

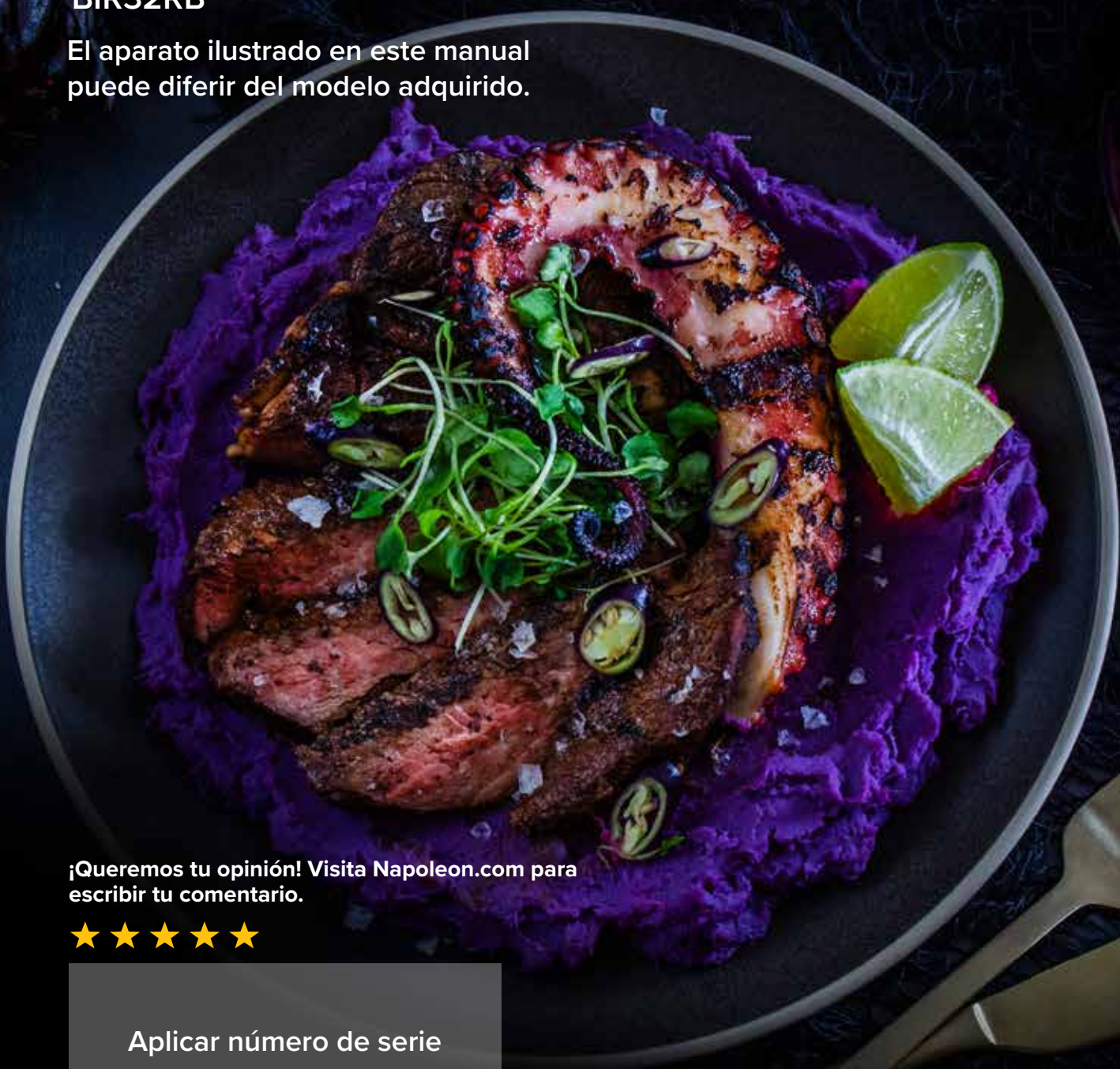


EMPOTRADO SERIE

Manual del usuario

BIR32RB

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



¡Queremos tu opinión! Visita [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) para escribir tu comentario.



Aplicar número de serie

FELICIDADES POR ADQUIRIR TU ¡PARRILLA NAPOLEON!®

Acabas de mejorar tu juego de cocina.



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

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

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

NO UTILICE EL PRODUCTO EN EDIFICIOS, GARAJES NI NINGÚN OTRO ESPACIO CERRADO.

⚠️ ¡PELIGRO! ⚠️

SI HUELE A GAS:

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

⚠️ ¡ADVERTENCIA! ⚠️

No intente encender este aparato sin haber leído la sección de instrucciones de "ENCENDIDO" de este manual. No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste o de cualquier otro aparato.

Una bombona de gas que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este ni de ningún otro aparato. Si no se cumplen exactamente las instrucciones indicadas, puede producirse un incendio o una explosión y causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.



Alerte a los adultos y niños sobre el peligro de las altas temperaturas en la superficie.



Supervise a los niños pequeños cerca de la parrilla.

AVISO PARA EL INSTALADOR: Deje estas instrucciones con el propietario de la Barbacoa para futuras referencias. **AVISO AL CONSUMIDOR:** Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

¡Bienvenido a Napoleón!

La seguridad ante todo

¡ATENCIÓN!

Información general

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

¡ATENCIÓN!

Instalación y montaje

Ensamble el asador exactamente como se muestra en la Guía de Ensamblaje. Si su barbacoa fue montada en la tienda, revise las instrucciones para confirmar que fue montaje es correcto. Realice la prueba de fugas requerida antes de usar el asador.

Nunca modifique el asador. Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera proporcionados con la barbacoa, o piezas de repuesto aprobadas por Napoleon.

¡ATENCIÓN!

Funcionamiento

Lea todo el Manual del Propietario antes de operar el asador. Este es una barbacoa de gas para exteriores y debe usarse únicamente al aire libre en un área bien ventilada.

No opere en un edificio, garaje o cualquier otro espacio cerrado.

Realice una prueba de fugas antes de cada uso, anualmente y cada vez que se reemplacen componentes de gas. Sigue atentamente las instrucciones de iluminación.

¡ATENCIÓN!

Precauciones eléctricas

Mantenga todos los cables eléctricos y las mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes. Conecte todos los componentes eléctricos al aparato antes de enchufarlo a una toma de corriente. Utilice únicamente un circuito protegido con interruptor de falla a tierra (GFI) con este aparato de cocina para exteriores. Nunca retire el enchufe de conexión a tierra. Utilice únicamente cables de extensión clasificados para la potencia del aparato y aprobados para uso en exteriores con la marca W-A.

¡ATENCIÓN!

Almacenamiento y desuso

Cierre el gas en la válvula de suministro. Desconecte la manguera entre el cilindro de gas y el asador. Retire la bombona de gas y guárdelo al aire libre en un área bien ventilada, lejos de los niños. NO guarde las bombonas de gas en un edificio, garaje, cobertizo o cualquier otro espacio cerrado.

¡ATENCIÓN!

Eliminación correcta del producto



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden llevarse este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleón!	3
La seguridad ante todo	3
Características completas del sistema	5
Para comenzar	6
Prácticas operativas seguras adicionales	6
Dimensiones de corte	8
Conexiones de gas	9
Recinto empotrado	11
Prueba de fugas	12
Operación	13
Encender su Barbacoa	13
Instrucciones de asado	15
Cómo usar el quemador trasero y el rosticero	16
Lista de comprobación de la experiencia culinaria	18
Curado de rejillas de hierro fundido	18
Guía de cocina	19
Instrucciones de limpieza	20
Primer uso	20
Rejillas de hierro fundido	20
Rejillas de acero inoxidable	20
Quemador lateral infrarrojo	20
Interior de la Parrilla	21
Bandeja de goteo	21
Panel de control	22
Fundiciones de aluminio	22
Superficie exterior del aparato	23
Rejilla antiinsectos y orificios de los quemadores	23
Instrucciones de Mantenimiento	24
Recomendaciones	24
Apariencia de la llama	24
Datos técnicos	25
Inoxidable en ambientes difíciles	26
Solución de problemas	27
Garantía	30

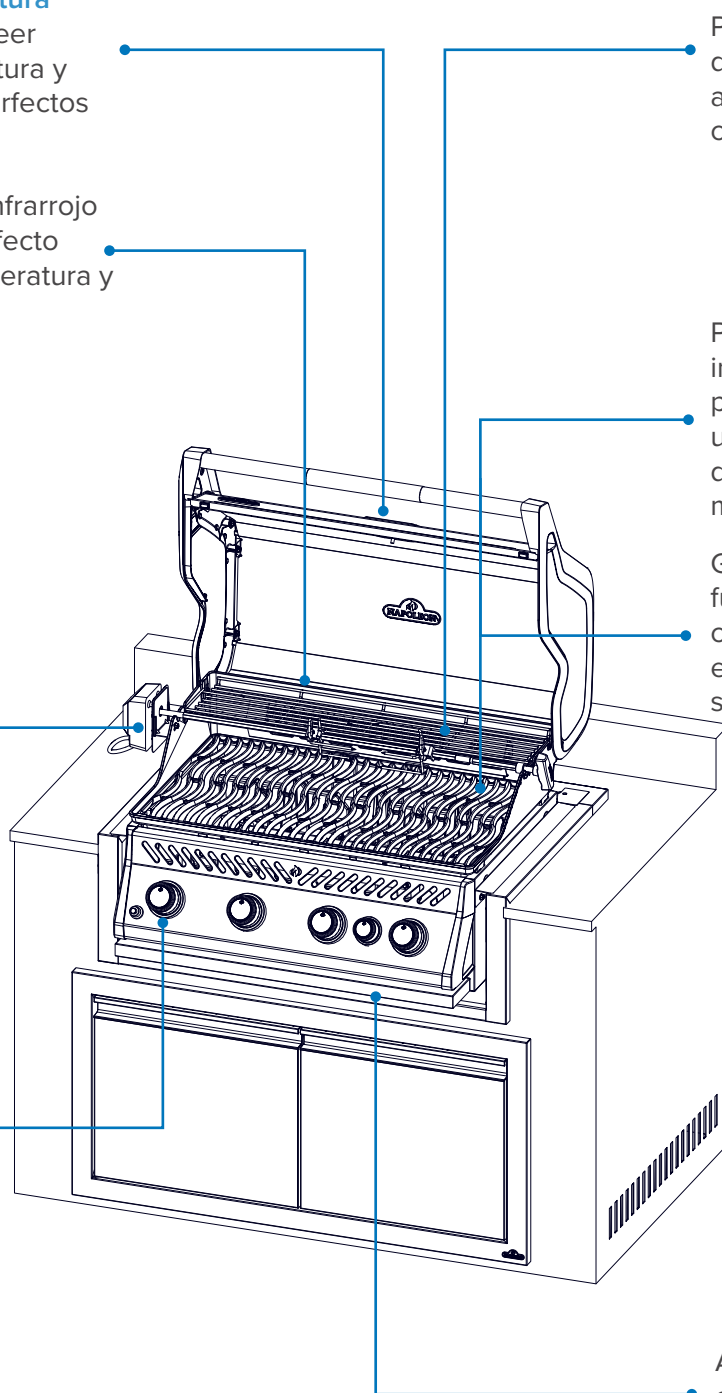
Características completas del sistema

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

Quemador rosticero infrarrojo trasero individual. Perfecto para sellar a alta temperatura y rostizar lentamente.

Soportes de montaje para rosticero para un ensamblaje conveniente en ambos lados del asador.

Encendido instantáneo **JETFIRE™** para un arranque rápido y sencillo



Parrilla térmica grande de acero inoxidable para aumentar el área de cocción.

Placas de sellado de acero inoxidable de doble nivel para un calentamiento uniforme y la vaporización de jugos para una comida más sabrosa.

Grandes rejillas de hierro fundido **Iconic WAVE™** con doble posición para esas distintivas marcas de sellado.

Acceso fácil a la bandeja de goteo para un mantenimiento eficiente.



El asador ilustrado en este Manual del Propietario puede diferir del modelo que usted compró. Modelo destacado: EMPOTRADO BIR32RB

Para comenzar



¡PELIGRO!

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



¡ADVERTENCIA!

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



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



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



¡CUIDADO! Superficie caliente.



Cierre inmediatamente el suministro de gas y desconéctelo.



Utilice gafas de seguridad.



Llevar guantes de protección.



Información importante.

Prácticas operativas seguras adicionales

- NO pase la manguera por debajo de la bandeja de goteo. Mantenga la distancia adecuada entre la manguera y la parte inferior de la unidad.
- Asegúrese de que las placas de sellado estén colocadas correctamente según las instrucciones de instalación.
- Asegúrese de que los controles de los quemadores estén APAGADOS antes de abrir la válvula del cilindro de gas.
- NO encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- NO opere el/los quemador(es) trasero(s) al mismo tiempo que los quemadores principales.
- NO cierre la tapa del quemador lateral mientras esté en funcionamiento o cuando esté caliente.
- NO fría alimentos en el quemador lateral.
- NO ajuste las rejillas de cocción mientras esté en funcionamiento o cuando estén calientes.
- NO mueva el aparato mientras esté en uso.
- Cierre el suministro de gas en la fuente después de cada uso.
- NO modifique el aparato.
- Realice el mantenimiento solo cuando el asador esté frío.
- NO almacene encendedores, fósforos u otros materiales combustibles dentro del compartimento o la bandeja para condimentos.
- Mantenga todos los cables eléctricos y las mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.

- Limpie la bandeja de grasa, la bandeja recolectora y las placas de sellado regularmente para evitar la acumulación de grasa e incendios.
- Mantenga el quemador infrarrojo y los tubos venturi del quemador principal libres de telarañas y otras obstrucciones inspeccionándolos y limpiándolos regularmente.
- NO permita que el agua fría (lluvia, aspersor o manguera) entre en contacto con el asador caliente. Los cambios bruscos de temperatura pueden dañar las superficies de porcelana y agrietar los quemadores de cerámica.
- NO utilice una hidrolavadora para limpiar ninguna parte del asador.
- NO coloque este asador donde pueda estar expuesto a vientos fuertes, especialmente desde la parte trasera.
- NO utilice este aparato bajo una construcción combustible.
- NO cubra más del 75% de la superficie de cocción con metal sólido.
- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables mientras esté en uso. Mantenga al menos 24" (610 mm) de espacio libre en la parte trasera y 7" (178 mm) en los laterales.
- Deje al menos 24" (610 mm) de espacio libre cerca de revestimientos de vinilo o paneles de vidrio.
- Mantenga siempre una distancia mínima a materiales combustibles de 17" (431 mm) en la parte trasera y 9" (229 mm) en los laterales.
- Para los modelos BIB18PB, mantenga una distancia mínima de 17" (431 mm) en la parte trasera y 20" (508 mm) en los laterales.
- Mantenga al menos 17" (431 mm) de espacio libre entre este asador y cualquier otro aparato.



¡ADVERTENCIA!

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

Dimensiones de corte

Modelo		Dimensiones de apertura (pulg/cm)				Dimensiones de apertura (pulg/cm) Instalación del revestimiento de cero separación			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIR32	Min	30.5 pulg 77.4 cm	N/A	20.81 pulg 52.8 cm	9.5 pulg 24 cm	34 pulg 86.4 cm	35.38 pulg 89.9 cm	21.38 pulg 54.3 cm	10.38 pulg 26.4 cm
	Max	32 pulg 81 cm	N/A	--	--	--	--	--	--

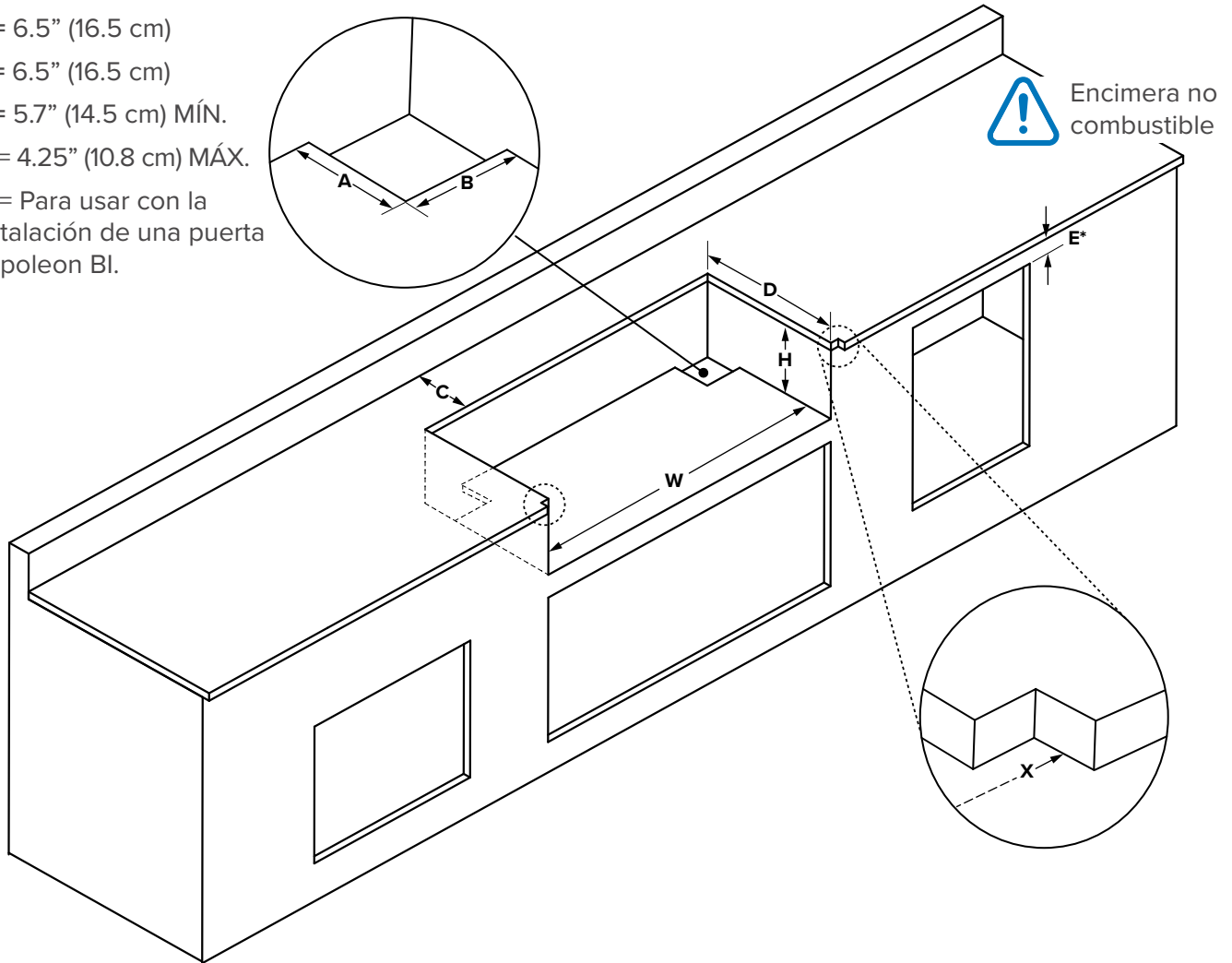
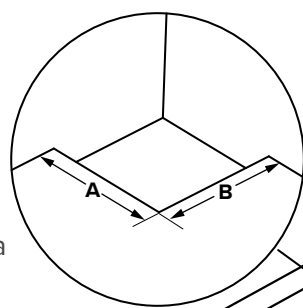
A = 6.5" (16.5 cm)

B = 6.5" (16.5 cm)

C = 5.7" (14.5 cm) MÍN.

E* = 4.25" (10.8 cm) MÁX.

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



¡ADVERTENCIA!

- El marco y el gabinete deben estar hechos de material no combustible si el aparato no se instala con el revestimiento de cero separación diseñado para

- su unidad. Consulte la lista de piezas en la Guía de Montaje para más detalles.
- Si el compartimento contiene un cilindro de GLP, debe

construirse de acuerdo con las instrucciones para el compartimento del cilindro. Consulte Conexiones de Gas para más información.

Conexiones de gas

Cilindro de gas

Utilice una bombona de propano con una capacidad mínima de 6 kg, o una bombona de butano con una capacidad de 13 kg, construido y marcado de acuerdo con los códigos nacionales y regionales. Asegúrese de que la bombona pueda suministrar suficiente combustible para operar el aparato. Si tiene dudas, consulte a su proveedor local de gas.

NOTA: Para obtener el mejor rendimiento, utilice la Parrilla con gas propano.

Solo las bombonas conectadas al aparato pueden almacenarse en el compartimiento. Las bombonas deben caber dentro de las dimensiones máximas de ancho y alto del compartimiento Empotrado. NO almacene bombonas de repuesto en el compartimiento ni cerca de una unidad en funcionamiento.

Conexión a una línea de suministro de gas

Esta Barbacoa debe funcionar a la presión de suministro de gas indicada en la placa de especificaciones. Si la presión de suministro es mas alta, el regulador se debe instalar antes de la Barbacoa. Si la presión de suministro es menor, la unidad funcionará con baja potencia y no alcanzará las temperaturas máximas.

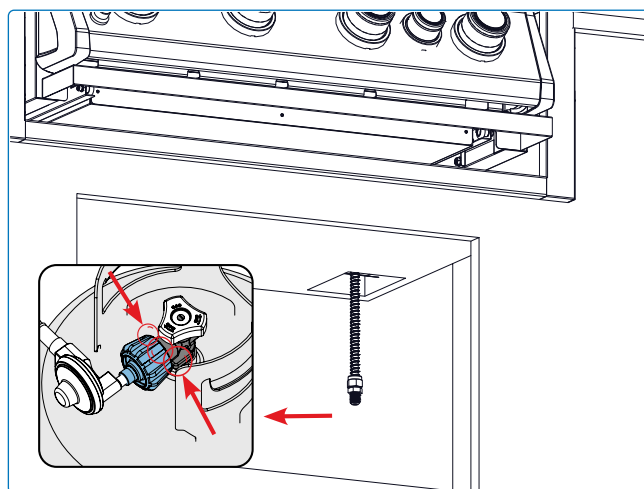
Utilice el regulador de presión de gas y la manguera suministrados por Napoleon. Si no están incluidos, utilice un regulador y una manguera que cumplan con los códigos nacionales y regionales. La longitud recomendada de la manguera es de 0,9 m (36"). La manguera nunca debe exceder los 1,5 m (60"). Inspeccione la manguera regularmente para detectar cortes, derretimiento o desgaste, y reemplácela si es necesario.

NOTA: Reemplace la manguera antes de la fecha de vencimiento impresa en ella.



¡ADVERTENCIA!


- Los conectores deben ser de tubería rígida, tubo de cobre o metal flexible aprobado que cumpla con los códigos nacionales y regionales.



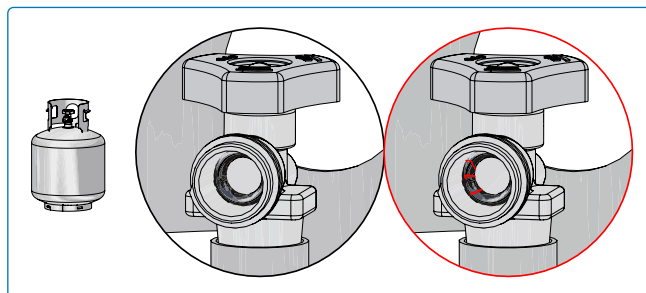
- La tubería de gas debe dimensionarse para suministrar los kW indicados en la placa de especificaciones, según la longitud del recorrido de la tubería.
- Si va a instalar un Quemador lateral, pase una línea de gas independiente por la abertura designada para esa ubicación.
 1. Instale una válvula de cierre manual de fácil acceso antes de la unidad. Se incluye un conector metálico flexible para simplificar la instalación. Conecte el otro extremo del conector a la tubería de gas.
 2. Ajuste todas las conexiones con dos llaves. NO utilice sellador de roscas ni pasta para tuberías.
 3. Asegúrese de que el conector no pase a través de una pared, piso, techo o tabique, y que esté protegido contra daños.
 4. Realice una prueba de fugas en todas las uniones antes de utilizar la Parrilla. Consulte "Prueba de fugas".

Conexión e instalación

- Revise el cilindro para detectar abolladuras u óxido, y haga que lo inspeccione su proveedor de Propano. NO utilice un cilindro con una válvula dañada.
- Coloque el cilindro en el área designada del compartimiento.
- Asegúrese de que la manguera del regulador de gas esté libre de torceduras o dobleces.
- Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro.
- Ajuste el regulador firmemente a la válvula del cilindro.
- Asegúrese de que la manguera no toque la bandeja de goteo ni ninguna superficie caliente de la parrilla. El contacto con el calor puede hacer que la manguera se derrita y provoque un incendio.
- NO deje el cilindro expuesto a calor extremo o luz solar directa.
- Realice una prueba de fugas en todas las uniones antes de utilizar la Parrilla. Consulte la sección "**Prueba de fugas**".

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

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



¡ADVERTENCIA!

- NO almacene un cilindro de gas de repuesto debajo de la cabeza de la Parrilla o de los quemadores laterales.
- Desconecte la parrilla y su válvula de cierre del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión.

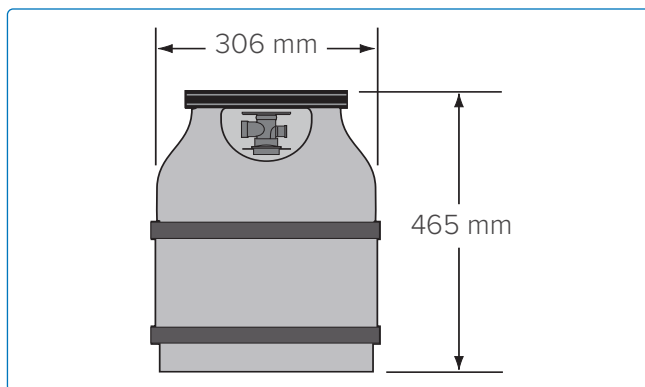
- Compruebe si la manguera presenta abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe ser reemplazada por un conjunto específicamente recomendado por Napoleon.
- Siga todas las especificaciones e

instrucciones al pie de la letra para evitar incendios, explosiones, daños materiales, lesiones personales o la muerte.

Recinto empotrado

- El compartimiento debe permitir conectar, desconectar e inspeccionar el cilindro de gas fuera de él. Las conexiones afectadas por la instalación pueden probarse dentro del compartimiento.
- El cilindro debe estar aislado del compartimiento de la parrilla y protegido del calor, llamas, goteos calientes y otros materiales peligrosos.
- Una puerta en el compartimiento es aceptable si no tiene cerradura y puede abrirse sin herramientas.
- Mantenga una distancia mínima de 2 pulgadas (5,08 cm) entre el piso del compartimiento del cilindro y el suelo.
- Asegúrese de que haya al menos dos aberturas de ventilación sin obstrucciones en el lado exterior expuesto del compartimiento: una a menos de 5 pulgadas (12,7 cm) de la parte superior y otra a menos de 1 pulgada (2,54 cm) de la superficie inferior de la abertura del cilindro.
- La abertura superior debe proporcionar un área libre de más de 20 in² (130 cm²) para un cilindro de 20 lb (9,1 kg) y más de 30 in² (195 cm²) para un cilindro de 30 lb (13,6 kg).
- La abertura inferior debe proporcionar un área libre de más de 10 in² (65 cm²) para un cilindro de 20 lb (9,1 kg) y más de 15 in² (100 cm²) para un cilindro de 30 lb (13,6 kg).
- Las aberturas de ventilación inferiores no deben estar ubicadas a más de 5 in (127 mm) sobre el suelo. **(Figura 0).**
- Todas las aberturas deben ser lo suficientemente grandes como para permitir la entrada de una varilla de 3/16 pulgadas (4,8 mm).
- El tamaño de las aberturas debe corresponder al tamaño del cilindro.

Dimensiones máximas de la bombona



Tamaño del cilindro	Área de la abertura A (superior)	Área de la abertura B (inferior)
20 lb (9,1 kg)	20 pulg ² (130 cm ²)	10 pulg (65 cm ²)
30 lb (13,6 kg)	30 pulg ² (195 cm ²)	15 pulg ² (100 cm ²)

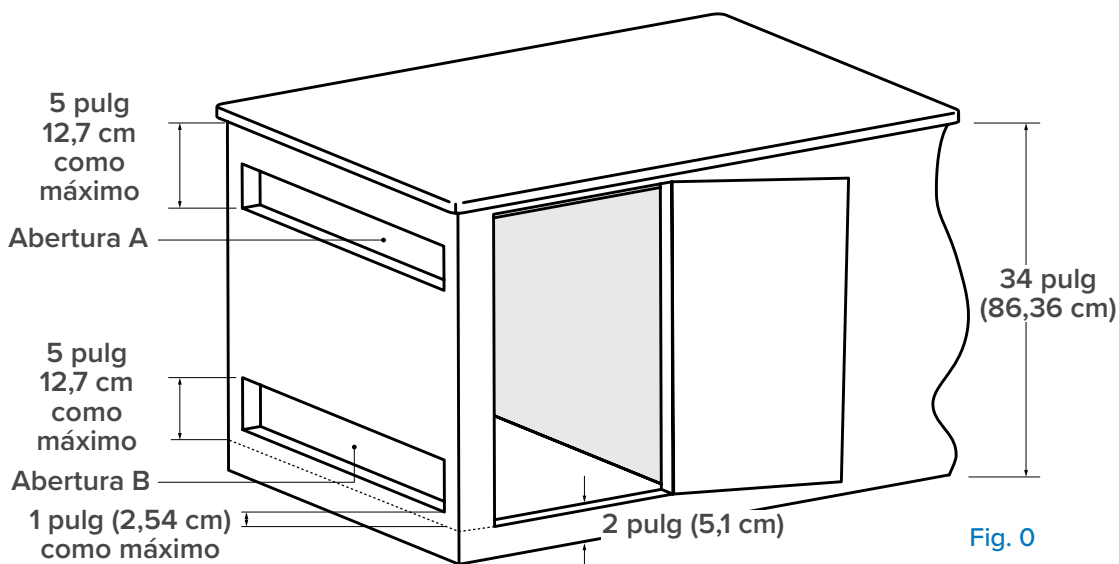


Fig. 0

Prueba de fugas

¿Por qué y cuándo realizar una prueba de fugas?

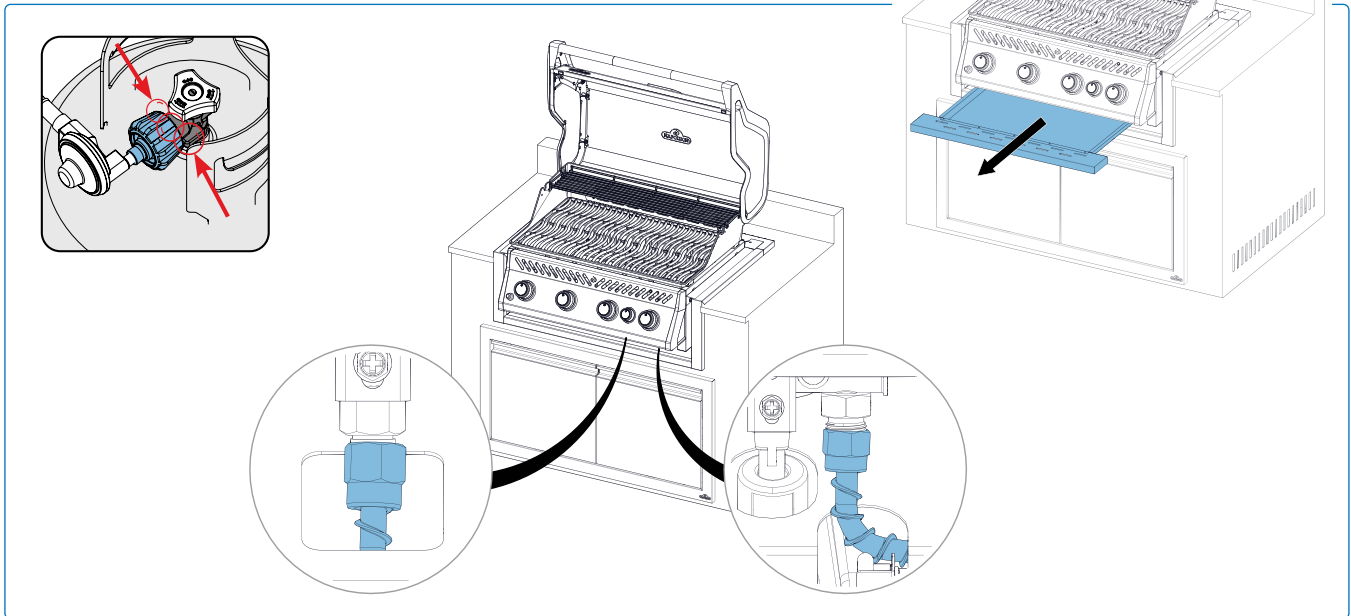
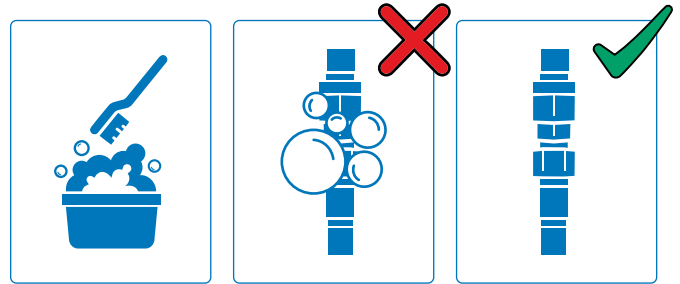
La prueba de fugas confirma que no hay escapes de gas tras conectar la manguera. Compruebe siempre el racor del regulador al reinstalar el depósito y realice esta prueba antes de usar el asador, una vez al año y al reemplazar componentes de gas.

Pasos para la prueba de fugas

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

Si encuentra una fuga

1. Apriete todas las juntas sueltas.
2. Si la fuga no puede detenerse, cierre inmediatamente el suministro de gas y desconecte la parrilla.
3. Haga que la parrilla sea inspeccionada por un instalador certificado o distribuidor.
4. No utilice la parrilla hasta que la fuga haya sido reparada.



¡PELIGRO!

- Nunca utilice una llama abierta para detectar fugas de gas, ya que puede provocar incendio, explosión, lesiones graves o la muerte.
- Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con la parrilla, o uno que cumpla con las normativas locales.

Operación

Encender su Barbacoa

¿Es la primera vez? Realice un quemado

Retire la parrilla térmica 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 se debe al "quemado" de las pinturas y lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a producirse.

Encendido del quemador principal

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Presione y gire lentamente cualquier perilla de control del quemador principal en sentido antihorario hasta la posición ALTA hasta que se encienda el piloto. Continúe presionando la perilla de control hasta que el quemador encienda y luego suéltela (**Figura 1A**).
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 la posición de APAGADO. Espere 5 minutos para que el gas se disipe. Repita los pasos 2 y 3, o encienda con un fósforo.

NOTA: No utilice el quemador trasero mientras esté operando el quemador principal.

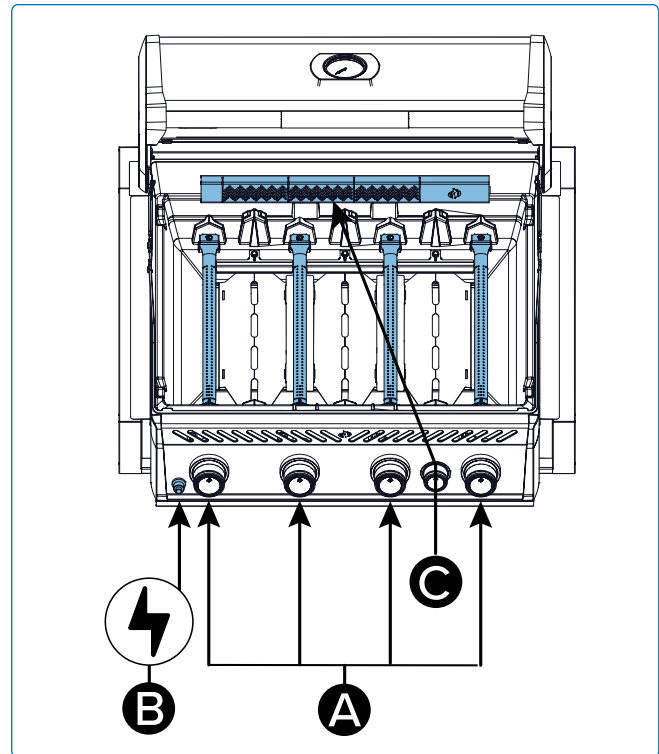
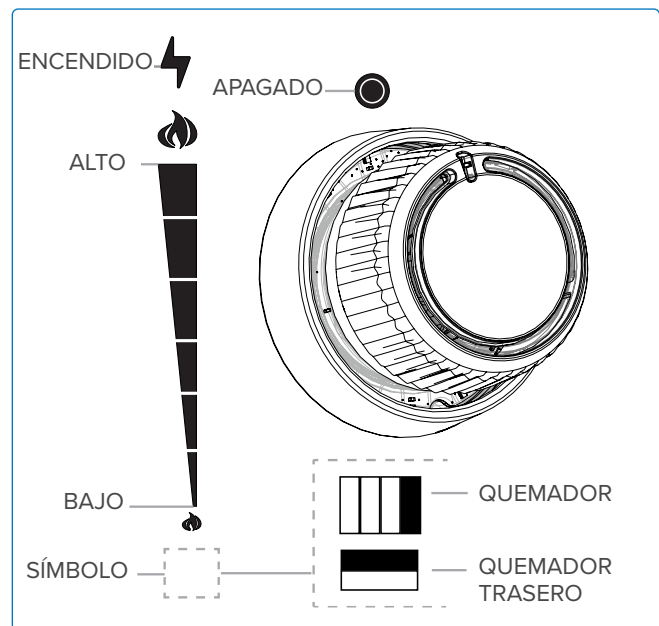


Fig. 1



Encendido del quemador trasero (si está equipado)

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Retire la parrilla térmica.
3. Presione y gire lentamente la perilla del quemador trasero en sentido antihorario hasta la posición ALTA (**Fig 1 C**).
4. Presione y mantenga el botón del encendedor hasta que el quemador encienda, o encienda con un fósforo (**Fig 1 B**).
5. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control del quemador en sentido horario a la posición de APAGADO. Espere 5 minutos. Repita los pasos 3 y 4.

Instrucciones alternativas de encendido

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Encienda un fósforo largo o un encendedor de butano y colóquelo cerca de los orificios del quemador (**Fig. 2**).
3. Gire la perilla correspondiente del quemador en sentido antihorario hasta la posición ALTA hasta que encienda.

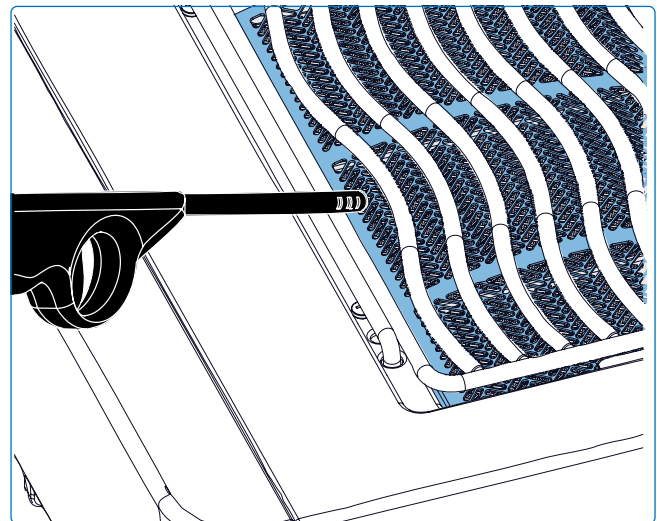
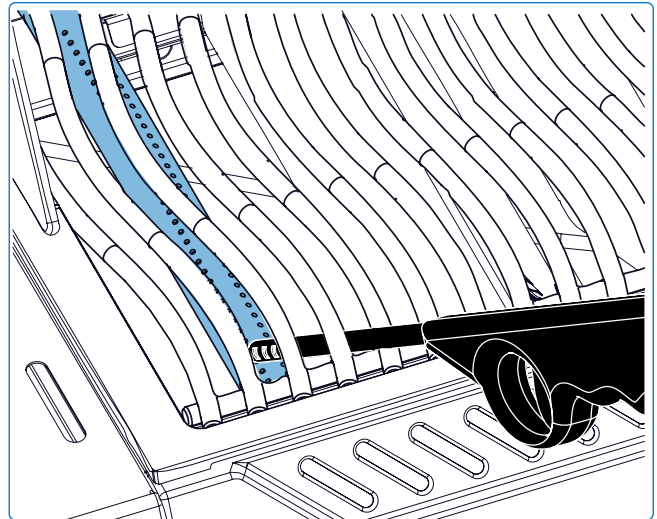


Fig. 2



¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese de que todos los controles de los quemadores están en la posición OFF antes de abrir lentamente la válvula de suministro de gas.
- Sigue atentamente las instrucciones de

- iluminación.
- Asegúrese de que la tapa de la parrilla esté ABIERTA mientras enciende.
- No ajuste el asador mientras esté caliente o en funcionamiento.

- Limpie regularmente la grasa de todo el aparato, incluida la bandeja recogegrasa, para evitar acumulaciones e incendios provocados por la grasa.



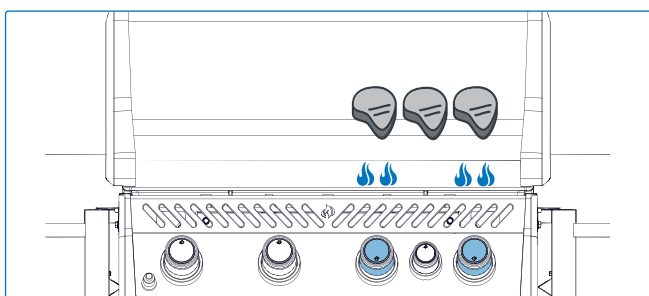
Instrucciones de asado

Uso del quemador principal

- Precaliente el asador con todos los quemadores en ALTO y la tapa cerrada durante 10 minutos para sellar.
- Asa alimentos que se cocinan rápidamente, como pescado y verduras, con la tapa abierta.
- Cocinar con la tapa cerrada mantiene una temperatura constante, lo que permite una cocción uniforme y más rápida.
- Engrase ligeramente las rejillas antes de precalentar para evitar que los alimentos se peguen, especialmente carnes magras.
- Los alimentos que tardan más de 30 minutos cocínelos de forma indirecta, con el quemador opuesto. Consulte Asado indirecto.
- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar llamaradas, o baje la temperatura del asador.
- En caso de llamaradas, aleje la comida de las llamas y reduzca el calor. Mantenga la tapa abierta.

Asado directo

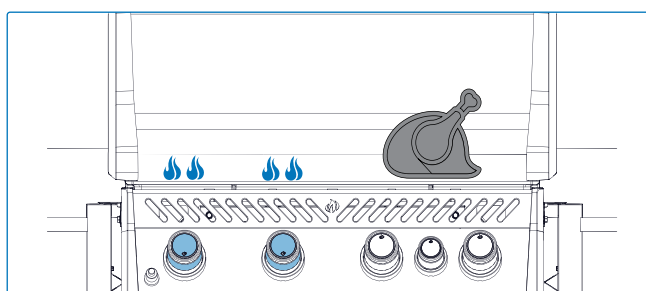
Este método es ideal para sellar y para alimentos de cocción rápida, como hamburguesas, bistecs, pollo o verduras. Colóquelos directamente sobre el calor, selle la carne primero y luego baje la temperatura para terminar la cocción a su gusto.



Asado indirecto

Este método utiliza temperaturas más bajas y hace circular el calor alrededor de los alimentos, cocinándolos lenta y uniformemente. Utilice este método para cocinar cortes grandes de carne, o alimentos propensos a llamaradas como asado, pollo o pavo.

Encienda uno o más quemadores y coloque la comida sobre la rejilla de cocción donde no haya llama ni quemador encendido. El asado a una temperatura más baja y un tiempo de cocción más lento da como resultado carnes más tiernas.



Uso del quemador principal infrarrojo (si está equipado)

Siga las instrucciones de “Encendido del quemador principal” y opere a máxima potencia durante 5 minutos con la tapa cerrada o hasta que los quemadores cerámicos brillen en rojo.

Cocine los alimentos directamente sobre la(s) rejilla(s) siguiendo las instrucciones de la “Guía de asado infrarrojo”. Los alimentos pueden sellarse en el quemador infrarrojo y luego transferirse a los quemadores principales de la parrilla para terminar de cocinar con calor directo o indirecto, según su gusto y preferencia.



¡PELIGRO!

- Nunca ase alimentos directamente sobre el quemador lateral de llama. Está diseñado solo para usar con ollas y sartenes.
- No cierre la tapa del quemador lateral mientras esté en funcionamiento o caliente.
- NO use un cilindro de gas lleno más allá del 80%.
- Limpie regularmente la grasa de todo el aparato, incluida la bandeja recogegrasa, para evitar acumulaciones e incendios provocados por la grasa.



¡CUIDADO!

El asador y el toda la cámara de combustión pueden calentarse mucho cuando están en uso.

Cómo usar el quemador trasero y el roscicero

Ensamblando su kit de roscicero (si está equipado)



NOTA:

Retire la parrilla térmica antes de usar el quemador trasero y la varilla del asador. El calor extremo dañará la parrilla térmica.

1. Instale el motor del roscicero en el lateral de la parrilla usando los soportes de montaje. Algunos modelos tienen soporte premontado (**Fig. 3**).
2. Una vez que el soporte esté fijado al asador, deslice el motor del roscicero sobre el soporte (**Fig. 3**).
3. Conecte la extensión de la varilla del asador. Deslice el primer tenedor del roscicero justo después de la mitad de la varilla del espetón y ajústelo en su lugar. Enhebre la carne en la varilla del asador y empuje la carne hacia el tenedor. Deslice el segundo tenedor del roscicero en el extremo opuesto de la varilla del espetón y empuje el tenedor en la carne hasta que quede seguro. Ajuste el tenedor en su lugar (**Fig. 4**).

4. Inserte cuidadosamente el extremo puntiagudo de la varilla del roscicero en el motor del roscicero y coloque el extremo opuesto sobre los soportes. El lado más pesado de la carne colgará naturalmente para equilibrar la carga (**Fig. 5**).
5. Deslice la arandela de tope en la varilla del espetón hasta que pase el interior de la tapa. Esto asegurará el movimiento lateral de la varilla del asador (**Fig. 5**).
6. Apriete la arandela de tope y el mango de la varilla del roscicero. Coloque un recipiente metálico debajo de la carne para recoger los jugos (**Fig. 5**).



¡IMPORTANTE!

- Siempre use guantes al manipular los componentes del asador.

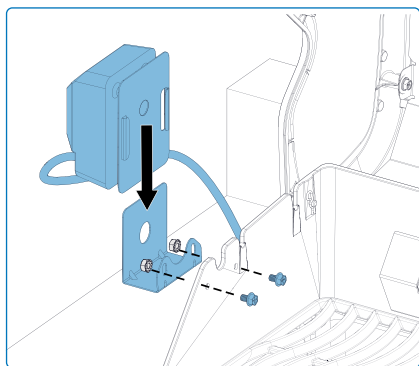


Fig. 3

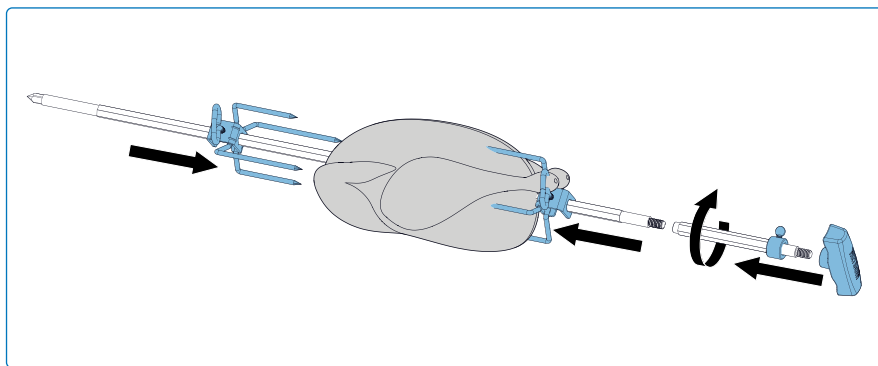


Fig. 4

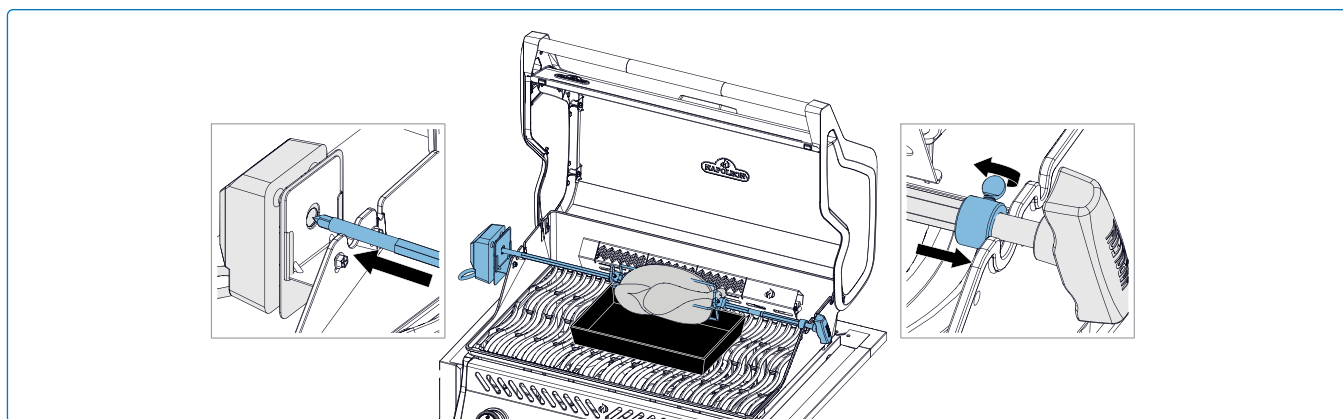


Fig. 5

Consejos sobre el uso del rosticero:

- Encienda el quemador trasero a máxima potencia hasta que la carne se dore. Reduzca el calor. Mantenga la tapa cerrada.
- Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne.
- Los asados y las aves deben dorarse por fuera y permanecer tiernos por dentro.
- Utilice los jugos para rociar y hacer salsa.
- Un pollo de 3 libras tarda aproximadamente 1 ½ horas a fuego medio-alto.
- Tenga en cuenta la capacidad de su motor de asador. Nunca sobrecargue su equipo.
- Asegúrese de colocar siempre una carga equilibrada en su rosticero.

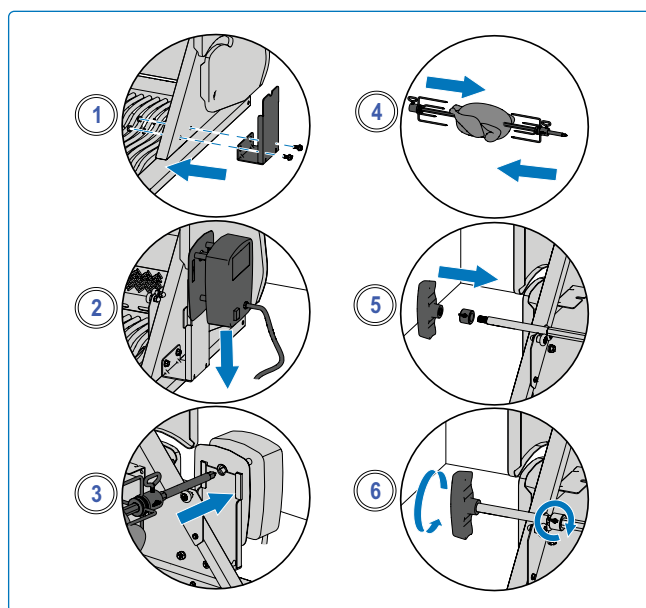


Fig. 6

Cómo cocinar varios pollos

1. Ate o ensarte las alas al cuerpo de los pollos
2. Deslice el tenedor del rosticero en la varilla del asador.
3. Enrosque el primer pollo en la varilla del rosticero hasta que quede sujeto por el tenedor del rosticero. Ajustar.
4. Enhebre los siguientes 2 pollos en la varilla del asador para que todos los pollos queden juntos.
5. Deslice el segundo tenedor del rosticero en la varilla del rosticero y empuje hacia el pollo hasta que los 3 pollos queden bien apretados. Ajuste (**Fig. 6**).



¡ADVERTENCIA!

- Desmonte los componentes del rosticero cuando termine de cocinar, lávelos con agua tibia y jabón, y guárdelos en el interior.
- Use guantes de asado resistentes al calor al manipular los componentes calientes del rosticero.
- Desconecte el enchufe del rosticero del tomacorriente cuando el asador no esté en uso.



¿SABÍA QUE?

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

Lista de comprobación de la experiencia culinaria

Consulte esta lista cada vez que cocine

- Lea el manual del propietario**
Lea el manual del propietario y todas las instrucciones de seguridad antes de usar.
- Limpie la bandeja de grasa**
Siempre limpie la bandeja de grasa antes de usar la plancha para evitar incendios y llamaradas.
- Compruebe la manguera**
Asegúrese de que la barbacoa esté apagada y fría. Inspeccione la manguera; si está dañada, reemplácela.
- Precaliente el aparato**
Unte las rejillas con manteca vegetal y precaliente para quemar los residuos y evitar que se peguen.
- Limpiar rejillas**
Use el cepillo adecuado para cada tipo de rejilla. Consulte “**Instrucciones de limpieza**”.
- Área de preparación**
Mantenga los utensilios, condimentos, salsas y platos al alcance. Nunca deje los alimentos desatendidos.
- Dé la vuelta una vez – No mire**
Evite abrir la tapa con frecuencia y voltee los alimentos solo una vez para mantener la temperatura y el tiempo de cocción.
- Deje espacio**
Deje espacio entre los alimentos para moverlos fácilmente durante la cocción.
- Utilice un termómetro**
Compruebe los alimentos con un termómetro y siga las temperaturas recomendadas, especialmente para aves



NOTA:

Las rejillas de acero inoxidable son más resistentes a la corrosión y requieren menos mantenimiento que las de hierro fundido.

Curado de rejillas de hierro fundido

Este procedimiento debe realizarse antes del primer uso y repetirse cada 3–4 usos para que las rejillas se mantengan como nuevas.

1. Retire las rejillas de hierro fundido del asador.
2. Lave las rejillas con agua tibia y jabón usando un paño suave. Séquelo con palmaditas y deje que se sequen completamente.
3. Aplica una capa fina y uniforme de grasa o aceite en ambos lados usando un pincel de silicona.
4. Precalienta la Parrilla a 350°F–400°F (176°C–204°C).
5. Instala las Rejillas de cocción y cocina durante 30 minutos.
6. Aplica una segunda capa uniforme de grasa o aceite a las rejillas y cocina durante otros 30 minutos.
7. Las rejillas ya están curadas y listas para usar.



NOTA:

Si se forma óxido en las Rejillas de hierro fundido, retíralo con una esponja abrasiva o un cepillo de latón y repite el proceso de curado.



¡CONSEJO PROFESIONAL PARA COCINAR!

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



¡CONSEJO PROFESIONAL PARA COCINAR!

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

Guía de cocina

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

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



¡CONSEJO PROFESIONAL PARA COCINAR!

Elija los alimentos adecuados para cocinar. Tu Parrilla destaca por cocinar los alimentos de forma rápida y a alta temperatura. Aunque puedes cocinar trozos grandes de carne en una Parrilla a baja temperatura, un asador de gas o asador de carbón Napoleon producirá mejores resultados.



SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA!

- Aceite de Semilla de Uva,
 - Aceite de girasol,
 - Aceite de linaza,
 - Aceite de aguacate
 - Aceite de canola.
- Si no está disponible, seleccione un aceite o grasa que tenga un alto punto de humo. No utilice grasas saladas como mantequilla o margarina.

Instrucciones de limpieza

Primer uso

1. Lava las Rejillas de cocción a mano con agua y jabón suave para eliminar cualquier residuo de fabricación. NO laves las rejillas en el lavavajillas.
2. Enjuaga bien con agua caliente y seca completamente con un paño suave para evitar que la humedad penetre en el Hierro fundido (Fig. 7).

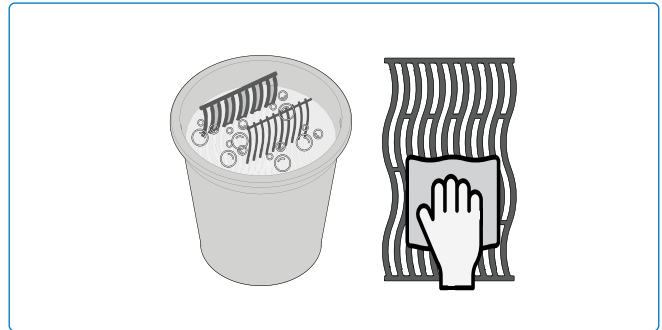


Fig. 7

Rejillas de hierro fundido

- Cura las rejillas para crear una capa protectora que ayuda a prevenir la corrosión. Consulta Consejos de Asado – Cómo curar tus Rejillas de hierro fundido.

Rejillas de acero inoxidable

- Limpia las Rejillas de cocción de acero inoxidable precalentando la Parrilla y usando un cepillo de alambre para eliminar residuos (Fig. 8).
- Las rejillas de acero inoxidable se decolorarán permanentemente con el uso regular debido a las altas temperaturas de Asado.

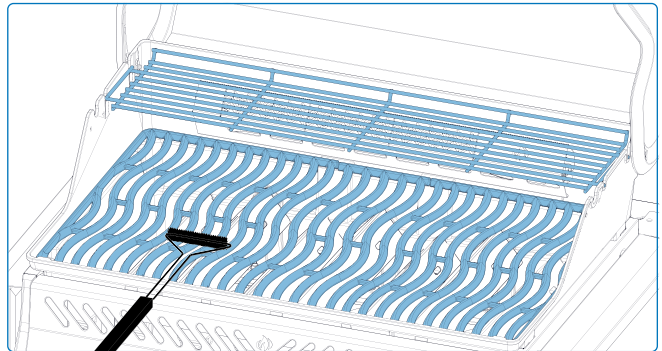


Fig. 8

Quemador lateral infrarrojo

- La mayoría de los jugos y partículas de alimentos que caen sobre la superficie del quemador infrarrojo se incineran de inmediato debido al alto calor.
- NO limpies la loseta cerámica con un cepillo de alambre.
- NO uses agua u otros líquidos para limpiar el quemador. Los cambios bruscos de temperatura harán que la loseta cerámica se agriete.
- Enciende el quemador y déjalo en alto durante 5–10 minutos para eliminar cualquier residuo restante (Fig. 9).

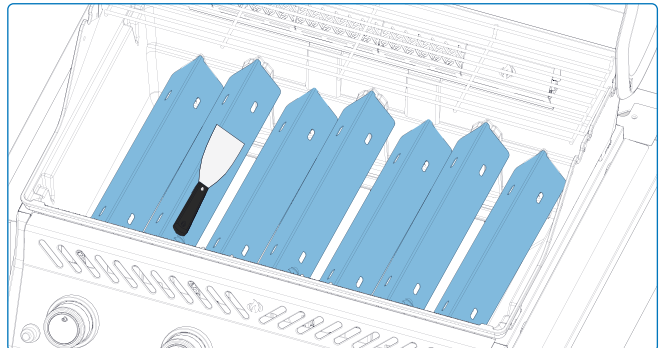


Fig. 9



- Siempre use guantes protectores y gafas de seguridad al limpiar su parrilla.
- La grasa acumulada es un peligro de incendio.

Interior de la Parrilla

1. Retire las rejillas de cocción.
2. Utiliza un cepillo de alambre de latón para limpiar los residuos sueltos de los laterales y la parte inferior de la tapa.
3. Raspe las placas de sellado y use un cepillo de alambre para eliminar la ceniza.
4. Retire las placas de sellado y cepille los residuos de los quemadores **(Fig. 10)**
5. Barre todos los residuos del interior de la Parrilla hacia la bandeja recolectora.

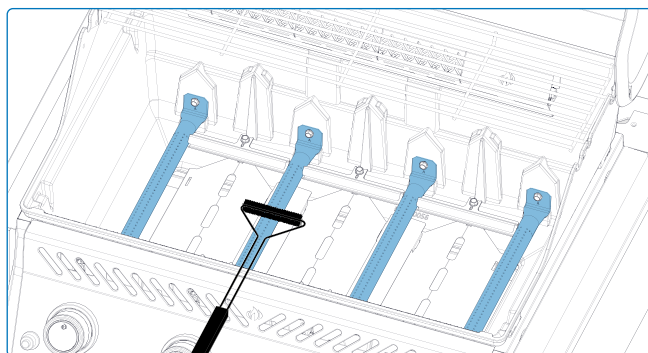


Fig. 10

Bandeja de goteo

Cada cabezal y quemador cuenta con una bandeja recolectora accesible.

- La grasa y los jugos en exceso se acumulan en la bandeja recolectora debajo de la Parrilla y fluyen hacia la bandeja desechable de grasa (si corresponde).
- Use solo revestimientos aprobados por Napoleon; no use papel aluminio, arena ni otros materiales no aprobados.
- Limpia la bandeja recolectora regularmente—aproximadamente cada 4–5 usos—para evitar la acumulación de grasa **(Fig. 11)**.

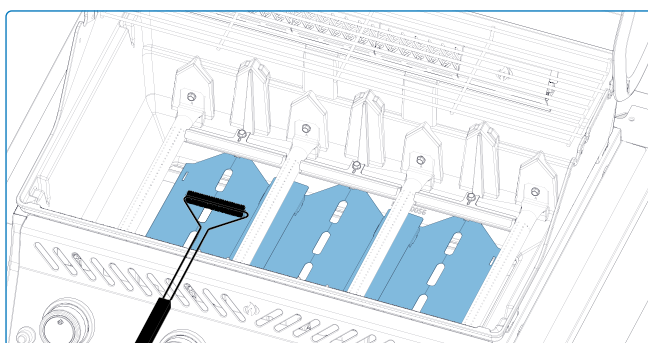


Fig. 11

Pasos de limpieza

1. Desliza la bandeja recolectora desde la Parrilla para acceder a la bandeja desechable de grasa o para limpiar la bandeja recolectora **(Fig. 12)**.
2. Raspa la bandeja recolectora con una espátula o rascador.
3. Reemplaza la bandeja desechable de grasa cada 2–4 semanas, dependiendo del uso de la Parrilla (si corresponde).
4. Contacta a tu distribuidor Napoleon para suministros de reemplazo.

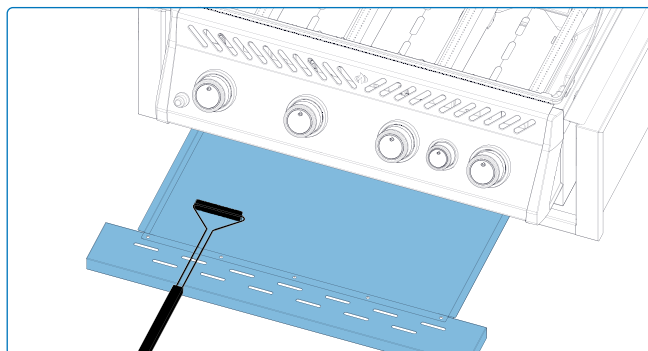


Fig. 12

¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese de que los quemadores estén apagados y el asador frío antes de limpiar.
- No utilice limpiador de hornos en ninguna parte del asador.
- No coloque las rejillas de cocción ni ninguna parte del asador en un horno autolimpiante.
- Limpie el asador en un área donde las soluciones de limpieza no dañen terrazas, céspedes o patios.
- La salsa barbacoa y la sal son corrosivas y dañan el asador si no se limpian con regularidad.

Panel de control

Limpia solo con agua tibia y jabón. El texto está impreso directamente en el panel de control y se irá borrando gradualmente si se utilizan limpiadores abrasivos o de acero inoxidable. Una limpieza adecuada mantendrá el texto oscuro y legible (**Fig. 13**).

Fundiciones de aluminio

Limpia con agua tibia y jabón. El aluminio no se oxida, pero las altas temperaturas y la intemperie pueden causar oxidación superficial que aparece como manchas blancas. Consulta “**Instrucciones de mantenimiento**” para consejos sobre cómo prevenir la oxidación del aluminio.

Superficie exterior del aparato

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

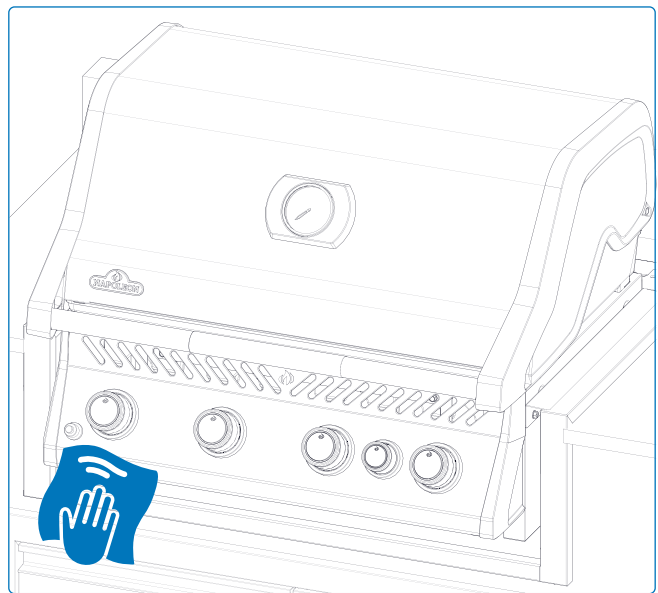


Fig. 13

¡PELIGRO!

- No utilice limpiadores abrasivos ni lana de acero en ninguna parte pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su parrilla porque rayará el acabado.
- Evite el contacto sin protección con superficies calientes.



¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

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

Rejilla antiinsectos y orificios de los quemadores

Las arañas e insectos pueden formar nidos en los quemadores. La malla de Napoleon ayuda a prevenirlo, pero no lo elimina; los nidos pueden causar llamas amarillas o retrocesos.

1. Retira el/los tornillo(s) que sujetan el quemador a la pared trasera de la Barbacoa. Desliza el quemador hacia atrás y hacia arriba para retirarlo (**Fig. 14**).
2. Limpie el interior del quemador utilizando un cepillo flexible para tubos venturi. Sacuda los residuos sueltos del quemador a través de la entrada de gas (**Fig. 15**).
3. Inspeccione los puertos del quemador y los orificios de las válvulas; los residuos y la corrosión pueden obstruirlos..
4. Limpie los orificios obstruidos del quemador con un clip abierto o la broca de mantenimiento suministrada.
5. Si es necesario, destape los orificios con la broca suministrada; hacerlo con el quemador retirado es más fácil.
6. No doble la broca durante el uso, o podría romperse.
7. Utilice la broca solo para los orificios del quemador. No la utilice en los orificios de latón que regulan el flujo de gas.
8. No agrande los orificios del quemador.
9. Asegúrese de que la malla contra insectos esté limpia, ajustada y libre de pelusa o residuos.
10. Vuelva a instalar el quemador invirtiendo los pasos de desmontaje.
11. Asegúrese de que la válvula entre correctamente en el quemador durante la instalación.
12. Vuelva a instalar el soporte de la placa de sellado y apriete los tornillos para completar el reensamblaje.

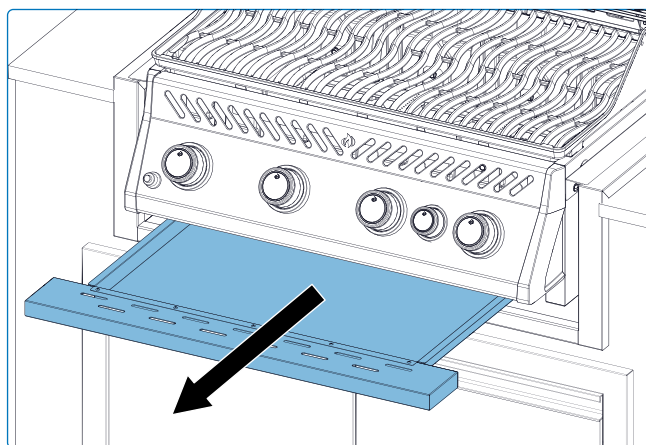


Fig. 14

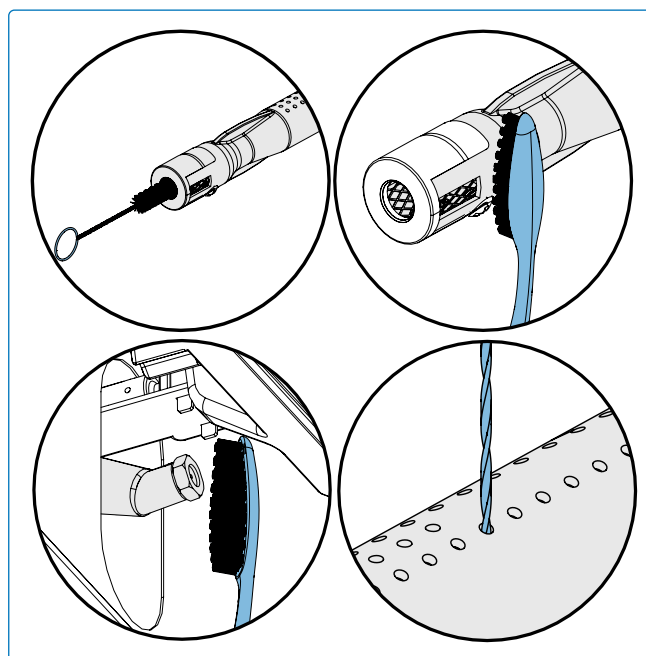


Fig. 15

⚠ ¡PELIGRO!

• Es muy importante que la válvula/orificio entre en el tubo del quemador al volver a instalar el quemador después de la

limpieza y antes de encender su asador, o podría ocurrir un incendio o explosión.

• Apague el gas en la fuente y desconecte la unidad antes de repararla.

Instrucciones de Mantenimiento

Recomendaciones

Este asador debe ser inspeccionado y mantenido anualmente por un técnico calificado.

- NO obstruya el flujo de ventilación o del aire de combustión.
- Mantenga todas las aberturas de ventilación en el compartimiento del cilindro libres de residuos. Estas aberturas se encuentran en los laterales del carrito o compartimento, y en la parte delantera y trasera del estante inferior

Apariencia de la llama

- Las llamas deben ser de color azul oscuro con puntas azul claro y ocasionalmente amarillas (Fig. 16)
- Un flujo de aire insuficiente provocará acumulación de hollín y llamas amarillas perezosas.
- Un flujo de aire excesivo hará que las llamas se eleven de manera errática y dificultará el encendido. Consulta la sección de solución de problemas.
- La compuerta de aire está ajustada de fábrica y no debería requerir ajuste en condiciones normales. Los ajustes solo pueden ser necesarios en situaciones extremas.

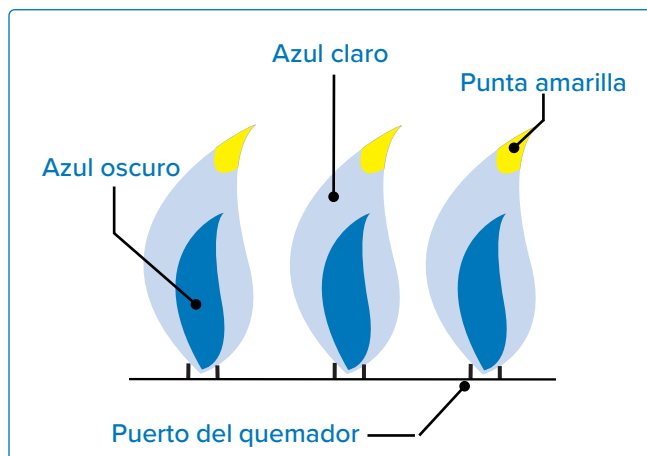


Fig. 16



NOTA:

Los quemadores infrarrojos no tienen ajuste de aire.



¡IMPORTANTE!

- Los cambios de orificios y los ajustes de la compuerta de aire solo deben ser realizados por un instalador de gas calificado.



¡ADVERTENCIA!

- Mantenga la parrilla alejada de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No deje partículas de comida o grasa en el asador. Pueden atraer roedores, que son insalubres y pueden masticar cables, causando daños permanentes a los componentes eléctricos.



¡QUEREMOS AYUDAR!

Contacte al departamento de soluciones al cliente de Napoleon para piezas de repuesto recomendadas
+31 (0) 88 588 66 55.

Datos técnicos

La siguiente tabla muestra los valores de entrada de calor bruto y consumo de gas por unidad, junto con todos los gases y presiones certificados. Verifique que la información en la placa de características corresponda con esta lista.



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

Categoría de gas	Orificio del quemador principal	Orificio del quemador trasero	Entrada bruta de calor (total)	Consumo de gas (total)	Gases / Presiones	Países
3B/P(30)	0.91 mm	1.0 mm	Quemador principal 13,6 kW Quemador trasero 3,7 kW	Quemador principal 989 g/h Quemador trasero 269 g/h	Butano 30mbar Propano 30mbar	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR
3+(28-30/37)	0.91 mm	1.0 mm			Butano 28–30 mbar, Propano 37 mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR
3P(37)	0.91 mm	1.0 mm			Propano 37 mbar	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR
3B/P(50)	0.79 mm	0.88 mm			Butano 50 mbar, Propano 50 mbar	AT, CH, CZ, DE, SK



REGISTRE SU APARATO!

Vaya a napoleon.com o consulte su Guía de Montaje para obtener instrucciones sobre el reemplazo de piezas.



¡QUEREMOS AYUDAR!

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

Inoxidable en ambientes difíciles

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

Mantenimiento del quemador

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

Mantenimiento y protección de los quemadores infrarrojos

Los quemadores infrarrojos están diseñados para un rendimiento duradero. Para que funcionen correctamente, proteja las superficies de cerámica de las grietas. Una superficie agrietada hará que el quemador funcione incorrectamente.



¡IMPORTANTE!

- Los daños causados por no seguir estas instrucciones no están cubiertos por la garantía.

Ventilación del aire caliente

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

Pautas para evitar dañar las superficies cerámicas

1. Nunca use agua para apagar llamas o controlar llamaradas (**Fig. 17**)
2. Mantenga el agua fría (lluvia, aspersores, mangueras, etc.) alejada de los quemadores de cerámica calientes. Los cambios bruscos de temperatura agrietarán la losa de cerámica.
3. No utilice el quemador si la cerámica está mojada. La acumulación de vapor puede crear presión que agrieta la cerámica.
4. Evite el remojo repetido. El exceso de agua hace que la cerámica se hinche, agriete y desmorone.
5. Si hay agua estancada, revise la cerámica, retire el quemador, drénelo y déjelo secar por completo
6. Proteja el quemador de los impactos. Tenga cuidado al manipular las rejillas de cocción y los accesorios cerca de la cerámica.

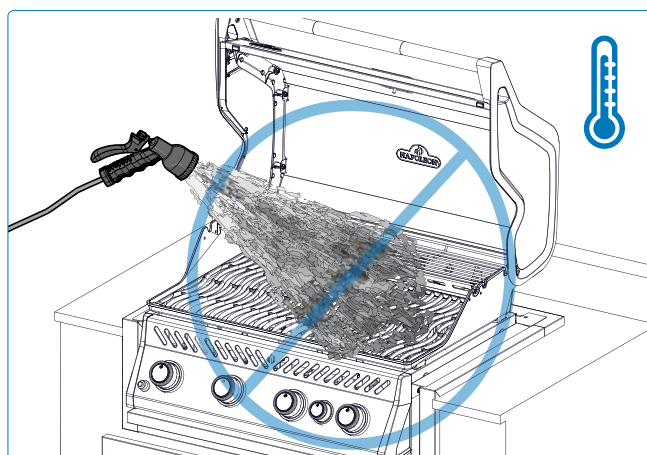


Fig. 17



¡PELIGRO!

- Apague el gas en la fuente y desconecte la unidad antes de repararla.
- 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 sustituya cualquier componente del tren de gas, o cuando haya olor a gas.



¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

No cubra más del 75 % de la superficie de cocción de ningún quemador con metal sólido.

Solución de problemas

Problemas de encendido

- Los quemadores principal, trasero o quemador lateral no encenderán con el encendedor, pero sí con un fósforo.
- Los quemadores no se encienden entre sí.

	Posibles causas	Solución
Quemador principal	La salida de JETFIRE™ está sucia u obstruida	Limpie la salida de JETFIRE™ con un cepillo de cerdas suaves.
	Soportes de luz cruzada sucios o corroídos	Limpiar o sustituir según sea necesario.
Quemadores trasero y quemador lateral	Llamas elevadas en el quemador	Cierre la compuerta de aire como se describe en la sección “Instrucciones de mantenimiento – Ajuste del aire de combustión” de este manual del propietario. ¡IMPORTANTE ! Este ajuste debe ser realizado por un instalador de gas calificado.
	Cable del electrodo o cables del terminal del interruptor sueltos	Verifique que todos los cables desde el módulo hasta el interruptor de encendido (si está equipado) estén firmemente conectados a sus respectivos terminales. Asegúrese de que el cable del electrodo esté firmemente conectado al terminal en la parte posterior del encendedor.

Pintura descascarillada

- La pintura parece estar descascarillándose.

Posibles causas	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	Esto no es un defecto. El acabado de la tapa y la campana es de porcelana o acero inoxidable y no se desprenderá. Lo que parece desprenderse es grasa endurecida que se seca en forma de escamas similares a pintura. Una limpieza regular lo evitará. Consulte la sección “Instrucciones de limpieza” para más detalles.

Ruidos y calor irregular

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

Posibles causas	Solución
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 barbacoa. Los reguladores con zumbidos NO serán reemplazados.
La válvula de la bombona se abrió demasiado rápido.	Abrir lentamente la válvula de la bombona.
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 las instrucciones de la Guía de Montaje.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente el aparato con los quemadores en alto durante 10 a 15 minutos.
Acumulación excesiva de grasa y cenizas en la bandeja de goteo.	Limpie regularmente la bandeja de goteo. No forre la sartén con papel de aluminio. Consulte la sección " Instrucciones de limpieza ".

Retroceso de llama en el quemador infrarrojo

- Durante el funcionamiento, el quemador emite repentinamente un fuerte sonido de "whoosh", seguido de un sonido continuo similar a un soplete y se atenúa o presenta una llama grande al encenderse.

Posibles causas	Solución
Las baldosas cerámicas están sobrecargadas con goteos de grasa y acumulación. Los orificios están obstruidos.	Apague el quemador y deje enfriar 2 minutos. Luego enciéndalo en ALTO durante 5 minutos o hasta que las baldosas estén uniformemente al rojo vivo.
El quemador se sobrecalentó debido a una ventilación inadecuada. Demasiada superficie del asador cubierta por parrilla o sartén.	Asegúrese de que no más del 75 % de la parrilla esté cubierta. Apague el quemador, deje enfriar 2 minutos y vuelva a encender.
Junta con fugas alrededor de la baldosa cerámica, o una falla de soldadura en la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione muy de cerca en busca de grietas. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado Napoleon para pedir un conjunto de quemador de repuesto si se encuentra alguna grieta.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente el asador con ambos quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Acumulación excesiva de grasa y ceniza en las placas de sellado y en la bandeja recolectora.	Limpie regularmente las placas de sellado y la bandeja de goteo. No forre la sartén con papel de aluminio. Consulte " Instrucciones de limpieza ".

Flujo de gas

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

Posibles causas	Solución
Propano - procedimiento de encendido incorrecto.	Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido. Todas las válvulas de gas deben estar en la posición OFF cuando se abra la válvula del depósito. Encienda el tanque lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulte la sección " Instrucciones de encendido ".
Pre calentamiento inadecuado.	Pre caliente el asador con ambos quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Posible telaraña u otros residuos.	Limpie a fondo el nido o las telarañas del orificio del quemador retirándolo y siguiendo las instrucciones de este manual. Consulte la sección " Instrucciones de limpieza ".
Ajuste incorrecto del obturador de aire.	Abra o cierre ligeramente el obturador de aire de acuerdo con este manual. Consulte la sección " Instrucciones de mantenimiento ". ¡IMPORTANTE ! Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.
Falta de gas.	Compruebe el nivel de gas en la bombona de propano.
La manguera de suministro está pinzada.	Cambie la posición de la manguera de suministro según sea necesario.
Regulador de propano en estado de bajo caudal.	Apague los quemadores y cierre la válvula del 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 CERRADAS cuando se abra la válvula de la cuba. Abra siempre la válvula de la bombona lentamente.

GARANTÍA DEL PRODUCTO NAPOLEON



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El ejercicio de los derechos legales será gratuito.

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANTE:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com



50 años de soluciones de confort para el hogar.



Los productos NAPOLEON® están protegidos por una o más patentes de EE. UU., EE. UU., y patentes canadienses y/o extranjeras o patentes en trámite.



Dirección

Wolf Steel Ltd.

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



Teléfono

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

En línea

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com