



FREESTYLE[®]

Manual del usuario

F425, F425SB, FP425SIB, FP425DSIB-PHM,
F365, F365SB, FP365SIB

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



Queremos tu opinión!

Visita Napoleon.com para escribir tu comentario.



Aplicar número de serie

FELICIDADES POR ADQUIRIR TU ¡PARRILLA NAPOLEON!

Acaba de mejorar su experiencia de parrilla.



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

🔥 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 tarjetas de la parrilla antes de usarla.

UTILIZAR AL AIRE LIBRE EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.

⚠️ PELIGRO ⚠️

SI HUELE A GAS:

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

⚠️ ¡ADVERTENCIA! ⚠️

No intente encender este aparato sin haber leído la sección de instrucciones de "ENCENDIDO" de este manual.

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

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 no se sigue exactamente la información de estas instrucciones, puede producirse un incendio o una explosión y causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.



Alerte a adultos y niños sobre el peligro de las temperaturas elevadas de las superficies.



Supervise a los niños pequeños cerca de la parrilla.

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

¡Bienvenido a Napoleón!

La seguridad ante todo

¡ATENCIÓN!

Información general

Esta parrilla debe instalarse de acuerdo con los códigos locales. Si se utiliza un motor de asador, debe estar conectado a tierra eléctricamente de acuerdo con 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 esta parrilla exactamente como se indica en la Guía de Ensamblaje. Si la parrilla fue ensamblada en la tienda, revise las instrucciones de ensamblaje para asegurarse de que esté correctamente armada.

No debe instalarse en o sobre vehículos recreativos y/o embarcaciones.

Realice la prueba de fugas requerida antes de operar la parrilla.

No modifique esta parrilla bajo ninguna circunstancia.

Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con esta parrilla o repuestos específicamente recomendados por Napoleon.

¡ATENCIÓN!

Almacenamiento y desuso

Cierre el gas en la válvula de suministro del cilindro de gas. Desconecte la manguera entre el cilindro de gas y la parrilla. Retire el cilindro de gas y guárdelo al aire libre en un espacio bien ventilado y lejos de los niños.

NO guarde las bombonas de gas en un edificio, garaje, cobertizo o cualquier otro espacio cerrado. Desconecte el aparato del suministro cuando guarde la parrilla en el interior.

¡ATENCIÓN!

Funcionamiento

Lea todo este Manual del Propietario antes de operar esta parrilla. Compruebe que no haya fugas en el sistema de gas antes de utilizarlo por primera vez, cada vez que se cambie o se rellene el cilindro, cuando se vuelva a conectar o se repare cualquier conexión de gas, o cada vez que huelga gas o vea algún daño. Sigue atentamente las instrucciones de iluminación.

¡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 recolección o contacte al minorista donde compró 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
Prácticas adicionales de operación segura	6
Ubicación de su parrilla	8
Conexiones de gas	9
Prueba de fugas	12
Operación	13
Encender su parrilla	13
Instrucciones para asar	15
Cómo utilizar el asador	17
Lista de comprobación de la experiencia culinaria	19
Cómo curar las rejillas de cocción de hierro fundido	20
Guía de asado por infrarrojos	21
Instrucciones de limpieza	22
Primer uso	22
Rejillas de hierro fundido	22
Rejillas de acero inoxidable	22
Quemador lateral infrarrojo	22
Interior de la parrilla	23
Esmalte de porcelana	23
Bandeja recolectora	23
Panel de control	24
Fundiciones de aluminio	24
Superficie exterior de la parrilla	24
Rejilla antiinsectos y orificios de los quemadores	25
Instrucciones de mantenimiento	26
Recomendaciones	26
Ajuste del aire de combustión	26
Inoxidable en ambientes difíciles	27
Solución de problemas	28
Garantía	32

Características completas del sistema

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

Gran rejilla calentadora de acero inoxidable para aumentar la superficie de cocción.

Quemador lateral infrarrojo **SIZZLE ZONE™** o quemador lateral de llama para filetes perfectamente asados.

Destapador integrado cerca de la zona de asado.

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

Bandeja recolectora de fácil acceso para un mantenimiento eficiente.

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

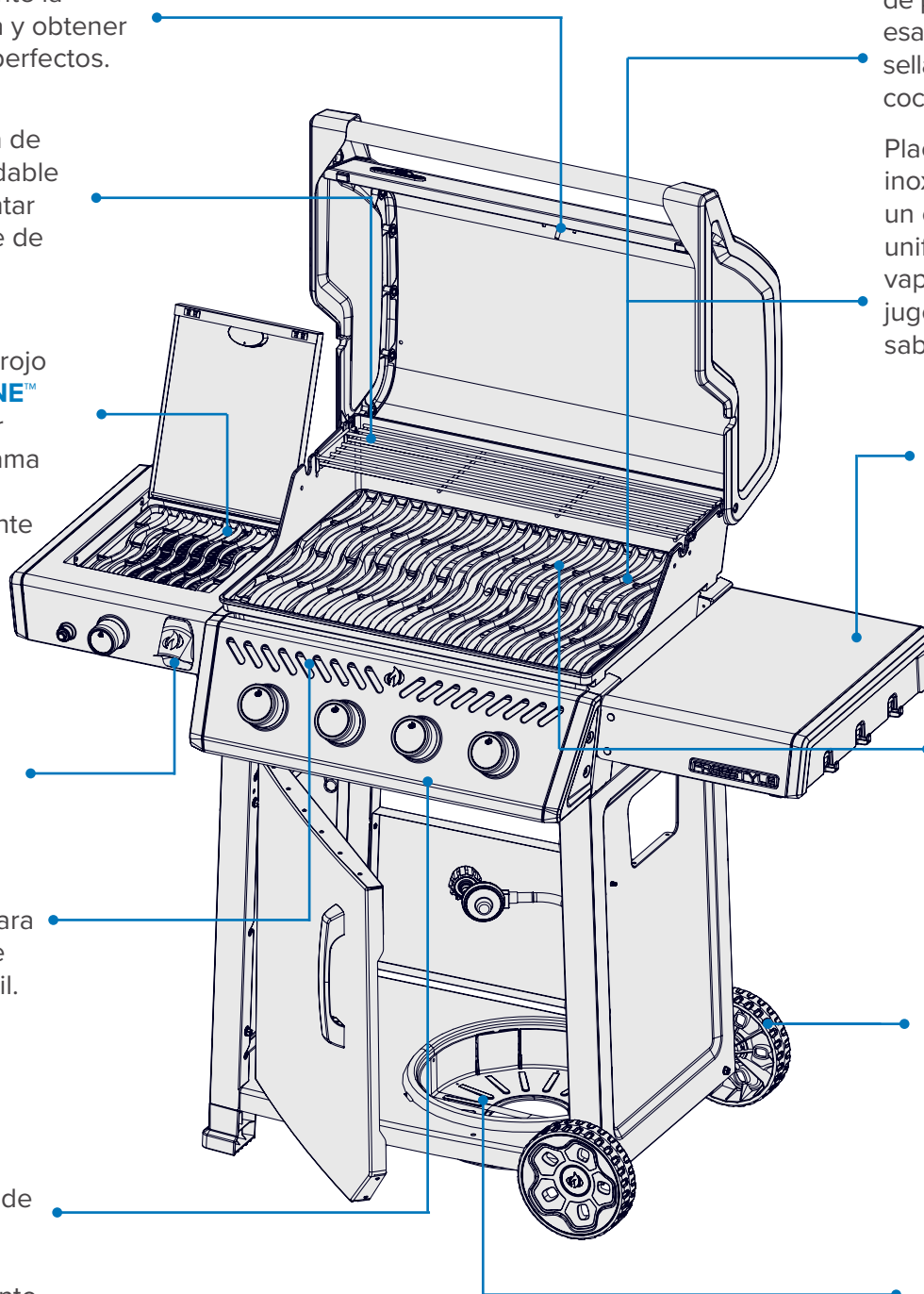
Placas de acero inoxidable para un calentamiento uniforme y la vaporización de los jugos, lo que da más sabor a los alimentos.

Estantes laterales plegables con recubrimiento en polvo y ganchos integrados para herramientas.

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

Grandes ruedas de 7" para desplazarse por cualquier terreno.

Anillo de soporte para el tanque de gas para un almacenamiento estable del tanque.



! Las parrillas ilustradas en este manual del propietario pueden diferir del modelo que usted compró. Modelo destacado: FREESTYLE PROSIB

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 adicionales de operación segura

- No pase la manguera por debajo de la bandeja de goteo. Mantenga una distancia adecuada entre la manguera y la parte inferior de la unidad.
- Asegúrese de que las placas de sellado estén colocadas correctamente según las instrucciones de instalación.
- Los controles de los quemadores deben estar apagados al abrir la válvula de la bombona de gas.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- No cierre la tapa del quemador lateral cuando esté en funcionamiento o caliente.
- No fría alimentos en el quemador lateral.
- No ajuste las rejillas de cocción cuando estén en funcionamiento o calientes.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en la fuente después de su uso.
- No modifique el aparato.
- El mantenimiento solo debe realizarse cuando la parrilla esté fría.
- No almacene encendedores, fósforos u otros combustibles dentro del compartimento o la bandeja de condimentos.
- Mantenga todos los cables eléctricos y 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 acumulación e incendios de grasa.
- 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, manguera, etc.) entre en contacto con la parrilla caliente. Un cambio inmediato de temperatura astillará la porcelana y agrietará los quemadores de cerámica.
- No utilice una hidrolavadora para limpiar ninguna parte de la parrilla.
- No coloque esta parrilla donde pueda estar expuesta a vientos fuertes, especialmente cuando el viento pueda venir directamente desde atrás de la parrilla.
- No utilice el aparato bajo ningún tipo de construcción combustible.
- Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables mientras esté en uso.
- Mantenga siempre la distancia adecuada a materiales combustibles: 24" (610 mm) en la parte trasera de la unidad, 7" (178 mm) a los lados.
- Se recomienda un espacio adicional de 24" (610 mm) cerca del revestimiento 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).



¡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 alejados a los niños pequeños.

Ubicación de su parrilla

Asegúrese de que la ubicación de su parrilla de gas cumpla con todos los requisitos de distancia respecto a materiales combustibles adyacentes. Este aparato está diseñado para ser utilizado en un patio o jardín.

- Utilice el aparato sólo en un lugar al aire libre, por encima del suelo, con ventilación natural y sin zonas estancadas. Asegúrese de que las fugas de gas y los productos de la combustión se dispersen rápidamente por el viento y la convección natural.
- No utilice el aparato en un edificio, garaje u otro espacio cerrado.
- No integre el aparato en una construcción empotrada o deslizante.
- No obstruya las aberturas de ventilación de la caja del cilindro.

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

- Se considera que el aparato está al aire libre si se instala en un refugio con paredes en tres lados pero sin cubierta superior. **(Fig. 1).**
- Se considera que un aparato está al aire libre si está instalado en un refugio con una cubierta superior y no más de dos paredes laterales.
 - » Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un corredor, o perpendiculares entre sí. **(Fig. 2 y Fig. 3).**
- Se considera que un aparato está al aire libre si está instalado en un recinto con tres paredes laterales y una cubierta superior, siempre que el 30% o más de la periferia horizontal del recinto esté permanentemente abierta. **(Fig 4 y Fig 5).**



¡IMPORTANTE!

- Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
- Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes.

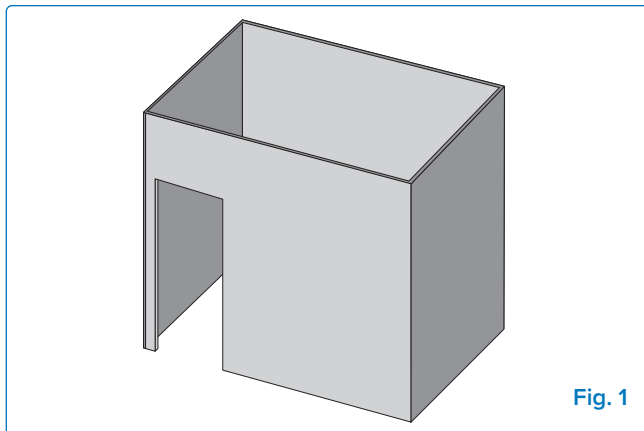


Fig. 1

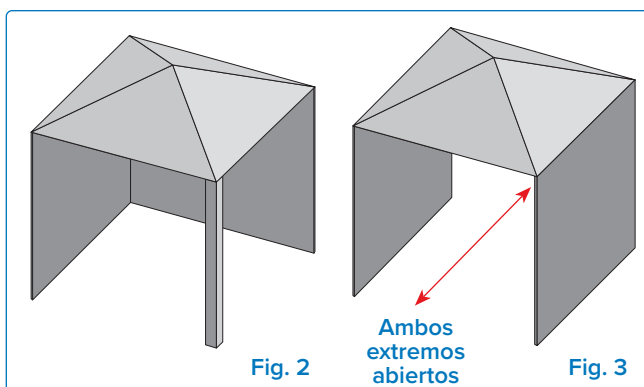
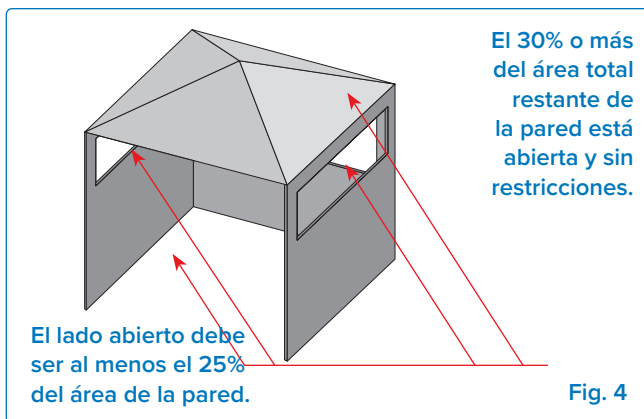


Fig. 2

Ambos extremos abiertos

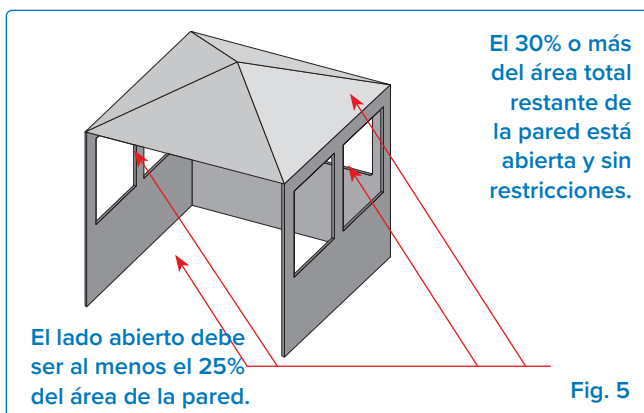
Fig. 3



El 30% o más del área total restante de la pared está abierta y sin restricciones.

El lado abierto debe ser al menos el 25% del área de la pared.

Fig. 4



El 30% o más del área total restante de la pared está abierta y sin restricciones.

El lado abierto debe ser al menos el 25% del área de la pared.

Fig. 5

Conexiones de gas

A un cilindro de gas: Opción 1

Utilice una bombona de propano de 6 kg como mínimo o una bombona de butano de 13 kg construida y marcada de acuerdo con los códigos nacionales y regionales. Asegúrese de que la bombona puede proporcionar suficiente combustible para hacer funcionar el aparato. En caso de duda, consulte a su proveedor de gas local.

Utilice un regulador de presión de gas y una 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. La manguera nunca debe ser más larga de 1,5 m.

Para Sudáfrica, se debe utilizar un regulador aprobado por SANS 1237.

Nota: La manguera debe ser reemplazada antes de la fecha de vencimiento impresa en ella.

Coloque las botellas sólo dentro de las dimensiones máximas de anchura y altura dentro de la caja en el estante inferior. Las bombonas que superen las dimensiones máximas deben colocarse fuera de la caja, en un terreno llano. Consulte el diagrama a continuación para obtener medidas específicas.

Conexión e instalación

- Revise el cilindro en busca de abolladuras o corrosión y haga que lo inspeccione su proveedor de propano.
- No utilice nunca una botella con la válvula dañada.
- Coloque el cilindro en su área designada en el estante inferior.
- Asegúrese de que la manguera del regulador de gas no tiene dobleces.
- Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro.

- Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con la bandeja de goteo ni con ninguna superficie de alta temperatura de la parrilla, ya que se derretirá y provocará un incendio.
- Asegúrese de que la bombona no quede expuesta al calor extremo o a la luz solar directa.
- Pruebe todas las uniones para detectar fugas antes de operar la parrilla. Consulte “Prueba de fugas”.

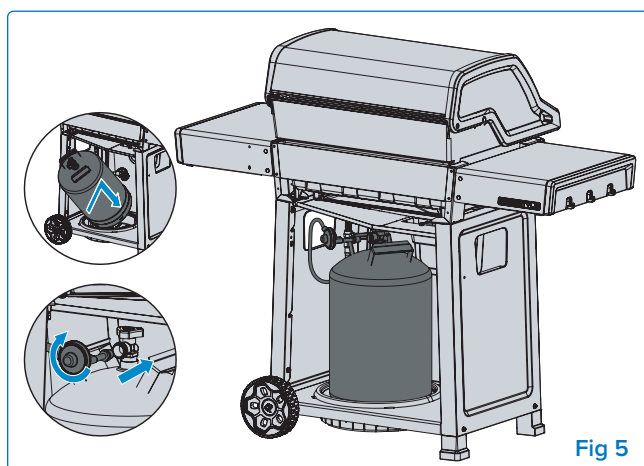


Fig 5

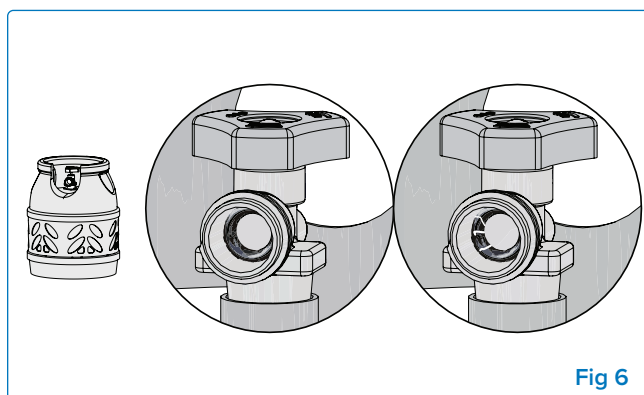


Fig 6



¡ADVERTENCIA!

- No almacene un cilindro de gas de repuesto debajo de la cabeza de la parrilla o de los quemadores laterales.
- Nunca utilice una bombona de gas que esté llena más del 80%.

A una línea de suministro de gas doméstico: Opción 2

- No se suministran tuberías ni válvulas aguas arriba de la desconexión rápida.
 - La tubería de gas debe estar dimensionada para suministrar los kW/h especificados en la placa de características, en función de la longitud del tramo de tubería.
 - Consulte “**¡ADVERTENCIA! Información general**” de este manual para los códigos de instalación.
1. La conexión a la línea de suministro de gas debe ser realizada por un instalador de gas autorizado y debe realizarse una prueba de fugas antes de operar la parrilla.
 2. No coloque la manguera cerca de la bandeja de goteo ni por encima del panel trasero.
 3. Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con ninguna superficie de alta temperatura.

Desconexión rápida

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



¡ADVERTENCIA!

- Siga todas las especificaciones e instrucciones al pie de la letra para evitar incendios, explosiones, daños materiales, lesiones personales o la muerte.
- Desconecte la parrilla 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 la parrilla del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión igual o inferior a ½ psi (3,5 kPa).
- Compruebe si la manguera presenta abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe sustituirse por un conjunto específicamente recomendado por Napoleon.



¡CUIDADO!

La tapa de la parrilla y toda la cámara de combustión pueden calentarse mucho durante el uso.

Datos técnicos

La siguiente tabla enumera la potencia calorífica bruta, los valores de uso de gas y los tamaños de orificio correspondientes a cada quemador por Categoría de Gas:

	ENTRADA DE CALOR				CONSUMO DE GAS			
	TOTAL	PRINCIPAL	LADO DE LA LLAMA	LADO IN-FRARRROJO	TOTAL	PRINCIPAL	LADO DE LA LLAMA	LADO IN-FRARRROJO
F(P)365(D)PXX-YY	12.0 kW	12.0 kW	-	-	873 g/h	873 g/h	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	3.0 kW	-	1091 g/h	873 g/h	218 g/h	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	-	3.0 kW	1091 g/h	873 g/h	-	218 g/h
F(P)425(D)PXX-YY	13.6 kW	13.6 kW	-	-	990 g/h	990 g/h	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	3.0 kW	-	1208 g/h	990 g/h	218 g/h	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	-	3.0 kW	1208 g/h	990 g/h	-	218 g/h

TAMAÑO DEL ORIFICIO	PRINCIPAL		LADO DE LA LLAMA		LADO INFRARROJO	
	I	II	I	II	I	II
F(P)365(D)PXX-YY	0.99mm	#66 (0,84 mm)	-	-	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84 mm)	0.86mm	#69 (0,74 mm)	-	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84 mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74 mm)
F(P)425(D)PXX-YY	0.91mm	#68 (0,79 mm)	-	-	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79 mm)	0.86mm	#69 (0,74 mm)	-	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79 mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74 mm)

Legenda: XX = código de color YY = código de país

La siguiente tabla enumera todos los gases y presiones certificados. Verifique que la información de la placa de características se corresponde con esta lista. **Nota:** Solo use reguladores que suministren la presión indicada aquí.

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

Prueba de fugas

¿Por qué y cuándo realizar una prueba de fugas?

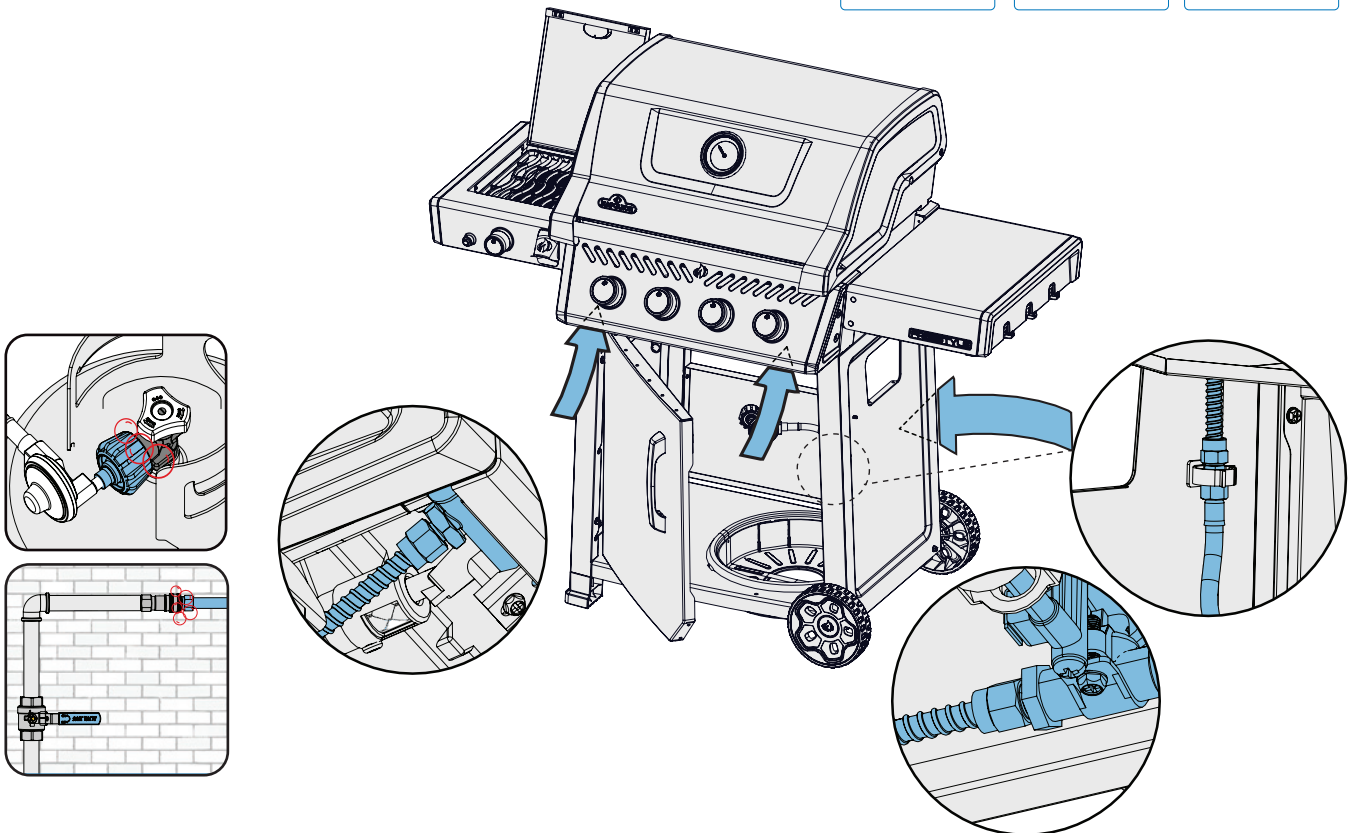
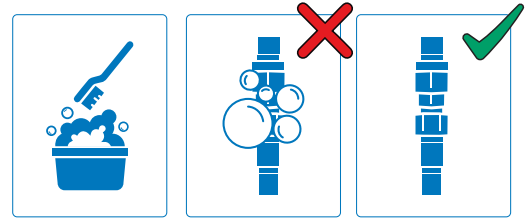
Una prueba de fugas confirma que no se escapa gas después de conectar la manguera al suministro de gas. Cada vez que el tanque se rellene y reinstale, asegúrese de que no haya fugas en la conexión donde el regulador se conecta al tanque. Realice una prueba de fugas en esta parrilla antes de usarla, anualmente y cuando se reemplace cualquier componente de gas.

Pasos para la prueba de fugas

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

Si encuentra una fuga

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



Operación

Encender su parrilla

¿Primer uso? Realice una quema inicial.

Retira la rejilla para mantener caliente y enciende 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 la “quema inicial” de pinturas y lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a ocurrir.



¡ADVERTENCIA!

- No opere el quemador trasero o lateral mientras realiza una limpieza por quemado.

Encendido del quemador principal

1. Abra la tapa de la parrilla (**Fig. 7**).
2. Presiona y gira lentamente cualquier mando de quemador principal en sentido antihorario hasta la posición ALTA hasta que se encienda el piloto. Continúe presionando el mando de control hasta que el quemador encienda y luego suéltelo (**Fig. 7-A, Fig. 8**).
3. Si el piloto no se enciende, gira inmediatamente el mando de control en sentido horario hasta la posición de APAGADO. Repite el paso 2.
4. Si el piloto y el quemador no se encienden en 5 segundos, gira el mando de control en sentido horario hasta la posición de APAGADO. Espera 5 minutos para que el gas se disipe. Repita los pasos 2 y 3, o consulte “Instrucciones de encendido alternativas”.

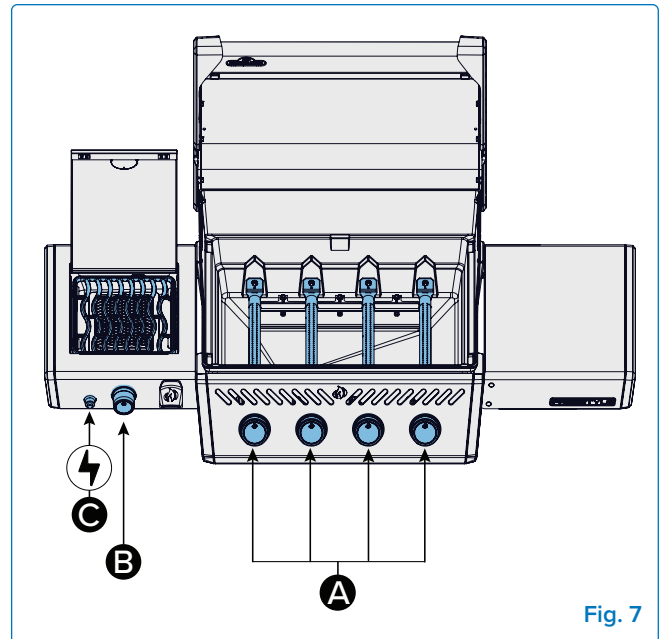


Fig. 7

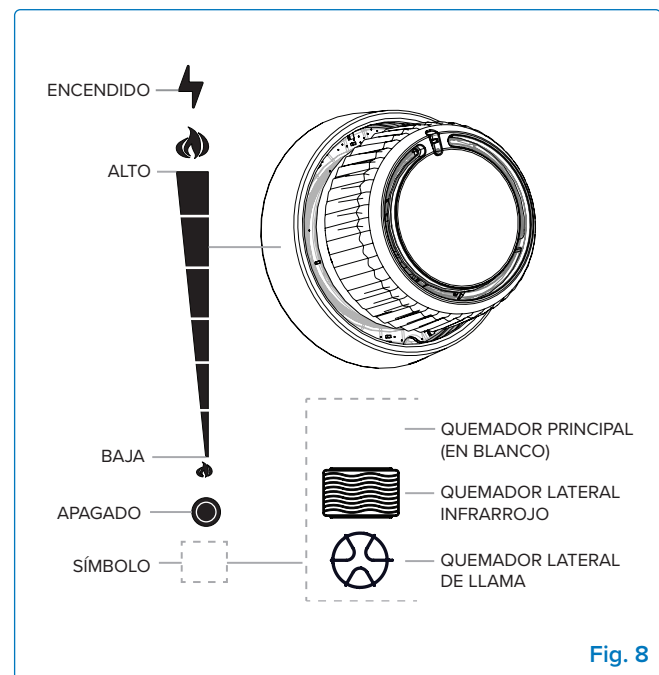


Fig. 8



¡PELIGRO!

- No utilice nunca una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas. Las chispas o las llamas pueden provocar un incendio, una explosión, daños materiales, lesiones físicas graves o la muerte.
- Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con la parrilla, o uno que cumpla con las normativas locales.

Encendido del quemador lateral (si está equipado)

1. Abra la tapa del quemador (**Fig. 9**).
2. Presione y gire lentamente el mando del quemador lateral en sentido antihorario hasta la posición ALTA hasta que la chispa encienda el quemador. (**Fig. 7-B, Fig. 8**).
3. Continúa presionando el mando de control hasta que el quemador se encienda y luego suéltalo.
4. Si el quemador no enciende, gire el mando de control del quemador en sentido horario hasta la posición de APAGADO. Espera 5 minutos. Repita los pasos 2 y 3, o consulte "Instrucciones de encendido alternativas".

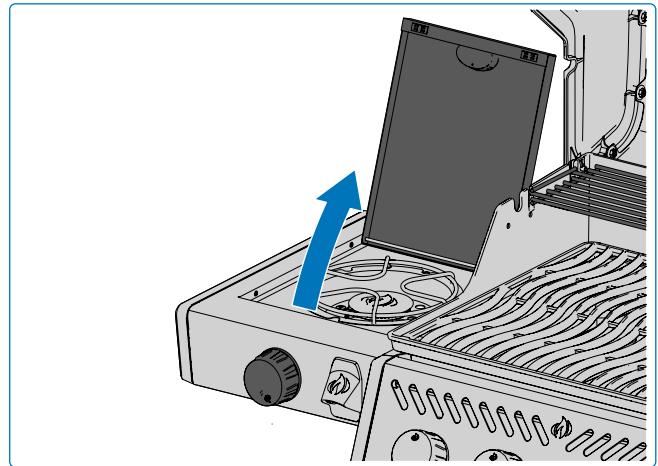


Fig. 9

Encendido del quemador lateral infrarrojo (si está equipado)

1. Abra la tapa del quemador (**Fig. 10**)
2. Presione y gire lentamente el mando del quemador lateral en sentido antihorario hasta la posición ALTA (**Fig. 7-B, Fig. 8**).
3. Presione y mantenga pulsado el botón de encendido hasta que el quemador encienda, o encienda con un fósforo (**Fig. 7-C**).
4. Si el quemador no enciende, gire el mando de control del quemador en sentido horario hasta la posición de APAGADO. Espera 5 minutos. Repita los pasos 2 y 3.

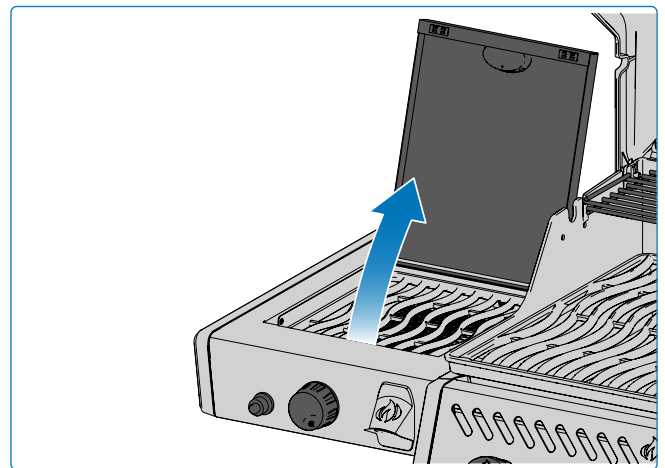


Fig. 10

Instrucciones alternativas de encendido

1. Abra la tapa del quemador/parrilla. (**Fig. 11, Fig. 12**)
2. Encienda un fósforo largo o un encendedor de butano y colóquelo cerca de los orificios del quemador.
3. Gire el mando del quemador correspondiente en sentido antihorario hasta la posición ALTA hasta que encienda.

Quemador principal

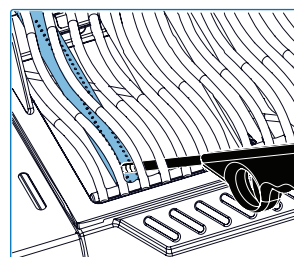


Fig. 11

Quemador lateral

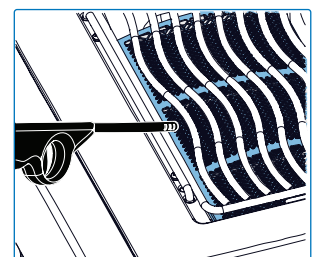


Fig. 12

¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese de que todos los mandos 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 las rejillas de cocción mientras la parrilla esté caliente o en funcionamiento.

- Limpie regularmente la grasa de toda la unidad, incluyendo la bandeja de grasa y las placas de sellado, para evitar acumulaciones e incendios de grasa.



Instrucciones para asar

Uso del quemador principal

- Precaliente la parrilla antes de sellar los alimentos operando todos los quemadores principales en alto con la tapa cerrada durante aproximadamente 10 minutos.
- Los alimentos que se cocinan por poco tiempo, como pescado y verduras, pueden asarse con la tapa abierta.
- Asar con la tapa cerrada garantiza temperaturas más altas y constantes que cocinan la carne de manera más uniforme y pueden reducir los tiempos de cocción.
- Las rejillas de cocción pueden engrasarse antes de precalentar para reducir que los alimentos se peguen al asar carnes magras como pechuga de pollo o cerdo.
- Los alimentos que requieren más de 30 minutos, como los asados, pueden cocinarse indirectamente con el quemador encendido en el lado opuesto a la comida. **Consulte Parrilla indirecta.**
- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar llamaradas, o reduzca la temperatura de la parrilla.
- Llamaradas: aleje la comida de las llamas y reduzca el calor. Deje la tapa abierta.

Parrilla directa

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. Selle la carne primero para retener los jugos y el sabor, luego baje la temperatura de la parrilla para terminar de cocinar a su gusto (**Fig 13**).

Parrilla 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 la comida en la rejilla de cocción donde no haya llama. Cocinar lentamente a bajas temperaturas ayuda a obtener resultados más tiernos y sabrosos (**Fig 14**).

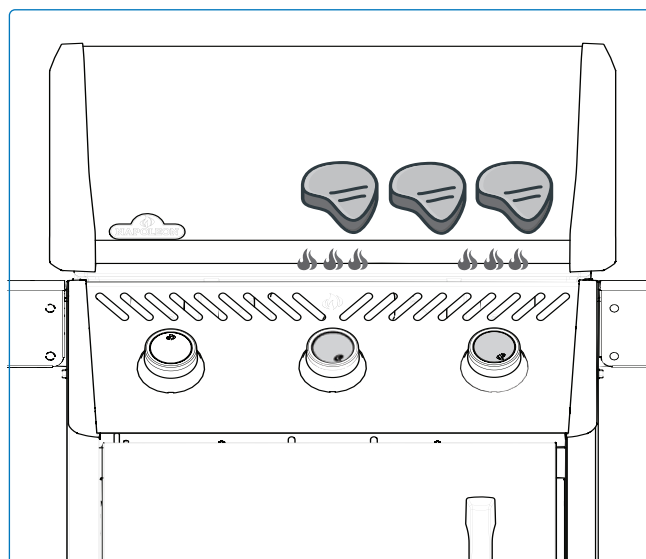


Fig. 13

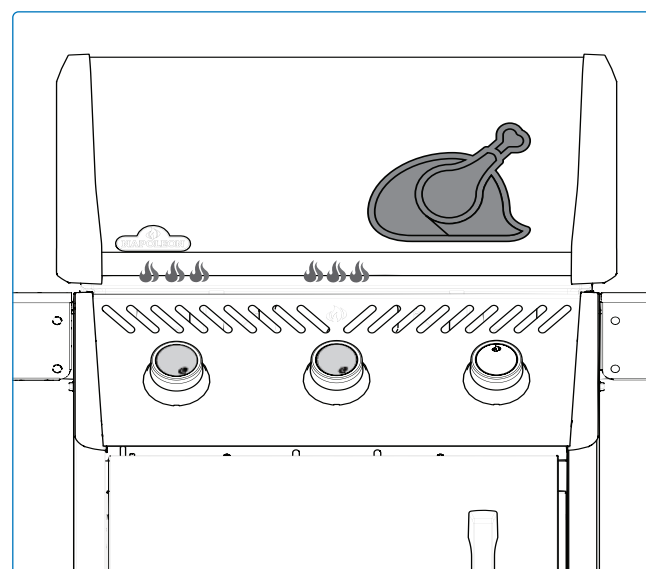


Fig. 14



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Añada un accesorio ahumador Napoleon a su parrilla para dar sabor a su carne.



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne y asegurarse de que está perfectamente cocinada.

Quegador lateral de llama (si está equipado)

El quemador lateral de llama funciona como una estufa y es ideal para preparar salsas, sopas o guisos. Utilice ollas o sartenes que no sean mayores de 10" (25 cm) de diámetro. Para un mejor rendimiento, utilice el quemador en un lugar protegido del viento.

Quegador lateral infrarrojo (si está equipado)

Para usar el quemador lateral, consulte **“Encendido del quemador lateral infrarrojo (si está equipado)” en la página 14** para obtener instrucciones. Cuando se ajusta a alta temperatura, el calor infrarrojo proporciona una superficie uniforme para sellar. Algunos modelos incluyen una rejilla de cocción ajustable en altura para mayor control.



¡IMPORTANTE!

- No cubra más del 75% de la superficie del quemador infrarrojo con planchas o sartenes; necesita suficiente área libre para una combustión y flujo de calor adecuados.



¡PELIGRO!

- Nunca cocines alimentos directamente sobre la llama del quemador lateral. Está diseñado solo para usar con ollas y sartenes.
- No cierre la tapa del quemador lateral mientras esté en funcionamiento o caliente.
- No deje alimentos desatendidos en ningún quemador encendido.
- No fría alimentos en el quemador lateral. Cocinar con aceite puede ser peligroso.
- Limpie regularmente la grasa de toda la unidad, incluyendo la bandeja de grasa y las placas de sellado, para evitar acumulaciones e incendios de grasa.

Cómo utilizar el asador

Montaje de su kit de asador (si está equipado)



NOTA: Retire la rejilla calentadora antes de utilizar el espetón. El calor extremo dañará la rejilla calentadora.

1. Instale el motor del asador en el lateral de la parrilla utilizando el/los soporte(s) de montaje. Algunos modelos tienen soportes premontados.
2. Una vez que el soporte esté fijado a la parrilla, deslice el motor del asador sobre el soporte.
3. Deslice el primer tenedor del asador justo más allá de la mitad de la varilla y ajústelo en su lugar. Enhebre la carne en la varilla del asador y empuje la carne dentro del tenedor. Deslice el segundo tenedor del asador en el extremo opuesto de la varilla y empuje el tenedor en la carne hasta que quede fijo. Ajuste el tenedor en su lugar.
4. Inserte cuidadosamente el extremo puntiagudo de la varilla en el motor del asador y coloque el extremo opuesto sobre los soportes. El lado más pesado de la carne colgará naturalmente hacia abajo para equilibrar la carga.
5. Deslice el casquillo de tope en la varilla hasta que pase el interior de la tapa. Esto asegurará el movimiento lateral de la varilla del asador.
6. Ajuste el casquillo de tope y el mango de la varilla. Coloque un recipiente metálico debajo de la carne para recoger los jugos.

Consejos sobre el uso del asador:

- Utilice los quemadores a alta temperatura 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 hora y media a temperatura media-alta.
- Tenga en cuenta la capacidad del motor de su asador. Nunca sobrecargue su equipo.
- Asegúrese de colocar siempre una carga equilibrada en su asador (**Fig 15**).

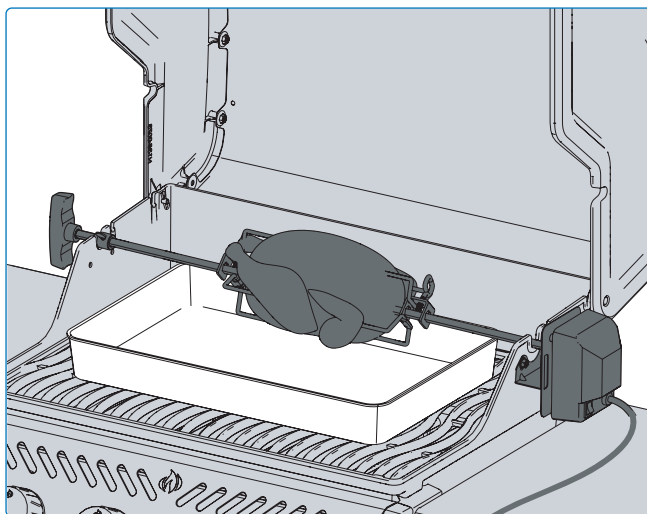


Fig. 15



¡IMPORTANTE!

- Use siempre guantes al manipular los componentes de la parrilla.



¡ADVERTENCIA!

- Desmonte los componentes del asador cuando termine de cocinar y se hayan enfriado, lávelos con agua tibia y jabón, y guárdelos en el interior.
- Nunca utilice una bombona de gas que esté llena más del 80%.
- Utilice guantes resistentes al calor al manipular los componentes calientes del asador.
- Desconecte el enchufe del asador de la toma de corriente cuando la parrilla no esté en uso.



¿SABÍA QUE?

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

Cómo cocinar varios pollos

1. Ate o ensarte las alas al cuerpo de los pollos.
2. Deslice el tenedor del asador en la varilla.
3. Enhebre el primer pollo en la varilla hasta que quede sujeto por el tenedor del asador. Ajuste.
4. Enhebre los siguientes 2 pollos en la varilla del asador para que todos los pollos queden juntos.
5. Deslice el segundo tenedor del asador en la varilla y empújelo en el pollo hasta que los 3 pollos queden bien apretados. Ajuste (**Fig 16**).

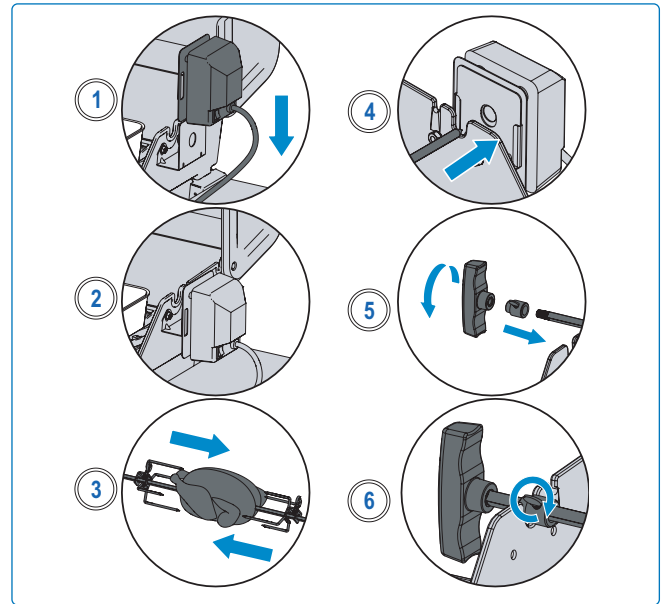


Fig. 16



ACEITES Y GRASAS RECOMENDADOS

- Aceite de aguacate
- Aceite de cártamo
- Aceite de girasol
- Grasa de res

Si no dispone de estos, elija otro aceite con un punto de humo alto. No utilice grasas saladas como mantequilla o margarina.



¡CONSEJO PROFESIONAL DE COCINA!

Siempre precaliente la parrilla antes de cocinar para quemar los residuos restantes y evitar que los alimentos se peguen a la rejilla.

Lista de comprobación de la experiencia culinaria

Consulte esta lista cada vez que cocine

Lea el manual del propietario

Asegúrese de haber leído el manual del propietario y todas las instrucciones de seguridad antes de operar su parrilla.

Limpie la bandeja de grasa

Limpie siempre la bandeja de grasa antes de cocinar para evitar incendios y llamaradas.

Compruebe la manguera

Asegúrese de que el aparato esté apagado y frío. Inspeccione la manguera para detectar desgaste excesivo, abrasiones o cortes. Reemplácela inmediatamente si está dañada; no use una manguera en mal estado.

Inspeccione en busca de fugas

Utilice una solución de agua jabonosa para verificar si hay fugas de gas antes del primer uso y periódicamente después. Las burbujas indican una fuga que requiere reparación inmediata.

Precaliente el aparato

Unte las rejillas de cocción con manteca vegetal o aceite de alto punto de humo. Precaliente la parrilla para quemar los residuos y evitar que se pegue la comida

- **Rejillas de acero inoxidable:** Use un cepillo de acero inoxidable. Consulte “Instrucciones de limpieza” para más detalles.
- **Rejillas de hierro fundido:** Límpielas con un cepillo de alambre de latón.



NOTA:

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

Área de preparación

Mantenga los utensilios, condimentos, salsas y platos para servir al alcance de la mano. Un área de cocina bien organizada reduce el estrés y previene accidentes.

Nunca deje la comida desatendida

La comida desatendida puede quemarse rápidamente. Permanezca cerca, especialmente al cocinar alimentos grasos.

Dé la vuelta 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 los mejores resultados—especialmente con bistecs y pollo—dé la vuelta a los alimentos solo una vez.

Deje espacio entre los alimentos

Deje suficiente espacio en la plancha o parrilla para la circulación del aire y para facilitar el movimiento al voltear o mover los alimentos.

Utilice un termómetro

Siempre use un termómetro de cocina para asegurar temperaturas internas adecuadas. Esto es especialmente importante para aves, carnes molidas y mariscos.

Evite el hacinamiento

Cocinar demasiados alimentos a la vez reduce la temperatura y provoca una cocción desigual.

Cómo curar las rejillas de cocción de hierro fundido



¡ATENCIÓN!

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

¿Por qué curar las rejillas de hierro fundido?

- **Protección contra el óxido:** El hierro fundido es poroso y se oxida fácilmente—el curado crea una barrera protectora.
- **Propiedades antiadherentes:** Las capas de aceite polimerizado forman una superficie natural que evita que los alimentos se peguen.
- **Sabor y durabilidad:** Mejora el sellado y el sabor a la parrilla, y prolonga la vida útil al prevenir la corrosión.

Instrucciones paso a paso

1. Retire las rejillas de hierro fundido de la parrilla.
2. Lave con agua tibia y jabón usando un paño suave. Enjuague y seque con palmaditas. Deje que las rejillas se sequen completamente.
3. Utilice un aceite con alto punto de humo. Aplique una capa fina y uniforme en todas las superficies con una brocha o toalla.
4. Coloque las rejillas en la parrilla a 176–204 °C (350–400 °F). Caliente durante 30–60 minutos.
5. Aplique 1–2 capas adicionales, recalentando cada vez para obtener mejores resultados.
6. Las rejillas ya están curadas y listas para usar.



NOTA:

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



¡ADVERTENCIA!

- Limpie regularmente la grasa de todo el aparato, incluida la bandeja recogegrasa, para evitar acumulaciones e incendios provocados por la grasa.
- No deje la comida desatendida.
- Vístase de manera segura. Evite la ropa suelta, las mangas largas y los accesorios colgantes mientras cocina sobre una llama abierta.

Mejores prácticas para el curado








- **Aplique solo capas finas de aceite**
Demasiado aceite puede crear un residuo pegajoso. Limpie el exceso antes de calentar.
- **Repita el curado regularmente.** Hágalo cada 3–4 usos para mantener una superficie lisa y antiadherente y prevenir el óxido.
- **Utilice aceites con alto punto de humo**
Buenas opciones: aguacate, aceite de cártamo, aceite de girasol, grasa de res. Evite la mantequilla o la margarina.
- **Evite los aerosoles antiadherentes.** Estos a menudo contienen aditivos que pueden dejar la superficie pegajosa.
- **El jabón está bien—solo vuelva a aceitar después de lavar** El jabón suave no arruinará el curado. Seque completamente y aplique aceite después de lavar
- **Elimine el óxido** Si se forma óxido, frótelo con una esponja abrasiva o un cepillo de latón, luego cure de nuevo inmediatamente.
- **Pre caliente antes de curar.** Calentar la parrilla ligeramente antes de aplicar el aceite ayuda a que la capa se adhiera mejor.
- **Evite curar en una parrilla fría.** El metal frío no absorberá el aceite correctamente — caliéntelo primero para obtener mejores resultados.
- **Inspeccione sus rejillas antes de cada uso.** Si la superficie se ve opaca o seca, aplique una capa ligera de aceite antes de cocinar.
- **Guarde en un lugar seco.** Si va a almacenar a largo plazo, aplique una capa ligera de aceite y mantenga su parrilla cubierta para evitar la acumulación de humedad.



¡CONSEJO PROFESIONAL DE COCINA!

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

Guía de asado por infrarrojos

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 ½ pulgada (1,27 cm) de grosor	ALTO 2 minutos por cada lado.	Poco hecho - 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.	Medio - 5 minutos	
	ALTO 3 minutos por cada lado.	Bien cocido 6 minutos	
 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.
 Chuletas de cerdo	MEDIUM	6 minutos por cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Recorte el exceso de grasa.
 Costillas de cerdo	ALTO a BAJO Alto durante 5 minutos y luego bajo hasta terminar.	20 minutos por cada lado, volteando con frecuencia	Elija costillas magras y carnosas. Parrille hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
 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. Recorte el exceso de grasa.
 Perros calientes	MEDIO a BAJO	4 - 6 minutos	Seleccione salchichas más grandes y haga un corte a lo largo antes de asar.

Estas son directrices generales. Consulte las recomendaciones de la autoridad sanitaria para obtener información más detallada.

Instrucciones de limpieza

Primer uso

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 un lavavajillas.
2. Enjuague con agua caliente y seque completamente con un paño suave para evitar el óxido (**Fig 17**).

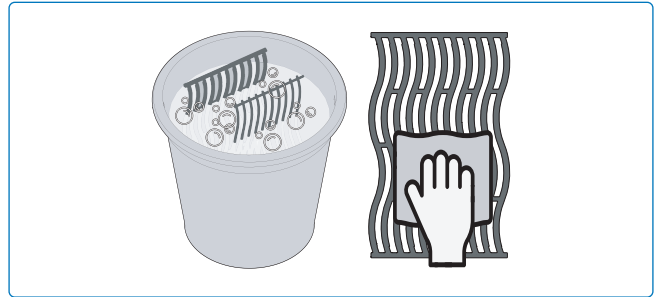


Fig. 17

Rejillas de hierro fundido

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

Rejillas de acero inoxidable

- Para limpiar, precaliente la parrilla y use un cepillo de alambre para eliminar los residuos de comida (**Fig 18, 19, 20**).
- La decoloración es normal. Las rejillas de acero inoxidable se oscurecerán permanentemente con el tiempo debido a las altas temperaturas de la parrilla.

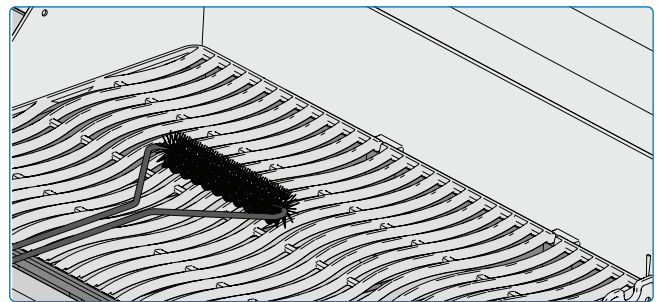


Fig. 18

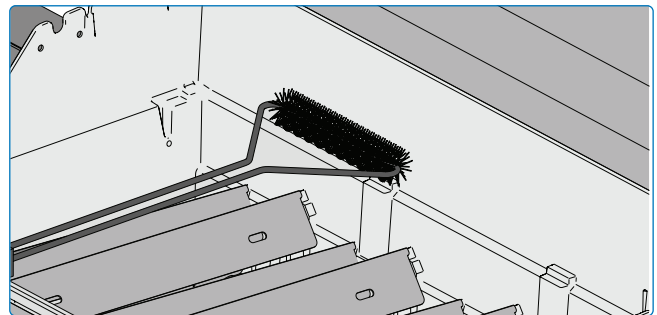


Fig. 19

Quemador lateral infrarrojo

- La mayoría de los jugos y partículas de comida se queman inmediatamente debido al intenso calor del quemador.
- **No** limpie la superficie cerámica con un cepillo de alambre — puede causar daños.
- **No** utilice agua u otros líquidos para limpiar el quemador. Los cambios bruscos de temperatura pueden agrietar la loseta cerámica.
- **Para limpiar:** Encienda el quemador y déjelo en alto durante 5–10 minutos para incinerar cualquier residuo restante.

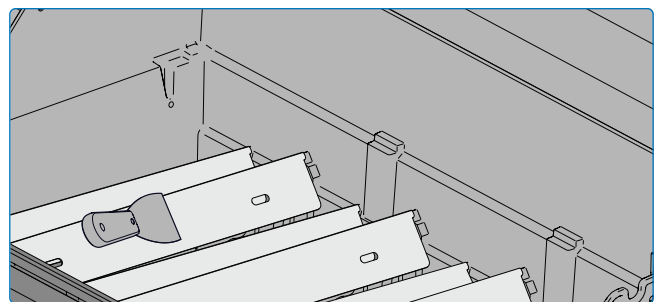


Fig. 20



- Siempre use guantes protectores y gafas de seguridad al limpiar su parrilla.

- La grasa acumulada es un peligro de incendio.
- La limpieza solo debe realizarse

cuando la parrilla esté fría para evitar la posibilidad de quemaduras.

Interior de la parrilla

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

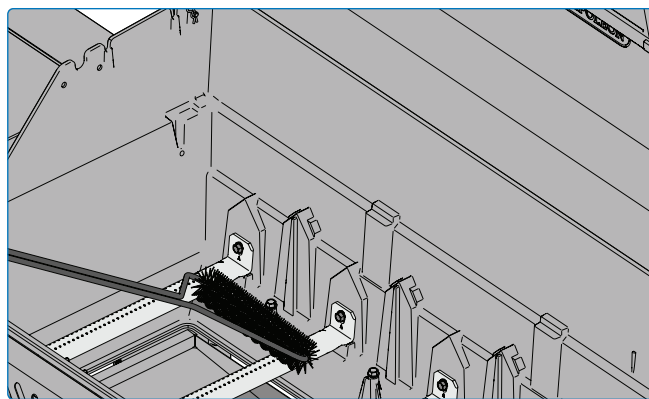


Fig. 21

Esmalte de porcelana

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

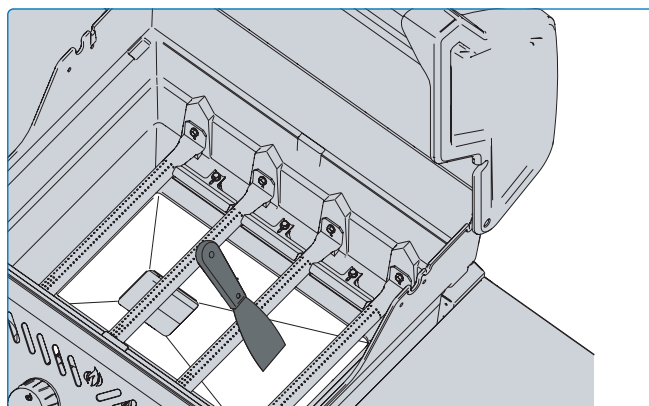


Fig. 22

Bandeja recolectora

Cada cabezal de parrilla, quemador lateral y quemador empotrado 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 de grasa desechable debajo (si está equipada).
- Utilice únicamente revestimientos aprobados por Napoleon en la bandeja de goteo. **No** utilice papel de 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 (**Fig 23**).

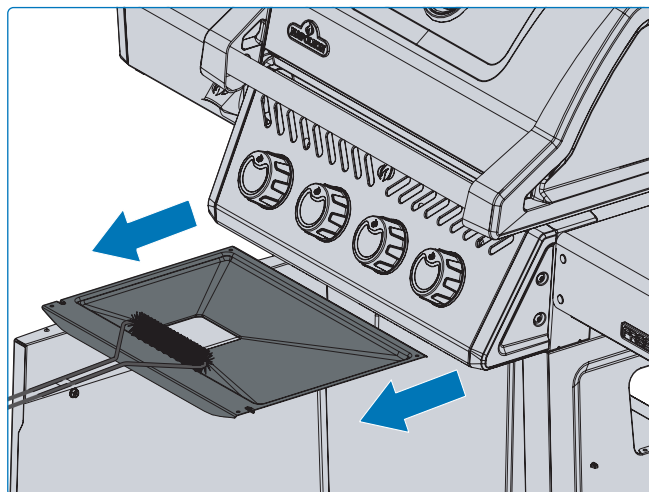


Fig. 23

¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados y la parrilla esté fría antes de limpiar. No utilice limpiadores de hornos para limpiar ninguna parte de la parrilla.
- No coloque las rejillas de cocción

ni ninguna otra parte de la parrilla en un horno autolimpiante para limpiar. Limpie la parrilla 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 parrilla a menos que se limpien regularmente.

Pasos de limpieza:

1. Deslice la bandeja de goteo para acceder a la bandeja de grasa desechable o para limpiarla.
2. Raspe la grasa usando una espátula o rascador.
3. Reemplace la bandeja de grasa desechable cada 2–4 semanas, dependiendo del uso (si corresponde).
4. Para suministros, contacte a su distribuidor de Napoleon.

Panel de control

Limpie solo con **agua tibia jabonosa y un paño suave**. Evite paños abrasivos o limpiadores agresivos, que pueden desgastar el texto impreso.

Pruebe primero en una pequeña área oculta para asegurar una limpieza segura.

- Las piezas de acero inoxidable se decolorarán con el tiempo debido al calor, desarrollando un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afecta el rendimiento de la parrilla (**Fig 24**).

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 consejos sobre cómo prevenir la oxidación.

Superficie exterior de la parrilla

- Utilice solo un limpiador no abrasivo. Los productos abrasivos o la lana de acero pueden rayar el acabado.
- Limpie siempre en la dirección del grano.
- Maneje los componentes de esmalte porcelánico con cuidado.
- El acabado de esmalte es similar al vidrio y puede astillarse si se golpea.

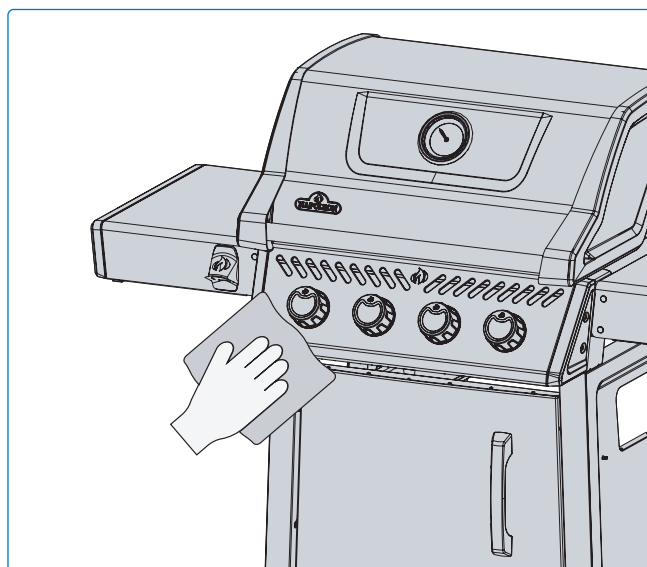


Fig. 24


¡PELIGRO!

- Evite el contacto con superficies calientes.
- No utilice limpiadores abrasivos ni lana de acero en piezas

pintadas, de porcelana o de acero inoxidable. Estos materiales rayarán y dañarán el acabado.

**¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!**

Siempre use guantes protectores y gafas de seguridad al dar mantenimiento a la parrilla.

Rejilla antiinsectos y orificios de los quemadores

Las arañas e insectos se sienten atraídos por espacios pequeños y cerrados. Aunque los quemadores Napoleon incluyen una malla para insectos en el obturador de aire para ayudar a prevenir nidos, no elimina el riesgo. Los nidos o telarañas pueden hacer que la llama arda de color amarillo o naranja y pueden provocar fuego o retroceso cerca del obturador de aire bajo el 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 eliminar suavemente los residuos (**Fig 25**).
- Sacuda cualquier residuo suelto a través de la entrada de gas.
- Inspeccione los puertos del quemador y los orificios de 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. No hacerlo puede causar un incendio o explosión.

3. Despeje los puertos bloqueados

- Utilice un clip enderezado o la broca de mantenimiento suministrada para limpiar los puertos del quemador obstruidos.
- Si es necesario, taladre cuidadosamente los puertos bloqueados con la broca suministrada usando un taladro inalámbrico pequeño.



NOTA:

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

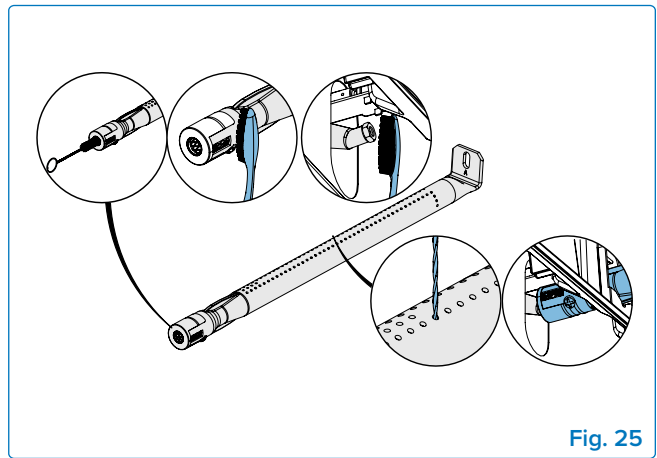


Fig. 25



¡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.

Instrucciones de mantenimiento

Recomendaciones

Esta parrilla debe ser inspeccionada y mantenida minuciosamente cada año por una persona de servicio calificada.

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

Ajuste del aire de combustión

¡IMPORTANTE!

- Esto debe ser realizado por una persona de servicio calificada.

- El obturador de aire está ajustado de fábrica y normalmente no requiere ajuste en condiciones normales. El ajuste solo puede ser necesario en condiciones extremas.
- Cuando está correctamente ajustada, la llama debe verse azul oscuro con puntas azul claro, y puede tener destellos amarillos ocasionales.
- Muy poco aire causará llamas amarillas, ahumadas y perezosas (ver Fig 26).
- Demasiado aire puede hacer que la llama se eleve o se apague, lo que puede causar problemas de encendido.

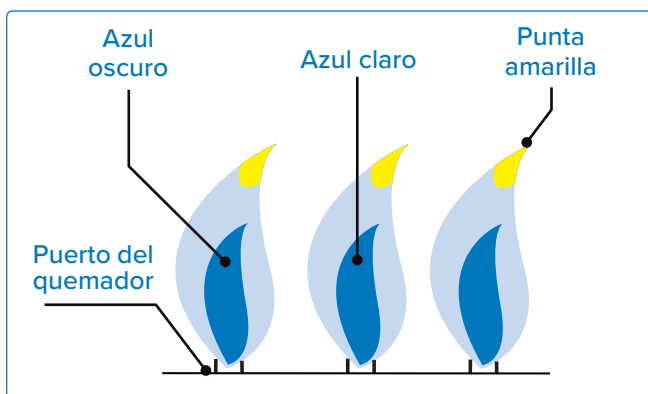


Fig. 26

Ajuste del obturador de aire

1. Retire las rejillas de cocción y las placas de sellado. Mantenga la tapa abierta para la 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 tapa trasera para acceder al obturador.
3. Retire la tapa trasera para ajustar el obturador de aire del quemador de tubo trasero.
4. Afloje el tornillo de bloqueo del obturador de aire. Abrir o cerrar el obturador según sea necesario para lograr la llama adecuada.
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. Ajuste el tornillo de bloqueo. Vuelva a instalar cualquier pieza retirada. Asegúrese de que las mallas para insectos estén correctamente instaladas.



NOTA:

Los quemadores infrarrojos no tienen ajuste de aire.



¡ADVERTENCIA!

- Mantenga la parrilla libre de materiales combustibles y de todos los líquidos o vapores inflamables, incluida la gasolina.

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 inoxidable 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

Sus quemadores infrarrojos están diseñados para proporcionar una larga vida útil, pero debe tener cuidado para evitar que se agrieten sus superficies cerámicas. Las fracturas harán que los quemadores funcionen mal.



¡IMPORTANTE!

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

Ventilación del aire caliente

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



¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

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)

Pasos para evitar dañar las superficies cerámicas

1. Nunca apague una llama ni controle llamaradas con agua (**Fig. 27**)
2. No permita que agua fría (lluvia, aspersor, manguera, etc.) entre en contacto con los quemadores cerámicos calientes. Un cambio inmediato de temperatura provocará que la loseta cerámica se agriete.
3. Un quemador cerámico que se moje antes de usarse generará vapor al encenderse después y producirá presión que agrietará la cerámica.
4. El remojo repetido de la cerámica puede hacer que se hinche y expanda, produciendo presión que hará que la cerámica se agriete y desmorone.
5. Inspeccione la cerámica por posible absorción de agua si encuentra agua estancada en la parrilla. Retire el quemador si la cerámica está mojada. Póngalo boca abajo para drenar el exceso de agua. Lleve la cerámica al interior para que se seque completamente.
6. No permita que objetos duros golpeen el quemador. Tenga cuidado al insertar o retirar las rejillas de cocción y al usar accesorios.

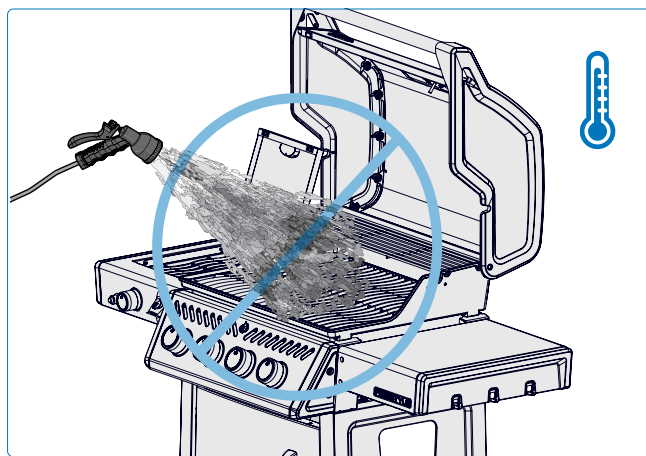


Fig. 27



¡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.

Solución de problemas

Problemas de encendido

- Los quemadores principales, traseros o laterales no se encenderán con el encendedor, pero sí con un fósforo.
- Los quemadores no se encienden entre sí.

	Posibles causas	Solución
Quemador principal	La salida JETFIRE™ está sucia o bloqueada.	Limpie la salida JETFIRE™ con un cepillo de cerdas suaves.
	Los soportes de las luces cruzadas están sucios o corroídos.	Limpiar o sustituir según sea necesario.
Quemadores traseros y laterales	Llamas levantadas en el quemador.	Cierre el obturador de aire según la sección “Instrucciones de mantenimiento” Ajuste del aire de combustión en este manual del propietario. IMPORTANTE Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.
	El cable del electrodo o los cables de los terminales del interruptor están sueltos.	Compruebe que el cable del electrodo está firmemente insertado en el terminal de la parte posterior del encendedor. Compruebe que los cables que van del módulo al interruptor de encendido (si lo hay) están bien apretados en sus respectivos terminales.
	Batería agotada o mal instalada.	Sustituya la batería por otra de alta calidad.

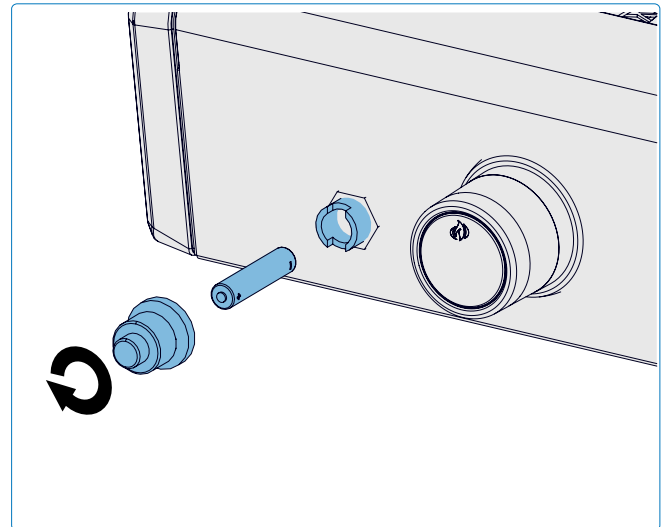


Fig. 28



¡REGISTRE SU PARRILLA!

Vaya a 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. Póngase en contacto con nosotros si necesita ayuda adicional.

Ruidos y llamaradas

- Zumbido del regulador.
- Llamaradas 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 parrilla. 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 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 cenizas 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 de aluminio. Consulte " Instrucciones de limpieza " para más detalles.

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 alejan del quemador,
- acompañadas de olor a gas y posibles dificultades de encendido.
- Salida del quemador en **ALTO**, pero el ajuste está en **BAJO**. Ruido retumbante 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. Abra el tanque lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulte Operación – " Instrucciones de encendido " para más detalles.
Tubería de suministro subdimensionada.	La tubería debe estar dimensionada de acuerdo con el código de instalación.
Junta con fugas alrededor de la losa cerámica, o 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.
Incorrecto precalentamiento.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores principales en ALTO durante 10 a 15 minutos.

Posibles causas	Solución
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 " Pantalla contra insectos y puertos del quemador " para más detalles.
Ajuste incorrecto del obturador de aire.	Abra o cierre ligeramente el obturador de aire de acuerdo con este manual. Consulte las " Instrucciones de mantenimiento ". IMPORTANTE ! Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.
Falta de gas.	Verifique el nivel de gas en el cilindro de gas.
La manguera de suministro está pinzada.	Cambie la posición de 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 arrancar la parrilla. Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido cada vez que cocine. Todas las válvulas de gas deben estar en APAGADO cuando la válvula del tanque esté abierta. Abra siempre la válvula de la bombona lentamente.

Pintura descascarillada

- La pintura parece estar descascarándose en el interior de la tapa o campana.

Posibles causas	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	<p>Esto no es un defecto. La tapa y la campana están acabadas en porcelana o acero inoxidable, lo cual no se desprenderá. Lo que parece estar desprendiéndose en realidad es grasa endurecida que se seca en forma de escamas similares a pintura. La limpieza regular evitará esta acumulación.</p> <p>Consulte "Instrucciones de limpieza" para más detalles.</p>

Retroceso de llama en el quemador infrarrojo

- Durante el funcionamiento, el quemador emite repentinamente un fuerte sonido de zumbido, seguido de un sonido continuo tipo soplete y se atenúa o tiene una llama grande al encenderse.

Posibles causas	Solución
Las losas cerámicas están sobrecargadas de grasa y acumulación. Los orificios están obstruidos.	Apague el quemador APAGADO y deje enfriar durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender el quemador y déjelo en ALTO durante al menos 5 minutos, o hasta que las placas cerámicas estén uniformemente al rojo vivo.
El quemador se sobrecalentó debido a la ventilación. Demasiada superficie de la parrilla cubierta por una plancha o sartén.	Asegúrese de que no más del 75% de la superficie de la parrilla esté cubierta por objetos o accesorios. Apague el quemador APAGADO y deje enfriar durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender.
Junta con fugas alrededor de la losa cerámica, o falla de soldadura en la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione cuidadosamente en busca de grietas. Contacte a su distribuidor autorizado de Napoleon para pedir un conjunto de quemador de reemplazo si se encuentran grietas.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla 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 de goteo.	Limpie las placas de sellado y la bandeja de goteo regularmente. No forre la bandeja con papel de aluminio. Consulte " Instrucciones de limpieza ".

GARANTÍA DEL PRODUCTO NAPOLEON



PARA LAS SERIES FREESTYLE Y TRAVELQ™ 285 (INCLUYENDO PRO285)

Garantía limitada de 10 años para las parrillas de gas Napoleon®

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

Piezas fundidas de aluminio/base de acero inoxidable	10 años
Tapa de acero inoxidable 10 años Tapa esmaltada de porcelana	10 años
Tapa de acero pintada	5 años ^{plus 10}
Quemador de tubo de acero inoxidable.....	5 años ^{plus 10}
Inserciones de protección contra llamas de acero inoxidable	5 años ^{plus 10}
Rejillas para cocinar de hierro fundido porcelánico	5 años ^{plus 10}
Quemador infrarrojo de cerámica (excluyendo malla)	5 años ^{plus 10}
Inserciones de protección contra llamas de porcelana.....	3 años ^{plus 10}
El resto de piezas.....	2 años

plus 1d se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante la vida útil* de la parrilla.

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

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

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

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

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

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

Esta garantía limitada no cubre los daños causados por el uso incorrecto, la falta de mantenimiento, el fuego por grasa que arde, la exposición ambiental, los accidentes, las

modificaciones, el abuso o la negligencia. La instalación de piezas de repuesto de otros fabricantes anula la presente garantía. La decoloración de los elementos plásticos debido a la aplicación de agentes químicos de limpieza o la exposición a la luz solar no está cubierta por esta garantía.

Esta garantía también excluye cualquiera de los siguientes desperfectos: arañazos, abolladuras, defectos de pintura, revestimientos, corrosión o decoloración causada por la exposición al calor o a limpiadores abrasivos y químicos, así como astillas en las piezas recubiertas de porcelana y cualquier componente utilizado en la instalación de la parrilla a gas.

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

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

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

Sin perjuicio de las reglamentaciones en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años,

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

Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años), la responsabilidad de NAPOLEON® en virtud de esta garantía queda definida por lo anterior y no cubre ningún daño incidental, consecuente o indirecto en ningún caso.

Esta garantía define las obligaciones y la responsabilidad de NAPOLEON® con respecto a la parrilla a gas NAPOLEON®.

NAPOLEON® no asume ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto, ni autoriza a terceros a asumir ninguna otra responsabilidad en su nombre.

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

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

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

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

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

NAPOLEON®

CELEBRANDO MÁS DE 40 AÑOS DE PRODUCTOS 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.

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