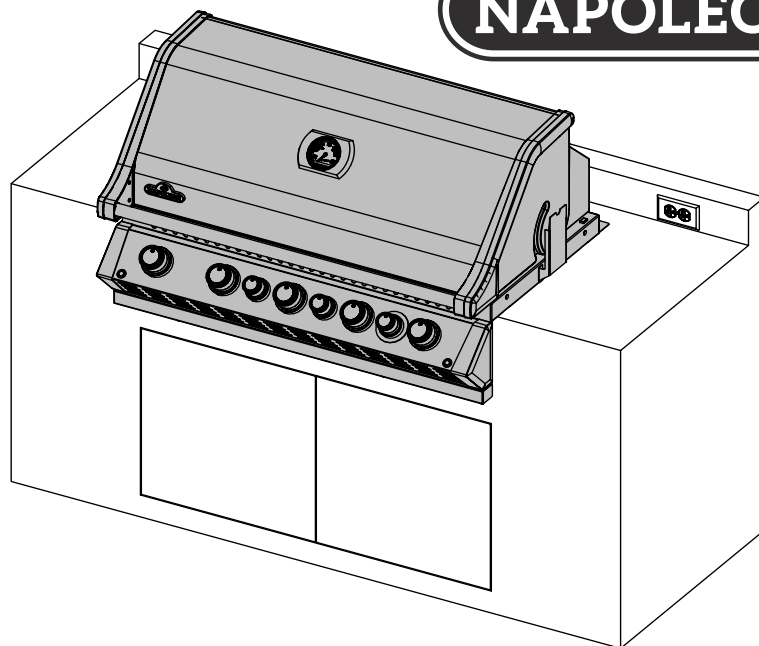
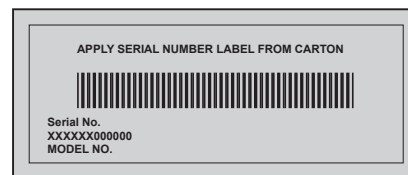


Esta parrilla a gas solo debe utilizarse al aire libre en un espacio bien ventilado y no debe utilizarse dentro de un edificio, cochera, porche cubierto, gazebo o ninguna otra área cerrada.



BIPRO665-3

ES



PG. 29



¡ADVERTENCIA! EL MARCO DEL ARMARIO, EL ARMARIO Y LA PARTE SUPERIOR DEBEN ESTAR HECHOS DE MATERIALES NO COMBUSTIBLES.



PELIGRO

SI PERCIBE OLOR A GAS:

- Cierre el suministro de gas del dispositivo.
- Apague las llamas abiertas.
- Abra la tapa.
- Si el olor persiste, aléjese del dispositivo y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



ADVERTENCIA

No intente encender el dispositivo sin haber leído antes las instrucciones de la sección “ENCENDIDO” incluidas en este manual.

No almacene ni utilice gasolina u otro fluido inflamable en las proximidades de este dispositivo. Almacene un cilindro de baja presión sin conectar en las proximidades de este dispositivo. Siga rigurosamente estas instrucciones, ya que, de lo contrario, se podría originar un incendio o producir una explosión, lo que causaría daños personales o en la propiedad, o incluso la muerte.

Adultos y especialmente niños deben estar alertas de los peligros que representan superficies de altas temperaturas. Los niños deben estar supervisados cerca de la parrilla.

Aviso para el instalador: deje estas instrucciones al propietario de la parrilla para que éste pueda referirse a ellas cuando sea necesario.



N415-0542CE-ES OCT05.21

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com



Intertek

www.napoleon.com

Garantía de por vida limitada de Napoleon President

Los productos Napoleon están diseñados con piezas y materiales de primera calidad y son ensamblados por expertos artesanos que se toman muy en serio su trabajo. Tanto el ensamblaje del quemador como el de la válvula son sometidos a pruebas de filtraciones y exposición al fuego. Este producto ha sido rigurosamente inspeccionado por un técnico calificado antes de ser empaquetado y enviado a fin de asegurarle que usted, como cliente, reciba el producto de calidad que espera de NAPOLEON.



NAPOLEON garantiza que las piezas de su nuevo producto NAPOLEON no tienen defectos de material ni de fabricación y cuentan con una garantía por el periodo indicado a continuación, a partir la fecha de la compra:

Piezas fundidas de aluminio/base de acero inoxidable ...	de por vida
Tapa de acero inoxidable	de por vida
Tapa de esmalte de porcelana	de por vida
Rejillas de acero inoxidable para cocinar	de por vida
Quemadores tubulares de acero inoxidable	10 años de cobertura integral, más 50% de descuento de por vida
Planchas para dorar de acero inoxidable	5 años de cobertura integral, más 50% de descuento de por vida
Rejillas de hierro fundido porcelanizado para cocinar	5 años de cobertura integral, más 50% de descuento de por vida
Quemadores infrarrojos de cerámica (excluida pantalla)	5 años de cobertura integral, más 50% de descuento de por vida
Todas las demás piezas	2 años

* Condiciones y restricciones

Esta Garantía Limitada cubre un periodo de garantía, según lo especificado en la tabla antes mencionada, para cualquier producto adquirido mediante un distribuidor autorizado de NAPOLEON y le da derecho al comprador original, en el marco de la cobertura indicada relativa a cualquier pieza reemplazada en el periodo de garantía, ya sea por NAPOLEON o un distribuidor autorizado del mismo, a reemplazar una pieza de dicho producto que ha presentado fallas en el uso privado normal como resultado de un defecto de fabricación. El "descuento del 50%" indicado en la tabla significa que la pieza está disponible para el comprador con un 50% de descuento con relación al precio minorista normal de la misma para el periodo indicado. Esta Garantía Limitada no contempla accesorios ni elementos extras.

Para mayor seguridad, el "uso privado normal" de un producto se refiere a que el producto ha sido instalado por un técnico o contratista autorizado, portador de una licencia, de conformidad con las instrucciones de instalación que vienen con el producto y según todas las normas locales y nacionales de construcción y contra incendios; ha recibido el mantenimiento adecuado y no ha sido usado como un servicio comunitario ni para fines comerciales.

De igual manera, "falla" no incluye sobrecalentamiento ni reventones causados por condiciones ambientales como vientos fuertes o ventilación inadecuada, rasguños, abolladuras, corrosión, deterioro de acabados pintados o recubiertos, decoloración causada por el calor, elementos de limpieza abrasivos o químicos o exposición ultravioleta, despostillado de piezas porcelanizadas o daños causados por el mal uso, accidente, granizo, incendios provocados por grasas, falta de mantenimiento, ambientes hostiles como la presencia de sal o cloro, alteraciones, abuso, negligencia o piezas instaladas de otros fabricantes. Si ocurrieran deterioros de piezas que impidieran que el

equipo funcione (completamente oxidadas o quemadas) dentro del plazo de la cobertura de la garantía, se le proporcionará un reemplazo.

La pieza de reemplazo es la única responsabilidad de Napoleon, según lo especificado en esta Garantía Limitada, y en ningún caso NAPOLEON será responsable de la instalación, mano de obra, ni cualquier otro costo o gasto relacionado con la reinstalación de una pieza comprendida en la garantía; ni de daños adicionales, resultantes o indirectos ni de los cargos de transporte, costos de obra ni impuestos de exportación.

Esta Garantía Limitada es proporcionada adicionalmente a cualquier derecho que le otorgue la legislación local. En consecuencia, la presente Garantía Limitada no le impone la obligación a NAPOLEON de conservar piezas en stock. Sobre la base de la disponibilidad de piezas, NAPOLEON, según su criterio, se podrá eximir de su responsabilidad proporcionando al cliente un crédito proporcional para un nuevo producto. En el marco de la presente Garantía Limitada, NAPOLEON, después del primer año y según su criterio, se podrá eximir de todas las obligaciones relativas a esta garantía reembolsando al comprador original poseedor de la garantía el precio al por mayor de cualquier pieza o piezas comprendida(s) en la garantía pero defectuosa(s).

Se pedirá la factura de la compra o una copia de la misma, así como el número de serie y el número de modelo al momento de hacer cualquier reclamo de garantía a Napoleon. NAPOLEON se reserva el derecho de enviar a un representante para inspeccionar cualquier producto o pieza antes de cumplir con cualquier reclamo de garantía. Usted deberá comunicarse con el Servicio al Cliente de NAPOLEON o con un distribuidor autorizado para obtener el beneficio de la cobertura de garantía.



www.napoleon.com



¡ADVERTENCIA! Si no sigue estas instrucciones, se podrían producir daños personales o en la propiedad, o incluso la muerte. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones que se incluyen en este manual antes de utilizar la parrilla.

Procedimientos de seguridad

- Ensamble esta parrilla a gas de acuerdo con las instrucciones del manual. Si guardó la parrilla ensamblada, lea las instrucciones para confirmar el correcto ensamble de la parrilla y compruebe que no haya fugas antes de utilizar la unidad.
- Lea todas las instrucciones del manual antes de utilizar la parrilla a gas.
- Nunca modifique esta parrilla a gas.
- Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido cuando utiliza la parrilla.
- Cierre la válvula del tanque de gas propano cuando no esté utilizando la parrilla.
- Mantenga a los niños y animales alejados de la parrilla caliente. No permita que los niños suban e ingresen al gabinete.
- Supervise a los niños y no permita que jueguen con el dispositivo.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo.
- No descuide la parrilla mientras está en funcionamiento.
- No mueva la parrilla mientras esté caliente o en funcionamiento.
- La parrilla es solamente para uso doméstico.
- No instale esta parrilla a gas en un vehículo recreativo ni en botes.
- Utilice esta parrilla a gas solo en exteriores, en ambientes ventilados. No utilice esta parrilla en edificios, cocheras ni en ningún área cerrada.
- Mantenga los combustibles a una distancia adecuada (a 16" (410 mm) de la parte posterior de la unidad, y 7" (180 mm) de los lados). Se recomienda mantener una distancia adicional de 24" (610 mm) para materiales de revestimiento de vinilo o paneles de vidrio.
- Mantenga los orificios de ventilación del gabinete del tanque de gas sin residuos.
- No utilice la unidad bajo ninguna construcción combustible.
- Mantenga el tanque de gas propano en un gabinete ventilado, de acuerdo con los códigos locales, y sin acceso al gabinete de la parrilla. Nunca almacene los tanques de gas propano debajo de la parrilla.
- No coloque la parrilla en lugares ventosos. Los vientos fuertes afectan el rendimiento de la parrilla a gas.
- En caso de guardar la parrilla en un ambiente cerrado, desconecte el tanque de gas propano de la parrilla y guárdelo en el exterior, en un área ventilada. No guarde los tanques desconectados en edificios, cocheras ni en ningún área cerrada.
- Inspeccione la manguera del suministro de gas antes de cada uso. Si detecta desgaste excesivo o deterioro, reemplace la manguera antes de utilizar la parrilla con un repuesto suministrado por el fabricante.
- Nunca almacene un tanque de gas propano de reserva debajo o cerca de la parrilla.
- Nunca cargue el tanque a más del 80 % de su capacidad.
- Realice una prueba de fuga de gas en todas las conexiones antes del primer uso, una vez al año o cuando reemplace cualquier componente, incluso si compró la parrilla ya ensamblada.
- Nunca utilice líquido combustible en una parrilla a gas.
- Utilice briquetas de carbón solo con la bandeja para carbón Napoleon diseñada para esta unidad.
- Mantenga los controles del quemador apagados mientras conecta el tanque de gas.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- No utilice el quemador posterior y los quemadores principales al mismo tiempo.
- Mantenga la tapa abierta durante el precalentamiento.
- No conecte la manguera debajo de la bandeja de goteo. Mantenga la manguera a una distancia considerable de la parte inferior de la unidad.
- Limpie la bandeja para grasa y los platos de sellado periódicamente para evitar acumulaciones de grasa que pueden incendiarse.
- Retire la rejilla para mantener el calor antes de encender el quemador posterior. El calor intenso puede dañar la rejilla para mantener el calor.
- Asegúrese de que los platos de sellado están correctamente ubicados de acuerdo con las instrucciones de instalación de los platos de sellado.
- No utilice estantes laterales para almacenar encendedores, cerillos ni otros combustibles.
- Mantenga la tubería de gas lejos de superficies calientes.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico lejos del agua o superficies calientes.
- Inspeccione periódicamente el tubo Venturi del quemador infrarrojo en busca de telas de araña u otras obstrucciones. Limpie completamente los tubos si encuentra obstrucciones.
- Desconecte la parrilla a gas para exteriores y su válvula de cierre individual del sistema de tubería del suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones superiores a 0,5 psi (3,5 kPa).
- Aísle la parrilla a gas para exteriores del sistema de tubería de suministro de gas; para ello, cierre la válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones iguales o menores a ½ psi (3,5 kPa).

Información General

Esta parrilla está certificada bajo los Estándares Nacionales de Canadá y Estados Unidos, CSA 1.6-2018 y ANSI Z21.58-2018 respectivamente, y debe ser instalada en conformidad con los códigos locales en vigor o, en ausencia de códigos locales, en conformidad con las siguientes normas según corresponda: "Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1" en Canadá, o el "National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54" en los Estados Unidos.

Si utiliza un motor de asador asegúrese que esté eléctricamente conectado a tierra en conformidad con los códigos locales en vigor o, en ausencia de códigos locales, en conformidad con las siguientes normas según corresponda: "Canadian Electrical Code CSA C22.1" en Canadá o el "National Electrical Code ANSI/NFPA 70" en los Estados Unidos.



¡ADVERTENCIA! El uso de este producto puede exponerlo a sustancias químicas como el hollín y monóxido de carbono que, de acuerdo al Estado de California, pueden ser causantes de cáncer, defectos de nacimiento, y otras lesiones reproductivas. Para más información visite www.P65Warnings.ca.gov

Especificaciones del cilindro de gas propano



¡ADVERTENCIA! El no seguir las instrucciones exactamente como se muestran en este manual puede llevar a ocasionar un incendio, heridas graves o la muerte.

¡ADVERTENCIA! No guarde o almacene el repuesto para el cilindro de gas propano debajo de la parrilla.

Un regulador especificado por el fabricante de be usarse cuando la fuente de gas propano es un cilindro portátil. El regulador debe proveer una presión de 11 pulgadas de columna de agua (0.39psi) y tener un adaptador de tipo QCC1. Los cilindros que use para esta unidad deben incluir una válvula de cierre que termina en una válvula de cilindro tipo QCC1, un dispositivo para la conexión compatible con la conexión para aparatos para cocinar al aire libre, y un dispositivo de relevo seguro que tenga comunicación directa con el espacio de vapor del cilindro. El sistema de suplemento del cilindro debe estar configurado para retiro de vapor y el cilindro debe incluir un anillo de protección para la válvula y un dispositivo de protección contra el sobrellenado (OPD pro sus siglas en inglés).

Este tipo de cilindros tienen una conexión de carga positiva que no permitirá el paso del gas hasta que se alcance un sello positivo. También debe estar equipado con un dispositivo de exceso de flujo. Para conseguir el flujo completo de gas hacia la parrilla, las válvulas deben estar en cerradas cuando abra la válvula del cilindro.

Un cilindro abollado u oxidado es peligroso y debe ser inspeccionado por su proveedor de gas. Nunca use un cilindro con la válvula dañada. Use solo un cilindro fabricado y marcado en conformidad con las especificaciones para cilindros de gas LP contenidas en la National Standard of Canada, CAN/CSA-b339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, según corresponda; o de acuerdo a Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.). Las parrillas de modelo de carro han sido diseñadas para usarse únicamente con un cilindro de gas de 20 lb. (9.1 kg) (no incluido).

No almacene cilindros de repuesto debajo de este aparato. Nunca utilice un cilindro que esté lleno a más del 80%. Si esta información no se sigue exactamente, se puede ocasionar un incendio, heridas de gravedad o la muerte.



NOTA! Manguera reguladora de propano no incluida

Instrucciones para la conexión a gas



¡ADVERTENCIA! Esta parrilla está diseñada para ser empotrada en construcciones hechas de materiales combustibles cuando se instala usando la base de despeje cero No. BI-3323-ZCL. Un instalador certificado según a los códigos locales debe ser quien instale y de mantenimiento a la parrilla.

¡ADVERTENCIA! El gabinete, el marco del gabinete y la encimera deben estar hechos de materiales no combustibles cuando la parrilla no está instalada usando la base de despeje cero No. BI-3323-ZCL.

¡ADVERTENCIA! La presión que se suministra a la parrilla debe coincidir con la que se indica en la etiqueta de características técnicas de la unidad. Si el suministro de presión es mayor, instale un regulador.

CONEXIÓN FIJA PARA GAS PROPANO: La conexión de la parrilla al suministro de gas es responsabilidad del instalador. La tubería debe estar situada como lo indican las instrucciones de ensamblaje. Se incluye un conector de metal flexible para simplificar la instalación de la unidad. Conecte el conector de metal

flexible al tubo abocardado que se encuentra en el extremo del ensamble del múltiple. Conecte el otro extremo del conector a la tubería de suministro de gas. Asegúrese de que el conector no pase a través de puertas, pisos, techos o mamparas y compruebe que esté protegido. No utilice mangueras para conectar la unidad. Utilícelas solo para conectar el regulador del tanque de gas al sistema de tubería de suministro. Utilice tubería rígida de cobre o un conector de metal flexible que cumpla con la normativa local y nacional.

La instalación debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales y nacionales. La tubería del suministro de gas debe tener el tamaño adecuado que se indica en la etiqueta de características técnicas para suministrar kW. El tamaño se basa en la longitud de la tubería. En caso de instalar un quemador lateral, se deberá desviar otra línea hacia la unidad lateral y realizar la conexión en el lugar indicado. Mantenga el tanque de gas propano en un gabinete ventilado, de acuerdo a los códigos locales, y sin acceso al gabinete de la parrilla. Nunca almacene los tanques de gas propano debajo de la parrilla.

GABINETES EMPOTRADOS PARA TANQUES: Los gabinetes empotrados que se utilizan para almacenar los tanques deben presentar las siguientes características:

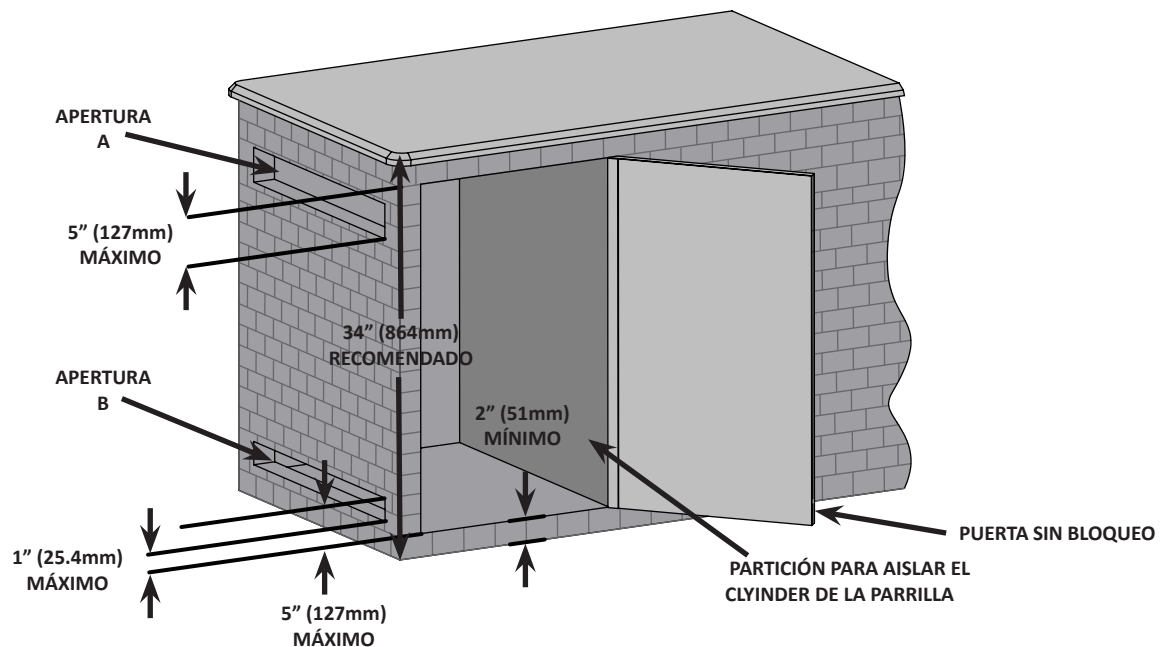
1. Al menos, un orificio de ventilación sin obstrucción en el lateral externo del gabinete y a 127 mm del extremo superior. El orificio debe tener un área libre de más de 130 cm² para un tanque de hasta 9 kg y un área de 195 cm² para un tanque de más de 9 kg.
2. Al menos, un orificio de ventilación en el lateral externo del gabinete y a 25,4 mm o menos del nivel del suelo. El orificio debe tener un área libre de más de 65 cm² para un tanque de hasta 9 kg y un área de 100 cm² para un tanque de más de 9 kg. El extremo superior debe estar a menos de 127 mm del nivel del suelo.

Cada orificio debe tener el tamaño adecuado para permitir la entrada de una varilla de 3,2 mm.



¡ADVERTENCIA!

- La válvula del tanque de gas debe ser de fácil alcance para poder accionarla manualmente. Es posible tener una puerta en el gabinete para obtener acceso a las válvulas del tanque, siempre y cuando no presente ningún mecanismo de cierre y se pueda abrir sin herramientas.
- El gabinete para el tanque de gas propano debe mantener el tanque lejos del compartimiento del quemador para protegerlo de la radiación, las llamas y cualquier otro material, como las gotas calientes. No coloque el gabinete directamente debajo de la parrilla.
- Debe existir una distancia adecuada de 51 mm entre el piso del gabinete para el tanque de gas propano y el suelo.
- El diseño del gabinete debe ser adecuado para poder conectar o desconectar el tanque de gas propano y para inspeccionar y realizar pruebas de las conexiones en el exterior del gabinete. Se debe permitir la inspección de las conexiones que puedan dañarse durante la instalación del tanque en el interior del gabinete.



TAMAÑO DEL CILINDRO	ÁREA DE APERTURA 'A'	ÁREA DE APERTURA 'B'
20 lb (9.1kg)	20in ² (130cm ²)	10in ² (65cm ²)
30 lb (13.6kg)	30in ² (195cm ²)	15in ² (100cm ²)

CONEXIÓN FIJA PARA GAS NATURAL: La conexión de la parrilla al suministro de gas es responsabilidad del instalador. La tubería debe estar situada como lo indican las instrucciones de ensamblaje. Se incluye un conector de metal flexible para simplificar la instalación de la unidad. Conecte el conector al tubo abocardado que se encuentra en el extremo del ensamble del múltiple. Conecte el otro extremo del conector a la tubería de suministro de gas. Asegúrese de que el conector no pase a través de puertas, pisos, techos o mamparas y compruebe que esté protegido. No utilice mangueras para conectar la unidad. Utilice tubería rígida de cobre o un conector de metal flexible que cumpla con la normativa local y nacional. La instalación debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales y nacionales. La tubería del suministro de gas debe tener el tamaño adecuado que se indica en la etiqueta de características técnicas para suministrar kW. El tamaño se basa en la longitud de la tubería. En caso de instalar un quemador lateral, se deberá desviar otra línea hacia la unidad lateral y realizar la conexión en el lugar indicado.



¡ADVERTENCIA! Las parrillas empotradas están equipadas con una bandeja de goteo que soporta solo una cantidad mínima de grasa. Para prevenir que la grasa se prenda fuego, limpie la bandeja después de cada uso.

¡ADVERTENCIA! Brinde espacio suficiente para ingresar al gabinete y realizar las conexiones de gas.



PELIGRO! Lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar la parrilla. Si no se cumplen estas instrucciones, se puede provocar un incendio, incluso lesiones o la muerte. Revise toda la instalación para asegurarse de que no haya fugas antes de utilizar la parrilla.

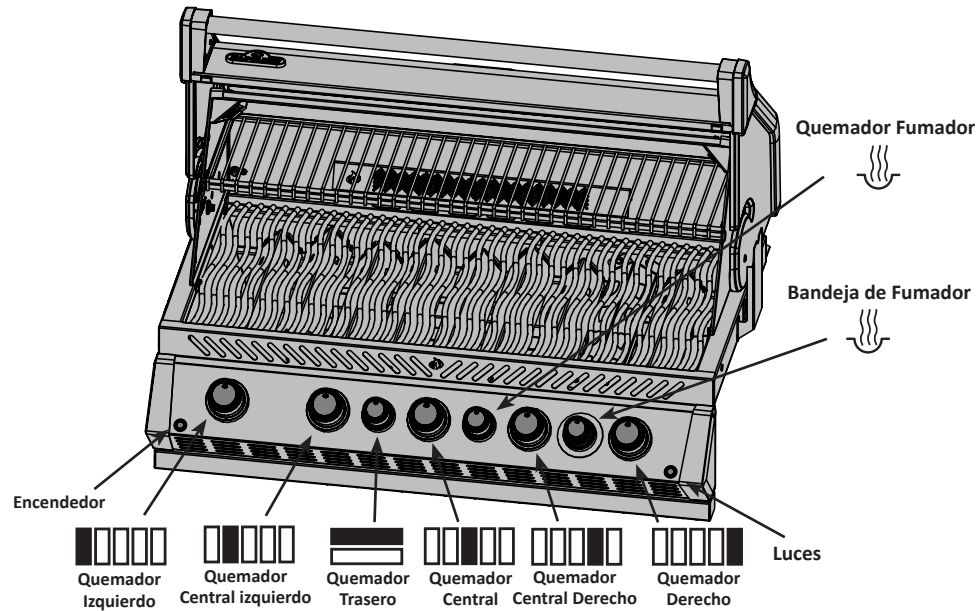
Precauciones eléctricas



ADVERTENCIA! Si no se cumplen estas instrucciones, se pueden ocasionar daños en la propiedad, lesiones o incluso la muerte.

- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja cables ni enchufes en agua ni en ningún otro líquido.
- Desconecte el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Déjelo enfriar antes de colocar o quitar piezas.
- No utilice ningún artefacto a gas para cocinar en exteriores con un cable de suministro o enchufe dañado, o si el artefacto funciona mal o se ha dañado de cualquier manera. Contáctese con el fabricante o un agente autorizado para solicitar la reparación.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa ni que toque superficies calientes.
- No utilice artefactos a gas para cocinar en exteriores para otro uso que no sea el indicado.
- Cuando realice la conexión, primero conecte el enchufe al artefacto a gas para cocinar en exteriores, y luego conéctelo al tomacorriente.
- Para cocinar en exteriores con este artefacto a gas, utilice solo un interruptor de circuito de falla a tierra (GFI- Ground Fault Interrupter) protegido.
- Nunca quite el enchufe a tierra ni utilice el artefacto con un adaptador de 2 patas.
- Utilice solo cables de extensión con enchufes a tierra de 3 patas, con una capacidad eléctrica indicada para el equipo y aprobados para uso en exteriores con la marca WA.

Instrucciones de Encendido



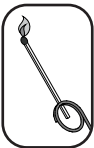
ADVERTENCIA! Abra la tapa.

Posición de apagado

ADVERTENCIA! Asegúrese de que los controles del quemador estén en la posición OFF (apagado). Abra la válvula de suministro de gas lentamente.



Encendido del tubo del quemador principal.	Encendido del quemador posterior (si se provee)	Encendido del quemador lateral (si se provee)
1. Abra la tapa de la parrilla.	1. Abra la tapa de la parrilla.	1. Abra la cubierta del quemador lateral.
2. Pulse y gire cualquiera de los mandos de los quemadores hasta la posición alta. Si el piloto se enciende, siga pulsado el mando hasta que el quemador se encienda y luego suéltelo.	2. Retire la rejilla para mantener el calor.	2. Presione y gire la perilla del quemador lateral a la posición de fuego alto.
3. Si el piloto no se enciende, gire inmediatamente la perilla de control a la posición de apagado y repita el paso 2 varias veces.	3. Presione y gire suavemente la perilla del quemador estilo posterior a la posición de fuego alto.	3. Pulse y mantenga el botón del encendido electrónico hasta que se encienda el quemador o encienda con un fósforo.
4. Si el piloto y el quemador no se encienden en 5 segundos, gire la perilla del control a la posición de apagado y espere 5 minutos hasta que el exceso de gas se disipe. Repita los pasos 2 y 3, o encienda con un fósforo.	4. Mantenga presionada el botón de encendido hasta que el quemador encienda, o use un fósforo.	4. Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla a la posición de apagado, espere 5 minutos y repita.
5. En caso de encender la unidad con un fósforo, colóquelo en la vara de encendido que acompaña al quemador. Sostenga el cerillo encendido a través de la rejilla y el plato de sellado, y gire la perilla a la posición de llama alta.	5. Si el quemador no se enciende, gire la perilla a la posición de apagado, espere 5 minutos y repita.	



ADVERTENCIA! No utilice el quemador posterior y los quemadores principales al mismo tiempo.

Funcionamiento de la Parrilla

Encendido inicial: cuando se enciende por primera vez, la parrilla a gas emite un ligero olor. Este olor es normal y se debe al “quemado inicial” de las pinturas y los lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación. La próxima vez que utilice la parrilla no notará este olor. Simplemente deje los quemadores principales en posición de fuego alto (HIGH) durante aproximadamente media hora.

No ponga la parrilla a gas en sitios donde haya corrientes de aire. Los fuertes vientos afectan de modo negativo a la cocción y uso correcto de la parrilla. En circunstancias extremas en las que se dan fuertes vientos con corrientes directas desde la parte trasera del aparato, el calor y el fuego pueden dirigirse hacia el panel de control. Esto podría provocar que el panel de control se calentase en exceso existiendo un gran peligro de quemaduras por contacto o la deformación de los mandos.

Napoleon incluye, junto con esta unidad, un deflector de viento que ayudará a prevenir la posibilidad de retención de calor y/o sobrecalentamientos. (Vea instrucciones de instalación en su Quick Assembly Guide)

¡Nota! Napoleon no se hace responsable de: llamaradas, reventones o explosiones provocados por condiciones climatológicas como vientos fuertes, o ventilación inadecuada.

Uso del quemador principal: al calentar comidas, le recomendamos que precaliente la parrilla poniendo en funcionamiento todos los quemadores principales en la posición de fuego alto (HIGH) con la tapa cerrada durante aproximadamente 10 minutos. El alimento que se cocina durante períodos de tiempo breves (pescado, verduras, etc.) se puede preparar con la tapa abierta. Cocinar con la tapa cerrada garantiza temperaturas más altas y constantes que pueden reducir el tiempo de cocción y un cocinado de la carne más uniforme. La comida que conlleva un tiempo de cocción superior a 30 minutos, como los asados, se puede cocinar indirectamente (con el quemador encendido frente a la ubicación de la comida). Al cocinar carnes muy magras, como pechuga de pollo o cerdo magro, puede lubricar con aceite las rejillas antes de la fase de precalentado con el fin de reducir la posibilidad de que la carne se quede pegada. Al cocinar carne con un alto grado de contenido graso, se pueden producir aumentos repentinos de las llamas. Para evitarlo, quítele la grasa a la carne o reduzca la temperatura. En caso de que las llamas aumenten de tamaño de forma repentina, retire la comida de las llamas y reduzca la temperatura. Deje la tapa abierta. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte el libro de cocina *Your All Season Grill* (su parrilla para todo el año) de Napoleon.

Cocción directa: sitúe el alimento que desea cocinar en la parrilla directamente sobre el calor. Este método se utiliza generalmente para dorar, o en el caso de alimentos que no requieren tiempos de cocinado prolongados, como hamburguesas, bistecs, piezas de pollo o verduras. En primer lugar, la comida se dora para retener los jugos y el sabor y, a continuación, se reduce la temperatura para terminar la cocción a gusto del usuario.

Cocción indirecta: con uno o varios quemadores en funcionamiento, sitúe el alimento que desea cocinar en la parrilla sobre un quemador apagado. El calor circulará por la comida efectuando una cocción lenta y uniforme. Se trata de un método de cocción que asemeja, en gran medida, al modo en que se cocina en el horno y se utiliza generalmente para piezas de carne mayores, como asados, pollos y pavos, aunque también se puede utilizar para alimentos que tienden a producir aumentos repentinos de la llama o con ahumados. Una temperatura más baja y un tiempo de cocción más lento da como resultado carnes tiernas.

Uso del quemador trasero (si está presente): retire la rejilla de calentamiento antes de utilizar este quemador, el calor extremo puede dañar la rejilla de calentamiento. Retire también las rejillas de cocción si interfieren con la rotisserie. El quemador trasero está diseñado para su uso junto al kit de rotisserie que puede obtener de su proveedor. Consulte las instrucciones de montaje del kit de rotisserie.

Para utilizar el contrapeso: retire el motor de la rotisserie de la parrilla a gas. Sitúe el asador con la carne a lo largo de los ganchos en el interior de la parrilla. La carne colgará de forma natural con la parte más pesada hacia abajo. Ajuste el brazo del contrapeso de modo que el brazo mire hacia arriba. Deslice el contrapeso hacia adentro y hacia afuera para equilibrar la carga. Una vez equilibrado ajuste el conjunto correctamente. Vuelva a instalar el motor y comience a cocinar. Sitúe un plato de metal debajo de la carne para recoger el goteo de la pieza y obtener una deliciosa salsa natural. Podrá ir agregando este líquido según sea necesario. Para conservar el jugo de la carne, en primer lugar, ponga el quemador trasero en funcionamiento a fuego alto hasta que se torne de color marrón y, posteriormente, reduzca la temperatura para cocinar completamente los alimentos. Mantenga la tapa cerrada para obtener los mejores resultados. Sus asados y aves se dorarán perfectamente por el exterior y permanecerán húmedos y tiernos en el interior. Por ejemplo, un pollo de 1,3 kg en la estará rostizado en aproximadamente media hora a fuego medio-alto. Visite el sitio web de Napoleon donde podrá encontrar deliciosas recetas para toda ocasión.

ADVERTENCIA! La salsa y la sal de barbacoa pueden resultar corrosivas y deteriorar rápidamente los componentes de la parrilla a gas, a no ser que se limpie con regularidad. Cuando termine de cocinar, desmonte los componentes de la rotisserie, lávelos a fondo con agua templada y jabón y almacénelos en un lugar cerrado.

Quemador ahumador: El quemador ahumador está diseñado para utilizarse conjuntamente con la bandeja ahumadora. Siga las instrucciones de encendido del quemador ahumador y téngalo encendido en la posición "high" durante unos 10 minutos, y vaya reduciendo la temperatura según haga falta.

Abra el cajón ahumador y ponga algunas piezas pequeñas de maderas en la bandeja ahumadora. Ya que es muy fácil pasarnos con el ahumado, le recomendamos que empiece utilizando pequeñas piezas y vaya aumentando si fuese necesario. Para conseguir el sabor de ahumado sólo hace falta un pequeño hilillo de humo por lo que llenar toda la barbacoa de humo no hace falta y a menudo deja restos en la comida que no la hacen agradable. Moje la madera antes de introducirla para aumentar el sabor.

La madera para ahumar viene en diferentes formatos, astillas, serrín, tablas, pellets... y en diferentes sabores desde el de manzana, nuez, whiskey... ofreciendo diferentes aromas. Utilice solo madera que sepa que no ha sido tratada o mejor, pregúntele al vendedor.

Instrucciones de Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA! Utilice siempre guantes de protección y gafas de seguridad cuando se disponga a limpiar la parrilla.



ADVERTENCIA! Para evitar la posibilidad de que se produzcan quemaduras, realice las tareas de mantenimiento de la parrilla sólo cuando el dispositivo esté frío. Evite entrar en contacto con las superficies calientes sin contar con la protección adecuada. Asegúrese de que todos los quemadores están apagados. Limpie la parrilla en un área en la que las soluciones de limpieza no puedan dañar cubiertas, césped o patios. No utilice limpiador para hornos para limpiar ninguna pieza de la parrilla a gas. No utilice un horno autolimpiador para limpiar las rejillas de cocción o cualquier otra pieza de la parrilla a gas. La salsa y la sal de barbacoa pueden resultar corrosivas y deteriorar rápidamente los componentes de la parrilla a gas, a no ser que se limpie con regularidad.



Nota: el acero inoxidable tiende a oxidarse o mancharse en presencia de cloruros y sulfuros, especialmente en áreas costeras y otros entornos hostiles, como los ambientes cálidos y altamente húmedos cerca de las piscinas y jacuzzis. Estas manchas se podrían percibir como óxido, pero se pueden eliminar o evitar fácilmente. Para evitar y eliminar estas manchas, lave todas las superficies de acero inoxidable cada 3-4 semanas, o con la frecuencia que sea necesaria, con agua dulce y/o un limpiador de acero inoxidable.

Rejillas y rejilla de calentamiento: el mejor método de limpieza de las rejillas y la rejilla de calentamiento es utilizar un cepillo con dientes de bronce durante el período de precalentamiento. El estropajo de aluminio se puede utilizar para limpiar manchas persistentes. Es normal que las rejillas de acero (si las hay) se decoloren permanentemente con el uso regular debido a la alta temperatura de la superficie de cocción.

Panel de control: el texto del panel de control se imprime directamente en el acero inoxidable y, si se realiza el mantenimiento adecuado, permanecerá oscuro y legible. Para limpiar el panel, utilice sólo agua templada. No aplique nunca limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable, en particular en la zona impresa del panel de control, ya que la impresión se borrará gradualmente.

Limpieza del interior de la barbacoa: Reitre las parrillas. Utilice un cepillo con cerdas metálicas para retirar los restos sueltos de comida y grasa de los laterales de la cubeta y por debajo de la tapa. Cepille todos los restos de suciedad de dentro de la barbacoa y de la bandeja recoge-grasa.



ADVERTENCIA! las parrillas empotradas están equipadas con una bandeja de goteo que soporta solo una cantidad mínima de grasa. Para prevenir que la grasa se prenda fuego, limpie la bandeja después de cada uso.

Bandeja de goteo: la grasa acumulada es un peligro de incendio. Limpie la bandeja de goteo después de cada uso para evitar que la grasa se acumule. Las gotas sobrantes o de grasa quedan en la bandeja de goteo ubicada debajo de la parrilla a gas. Para limpiar, deslice la bandeja de goteo hasta retirarla completamente de la parrilla. Nunca cubra la bandeja con papel de aluminio, arena ni ningún otro material, ya que esto podría evitar la circulación correcta de la grasa. Raspe la bandeja con una espátula o raspador.

Limpieza de la superficie exterior de la parrilla: no utilice limpiadores abrasivos ni estropajo en piezas pintadas, de porcelana o acero inoxidable de la parrilla Napoleon. De lo contrario, rayará el acabado de la unidad. Limpie las superficies exteriores de la parrilla con agua templada y jabón mientras el metal está aún caliente al tacto. Para limpiar superficies de acero inoxidable, utilice un limpiador de acero inoxidable o no abrasivo. Aplique siempre el limpiador en la dirección del grano. Con el tiempo, las piezas de acero inoxidable se decoloren con el calor, adquiriendo normalmente un tono dorado o marrón. Esta decoloración es normal y no afecta al rendimiento de la parrilla. Los componentes esmaltados de porcelana se deben tratar con especial cuidado. El acabado de esmalte horneado es similar al vidrio, por lo que se picará si sufre un golpe. Puede solicitar esmalte para retoques a su proveedor de la parrilla Napoleon.

Luces: la parte exterior de las luces puede limpiarse con agua tibia jabonosa y con un trapo suave y limpio. Para manchas más complicadas, puede utilizar un poco de desengrasante. No utilice limpiadores abrasivos ya que podrían rayar y dañar la lente.

Instrucciones de Mantenimiento

Se recomienda que el mantenimiento y la inspección cuidadosa anual de la parrilla a gas se realicen por una persona calificada.

Siempre mantenga la parrilla a gas en un lugar lejos de materiales combustibles, gasolina u otros vapores inflamables y líquidos. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación. Mantenga los orificios de ventilación del gabinete del tanque de gas, ubicados en los laterales del carro y en el frente y parte posterior del estante inferior, sin residuos.



ADVERTENCIA! Utilice siempre guantes de protección y gafas de seguridad cuando se disponga a limpiar la parrilla.

ADVERTENCIA! Cierre la fuente gas y desconecte la unidad antes de proceder a realizar las tareas de mantenimiento. Para evitar la posibilidad de que se produzcan quemaduras, realice el mantenimiento de la parrilla sólo cuando el dispositivo esté frío. Compruebe la presencia de fugas en la unidad una vez al año, cuando sustituya alguno de los componentes del sistema de gas o cuando note olor a gas.

Ajustar la combustión del aire: (Esto debe ser hecho por un instalador calificado) El obturador del aire se configura en la fábrica y no debe necesitar ajuste en condiciones normales. Sin embargo, bajo condiciones extremas del ambiente, un ajuste puede ser necesario. Cuando el obturador del aire está configurado correctamente las flamas deben ser de color azul oscuro con la punta en azul claro y ocasionalmente amarilla.

- Cuando el quemador no recibe suficiente aire, las llamas se notan amarillas y pueden producir hollín.
- Cuando el quemador recibe demasiado aire las llamas se comportan de manera errática y puede ser difícil encenderlas.

Ajustando el obturador del aire:

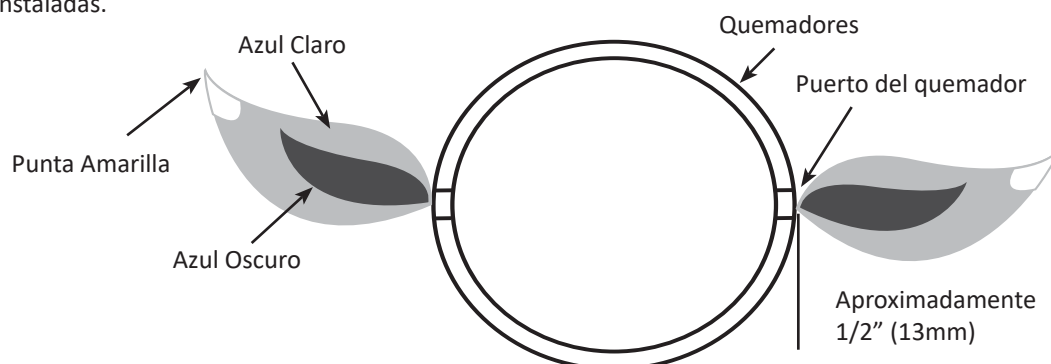
1. Retire las parrillas y las placas para descubrir los quemadores, dejando la tapa del asador abierta. Debe poder acceder fácilmente al tornillo del obturador ubicado en la boca del quemador. Para esto, es posible que tenga que retirar la puerta y el cajón (si aplica). Para acceder al obturador en la parte trasera del tubo del quemador será necesario retirar el panel trasero.

2. Afloje el tornillo que asegura el obturador y abra o cierre como se requiera. La configuración de la apertura normal es como sigue:

Tubo del quemador principal	Propano 1/2" (13mm)	Tubo del quemador trasero	Propano Full Open
	Gas natural 3/8" (10mm)		Gas natural 1/8" (3mm)

***Los quemadores infrarrojos no requieren ajuste de flujo de aire.**

3. Encienda los quemadores y ajústelos en llama alta. Inspekte las llamas visualmente. Cuando haya ajustado los obturadores correctamente apague los quemadores, apriete los tornillos y vuelva a colocar las placas y parrillas sobre los quemadores. Asegúrese que las mallas protectoras contra insectos estén instaladas.



Quemador: el quemador está fabricado de acero inoxidable 304 para paredes gruesas, pero el calor extremo y los entornos corrosivos pueden producir la corrosión de la superficie. Este problema puede solventarse con un cepillo con dientes de bronce.



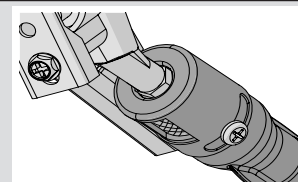
PRECAUCIÓN! Cuidado con las arañas.

Las arañas y otros insectos se sienten atraídos por el olor a propano y gas natural. El quemador está equipado con una mosquitera en el obturador de aire, lo que reduce la posibilidad de que los insectos

aniden en el interior del quemador. No obstante, esto no soluciona el problema por completo. Los nidos de insectos o las telas de araña pueden hacer que el quemador desprenda una llama suave de color amarillo o naranja, o incluso causar fuego (retroceso de la llama) en el obturador de aire debajo del panel de control. Para limpiar el interior del quemador, éste se debe extraer de la parrilla a gas: retire el tornillo que une el quemador a la pared posterior. Deslice el quemador hacia atrás y hacia arriba para extraerlo. Limpieza: utilice una escobilla de Venturi flexible para limpiar el interior del quemador. Agite el quemador para extraer los posibles residuos sueltos a través de la entrada de gas. Compruebe que los puertos y los orificios de la válvula del quemador no están obstruidos. Con el tiempo, los puertos del quemador se pueden cerrar debido a restos de alimento y la corrosión. Utilice un clip abierto o la broca de mantenimiento de puertos suministrada para limpiarlos. Agujeree los puertos bloqueados con esta broca y un pequeño taladro inalámbrico. La limpieza de los puertos se ve facilitada si el quemador se extrae de la parrilla, aunque también se puede realizar con el quemador instalado. No doble la broca cuando taladre los puertos, ya que podría partirla. Esta broca está diseñada para los puertos del quemador, y no para los orificios (boquillas) de bronce que regulan el flujo que se dirige hacia el quemador. Tenga cuidado de no agrandar los orificios. Asegúrese de que la mosquitera está limpia, bien fijada y que no presenta pelusas u otros residuos. Reinstalación: realice el procedimiento inverso para reinstalar el quemador. Compruebe que la válvula entra en el quemador cuando lo instale. Sustituya el soporte de las placas para dorar y apriete los tornillos para completar la reinstalación.



¡ADVERTENCIA! Al reinstalar el quemador tras su limpieza, es muy importante que la válvula / el orificio penetre en el tubo del quemador antes de encender la parrilla a gas. Si la válvula no está dentro del tubo del quemador podría producirse un incendio o una explosión.



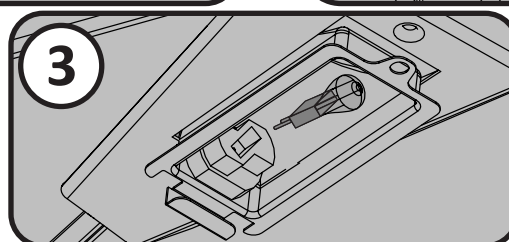
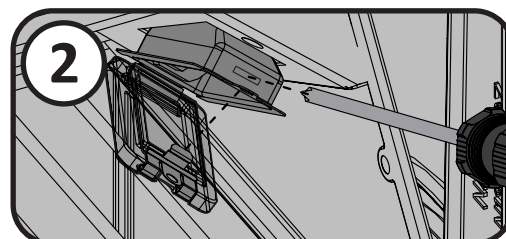
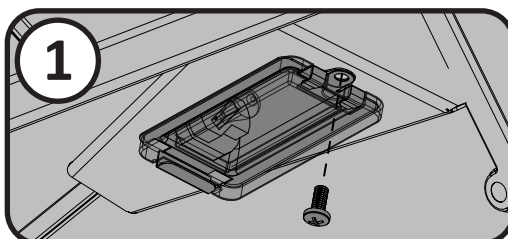
ADVERTENCIA! Regulador Conector flexible (si se provee): examine el conector flexible para comprobar que no presenta abrasiones, zonas fundidas, cortes o grietas. Si encuentra alguno de estos defectos, no utilice la parrilla a gas. Solicite a su proveedor de la parrilla Napoleon o un instalador de gas cualificado que sustituya la pieza.

Fundiciones de aluminio: limpie periódicamente las fundiciones con agua templada y jabón. El aluminio no se oxida, pero las altas temperaturas y la acción de los elementos puede que oxiden las superficies de aluminio. El resultado será la presencia de manchas blancas en las fundiciones. Para aplicar un acabado nuevo a estas zonas, en primer lugar, límpielas y, a continuación, líjelas ligeramente con papel de lija. Limpie la superficie con un paño para retirar cualquier residuo y píntela con pintura para barbacoa de alta temperatura. Proteja la zona de alrededor frente a una pulverización excesiva. Siga las instrucciones del fabricante para proceder a realizar el curado.



¡ADVERTENCIA! Utilice siempre guantes protectores cuando cambia la bombilla halógena del interior de las luces de la barbacoa.

Luces: para cambiar la bombilla halógena de su barbacoa primero tiene que quitar la lente del compartimento de la luz. Para retirar la lente, retire el tornillo de seguridad Phillips de su sitio. Retire la lente del habitáculo (incluyendo el soporte metálico). No toque la bombilla halógena con sus manos directamente sin protección. El aceite y grasa de sus manos reducirá la vida útil de la bombilla. Con guantes en las manos, retire cuidadosamente la bombilla vieja y ponga una nueva. Vuelva a poner la lente en su sitio poniendo todas las piezas en su lugar de nuevo.



Problemas de encendido

Problema	Posibles causas	Solución
Temperatura baja/ baja llama cuando el mando está al máximo	En el caso del propano- procedimiento de encendido incorrecto. En el caso de gas natural- línea de suministro de menos tamaño del requerido. En ambos casos: precalentamiento incorrecto	Asegúrese de seguir el proceso de encendido correctamente. Todas las válvulas del gas deben de estar en la posición off cuando abre la válvula de paso del regulador del gas de la bombona. Abra dicha válvula despacio para que salga la presión igual. Compruebe y siga el resto de los pasos para el encendido. La canalización debe tener la medida que indique el código de instalación. Precaliente la barbacoa con los dos quemadores principales entre 10 y 15 minutos.
Llama excesiva/ calor irregular	Difusores de calor mal colocados Precalentamiento mal realizado Exceso de grasa y/o cenizas sobre el vaporizador y bandeja recoge grasa	Asegúrese de que los vaporizadores están colocados con los agujeros hacia delante y en los espacios en la parte inferior correspondientes. Consulte las instrucciones de montaje. Precaliente la barbacoa con los dos quemadores principales entre 10 y 15 minutos. Limpie tanto los vaporizadores como la bandeja recoge grasa regularmente. No cubra la bandeja con papel de aluminio. Consulte las instrucciones de limpieza.
La llama de los quemadores es amarilla y huele a gas	Posible tela de araña u otras suciedades o mala regulación de la entrada del aire	Limpie bien los quemadores retirándolos. Consulte las instrucciones de mantenimiento generales. Abra un poco el obturador del aire según las indicaciones para ajustar la combustión (debe realizarlo un instalador calificado)
No pasa la llama de un quemador a otro para su encendido	Puente de paso entre quemadores sucio u oxidado	Límpielos o cámbielos si hiciese falta
Los quemadores posterior y lateral no se encienden con el botón de ignición, pero sí con un fósforo.	Batería sin carga o instalada incorrectamente Electrodo suelto o cables instalaos incorrectamente a las terminales	Reemplace con batería de premium de uso pesado o rudo. Revise que el cable del electrodo esté firmemente insertado en la terminal atrás de la ignición. Revise que los cables que conectan el módulo con el botón de la ignición (si equipado) estén insertados firmemente en sus terminales correspondientes.
El quemador principal no se enciende con el encendido, pero sí con una cerilla	Los agujeros de los quemadores están sucios u obstruidos	Limpie bien todos los agujeros con una varilla o pincho metálico.
Zumbido en el regulador	Habitual en días de mucho calor	No se trata de un defecto sino que lo causan las vibraciones internas y no afecta al funcionamiento o seguridad de la barbacoa de gas. Estos reguladores no se cambiarán.
La perilla y las luces del interruptor parpadean ocho veces con intervalos de 0.5 segundos y luego se apagan.	La batería está baja	Reemplace la batería

Problema	Posibles causas	Solución
La salida del quemador en la posición "HIGH" es muy baja. (Ruido en el quemador y llama azul sobre la superficie del quemador.)	Falta de gas El tubo del gas está pinzado. Orificios sucios u obstruidos. Telas de araña u otras suciedades en los tubos venturi El regulador de propano está en la posición de poco flujo de gas.	Compruebe el nivel del gas de la bombona de propano. Cambie le tubo del gas si hace falta Limpie los orificios del quemador Limpie el tubo venturi. Asegúrese de seguir el proceso de encendido correctamente. Todas las válvulas del gas deben de estar en la posición off cuando abre la válvula de paso del regulador del gas de la bombona. Abra dicha válvula despacio para que salga la presión igual. Compruebe y siga el resto de los pasos para el encendido.
Parece que se esté soltando la "pintura" de la tapa	Grasa incrustada en el interior de la barbacoa	NO se trata de un defecto. El acabado de la tapa es de porcelana y no se pela. Lo que da sensación de pelado es el exceso de grasa desprendiéndose, la cuál se ha ido secando y adquiriendo una apariencia de pintura seca. Debe limpiar la barbacoa habitualmente para evitar esto. Siga las instrucciones de limpieza.
Quemador infrarrojo (si lo llevase) retrocede (durante su uso el quemador hace un sonido fuerte seguido de una especie de explosiones y luego se queda una llama tenue)	Las celdas cerámicas están sucias y obstruidas de grasa y las salidas del gas se han quedado bloqueadas por ello. Quemador sobrecalentado debido a una ventilación inadecuada (Demasiada superficie de cocción tapada con planchas o sartenes Alguna celda cerámica rota. Algún tapón de suciedad goteando sobre alguna celda cerámica, o un fallo en la soldadura en el sitio del quemador	Apague el quemador y deje que se enfríe durante un par de minutos por lo menos. Vuelva a encender el quemador al máximo durante 5 minutos o hasta que todas las celdas estén rojas. Asegúrese de no cubrir más del 75% de la superficie de cocción con planchas, objetos y accesorios. Apague el quemador, deje que se enfríe unos minutos y vuelva a encenderlo. Deje que el quemador se enfríe y compruebe muy bien si hay celdas rotas. Si las hubiese, contacte con su distribuidor para adquirir un quemador nuevo. Contacte con su distribuidor para adquirir un quemador nuevo
Las luces de las perillas y del interruptor de luz funcionan bien, pero la ignición del quemador posterior/lateral no funciona.	El interruptor de la ignición no funciona adecuadamente. El bloque de la ignición no funciona	Reemplace el interruptor de la ignición si la luz del interruptor se ilumina cuando lo enciende. Si el interruptor no se ilumina al encenderlo, revise la conexión del interruptor dentro del panel de control. Si el interruptor se ilumina y puede escuchar el sonido de chispas, reemplace el bloque de la ignición.

Problema	Posibles causas	Solución
El encendido electrónico no funciona	La unidad no está conectada a la corriente. Fusible fundido. Transformador defectuoso Terminales o circuito oxidado o sucio. Encendido defectuoso. Electrodos sucios u oxidados.	Conecte el cable en el enchufe de la parte trasera de la barbacoa. Cambie el fusible por uno Nuevo en la caja del transformador Compruebe la salida del transformador. Debe ser 12ACV. Cámbielo si hiciese falta. Limpie la conexión y asegúrese de que los conectores están bien puestos. Compruebe el cuadro del circuito que está protegido en la parte izquierda interior del carro. Cambie el encendido que encontrará debajo de una funda protectora. Límpielos o cámbielos si hace falta
La ignición del quemador lateral/posterior y la iluminación de las perillas no funcionan	El suministro de energía eléctrica ha sido interrumpido. La parrilla no está recibiendo corriente eléctrica.	Revise el suministro de energía en el área. Asegúrese que la parrilla está conectada al enchufe de la pared. Asegúrese que el indicador LED rojo esté encendido en la caja de control. Revise si el fusible en el cable del gabinete está roto.
La ignición y las luces del horno y el gabinete funcionan, pero las luces de las perillas no se iluminan cuando enciendo el interruptor principal en la caja de control	El sensor de movimiento no funciona correctamente El arnés del cableado no funciona debidamente.	Asegúrese que la luz LED azul está encendida. Encienda el sensor de movimiento al presionar el botón en la caja de control. Si la luz LED azul se prende, reemplace el sensor. Reemplace el arnés del cableado del panel de control
La iluminación y la ignición del quemador posterior/lateral no funcionan. Sólo la ignición del quemador posterior funciona bien, pero no puedo encender ningún de los quemadores aun cuando se escucha el sonido de chispas.	El espacio entre los electrodos es muy pequeño o muy grande	Ajuste el espacio entre las puntas del electrodo del quemador lateral cuando éste no enciende. Ajuste el espacio entre el electrodo y el quemador posterior cuando éste no enciende.



CONSERVE SU FACTURA COMO PRUEBA DE COMPRA PARA VALIDAR SU GARANTÍA.

Solicitud para cambio de piezas

Información de la garantía

MODELO: _____

FECHA DE COMPRA: _____

NÚMERO DE SERIE: _____

(Registre la información aquí para poder recurrir a ella fácilmente cuando lo necesite)

Contacte a su distribuidor local directamente (consulte la lista de distribuidores adjunta a su asador) para solicitar un cambio de cualquier pieza o consultar garantías.

Antes de ponerse en contacto con el departamento de soluciones al cliente, consulte el sitio Web de Napoleon para obtener instrucciones más detalladas sobre limpieza, mantenimiento, solución de problemas y recambio de piezas: www.napoleon.com

Para procesar una reclamación, necesitamos que nos proporcione la siguiente información:

1. Modelo y número de serie de la unidad.
2. Número y descripción de la pieza.
3. Descripción precisa del problema ("roto" no es suficiente).
4. Prueba de compra (fotocopia de la factura).

En determinados casos, el representante de atención al cliente podrá solicitar que las piezas sean devueltas a la fábrica para su inspección antes de proporcionar las piezas de recambio.

Antes contactar a Aervicio al Cliente, tenga en cuenta que la garantía no cubre los siguientes costos:

- Costos de transporte, rotura o impuestos de exportación.
- Costos de mano de obra para extracción y reinstalación.
- Costos de llamadas de servicio para diagnosticar problemas.
- Decoloración de las piezas de acero inoxidable.
- Fallo de las piezas por falta de limpieza y mantenimiento, o uso no adecuado de limpiadores (limpiador de hornos).



PRECAUCIÓN! Le recomendamos que, para su protección, durante el desempaquetado y el montaje del dispositivo lleve guantes de protección y gafas de seguridad. Aunque hacemos todo lo que está en nuestra mano para que el proceso de montaje no resulte problemático y sea lo más seguro posible, es característico de las piezas fabricadas de acero que sus extremos y esquinas estén afiladas, por lo que pueden producir cortes si no se manejan correctamente.

¡ADVERTENCIA! Los materiales de construcción y restos de obra pueden dañar las barbacoas y accesorios. La mejor opción es instalar los componentes tras terminar toda la obra y construcción y una vez que se haya limpiado toda la zona nueva. Si pone la barbacoa antes de terminar la instalación de la estructura, deberá proteger bien las partes que entren en contacto con la suciedad para evitar corrosiones y daños. Debe limpiar siempre las estructuras y bancos una vez su montaje haya finalizado. No utilice productos químicos ni ácido clorhídrico para limpiar los restos de cemento. La cal que contienen algunos materiales de construcción es extremadamente corrosiva. Durante el periodo de asentamiento (1-2 meses) se recomienda aplicar un poco de cera (cera para coches podría servir) o pulidor de acero inoxidable para evitar en contacto con la cal de los materiales.

Antes de empezar

1. Retire todos los paneles del carro, y el cuerpo de la barbacoa de la caja. Levante la tapa y retire todos los componentes empaquetados por separado que encuentre dentro. Utilice el listado de piezas para asegurarse de que tiene todas las piezas necesarias.
2. No rompa el embalaje hasta que haya podido montar la barbacoa completamente y esté seguro de que funciona correctamente.
3. Monte la barbacoa en el lugar que vaya a usarla, ponga en el suelo un trozo de cartón o una toalla para proteger las piezas que toquen el suelo y evitar que se rallen o estropeen, se pierdan o rompan durante el montaje.
4. La mayoría de piezas de acero inoxidable están protegidas con una capa de plástico que se deberá retirar una vez montada y antes de su uso. El plástico protector se ha retirado de alguna de las piezas durante el proceso de fabricación y puede que haya dejado un residuo que a simple vista parezca un arañazo o mancha. Para retirar estos restos, limpie con un trapo completamente limpio y de tejido suave el acero inoxidable siempre siguiendo la misma dirección que la veta y sin usar abrasivos o productos limpiadores químicos.
5. Siga todas las instrucciones en el mismo orden que indica el manual.
6. Hacen falta dos personas para poder levantar el cuerpo de la barbacoa y montarlo al carro.

Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o funcionamiento de la barbacoa, o si está dañada o falta piezas, por favor, contacte con el Departamento de Atención al cliente en el +1 866-820-8686 (Canadá) entre las 9 y las 17h (horario de Canadá) o diríjase a su distribuidor más cercano.

Herramientas necesarias para el montaje (no incluidas)

3/8" (10 mm)



DIMENSIONES DE LA UNIDAD DE ENCASTRE

MODELO	DIMENSIONES DE APERTURA			NOTAS
	W	D	H	
BIPRO665	38" 965mm	20 5/8" 524mm	8 7/8" 225mm	
SIDE BURNER N370-0504 -LPG N370-0505 -NAT	12 3/4" 324mm	16 1/2" 419mm	4 1/2" 114mm	Se debe proporcionar una apertura de al menos 5 pies cuadrados para el aire de combustión del quemador lateral

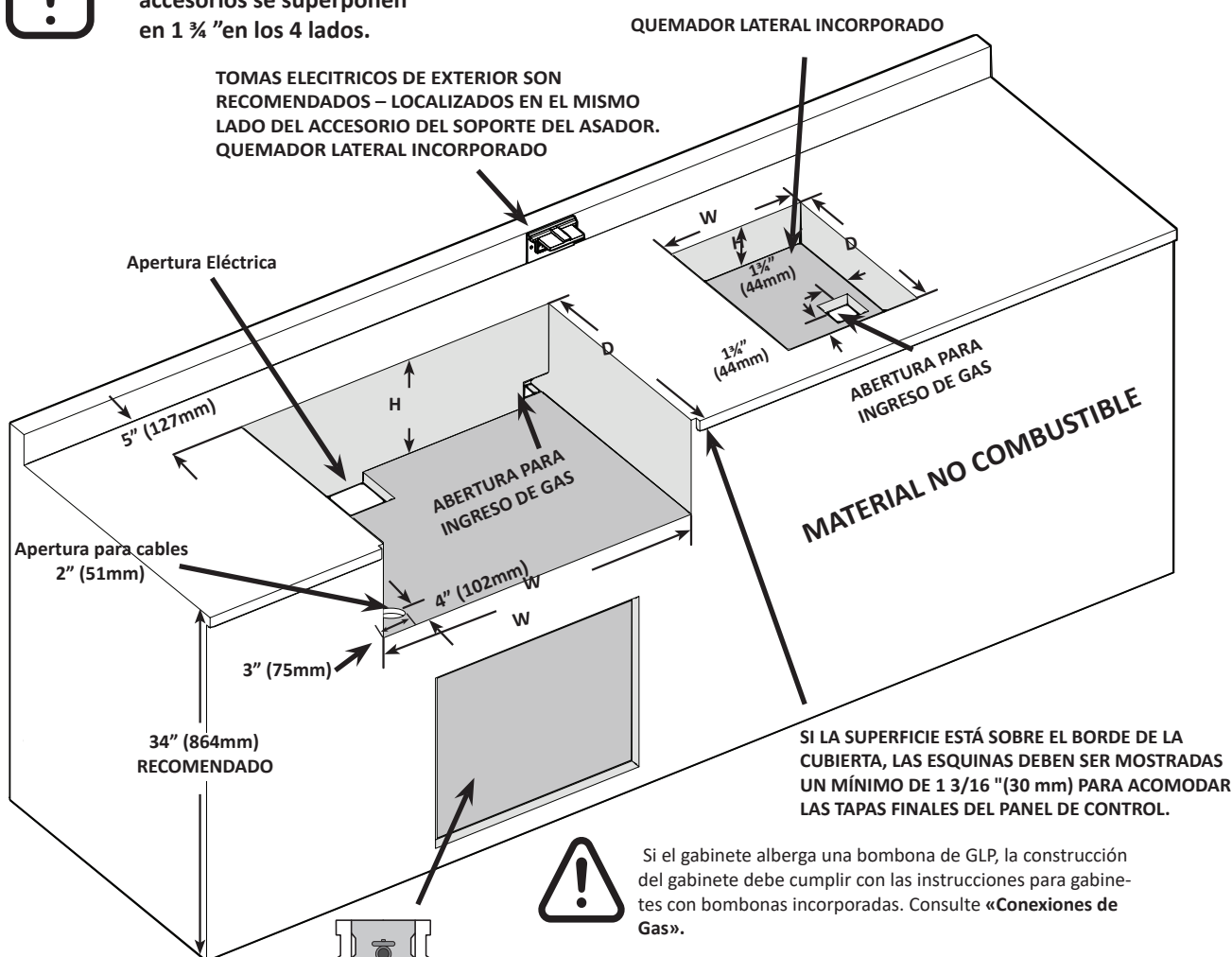


¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa está diseñada para estructuras no combustibles exclusivamente y debe realizar la instalación y servicio un instalador cualificado que cumpla la normativa nacional.



¡ADVERTENCIA! Las estructuras deben construirse con materiales no combustibles (con el certificado clase A de la norma EN 13501-1)

Nota: Los marcos de accesorios se superponen en 1 3/4" en los 4 lados.



Si el gabinete alberga una bombona de GLP, la construcción del gabinete debe cumplir con las instrucciones para gabinetes con bombonas incorporadas. Consulte «Conexiones de Gas».

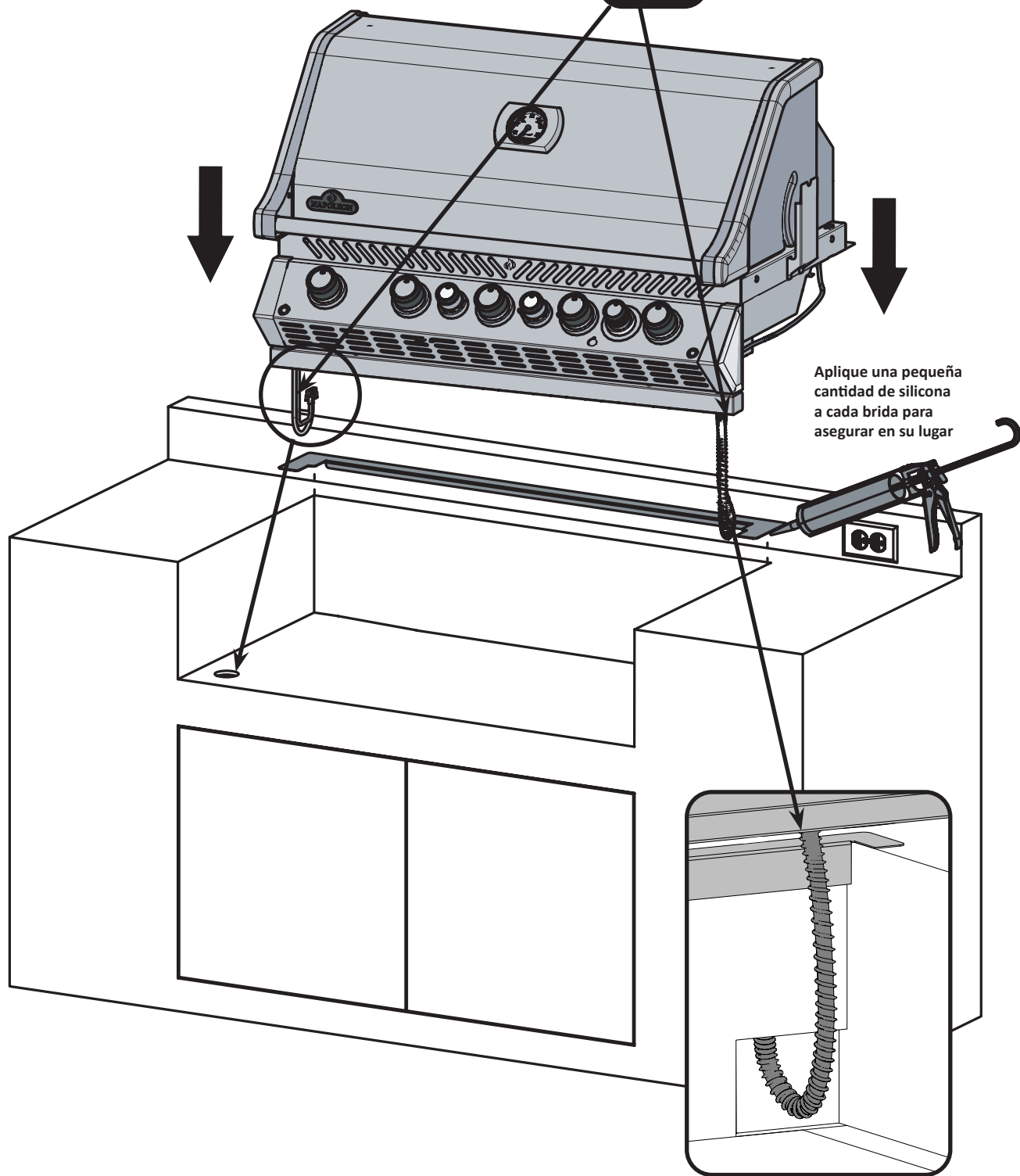


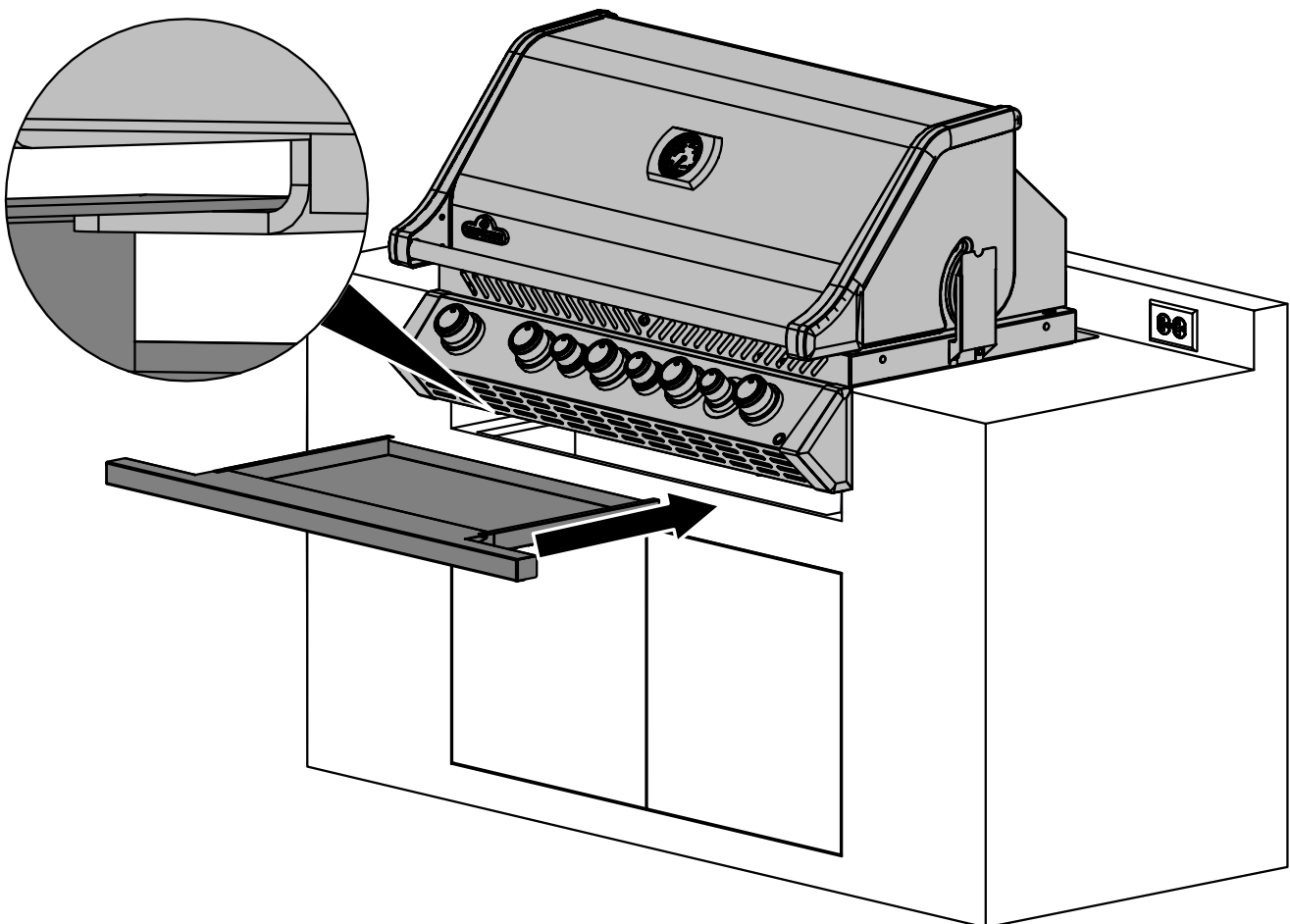
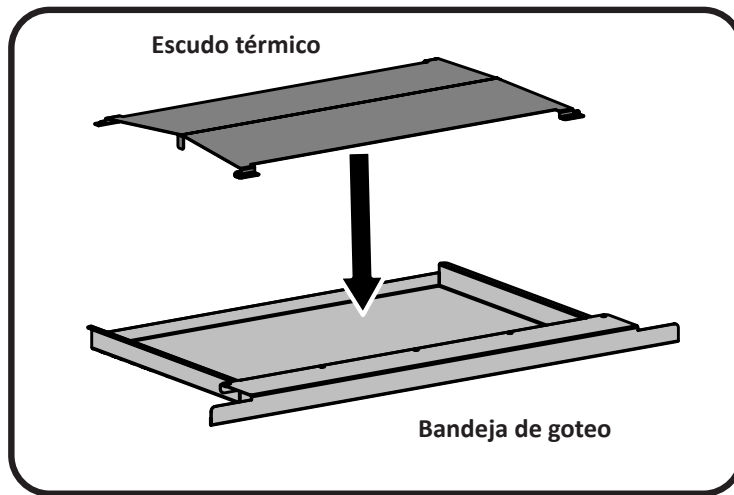
¡ADVERTENCIA! Un tanque de propano no se puede almacenar debajo de la parrilla de gas.



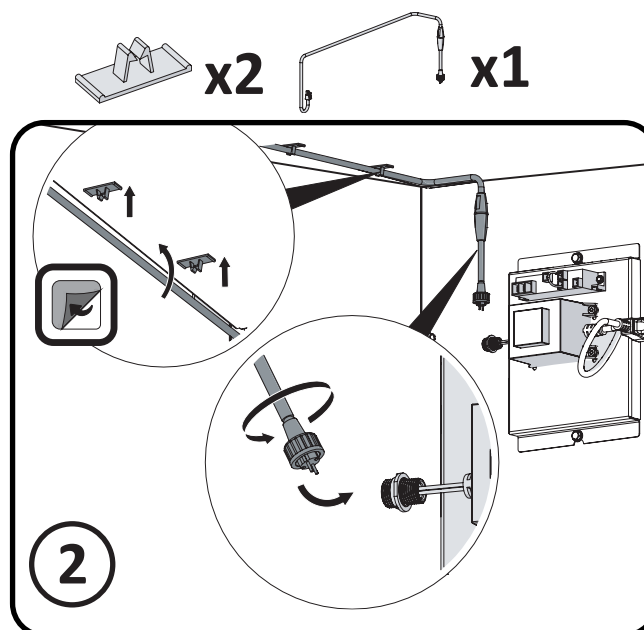
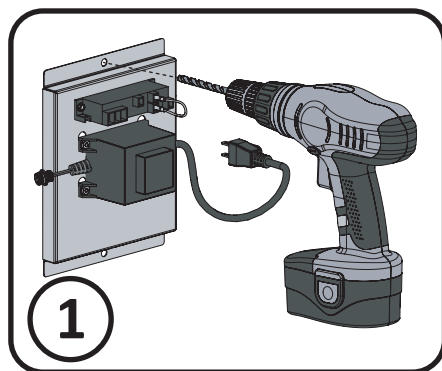
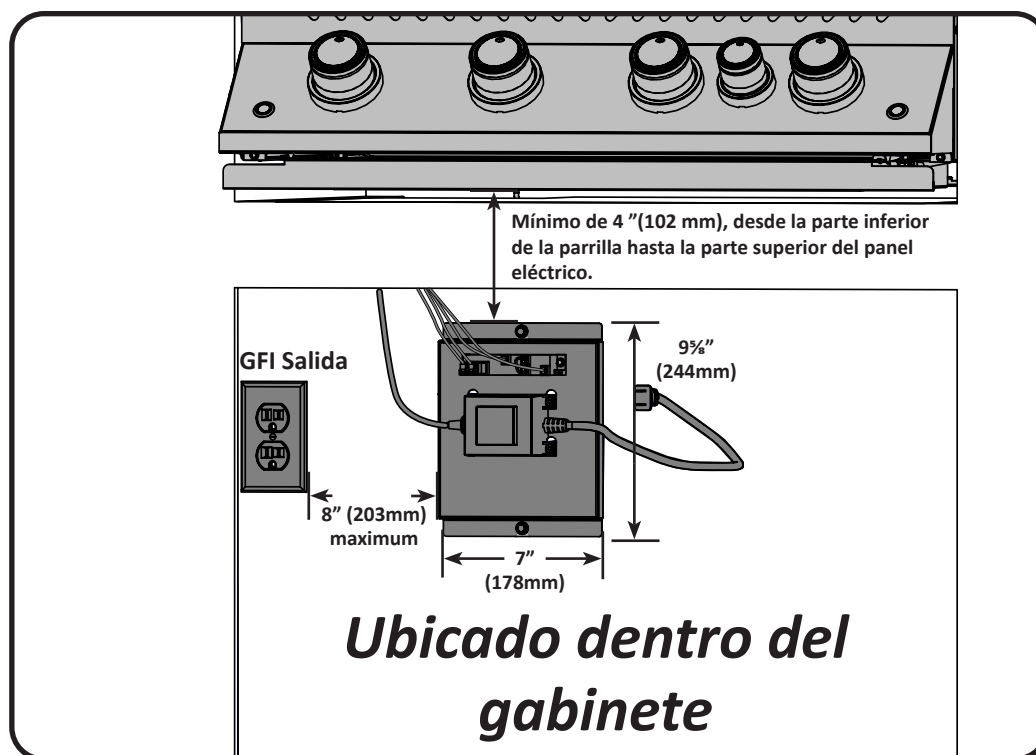
¡ADVERTENCIA! EL MARCO DEL ARMARIO, EL ARMARIO Y LA REPISA DEBEN ESTAR HECHOS DE MATERIALES NO COMBUSTIBLES.







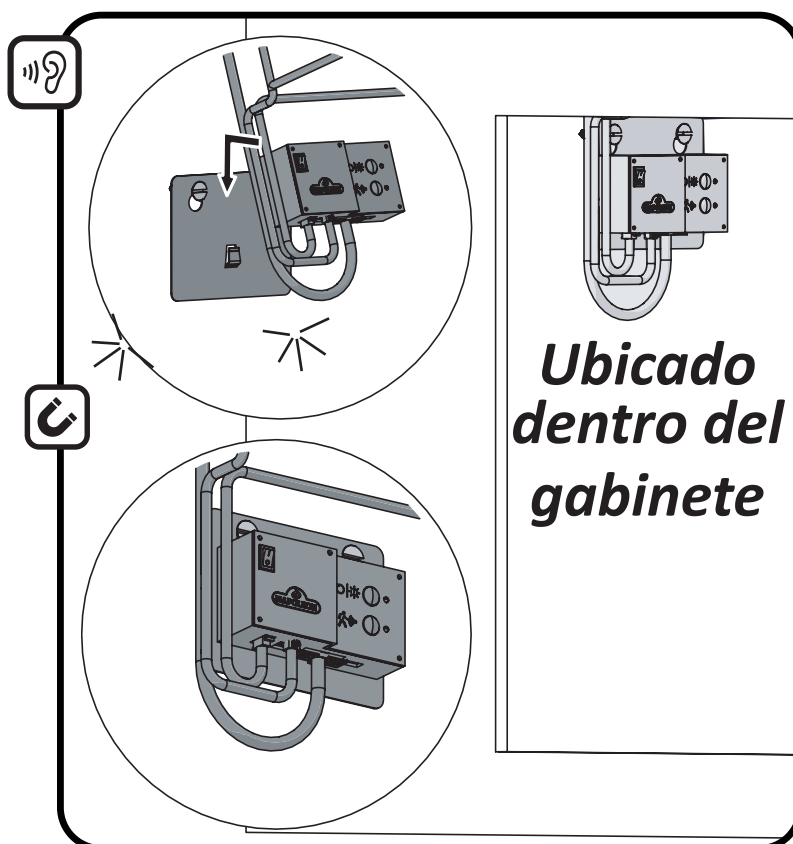
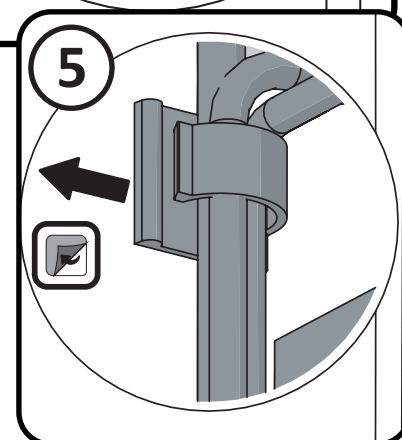
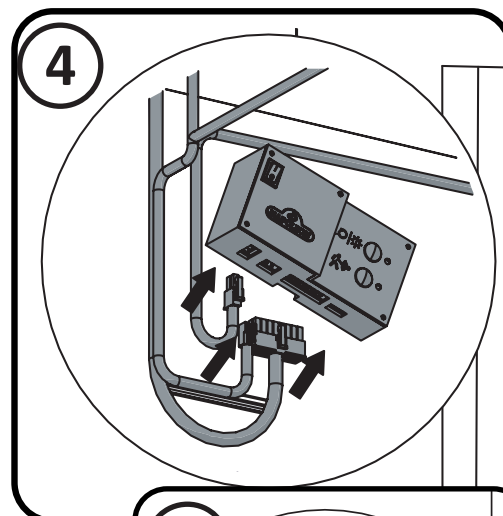
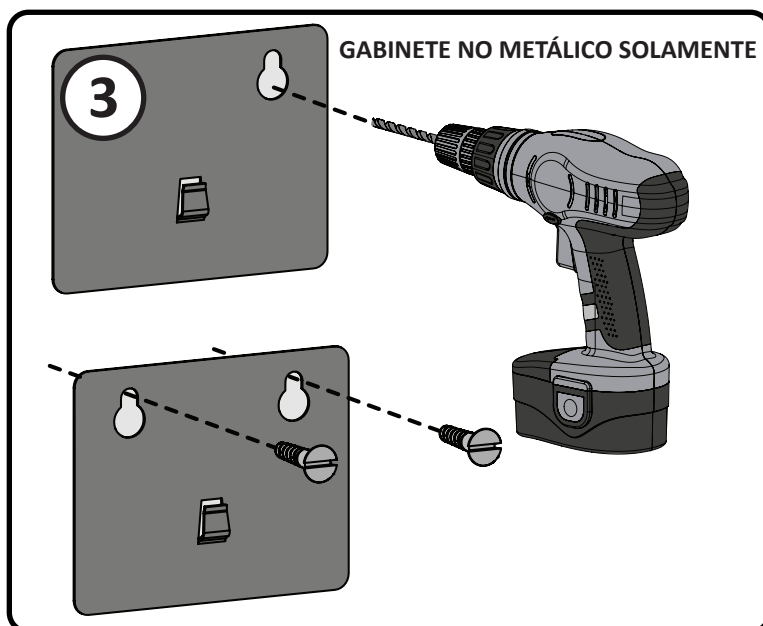
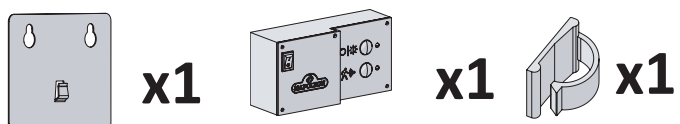
BIPRO665 Construido en Instrucciones

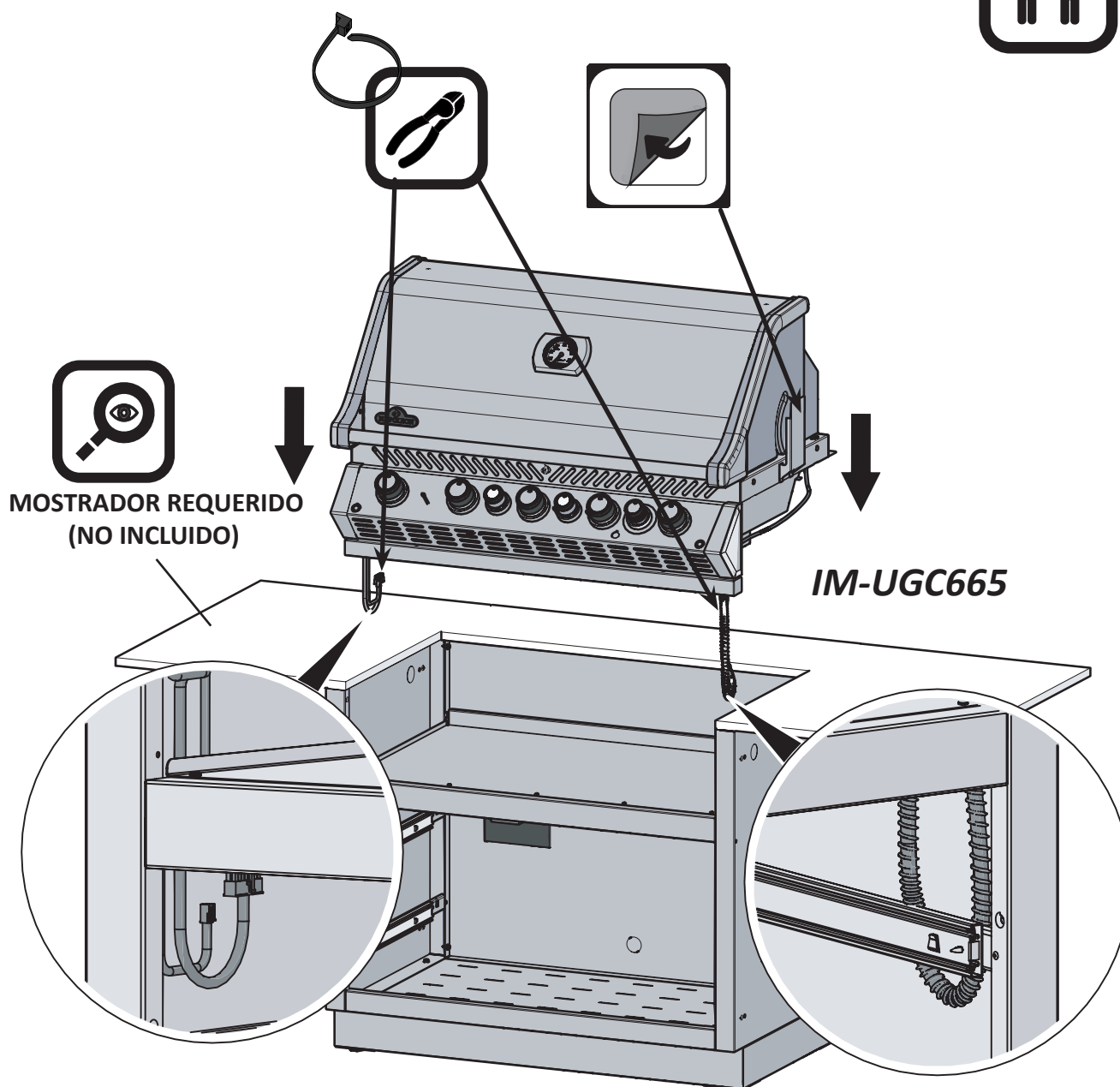


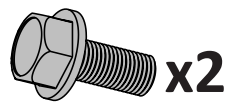
¡ADVERTENCIA! Si no se cumplen estas instrucciones, se pueden ocasionar daños en la propiedad, lesiones o incluso la muerte.

El Sistema eléctrico de la parrilla está preensamblado en una caja eléctrica que debe ser montada a una distancia mínima de 4" (102 mm) debajo de la unidad, como lo muestra la ilustración. Sujete la caja eléctrica a la parte interna de la construcción asegurándose de no obstruir los orificios de ventilación.

Conecte el cable de suministro de energía en un circuito protegido por interruptor de falla a tierra (GFI- Ground Fault Interrupter). Nunca quite el enchufe a tierra ni utilice el artefacto con un adaptador de 2 patas.



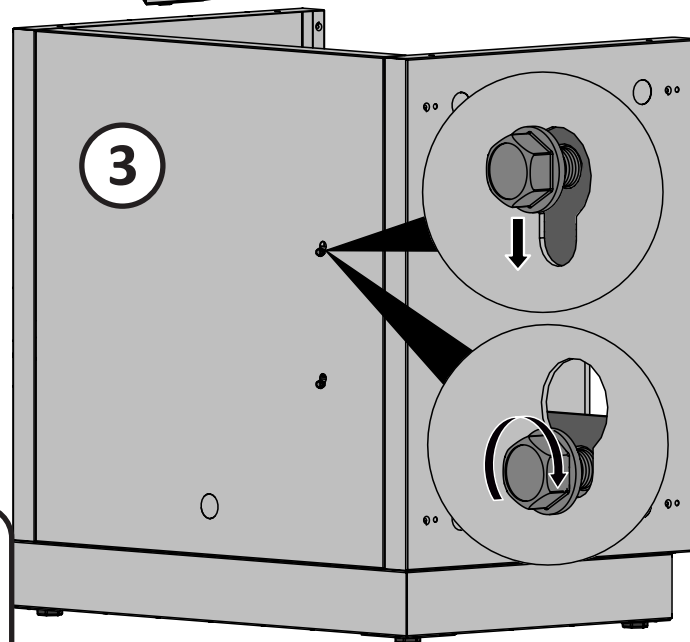
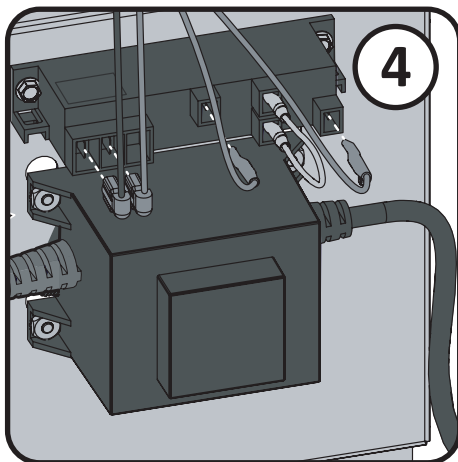
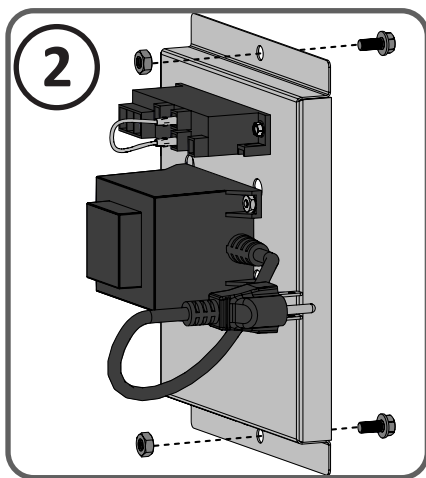
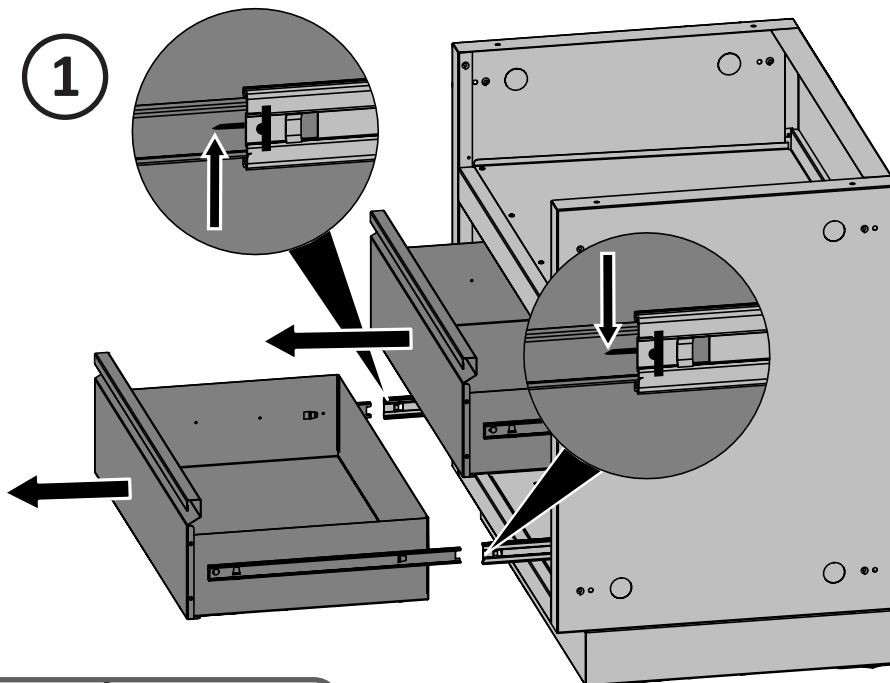


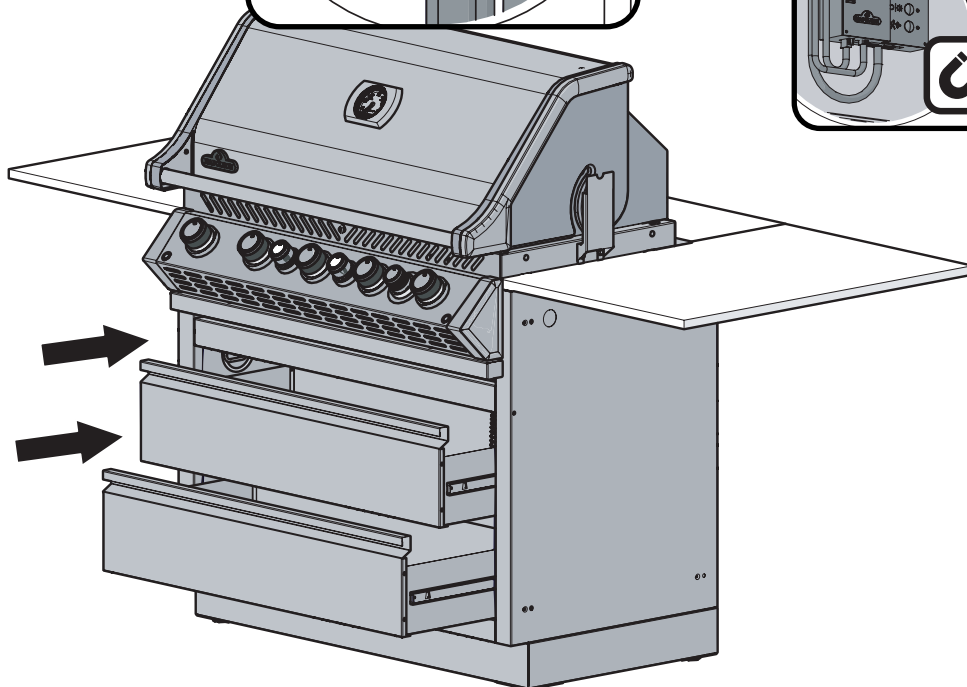
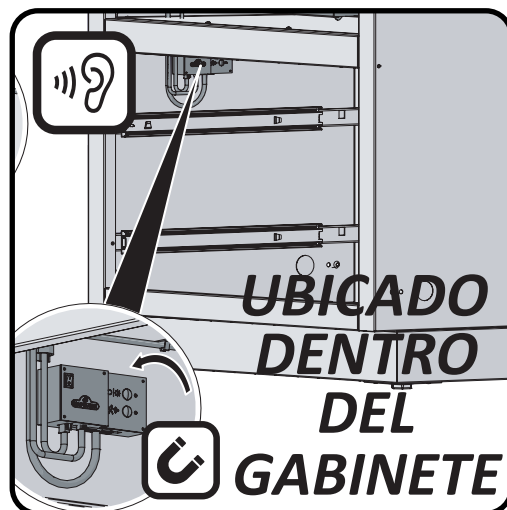
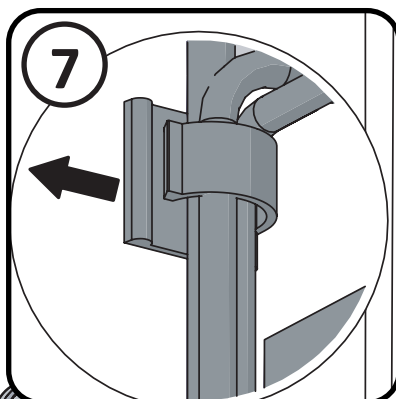
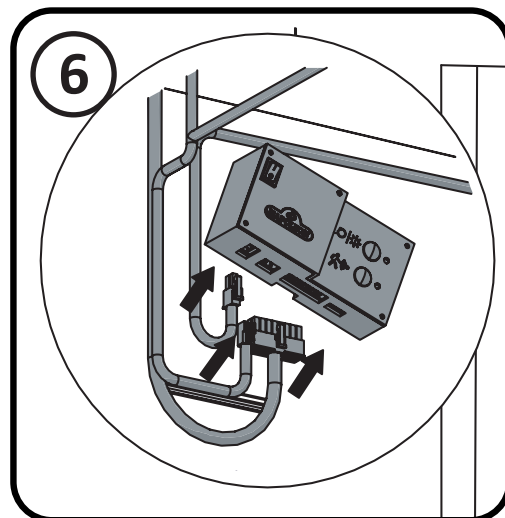
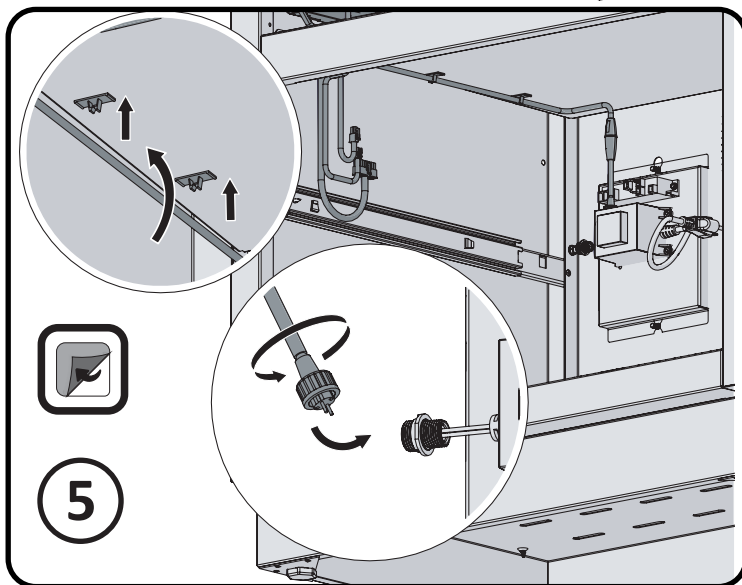
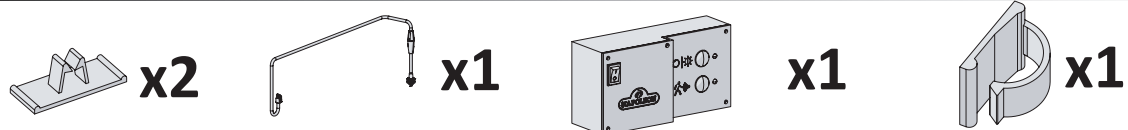
**IM-UGC665**

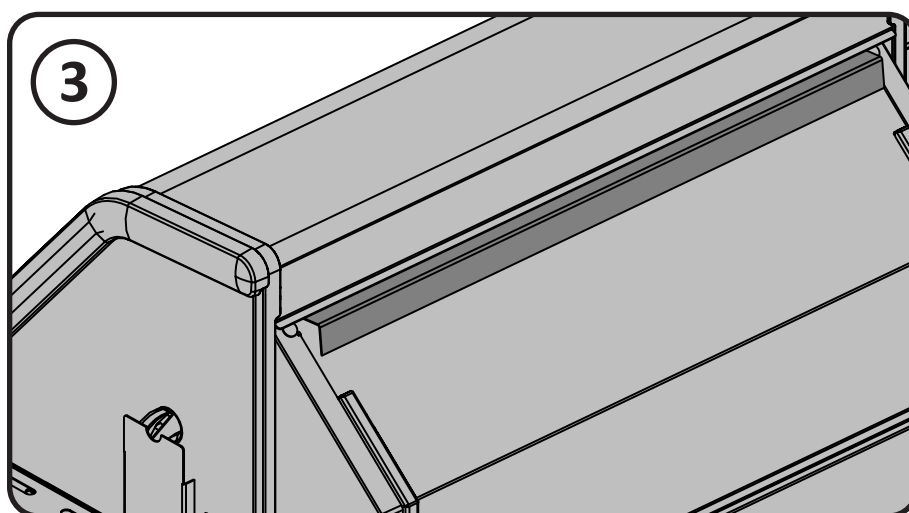
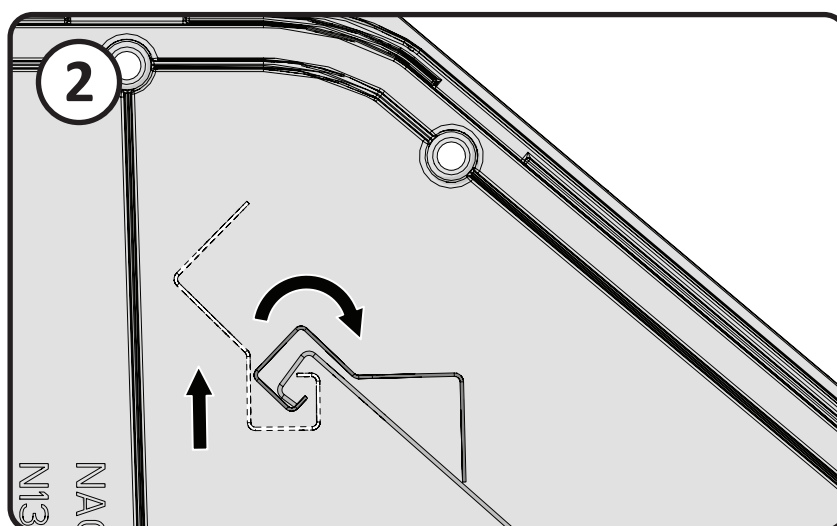
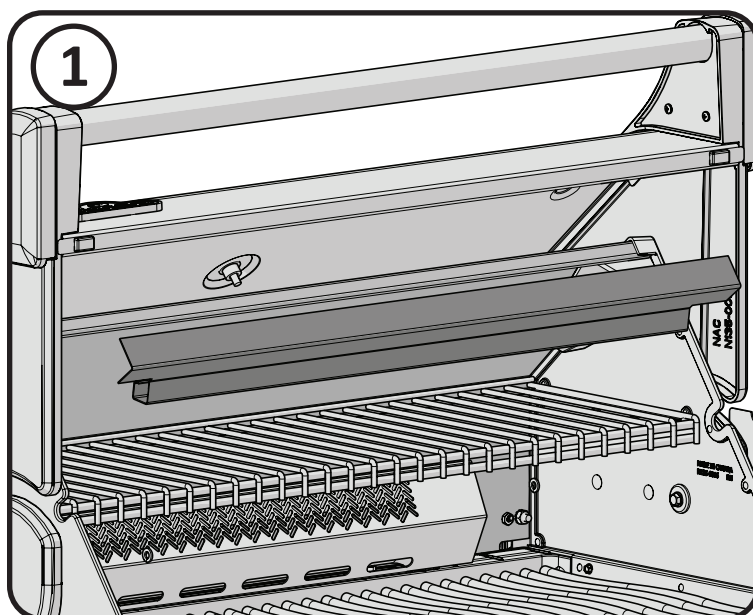
N570-0038 (1/4"-20 X 1/2")

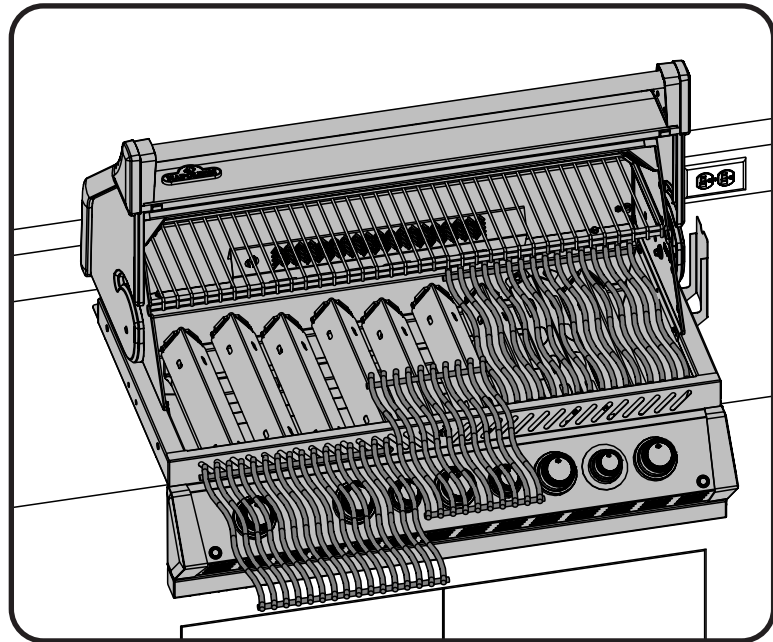
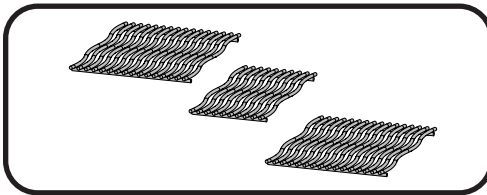
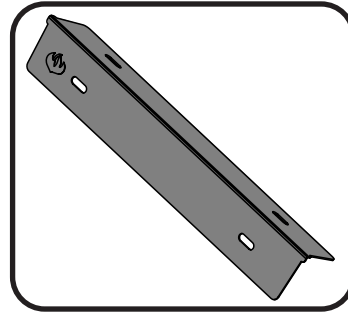
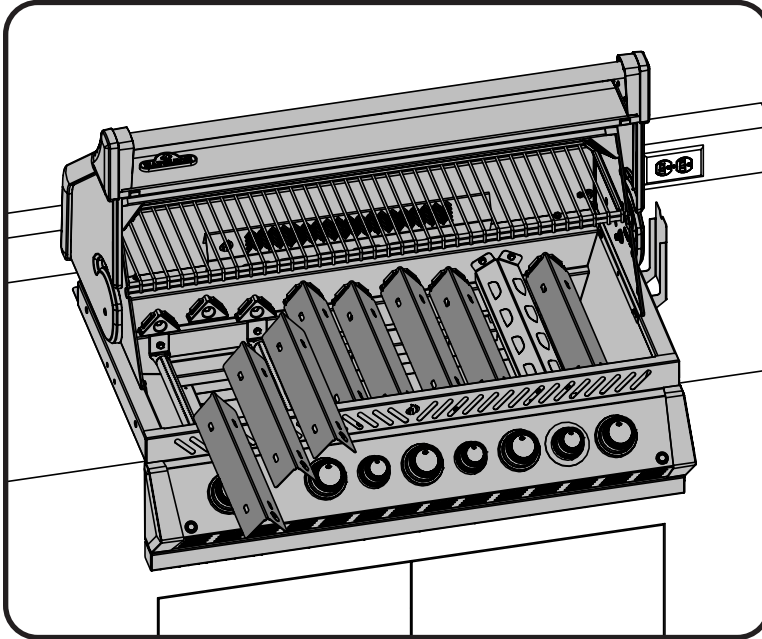
**x2**

N450-0008 (1/4"-20)









Instrucciones para realizar pruebas de fugas



ADVERTENCIA! Las pruebas de fugas se deben realizar anualmente, cada vez que el cilindro se conecta o al sustituir una pieza del sistema de gas.

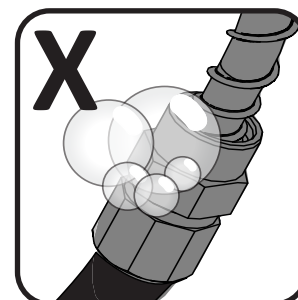
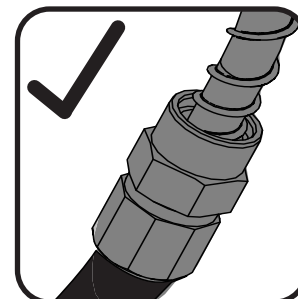
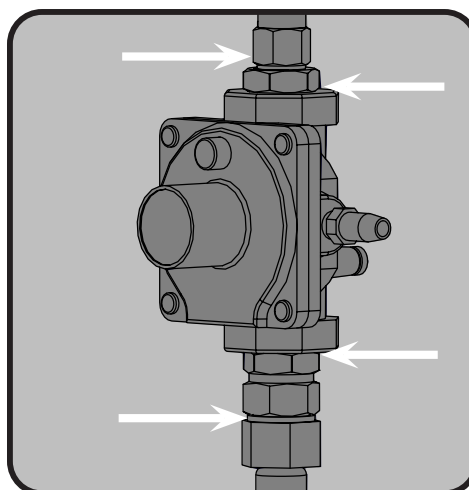
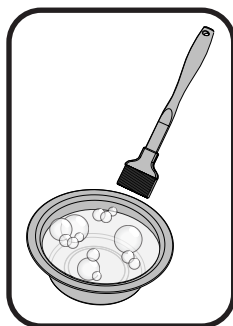
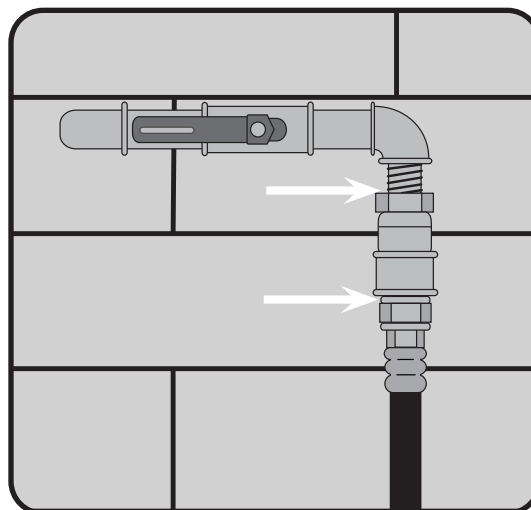
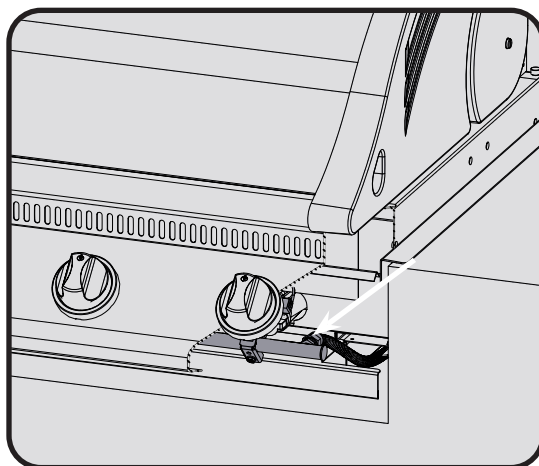
ADVERTENCIA! No utilice nunca una llama abierta para comprobar las fugas de gas. Asegúrese de que no hay chispas ni llamas abiertas en la zona mientras realiza una prueba de fugas. Las chispas o las llamas abiertas producirán un incendio o una explosión, daños en la propiedad, heridas graves o incluso la muerte.

Prueba de fugas: Pruebe la unidad frente a fugas antes de utilizarla por primera vez, anualmente y siempre que sustituya o realice tareas de mantenimiento en alguna de los componentes del sistema de gas. No fume mientras realiza esta prueba y retire todas las fuentes de ignición. Consulte el diagrama de prueba de fugas para ver las zonas que es preciso comprobar. Sitúe los controles de todos los quemadores en posición de apagado (OFF). Active la válvula de suministro de gas.

Con una solución de jabón líquido y agua al 50%, lave todas las juntas y conexiones del regulador, el tubo, los mandos y las válvulas.

La presencia de burbujas indicará la existencia de una fuga de gas. Apriete la junta floja o sustituya la pieza por una recomendada por el departamento de atención al cliente de Napoleon y solicite a un instalador de gas certificado que realice una inspección de la parrilla.

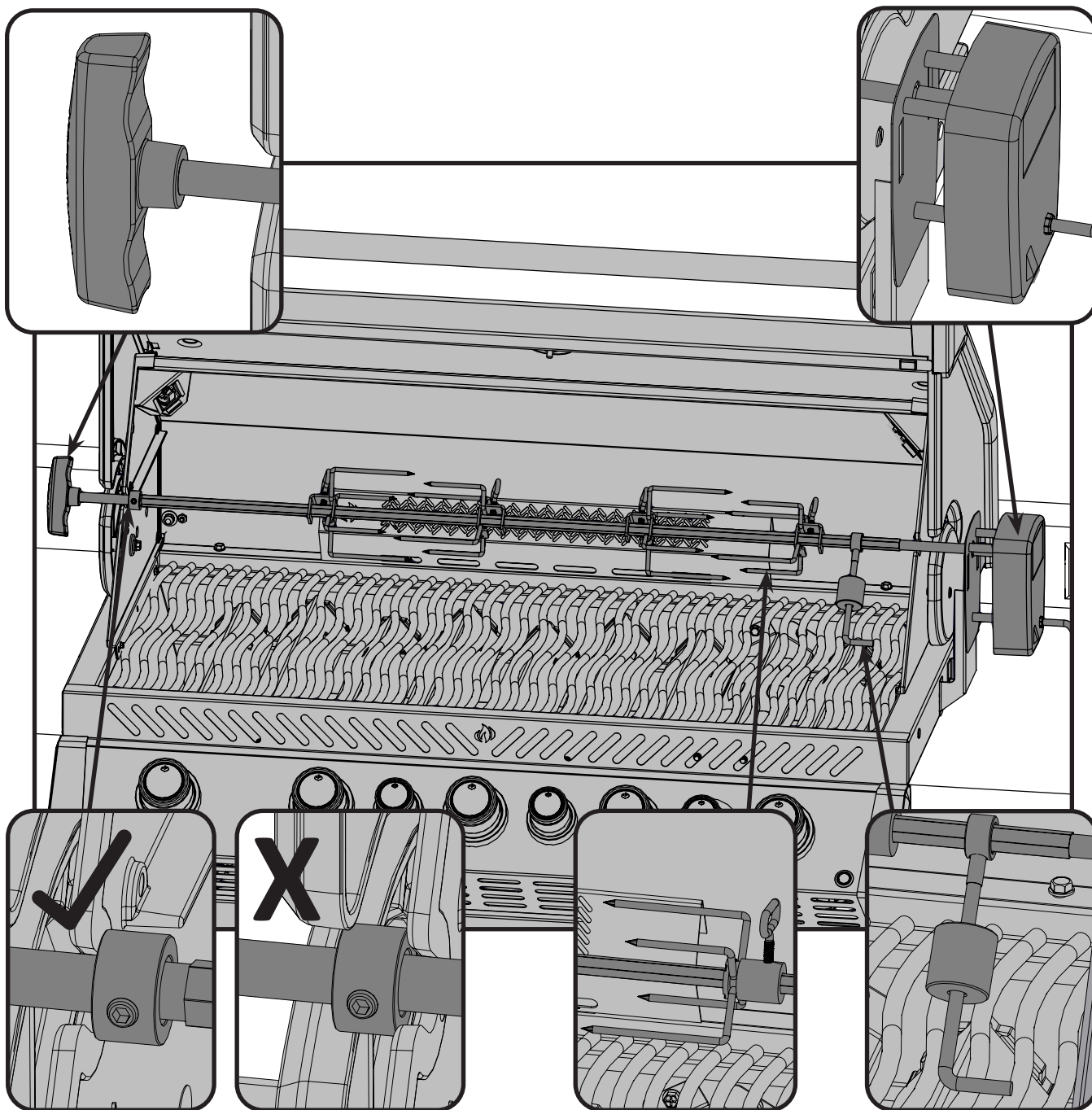
Si la fuga no se detiene, **apague inmediatamente el suministro de gas**, desconéctelo y solicite a un instalador o proveedor de gas certificado que realice una inspección de la parrilla. No utilice la parrilla hasta que se haya corregido la fuga.



Instrucción de ensamble del kit de rotisserie

(opcional)

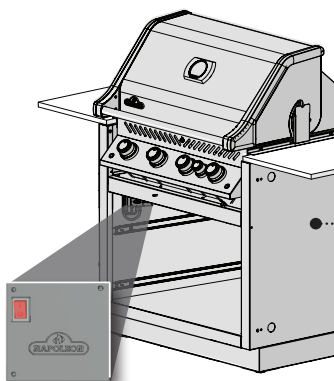
Ensamble las piezas del kit de rotisserie como lo indica la imagen.



Asegúrese de que el buje de tope esté bien ajustado en el interior de la campana.

Instrucciones de Iluminación

Detector de movimiento y Luces en las perillas, el horno y el gabinete

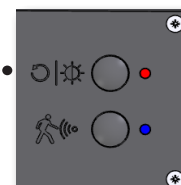


Enciende el interruptor en la caja de control. Ésta debe encontrarse dentro del gabinete donde se empotró la parrilla.

(Vea las instrucciones de instalación de la caja de control en este manual)

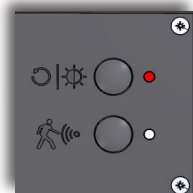
Una luz LED en rojo y azul indican que el sistema está encendido. Las luces se encenderán en **Modo predeterminado**.

Intensidad de la luz: Presiona el botón para cambiar la intensidad entre alto (100%), medio (65%) y bajo (35%). Esto sólo puede ser modificado cuando las luces están en Modalidad AZUL o BLANCO



Sensor de movimiento:

- Las luces de las perillas y el logotipo permanecerán encendidas si hay movimiento detectado a no más de 1 metro de la parrilla. Las luces se apagarán después de 15 minutos de inactividad.
- Cuando el sensor de movimiento está encendido (como lo indica la luz LED en la caja de control), las luces del horno se controlan con el interruptor .
- Apaga el sensor de movimiento al presionar el botón en la caja de control
- Ahora todas las luces de la parrilla se pueden encender y apagar usando el interruptor .
- Las luces del horno se apagarán automáticamente después de dos horas.
- Si el sensor de movimiento está apagado, las luces de la perillas y del logotipo también se apagarán después de dos horas.



Modalidades de la luces

Modo predeterminado

- Luces de las perillas en Modo Azul.
- Intensidad al 100% (alto).
- Sensor de movimiento encendido.

Modalidades de las perillas:

- Azul
- Blanco
- Verde- espectro de color

La intensidad de la luz puede modificarse en estas modalidades

Para seleccionar la modalidad de la perilla mantén oprimido Las luces cambiarán continuamente de AZUL a BLANCO a VERDE. Suelta el interruptor en la modalidad deseada.

Regresa al modo predeterminado al mantener presionado el botón por 2 segundos

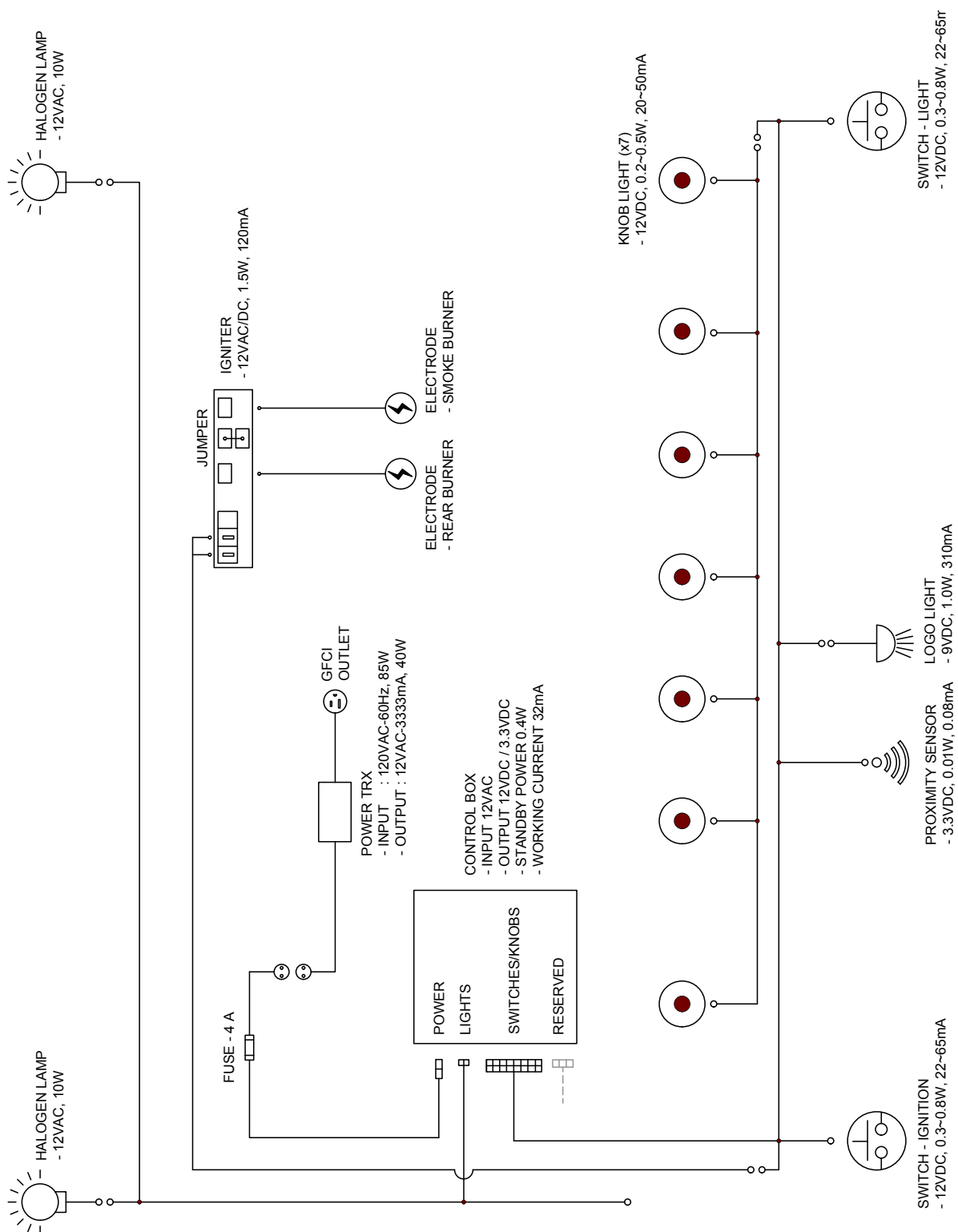
Selecciona un color

- Cuando se está en la modalidad **VERDE (espectro de color)**, las luces de las perillas y del logotipo comenzarán a cambiar lentamente de colores comenzando en el verde.
- Presiona rápidamente** el interruptor **dos veces** para detener el espectro en el color que se desee.
- Presione nuevamente dos veces para que continúe cambiando colores.

Encender/Apagar la luz del Logotipo

- La luz del logo y las de las perillas trabajan en conjunto. Pero si desea apagar sólo la luz del logo, dejando las perillas encendidas, puede hacerlo.
- Presione el botón** **dos veces consecutivas** para apagar la luz del logo en cualquier momento. **Presiónelo de nuevo** para volver a encenderla.
- Si el interruptor principal es apagado y vuelto a prender, la luz del logo volverá a su configuración inicial o de fábrica.





LISTA DE PIEZAS

Item	Part #	Description	665
1	N010-0790-SS	lid assembly - stainless steel	x
	N010-0790-BK	lid assembly - black	x
2	N510-0013	black silicone lid bumper	x
3	N385-0308-SER	NAPOLEON logo	x
4	N715-0091	trim left side lid casting	x
5	S91005	temperature gauge	x
6	N715-0092	trim right side lid casting	x
7	N010-1092-SER	lid pivot hardware kit	x
8	S87012	burner & sear plate kit	x
9	N010-0800-SER	smoker tray	x
10	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
11	N570-0022	screw, 8-32 x 3/8"	x
12	N051-0012	control knob bezel small	x
13	N051-0010	smoker tube bezel	x
14	N010-0932	hood assembly	x
15	N200-0110	light wire cover	x
16	N570-0012	1/4"-20 X 5/8 carriage bolt	x
17	W735-0011	3/4" washer	x
18	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
19	N350-0072	housing left light	x
20	N402-0017	light	x
	W387-0006	replacement bulb	ac
21	N350-0073	housing right light	x
22	N450-0009	10-24 nut	x
23	N570-0112	10-24 x 5/8" screw	x
24	N010-1175-SER	control panel	p
	N010-1176-SER	control panel	n
25	N010-1096	control panel wire harness	x
26	N660-0009	switch	x
27	N010-0796	manifold	p
	N010-0797	manifold	n
28	N585-0098	switch heat shield	x
29	N720-0070	manifold flex connector	x
30	N570-0078	M4 x 8mm screw	x
31	N120-0025	end cap right	x
32	N255-0048	fitting	x
	N255-0049	fitting	x

p - propane units only

n - natural gas units only

x - standard

ac - accessory

p - propane seulement

n - gaz naturel seulement

x - compris

ac - accessoires

LISTA DE PIEZAS

Item	Part #	Description	665
	N255-0053	fitting universal	x
33	N010-1097	large control knob bezel	x
34	N380-0035-CL	burner control knob large	x
35	N380-0034-CL	burner control knob small	x
36	N010-1098	small control knob bezel	x
37	N660-0010	proximity sensor	x
38	N402-0019	logo light	x
39	N080-0432	logo light mounting bracket	x
40	N120-0024	end cap left	x
41	N570-0104	screw 10-24 x 3/8"	x
42	N475-0491	control panel	x
43	N385-0348	logo	x
44	N370-0876	base	x
45	N080-0405	sear plate mount	x
46	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
47	N570-0073	1/4-20 x 5/8" screw	x
48	N200-0106	smoker burner cover	x
49	N010-1223	electrical panel assembly	x
50	N707-0014	transformer	x
	N707-0013	transformer GB	
51	N475-0369-GY1SG	electrical panel	x
52	N357-0022	electronic ignition - 4 spark	x
53	N750-0034	wire connector igniter	x
54	N450-0008	1/4"-20 nut	x
55	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
56	N100-0049	smoker burner	x
57	N010-0857	step down regulator	x
58	N520-0037	warming rack	x
59	N750-0040	rear burner ignition wire	x
60	N750-0070	light wire harness	x
61	N305-0085	cooking grids large	x
62	N305-0092	cooking grids small	x
63	N720-0056	smoker burner flex	x
64	N655-0206	base stiffener	x
65	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
66	N080-0320	cross light bracket	x
67	N080-0321	cross light bracket small	x

p - propane units only

n - natural gas units only

x - standard

ac - accessory

p - propane seulement

n - gaz naturel seulement

x - compris

ac - accessoires

LISTA DE PIEZAS

Item	Part #	Description	665
68	N555-0097	lighting rod	x
69	N010-0826	drip pan	x
70	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
71	N080-0329	burner grease shield	x
72	N100-0045-SER	rear burner	x
73	N585-0101	smoker shield	x
74	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
75	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
76	N455-0055	rear burner orifice	p
	W456-0050	rear burner orifice	n
77	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
78	N720-0053	rear burner supply tube	x
79	N750-0038	smoke burner ignition wire	x
80	N080-0311	bracket igniter smoke burner	x
81	N455-0016	smoker burner orifice	p
	N455-0002	smoker burner orifice	n
82	N240-0033	smoker burner igniter	x
83	W160-0095	small wire clip	x
84	N160-0039	large wire clip	x
85	N190-0005	control box	x
86	N750-0069	control box wire harness	x
87	N475-0495	control box mount	x
89	N585-0133	heat shield	x
88	N240-0034	rear burner electrode	x
90	N715-0099	rear trim	x
	N215-0015	wind deflector	x
	61666	cover	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac

p - propane units only

n - natural gas units only

x - standard

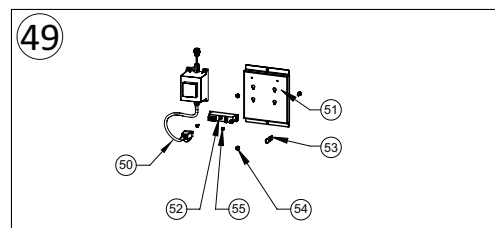
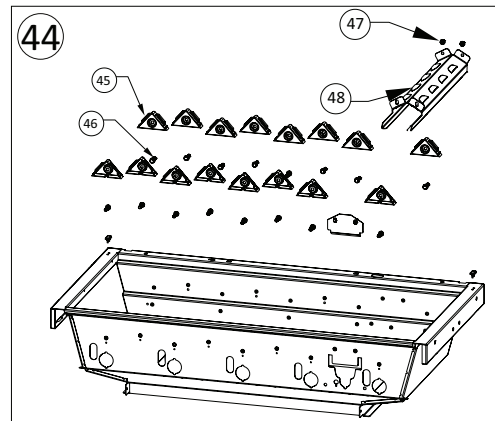
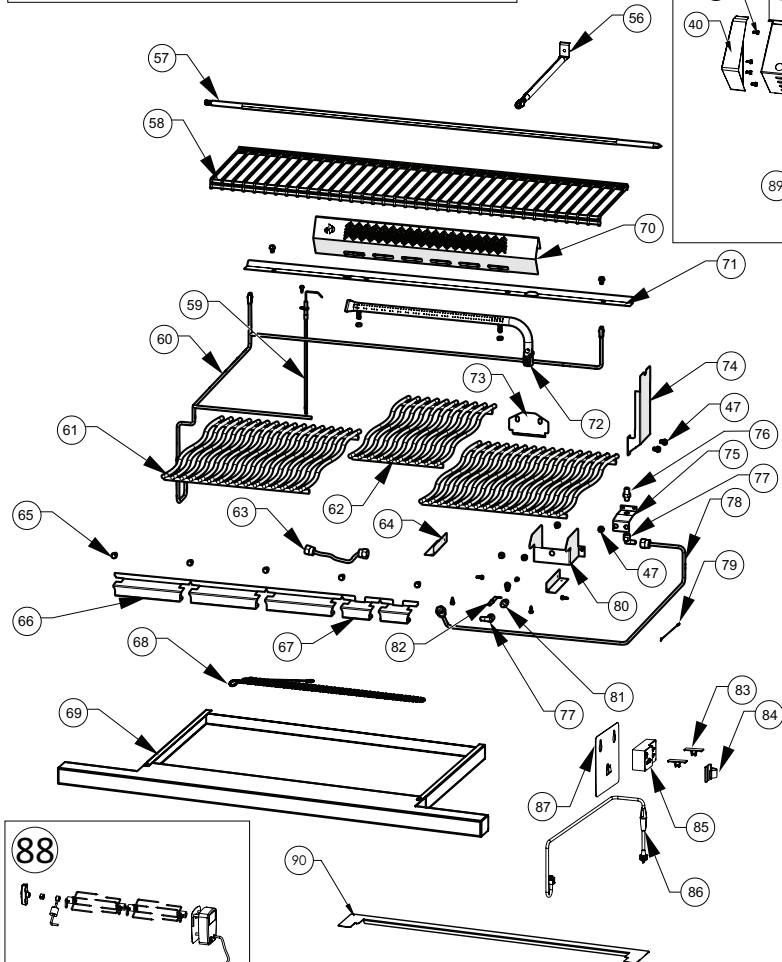
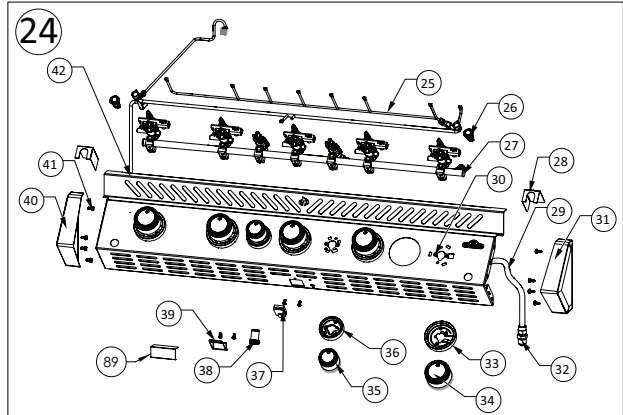
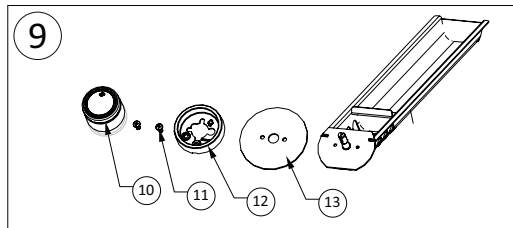
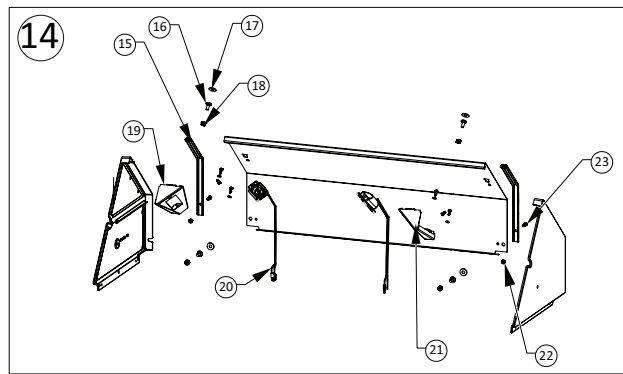
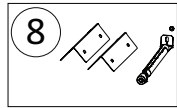
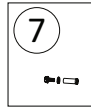
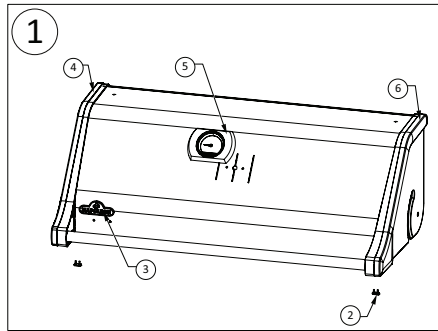
ac - accessory

p - propane seulement

n - gaz naturel seulement

x - compris

ac - accessoires







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

Les produits de Napoléon sont
protégés par un ou plusieurs
brevets américains, canadiens et
(ou) étrangers ou par des brevets
en instance.



N415-0542CE-ES