat this process two more times.

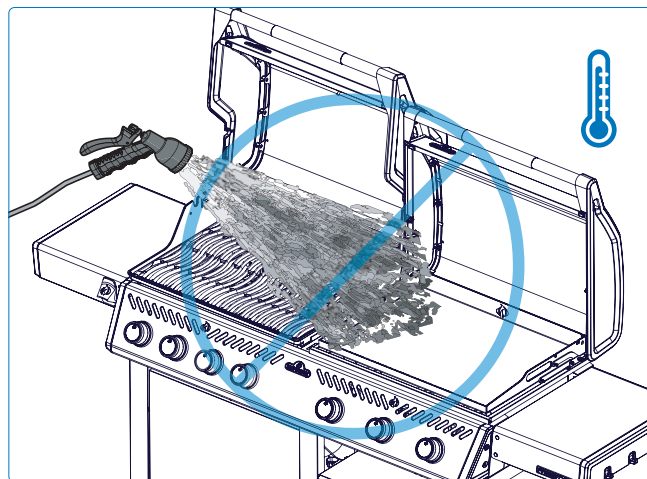


Fig. 31



DANGER!

- Turn off gas at the source and disconnect the unit before servicing.
- Maintenance should only be done when the grill 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.



SAFETY FIRST!

Never cover more than 75% of any main or side burner cooking surface with any solid metal (e.g. griddles or pans)

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
JETFIRE™ outlet is dirty or clogged (Grill configuration only).	JETFIRE™ outlet is dirty or clogged.
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.



REGISTER YOUR GRILL!

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



WE WANT TO HELP!

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

Noises and Flare-ups

- Humming regulator.
- Excessive flare-ups and 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 grill. Humming regulators WILL NOT be replaced.
The cylinder valve was opened too quickly.	Open cylinder valve slowly.
Sear plates installed incorrectly.	Ensure sear plates are installed with holes towards the front, and the slots on the bottom. See Assembly Instructions Guide.
Improper heating.	Preheat grill with all main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive grease and ash build-up on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to "Cleaning Instructions" for details.

Peeling Paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

Possible causes	Solution
Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The lid and hood are finished with porcelain or stainless steel, which will not peel. What appears to be peeling is actually hardened grease that dries into paint-like flakes. Regular cleaning will prevent this buildup. See "Cleaning Instructions" for details.

Crowning

- Griddle plate is uneven in the center.

Possible causes	Solution
Thermal expansion.	It is normal for the 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. NOTE: Minor surface warping or crowning can occur due to normal thermal expansion.

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" for details.
Natural gas – undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a 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 grill 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 " Insect Screen and Burner Ports " for details.
Improper air shutter adjustment.	Open or close air shutter slightly according to this manual. See " Maintenance Instructions ". IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.
Lack of gas.	Check gas level in gas cylinder.
Supply hose is pinched.	Reposition supply hose as necessary.
Gas pressure 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 grill. 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® 10 YEAR WARRANTY

For FREESTYLE® 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 10 years.

Hood	10 Years
Porcelain Enamel Lid.....	10 Years
Aluminum Castings	10 Years
Stainless Steel Tube Burners	10 Years
Porcelain Enamel Sear Plates	10 Years
Porcelain Enamel Cast Iron Grids	10 Years
Infrared Side Burner	10 Years
All Other Parts	10 Years

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

This voluntary warranty creates a 10 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 ten (10) 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.

Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

50 YEARS
ANS



50 Years of Home Comfort Solutions.



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



Address

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8 Canada
103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030, USA



Phone

Canada

1-866-820-8686

Online

✉ grills@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



FREESTYLE[®] DUO

Manuel du propriétaire

F425Q24FT

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



Nous voulons votre avis!

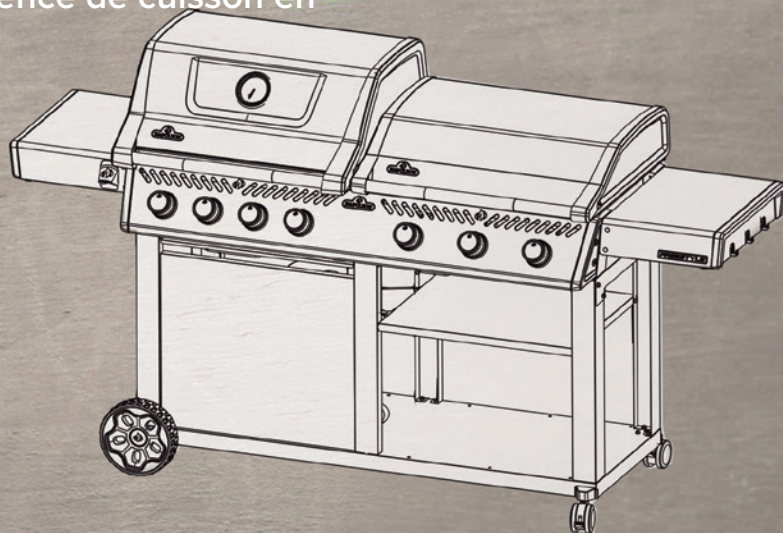
Visitez www.napoleon.com pour écrire un avis



Appliquer le numéro de série

FÉLICITATIONS POUR VOTRE NAPOLEON® APPAREIL!

Vous venez d'améliorer votre expérience de cuisson en plein air.



**NOTRE OBJECTIF EST DE RENDRE VOTRE EXPÉRIENCE DE CUISSON
À LA FOIS MÉMORABLE ET SÉCURITAIRE.**

🔥 Veuillez lire ce manuel du propriétaire avant d'utiliser l'appareil afin d'éviter des dommages matériels, des blessures ou la mort.

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

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE BIEN AÉRÉ.

⚠ DANGER! ⚠

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Fermez l'alimentation en 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 le service d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT! ⚠

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

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

Une bouteille de L.P. (propane) non raccordée pour l'utilisation ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion pourrait survenir et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



Informez les adultes et les enfants du danger des surfaces chaudes.



Surveillez toujours les jeunes enfants à proximité de l'appareil.

AVIS À L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions au propriétaire pour référence future.
AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence future.

Bienvenue chez Napoleon®!

La sécurité avant tout

AVERTISSEMENT!

Renseignements généraux

Cet appareil doit être installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, installez conformément au **Code d'installation du gaz naturel et du propane CSA B149.1** en vigueur au Canada, ou au **Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/ NFPA 54** aux États-Unis.

AVERTISSEMENT!

Installation et assemblage

Assemblez cet appareil exactement comme indiqué dans le guide d'assemblage. Si l'appareil a été assemblé en magasin, consultez les instructions d'assemblage pour vous assurer qu'il a été assemblé correctement. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux. Effectuez le test d'étanchéité requis avant d'utiliser l'appareil. Ne modifiez en aucun cas cet appareil. N'utilisez pas de bouteille qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1. N'utilisez pas de bouteille de gaz qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1. N'utilisez que le régulateur de pression et l'ensemble de tuyau fournis avec cet appareil ou des pièces de rechange spécifiquement recommandées par Napoleon®.

AVERTISSEMENT!

Proposition 65 de la Californie

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

AVERTISSEMENT!

Entreposage et non-utilisation

Fermez l'alimentation en gaz à la bouteille de propane ou à la vanne d'alimentation en gaz naturel après utilisation. Débranchez l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Retirez la bouteille de propane et rangez-la à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. NE PAS entreposer les bouteilles de propane dans un bâtiment, un garage, un abri ou tout autre espace fermé. Débranchez l'alimentation en gaz naturel lorsque vous rangez l'appareil à l'intérieur.

AVERTISSEMENT!

Fonctionnement

Lisez entièrement ce manuel du propriétaire avant d'utiliser l'appareil. Effectuez un test d'étanchéité du système de gaz avant la première utilisation, chaque fois que la bouteille de gaz est échangée ou remplie, lorsqu'un raccord de gaz est reconnecté ou entretenu, et chaque fois que vous sentez du gaz ou constatez des dommages. Suivez attentivement les instructions d'allumage.

AVERTISSEMENT!

Précautions électriques

Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart des surfaces chauffées. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas les cordons ou les fiches dans l'eau ou d'autres liquides. Lors du branchement, insérez d'abord le cordon dans l'appareil, puis dans la prise électrique.

TABLE DES MATIÈRES

Bienvenue chez Napoleon®!	39
La sécurité avant tout	39
Caractéristiques complètes du système	41
Premiers pas	42
À propos de cet appareil	42
Pratiques supplémentaires de sécurité d'utilisation	43
Emplacement de votre Gril	44
Raccordements au gaz	45
Test d'étanchéité	47
Fonctionnement	48
Avant d'utiliser l'appareil	48
Allumage de votre appareil	48
Instructions de cuisson et de Cuisson au gril	51
Instructions de cuisson au Gril	51
Instructions de cuisson à la Plancha	52
Liste de vérification de l'expérience de cuisson	53
Comment culotter les Grilles de cuisson en Fonte	54
Guide de cuisson	56
Instructions de nettoyage	58
Première utilisation du Gril	58
Grilles en fonte	58
Intérieur du Gril	58
Plateau d'égouttement	59
Pièces moulées en aluminium	59
Plaque de Plancha	60
Grille anti-insectes et orifices du brûleur	63
Instructions d'entretien	64
Recommandations	64
Dépannage	67
Garantie	70

Caractéristiques complètes du système

Jauge de température **ACCU-PROBE^{MC}** pour lire facilement la température et obtenir des résultats parfaits.

Diffuseurs pour une chaleur uniforme et constante et pour vaporiser les jus de cuisson afin d'obtenir des aliments plus savoureux.

Ouvre-bouteille intégré à proximité de la Cuisson au gril.

Brûleurs en Acier inoxydable de forte épaisseur pour une qualité durable.

Grandes roues de 7 po pour naviguer sur tous les terrains.

Plateau d'égouttement à accès facile pour un entretien efficace.

Grilles de cuisson **WAVE^{MC}** revêtues de porcelaine pour ces marques de saisie distinctives et une cuisson uniforme.

Grande Grille de réchaud Plaqué chrome pour augmenter la surface de cuisson.

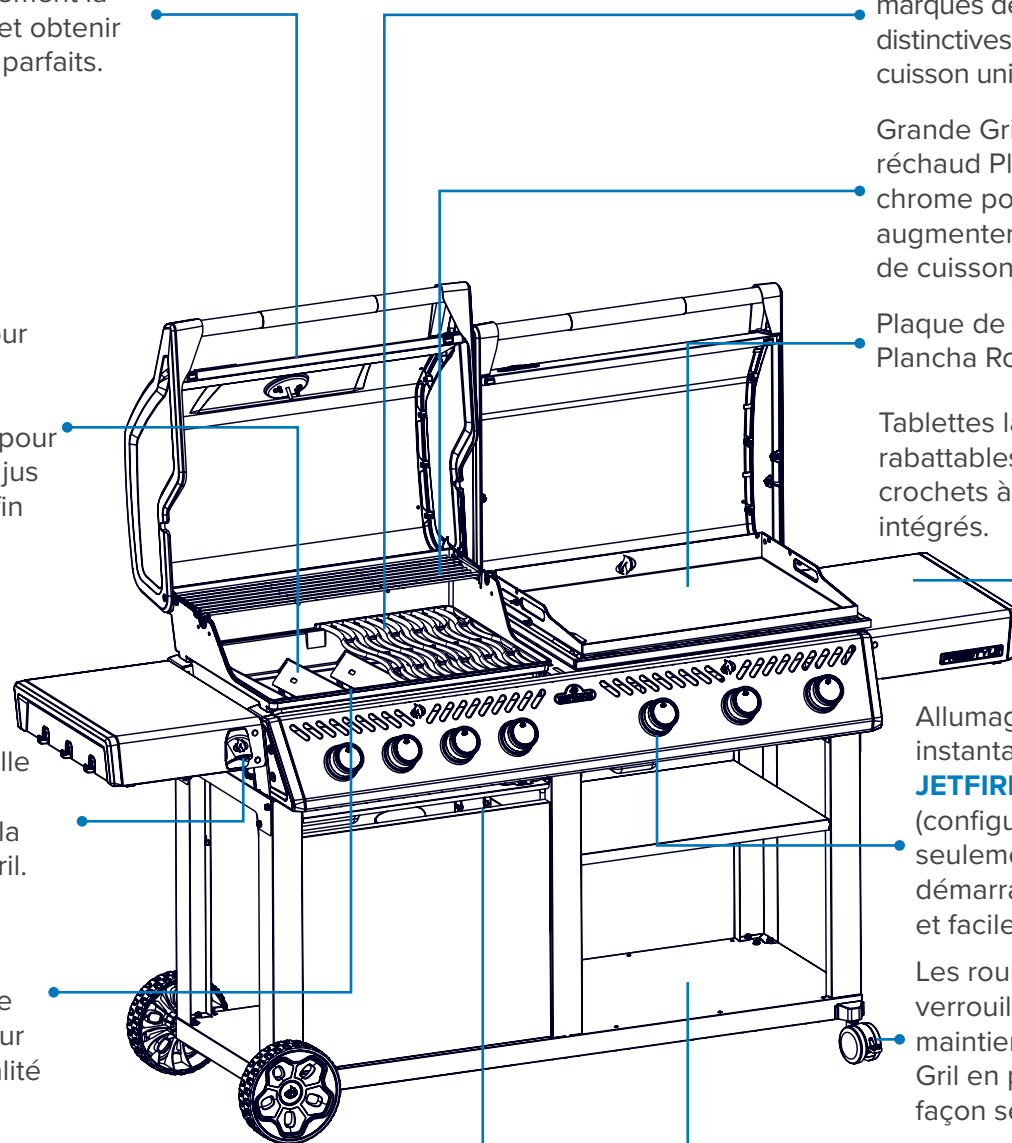
Plaque de Plancha Robuste.

Tablettes latérales rabattables avec crochets à outils intégrés.

Allumage instantané **JETFIRE^{MC}** (configuration Gril seulement) pour un démarrage rapide et facile.

Les roulettes à verrouillage facile maintiennent le Gril en position de façon sécuritaire.

Rangement supplémentaire.



! L'appareil illustré dans ce manuel du propriétaire peut différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté : F425Q24FT

Premiers pas



DANGER !

Avertit d'un danger qui pourrait entraîner un incendie, une explosion, la mort ou des blessures physiques graves.



AVERTISSEMENT !

Avertit d'un danger pouvant entraîner des blessures physiques mineures ou des dommages matériels.



Ne fumez pas lors de l'exécution d'un test de fuite de gaz. Des étincelles ou des flammes provoqueront un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures physiques graves ou la mort.



N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz. Des étincelles ou des flammes provoqueront un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures physiques graves ou la mort.



ATTENTION ! Surface chaude.



Fermez immédiatement l'alimentation en gaz et débranchez.



Portez des lunettes de sécurité.



Portez des gants de protection.



Information importante.

À propos de cet appareil

Cet appareil Napoleon® est conçu pour supporter deux configurations de cuisson distinctes, selon son équipement :

- Configuration gril
- Configuration plancha

Chaque configuration offre une expérience de cuisson différente et nécessite des pratiques spécifiques d'utilisation, de nettoyage et d'entretien. Ce manuel du propriétaire comprend des instructions pour les deux configurations.

Certaines instructions s'appliquent à toutes les configurations, tandis que d'autres ne concernent qu'une configuration spécifique.

Légende des informations gril et plancha

Ce manuel utilise des icônes pour indiquer si les instructions ou informations s'appliquent au gril, à la plancha ou aux deux surfaces de cuisson de cet appareil.



L'information s'applique **aux deux**, gril et plancha.



L'information s'applique uniquement au côté **gril**.



L'information s'applique uniquement au côté **plancha**.



IMPORTANT !

- Suivez toujours les instructions correspondant à la configuration que vous utilisez.

Prenez le temps de vous familiariser avec la configuration installée sur votre appareil avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation.

Pratiques supplémentaires de sécurité d'utilisation

- Ne faites pas passer le tuyau d'alimentation en gaz sous le plateau d'égouttement ou la base du chariot. Maintenez un espace adéquat entre le tuyau et le dessous de l'appareil.
- Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position ARRÊT avant d'ouvrir l'alimentation en gaz.
- N'allumez pas l'appareil avec le couvercle fermé.
- Ne réglez pas et ne repositionnez pas les surfaces de cuisson pendant que l'appareil fonctionne ou que les surfaces sont chaudes.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Fermez l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne modifiez en aucun cas l'appareil.
- N'effectuez l'entretien que lorsque l'appareil est complètement refroidi.
- Ne rangez pas de briquets, d'allumettes ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur de l'armoire, de l'enceinte ou des espaces de rangement des accessoires.
- Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart des surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement les composants de gestion de la graisse pour éviter l'accumulation de graisse et réduire le risque d'incendie.
- Gardez les tubes venturi des brûleurs exempts de toiles d'araignées, d'insectes et d'autres obstructions. Inspectez-les et nettoyez-les régulièrement.
- N'utilisez pas de laveuse à pression pour nettoyer une partie quelconque de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil là où il pourrait être exposé à de forts vents, surtout si le vent peut entrer par l'arrière de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sous une structure combustible.
- Ne jamais obstruer la zone ouverte entourant l'appareil.
- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Maintenez toujours les dégagements appropriés par rapport aux matériaux combustibles, tel qu'indiqué dans ce manuel.
- Un dégagement minimal de 20 po. (508 mm) à l'arrière de l'appareil et 7 po. (178 mm) sur les côtés doit être maintenu.
- Un dégagement supplémentaire de 24 po. (610 mm) est recommandé près d'un revêtement en vinyle ou de vitres.
- La température ambiante minimale de fonctionnement pour une utilisation sécuritaire de l'appareil est de 0 °F (-17,8 °C).
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil en tout temps.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Inspectez régulièrement le tuyau d'alimentation en gaz pour détecter tout signe d'abrasion, de fissure ou de dommage, et remplacez-le si nécessaire avant l'utilisation.
- Portez des vêtements sécuritaires lors de la cuisson. Évitez les vêtements amples, les manches longues ou les accessoires pendants qui pourraient entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des flammes nues.



AVERTISSEMENT !

- Le raccordement et l'installation du gaz et du tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz certifié, et un test d'étanchéité doit être réalisé avant d'utiliser le gril.
- Assurez-vous que les tuyaux n'entrent pas en contact avec les surfaces à haute température du gril.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les jeunes enfants à l'écart.

Emplacement de votre Gril

Cet appareil est conçu pour une utilisation à l'extérieur seulement et doit être installé dans un endroit bien ventilé et à l'air libre. Assurez-vous toujours que l'emplacement choisi respecte toutes les exigences de dégagement et de ventilation indiquées dans ce manuel.

- N'utilisez l'appareil que dans un environnement hors sol, à l'air libre et bénéficiant d'une ventilation naturelle.
- N'utilisez pas l'appareil dans un bâtiment, un garage, un abri ou tout autre espace fermé.
- N'installez pas et n'utilisez pas l'appareil sous une construction combustible.
- N'intégrez pas l'appareil dans des enceintes encastrées ou coulissantes.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation dans le chariot ou l'enceinte du cylindre.

Exigences relatives aux enceintes extérieures

Une enceinte est considérée comme appropriée pour une utilisation extérieure seulement si elle répond à l'une des conditions suivantes :

- Enceinte avec trois murs et sans couverture supérieure (**Fig 1**).
- Enceinte avec une couverture supérieure et pas plus de deux murs latéraux.
 - » Les murs latéraux peuvent être parallèles (comme un passage couvert) ou perpendiculaires l'un à l'autre (**Fig 2 et Fig 3**).
- Enceinte avec trois murs et une couverture supérieure, à condition qu'au moins 30 % du périmètre horizontal total soit ouvert en permanence et non obstrué (**Fig 4 et Fig 5**).
 - » Au moins un côté ouvert doit représenter un minimum de 25 % de la surface totale des murs.



IMPORTANT !

- Toutes les ouvertures de ventilation doivent rester ouvertes en permanence.
- Les portes coulissantes, fenêtres, portes de garage ou ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Placez l'appareil de façon à ce qu'il ne soit pas exposé à des vents forts ou en rafales, surtout si le vent provient de l'arrière de l'appareil.

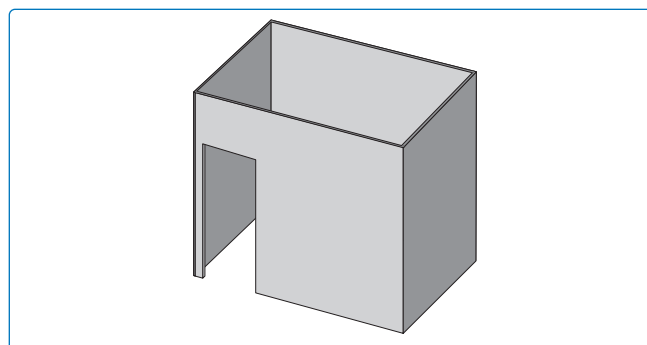


Fig. 1

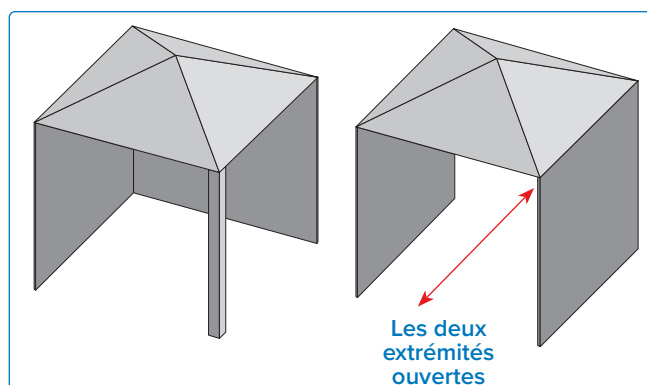


Fig. 2

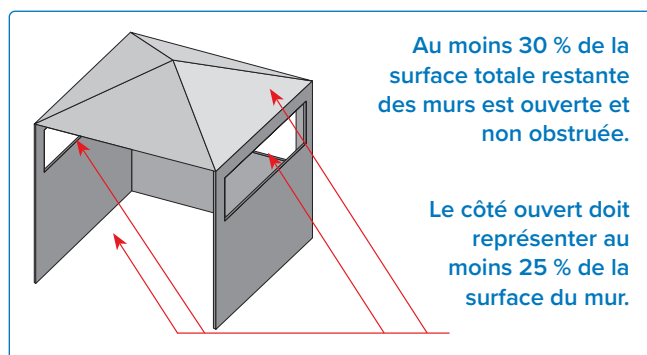


Fig. 3

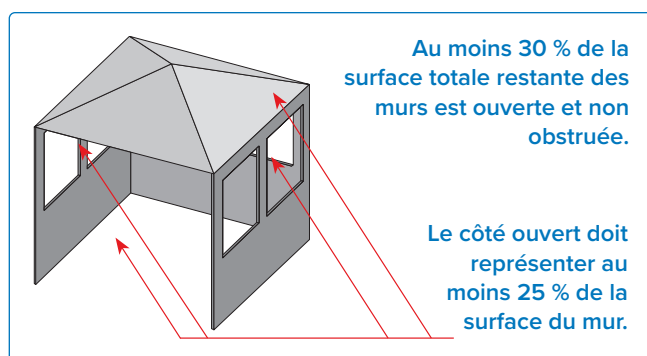


Fig. 4

Raccordements au gaz

Cet appareil est conçu pour être utilisé avec du propane (LP) ou du gaz naturel (GN), tel qu'indiqué sur la plaque signalétique. Suivez les instructions ci-dessous selon le type d'alimentation en gaz utilisé.

Raccordement à un cylindre de propane : Option 1

N'utilisez qu'un cylindre de propane de 20 lb (9,1 kg) construit et marqué conformément aux spécifications pour les cylindres de gaz de pétrole liquéfié du Département des Transports des États-Unis (D.O.T.) ou à la norme pour les cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, CAN/CSA-B339, selon le cas.

N'utilisez qu'un régulateur de pression de gaz spécifié par Napoleon®. Le régulateur doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau (0,39 psi) et être muni d'un raccord de type QCC1.

N'utilisez que le régulateur et l'ensemble de tuyaux fournis avec cet appareil.

Le cylindre de propane doit être muni de :

- une valve d'arrêt avec un raccord QCC1,
- un dispositif de décharge de sécurité,
- un collier de protection, et
- un dispositif de protection contre le remplissage excessif (OPD) homologué.

REMARQUE : Inspectez le joint de la valve du cylindre de gaz de pétrole liquéfié pour détecter des fissures, de l'usure ou une détérioration chaque fois que le cylindre est remplacé ou rempli.

Tout cylindre de gaz de pétrole liquéfié présentant des signes de dommage ou de détérioration doit être retourné inutilisé au fournisseur.

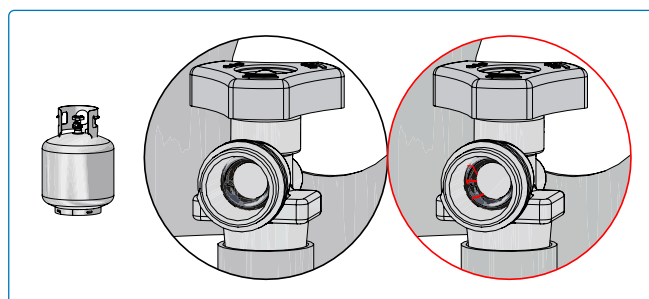


Fig. 5

Raccordement et installation

- Inspectez le cylindre de propane pour détecter des bosses, de la rouille ou des dommages avant l'utilisation.
- N'utilisez jamais un cylindre de propane avec une valve endommagée.
- Placez le cylindre de propane dans l'emplacement désigné sur l'étagère inférieure du chariot.
- Assurez-vous que le tuyau d'alimentation en gaz n'est pas tordu et ne touche pas de surfaces chaudes ou le système de gestion de la graisse.
- Serrer toutes les connexions à la main. N'utilisez pas d'outils. Voir « Test d'étanchéité ».

Après avoir raccordé l'alimentation en gaz, effectuez un test d'étanchéité avant d'utiliser l'appareil (voir la section Test d'étanchéité).

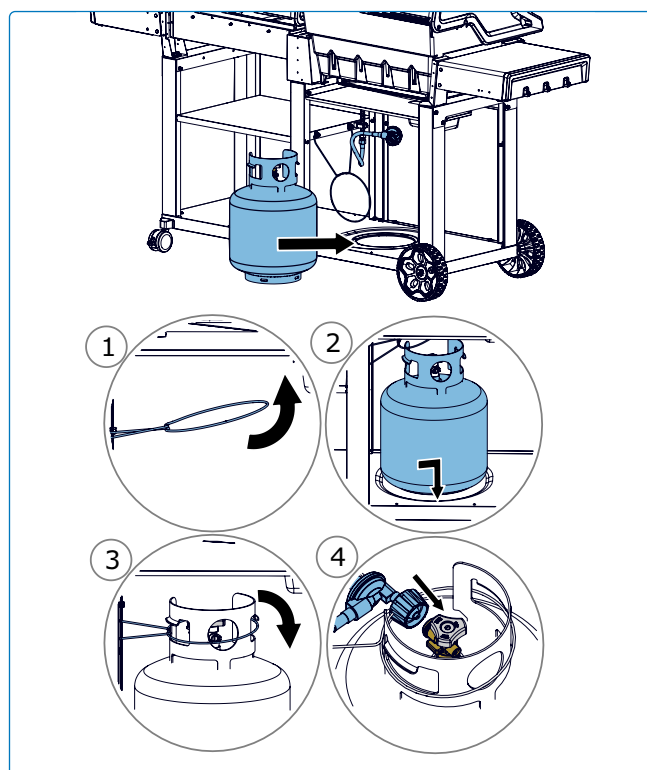


Fig. 6



SOYEZ PRUDENT!

N'utilisez jamais un cylindre de propane rempli à plus de 80 % de sa capacité.

Raccordement à une conduite de gaz domestique : Option 2

Un tuyau d'alimentation en gaz et un raccord à déconnexion rapide conçus pour une utilisation extérieure avec du gaz naturel sont requis.

- La plomberie de gaz naturel doit fournir une pression de 7 pouces de colonne d'eau à l'entrée de l'appareil.
- La tuyauterie de gaz et les vannes d'arrêt en amont du raccord à déconnexion rapide ne sont pas fournies.
- La conduite d'alimentation en gaz doit être dimensionnée pour fournir la puissance en BTU indiquée sur la plaque signalétique.
- L'installation doit être effectuée par un installateur de gaz certifié conformément aux codes locaux.
- Voir « **AVERTISSEMENT! Informations générales** » de ce manuel pour les codes d'installation.

Exigences d'installation

1. Le raccordement à une conduite de gaz domestique doit être effectué par un installateur de gaz certifié.
2. Toutes les connexions doivent être testées pour les fuites avant d'utiliser l'appareil (voir la section Test d'étanchéité).
3. Ne faites pas passer le tuyau d'alimentation en gaz à proximité du plateau d'égouttement ou au-dessus du panneau arrière.
4. Assurez-vous que le tuyau d'alimentation en gaz ne touche aucune surface à haute température.



AVERTISSEMENT !

- Suivez toutes les spécifications et instructions à la lettre pour éviter un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Débranchez l'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle du système de tuyauterie de gaz lors de tout test de pression supérieur à ½ psi (3,5 kPa).
- Fermez la vanne d'arrêt individuelle pour isoler l'appareil du système de tuyauterie de gaz lors de tout test de pression égal ou inférieur à ½ psi (3,5 kPa).
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz pour détecter des 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 Napoleon®.
- Ne rangez pas de cylindre de propane de rechange sous ou près de l'appareil.

Déconnexion rapide

- N'installez pas le raccord à déconnexion rapide vers le haut.
- Une vanne d'arrêt manuelle doit être installée en amont du raccord à déconnexion rapide et demeurer facilement accessible.
- Raccordez l'extrémité évasée du tuyau d'alimentation en gaz au raccord du collecteur ou du tuyau flexible, selon le cas.
- Serrer toutes les connexions à l'aide de deux clés.
- N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour filetage à moins qu'il ne soit exigé par le code local.

Après avoir raccordé l'alimentation en gaz, effectuez un test d'étanchéité avant d'utiliser l'appareil (voir la section Test d'étanchéité).



SOYEZ PRUDENT!

Le couvercle du grill et toute la boîte de combustion peuvent devenir très chauds lorsqu'ils sont utilisés.

Test d'étanchéité

Pourquoi et quand effectuer un test d'étanchéité ?

Un test d'étanchéité confirme qu'aucun gaz ne s'échappe après le raccordement de l'alimentation en gaz. Un test d'étanchéité doit être effectué avant la première utilisation, chaque fois que le cylindre de propane est remplacé ou rempli, après le raccordement ou le raccordement d'une alimentation en gaz naturel, annuellement et chaque fois que vous sentez du gaz ou soupçonnez une fuite de gaz (**Fig 7**).

Procédure de test d'étanchéité

1. Ne fumez pas pendant l'exécution du test.
2. Retirez toutes les sources d'inflammation.
3. Mettez tous les boutons de commande des brûleurs à la position ARRÊT.
4. Ouvrez la vanne 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 présence de bulles indique une fuite de gaz.

Si une fuite est détectée

- Fermez immédiatement l'alimentation en gaz.
- Serrez le raccord qui fuit.
- Répétez le test de détection de fuite.

Si la fuite ne peut pas être arrêtée :

- Fermez l'alimentation en gaz et débranchez l'appareil.
- Faites-le inspecter par un technicien qualifié ou par votre détaillant autorisé Napoleon®.

N'utilisez pas l'appareil tant que toutes les fuites de gaz n'ont pas été corrigées.

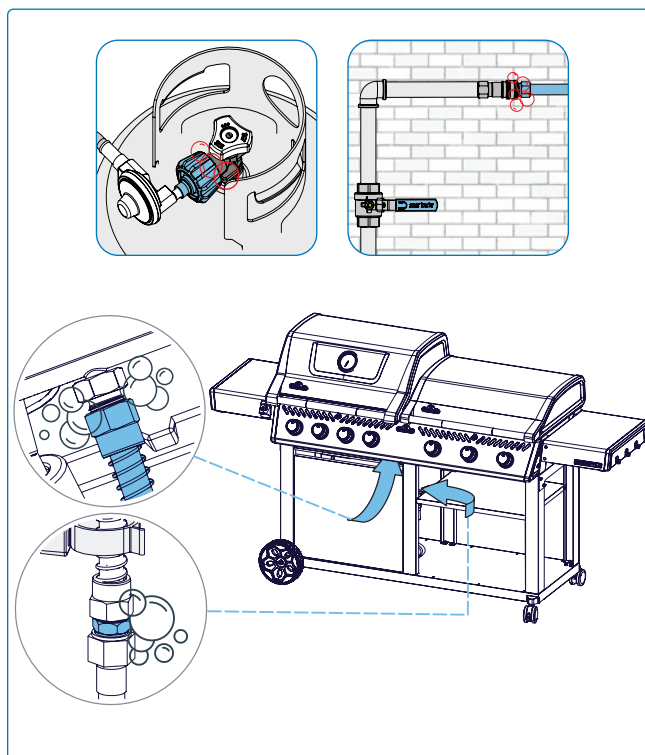
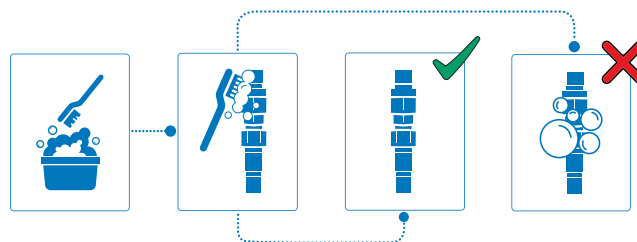


Fig. 7



DANGER !

- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz. Des étincelles ou des flammes provoqueront un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures physiques graves ou la mort.
- N'utilisez que le régulateur de pression et l'ensemble de tuyau fournis avec le gril, ou un ensemble conforme aux codes locaux.



Fonctionnement

Avant d'utiliser l'appareil

- Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé et placé dans un endroit extérieur approuvé.
- Confirmez que l'alimentation en gaz est correctement raccordée et qu'un test de détection de fuite a été effectué.
- Vérifiez que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position ARRÊT avant d'ouvrir l'alimentation en gaz.
- Laissez le couvercle ouvert pendant l'allumage.

Allumage de votre appareil

Allumage du brûleur principal – Procédure de brûlage

Retirez la grille de réchaud et faites fonctionner les brûleurs principaux à puissance maximale pendant 30 minutes. Il est normal que le gril dégage une odeur lors de la première utilisation. Cette odeur est causée par le « brûlage » des peintures et lubrifiants internes utilisés lors de la fabrication et ne se reproduira plus.

Une fois le brûlage terminé et l'appareil refroidi, il est prêt pour la cuisson au gril normale.

1. Ouvrez le couvercle (**fig. 8**).
2. Appuyez et tournez lentement n'importe quel bouton de commande du brûleur principal dans le sens antihoraire jusqu'à la position MAXIMUM jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez (**fig. 8, fig. 9**).
3. Si la veilleuse ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Répétez l'étape 2.
4. Si la veilleuse et le brûleur ne s'allument pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT et attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper. Répétez les étapes 2 et 3, ou consultez les instructions d'allumage alternatives.



REMARQUE : Si l'allumage échoue après plusieurs tentatives, consultez la section Dépannage.

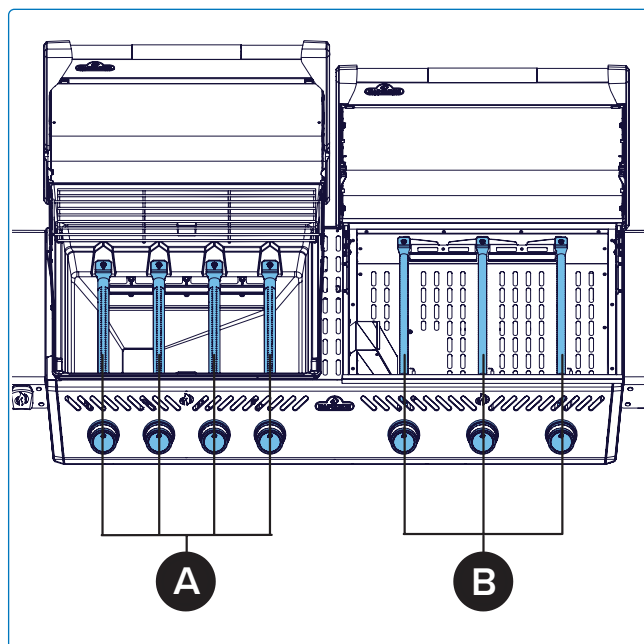


Fig. 8

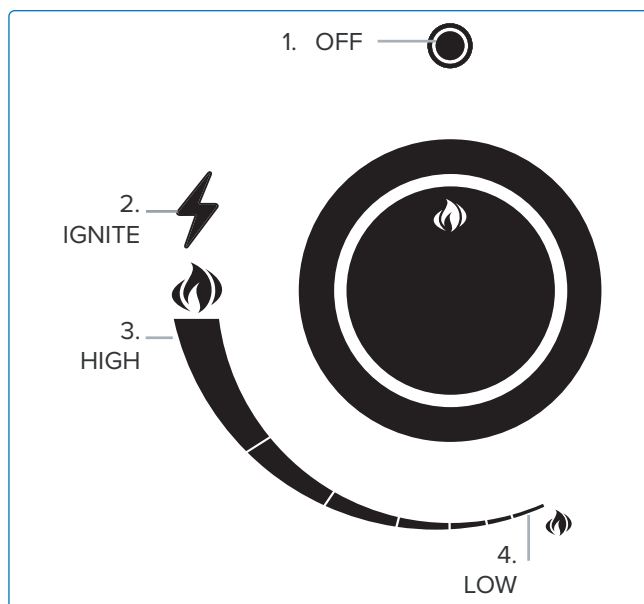


Fig. 9



Première utilisation

Avant de cuisiner sur l'appareil pour la première fois, suivez la procédure appropriée selon votre configuration de cuisson.



IMPORTANT !

- Les procédures de première utilisation du gril et de la plancha ne sont pas interchangeables. Suivez uniquement les instructions qui s'appliquent à votre configuration.

Configuration de la plancha – Culottage de la plaque de plancha

Lorsque vous utilisez la plaque de plancha, la surface doit être correctement culottée avant la première utilisation. Le culottage crée une couche protectrice antiadhésive, améliore la performance de cuisson et aide à prévenir la rouille et la corrosion. N'utilisez pas de graisses animales pour le culottage initial.

1. Lavez la plaque de plancha à l'eau tiède et au savon doux pour éliminer les résidus de fabrication. **C'est la seule fois où du savon doit être utilisé sur la plaque de plancha (fig. 10).**
2. Rincez abondamment et séchez complètement.
3. Installez la plaque de plancha et allumez l'appareil.
4. Chauffez la plancha à puissance maximale jusqu'à ce que la surface change de couleur (environ 10 à 15 minutes).
5. Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe d'une huile neutre à point de fumée élevé au centre de la plancha (**fig. 11**).
6. En utilisant des gants résistants à la chaleur et des pinces à long manche avec un essuie-tout, étalez l'huile finement et uniformément sur toute la surface (**fig. 12**).
7. Laissez l'huile fumer et brûler.
8. Répétez les étapes 5 à 7 trois à quatre fois pour créer une couche de culottage durable.

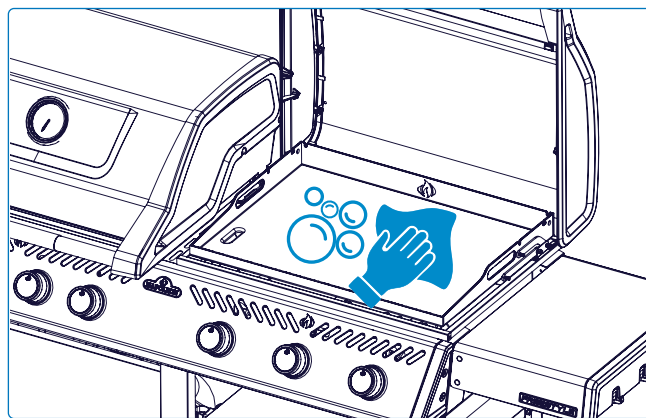


Fig. 10

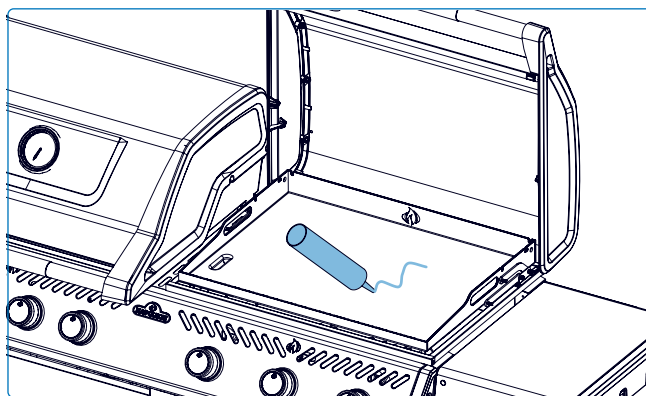


Fig. 11

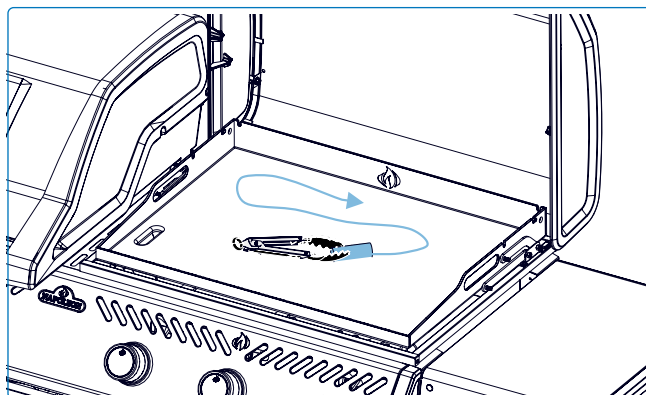


Fig. 12

La surface de la plancha devrait être foncée et uniformément recouverte lorsque le culottage est terminé.



AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous que tous les boutons de commande du brûleur sont en position **ARRÊT** avant d'ouvrir lentement la valve d'alimentation en gaz.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage.
- Assurez-vous que le couvercle du gril est **OUVERT** lors de l'allumage.
- Ne réglez pas les grilles de cuisson lorsque le gril est chaud ou en fonctionnement.
- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le plateau à graisse et les diffuseurs, afin d'éviter l'accumulation et les feux de graisse.



Instructions d'allumage alternatives

Utilisez ces instructions si les brûleurs principaux ne s'allument pas avec le système d'allumage.

1. Ouvrez le couvercle.
2. Allumez une longue allumette ou un briquet au butane et placez-le près des orifices du brûleur (**fig. 13, fig. 14**).
3. Appuyez et tournez le bouton de commande du brûleur correspondant dans le sens antihoraire jusqu'à la position MAXIMUM jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position ARRÊT avant d'ouvrir lentement l'alimentation en gaz.



IMPORTANT !

- Utilisation régulière : Assaisonnez votre plancha périodiquement, surtout si vous remarquez que la surface perd ses propriétés antiadhésives ou montre des signes de rouille. Cuire régulièrement sur votre plancha améliorera l'assaisonnement, car l'huile continue de se lier à la surface à chaque utilisation.

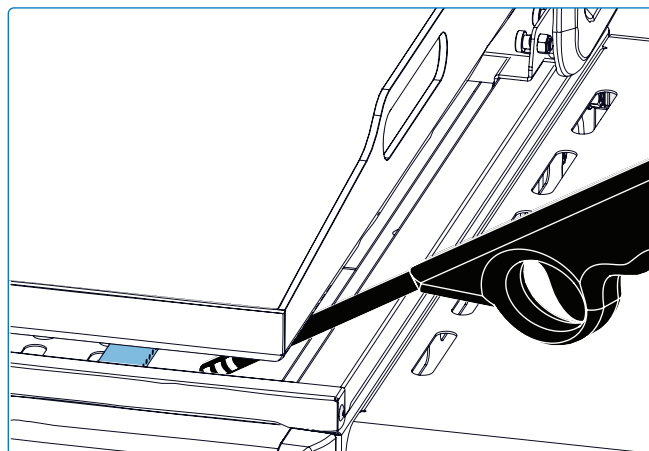


Fig. 13

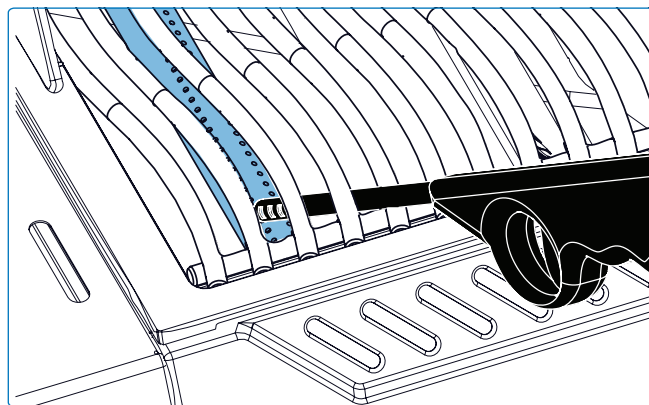


Fig. 14



EN SAVOIR PLUS

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



LE SAVIEZ-VOUS?

Vous pouvez retirer les grilles de cuisson si elles gênent la cuisson de grosses pièces de viande, mais assurez-vous qu'elles sont froides au toucher avant de les manipuler.



ASTUCE DE PRO POUR LA CUISSON!

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



Instructions de cuisson et de Cuisson au grill

Cet appareil prend en charge deux configurations de cuisson. Suivez uniquement les instructions qui s'appliquent à la configuration que vous utilisez.

Lignes directrices générales pour la cuisson

- Préchauffez l'appareil avant la cuisson.
- Ne laissez pas les aliments sans surveillance pendant la cuisson.
- Utilisez des ustensiles de cuisson appropriés et des gants résistants à la chaleur.
- Gérez régulièrement l'accumulation de graisse pour réduire le risque de flambées ou de feux de graisse.
- Utilisez un thermomètre alimentaire pour vérifier la température interne sécuritaire des aliments.

Instructions de cuisson au Gril

Utilisation du brûleur principal

- Préchauffez l'appareil avec le couvercle fermé avant de placer les aliments sur les grilles de cuisson.
- Le couvercle peut être fermé pendant la cuisson pour maintenir une température constante et réduire le temps de cuisson.
- Ajustez les réglages du brûleur pour créer des zones de chaleur directe et indirecte selon les besoins.
- Les aliments nécessitant un temps de cuisson court, comme le poisson ou les légumes, peuvent être cuits sur le grill avec le couvercle ouvert.
- Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long peuvent être cuits à l'aide de la chaleur indirecte, avec les brûleurs positionnés loin des aliments.
- Enlevez l'excès de gras de la viande pour aider à réduire les flambées.
- Ne réglez, retirez ou installez jamais les grilles de cuisson lorsque l'appareil est en marche ou chaud.

Cuisson au grill directe

Cette méthode est idéale pour saisir ou cuire rapidement les aliments, comme les hamburgers, les steaks, le poulet ou les légumes. Placez les aliments directement sur la chaleur, sur les grilles de cuisson. Saisissez d'abord la viande pour emprisonner les jus et la saveur, puis baissez la température du grill pour terminer la cuisson selon votre préférence (**Fig. 15**)

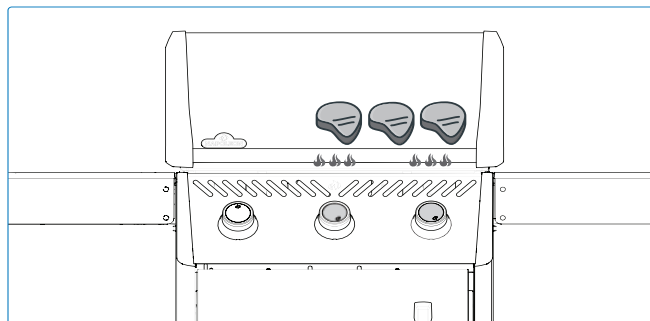


Fig. 15

Cuisson au grill indirecte

Cette méthode utilise des températures plus basses et la chaleur indirecte pour cuire les aliments lentement et uniformément. Elle est idéale pour les grosses pièces de viande ou les aliments sujets aux flambées, comme les rôtis, les poulets entiers ou les dindes. Allumez un ou plusieurs brûleurs et placez les aliments sur la grille de cuisson là où il n'y a pas de flamme. La cuisson lente à basse température permet d'obtenir des résultats plus tendres et savoureux (**Fig. 16**).

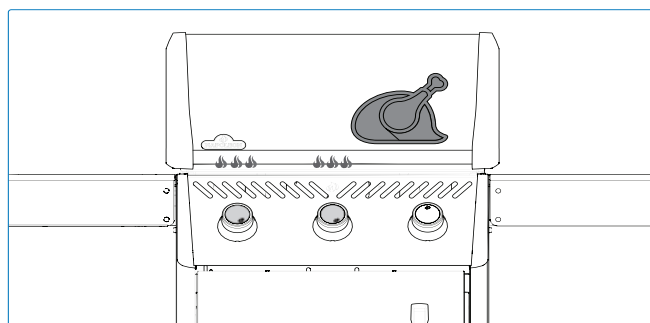


Fig. 16



DANGER !

- Ne laissez pas les aliments sans surveillance sur des brûleurs allumés.



Instructions de cuisson à la Plancha

Lorsqu'il est équipé d'une plaque de plancha, l'appareil fonctionne comme une plancha à surface plate.

Utilisation du brûleur

- Consultez la section « Configuration de la plancha – Assaisonnement de la plaque de plancha ».
- **Utilisez toujours la plancha avec le couvercle ouvert.** Préchauffez la surface de la plancha avant d'ajouter les aliments (**Fig. 17**).
- Utilisez différents brûleurs pour créer des zones de température distinctes sur la surface de la plancha.
- Surveillez la température de la surface au besoin pour maintenir une chaleur de cuisson adéquate (**Fig. 18**).
- Huilez légèrement la surface de la plancha avant la cuisson pour éviter que les aliments ne collent.
- Utilisez des spatules ou des ustensiles conçus pour les surfaces de cuisson plates.
- Ne versez pas d'eau froide sur une surface de plancha chaude.
- Ne réglez, retirez ou installez jamais la plaque de plancha lorsque l'appareil est en marche ou chaud.

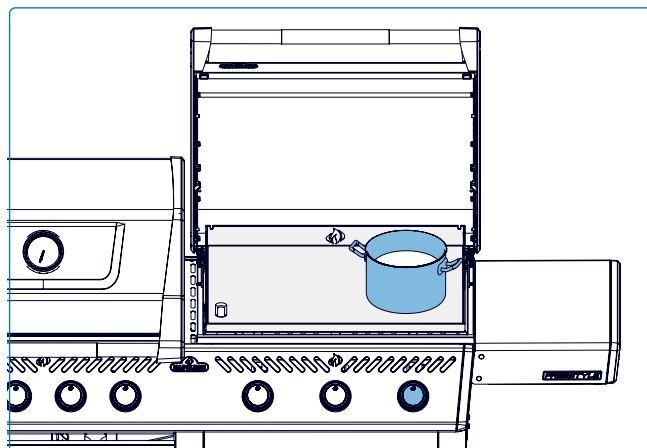


Fig. 17

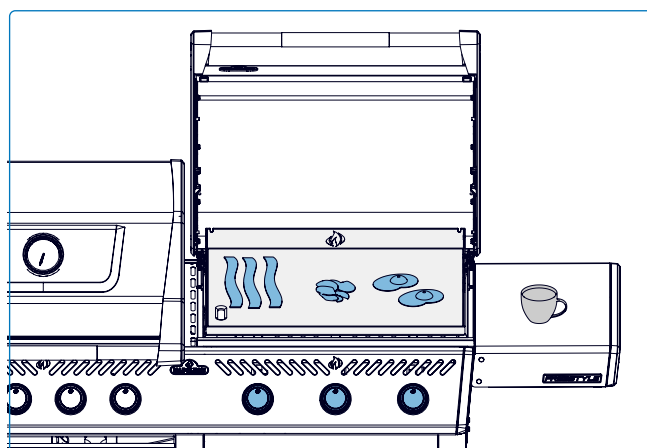


Fig. 18

La plancha est idéale pour cuire des aliments qui bénéficient d'une chaleur uniforme et constante sur toute la surface.



DANGER !

- Ne fermez jamais le couvercle de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou est chaud.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de fermer le couvercle.



HUILES RECOMMANDÉES

Utilisez des huiles ou des matières grasses à point de fumée élevé, comme l'huile d'avocat, l'huile de carthame, l'huile de tournesol ou le suif de bœuf. Si celles-ci ne sont pas disponibles, choisissez une autre huile adaptée à la cuisson à haute température.



Liste de vérification de l'expérience de cuisson

Consultez cette liste chaque fois que vous cuisinez

☐ Lisez le manuel du propriétaire

Assurez-vous d'avoir lu et compris ce manuel du propriétaire, y compris toutes les consignes de sécurité, avant d'utiliser l'appareil.

☐ Nettoyez le plateau à graisse

Assurez-vous toujours que le plateau à graisse est propre avant de cuisiner. Un nettoyage régulier aide à prévenir l'accumulation de graisse, les flambées et les feux de graisse.

☐ Vérifiez le tuyau

Assurez-vous que l'appareil est ÉTEINT et complètement refroidi. Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz pour détecter des signes d'usure excessive, d'abrasion, de coupures, de fissures ou de dommages causés par la chaleur. Remplacez immédiatement le tuyau si des dommages sont constatés. N'utilisez pas l'appareil avec un tuyau endommagé.

☐ Vérifiez la présence de fuites de gaz

Vérifiez toutes les connexions de gaz pour détecter des fuites, surtout avant la première utilisation ou après avoir reconnecté l'alimentation en gaz. Utilisez une solution d'eau savonneuse pour inspecter les connexions. Des bulles indiquent une fuite de gaz qui doit être corrigée avant l'utilisation.

☐ Préparez la zone de travail

Ayez tous les ustensiles, assaisonnements, sauces et articles de service nécessaires à portée de main avant de cuisiner. Une bonne préparation aide à éviter de laisser l'appareil sans surveillance pendant la cuisson des aliments.

☐ Préchauffez l'appareil

Lors du préchauffage, enduisez légèrement les grilles de cuisson ou la surface de la plancha avec de la graisse végétale ou une huile à point de fumée élevé avant d'ajouter les aliments.

☐ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance

Restez près de l'appareil pendant la cuisson. Les aliments laissés sans surveillance peuvent brûler rapidement et provoquer des flambées ou des incendies.

☐ Retournez une seule fois et évitez de soulever le couvercle

Ouvrir le couvercle trop souvent libère la chaleur, ce qui affecte le temps de cuisson et la température. Pour de meilleurs résultats—surtout avec les steaks et le poulet—retournez les aliments une seule fois.

☐ Laissez de l'espace sur la surface de cuisson

Évitez de surcharger la surface de cuisson. Laissez suffisamment d'espace entre les aliments pour permettre une répartition uniforme de la chaleur et faciliter le retournement ou le déplacement des aliments.

☐ Utilisez un thermomètre

Utilisez un thermomètre alimentaire pour vous assurer que les aliments sont cuits à des températures internes sécuritaires, surtout la volaille, les viandes hachées et les fruits de mer.

☐ Évitez la surcharge

Cuire trop d'aliments à la fois réduit la température et entraîne une cuisson inégale.



ÉVITEZ CES MATIÈRES GRASSES

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



ASTUCE DE PRO POUR LA CUISSON!

Préchauffez toujours le grill avant la cuisson pour brûler les résidus restants et empêcher les aliments de coller à la grille.



Comment culotter les Grilles de cuisson en Fonte

Pourquoi assaisonner les grilles en fonte

L'assaisonnement crée une couche protectrice qui :

- **Prévient la rouille** : La fonte est poreuse et peut rouiller facilement lorsqu'elle est exposée à l'humidité. L'assaisonnement crée une barrière qui aide à protéger contre la corrosion.
- **Améliore l'antiadhérence** : L'huile chauffée se polymérise et adhère à la surface, formant une couche naturelle qui réduit l'adhérence des aliments pendant la cuisson.
- **Améliore la saveur et la durée de vie** : Un bon assaisonnement améliore la saisie, rehausse la saveur de la cuisson au gril et aide à prolonger la durée de vie des grilles de cuisson.

Instructions étape par étape

1. Retirez les grilles de cuisson en fonte de l'appareil.
2. Lavez les grilles avec de l'eau tiède et un savon à vaisselle doux à l'aide d'un chiffon doux. Rincez abondamment et séchez complètement.
3. Appliquez une couche mince et uniforme d'huile à point de fumée élevé sur toutes les surfaces des grilles.
4. Réinstallez les grilles de cuisson dans l'appareil.
5. Allumez l'appareil et chauffez-le à 176–204 °C (350–400 °F).
6. Maintenez cette température pendant 30 à 60 minutes.
7. Éteignez tous les brûleurs et laissez l'appareil refroidir complètement.
8. Répétez le processus d'huilage et de chauffage une à deux fois pour créer une couche d'assaisonnement durable.

9. Les grilles sont maintenant assaisonnées et prêtes à être utilisées.



ATTENTION!

- L'assaisonnement **DOIT** être effectué avant la première utilisation et répété toutes les trois à quatre utilisations pour maintenir la performance et l'apparence des grilles.

Meilleures pratiques d'assaisonnement

- N'appliquez que des couches minces d'huile. Un excès d'huile peut créer une surface collante ou inégale.
- Réassaisonnez les grilles de cuisson toutes les trois à quatre utilisations, ou chaque fois que la surface semble sèche ou terne.
- Utilisez des huiles à point de fumée élevé pour de meilleurs résultats.
- Un savon doux peut être utilisé à l'occasion, mais les grilles doivent être complètement séchées et huilées immédiatement après.
- Si de la rouille se forme, retirez-la avec une brosse en laiton ou une éponge à récurer, puis réassaisonnez les grilles.
- Couvrez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé afin de réduire l'exposition à l'humidité.



REMARQUE :

Si de la rouille se forme sur les grilles de cuisson en fonte, retirez-la à l'aide d'une éponge à récurer ou d'une brosse en laiton, puis répétez le processus d'assaisonnement.



AVERTISSEMENT !

- Nettoyez régulièrement la graisse sur l'ensemble de l'appareil, y compris le plateau à graisse, afin de prévenir l'accumulation de graisse et les feux de graisse.
- Ne laissez pas les aliments sans surveillance pendant la cuisson.
- Portez des vêtements sécuritaires lors de la cuisson. Évitez les vêtements amples, les manches longues ou les accessoires pendants qui pourraient entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des flammes nues.



ASTUCE DE PRO POUR LA CUISSON!

Découvrez des recettes inspirantes et des techniques de cuisson au gril dans les livres de cuisine de Napoleon ou sur www.napoleon.com



Ajustement de la plancha pour le drainage

Un bon ajustement de la plancha permet à la graisse de s'écouler correctement vers le drain et aide à prévenir l'accumulation sur la surface de cuisson. Ajustez la plancha uniquement lorsque l'appareil est froid.

Procédure d'ajustement

1. Trouvez la vis d'ajustement à l'avant-gauche de l'appareil (**fig. 19**).
2. Retirez la plancha.
3. À l'aide d'une clé ou d'un outil approprié :
 - » Tournez la vis d'ajustement dans le sens horaire pour soulever le côté gauche de la plancha, ou
 - » Tournez la vis d'ajustement dans le sens antihoraire pour abaisser le côté gauche.
4. Faites de petits ajustements jusqu'à ce que la surface de la plancha soit légèrement inclinée vers le drain à graisse.
5. Réinstallez la plancha.
6. Chauffez l'appareil et observez l'écoulement de la graisse pendant le fonctionnement.

La graisse doit s'écouler régulièrement vers le drain sans s'accumuler sur la surface de cuisson. Répétez l'ajustement si nécessaire. Répétez le processus si nécessaire.

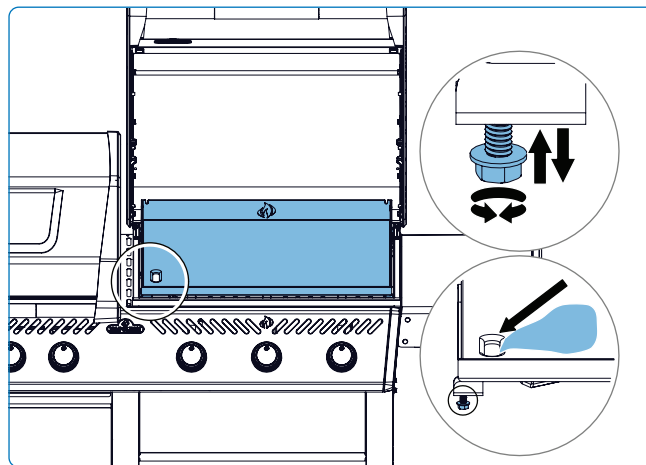


Fig. 19



AVERTISSEMENT !

- La plancha est lourde. Utilisez des techniques de levage appropriées et demandez de l'aide si nécessaire.
- N'essayez jamais d'ajuster la plancha lorsque l'appareil fonctionne ou est chaud. Un mauvais ajustement peut entraîner une cuisson inégale ou une accumulation de graisse.

Guide de cuisson

S'applique à	Aliment	Température	Temps de cuisson	Suggestions
 Les deux	 Steak de 1 pouce (2,54 cm) d'épaisseur.	ÉLEVÉ 2 minutes de chaque côté	Saignant 4 minutes	Demandez une coupe avec du gras marbré. Le gras est un attendrisseur naturel et garde la viande juteuse.
		ÉLEVÉ MOYEN Chaleur élevée 2 minutes de chaque côté puis passer à chaleur moyenne.	Moyen 6 minutes	
			Bien cuit 8 minutes	
 Les deux	 Hamburger ½ pouce (1,27 cm) d'épaisseur	ÉLEVÉ 2 minutes de chaque côté.	Saignant 4 minutes	Gardez les galettes de la même épaisseur pour des temps de cuisson égaux. Les galettes de 1 pouce d'épaisseur ou plus doivent être cuites sur le grill en utilisant une chaleur indirecte.
		ÉLEVÉ 2 ½ minutes de chaque côté.	Moyen 5 minutes	
		ÉLEVÉ 3 minutes de chaque côté.	Bien cuit 6 minutes	
 Gril	 Poulet	ÉLEVÉ, MOYEN, BAS 2 minutes de chaque côté puis chaleur moyenne-basse à basse.	20 à 25 minutes	Coupez l'articulation reliant la cuisse et la jambe aux trois quarts pour que la viande repose à plat sur le brûleur et cuise uniformément.
 Les deux	 Côtelettes de porc	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre. Retirez l'excès de gras.
 Gril	 Côtes levées	ÉLEVÉ - BAS Élevé pendant 5 minutes puis bas jusqu'à la fin.	20 minutes de chaque côté en retournant souvent	Choisissez des côtes maigres et charnues. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.

S'applique à	Aliment	Température	Temps de cuisson	Suggestions
 Les deux	 Côtelettes d'agneau	ÉLEVÉ à MOYEN Élevé pendant 5 minutes puis moyen jusqu'à la fin.	15 minutes de chaque côté	Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre. Retirez l'excès de gras.
 Les deux	 Hot-dogs	MOYEN à BAS	4 à 6 minutes	Choisissez des saucisses plus grosses et fendez-les sur la longueur avant de les griller.

Tableau 1

Ce sont des lignes directrices générales. Veuillez consulter les recommandations des autorités sanitaires pour plus d'informations détaillées.



PLANCH A ASTUCE DE PRO POUR LA CUISSON!

- Choisissez les bons types d'aliments à cuire. Votre plancha excelle à cuire les aliments à feu vif et rapidement.
- Bien que vous puissiez cuire de gros morceaux de viande sur une plancha à feu doux, une plancha Napoleon au gaz ou au charbon de bois donnera de meilleurs résultats.
- Appliquer une fine couche d'huile de cuisson sur la plaque de la plancha aidera à empêcher les aliments délicats comme les œufs ou le poisson de coller à la surface de cuisson.



Instructions de nettoyage

Première utilisation du Gril

1. Lavez les grilles de cuisson à la main avec de l'eau tiède et un savon à vaisselle doux pour enlever tout résidu de fabrication. **Ne placez pas** les grilles dans un lave-vaisselle.
2. Rincez à l'eau chaude et séchez soigneusement avec un chiffon doux pour éviter la rouille (**Fig 20**).

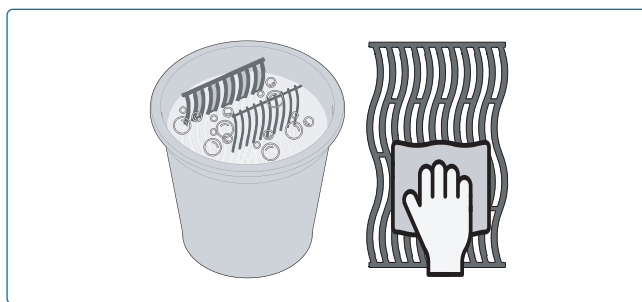


Fig. 20

Grilles en fonte

- Assaisonnez les grilles avant utilisation pour créer un revêtement protecteur qui aide à prévenir la rouille. Pour les instructions, voir « **Comment assaisonner vos grilles de cuisson en fonte** ».

Intérieur du Gril

1. Retirez les grilles de cuisson.
2. Utilisez une brosse métallique en laiton pour nettoyer les débris lâches sur les côtés et sous le couvercle.
3. Une fois la grille retirée, utilisez une brosse à gril pour nettoyer la grille de réchaud plaqué chrome (**fig. 21**).
4. Grattez les diffuseurs avec un couteau à mastic ou un grattoir. Utilisez une brosse métallique pour enlever toute cendre.
5. Retirez les diffuseurs et brossez les débris des brûleurs à l'aide d'une brosse métallique (**fig. 22**).
6. Balayez tous les débris restants à l'intérieur du gril dans le bac d'égouttement.

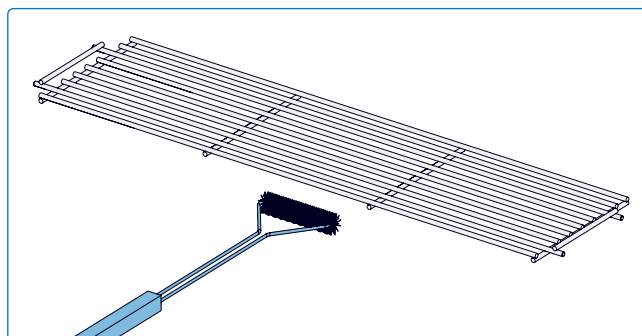


Fig. 21

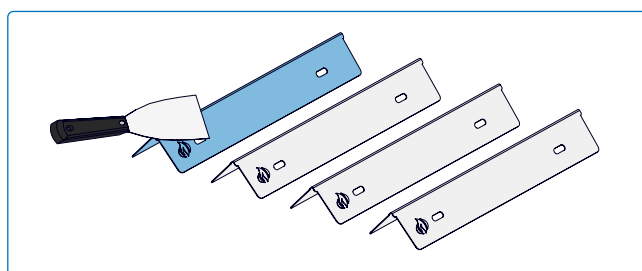


Fig. 22

Émail de porcelaine

Évitez d'écailler ou de rayer le revêtement en porcelaine du bac d'égouttement, car cela pourrait compromettre la résistance à la corrosion. Utilisez des couteaux à mastic ou des grattoirs en plastique lors du nettoyage des pièces en porcelaine.



DANGER !

- La graisse accumulée constitue un risque d'incendie.
- Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lors du nettoyage de votre gril.

- Le nettoyage doit être effectué uniquement lorsque le gril est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de laine d'acier

sur les pièces peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable. Ces matériaux rayeront et endommageront la finition.

Plateau d'égouttement

Cet appareil comprend un bac d'égouttement dédié, accessible par les portes de l'armoire ou les ouvertures prévues à cet effet.

- La graisse et les jus de cuisson s'accumulent dans le bac d'égouttement sous le gril et peuvent s'écouler dans un plateau à graisse jetable en dessous (si équipé).
- N'utilisez que des doublures approuvées par Napoleon® dans le bac d'égouttement. **Ne** utilisez pas de papier d'aluminium, de sable ou tout autre matériau non approuvé, car cela peut bloquer l'écoulement adéquat de la graisse.
- Nettoyez le bac d'égouttement toutes les 4 à 5 utilisations pour éviter l'accumulation de graisse.

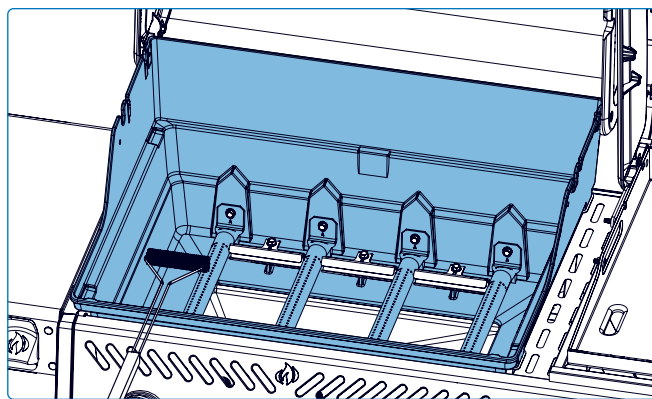


Fig. 23

Étapes de nettoyage :

1. Grattez votre bac d'égouttement à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir (**fig. 23**).
2. Faites glisser le plateau à graisse pour accéder à la doublure jetable du plateau pour le nettoyage (**fig. 24**).
3. Remplacez le plateau à graisse jetable toutes les 2 à 4 semaines, selon l'utilisation (si applicable). (**fig. 25**).
4. Remplacez la doublure jetable de votre bac d'égouttement (si applicable).
5. Pour les fournitures, contactez votre détaillant Napoleon®.

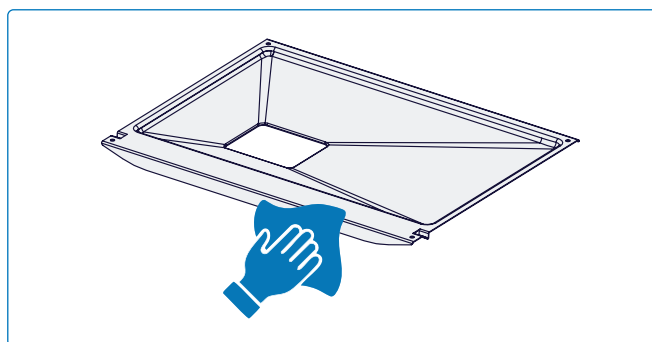


Fig. 24

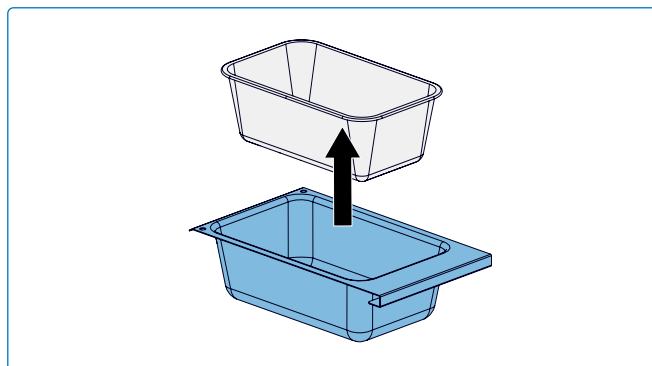


Fig. 25

Pièces moulées en aluminium

Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse. Bien que l'aluminium ne rouille pas, l'exposition à une chaleur élevée et aux intempéries peut provoquer une oxydation de surface, qui peut apparaître sous forme de taches blanches. Voir « **Instructions d'entretien** » pour des conseils sur la prévention de l'oxydation.



AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que le gril est froid avant de nettoyer. N'utilisez pas de nettoyeur à haute pression pour nettoyer une partie quelconque du gril.
- Ne mettez pas les grilles de cuisson ni aucune autre pièce du gril dans un four autonettoyant pour les nettoyer.
- Nettoyez le gril dans un endroit où la solution de nettoyage ne risque pas d'endommager les terrasses, pelouses ou patios.
- La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et entraîner une détérioration rapide des composants du gril à moins d'un nettoyage régulier.



Plaque de Plancha

- Nettoyez la plancha après chaque utilisation pendant que la surface est encore chaude.
- N'utilisez pas de savon, car cela peut enlever la couche d'assaisonnement.
- Enlevez les débris alimentaires en les poussant vers la goulotte de collecte de graisse à l'aide d'un grattoir à plancha ou d'une spatule.
- Pour détacher les résidus tenaces, appliquez une petite quantité d'eau sur la surface, puis grattez l'accumulation restante dans la goulotte à graisse.
- Essuyez la surface de la plancha avec des essuie-tout jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche.
- Avant la cuisson, appliquez une fine couche uniforme d'huile végétale à point de fumée élevé sur la surface de cuisson pour maintenir l'assaisonnement et aider à prévenir la rouille.

Plateau à graisse

Nettoyez le plateau à graisse après chaque utilisation.

1. Une fois que l'appareil a complètement refroidi, retirez soigneusement le plateau à graisse en le faisant glisser tout droit hors du chariot de l'appareil. Ne penchez pas le plateau lors du retrait (**fig. 26**).
2. Nettoyez le plateau à graisse avec de l'eau chaude et un savon à vaisselle doux. Si des nettoyeurs chimiques sont utilisés, suivez attentivement les instructions du fabricant afin d'éviter d'endommager le plateau.
3. Après le nettoyage, réinsérez complètement le plateau à graisse dans l'appareil avant de l'utiliser.

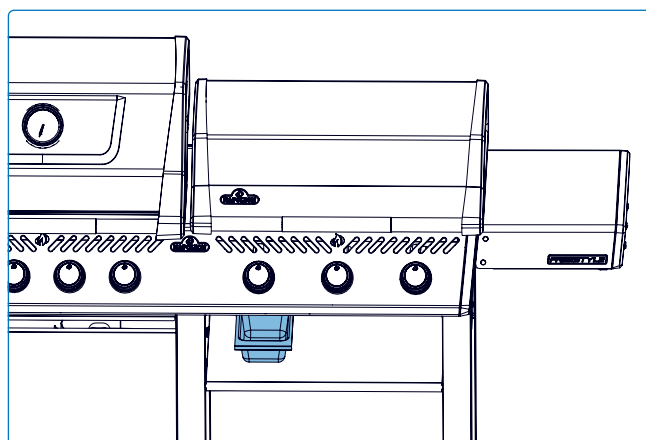


Fig. 26



REMARQUE :

Incliner le plateau à graisse peut permettre à de l'huile ou des débris de pénétrer à l'intérieur de l'appareil.



DANGER !

- La graisse accumulée constitue un risque d'incendie.
- Le nettoyage doit être effectué uniquement lorsque le grill est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.
- N'utilisez pas de nettoyeurs

abrasifs ni de laine d'acier sur les pièces peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable. Ces matériaux rayeront et endommageront la finition.



SÉCURITÉ AVANT TOUT!

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

Goulotte à graisse

Nettoyez la goulotte à graisse toutes les 6 à 8 utilisations.

1. Une fois que l'appareil a complètement refroidi, retirez la plancha pour accéder à la goulotte à graisse (canal métallique) située sous la surface de cuisson.
2. Retirez les deux fixations qui maintiennent la goulotte à graisse et détachez la goulotte de l'appareil.
3. Utilisez un grattoir ou une brosse à gril en nylon pour enlever la graisse et les débris à l'intérieur de la goulotte. Essuyez les résidus restants avec un chiffon ou lavez la goulotte à l'eau tiède savonneuse.
4. Après le nettoyage, réinstallez la goulotte à graisse et fixez-la avec les attaches (**fig. 27**).

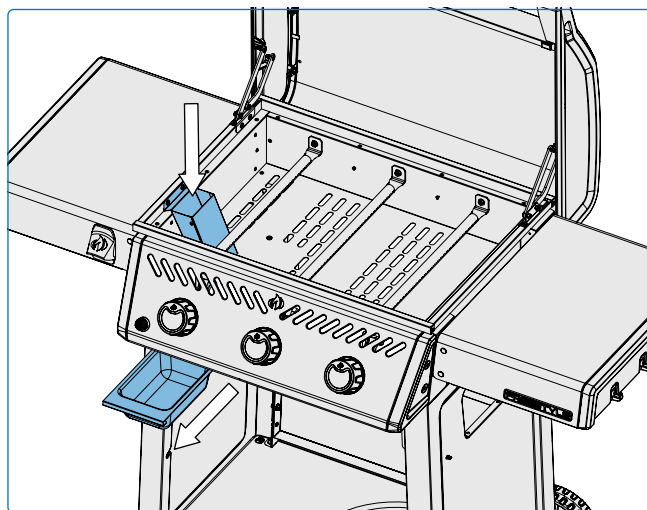


Fig. 27



AVERTISSEMENT!

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont ÉTEINTS et que la plancha est froide avant de nettoyer.
- Ne mettez pas les plaques de la plancha ni aucune autre pièce de la plancha dans un four autonettoyant pour les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four sur aucune partie de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil dans un endroit où la solution de nettoyage ne risque pas d'endommager les terrasses, pelouses ou patios.
- La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et entraîner une détérioration rapide des composants de la plancha à moins d'un nettoyage régulier.



Panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande uniquement avec de l'eau tiède et un savon à vaisselle doux. Le texte du panneau de commande est imprimé directement sur la surface et peut s'effacer si des chiffons abrasifs ou des nettoyeurs pour acier inoxydable sont utilisés. Un nettoyage approprié aidera à garantir que le texte demeure visible et lisible (**fig. 28**).

Surface extérieure de l'appareil

- N'utilisez que des nettoyeurs non abrasifs. Les nettoyeurs abrasifs ou la laine d'acier rayeront la finition de la surface.
- Essuyez toujours dans le sens du grain lors du nettoyage des surfaces extérieures.
- Manipulez les composants en émail vitrifié avec soin. La finition en émail cuit est semblable au verre et peut s'écailler si elle est frappée.
- Les composants en acier inoxydable peuvent se décolorer avec le temps lorsqu'ils sont exposés à la chaleur, prenant une teinte dorée ou brune. Ceci est normal et n'affecte pas la performance de l'appareil.



REMARQUE :

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier sur les pièces peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre appareil, car cela rayera la finition.

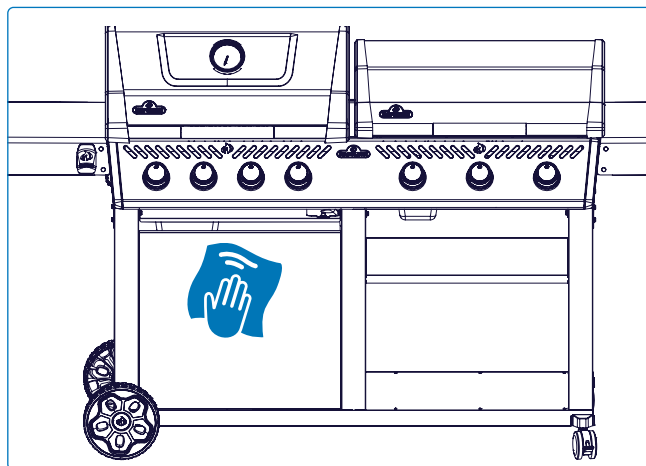


Fig. 28



Grille anti-insectes et orifices du brûleur

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces fermés. Bien que les brûleurs Napoleon soient munis d'une grille anti-insectes sur le volet d'air pour aider à prévenir les nids, cela n'élimine pas le risque. Les nids ou toiles peuvent faire brûler la flamme en jaune ou orange et peuvent entraîner un incendie ou un retour de flamme près du volet d'air sous le panneau de commande.

Suivez ces étapes pour nettoyer et entretenir le brûleur :

1. Retirer le brûleur :

- Dévissez le brûleur du panneau arrière du gril. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer.

2. Nettoyer le brûleur :

- Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'une brosse flexible pour tube venturi ou, pour les zones délicates, d'une brosse à poils souples pour enlever délicatement les débris (fig. 29).
- Secouez pour faire sortir tout débris libre par l'entrée de gaz.
- Inspectez les orifices du brûleur et les orifices de la valve pour détecter tout blocage. Les débris et la corrosion peuvent les obstruer avec le temps.



DANGER !

- Lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage, assurez-vous que la valve ou l'orifice est complètement inséré dans le tube du brûleur avant d'allumer l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie ou une explosion.



DANGER !

- Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien.
- Évitez tout contact non protégé avec les surfaces chaudes.

3. Dégager les orifices obstrués

- Utilisez un trombone redressé ou l'embout d'entretien fourni pour dégager les orifices de brûleur obstrués.
- Au besoin, percez délicatement les orifices obstrués à l'aide du foret fourni et d'une petite perceuse sans fil.

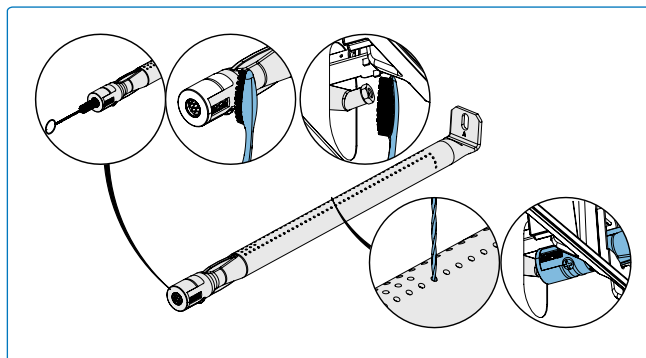


Fig. 29



IMPORTANT !

- Ne pliez pas le foret pendant le perçage — cela pourrait le casser. Ne pas agrandir les orifices des ports.

4. Inspectez la grille anti-insectes :

- Assurez-vous que la grille est propre, bien fixée et exempte de charpie ou de débris.

5. Réinstallez le brûleur :

- Assurez-vous que la valve pénètre dans le brûleur lors de l'installation.
- Remplacez le support du diffuseur et serrez les vis pour terminer la réinstallation.



REMARQUE :

Cette mèche est uniquement pour les ports du brûleur. Ne l'utilisez pas sur les orifices en laiton.

Instructions d'entretien

Recommandations

Ce gril doit être soigneusement inspecté et entretenu chaque année par un technicien qualifié.

- Ne bloquez pas la circulation d'air pour la ventilation ou la combustion.
- Gardez les ouvertures de ventilation dégagées de tout débris. Celles-ci sont situées sur les côtés du chariot ou de l'enceinte, ainsi qu'à l'avant et à l'arrière de la tablette inférieure.

Réglage de l'air de combustion



IMPORTANT !

- Cela doit être effectué par un technicien qualifié.

- Le volet d'air est réglé en usine et ne nécessite généralement pas d'ajustement dans des conditions normales. L'ajustement peut être nécessaire uniquement dans des conditions extrêmes.
- Lorsqu'il est correctement ajusté, la flamme doit être bleu foncé avec des pointes bleu clair, et peut présenter des éclats jaunes occasionnels.
- Trop peu d'air entraînera des flammes jaunes, fuligineuses et paresseuses (**Fig 30**).

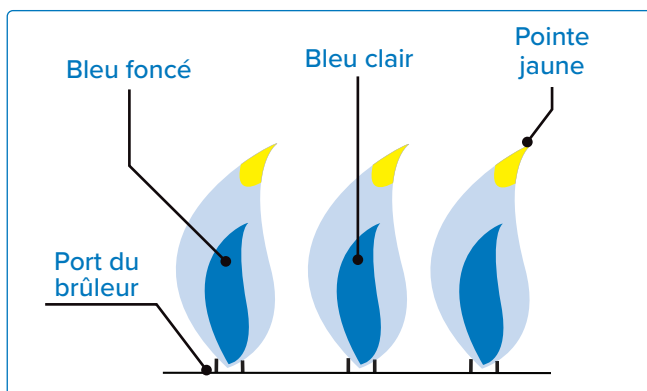


Fig. 30



AVERTISSEMENT!

- Gardez l'appareil à l'écart des matériaux combustibles et de tous les liquides ou vapeurs inflammables, y compris l'essence.

- Trop d'air peut faire soulever ou éteindre la flamme, ce qui peut entraîner des problèmes d'allumage.

Réglage du volet d'air

1. Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs. Laissez le couvercle ouvert pour la ventilation.
2. Ouvrez la porte de l'armoire ou retirez le tiroir supérieur (si équipé) pour accéder à la vis du volet d'air située à l'ouverture du brûleur. Pour les brûleurs tubulaires arrière, retirez le panneau arrière pour accéder au volet.
3. Retirez le panneau arrière pour ajuster le volet d'air du brûleur tubulaire arrière.
4. Desserrez la vis de blocage du volet d'air. Ouvrez ou fermez le volet au besoin pour obtenir une flamme adéquate (**Tableau 2**).
5. Allumez les brûleurs et réglez-les à haute intensité. Inspectez la flamme. Une flamme adéquate doit être principalement bleue avec une petite pointe jaune.
6. Éteignez les brûleurs. Serrez la vis de blocage. Réinstallez toutes les pièces retirées. Assurez-vous que les grilles anti-insectes sont correctement installées.



REMARQUE :

Les brûleurs infrarouges n'ont pas de réglage d'air.

Réglages du volet d'air				
	Gril		Plancha	
	GPL (Amérique du Nord)	Gaz naturel	GPL (Amérique du Nord)	Gaz naturel
Entrée de chaleur	38 000 BTU/h (4 × 9 500)	38 000 BTU/h	25 200 BTU/h (3 × 8 400)	25 200 BTU/h
Taille de l'orifice	Ø 0,91 mm (#64)	Ø 1.27 mm	Ø 0.85 mm	Ø 1.17 mm
Ouverture du volet d'air	12.7 mm	9.5 mm	10.0 mm	5.0 mm

Tableau 2

Entretien du brûleur

- Des cycles thermiques extrêmes et des environnements corrosifs peuvent provoquer une corrosion de surface, même si les brûleurs sont fabriqués en acier à paroi robuste.
- Toute décoloration ou tout résidu peut être nettoyé périodiquement à l'aide d'un nettoyant approprié pour acier inoxydable et d'un chiffon doux afin de prolonger la durée de vie du brûleur.



IMPORTANT !

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

Dégagement et ventilation de l'air chaud

- L'air chaud doit pouvoir s'échapper de l'appareil pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Si l'air chaud ne peut pas s'échapper, les brûleurs peuvent manquer d'oxygène et produire un retour de flamme.
- Maintenir une ventilation adéquate aide à prévenir l'instabilité de la flamme et les dommages aux composants.

Étapes pour éviter d'endommager les surfaces en céramique

- Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flambées avec de l'eau.
- Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) entrer en contact avec les brûleurs en céramique chauds. Un changement immédiat de température provoquera la fissuration de la tuile en céramique.
- Un brûleur en céramique qui devient mouillé avant l'utilisation produira de la vapeur lors de son fonctionnement ultérieur et générera une pression qui fissurera la céramique.
- Le trempage répété de la céramique peut la faire gonfler et se dilater, produisant une pression qui fera fissurer et s'effriter la céramique.
- Inspectez la céramique pour détecter un éventuel trempage si vous trouvez de l'eau stagnante dans le gril. Retirez le brûleur si la céramique est mouillée. Retournez-le à l'envers pour évacuer l'excès d'eau. Rentez la céramique à l'intérieur pour la faire sécher complètement.
- Ne laissez pas d'objets durs heurter le brûleur. Faites attention lors de l'insertion ou du retrait des grilles de cuisson et lors de l'utilisation des accessoires.



Évitez d'endommager les surfaces chaudes

- Ne jamais inonder une plancha chaude avec de l'eau froide. Cela peut causer une déformation ou des dommages (**fig. 31**).
- Ne jamais frapper ou taper des ustensiles ou des casseroles en métal sur la surface du gril ou de la plancha.
- Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flambées avec de l'eau (**fig. 31**).

Restauration de votre appareil

Utilisez ces techniques pour restaurer un appareil très sale ou modérément rouillé.

- Réglez tous les brûleurs à la puissance maximale et laissez l'appareil chauffer pendant 10 à 15 minutes.
- Laissez refroidir complètement.
- Utilisez un grattoir pour détacher tous les débris et les diriger vers la goulotte de récupération de graisse. Essayez de gratter sous différents angles sur les taches tenaces.
- Appliquez de l'huile et frottez avec une brique à gril en effectuant des mouvements circulaires pour lisser la surface.
- Essuyez pour nettoyer, puis assaisonnez en appliquant une fine couche d'huile et en chauffant jusqu'à ce qu'elle brûle complètement.
- Répétez ce processus deux fois de plus.

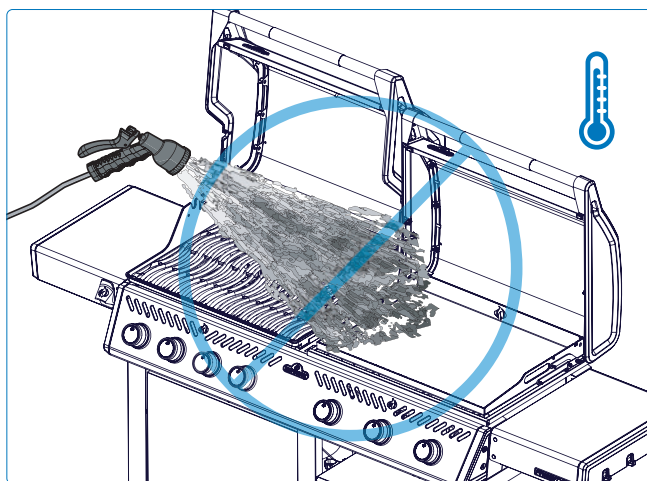


Fig. 31



DANGER !

- Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien.
- L'entretien doit être effectué uniquement lorsque le gril est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Un test d'étanchéité doit être effectué chaque année et chaque fois qu'un composant du circuit de gaz est remplacé, ou lorsqu'une odeur de gaz est présente.



SÉCURITÉ AVANT TOUT!

Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson principale ou latérale d'un brûleur avec un métal solide (par exemple, des planchas ou des casseroles)

Dépannage

Problèmes d'allumage

- Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur, mais s'allument avec une allumette.
- Les brûleurs ne s'allument pas les uns les autres par croisement de flamme.

Causes possibles	Solution
La sortie JETFIRE ^{MC} est sale ou obstruée (configuration gril seulement).	La sortie JETFIRE ^{MC} est sale ou obstruée.
Supports de pont d'allumage sales ou corrodés.	Nettoyez ou remplacez au besoin.
Flammes qui se soulèvent sur le brûleur.	Fermez le volet d'air conformément à la section « Instructions d'entretien » Réglage de l'air de combustion dans ce manuel du propriétaire. IMPORTANT! Cela doit être fait par un installateur de gaz qualifié.
Fil d'électrode ou fils de borne d'interrupteur desserrés.	Vérifiez que le fil d'électrode est bien enfoncé sur la borne à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils conducteurs du module à l'interrupteur d'allumage (si équipé) sont bien enfoncés sur leurs bornes respectives.
Pile déchargée ou mal installée.	Remplacez par une pile robuste de qualité supérieure.



ENREGISTREZ VOTRE GRIL!

Allez à www.napoleon.com ou consultez votre guide d'assemblage pour les instructions concernant les pièces de rechange.



NOUS VOULONS VOUS AIDER!

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

Bruits et flambées soudaines

- Détendeur qui bourdonne.
- Flambées excessives et chaleur inégale.

Causes possibles	Solution
Bruit de bourdonnement normal lors des journées chaudes.	Ce n'est pas un défaut. Cela est causé par des vibrations internes dans le détendeur et n'affecte pas la performance ou la sécurité du gril. Les détendeurs qui bourdonnent NE SERONT PAS remplacés.
La valve du cylindre a été ouverte trop rapidement.	Ouvrez la valve du cylindre lentement.
Diffuseurs installés incorrectement.	Assurez-vous que les diffuseurs sont installés avec les trous vers l'avant et les fentes en dessous. Voir le guide d'instructions d'assemblage.
Chauffage inadéquat.	Préchauffez le gril avec tous les brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les diffuseurs et dans le bac d'égouttement.	Nettoyez régulièrement les diffuseurs et le bac d'égouttement. Ne tapissez pas le bac avec du papier d'aluminium. Consultez la section « Instructions de nettoyage » pour plus de détails.

Peinture écaillée

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Ce n'est pas un défaut. Le couvercle et le capot sont finis en porcelaine ou en acier inoxydable, qui ne s'écailleront pas. Ce qui semble être de la peinture écaillée est en réalité de la graisse durcie qui sèche et forme des flocons semblables à de la peinture. Un nettoyage régulier empêchera cette accumulation. Voir la section « Instructions de nettoyage » pour plus de détails.

Bombement

- La plancha est inégale au centre.

Causes possibles	Solution
Dilatation thermique.	Il est normal que la plancha se bombe (devienne légèrement inégale) au centre. Cela est causé par la contraction et la dilatation naturelles du métal et est attendu dans le processus de dilatation thermique qui se produit sous la plancha. REMARQUE : Un léger gauchissement ou bombement de la surface peut se produire en raison de la dilatation thermique normale.

Débit de gaz

- Faible chaleur ou faible flamme lorsque la valve est tournée à **HAUT**.
 - Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune, accompagnée d'une odeur de gaz.
 - Les flammes se soulèvent du brûleur,
- accompagnées d'une odeur de gaz et de difficultés possibles d'allumage.
- Sortie du brûleur à **HAUT**, mais le réglage est à **BAS**. Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane – procédure d'allumage incorrecte	S'assurer que la procédure d'allumage est suivie attentivement. Toutes les valves de gaz doivent être en position FERMÉE lorsque la valve du réservoir est ouverte. Ouvrir le réservoir lentement pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir Fonctionnement – « Instructions d'allumage » pour plus de détails.
Gaz naturel – conduite d'alimentation sous-dimensionnée.	Le tuyau doit être dimensionné conformément au code d'installation.
Joint d'étanchéité qui fuit autour de la tuile en céramique, ou défaillance de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laisser refroidir le brûleur et inspecter attentivement pour détecter des fissures. Communiquez avec votre détaillant autorisé Napoleon® pour commander un assemblage du brûleur de remplacement si des fissures sont trouvées.
Propane et gaz naturel – préchauffage inadéquat.	Préchauffer le gril avec les deux brûleurs principaux à HAUT pendant 10 à 15 minutes.
Présence possible de toiles d'araignée ou d'autres débris.	Nettoyez soigneusement les nids ou toiles de l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir « Grille anti-insectes et orifices du brûleur » pour plus de détails.
Réglage incorrect du volet d'air.	Ouvrir ou fermer légèrement le volet d'air selon ce manuel. Voir « Instructions d'entretien ». IMPORTANT! Cela doit être fait par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de gaz.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionnez le tuyau d'alimentation au besoin.
Régulateur de pression de gaz en mode faible débit.	Éteignez les brûleurs et fermez la valve du réservoir, attendez 5 minutes avant de rouvrir complètement la valve, laissez quelques secondes pour que la pression s'équilibre avant de suivre les instructions d'allumage pour démarrer le gril. S'assurer que la procédure d'allumage est suivie attentivement chaque fois que vous cuisinez. Toutes les valves de gaz doivent être à FERMÉ lorsque la valve du réservoir est ouverte. Ouvrez toujours la valve du réservoir lentement.

GARANTIE NAPOLEON® 10 ANS

Pour les modèles FREESTYLE®

Les produits Napoleon® sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure et sont assemblés par des artisans qualifiés qui sont très fiers de leur travail. Le brûleur et l'assemblage de la valve sont testés pour l'étanchéité et mis à l'essai dans une station d'essai de qualité. Ce gril a été minutieusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié afin de s'assurer que vous, le client, receviez le produit de qualité que vous attendez de Napoleon®.



Merci d'avoir acheté un produit Napoleon®. Napoleon® (Wolf Steel Ltd.®, Barrie, ON, Canada) garantit que les composants de votre nouveau produit Napoleon® sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication à partir de la date d'achat, pour une période de 10 ans.

Capot.....	10 ans
Couvercle en émail porcelaine	10 ans
Fonte d'aluminium	10 ans
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable.....	10 ans
Plaques de cuisson en porcelaine émaillée	10 ans
Grilles en fonte émaillée	10 ans
Brûleur latéral à infrarouge.....	10 ans
Toutes les autres pièces.....	10 ans

CONDITIONS ET LIMITES DE LA GARANTIE

Cette garantie volontaire crée une période de garantie de 10 ans pour les produits achetés par l'entremise d'un détaillant Napoleon® autorisé, et donne droit à l'acheteur original (ou au destinataire du cadeau dans le cas où un nouveau produit est offert en cadeau) à la couverture spécifiée en ce qui concerne tout composant remplacé au cours de la période de garantie, soit par Napoleon®, soit par un détaillant Napoleon® autorisé, pour remplacer un composant de ce produit qui a fait défaut dans le cadre d'une utilisation privée normale en raison d'un défaut de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les accessoires ou les articles en prime.

Il est entendu que l'expression « utilisation privée normale » d'un produit signifie que le produit a été installé (le cas échéant) par un technicien ou un entrepreneur agréé et autorisé, conformément aux instructions d'installation fournies avec le produit et à tous les codes du bâtiment et de prévention des incendies locaux et nationaux ; qu'il a été correctement nettoyé et entretenu conformément aux instructions ; et qu'il n'a pas été utilisé en tant qu'équipement collectif ou dans une application commerciale. En cas d'utilisation dans des applications communales ou commerciales (lorsqu'elles sont approuvées), la garantie est réduite à une période de deux (2) ans.

De même, la notion de « défaillance » n'inclut pas : les dommages causés par une surchauffe, les éruptions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les rayures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finitions peintes et plaquées, la décoloration causée par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs ou chimiques ou l'exposition aux UV, l'écaillage des pièces

émaillées de porcelaine, ou les dommages causés par une mauvaise utilisation, un accident, la grêle, les feux de graisse, le manque de nettoyage et d'entretien, les environnements hostiles tels que le sel ou le chlore, les modifications, l'abus, la négligence ou les pièces installées par d'autres fabricants. Si vous vivez dans une région côtière ou si votre produit se trouve à proximité d'une piscine ou d'un jacuzzi, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme indiqué dans le manuel d'utilisation qui l'accompagne, afin d'éviter la corrosion des surfaces. la corrosion des surfaces.

Si les pièces se détériorent au point de ne plus fonctionner (rouillées ou brûlées) pendant la durée de la garantie, une pièce de rechange sera fournie. Les pièces remplacées dans le cadre de cette garantie ne sont garanties que pour le reste de la période de garantie initiale de dix (10) ans mentionnée ci-dessus. En aucun cas, Napoleon® ne sera responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tout autre coût ou dépense lié à la réinstallation d'une pièce garantie, de tout dommage accessoire, consécutif ou indirect, ou de tout frais de manutention et de transport ou de droits d'exportation.

L'utilisation et/ou l'installation de pièces sur votre produit Napoleon® qui ne sont pas des pièces Napoleon® authentiques annulera cette garantie, et tous les dommages qui en résultent ne sont pas couverts par cette garantie. Toute conversion d'un gril à gaz non autorisée par Napoleon® et effectuée par un technicien agréé par Napoleon® annulera cette garantie.

Notes

[illegible]

50 YEARS
ANS



50 ans de solutions pour
le confort de votre maison.



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



Adresse

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8 Canada

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030, USA



En ligne



www.napoleon.com



Scannez le code pour obtenir une
assistance clientèle.



FREESTYLE[®] DUO

Manual del propietario

F425Q24FT

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



¡Queremos tu opinión!

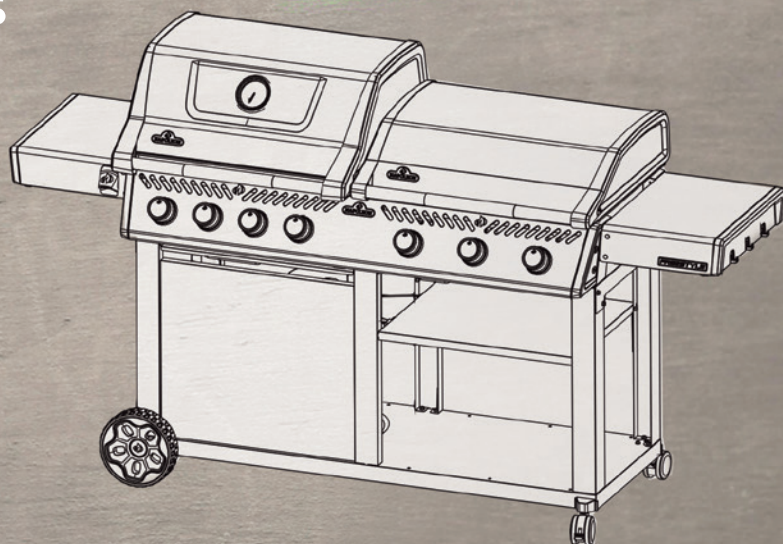
Visita www.napoleon.com para escribir una reseña.



Coloca el número de serie

FELICITACIONES POR SU ¡ELECTRODOMÉSTICO NAPOLEON®!

Acaba de mejorar su experiencia
de cocina al aire libre.



**NUESTRO OBJETIVO ES HACER QUE SU EXPERIENCIA DE COCINA
SEA TANTO MEMORABLE COMO SEGURA.**

🔥 Por favor, lea este manual del propietario
antes de usar el aparato para evitar daños a
la propiedad, lesiones personales o la muerte.

🔥 Retire todo el material de embalaje, etiquetas
promocionales y etiquetas del aparato antes
de usarlo.

UTILICE AL AIRE LIBRE EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.

⚠️ ¡PELIGRO! ⚠️

SI HUELE GAS:

- Cierre el suministro de gas al aparato.
- Apague cualquier llama abierta.
- Abra la tapa.
- Si el olor persiste, aléjese 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 o cualquier otro aparato.

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

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



Advierta a adultos y niños sobre el peligro
de las superficies calientes.



Supervise a los niños pequeños cerca del
aparato en todo momento.

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

AVISO AL CONSUMIDOR: Guarde estas instrucciones para referencia futura.

¡Bienvenido a Napoleon®!

La seguridad es lo primero

¡ADVERTENCIA!

Información general

Este aparato debe instalarse de acuerdo con los códigos locales. En ausencia de códigos locales, instale de acuerdo con el actual **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 Ensamblaje

Ensamble este aparato exactamente como se indica en la Guía de Ensamblaje. Si el aparato fue ensamblado en la tienda, revise las instrucciones de ensamblaje para asegurarse de que fue ensamblado correctamente. Este aparato no está diseñado para ser instalado en o sobre vehículos recreativos y/o embarcaciones. Realice la Prueba de Fugas requerida antes de operar el aparato. No modifique este aparato bajo ninguna circunstancia. No use un cilindro que no esté equipado con una conexión tipo QCC1. No use un cilindro de gas que no esté equipado con una conexión tipo QCC1. Utilice solo el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con este aparato o piezas de repuesto recomendadas específicamente por Napoleon®.

¡ADVERTENCIA!

Propuesta 65 de California

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluyendo hollín, que el Estado de California reconoce como causantes de cáncer, y sustancias químicas, incluyendo monóxido de carbono, que el Estado de California reconoce como causantes de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información visite www.P65Warnings.ca.gov.

¡ADVERTENCIA!

Almacenamiento y desuso

Cierre el suministro de gas en el cilindro de propano o la válvula de suministro de gas natural después de usarlo. Desconecte el suministro de gas cuando el aparato no esté en uso. Retire el cilindro de propano y guárdelo al aire libre en un espacio bien ventilado y lejos de los niños. NO almacene cilindros de propano en un edificio, garaje, cobertizo u otro espacio cerrado. Desconecte el suministro de gas natural cuando guarde el aparato en interiores.

¡ADVERTENCIA!

Funcionamiento

Lea todo este Manual del Propietario antes de operar el aparato. Realice la prueba de fugas en el sistema de gas antes del primer uso, cada vez que el cilindro de gas sea cambiado o rellenado, cuando cualquier conexión de gas sea reconectada o reparada, y cada vez que huela gas o vea daños. Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido.

¡ADVERTENCIA!

Precauciones Eléctricas

Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y las mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja los cables ni los enchufes en agua u otros líquidos. Al conectar, enchufe el cable primero al aparato y luego a la toma eléctrica.

CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleon®!	75
La seguridad es lo primero	75
Características Completas del Sistema	77
Comenzando	78
Acerca de este Aparato	78
Prácticas Adicionales de Operación Segura	79
Ubicación de su Parrilla	80
Conexiones de Gas	81
Prueba de Fugas	83
Operación	84
Antes de Operar el Aparato	84
Encendido de su Aparato	84
Instrucciones para Cocinar y Asar	87
Instrucciones para Cocinar en la Parrilla	87
Instrucciones para Cocinar en la Plancha	88
Lista de Verificación para la Experiencia de Cocción	89
Cómo Curar las Parrillas de Hierro Fundido	90
Guía de Cocción	92
Instrucciones de Limpieza	94
Primer Uso de la Parrilla	94
Parrillas de Hierro Fundido	94
Interior de la Parrilla	94
Bandeja de Goteo	95
Fundiciones de Aluminio	95
Placa de la Plancha	96
Malla para Insectos y Puertos del Quemador	99
Instrucciones de Mantenimiento	100
Recomendaciones	100
Solución de problemas	103
Garantía	106

Características Completas del Sistema

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

Placas de sellado para un calentamiento uniforme y constante y para vaporizar los jugos, logrando alimentos más sabrosos.

Destapador de botellas integrado cerca de la zona de asado.

Quemadores de acero inoxidable de gran calibre para una calidad duradera.

Grandes ruedas de 7" para desplazarse por cualquier terreno.

Bandeja recolectora de fácil acceso para un mantenimiento eficiente.

Parrillas de Cocción **WAVE™** recubiertas de porcelana para esas distintivas marcas de sellado y cocción uniforme.

Gran rejilla calentadora cromada para aumentar el área de cocción.

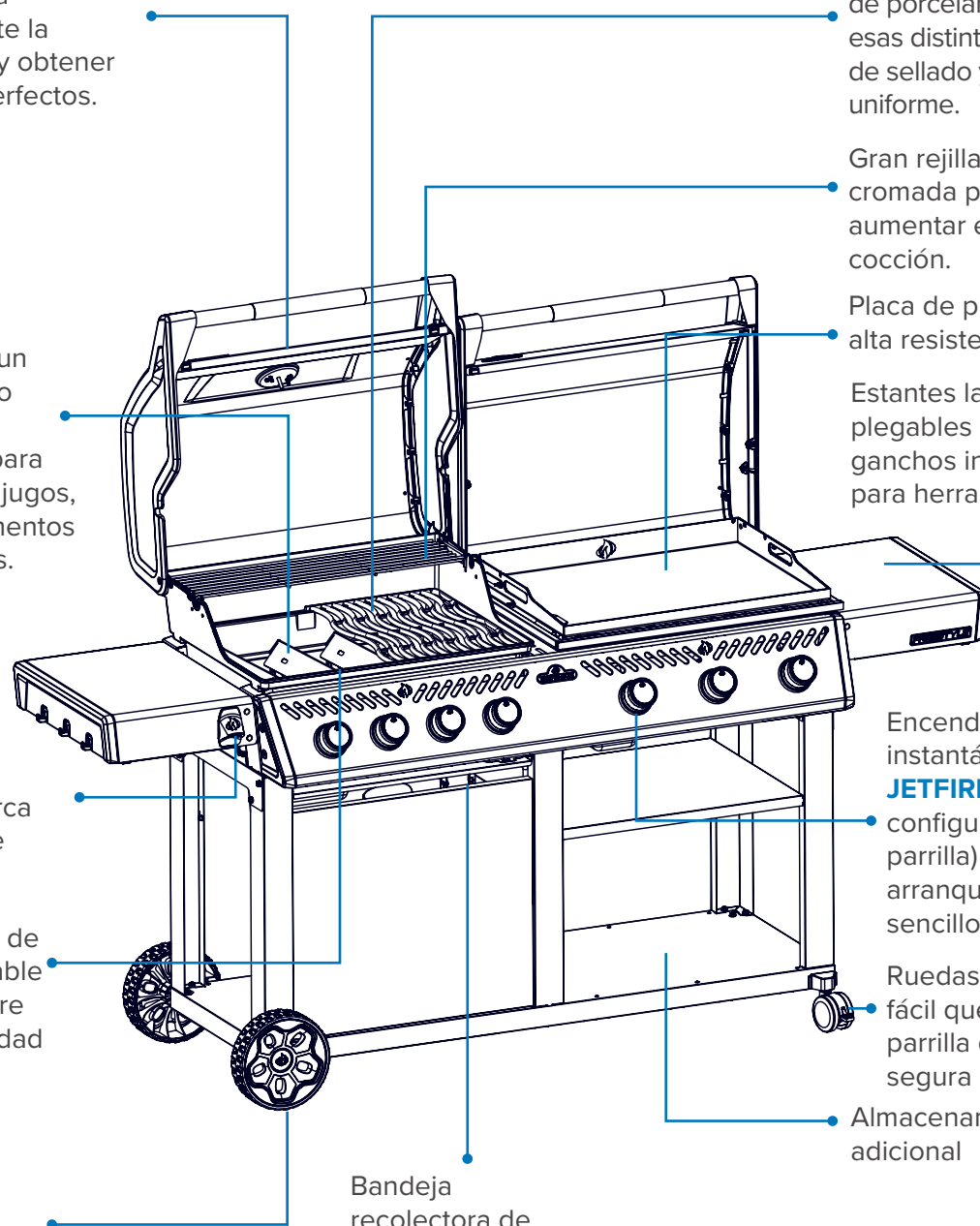
Placa de plancha de alta resistencia

Estantes laterales plegables con ganchos integrados para herramientas

Encendido instantáneo **JETFIRE™** (solo en configuración de parrilla) para un arranque rápido y sencillo.

Ruedas con seguro fácil que fijan la parrilla de manera segura en su lugar.

Almacenamiento adicional



! El aparato ilustrado en este manual del propietario puede diferir del modelo que usted compró.
Modelo presentado: F425Q24FT

Comenzando



¡PELIGRO!

Advierte sobre un peligro que podría causar un incendio, explosión, muerte o lesiones físicas graves.



¡ADVERTENCIA!

Advierte sobre un peligro que podría causar lesiones físicas menores o daños a la propiedad.



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



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



¡PRECAUCIÓN! Superficie caliente.



Cierre inmediatamente el suministro de gas y desconéctelo.



Use gafas de seguridad.



Use guantes de protección.



Información importante.

Acerca de este Aparato

Este aparato Napoleon® está diseñado para soportar dos configuraciones de cocción distintas, dependiendo de cómo esté equipado:

- Configuración de parrilla
- Configuración de plancha

Cada configuración ofrece una experiencia de cocción diferente y requiere prácticas específicas de operación, limpieza y mantenimiento. Este manual del propietario incluye instrucciones para ambas configuraciones.

Algunas instrucciones aplican a todas las configuraciones, mientras que otras solo a una configuración específica.

Clave de información de parrilla y plancha

Este manual utiliza íconos para indicar si las instrucciones o información aplican a la parrilla, la plancha o ambas superficies de cocción de este aparato.



La información aplica a **ambas**, la parrilla y la plancha.



La información aplica solo al lado de la **parrilla**.



La información aplica solo al lado de la **plancha**.

La información específica de cada configuración está claramente identificada a lo largo del manual.



¡IMPORTANTE!

- Siga siempre las instrucciones que correspondan a la configuración que está utilizando.

Tómese el tiempo para familiarizarse con la configuración instalada en su aparato antes de proceder con la instalación o el uso.

Prácticas Adicionales de Operación Segura

- No pase la manguera de suministro de gas por debajo de la bandeja recolectora o la base del carrito. Mantenga la distancia adecuada entre la manguera y la parte inferior del aparato.
- Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición de APAGADO antes de abrir el suministro de gas.
- No encienda el aparato con la tapa cerrada.
- No ajuste ni reposicione las superficies de cocción mientras el aparato esté en funcionamiento o las superficies estén calientes.
- No mueva el aparato durante el uso. Cierre el suministro de gas en la fuente después de usarlo.
- No modifique el aparato bajo ninguna circunstancia.
- Realice el mantenimiento solo cuando el aparato esté completamente frío.
- No guarde encendedores, fósforos u otros materiales combustibles dentro del gabinete, recinto o áreas de almacenamiento de accesorios.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y las mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Limpie regularmente los componentes de manejo de grasa para evitar la acumulación de grasa y reducir el riesgo de incendio.
- Mantenga los tubos venturi del quemador libres de telarañas, insectos y otras obstrucciones. Inspecciónelos y límpielos regularmente.
- No utilice una hidrolavadora para limpiar ninguna parte del aparato.
- No coloque el aparato donde pueda estar expuesto a vientos fuertes, especialmente donde el viento pueda entrar por detrás de la unidad.
- No opere el aparato bajo construcciones combustibles.
- Nunca obstruya el área abierta que rodea el aparato.
- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables mientras esté en uso.
- Mantenga siempre las distancias adecuadas a materiales combustibles según lo especificado en este manual.
- Una distancia mínima de 20 pulg. (508 mm) en la parte trasera del aparato y 7 pulg. (178 mm) a los lados debe mantenerse.
- Una distancia adicional de 24 pulg. (610 mm) se recomienda cerca de revestimientos de vinilo o paneles de vidrio.
- La temperatura ambiente mínima de funcionamiento para el uso seguro del aparato es de 0°F (-17.8°C).
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato en todo momento.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
- Inspeccione regularmente la manguera de suministro de gas en busca de signos de abrasión, grietas o daños, y reemplácela si es necesario antes de usarla.
- Vístase de manera segura al cocinar. Evite ropa suelta, mangas largas o accesorios colgantes que puedan entrar en contacto con superficies calientes o llamas abiertas.



¡ADVERTENCIA!

- La conexión e instalación de la manguera y el gas debe ser realizada por un instalador de gas autorizado y debe realizarse una prueba de fugas antes de operar la parrilla.
- Asegúrese de que las mangueras no entren en contacto con ninguna superficie de alta temperatura de la parrilla.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.

Ubicación de su Parrilla

Este aparato está diseñado solo para uso en exteriores y debe instalarse en un lugar bien ventilado y al aire libre. Asegúrese siempre de que el lugar seleccionado cumpla con todos los requisitos de distancia y ventilación especificados en este manual.

- Utilice el aparato solo en un entorno sobre el nivel del suelo, al aire libre y con ventilación natural.
- No utilice el aparato en un edificio, garaje, cobertizo u otro espacio cerrado.
- No instale ni opere el aparato bajo construcciones combustibles.
- No integre el aparato en recintos empotrados o deslizables.
- No bloquee las aberturas de ventilación en el carrito o el compartimiento del cilindro.

Requisitos para recintos exteriores

Un recinto se considera adecuado para uso exterior solo si cumple con una de las siguientes condiciones:

- Recinto con tres paredes y sin cubierta superior (**Fig. 1**).
- Recinto con una cubierta superior y no más de dos paredes laterales.
 - » Las paredes laterales pueden ser paralelas (como un pasillo abierto) o perpendiculares entre sí (**Fig. 2 y Fig. 3**).
- Recinto con tres paredes y una cubierta superior, siempre que el 30% o más del perímetro horizontal total esté permanentemente abierto y sin restricciones (**Fig. 4 y Fig. 5**).
 - » Al menos un lado abierto debe representar un mínimo del 25% del área total de las paredes.



¡IMPORTANTE!

- Todas las aberturas de ventilación deben permanecer permanentemente abiertas.
- Las puertas corredizas, ventanas, puertas de garaje o aberturas con malla no se consideran aberturas permanentes.
- Coloque el aparato de manera que no esté expuesto a vientos fuertes o ráfagas, especialmente al viento que entra por detrás de la unidad.

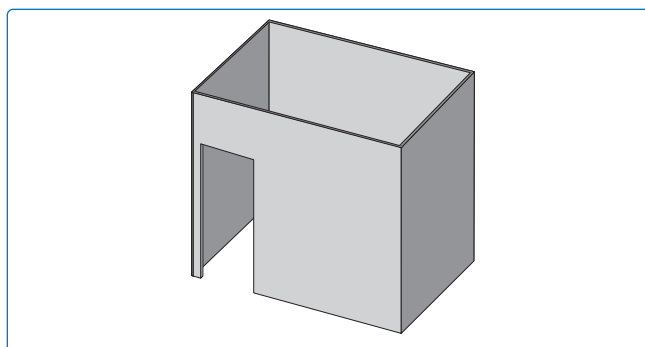


Fig. 1

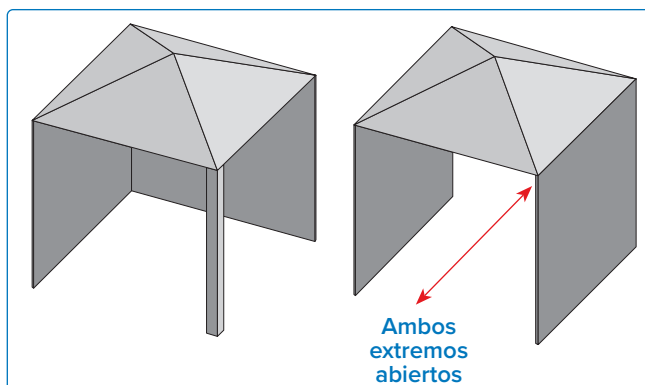


Fig. 2

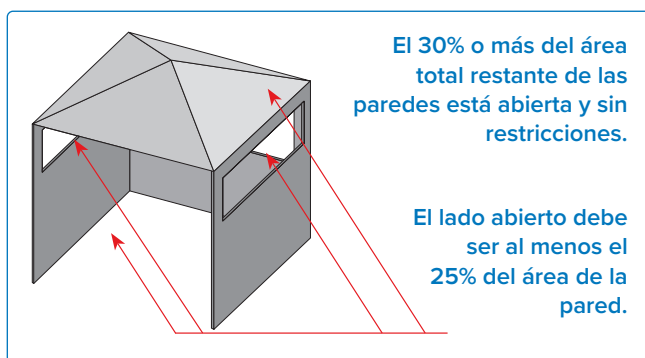


Fig. 3

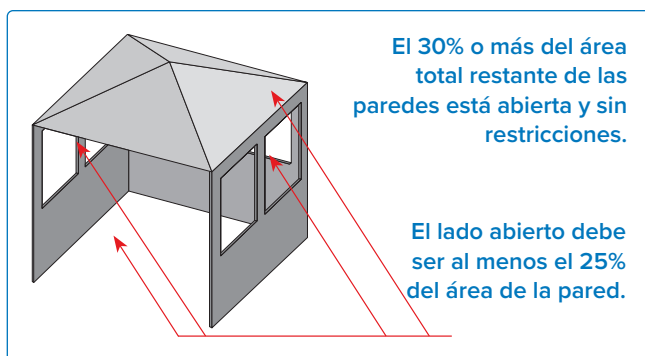


Fig. 4

Conexiones de Gas

Este aparato está diseñado para usarse con gas propano (LP) o gas natural (GN), según se especifica en la placa de características. Siga las instrucciones a continuación según el tipo de suministro de gas que esté utilizando.

Conexión a un cilindro de propano: Opción 1

Utilice únicamente un cilindro de propano de 20 lb (9,1 kg) construido y marcado de acuerdo con las Especificaciones para Cilindros de Gas LP del Departamento de Transporte de EE. UU. (D.O.T.) o la Norma para Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas, 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 estar equipado con un conector tipo QCC1.

Utilice únicamente el regulador y el conjunto de manguera suministrados con este aparato.

El cilindro de propano debe estar equipado con:

- una válvula de cierre con conexión QCC1,
- un dispositivo de alivio de seguridad,
- un collar protector, y
- un Dispositivo de Protección contra Sobrellenado (OPD) certificado.

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 recargue el cilindro.

Cualquier cilindro de gas LP que muestre signos de daño o deterioro debe ser devuelto sin usar al proveedor.

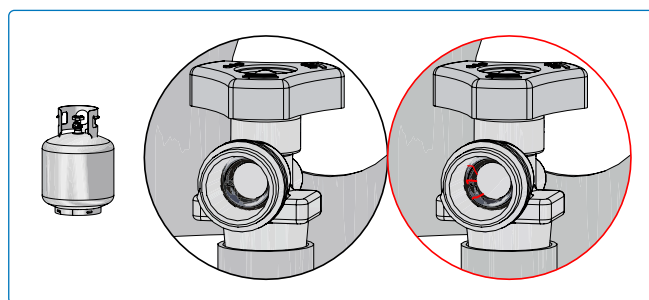


Fig. 5

Conexión e instalación

- Inspeccione el cilindro de propano en busca de abolladuras, óxido o daños antes de usarlo.
- Nunca utilice un cilindro de propano con una válvula dañada.
- Coloque el cilindro de propano en el área designada en el estante inferior del carrito.
- Asegúrese de que la manguera de suministro de gas no tenga dobleces y no entre en contacto con superficies calientes ni con el sistema de manejo de grasa.
- Apriete todas las conexiones a mano. No utilice herramientas. Consulte “Prueba de fugas”.

Después de conectar el suministro de gas, realice una Prueba de Fugas antes de operar el aparato (consulte la sección Prueba de Fugas).

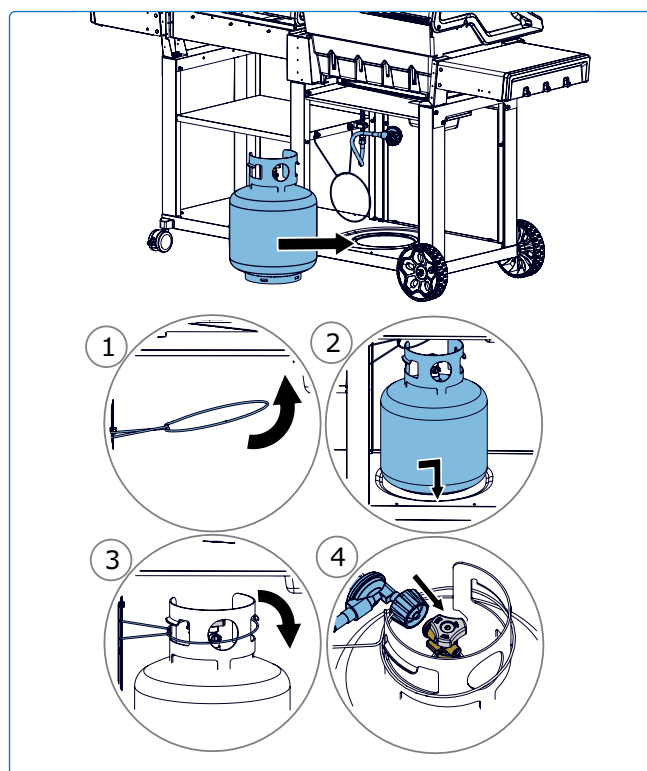


Fig. 6



¡TENGA CUIDADO!

Nunca utilice un cilindro de propano lleno a más del 80% de su capacidad.

Conexión a una línea de suministro de gas doméstico: Opción 2

Se requiere una manguera de suministro de gas y un conector de desconexión rápida diseñados para uso exterior con gas natural.

- La instalación de gas natural debe suministrar una presión de 7 pulgadas de columna de agua a la entrada del aparato.
- Las tuberías de gas y las válvulas de cierre aguas arriba del conector de desconexión rápida no están incluidas.
- La línea de suministro de gas debe tener el tamaño adecuado para proporcionar la entrada de BTU indicada en la placa de características.
- La instalación debe ser realizada por un instalador de gas autorizado de acuerdo con los códigos locales.
- Consulte “**¡ADVERTENCIA! Información general**” de este manual para los códigos de instalación.

Requisitos de instalación

1. La conexión a una línea de suministro de gas doméstico debe ser realizada por un instalador de gas autorizado.
2. Todas las conexiones deben ser sometidas a una prueba de fugas antes de operar el aparato (consulte la sección Prueba de Fugas).
3. No coloque la manguera de suministro de gas cerca de la bandeja de goteo ni sobre el panel trasero.

4. Asegúrese de que la manguera de suministro de gas no entre en contacto con ninguna superficie de alta temperatura.

Desconexión rápida

- No instale el conector de desconexión rápida en dirección hacia arriba.
- Se debe instalar una válvula de cierre manual aguas arriba del conector de desconexión rápida y debe permanecer fácilmente accesible.
- Conecte el extremo abocinado de la manguera de suministro de gas al conector del colector o del tubo flexible, según corresponda.
- Apriete todas las conexiones utilizando dos llaves.
- No utilice sellador de roscas a menos que lo exija el código local.

Después de conectar el suministro de gas, realice una Prueba de Fugas antes de operar el aparato (consulte la sección Prueba de Fugas).



¡ADVERTENCIA!

- Siga todas las especificaciones e instrucciones exactamente para evitar incendios, explosiones, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Desconecte el aparato 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).
- Cierre la válvula de cierre individual para aislar el aparato del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión igual o inferior a ½ psi (3,5 kPa).
- Inspeccione la manguera de suministro de gas 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®.
- No almacene un cilindro de propano de repuesto debajo ni cerca del aparato.



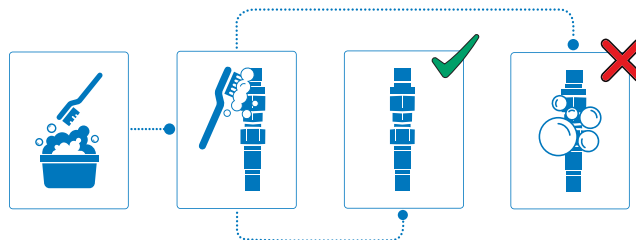
¡TENGA CUIDADO!

La tapa de la parrilla y toda la caja de fuego pueden calentarse mucho durante el uso.

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 el suministro de gas. Se debe realizar una prueba de fugas antes del primer uso, cada vez que se reemplace o recargue el cilindro de propano, después de conectar o reconectar el suministro de gas natural, anualmente y cada vez que huela gas o sospeche una fuga de gas (**Fig 7**).



Procedimiento para la prueba de fugas

1. No fume mientras realiza la prueba.
2. Retire 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. Aplique con un cepillo una solución mitad y mitad de jabón líquido y agua en todas las uniones y conexiones del regulador, manguera, colectores y válvulas.
6. Las burbujas indican una fuga de gas.

Si se detecta una fuga

- Cierre el suministro de gas de inmediato.
- Ajuste la conexión que presenta la fuga.
- Repita la prueba de fugas.

Si no se puede detener la fuga:

- Cierre el suministro de gas y desconecte el aparato.
- Haga que lo inspeccione un técnico calificado o su distribuidor autorizado de Napoleon®.

No utilice el aparato hasta que todas las fugas de gas hayan sido corregidas.

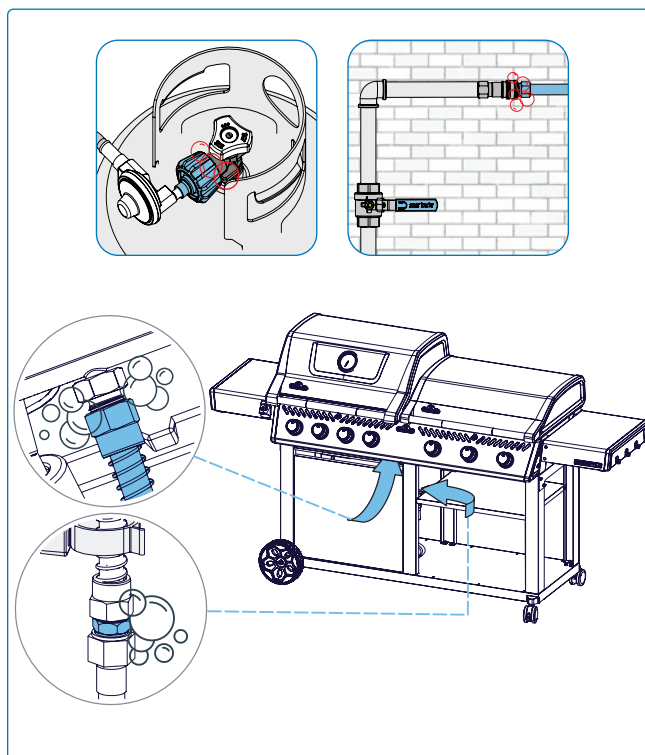


Fig. 7



¡PELIGRO!

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



Operación

Antes de Operar el Aparato

- Asegúrese de que el aparato esté correctamente ensamblado y colocado en un lugar exterior aprobado.
- Confirme que el suministro de gas esté conectado correctamente y que se haya realizado una prueba de fugas.
- Verifique que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición de APAGADO antes de abrir el suministro de gas.
- Mantenga la tapa abierta durante el encendido.

Encendido de su Aparato

Encendido del quemador principal - Procedimiento de quemado inicial

Retire la rejilla para calentar y encienda los quemadores principales a máxima potencia durante 30 minutos. Es normal que la parrilla emita un olor la primera vez que se enciende. Este olor es causado por el “quemado” de pinturas y lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a ocurrir.

Después de completar el quemado inicial y de que el aparato se haya enfriado, estará listo para asar normalmente.

1. Abra la tapa (**Fig. 8**).
2. Presione y gire lentamente cualquier perilla de control del quemador principal en sentido antihorario hasta la posición de ALTO hasta que se encienda el piloto. Continúe presionando la perilla de control hasta que el quemador se encienda, luego suéltela (**Fig. 8, Fig. 9**).
3. Si el piloto no se enciende, gire inmediatamente la perilla de control en sentido horario a la posición de APAGADO. Repita el paso 2.
4. Si el piloto y el quemador no se encienden en 5 segundos, gire la perilla de control en sentido horario a APAGADO y espere 5 minutos para que el gas se disipe. Repita los pasos 2 y 3, o consulte las Instrucciones de Encendido Alternativo.



NOTA: Si el encendido falla después de varios intentos, consulte la sección de Solución de Problemas.

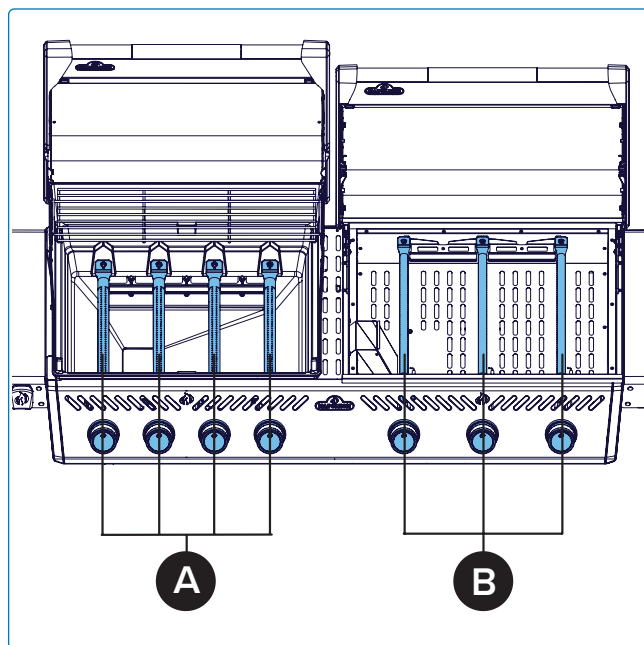


Fig. 8

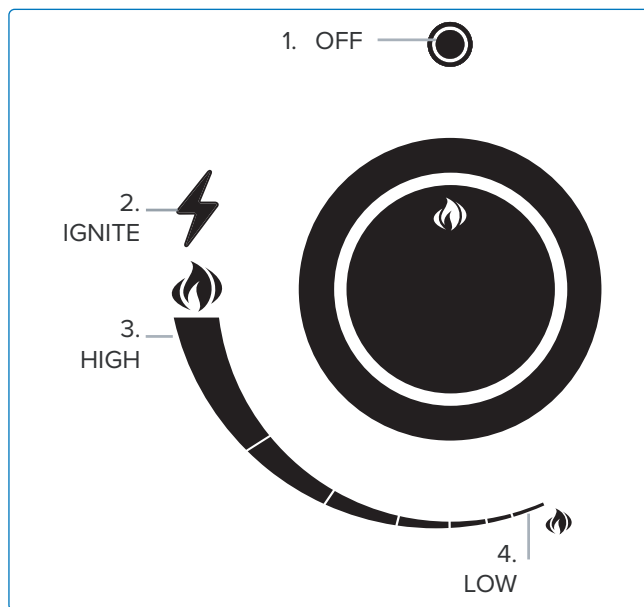


Fig. 9



Primer uso

Antes de cocinar en el aparato por primera vez, siga el procedimiento adecuado según su configuración de cocción.

¡IMPORTANTE!

- Los procedimientos de primer uso para la parrilla y la plancha no son intercambiables. Siga únicamente las instrucciones que correspondan a su configuración.

Configuración de la plancha – Curado de la superficie de la plancha

Cuando utilice la plancha, la superficie debe ser curada adecuadamente antes del primer uso. El curado crea una capa protectora antiadherente, mejora el rendimiento de cocción y ayuda a prevenir la oxidación y la corrosión. No utilice grasas animales para el curado inicial.

1. Lave la plancha con agua tibia y jabón suave para eliminar los residuos de fabricación. **Esta es la única vez que se debe usar jabón en la plancha (Fig. 10).**
2. Enjuague bien y seque completamente.
3. Instale la plancha y encienda el aparato.
4. Caliente la plancha en ALTO hasta que la superficie cambie de color (aproximadamente 10–15 minutos).
5. Agregue 2–3 cucharadas de un aceite neutro de alto punto de humo al centro de la plancha **(Fig. 11).**
6. Usando guantes resistentes al calor y pinzas de mango largo con una toalla de papel, esparza el aceite en una capa fina y uniforme por toda la superficie **(Fig. 12).**
7. Deje que el aceite humee y se queme.
8. Repita los pasos 5–7 de tres a cuatro veces para crear una capa de curado duradera.

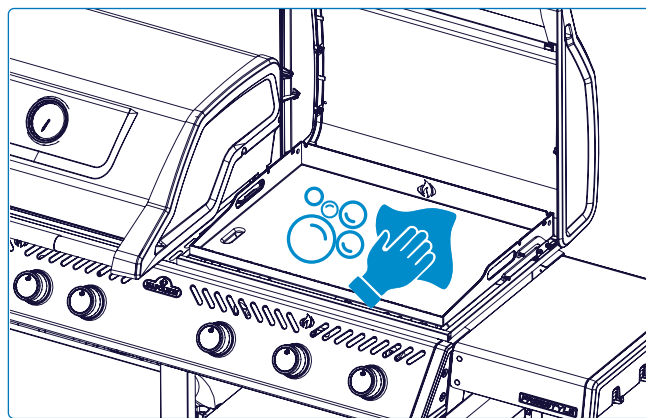


Fig. 10

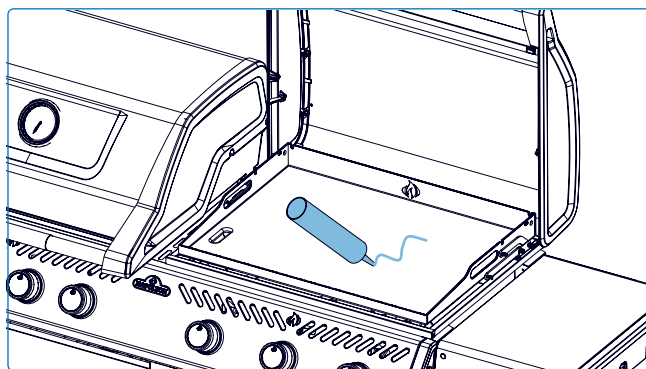


Fig. 11

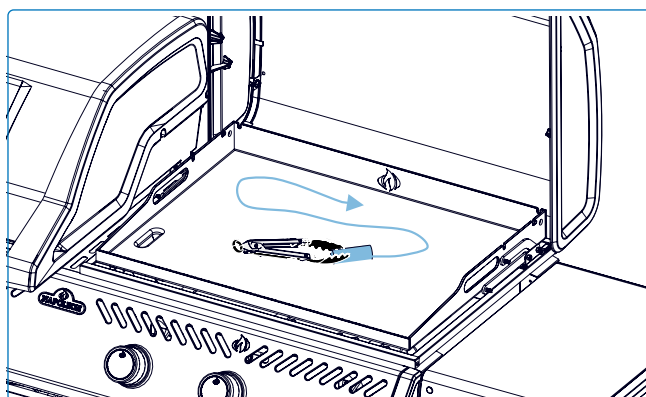


Fig. 12

La superficie de la plancha debe verse oscura y cubierta de manera uniforme cuando termine el curado.

¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese de que todos los controles de los quemadores estén en la posición de APAGADO antes de abrir lentamente la válvula de suministro de gas.
- Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido.
- Asegúrese de que la tapa de la parrilla esté ABIERTA al encender.
- No ajuste las rejillas de cocción mientras la parrilla esté caliente o en funcionamiento.
- Limpie regularmente la grasa de toda la unidad, incluyendo la bandeja de grasa y las placas de sellado, para evitar acumulación e incendios de grasa.



Instrucciones Alternativas de Encendido

Utilice estas instrucciones si los quemadores principales no encienden usando el sistema de encendido.

1. Abra la tapa.
2. Encienda un fósforo largo o un encendedor de butano y colóquelo cerca de los puertos del quemador (**Fig. 13, Fig. 14**).
3. Empuje y gire la perilla de control del quemador correspondiente en sentido antihorario a la posición ALTA hasta que el quemador encienda.

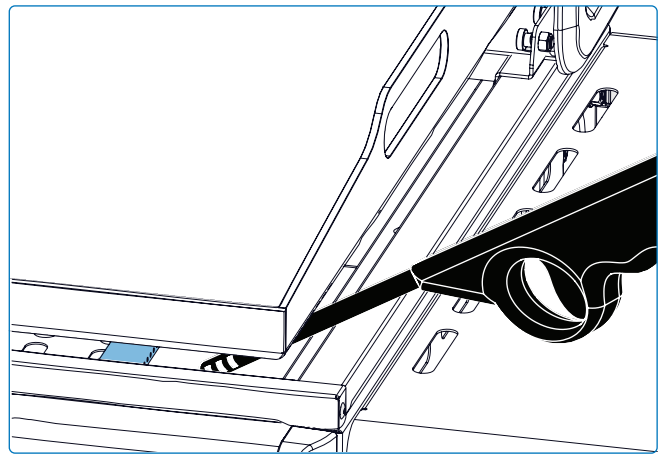


Fig. 13

¡IMPORTANTE!

- **Uso constante:** Cure su plancha periódicamente, especialmente si nota que la superficie está perdiendo sus propiedades antiadherentes o muestra signos de óxido. Cocinar regularmente en su plancha mejorará el curado, ya que el aceite continúa adhiriéndose a la superficie con cada uso.

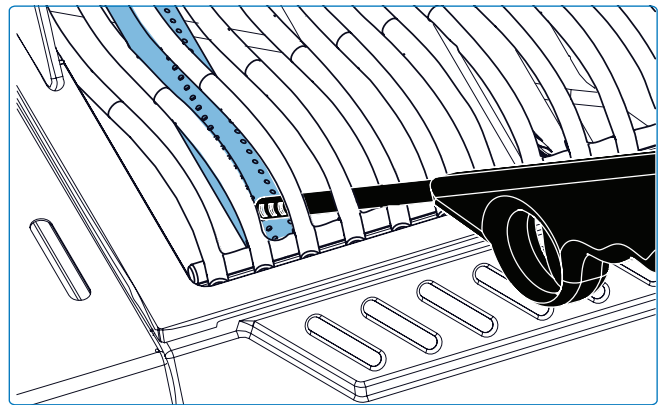


Fig. 14

Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición de APAGADO antes de abrir lentamente el suministro de gas.



APRENDA MÁS

Escanee el código QR para ver una guía en video paso a paso sobre cómo curar su plancha.



¿SABÍA QUE?

Puede quitar las rejillas de cocción si interfieren al cocinar cortes de carne grandes, pero asegúrese de que estén frías al tacto antes de manipularlas.



¡CONSEJO PROFESIONAL DE COCINA!

Utilice un termómetro para verificar la temperatura interna de la carne y asegurarse de que esté perfectamente cocida.



Instrucciones para Cocinar y Asar

Este aparato admite dos configuraciones de cocción. Siga solo las instrucciones que correspondan a la configuración que está utilizando.

Guía General de Cocción

- Precaliente el aparato antes de cocinar.
- No deje los alimentos sin supervisión mientras cocina.
- Utilice utensilios de cocina apropiados y guantes resistentes al calor.
- Controle la acumulación de grasa regularmente para reducir el riesgo de llamaradas o incendios de grasa.
- Utilice un termómetro para alimentos para verificar temperaturas internas seguras.

Instrucciones para Cocinar en la Parrilla

Uso del Quemador Principal

- Precaliente el aparato con la tapa cerrada antes de colocar los alimentos en las rejillas de cocción.
- La tapa puede mantenerse cerrada durante la cocción para mantener temperaturas constantes y reducir el tiempo de cocción.
- Ajuste la configuración de los quemadores para crear zonas de calor directo e indirecto según sea necesario.
- Los alimentos que requieren tiempos de cocción cortos, como pescado o verduras, pueden asarse con la tapa abierta.
- Los alimentos que requieren tiempos de cocción más largos pueden cocinarse usando calor indirecto con los quemadores alejados de los alimentos.
- Recorte el exceso de grasa de la carne para ayudar a reducir las llamaradas.
- Nunca ajuste, retire o instale las rejillas de cocción mientras el aparato esté en funcionamiento o caliente.



¡PELIGRO!

- No deje alimentos desatendidos en quemadores encendidos.

Asado Directo

Este método es ideal para sellar o cocinar alimentos rápidamente, como hamburguesas, bistecs, pollo o verduras. Coloque los alimentos directamente sobre el calor en las rejillas de cocción. Marque la carne primero para sellar los jugos y el sabor, luego baje la temperatura de la parrilla para terminar de cocinar a su gusto (**Fig. 15**)

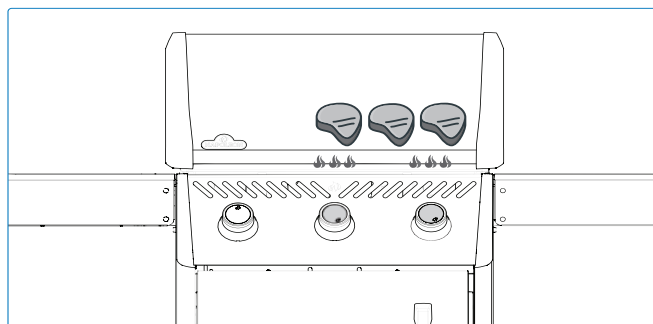


Fig. 15

Parrillada indirecta

Este método utiliza temperaturas más bajas y calor indirecto para cocinar los alimentos lenta y uniformemente. Es ideal para cortes grandes de carne o alimentos propensos a llamaradas, como asados, pollos enteros o pavos. Encienda uno o más quemadores y coloque los alimentos en la rejilla de cocción donde no haya llama. Cocinar lentamente a bajas temperaturas ayuda a obtener resultados más tiernos y sabrosos (**Fig. 16**).

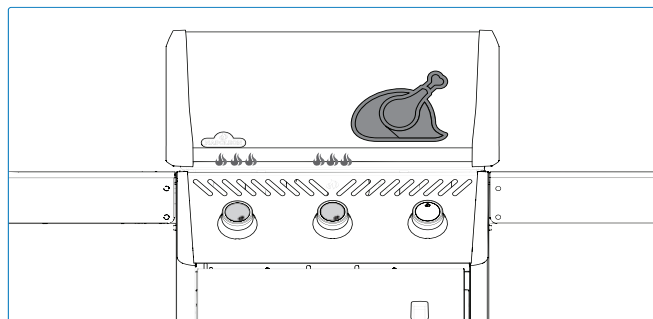


Fig. 16



Instrucciones para Cocinar en la Plancha

Cuando está equipado con una plancha, el aparato funciona como una plancha de superficie plana.

Uso de los quemadores

- Consulte la sección “Configuración de la plancha – Curado de la plancha”.
- **Siempre utilice la plancha con la tapa abierta.** Precaliente la superficie de la plancha antes de agregar los alimentos (**Fig. 17**).
- Utilice diferentes quemadores para crear zonas de temperatura distintas en la superficie de la plancha.
- Controle la temperatura de la superficie según sea necesario para mantener el calor adecuado para cocinar (**Fig. 18**).
- Engrase ligeramente la superficie de la plancha antes de cocinar para evitar que los alimentos se peguen.
- Utilice espátulas o utensilios diseñados para superficies de cocción planas.
- No inunde una superficie caliente de la plancha con agua fría.
- Nunca ajuste, retire o instale la plancha mientras el aparato esté en funcionamiento o caliente.

La plancha es adecuada para cocinar alimentos que se benefician de un calor uniforme y constante en toda la superficie.

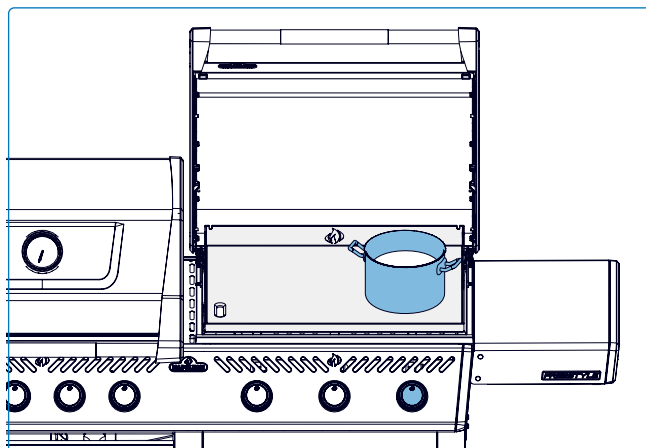


Fig. 17

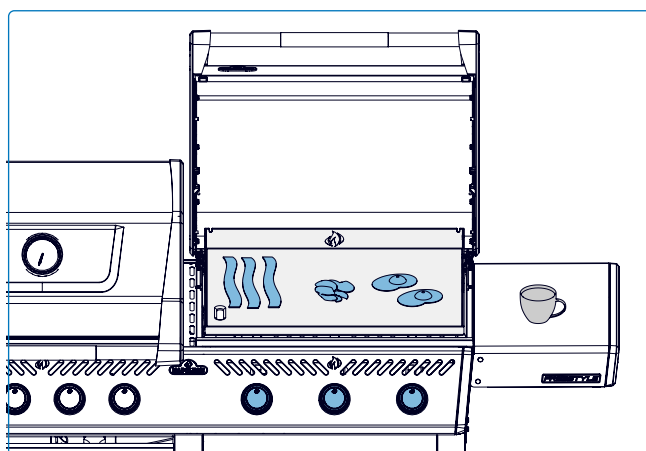


Fig. 18



¡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.



Lista de Verificación para la Experiencia de Cocción

Consulte esta lista cada vez que cocine

☐ Lea el manual del propietario

Asegúrese de haber leído y comprendido este manual del propietario, incluidas todas las instrucciones de seguridad, antes de operar el aparato.

☐ Limpie la bandeja de grasa

Siempre asegúrese de que la bandeja de grasa esté limpia antes de cocinar. La limpieza regular ayuda a prevenir la acumulación de grasa, llamaradas e incendios de grasa.

☐ Revise la manguera

Asegúrese de que el aparato esté APAGADO y completamente frío. Inspeccione la manguera de suministro de gas en busca de signos de desgaste excesivo, abrasión, cortes, grietas o daños por calor. Reemplace la manguera de inmediato si se encuentra algún daño. No opere el aparato con una manguera dañada.

☐ Inspeccione fugas de gas

Revise todas las conexiones de gas en busca de fugas, especialmente antes del primer uso o después de reconectar el suministro de gas. Utilice una solución de agua y jabón para inspeccionar las conexiones. La formación de burbujas indica una fuga de gas que debe corregirse antes de usar.

☐ Área de preparación

Tenga todos los utensilios, condimentos, salsas y artículos para servir necesarios al alcance antes de cocinar. Una preparación adecuada ayuda a evitar dejar el aparato desatendido mientras se cocina la comida.

☐ Precaliente el aparato

Durante el precalentamiento, cubra ligeramente las rejillas de cocción o la superficie de la plancha con manteca vegetal o un aceite de alto punto de humo antes de agregar los alimentos.

☐ No deje el aparato desatendido

Permanezca junto al aparato mientras cocina. La comida desatendida puede quemarse rápidamente y causar llamaradas o incendios.

☐ Dé la vuelta solo una vez y evite levantar la tapa

Abrir la tapa con demasiada frecuencia libera calor, lo que afecta el tiempo y la temperatura de cocción. Para obtener mejores resultados—especialmente con bistecs y pollo—dé la vuelta a los alimentos solo una vez.

☐ Deje espacio en la superficie de cocción

Evite sobrecargar la superficie de cocción. Deje suficiente espacio entre los alimentos para permitir una distribución uniforme del calor y facilitar el giro o movimiento de la comida.

☐ Use un termómetro

Utilice un termómetro para alimentos para asegurarse de que los alimentos se cocinen a temperaturas internas seguras, especialmente aves, carnes molidas y mariscos.

☐ Evite el hacinamiento

Cocinar demasiada comida a la vez reduce la temperatura y provoca una cocción desigual.



EVITE ESTAS GRASAS

No utilice grasas saladas como mantequilla o margarina.



¡CONSEJO PROFESIONAL DE COCINA!

Siempre precaliente el asador antes de cocinar para quemar los residuos restantes y evitar que la comida se pegue a la parrilla.



ACEITES RECOMENDADOS

Utilice aceites o grasas con un alto punto de humo, como aceite de aguacate, aceite de cártamo, aceite de girasol o sebo de res. Si no dispone de estos, elija otro aceite adecuado para cocinar a altas temperaturas.



Cómo Curar las Parrillas de Hierro Fundido

Por qué sazonar las rejillas de hierro fundido

El sazonado crea una capa protectora que:

- **Previene la oxidación:** El hierro fundido es poroso y puede oxidarse fácilmente cuando se expone a la humedad. El sazonado crea una barrera que ayuda a proteger contra la corrosión.
- **Mejora el rendimiento antiadherente:** El aceite caliente se polimeriza y se adhiere a la superficie, formando una capa natural que reduce que los alimentos se peguen durante la cocción.
- **Mejora el sabor y la vida útil:** Un buen sazonado mejora el sellado, realza el sabor a la parrilla y ayuda a prolongar la vida útil de las rejillas.

Instrucciones paso a paso

1. Retire las rejillas de hierro fundido del aparato.
2. Lave las rejillas con agua tibia y jabón suave para platos usando un paño suave. Enjuague bien y seque completamente.
3. Aplique una capa delgada y uniforme de un aceite con alto punto de humo en todas las superficies de las rejillas.
4. Vuelva a instalar las rejillas en el aparato.
5. Encienda el aparato y caliéntelo a 176–204 °C (350–400 °F).
6. Mantenga esta temperatura durante 30–60 minutos.
7. Apague todos los quemadores y deje que el aparato se enfríe completamente.
8. Repita el proceso de engrasado y calentamiento una o dos veces para crear una capa de sazonado duradera.
9. Las rejillas ya están sazonadas y listas para usar.



¡PRECAUCIÓN!

- El sazonado **DEBE** realizarse antes del primer uso y repetirse cada tres o cuatro usos para mantener el rendimiento y la apariencia de las rejillas.

Mejores prácticas para sazonar

- Aplique solo capas delgadas de aceite. El exceso de aceite puede crear una superficie pegajosa o desigual.
- Vuelva a sazonar las rejillas cada tres o cuatro usos, o cuando la superficie se vea seca u opaca.
- Use aceites con alto punto de humo para obtener mejores resultados.
- Se puede usar jabón suave ocasionalmente, pero las rejillas deben secarse completamente y volver a engrasarse de inmediato.
- Si se desarrolla óxido, retírelo con un cepillo de latón o una esponja abrasiva y luego vuelva a sazonar las rejillas.
- Mantenga el aparato cubierto cuando no esté en uso para reducir la exposición a la humedad.



NOTA:

Si se forma óxido en las rejillas de hierro fundido, retírelo usando una esponja abrasiva o un cepillo de latón y luego repita el proceso de sazonado.



¡ADVERTENCIA!

- Limpie regularmente la grasa de todo el aparato, incluida la bandeja de grasa, para evitar la acumulación de grasa y posibles incendios.
- No deje la comida desatendida mientras cocina.
- Vístase de manera segura al cocinar. Evite ropa suelta, mangas largas o accesorios colgantes que puedan entrar en contacto con superficies calientes o llamas abiertas.



¡CONSEJO PROFESIONAL DE COCINA!

Descubra recetas inspiradoras y técnicas de asado en los libros de cocina de Napoleon® o en www.napoleon.com



Ajuste de la placa de la plancha para el drenaje

El ajuste adecuado de la placa de la plancha asegura que la grasa fluya correctamente hacia el desagüe y ayuda a prevenir la acumulación en la superficie de cocción. Ajuste la placa de la plancha solo cuando el aparato esté frío.

Procedimiento de ajuste

1. Ubique el tornillo de ajuste en la esquina frontal izquierda del aparato (**Fig. 19**).
2. Retire la placa de la plancha.
3. Usando una llave o herramienta adecuada:
 - » Gire el tornillo de ajuste en sentido horario para elevar el lado izquierdo de la plancha, o
 - » Gire el tornillo de ajuste en sentido antihorario para bajar el lado izquierdo.
4. Realice pequeños ajustes hasta que la superficie de la plancha tenga una ligera inclinación hacia el desagüe de grasa.
5. Vuelva a instalar la placa de la plancha.
6. Encienda el aparato y observe el flujo de grasa durante la operación.

La grasa debe fluir de manera constante hacia el desagüe sin acumularse en la superficie de cocción. Repita el ajuste si es necesario. Repita el proceso si es necesario.

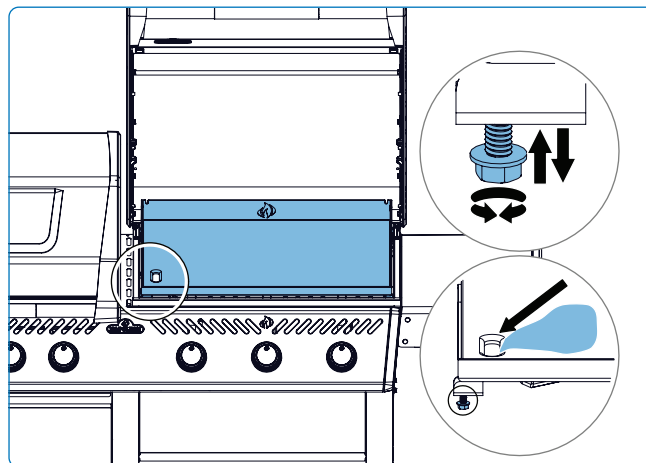


Fig. 19



¡ADVERTENCIA!

- La placa de la plancha es pesada. Utilice técnicas adecuadas de levantamiento y pida ayuda si es necesario.
- Nunca intente ajustar la placa de la plancha mientras el aparato esté en funcionamiento o caliente. Un ajuste incorrecto puede causar una cocción desigual o acumulación de grasa.

Guía de Cocción

Aplica a	Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Sugerencias
 Ambos	 Bistec de 1 pulgada (2.54 cm) de grosor.	ALTO 2 minutos por cada lado	Poco cocido 4 minutos	Pida cortes con grasa marmoleada. La grasa es un ablandador natural y mantiene la carne jugosa.
		ALTO MEDIO Calor alto 2 minutos por cada lado y luego cambie a calor medio.	Término medio 6 minutos	
			Bien cocido 8 minutos	
 Ambos	 Hamburguesa ½ pulgada (1.27 cm) de grosor	ALTO 2 minutos por cada lado.	Poco cocido 4 minutos	Mantenga todas las hamburguesas con el mismo grosor para tiempos de cocción iguales. Las hamburguesas de 1 pulgada o más de grosor deben asarse usando calor indirecto.
		ALTO 2 ½ minutos por cada lado.	Término medio 5 minutos	
		ALTO 3 minutos por cada lado.	Bien cocido 6 minutos	
 Parrilla	 Pollo	ALTO, MEDIO, BAJO 2 minutos por cada lado y luego calor medio-bajo a bajo.	20 – 25 minutos	Corte la unión que conecta el muslo y la pierna en ¾ para que la carne quede plana sobre el quemador y se cocine de manera uniforme.
 Ambos	 Chuletas de cerdo	MEDIO	6 minutos por cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Recorte el exceso de grasa.
 Parrilla	 Costillas de cerdo	ALTO - BAJO Alto por 5 minutos y luego bajo hasta que termine.	20 minutos por cada lado, volteando frecuentemente	Elija costillas magras y carnosas. Parrille hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.

Aplica a	Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Sugerencias
 Ambos	 Chuletas de cordero	ALTO a MEDIO Alto por 5 minutos y luego medio hasta que termine.	15 minutos por cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Recorte el exceso de grasa.
 Ambos	 Salchichas	MEDIO a BAJO	4 – 6 minutos	Seleccione salchichas más grandes y haga un corte a lo largo antes de asar.

Tabla 1

Estas son pautas generales. Por favor, consulte las recomendaciones de la autoridad sanitaria para obtener información más detallada.



PLANCHA ¡CONSEJO PROFESIONAL DE COCINA!

- Elija los tipos correctos de alimentos para cocinar. Su plancha es excelente para cocinar alimentos de manera rápida y a alta temperatura.
- Aunque puede cocinar trozos grandes de carne en una plancha a fuego bajo, una plancha de gas o carbón Napoleon® dará mejores resultados.
- Aplicar una capa fina de aceite de cocina a la plancha ayudará a evitar que alimentos delicados como huevos o pescado se peguen a la superficie de cocción.



Instrucciones de Limpieza

Primer Uso de la Parrilla

1. Lave las rejillas de cocción a mano usando agua tibia y jabón suave para eliminar cualquier residuo de fabricación. **No coloque** las rejillas en el lavavajillas.
2. Enjuague con agua caliente y seque completamente con un paño suave para evitar la oxidación (**Fig 20**).

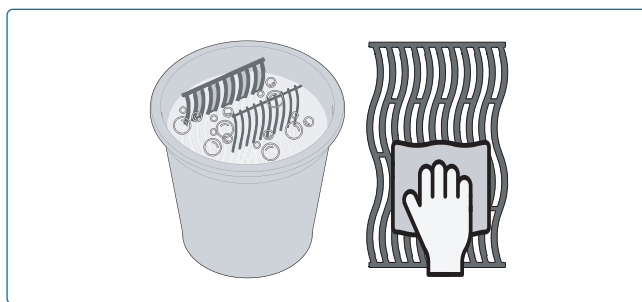


Fig. 20

Parrillas de Hierro Fundido

- Cure las rejillas antes de usarlas para crear una capa protectora que ayude a prevenir la oxidación. Para instrucciones, consulte “**Cómo curar sus rejillas de hierro fundido.**”

Interior de la Parrilla

1. Retire las rejillas de cocción.
2. Use un cepillo de alambre de latón para limpiar residuos sueltos de los lados y la parte inferior de la tapa.
3. Con la rejilla retirada, use un cepillo para parrilla para limpiar la rejilla calentadora de cromo (**Fig 21**).
4. Raspe las placas de sellado con una espátula o raspador. Use un cepillo de alambre para eliminar cualquier ceniza.
5. Retire las placas de sellado y limpie los residuos de los quemadores usando un cepillo de alambre (**Fig 22**).
6. Barra todos los residuos restantes del interior de la parrilla hacia la bandeja de goteo.

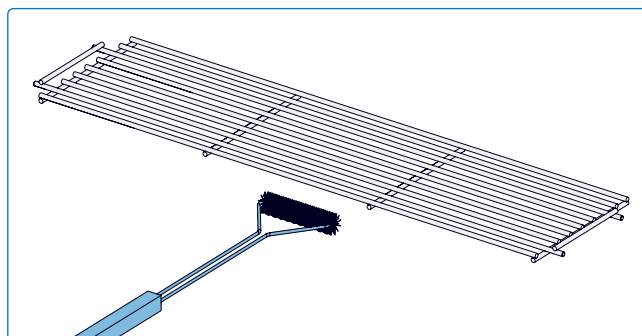


Fig. 21

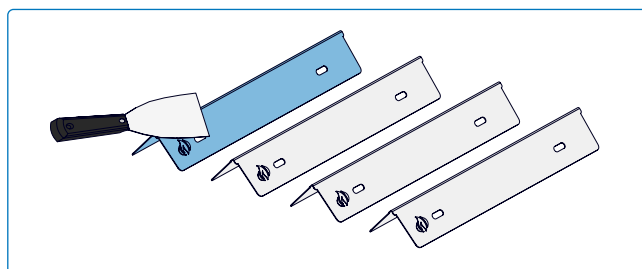


Fig. 22

Esmalte de porcelana

Evite astillar o rayar el recubrimiento de porcelana en la bandeja de goteo, ya que esto podría comprometer la resistencia a la corrosión. Use espátulas o raspadores de plástico al limpiar partes de porcelana.



¡PELIGRO!

- La grasa acumulada es un riesgo de incendio.
- Siempre use guantes protectores y gafas de seguridad al limpiar su asador.
- La limpieza debe realizarse solo cuando el asador esté frío
- para evitar la posibilidad de quemaduras.
- No use limpiadores abrasivos ni lana de acero en partes pintadas, de porcelana o de acero inoxidable. Estos materiales rayarán y dañarán el acabado.

Bandeja de Goteo

Este aparato incluye una bandeja de goteo dedicada, accesible a través de las puertas del gabinete o aberturas designadas.

- La grasa y los jugos se acumulan en la bandeja de goteo debajo de la parrilla y pueden fluir hacia una bandeja desechable para grasa debajo (si está equipada).
- Use únicamente revestimientos aprobados por Napoleon® en la bandeja de goteo. **No** use papel aluminio, arena ni materiales no aprobados, ya que esto puede bloquear el flujo adecuado de grasa.
- Limpie la bandeja de goteo cada 4–5 usos para evitar la acumulación de grasa.

Pasos de limpieza:

1. Raspe su bandeja de goteo usando una espátula o raspador (**Fig 23**).
2. Deslice la bandeja de grasa para acceder al revestimiento desechable y limpiarlo (**Fig 24**).
3. Reemplace la bandeja desechable para grasa cada 2–4 semanas, dependiendo del uso (si corresponde). (**Fig 25**).
4. Reemplace el revestimiento desechable de la bandeja de goteo (si corresponde).
5. Para suministros, contacte a su distribuidor Napoleon®.

Fundiciones de Aluminio

Limpie con agua tibia y jabón. Aunque el aluminio no se oxida, la exposición a altas temperaturas y al clima puede causar oxidación superficial, que puede aparecer como manchas blancas. Consulte **“Instrucciones de mantenimiento”** para obtener consejos sobre cómo prevenir la oxidación.

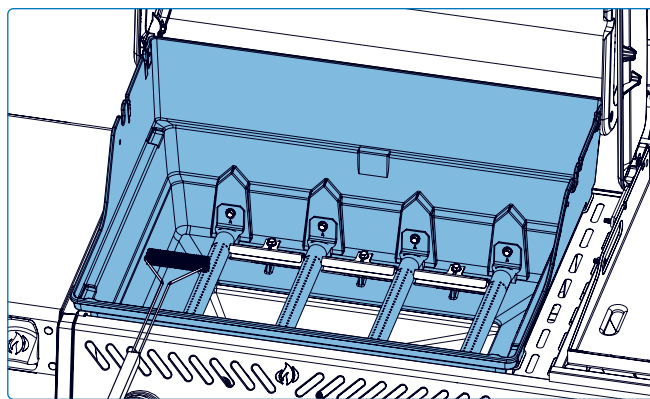


Fig. 23

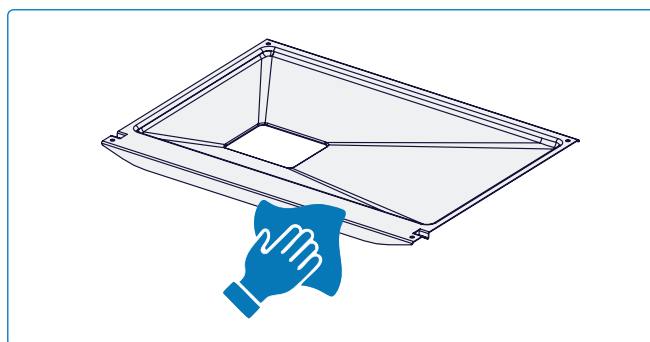


Fig. 24

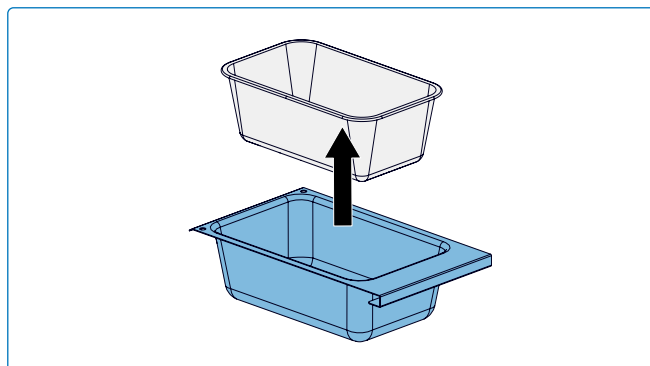


Fig. 25

¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados y que el asador esté frío antes de limpiar. No use limpiador de hornos para limpiar ninguna parte del asador.
- No coloque las rejillas de cocción ni ninguna otra parte del asador en un horno autolimpiante para limpiar.
- Limpie el asador en un área donde la solución de limpieza no dañe terrazas, céspedes o patios.
- La salsa barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y causarán un deterioro rápido de los componentes del asador a menos que se limpien regularmente.



Placa de la Plancha

- Limpie la plancha después de cada uso mientras la superficie aún esté tibia.
- No use jabón, ya que puede eliminar la capa de curado.
- Retire los restos de comida empujándolos hacia el canal de recolección de grasa usando un raspador de plancha o una espátula.
- Para aflojar residuos difíciles, aplique una pequeña cantidad de agua sobre la superficie y luego raspe los restos hacia el canal de grasa.
- Limpie la superficie de la plancha con toallas de papel hasta que esté completamente seca.
- Antes de cocinar, aplique una capa delgada y uniforme de aceite vegetal de alto punto de humo sobre la superficie de cocción para mantener el curado y ayudar a prevenir la oxidación.

Bandeja de grasa

Limpie la bandeja de grasa después de cada uso.

1. Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, retire con cuidado la bandeja de grasa deslizándola directamente fuera del carrito del aparato. No incline la bandeja durante la extracción (**Fig. 26**).
2. Limpie la bandeja de grasa usando agua caliente y jabón suave para platos. Si se utilizan limpiadores químicos, siga cuidadosamente las instrucciones del fabricante para evitar dañar la bandeja.
3. Después de limpiar, vuelva a insertar completamente la bandeja de grasa en el aparato antes de usarlo.

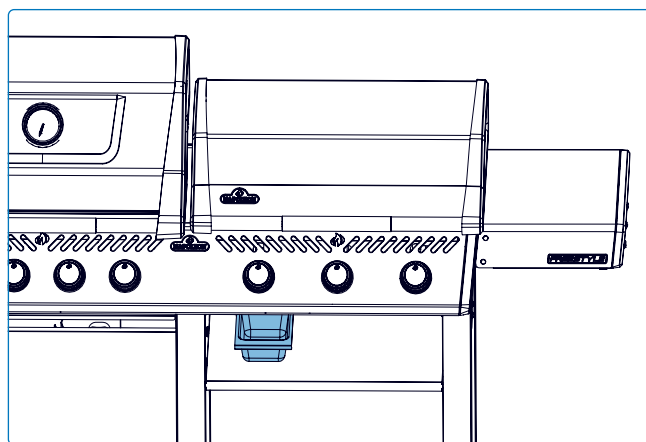


Fig. 26



NOTA:

Inclinar la bandeja de grasa puede hacer que aceite o residuos entren en el interior del aparato.



¡PELIGRO!

- La grasa acumulada es un riesgo de incendio.
- La limpieza debe realizarse solo cuando el asador esté frío para evitar la posibilidad de quemaduras.
- No use limpiadores abrasivos ni lana de acero en partes pintadas, de porcelana o de acero inoxidable. Estos materiales rayarán y dañarán el acabado.



¡LA SEGURIDAD ANTE TODO!

Siempre use guantes protectores y gafas de seguridad al dar mantenimiento a su aparato.

Canal de grasa

Limpie el canal de grasa cada 6 a 8 usos.

1. Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, retire la plancha para acceder al canal de grasa (canal metálico) ubicado debajo de la superficie de cocción.
2. Retire los dos sujetadores que aseguran el canal de grasa y separe el canal del aparato.
3. Use un raspador o un cepillo de parrilla de nylon para eliminar la grasa y los residuos del interior del canal. Limpie los residuos restantes con un paño o lave el canal con agua tibia y jabón.
4. Después de limpiar, vuelva a instalar el canal de grasa y asegúrelo con los sujetadores (**Fig. 27**).

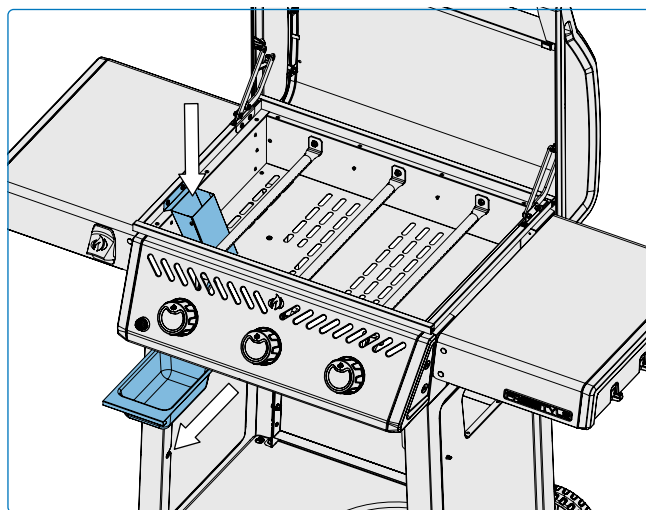


Fig. 27



¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese de que todos los quemadores estén **APAGADOS** y que la plancha esté fría antes de limpiar.
- No coloque las placas ni ninguna otra parte de la plancha en un horno autolimpiante para limpiar.
- No use limpiadores de hornos en ninguna parte del aparato.
- Limpie el aparato en un área donde la solución de limpieza no dañe terrazas, céspedes o patios.
- La salsa barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y causarán un deterioro rápido de los componentes de la plancha a menos que se limpien regularmente.



Panel de control

Limpie el panel de control solo con agua tibia y jabón suave para platos. El texto del panel de control está impreso directamente en la superficie y puede desgastarse si se usan paños abrasivos o limpiadores para acero inoxidable. La limpieza adecuada ayudará a asegurar que el texto permanezca visible y legible (**Fig. 28**).

Superficie exterior del electrodoméstico

- Use solo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado de la superficie.
- Siempre limpie en la dirección de la veta al limpiar las superficies exteriores.
- Maneje los componentes de cerámica esmaltada con cuidado. El acabado de esmalte horneado es similar al vidrio y puede astillarse si se golpea.
- Los componentes de acero inoxidable pueden decolorarse con el tiempo al estar expuestos al calor, adquiriendo un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afecta el funcionamiento del electrodoméstico.



NOTA:

No use limpiadores abrasivos ni lana de acero en ninguna parte pintada, de cerámica o de acero inoxidable de su electrodoméstico, ya que rayará el acabado.

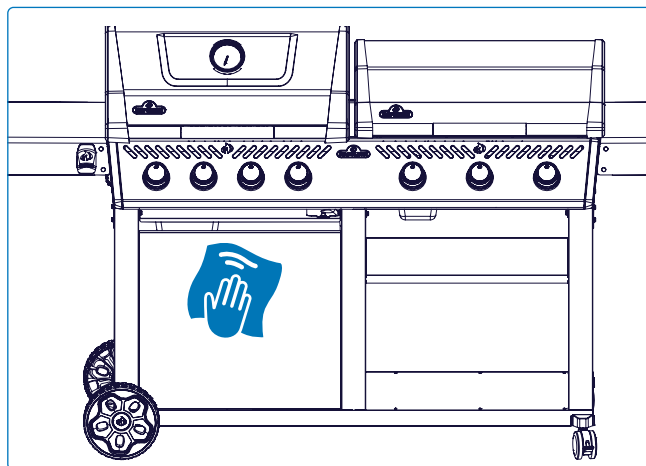


Fig. 28



Malla para Insectos y Puertos del Quemador

Las arañas e insectos son atraídos a espacios pequeños y cerrados. Aunque los quemadores Napoleon® incluyen una malla para insectos en la compuerta de aire para ayudar a prevenir nidos, esto no elimina el riesgo. Los nidos o telarañas pueden hacer que la llama arda de color amarillo o naranja y pueden provocar un incendio o retroceso cerca de la compuerta de aire debajo del panel de control.

Siga estos pasos para limpiar y mantener el quemador:

1. Retire el quemador:

- Desenrosque el quemador de la pared trasera de la parrilla. Deslice el quemador hacia atrás y hacia arriba para retirarlo.

2. Limpie el quemador:

- Limpie el interior del quemador usando un cepillo flexible para tubos venturi o, para áreas delicadas, un cepillo de cerdas suaves para quitar suavemente los residuos (**Fig. 29**).
- Sacuda cualquier residuo suelto a través de la entrada de gas.
- Inspeccione los orificios del quemador y las válvulas para detectar obstrucciones. Los residuos y la corrosión pueden obstruirlos con el tiempo.



¡PELIGRO!

- Al reinstalar el quemador después de la limpieza, asegúrese de que la válvula u orificio esté completamente insertado en el tubo del quemador antes de encender el electrodoméstico. No hacerlo puede resultar en un incendio o explosión.

3. Despeje los orificios bloqueados

- Use un clip enderezado o la broca de mantenimiento suministrada para limpiar los orificios obstruidos del quemador.



¡PELIGRO!

- Cierre el gas en la fuente y desconecte la unidad antes de realizar el mantenimiento.
- Evite el contacto sin protección con superficies calientes.

- Si es necesario, taladre cuidadosamente los orificios bloqueados con la broca suministrada usando un taladro inalámbrico pequeño.

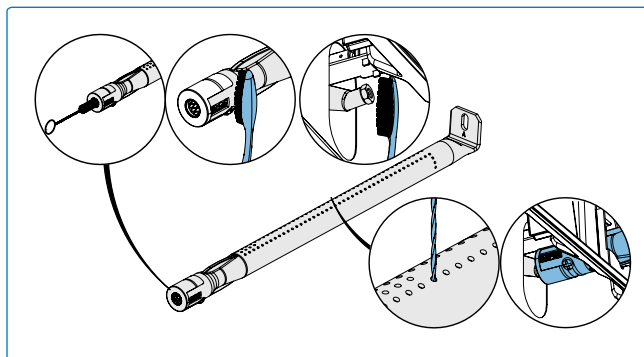


Fig. 29



¡IMPORTANTE!

- No doble la broca mientras taladra; esto puede hacer que se rompa. No agrande los orificios de los puertos.

4. Inspeccione la malla para insectos:

- Asegúrese de que la malla esté limpia, segura y libre de pelusa o residuos.

5. Reinstale el quemador:

- Asegúrese de que la válvula entre en el quemador al instalar.
- Vuelva a colocar el soporte de la placa de sellado y apriete los tornillos para completar la reinstalación.



NOTA:

Esta broca es solo para los orificios del quemador. No la use en orificios de latón.

Instrucciones de Mantenimiento

Recomendaciones

Esta parrilla debe ser inspeccionada y mantenida anualmente por un técnico calificado.

- No bloquee el flujo de aire para ventilación o combustión.
- Mantenga las aberturas de ventilación libres de residuos. Estas se encuentran en los lados del carrito o gabinete, y en la parte delantera y trasera del estante inferior.

Ajuste de aire de combustión



¡IMPORTANTE!

- Esto debe ser realizado por un técnico calificado.

- La compuerta de aire viene ajustada de fábrica y normalmente no requiere ajuste en condiciones normales. El ajuste solo puede ser necesario en condiciones extremas.
- Cuando esté correctamente ajustada, la llama debe verse azul oscuro con puntas azul claro y puede tener destellos amarillos ocasionales.
- Muy poco aire provocará llamas amarillas, con hollín y perezosas (**Fig 30**).
- Demasiado aire puede hacer que la llama se eleve o se apague, lo que puede causar problemas de encendido.

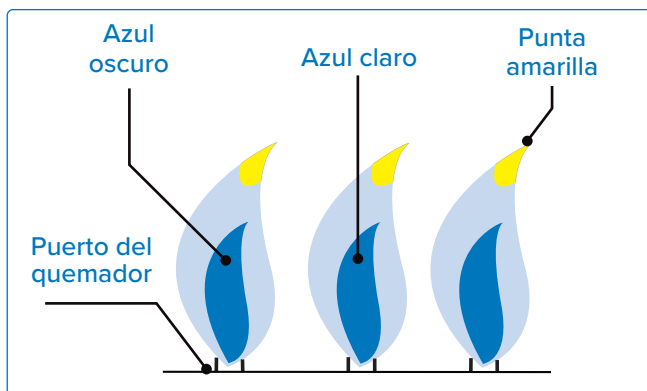


Fig. 30



¡ADVERTENCIA!

- Mantenga el aparato alejado de materiales combustibles y de todos los líquidos o vapores inflamables, incluida la gasolina.

Ajuste del obturador de aire

1. Retire las rejillas de cocción y las placas de sellado. Mantenga la tapa abierta para ventilación.
2. Abra la puerta del gabinete o retire el cajón superior (si está equipado) para acceder al tornillo del obturador de aire ubicado en la abertura del quemador. Para los quemadores de tubo traseros, retire la cubierta trasera para acceder al obturador.
3. Retire la cubierta trasera para ajustar el obturador de aire del quemador de tubo trasero.
4. Afloje el tornillo de bloqueo del obturador de aire. Abra o cierre el obturador según sea necesario para lograr una llama adecuada (**Tabla 2**).
5. Encienda los quemadores y ajústelos a alta temperatura. Inspeccione la llama. Una llama adecuada debe ser mayormente azul con una pequeña punta amarilla.
6. Apague los quemadores. Apriete el tornillo de bloqueo. Vuelva a instalar las piezas retiradas. Asegúrese de que las mallas contra insectos estén correctamente instaladas.



NOTA:

Los quemadores infrarrojos no tienen ajuste de aire.

Ajustes del obturador de aire				
	Parrilla		Plancha	
	GLP (Norteamérica)	Gas natural	GLP (Norteamérica)	Gas natural
Entrada de calor	38,000 BTU/h (4 × 9,500)	38,000 BTU/h	25,200 BTU/h (3 × 8,400)	25,200 BTU/h
Tamaño del orificio	Ø 0.91 mm (#64)	Ø 1.27 mm	Ø 0.85 mm	Ø 1.17 mm
Apertura del obturador de aire	12.7 mm	9.5 mm	10.0 mm	5.0 mm

Tabla 2

Mantenimiento del quemador

- Ciclos extremos de calor y ambientes corrosivos pueden causar corrosión superficial, aunque los quemadores estén fabricados con acero de pared gruesa.
- Cualquier decoloración o residuo puede limpiarse periódicamente usando un limpiador adecuado para acero inoxidable y un paño suave para ayudar a mantener la vida útil del quemador.



¡IMPORTANTE!

- Los daños resultantes de no seguir estas instrucciones NO están cubiertos por la garantía de su asador.

Ventilación de espacio libre para aire caliente

- Se debe permitir que el aire caliente salga del aparato para que los quemadores funcionen correctamente.
- Si el aire caliente no puede escapar, los quemadores pueden quedarse sin oxígeno y producir retroceso de llama.
- Mantener una ventilación adecuada ayuda a prevenir la inestabilidad de la llama y daños en los componentes.

Pasos para evitar dañar las superficies cerámicas

- Nunca apague una llama ni controle llamaradas con agua.
- No permita que el agua fría (lluvia, aspersor, manguera, etc.) entre en contacto con los quemadores cerámicos calientes. Un cambio inmediato de temperatura provocará que la losa cerámica se agriete.
- Un quemador cerámico que se moje antes de usarse generará vapor al encenderse después y producirá presión que agrietará la cerámica.
- El remojo repetido de la cerámica puede hacer que se hinche y expanda, produciendo presión que hará que la cerámica se agriete y desmorone.
- Inspeccione la cerámica por posible absorción de agua si encuentra agua estancada en la parrilla. Retire el quemador si la cerámica está mojada. Voltéelo boca abajo para drenar el exceso de agua. Lleve la cerámica al interior para que se seque completamente.
- No permita que objetos duros golpeen el quemador. Tenga cuidado al insertar o retirar las rejillas de cocción y al usar accesorios.



Evite dañar las superficies calientes

- Nunca inunde una plancha caliente con agua fría. Esto puede causar deformación o daño **(Fig. 31)**.
- Nunca golpee ni toque con herramientas o utensilios de metal la superficie de la parrilla o la plancha.
- Nunca apague una llama ni controle llamaradas con agua **(Fig. 31)**.

Restaurar su electrodoméstico

Utilice estas técnicas para restaurar un electrodoméstico muy sucio o moderadamente oxidado.

- Encienda todos los quemadores en la posición alta y deje que el electrodoméstico se caliente durante 10-15 minutos.
- Deje enfriar completamente.
- Use una espátula para aflojar todos los residuos y diríjalos hacia el canal de recolección de grasa. Intente raspar en diferentes ángulos sobre las manchas difíciles.
- Aplique aceite y frote con un ladrillo para parrilla en movimientos circulares para alisar la superficie.
- Limpie, luego cure aplicando una capa delgada de aceite y calentando hasta que se queme.
- Repita este proceso dos veces más.

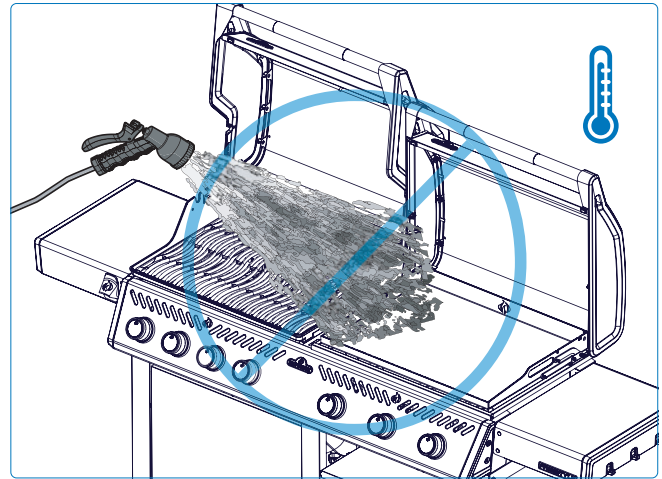


Fig. 31



¡PELIGRO!

- Cierre el gas en la fuente y desconecte la unidad antes de realizar el mantenimiento.
- El mantenimiento solo debe realizarse cuando la parrilla esté fría para evitar la posibilidad de quemaduras.
- Se debe realizar una prueba de fugas anualmente y cuando se reemplace cualquier componente del sistema de gas, o cuando haya olor a gas.



¡LA SEGURIDAD ANTE TODO!

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

Solución de problemas

Problemas de encendido

- Los quemadores no encienden con el encendedor, pero sí con un fósforo.
- Los quemadores no se encienden entre sí.

Causas posibles	Solución
La salida JETFIRE™ está sucia u obstruida (solo en configuración de parrilla).	La salida JETFIRE™ está sucia u obstruida.
Soportes de encendido cruzado sucios o corroídos.	Limpie o reemplace según sea necesario.
Llamas elevadas en el quemador.	Cierre la compuerta de aire según la sección “Instrucciones de mantenimiento” Ajuste de aire de combustión en este manual del propietario. ¡IMPORTANTE! Esto debe ser realizado por un instalador de gas calificado.
Cable del electrodo o cables de terminal del interruptor sueltos.	Verifique que el cable del electrodo esté bien conectado al terminal en la parte posterior del encendedor. Verifique que los cables desde el módulo hasta el interruptor de encendido (si está equipado) estén bien conectados a sus respectivos terminales.
Pila descargada o instalada incorrectamente.	Reemplace con una batería de alta calidad y uso rudo.



¡REGISTRE SU PARRILLA!

Vaya a www.napoleon.com o consulte su Guía de Ensamblaje para instrucciones sobre piezas de repuesto.



¡QUEREMOS AYUDAR!

Napoleon® está aquí para asegurarse de que su experiencia de asado sea memorable. Contáctenos si necesita ayuda adicional.

Ruidos y llamaradas

- Regulador zumbante.
- LLamaradas excesivas y 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 parrilla. Los reguladores zumbantes NO serán reemplazados.
La válvula del cilindro se abrió demasiado rápido.	Abra la válvula del cilindro lentamente.
Placas de sellado instaladas incorrectamente.	Asegúrese de que las placas de sellado estén instaladas con los orificios hacia el frente y las ranuras en la parte inferior. Consulte la Guía de Instrucciones de Ensamblaje.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con todos los quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Acumulación excesiva de grasa y ceniza en las placas de sellado y en la bandeja de goteo.	Limpie las placas de sellado y la bandeja de goteo regularmente. No forre la bandeja con papel aluminio. Consulte "Instrucciones de limpieza" para más detalles.

Pintura descascarada

Causas posibles	Solución
Acumulación de grasa en las superficies internas.	Esto no es un defecto. La tapa y el capó están acabados en porcelana o acero inoxidable, los cuales no se descascarán. Lo que parece estar descascarándose en realidad es grasa endurecida que se seca en forma de escamas similares a pintura. La limpieza regular evitará esta acumulación. Consulte "Instrucciones de limpieza" para más detalles.

Deformación

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

Causas posibles	Solución
Dilatación térmica.	Es normal que la placa de la plancha se deforme (se vuelva ligeramente desigual) un poco en el centro. Esto es causado por la contracción y expansión natural del metal y es esperado en el proceso de dilatación térmica que ocurre debajo de la placa de la plancha. NOTA: Puede ocurrir una ligera deformación o curvatura superficial debido a la dilatación térmica normal.

Flujo de gas

- Bajo calor o llama baja cuando la válvula está en **ALTO**.
 - Los quemadores arden con llama amarilla, acompañada de olor a gas.
 - Las llamas se separan del quemador,
- acompañadas de olor a gas y posibles dificultades para encender.
- Salida del quemador en **ALTO**, pero el ajuste está en **BAJO**. Ruido retumbante y llama azul parpadeante 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 abra la válvula del tanque. Abra el tanque lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulte Operación – " Instrucciones de encendido " para más detalles.
Gas natural – línea de suministro subdimensionada.	La tubería debe dimensionarse de acuerdo con el código de instalación.
Fuga en la junta que rodea la loseta cerámica, o falla de soldadura en la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione cuidadosamente en busca de grietas. Comuníquese con su distribuidor autorizado de Napoleon® para solicitar un conjunto de quemador de reemplazo si se encuentra alguna grieta.
Tanto gas propano como gas natural: incorrecto precalentamiento.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores principales en ALTO durante 10 a 15 minutos.
Posible telaraña u otros residuos.	Limpie completamente nidos o telarañas del orificio del quemador retirándolo y siguiendo las instrucciones de este manual. Consulte " Malla para insectos y puertos del quemador " para más detalles.
Ajuste incorrecto del obturador de aire.	Ajuste ligeramente el obturador de aire según este manual. Consulte " 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.
La manguera de suministro está doblada.	Reubique la manguera de suministro según sea necesario.
Regulador de presión de gas en estado de bajo flujo.	Apague los quemadores y cierre la válvula del tanque, espere 5 minutos antes de volver a abrir completamente la válvula, permita unos segundos para que la presión se iguale antes de seguir las Instrucciones de Encendido para iniciar la parrilla. Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido cada vez que cocine. Todas las válvulas de gas deben estar en APAGADO cuando se abra la válvula del tanque. Abra siempre la válvula del tanque lentamente.

GARANTÍA NAPOLEON® DE 10 AÑOS

Para odelos FREESTYLE®

Los productos Napoleon® están diseñados con componentes y materiales superiores y son ensamblados por artesanos capacitados que se enorgullecen de su trabajo. El conjunto de quemador y válvula se somete a una prueba de fugas y a una prueba de cocción en una estación de pruebas de calidad. Esta parrilla ha sido inspeccionada minuciosamente por un técnico cualificado antes de su embalaje y envío para garantizar que usted, el 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 a partir de la fecha de compra, por un período de 10 años.



Tapa	10 años
Tapa de esmalte de porcelana	10 años
Aluminio fundido	10 años
Quemadores tubulares de acero inoxidable	10 años
Placa esmaltada	10 años
Parrillas de hierro fundido esmaltado.....	10 años
Quemador lateral de infrarrojos.....	10 años
Todas las demás piezas.....	10 años

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía voluntaria crea un periodo de garantía de 10 años, para los productos adquiridos a través de un distribuidor Napoleon® autorizado, y da derecho al comprador original (o al destinatario del regalo en el caso de que se regale un producto nuevo) a la cobertura especificada con respecto a cualquier componente sustituido dentro del periodo de garantía, ya sea por Napoleon® o por un distribuidor Napoleon® autorizado, para sustituir un componente de dicho producto que haya fallado en el uso privado normal como resultado de un defecto de fabricación. Esta garantía no cubre accesorios ni artículos adicionales.

Para mayor certeza, «uso privado normal» de un producto significa que el producto: ha sido instalado (en su caso) por un técnico de servicio o contratista autorizado, de acuerdo con las instrucciones de instalación incluidas con el producto y todos los códigos de construcción e incendios locales y nacionales; se ha limpiado y mantenido adecuadamente de acuerdo con las instrucciones; y no se ha utilizado como un servicio comunitario o en una aplicación comercial. En caso de uso en aplicaciones comunales o comerciales (cuando esté aprobado), la garantía se reduce a un período de dos (2) años.

Del mismo modo, «fallo» no incluye: daños causados por sobrecombustión, reventones causados por condiciones ambientales como vientos fuertes o ventilación inadecuada, arañazos, abolladuras, corrosión, deterioro de acabados pintados y chapados, decoloración causada por calor, limpiadores abrasivos o químicos o exposición a rayos UV, astillado de piezas esmaltadas de porcelana, o daños

causados por mal uso, accidente, granizo, incendios causados por grasa, falta de limpieza y mantenimiento, ambientes hostiles como sal o cloro, alteraciones, abuso, negligencia o piezas instaladas de otros fabricantes. Si usted vive en una zona costera, o tiene su producto ubicado cerca de una piscina o jacuzzi, el mantenimiento incluye el lavado y enjuague regular de las superficies exteriores como se indica en el manual del propietario adjunto, con el fin de evitar la corrosión de la superficie.

En caso de que las piezas se deterioren hasta el punto de dejar de funcionar (oxidadas o quemadas) durante el periodo de garantía, se suministrará una pieza de repuesto. Las piezas sustituidas en virtud de esta garantía sólo están garantizadas durante el resto del período de garantía original de diez (10) años mencionado anteriormente.

El componente de sustitución es responsabilidad exclusiva de Napoleon® definida por esta garantía; en ningún caso Napoleon® será responsable de la instalación, mano de obra o cualquier otro coste o gasto relacionado con la reinstalación de una pieza garantizada, por cualquier daño incidental, consecuente o indirecto, o por cualquier cargo de manipulación y transporte o derechos de exportación.

El uso y/o instalación de piezas en su producto Napoleon® que no sean piezas originales Napoleon® anulará esta garantía, y cualquier daño que resulte 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 por Napoleon® anulará esta garantía.

Notas

[illegible]

50 YEARS
ANS



50 años de soluciones
para el confort del hogar.



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



Dirección

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8 Canada

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030, USA



En línea



www.napoleon.com



Escanee el código para obtener
asistencia al cliente.