



SERIE BUILT-IN

Manual del Usuario

BI32, BI12 & BI10,
BIG32, BIG38 & BIG44,
BIB10, BIB12 & BIB18.

Las parrillas que se ilustran en este manual pueden diferir del modelo adquirido.



¡En **NAPOLEON** valoramos tu opinión!

Visita **Napoleon.com** para escribir tus comentarios.



Coloque Aquí el Número de Serie



¡FELICIDADES POR ADQUIRIR TU PARRILLA NAPOLEON!

Acabas de elevar tu potencial como Chef Parrillero.

EN NAPOLEON QUEREMOS QUE TUS EXPERIENCIAS FRENTE AL ASADOR SEAN MEMORABLES Y SEGURAS.

Por favor, lee y sigue este Manual antes de usar tu parrilla para evitar potenciales daños a tu propiedad, heridas a tu persona o la muerte.

Retire completamente todo empaque, material promocional y etiquetas de la parrilla antes de encenderla.

UTILIZA TU PARRILLA AL AIRE LIBRE Y EN ESPACIOS BIEN VENTILADOS.

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

PELIGRO!

SI PERCIBE EL OLOR A GAS:

- Detenga el flujo del gas a la parrilla.
- Extinga cualquier llama abierta
- Abra la tapa de la parrilla
- Si el olor continua, retírese de la parrilla e inmediatamente llame a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



ADVERTENCIA!

No encienda la parrilla sin antes haber leído las Instrucciones de Encendido en este manual.

No guarde o use gasolina u otros productos inflamables en las cercanías de esta o cualquier otra parrilla.

Un cilindro de gas propano que no esté debidamente conectado al asador no debe guardarse en las cercanías de esta o cualquier otra parrilla.

Si no sigue las instrucciones exactamente como las describe este manual, corre el riesgo de provocar un incendio o explosión que puede causar daños a la propiedad, heridas a su persona o la muerte.



Este atento a los peligros del contacto con superficies calientes. Los niños que se encuentren en las cercanías de la parrilla deben mantenerse bajo la supervisión de un adulto.

AVISO AL INSTALADOR: Deje estas instrucciones con el dueño de la parrilla para referencia futura.

AVISO AL CONSUMIDOR: Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Bienvenido a Napoleon!

LA SEGURIDAD ES PRIMERO



¡ADVERTENCIA! Información General

Esta parrilla debe ser instalada en conformidad con los códigos locales en vigor.



¡ADVERTENCIA! Instalación y Ensamblado

Esta parrilla se debe ensamblar de acuerdo a las instrucciones descritas en su Guía de Ensamblaje incluidas con su parrilla. Si la parrilla fue armada en la tienda, revise las instrucciones para asegurar que se ha hecho adecuadamente. Realice las pruebas de fuga requeridas antes de encender la parrilla. No modifique esta parrilla bajo ninguna circunstancia. Sólo utilice el regulador de presión suministrado con esta parrilla, o partes de repuesto específicamente recomendadas por Napoleon.



¡ADVERTENCIA! Precauciones Eléctricas

Mantenga todos los cables eléctricos y las mangueras de gas alejadas de toda superficie caliente. Primero conecte todos los componentes eléctricos a la unidad, luego conecte a la toma de corriente. Sólo utilice circuitos protegidos GFI (Ground Fault Interrupter) con este aparato. Nunca retire la punta de puesta a tierra de la clavija. Utilice solo extensiones apropiadas para la potencia de este equipo y aprobado para uso en exteriores con marcas W-A.



¡ADVERTENCIA! Operación

Lea este Manual del usuario antes de operar la parrilla. Realice las pruebas de fuga antes de cada uso, anualmente y cuando cualquier componente de gas sea reemplazado. Siga las instrucciones de encendido cuidadosamente.



¡ADVERTENCIA! Almacenamiento y Desuso

Cierre el flujo de gas del tanque de propano o cierra la válvula del gas natural. Desconecte la manguera de gas. Retire el tanque de gas propano y almacene la parrilla al aire libre en un espacio ventilado y alejado de los niños. No guarde tanques de gas en edificios, cocheras, cobertizos, o cualquier otro espacio cerrado. Retire la conexión de gas natural del suministro cuando almacene la parrilla en interiores.



¡ADVERTENCIA! Desecho correcto del producto

Este símbolo indica que el producto no debe desecharse como residuo doméstico en la Unión Europea. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud de las personas como resultado de la eliminación de residuos de forma descontrolada, recicle este producto de forma responsable con la finalidad de promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver la unidad usada, utilice los sistemas de devolución y recolección, o contacte al distribuidor a través del cual compró el producto. El distribuidor se encargará de reciclar el producto para proteger el medio ambiente.

CONTENIDOS

Bienvenido a Napoleon!	3
Características Completas	4
Para Comenzar	5
Prácticas de Operación Segura	
Dimensiones para empotrar	
Conexiones de Gas	
Pruebas de Fugas	
Operación	10
Encender la Parrilla	
Asando en la Parrilla	
Lista para Lograr las Mejores Parrilladas	
Cómo sazonar sus rejillas de hierro	
Guía de Cocción en Infrarrojo	16
Instrucciones de Limpieza	17
Instrucciones de Mantenimiento	20
Apariencia de las llamas	
Información Técnica	
Acero Inoxidable en Condiciones Adversas	
Solución de problemas	23
Diagrama del Sistema Eléctrico	
Garantía	26



TELÉFONO:
+31 345 588655



E-MAIL
eu.info@napoleon.com



ONLINE
www.napoleon.com

Características Completas

Medidor de temperatura **ACCU-PROBE™** para lecturas perfectas.

Quemador Infrarrojo dual para su kit de rostizado, perfecto para sellados a altas temperaturas y rostizado lento y uniforme.

Construcción en acero inoxidable para una instalación sin fallas y calidad duradera.

Quemador Lateral doble estilo Range® ofrece versátiles opciones a sus platillos como salsas, sopas, y otros complementos

Ignición **JETFIRE™** instantánea: inicio rápido y fácil

Quemadores de calibre pesado hechos de acero inoxidable para una calidad duradera

Tenedores para rostizar plegables con espacio designado para guardarlos en la bandeja para grasa

Rejillas de calentamiento cromadas para más espacio para cocinar

Rejillas icónicas **WAVE™** de acero inoxidable con posiciones duales para esas líneas distintivas en cada pieza de carne

Placas duales de acero inoxidable para un calor consistente que vaporiza los jugos de la carne dejándola aún más sabrosa.

Sistema de cocción con **SIZZLE ZONE™** dual infrarroja para asar filetes a la perfección

Soporte de montura para el kit de rostizado a ambos lados de la parrilla según sea su conveniencia.

Perillas con iluminación para entretenimiento nocturno

Bandeja para el goteo de grasa de fácil acceso deslizable gracias a los rodillos de acero inoxidable



Las parrillas ilustradas en este Manual del Usuario pueden diferir del modelo adquirido. Modelo Destacado: BIG44

Para Comenzar



PELIGRO / ADVERTENCIA! Avisa de un peligro que puede resultar en un incendio, explosión, muerte o serias heridas físicas



ADVERTENCIA / PRECAUCIÓN! Avisa de un peligro que puede ocasionar heridas físicas menores o daños a la propiedad



Siempre utilice guantes protectores



Siempre utilice lentes de seguridad



PRECAUCIÓN! Superficie Caliente



Información Importante



No fume mientras revisa la parrilla por fugas. Una chispa o fuente de fuego puede causar una situación peligrosa



Nunca use una flama abierta para detectar fugas. El fuego abierto o una chispa puede ocasionar un incendio o explosión



DETÉNGASE! Cierre inmediatamente el suministro del gas y desconecte la parrilla

PRÁCTICAS DE OPERACIÓN SEGURA

- No posicione la manguera por debajo de la bandeja de goteo. Mantenga una distancia apropiada entre la manguera y la parte baja de la unidad.
- Asegúrese que las placas estén colocadas correctamente sobre los quemadores de acuerdo con las instrucciones de instalación
- Los quemadores deben estar apagados cuando abra la válvula del suministro de gas en el tanque de propano.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- No encienda los quemadores posteriores cuando los principales se encuentran operando.
- No cierre la tapa de del quemador lateral cuando esté caliente o encendido.
- No ponga a freír alimentos en el quemador lateral.
- No mueva las rejillas de la parrilla cuando está encendida o caliente.
- No mueva la unidad durante su uso.
- Cierre el suministro de gas del cilindro después de su uso.
- No modifique el aparato.
- Realice mantenimiento a la parrilla una vez que ésta se haya enfriado.
- No almacene encendedores, fósforos, o cualquier otro combustible en la bandeja de condimentos.
- Mantenga todos los cables eléctricos y la manguera de suministro de gas alejados de superficies calientes.
- Limpie regularmente las bandejas y charolas para grasa y los placas para sellar para evitar fuegos por acumulación de grasa.
- El tubo Venturi del quemador infrarrojo y quemador principal se puede obstruir por telarañas; asegúrese de revisarlo y limpiarlo periódicamente.
- No coloque su parrilla donde pueda estar expuesta a fuertes corrientes de aire, especialmente si el viento puede impactar la parte trasera de la unidad de forma directa.
- No lave con agua a presión ninguna parte de esta parrilla.
- No utilice la unidad bajo ninguna construcción combustible.
- Nunca cubra más del 75% de la superficie de la parrilla con metal sólido.
- Mantenga cualquier material combustible a una distancia de 17" (431mm) a la parte posterior de su parrilla y 9" (228.6mm) a los lados.
- Instale con una distancia mínima de 15" (381mm) entre unidades adicionales como parrillas o quemadores laterales o drop-ins.

¡PRECAUCIÓN! La instalación y conexión de la manguera de gas natural debe ser realizado por un instalador certificado.

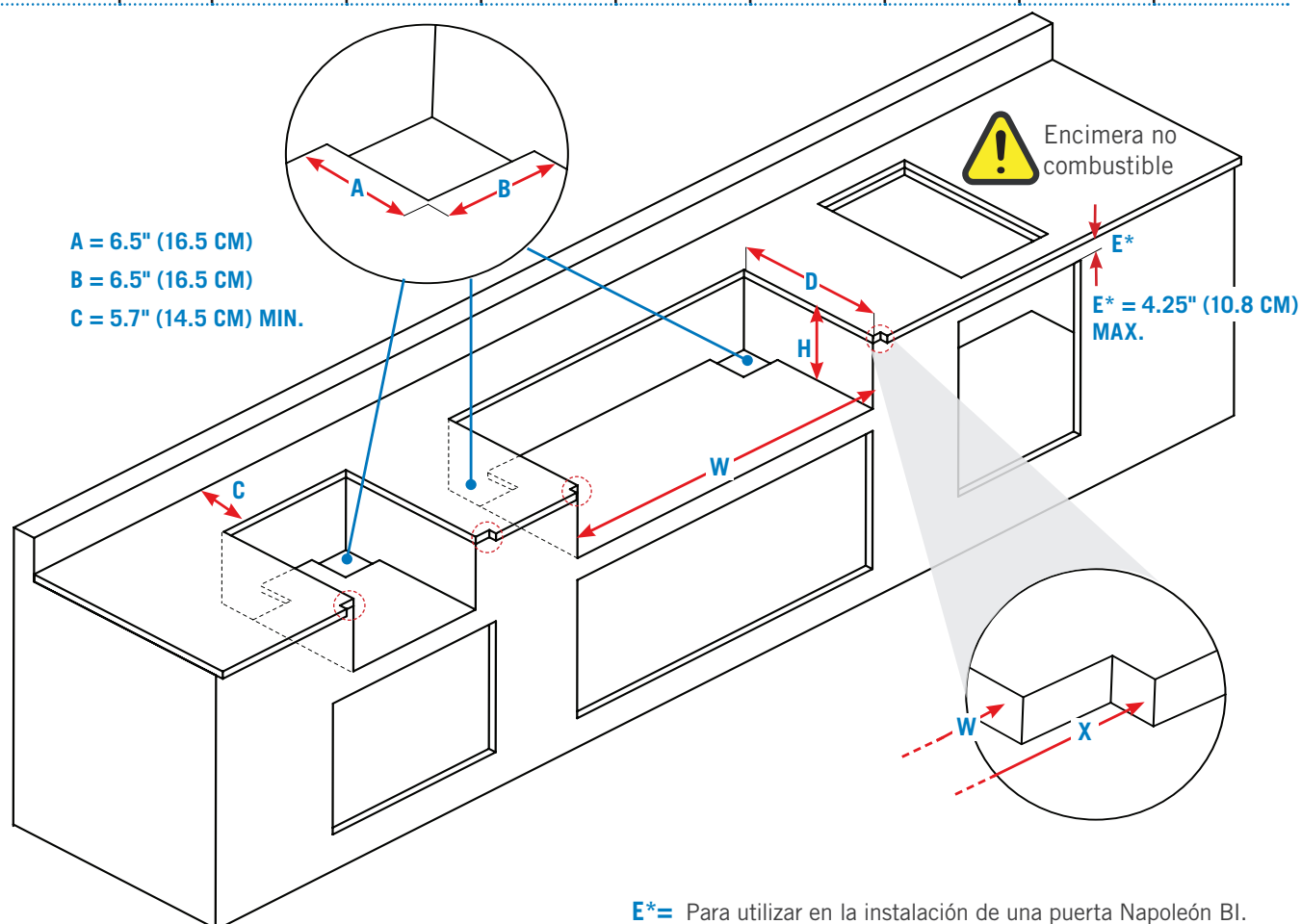
¡PRECAUCIÓN! Asegúrese que la manguera del gas no haga contacto con ninguna superficie que pueda llegar a altas temperaturas durante el uso de la parrilla.

¡ADVERTENCIA! Las partes al alcance de la mano pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados.



DIMENSIONES PARA EMPOTRAR

MODELO		DIMENSIONES DE LAS ABERTURAS (IN / CM)				DIMENSIONES DE LAS ABERTURAS (IN / CM) CON REVESTIMIENTO AISLANTE (ZCL)			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32 / BI32	Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG38	Min.	36 / 91.4	39.50 / 100.3	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	40 / 101.6	41.38 / 105.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	38 / 96.5	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG44	Min.	42 / 106.7	45.50 / 115.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	46 / 116.8	47.38 / 120.3	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	44 / 111.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB18	Min.	18 / 45.7	21.50 / 54.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	22 / 55.9	23.38 / 59.4	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	20 / 50.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB12 / BI12	Min.	12 / 30.5	15.50 / 39.4	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	16 / 40.6	17.38 / 44.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	14 / 35.6	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB10 / BI10	Min.	10 / 25.4	-	18.75 / 47.6	6 / 15.2	-	-	-	-
	Max.	12 / 30.5	-	20.75 / 52.7	-	-	-	-	-



¡ADVERTENCIA! El marco del gabinete y el gabinete DEBEN estar hechos de material no combustible cuando las unidades no se instalan usando el revestimiento o forro aislante (ZCL) correspondiente a su unidad. Consulte la lista de piezas en su Guía de Ensamblaje para obtener información específica.

PRECAUCIÓN! 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"**.

CONEXIONES DE GAS

Utilice un cilindro de propano de un mínimo de 6 kg o un cilindro de butano de 13 kg construido y marcado de acuerdo con los códigos nacionales y regionales. Asegúrese que el cilindro pueda proporcionar suficiente combustible para operar la parrilla. En caso de duda, consulte con su proveedor de gas local.

Nota: Para un rendimiento óptimo opere la parrilla con gas propano.

Solo los cilindros conectados a la parrilla y dentro de las dimensiones máximas de ancho y alto pueden almacenarse dentro del recinto. Los cilindros de repuesto no deben almacenarse dentro del recinto o cerca de una parrilla en funcionamiento.

A una Línea de Suministro de gas Doméstico

Esta parrilla debe funcionar con la presión de suministro de gas indicada en la placa de características para el gas natural. Si el suministro de gas excede estos requisitos, se debe instalar un regulador antes de los componentes de la parrilla. Si el suministro de gas es inferior a los valores indicados en los requisitos, la unidad estará funcionando por debajo de sus especificaciones y no alcanzará las temperaturas máximas.

Utilice un regulador de presión de gas y una manguera suministrados por Napoleon. De no ser incluidos con su parrilla, use un regulador y una manguera que cumplan con los códigos nacionales y regionales. La longitud recomendada de la manguera es de 0.9 m, y nunca debe tener una longitud superior a 1.5 m. Revise la manguera con regularidad para ver si tiene rasgaduras o desgaste. En cuyo caso, reemplácela inmediatamente.

Nota: La manguera debe reemplazarse antes de la fecha de caducidad impresa en ella.

- El tamaño de la tubería de gas se debe ajustar para suministrar los kW especificados en la placa de características, en función de la longitud de la tubería.
 - Si instala un quemador lateral, se debe usar una línea de gas independiente que entre en la unidad a través de una abertura situada en esa ubicación.
1. Se debe instalar una válvula de cierre manual fácilmente accesible antes de la unidad. Se incluye un conector de metal flexible para simplificar la instalación. Conecte el otro extremo del conector en la tubería de gas.
 2. Apriete utilizando dos llaves. No utilice sellador de roscas ni grasa para tuberías.
 3. Asegúrese de que el conector no atraviese la pared, el suelo, el techo o un tabique, y de que esté protegido para que no se dañe.
 4. Haga una prueba de fugas a lo largo de todas las conexiones de gas antes de operar la parrilla. Consulte la sección “Prueba de fugas”.

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

Conexión e instalación

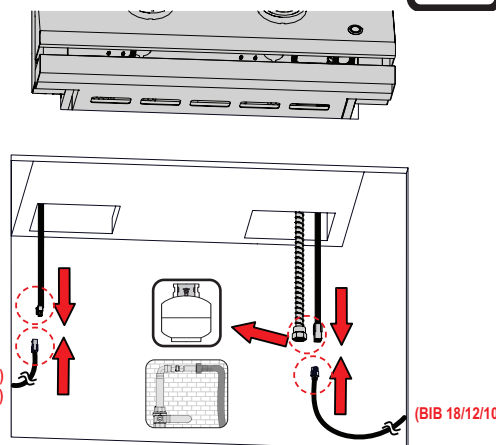
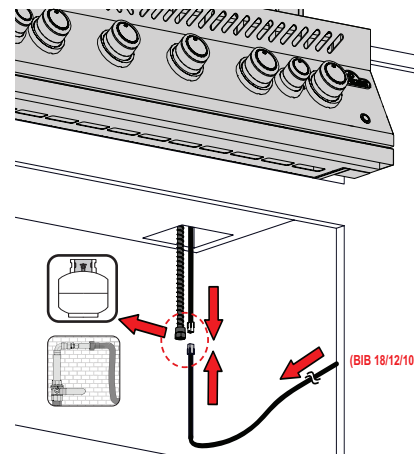
1. Revise el cilindro en busca de abolladuras u óxido y haga que sea inspeccionado por su proveedor local de propano. Nunca use un cilindro con una válvula dañada.
2. Coloque el cilindro en su área designada dentro del recinto.
3. Asegúrese de que la manguera del regulador de gas no esté torcida.
4. Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro.
5. Apriete el regulador a la válvula del cilindro.
6. Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con la bandeja para grasa o cualquier superficie caliente en la parrilla porque se derretirá y provocará un incendio.
7. No exponga el cilindro al calor extremo o a la luz solar directa.
8. Haga una prueba de fugas a lo largo de todas las conexiones de gas antes de operar la parrilla. Consulte la sección “Prueba de fugas”.

¡ADVERTENCIA! No guarde tanques de propano de repuesto en las inmediaciones de esta parrilla.

¡ADVERTENCIA! Si la manguera presenta abrasiones excesivas, derretimiento, cortes o fisuras debe ser reemplazada utilizando piezas recomendadas por distribuidores autorizados de Napoleon.

¡ADVERTENCIA! Nunca utilice un tanque de propano que esté lleno a más del 80% de capacidad.

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

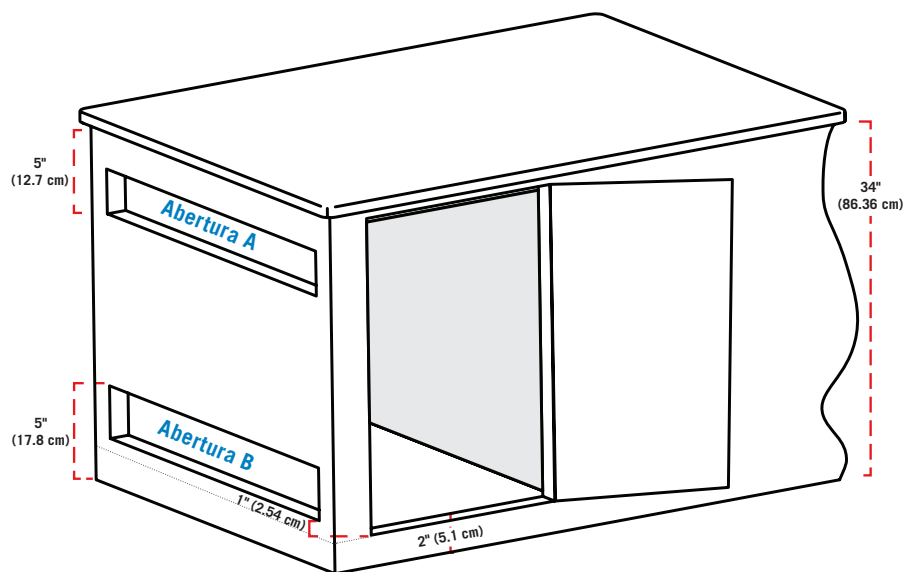
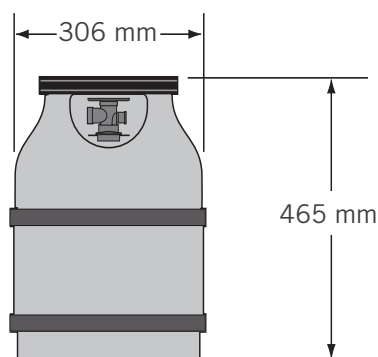


Si coloca el cilindro en un espacio dentro del gabinete.

- El diseño del gabinete debe permitir que el tanque de gas sea conectado, desconectado y las conexiones sean inspeccionadas y probadas fuera de la abertura. Las conexiones que podrían verse afectadas al instalar el cilindro en el gabinete pueden probarse en el interior.
- El tanque debe estar aislado de la abertura donde la parrilla será montada de manera que quede protegido de radiación, llamas, goteos calientes y otros materiales externos o peligrosos.
- Es aceptable instalar una puerta para tener acceso al tanque, siempre y cuando no pueda ser cerrada con llave y se abra sin la necesidad de usar herramientas.
- Debe haber una distancia mínima de 2 pulgadas (5.1 cm) entre el piso y la superficie inferior de la abertura para el tanque.
- Asegúrese que haya al menos dos aberturas de ventilación sin obstrucciones en los lados expuestos del gabinete. Una a 5 pulgadas (12.7 cm) de la parte superior del gabinete y otra a 1 pulgada (2.54 cm) de la superficie inferior de la abertura para el tanque.
- La abertura superior debe tener un área libre total de más de 20 in² (130 cm²) para un cilindro de 20 lb (9,1 kg) y 30 in² (195 cm²) para un cilindro de 30 lb (13,6 kg)
- La abertura inferior debe tener un área libre total de más de 10 in² (65 cm²) para un cilindro de 20 lb (9,1 kg) y 15 in² (100 cm²) para un cilindro de 30 lb (13,6 kg).
- El borde superior no debe estar a más de 5 pulgadas (127 mm) sobre el nivel del piso.
- Cada abertura debe ser lo suficientemente grande como para permitir la entrada de una varilla de 1/8 in (3.2 mm).
- La apertura debe tener un área libre dependiendo del tamaño del cilindro:

Tamaño del tanque	Abertura A	Abertura B
20 lb (9.1 kg)	20 inches ² (130 cm ²)	10 inches (65 cm ²)
30 lb (13.6 kg)	30 inches ² (195 cm ²)	15 inches ² (100 cm ²)

Dimensiones máximas del cilindro



¡ADVERTENCIA! Siga todas las especificaciones e instrucciones en este manual para prevenir un incendio, explosión, daños a la propiedad, heridas o la muerte.



PRUEBAS DE FUGAS

¿Cuándo y Por qué realizar prueba de fugas?

Una prueba de fugas confirma que no haya un escape de gas después de haber conectado la manguera al suministro.

Cada vez que reinstale el tanque realice una prueba de la unión entre el regulador, la manguera, y la boquilla del tanque de gas.

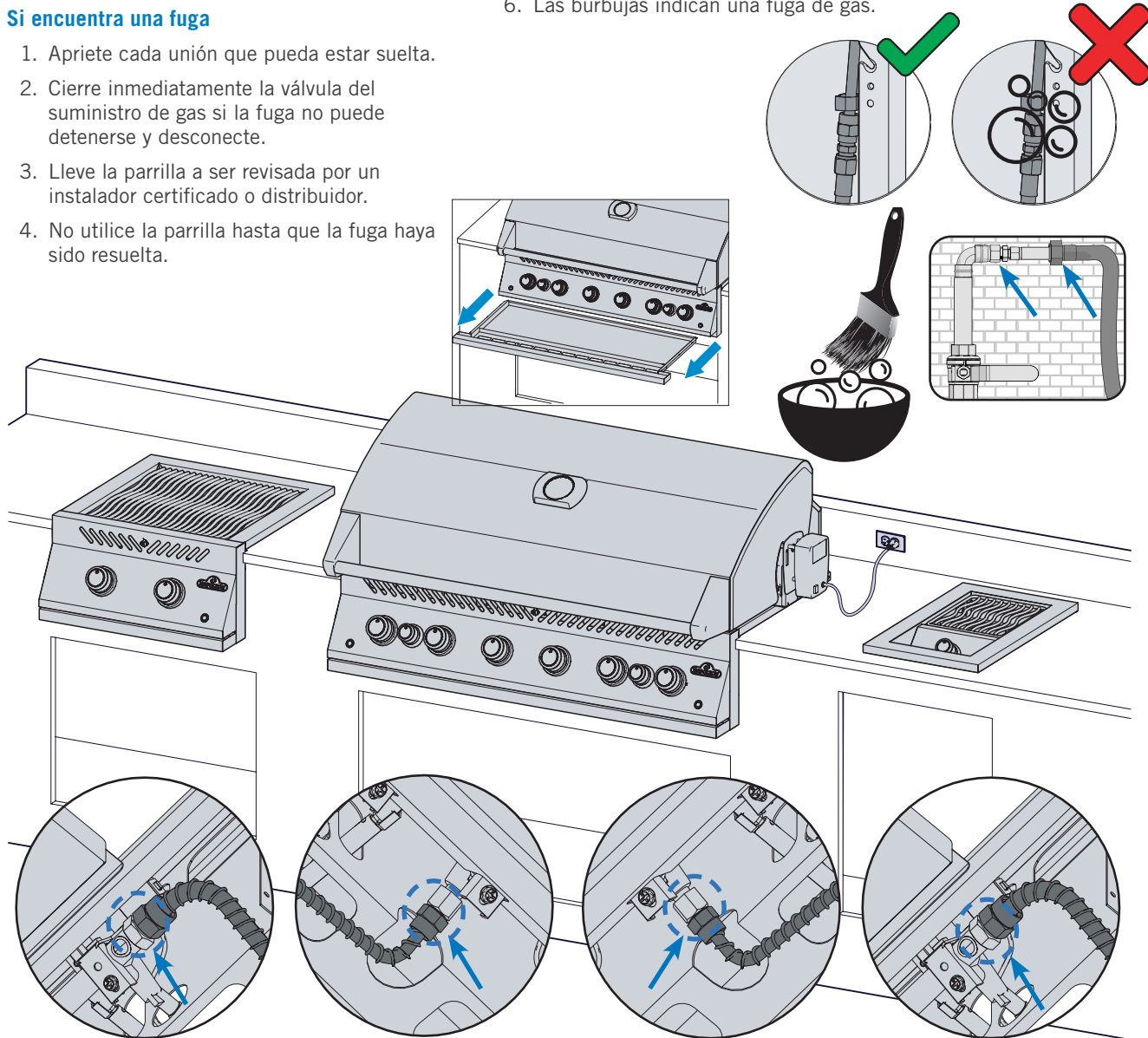
Realice esta prueba de forma anual, antes de cada uso y cuando un componente sea reemplazado.

Si encuentra una fuga

1. Apriete cada unión que pueda estar suelta.
2. Cierre inmediatamente la válvula del suministro de gas si la fuga no puede detenerse y desconecte.
3. Lleve la parrilla a ser revisada por un instalador certificado o distribuidor.
4. No utilice la parrilla hasta que la fuga haya sido resuelta.

Pasos de la prueba

1. No fume mientras realiza esta prueba.
2. Retire toda fuente de ignición.
3. Coloque las perillas de los quemadores en la posición de Apagado.
4. Enciende la válvula del suministro del gas.
5. Utilizando una brocha coloque una solución mitad agua, mitad jabón líquido y todas las uniones y conexiones a lo largo de la manguera, regulador, tubo múltiple y válvulas.
6. Las burbujas indican una fuga de gas.



¡ADVERTENCIA! Nunca use una flama abierta para detectar fugas. El fuego abierto o una chispa puede ocasionar un incendio o explosión.

¡ADVERTENCIA! Únicamente utilice el regulador de presión y manguera incluidos con esta parrilla.



Operación

ENCENDER LA PARRILLA

¿Está a punto de estrenar su parrilla? Realice un quemado inicial

Retire la parrilla calentadora y encienda quemadores principales por 30 minutos en llama alta. Es normal que la parrilla emita un olor la primera vez que se enciende, sin embargo esto no vuelve a suceder. Este olor es causado porque las pinturas internas y lubricantes usados en el proceso de manufactura se queman.

Quemador Principal

1. Tapa de parrilla abierta
2. Empuje la perilla del quemador principal y gire lentamente en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta quedar en la posición de llama alta hasta que el piloto se encienda. Continúe presionando la perilla hasta el quemador prenda fuego y luego suelte.
3. Si el piloto no enciende, regrese la perilla a la posición de apagado al girar en sentido de las manecillas del reloj y repita el paso 2.
4. Si el piloto y el quemador no encienden en 5 segundos, regrese la perilla a la posición de apagado al girar en sentido de las manecillas del reloj. Espere 5 minutos o hasta que el gas se haya disipado. Repita los pasos 2 y 3. Si aún no funciona, encienda con un fósforo. (Fig. 1)

¡ADVERTENCIA! No use el quemador posterior cuando el quemador principal está encendido.

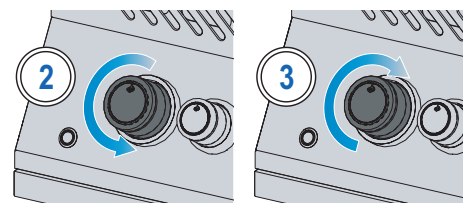
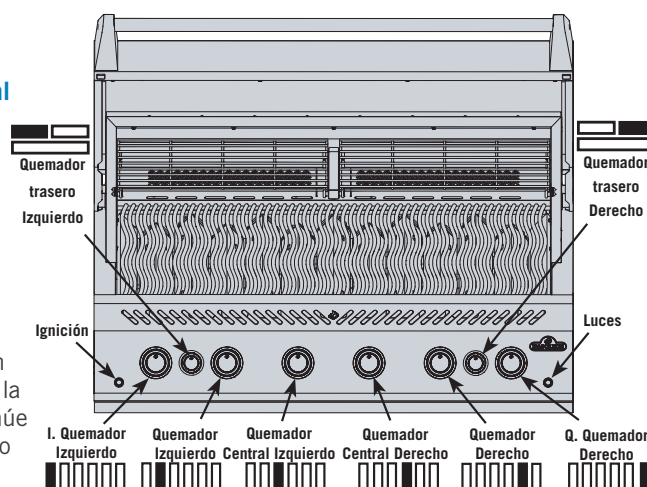


Fig. 1

Quemador posterior (si está equipado)

1. Abra la cubierta de la parrilla.
2. Retire la rejilla de calentamiento.
3. Presione y lentamente gire la perilla del quemador posterior en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta llegar a la posición de llama alta.
4. Mantenga presionado el botón de ignición hasta que el quemador se haya encendido.
5. Si el quemador no enciende, regrese la perilla a la posición de apagado, espere 5 minutos y repita el paso 3 y 4. Si aún no funciona, encienda con un fósforo. (Fig. 2)

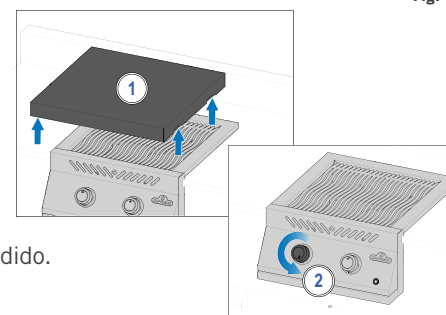


Fig. 2

Quemador lateral (si está equipado)

1. Abra la cubierta de la parrilla.
2. Presione y lentamente gire la perilla del quemador lateral en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta llegar a la posición de llama alta.
3. Mantenga presionado el botón de ignición hasta que el quemador se haya encendido.
4. Si el quemador no enciende, regrese la perilla a la posición de apagado, espere 5 minutos y repita el paso 2 y 3. (Fig. 2)

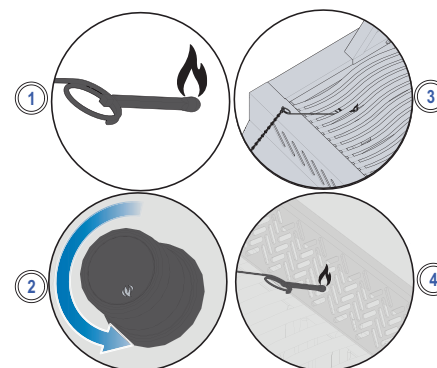


Fig. 3

Encendido con fósforo

1. Coloque el fósforo en la varilla incluida.
2. Inserte el fósforo encendido entre las rejillas y las placas sobre los quemadores mientras gira la perilla correspondiente a la posición de llama alta. (Fig. 3)



¡PRECAUCIÓN! Asegure que la tapa de la parrilla está abierta al encenderla.

¡ADVERTENCIA! Asegure que las perillas están en la posición de apagado antes de abrir lentamente la válvula del gas.

¡ADVERTENCIA! No almacene encendedores. Fósforos o algún otro combustible en la bandeja de condimentos.

¡ADVERTENCIA! No use el quemador posterior cuando el quemador principal está encendido.



ASANDO EN LA PARRILLA

Uso del quemador principal

- Precaliente la parrilla antes de colocar los alimentos. Para esto opere el quemador principal con la llama alta y la tapa cerrada por aproximadamente 10 minutos.
- La comida que se cocina por periodos cortos de tiempo como lo es el pescado y los vegetales pueden asarse con la tapa abierta.
- Asar con la tapa cerrada es la manera de asegurar altas y consistentes temperaturas para lograr un asado parejo al mismo tiempo que reduce el tiempo de cocción.
- Las rejillas deben humedecerse con aceite antes de precalentar la parrilla. Esto evita que la carne se adhiera a la parrilla, especialmente cuando se asa carne magra como pechugas de pollo o puerco.
- Los cortes que toman más de 30 minutos como los rostizados se pueden cocinar indirectamente con el quemador opuesto encendido. Vea Asado Indirecto en seguida.
- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar llamaradas, o reduzca la temperatura de la parrilla.
- En caso de llamaradas, retírese del fuego y baje la llama para tratar de reducir la temperatura. Deje la tapa abierta.

SEA CUIDADOSO!

La tapa y el cuerpo de la parrilla puede calentarse en extremo cuando está en uso.

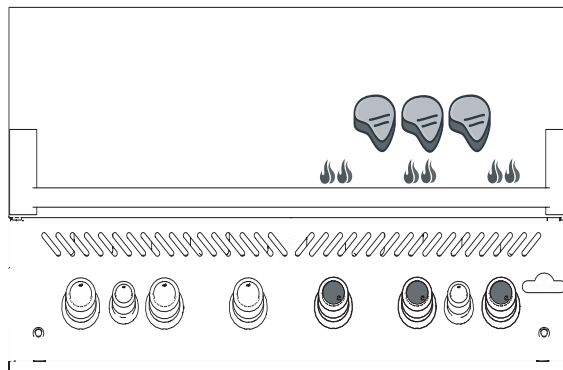
Asado Directo

Este método se usa para sellar cortes de carne o cocinar alimentos que requieren de un corto tiempo de exposición al fuego como las hamburguesas, filetes, pollo o verduras.

Coloque la comida directamente en la rejilla sobre el quemador que está encendido.

Selle la carne primero para retener más jugo y sabor.

Baje la llama para terminar de cocinar de acuerdo a su preferencia.



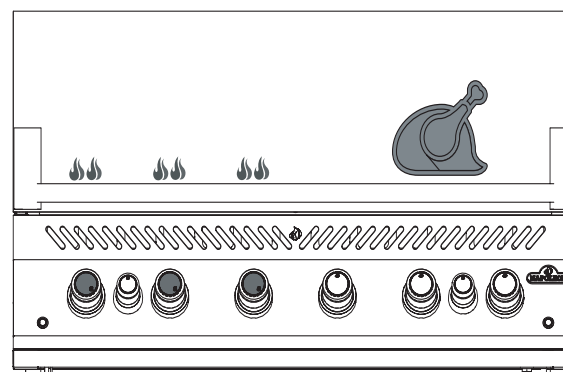
Asado Indirecto

Este método utiliza bajas temperaturas circulando el calor de manera constante para que los alimentos se cocinen lenta y uniformemente.

Emplee este método con cortes de carne grandes o propensos a causar llamaradas como cuando asa o rostiza pollo o pavo.

Posiciona la comida a un lado de la parrilla y enciende el o los quemadores del lado contrario de forma que los alimentos no estén directamente sobre el fuego.

Cocine a bajas temperaturas, por tiempos más largos y con la tapa de la parrilla cerrada para obtener cortes más tiernos y suaves.



¡ADVERTENCIA! Nunca coloque alimentos directamente sobre el quemador lateral Range. Únicamente está designado para su uso con ollas y sartenes.

¡ADVERTENCIA! No cierre la tapa del quemador lateral cuando éste se encuentra operando o sigue caliente.

¡ADVERTENCIA! No ponga alimentos a freír en el quemador lateral. Manejar grandes cantidades de aceite cerca de la parrilla puede ser peligroso.

¡ADVERTENCIA! Limpie la grasa acumulada en toda la parrilla regularmente para evitar posibles incendios.

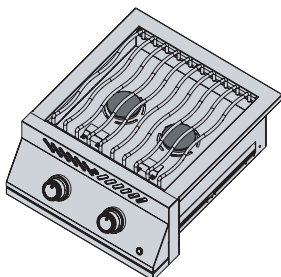


Uso del quemador principal infrarrojo (si está equipado)

Siga las instrucciones de "Encendido del quemador principal" y opere a temperatura alta durante 5 minutos con la tapa cerrada o hasta que los quemadores de cerámica se iluminen en rojo.

Cocine los alimentos directamente en la(s) parrilla(s) siguiendo las instrucciones en la "Guía de parrilla infrarroja".

Los alimentos se pueden chamuscar en el quemador infrarrojo y luego transferirlos a los quemadores principales de la parrilla para terminar de cocinar sobre calor directo o indirecto, dependiendo de su gusto y preferencia.



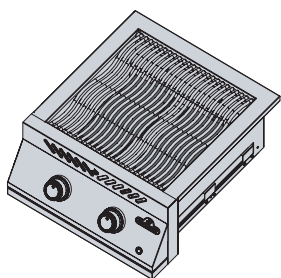
Quemador lateral Range (si está equipado)

Este quemador se puede usar como el de una estufa para cocinar gravy, sopas u otros guisos.

Se recomienda utilizar sartenes de 10" (25 cm) de diámetro.

El desempeño del quemador se verá afectado si está expuesto a ráfagas de viento.

Procure colocar la parrilla donde esté protegida del viento.

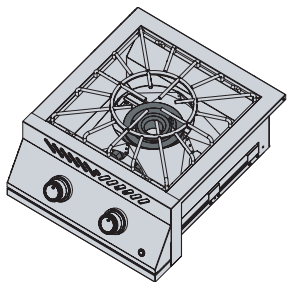


Quemador Lateral Infrarrojo (si está equipado)

Siga las instrucciones de encendido del Quemador Lateral. El calor infrarrojo provee de una superficie de cocción uniforme ideal para sellar alimentos a una alta temperatura.

Si desea utilizarlo para cocinar como si fuera un quemador de estufa use temperaturas más bajas, en cuyo caso utilice sartenes de 10" a 12" (25 a 30 cm) de diámetro como máximo sin cubrir más del 75% de la superficie de cocción.

Algunos modelos cuentan con rejillas de altura ajustable.



Quemador de potencia (si está equipado)

El quemador de potencia tiene 2 quemadores concéntricos. Use sartenes u ollas con un mínimo de 10" (25 cm) de diámetro en el quemador central, y un mínimo de 14" (35.5 cm) de diámetro en el quemador externo.

Para cocinar con un wok, retire el anillo central de la parrilla y respete los tamaños mínimos de las ollas a usar en el quemador externo.

Nota: Nunca deje encendido un quemador sin una olla o sartén llena encima.

Asar por la noche (si está equipado)

Pulse el botón marcado con una bombilla ubicado en el panel de control para iluminar las perillas.

Cuando un quemador está funcionando, la perilla correspondiente se iluminará en rojo, mientras que el resto permanecerá azul.

CONSEJOS DE LOS EXPERTOS!

Logra deliciosos ahumados utilizando los varios accesorios que ofrece Napoleon.

CONSEJOS DE LOS EXPERTOS!

Utiliza un termómetro para revisar la temperatura interna de la carne y lograr cocciones perfectas.

¡ADVERTENCIA! No deje los alimentos desatendidos mientras la parrilla está encendida.

¡ADVERTENCIA! Mantenga la tapa abierta si el quemador principal infrarrojo está en llama alta para evitar quemar la comida.



CÓMO ROSTIZAR USANDO EL QUEMADOR POSTERIOR

Asador eléctrico giratorio (si está equipado)

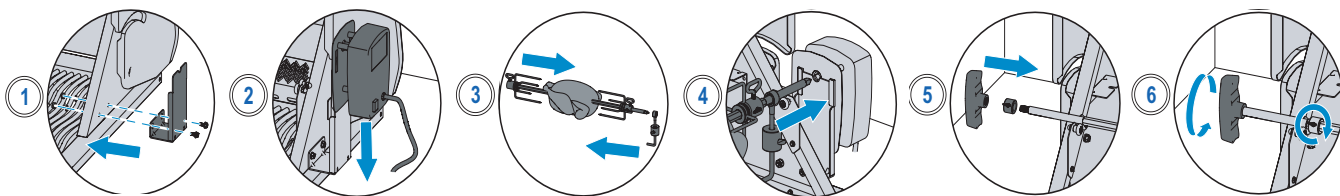
Nota: Retire las rejillas superiores antes de comenzar. El calor excesivo puede dañar las rejillas.

1. Instale el motor del asador en el costado de la parrilla utilizando los soportes aplicables (algunos modelos tienen soportes premontados).
2. Una vez que el soporte haya sido fijado a la parrilla, deslice el motor sobre el soporte.
3. Deslice el primer tenedor del asador en la varilla y ajústelo en su lugar. Inserte la carne que va a cocinar en la varilla y empújela hasta insertarla en el tenedor. Deslice el segundo tenedor por la varilla y empújelo en la carne. Apriete los tenedores para que queden inmóviles en la varilla.

4. Inserte un extremo de la varilla en el motor del asador y coloque el extremo opuesto sobre las perchas las perchas de la parrilla. El lado pesado de la carne colgará naturalmente para equilibrar la carga.
5. Deslice el casquillo de tope sobre la barra de asador, esto evitará movimientos laterales mientras cocina.
6. Apriete el casquillo de tope y el mango 'T' en la varilla. Coloque un platón o charola metálica debajo de la carne para recolectar el goteo de grasa y comience a cocinar.

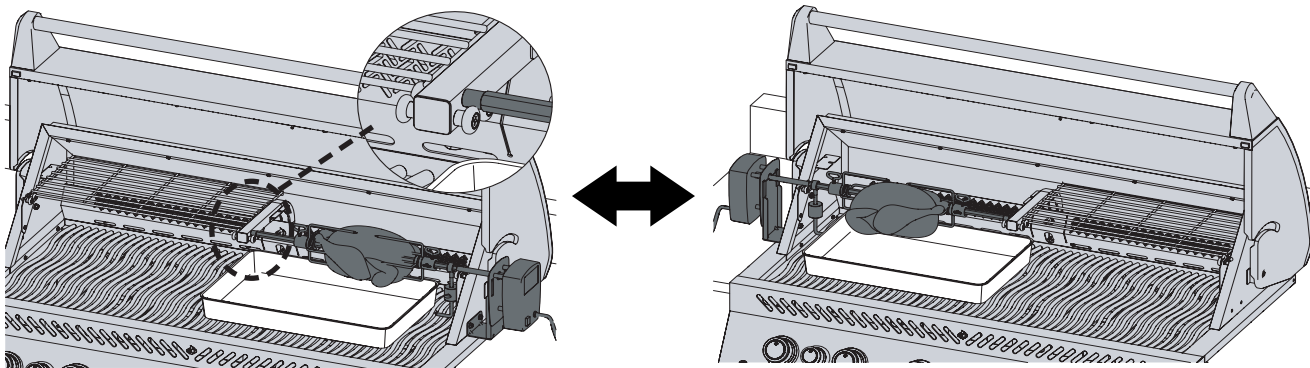


¡IMPORTANTE! Siempre use guantes protectores al manipular componentes de la parrilla.



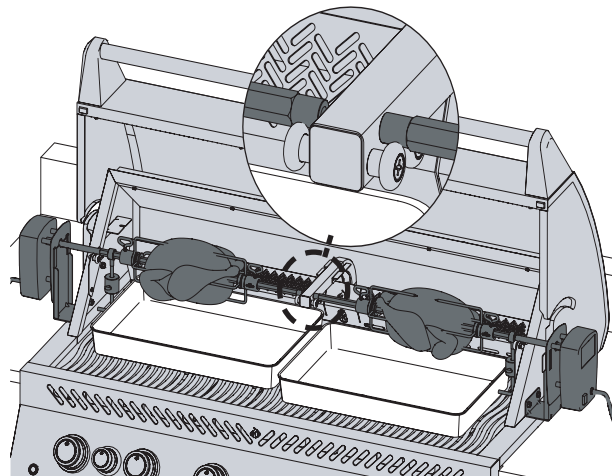
BIG 44 Rostizado: Opción 1

- El motor del asador se puede montar a ambos lados de la parrilla utilizando los soportes correspondientes.
- Asegúrese de retirar la rejilla de calentamiento correspondiente al lado en el que desea cocinar.
- Siga los pasos 3 a 4 del '**Montaje de parrilla eléctrica giratoria**'.
- Coloque un platón o charola metálica debajo de la carne para recolectar el goteo de grasa y comience a cocinar.



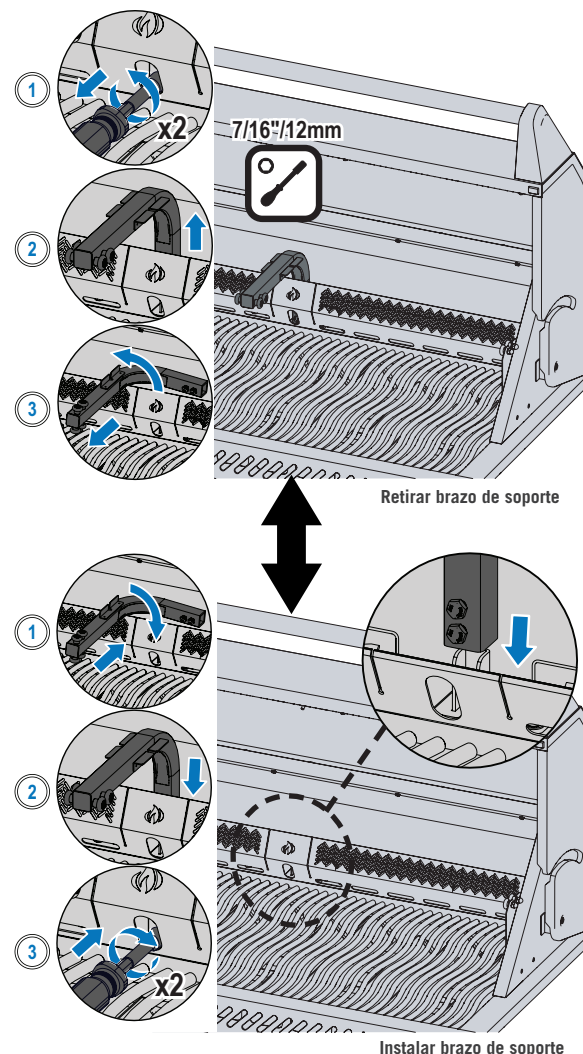
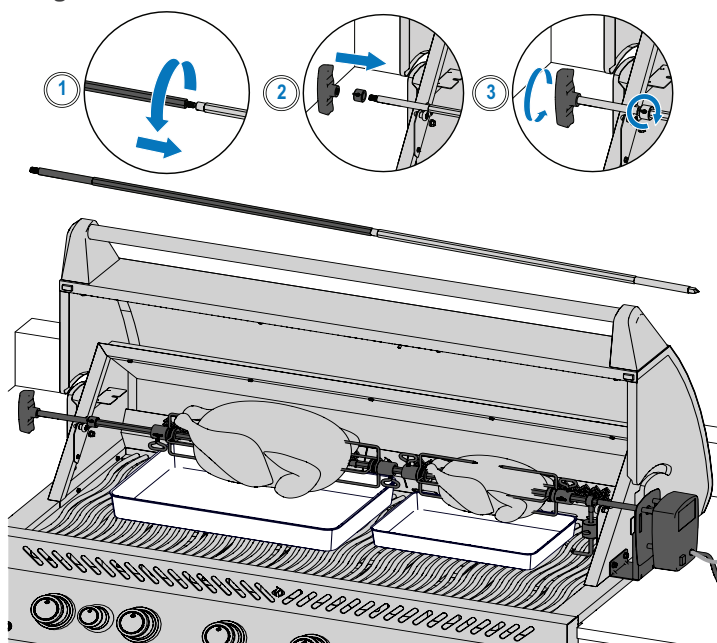
BIG 44 Rostizado: Opción 2

- Con la compra de un kit de rostizado adicional, puede tener dos motores funcionando al mismo tiempo.
- Asegúrese de quitar ambas rejillas de calentamiento e instale el motor adicional en el lado opuesto de la parrilla.
- Siga los pasos 3 a 4 del '**Montaje de parrilla eléctrica giratoria**' para montar cada uno del equipo de rostizado.
- Coloque un platón o charola metálica debajo de la carne para recolectar el goteo de grasa y comience a cocinar.



Rostizado: Opción 3

- Para utilizar su equipo de rostizado a lo largo de toda la parrilla debe retirar primero ambas rejillas de calentamiento, instalar el motor del asador al lado que sea su preferencia y retirar el brazo de soporte del centro de la parrilla.
- Retire con cuidado los dos tornillos que sujetan el brazo de soporte a la parrilla.
- Una vez que se haya retirado el brazo de soporte, instale el extremo roscado de la extensión en el lado correspondiente de la varilla girando en el sentido de las manecillas del reloj.
- Siga los pasos 3-6 de "Montaje de parrilla eléctrica giratoria".



Desea sacarle más provecho a su asador?

- Mantenga el quemador posterior con la llama alta hasta que la carne presente un color café dorado. Entonces reduzca el fuego y continúe asando con la tapa cerrada.
- Utilice un termómetro para revisar la temperatura interna de la carne.
- Las aves deben dorarse por fuera y mantenerse tiernos por dentro.
- Utilice el jugo recolectado para bañar la carne periódicamente o hacer gravy.
- Un pollo de 3 libras se asa en aproximadamente 1 ½ horas en calor medio a alto.
- Asegúrese de colocar siempre una carga equilibrada en su asador.

Asa múltiples pollos a la vez

1. Ate las alas del pollo al cuerpo.
2. Deslice uno de los tenedores para asar en la varilla.
3. Coloque el primer pollo en la varilla hasta asegurarlo en el tenedor.
4. Coloque los siguientes dos pollos en la varilla.
5. Inserte el segundo tenedor en el último pollo y empuje hasta que las tres piezas estén muy juntas y cubran la totalidad de la varilla.

SABÍA QUE?

Puede retirar el resto de las rejillas si interfieren con la rotación de grandes piezas de carne.

¡PRECAUCIÓN! Desinstale los componentes del asador cuando termine de rostizar. Lávelos inmediatamente con agua tibia y jabón. No los deje o guarde en el exterior o en la parrilla.

¡PRECAUCIÓN! Use guantes resistentes al calor para armar, desarmar o mover los componentes del asador si están calientes.

¡ADVERTENCIA! Siempre use guantes y lentes protectores cuando limpie su parrilla.



LISTA PARA LOGRAR LAS MEJORES PARRILLADAS

¿Estoy listo para cocinar en la parrilla?

☐ **Leí el Manual del Usuario**

He leído este manual y conozco todas las medidas de seguridad.

☐ **La bandeja para recolectar la grasa que gotee está limpia**

Siempre me aseguro de limpiar la bandeja para la grasa antes de usar la parrilla para evitar llamaradas.

☐ **La manguera de gas está en buenas condiciones**

Cuando la parrilla está fría y apagada, reviso la manguera del gas para asegurarme que no tenga cortes o señales de abrasiones excesivas.

☐ **Pre-calenté la parrilla y las rejillas están limpias**

Cubra las rejillas con manteca vegetal sin sal y precaliente su parrilla. Esto quemará el exceso de residuos y evitará que la comida se pegue. Limpie las rejillas de hierro con un cepillo de alambre de latón y las rejillas de acero inoxidable con un cepillo para acero inoxidable. Consulte las "Instrucciones de Limpieza".

NOTE: El acero inoxidable es más resistente y durable por lo que requieren de menor mantenimiento y limpiezas menos frecuentes que las rejillas de hierro.

☐ **Mi área está lista para cocinar**

Me aseguro que todo lo que necesito para cocinar está al alcance: condimentos, salsas, utensilios, entre otros. También nunca dejo los alimentos desatendidos o podrían quemarse.

☐ **La tapa sólo se abre una vez.**

Intento no abrir la tapa para ver la comida demasiadas veces. Sé que el calor puede escaparse alterando la temperatura y el tiempo de cocción. Sólo la abro una vez para voltear la carne, especialmente los filetes de res y el pollo.

☐ **La carne está bien espaciada**

Siempre dejo suficiente espacio entre la carne para tener libertad de moverla si lo necesito.

☐ **La temperatura es apropiada**

Hago uso de un termómetro para asegurar que la carne se cocine apropiadamente, según las guías de temperatura para cada tipo de carne.

CONSEJO DE LOS EXPERTOS!



Inspire sus parrilladas con las deliciosas recetas y técnicas que encontrará en www.napoleon.com y en los libros de cocina de Napoleon.

CONSEJO DE LOS EXPERTOS!



Siempre precaliente la parrilla para eliminar residuos de comida y prevenir que la carne se adhiera a las rejillas.

SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA!



- Aceite de semilla de uva
- Aceite de girasol
- Aceite de soya
- Aceite de oliva extra virgen
- Aceite de canola

En caso de no tener estos aceites a la mano, utilice algún otro que tenga un alto punto de humo. No utilice grasas con sal como mantequilla o margarina.

CÓMO SAZONAR SUS REJILLAS DE HIERRO

Es **OBLIGATORIO** realizar este proceso antes del primer uso y repetirlo cada 3 a 4 usos.

1. Retire las rejillas de hierro de su parrilla.
2. Lave las rejillas en una solución de agua tibia con jabón. Séquelas dando palmaditas con un paño suave, luego déjelos al aire hasta que sequen por completo.
3. Aplique el aceite o grasa vegetal uniformemente a ambos lados de las rejillas (se recomienda utilizar una brocha de silicona).
4. Precaliente la parrilla a 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Coloque las rejillas dentro de la parrilla y deje cocinar por 30 minutos a temperatura constante de 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
6. Aplique una segunda capa de grasa o aceite y cocine de nuevo por 30 minutos.
7. ¡Listo! Sus rejillas ahora están sazonadas.

Nota: Si se forma óxido en las rejillas de hierro, retírelo usando un estropajo o cepillo de latón y repita el proceso de sazonado.



Guía de Cocción en Infrarrojo

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PERILLA	TIEMPO DE COCCIÓN	SUGERENCIAS
 Filete de res Grosor: 1 pulgada (2.54 cm)	ALTO – 2 minutos por lado	Medio – 4 minutos	Pide cortes de grasa veteada. La grasa es un suavizante natural y conserva la carne jugosa.
	ALTO a MEDIO – A fuego alto por 2 minutos por lado, luego reducir a fuego medio	Tres cuartos – 6 minutos	
		Bien cocido – 8 minutos	
 Hamburguesa Grueso de ½ pulgada (1.27 cm)	ALTO – 2 minutos por lado	Medio – 4 minutos	Mantenga el grosor de la hamburguesa consistente para asegurar el mismo tiempo de cocción. Hamburguesas de una o más pulgadas de grosor deben cocinarse usando fuego indirecto.
	ALTO – 2 ½ minutos por lado	Bien cocido – 5 minutos	
	ALTO – 3 minutos por lado	Bien cocido – 6 minutos	
 Pollo	ALTO, MEDIO, BAJO – mantener a fuego alto por 2 minutos de cada lado, después baje el fuego a nivel medio-bajo o bajo.	20 – 25 minutos	Haga un corte parcial de ¾ en la unión del cuerpo y el muslo de manera que todo el pollo esté sobre el quemador y se cocine uniformemente.
 Chuletas de cerdo	MEDIO	6 minutos por lado	Elija cortes gruesos para tener carne más suave. Recorte el exceso de grasa.
 Costillas	ALTO a BAJO – Fuego alto por 5 minutos, después mantener en fuego bajo hasta que la carne termine de cocinarse.	20 minutos por lado volteando repetidamente	Elija costillas de carne magra. Cocine hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
 Chuletas de cordero	ALTO a MEDIO – Fuego alto por 5 minutos, después mantener en fuego medio hasta que la carne termine de cocinarse.	15 minutos por lado	Elija cortes gruesos para tener carne más suave. Recorte el exceso de grasa.
 Hot dogs	MEDIO a BAJO	4 – 6 minutos	Seleccione salchichas largas y corte parcialmente a lo largo antes de colocar en la parrilla.

Instrucciones de Limpieza

Antes de usar por primera vez

1. Lave las rejillas a mano con agua enjabonada para remover cualquier residuo dejado por el proceso de manufactura. No lave en lavavajillas.
2. Enjuague completamente con agua caliente y seque usando un limpiador de tela suave para prevenir que el hierro absorba la humedad.

Rejillas de hierro fundido

- Cure las rejillas de la parrilla para protegerlas y evitar corrosión. Vea “Cómo curar su parrilla”.

Rejillas de acero inoxidable

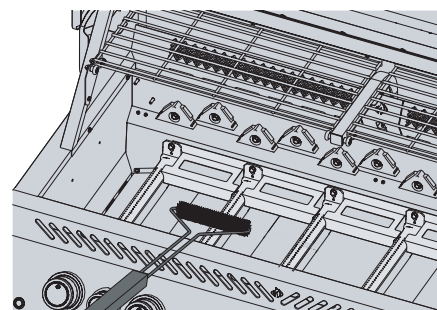
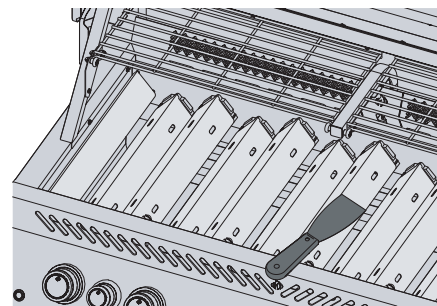
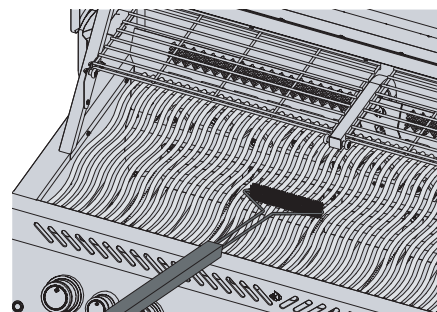
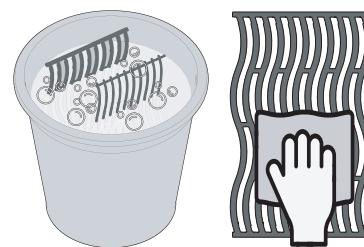
- Las rejillas de acero inoxidable se limpian al precalentar la parrilla y al usar un cepillo de cerdas metálicas para remover residuos
- Con el tiempo y uso frecuente, las rejillas de acero inoxidable presentarán una descoloración debido a las altas temperaturas a las que se exponen cada vez que cocina. Esto es normal.

Quegador lateral infrarrojo

- La mayoría de las partículas de comida que caen en el quemador infrarrojo se incineran inmediatamente debido a la alta intensidad del calor.
- Nunca limpie la cerámica con un cepillo metálico.
- No use agua u otros líquidos para limpiar el quemador. Un cambio drástico o repentino en la temperatura causará fracturas en la cerámica.
- Encienda el quemador y déjelo operar a nivel alto por 5 a 10 minutos para remover cualquier residuo.

Dentro de la parrilla

1. Retire las rejillas.
2. Cepille las paredes y el interior de la tapa con un cepillo de cerdas metálicas.
3. Talle las placas de los quemadores con una espátula. Luego utilice el cepillo de cerdas metálicas para remover las cenizas.
4. Retire las placas y sacuda el residuo de comida y la basurilla de los quemadores usando un cepillo metálico.
5. Todos los residuos o basurilla que limpie, sacude o talle deben caer en la bandeja colecta-grasa.



¡ADVERTENCIA! La grasa acumulada es peligro de incendio.

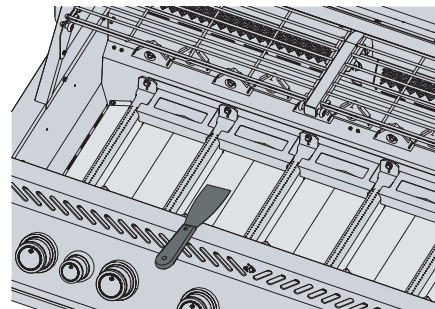
¡ADVERTENCIA! Espere a que la parrilla se enfríe antes de limpiarla para evitar la posibilidad de quemaduras o causar daños a los materiales por el choque de temperatura.



Bandeja para recolectar grasa

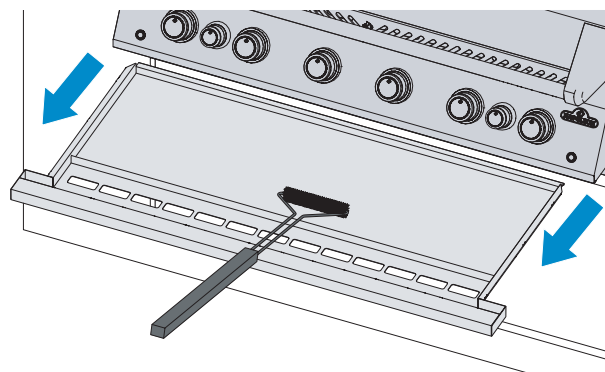
Cada parrilla, quemador lateral o quemador Drop-in tienen una bandeja para grasa correspondiente que es de fácil acceso por puertas y aperturas.

- El exceso de grasa y jugo que se genera cuando cocina cae en la bandeja que está debajo de los quemadores y se acumula en el contenedor desechable debajo de la bandeja. (si aplica)
- Sólo utilice forros aprobados por Napoleon para cubrir la bandeja. Nunca use papel aluminio, arena, carbón o cualquier otro material no aprobado. Esto puede ocasionar que la grasa no fluya adecuadamente.
- Limpie frecuentemente la bandeja para evitar acumulamientos excesivos de grasa. Se recomienda limpiarla cada 4 o 5 usos.



Pasos para limpiar la bandeja:

1. Después de haber limpiado el interior de la parrilla, saque la bandeja deslizándola de su lugar.
2. Talle la bandeja con una espátula.
3. Deseche el contenedor con grasa y residuos acumulados y reemplácelo cada 2 a 4 semanas, dependiendo de su uso. (si aplica)
4. Siempre acuda a su distribuidor Napoleon por repuestos y accesorios.



Panel de control

Únicamente utilice agua enjabonada.

Hay texto impreso directamente en el panel de control y pueden desaparecer gradualmente si se usan limpiadores demasiado agresivos.

Realizar una limpieza adecuada del panel de control asegurará que el texto permanezca claro y legible por más tiempo.

Fundiciones de aluminio

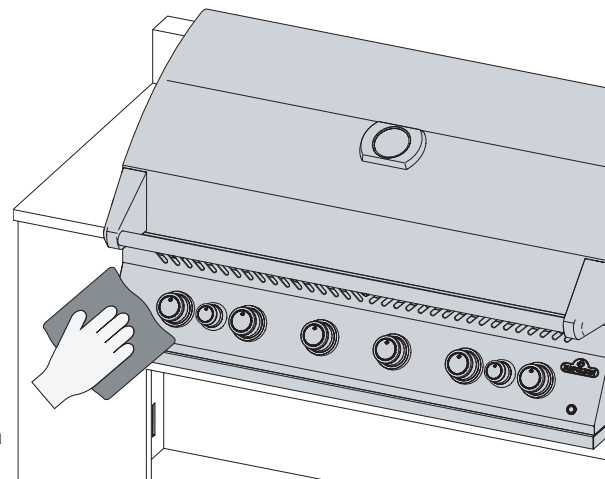
Limpiar con agua enjabonada.

El aluminio no se corroe, sin embargo las altas temperaturas y la erosión pueden causar puntos de oxidación que parecen manchas blancas.

Vea las "Instrucciones de Mantenimiento" para más información sobre cómo prevenir la oxidación en aluminio.

Superficie externa de la parrilla

- Utilice limpiadores líquidos no abrasivos.
- Siempre limpie en dirección del patrón con telas suaves.
- Maneje los componentes esmaltados en porcelana con cuidado.
- El acabado de esmalte horneado es similar al vidrio y se estrellará si se golpea.
- Su distribuidor Napoleon puede retocar el esmaltado en su parrilla.
- Las partes de acero inoxidable se descolorean con el tiempo debido a la exposición al calor intenso. Es normal que se tornen de color dorado o cobrizo. Esto no afectará el desempeño de la parrilla.



¡ADVERTENCIA! Apague la parrilla y espere a que se enfríe antes de comenzar a limpiarla. No use limpiadores del horno para limpiar cualquier parte de esta parrilla. No coloque las rejillas o ninguna parte de la parrilla en un horno de auto-limpieza. Limpie en un área donde la solución que utilice no pueda dañar cobertizos, pisos de madera, patios, o céspedes.

¡ADVERTENCIA! La salsa BBQ y la sal pueden ser corrosivos y causarán un rápido deterioro en los componentes de la parrilla, a menos que se limpie con frecuencia.



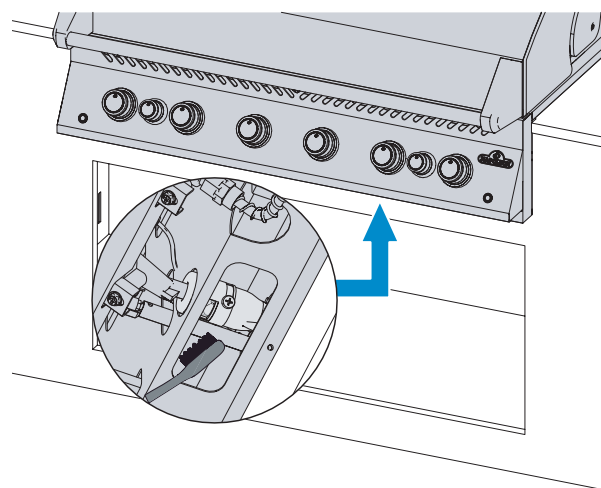
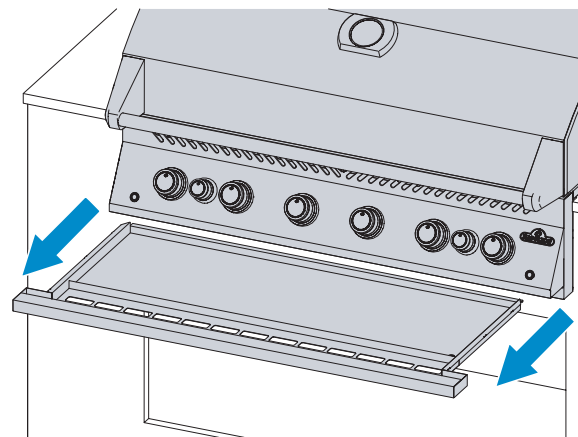
Telarañas e insectos en los quemadores

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

Los quemadores están equipados con una malla contra insectos en el obturador de aire. Esto reduce la probabilidad de encontrar nidos de insectos dentro de los quemadores, sin embargo no resuelve el problema.

Un nido o acumulación de telarañas pueden ocasionar que la llama se torne de color amarillo o anaranjado, y puede causar un incendio o fogonazo hacia el interior del quemador o hacia el obturador de aire debajo del panel de control.

1. Retire los tornillos que aseguran el quemador a la pared trasera de la parrilla. Deslice el quemador hacia atrás y hacia arriba para removerlo.
2. Use un tubo Venturi flexible para limpiar el interior del quemador.
3. Sacuda la basurilla suelta del quemador a través de la entrada del gas.
4. Revise que los puertos del quemador y los orificios de la válvula no presenten obstrucciones: los quemadores se pueden bloquear con el tiempo debido a residuos de grasa o corrosión acumulada.
5. Usando un clip metálico o sujetapapeles abierto, retire cualquier obstrucción que haya en el puerto del quemador.
6. Si el clip no funciona, use un taladro portátil pequeño y la broca incluida con su parrilla para perforar obstrucciones.
Nota: Esta broca es únicamente para los puertos de los quemadores, NO para los orificios de latón que regulan el flujo de gas al quemador.
7. No haga los puertos más grandes.
8. Asegúrese que la malla contra insectos esté siempre limpia y colocada correctamente.
9. Siga el procedimiento en reversa para instalar el quemador.
10. Asegúrese que las válvulas estén dentro del quemador al reinstalarlo.
11. Reemplace la montura para las placas y ajuste los tornillos para completar la re-instalación.



LA SEGURIDAD PRIMERO!

Siempre use guantes y lentes de protección al darle mantenimiento a su parrilla.

¡ADVERTENCIA! Es de suma importancia que la válvula que regula el flujo de gas se introduzca correctamente en el cilindro del quemador al reinstalarlo en la parrilla. Una re-instalación incorrecta puede ocasionar un incendio o explosión.

¡ADVERTENCIA! Evite el contacto con superficies calientes.

¡ADVERTENCIA! No use limpiadores abrasivos o lana de acero en ninguna parte pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su parrilla porque rayará el acabado.



Instrucciones de Mantenimiento

Recomendaciones

Se debe realizar un mantenimiento completo anualmente por personal calificado.

- No obstruya el flujo de la ventilación y la combustión del aire en ningún momento.
- Las aperturas de ventilación a los laterales del carro de la parrilla y en la parte frontal y trasera del estante inferior deben mantenerse siempre libres de basura u obstrucciones.

¡ADVERTENCIA! Mantenga la parrilla lejos de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores y líquidos inflamables.



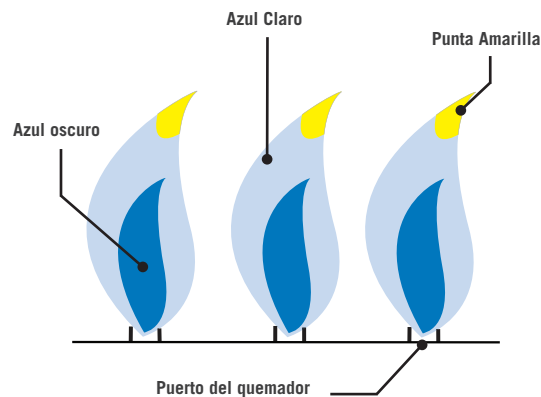
APARIENCIA DE LAS LLAMAS



¡IMPORTANTE! Cambios de orificio y ajustes al obturador de aire siempre deben ser realizados por personal calificado.

- Cuando la parrilla está operando adecuadamente las flamas deben ser de color azul oscuro en la base, azul claro en el cuerpo y ocasionalmente presentar destellos amarillos en la punta.
- Cuando hay poca circulación de aire hacia el quemador se produce hollín y llamas tenues de color amarillo.
- Cuando hay demasiada circulación de aire hacia el quemador las llamas se mueven erráticamente y puede ser difícil encenderlas.
- El obturador de aire se ajusta en fábrica y no debe ser alterado bajo circunstancias normales. Un ajuste puede ser requerido bajo condiciones ambientales extremas.

Note: El quemador infrarrojo no puede ser ajustado.



INFORMACIÓN TÉCNICA

La siguiente table muestra los valores de Aporte de Calor Bruto y los valores de Uso de Gas para cada modelo y tipo de quemador:

		TAMAÑOS DE ORIFICIOS		(BRUTO) APOORTE DE CALOR (TOTAL)	USO DE GAS (TOTAL)	
		I	II	I	I	II
BIG 32 RB	LLAMA PRINCIPAL	#60	1.45 mm	16 kW	1164 g/hr	1525 L/hr
	POSTERIOR	1.25mm	1.76 mm	5.5 kW	400 g/hr	524 L/hr
BIG 38 RB	LLAMA PRINCIPAL	#60	1.45 mm	20 kW	1455 g/hr	1906 L/hr
	POSTERIOR	1.25mm	1.76 mm	5.5 kW	400 g/hr	524 L/hr
BIG 44 RB	LLAMA PRINCIPAL	#60	1.45 mm	24 kW	1747 g/hr	2287 L/hr
	POSTERIOR	1.25mm	1.76 mm	11 kW	800 g/hr	1048 L/hr
BIB 10 RT & BIB 10 IR	LLAMA PRINCIPAL	#64	1.25 mm	3 kW	255 g/hr	286 L/hr
BIB 12 RT	LLAMA PRINCIPAL	1.20 mm	1.65 mm	10 kW	728 g/hr	953 L/hr
BIB 18 RT & BIB 18 IR	LLAMA PRINCIPAL	1.20 mm	1.65 mm	10 kW	728 g/hr	953 L/hr
BIB18PB (Anillo exterior)	LLAMA PRINCIPAL	1.35 mm	1.95 mm	7 kW	509 g/hr	667 L/hr
BIB18PB (Anillo interior)	LLAMA PRINCIPAL	1.15 mm	1.65 mm	5 kW	364 g/hr	476 L/hr
BI 32	LLAMA PRINCIPAL	#60	1.45 mm	16 kW	1164 g/hr	1525 L/hr
BI 12 RT	LLAMA PRINCIPAL	1.20 mm	1.65 mm	10 kW	728 g/hr	953 L/hr
BI 10 RT	LLAMA PRINCIPAL	#64	1.25 mm	3 kW	255 g/hr	286 L/hr

La siguiente tabla enumera todos los tipos de gas y valores de presión certificados. Verifique que la información en la placa de características corresponda con esta lista.

Nota: Únicamente utilice reguladores que suministren la presión que se indica aquí.

Categoría de Gas	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}	I _{2H}	I _{2E}	I _{2E+}
Tamaños de Orificios	I	I	I	I	II	II	II
Gas / Presión	Butane / Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane / Propane 37mbar	Butane / Propane 50mbar	G20 at 20mbar	G20 at 20 mbar	G20 at 20 mbar, G25 at 25 mbar
Países	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, 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, CZ, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, NL PL, RO	BE,FR

ACERO INOXIDABLE EN CONDICIONES ADVERSAS

El acero inoxidable se mancha o descolora cuando es expuesto a cloros y sulfatos, especialmente en regiones costeras, áreas de calor húmedo y en las cercanías de albercas o jacuzzis. Estas manchas tienen un aspecto parecido al óxido pero se puede remover y prevenir fácilmente. Lave las superficies de acero y cromo cada 3 o 4 semanas. Limpiar con agua enjabonada.

Los quemadores

- El calor extremo y la exposición a sustancias abrasivas pueden generar corrosión en la superficie aún cuando el quemador está hecho de acero inoxidable grado 304.

Protección de los quemadores infrarrojos.

El quemador infrarrojo está diseñado para tener una larga vida, pero debe tratarse con cuidado para evitar causar fracturas en las superficies de cerámica. Las grietas ocasionan que el quemador deje de funcionar adecuadamente.



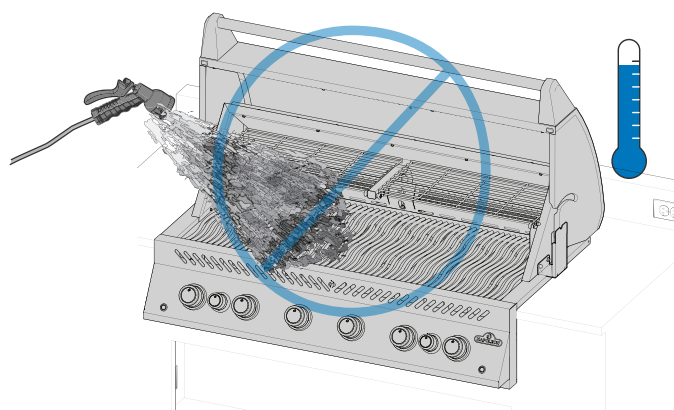
¡IMPORTANTE! El daño causado por no seguir estas instrucciones NO está cubierto por la garantía de esta parrilla.

¿Cómo evitar dañar las superficies de cerámica?

- Nunca apague el fuego o trate de controlar una llamarada con agua.
- No permita que el agua fría (lluvia, aspersores, mangueras, etc) entre en contacto con los quemadores de cerámica calientes. El cambio inmediato de temperatura puede causar grietas en la cerámica.
- Encender un quemador de cerámica mojado causará que se levante vapor y producirá presión que fracturará la cerámica.
- Remojar la cerámica repetidamente ocasionará que se expanda produciendo presión que hará que la cerámica se rompa y/o quiebre.
- Si encuentra agua en la base de la parrilla, revise que la cerámica no se haya remojado. Retire el quemador si la cerámica está mojada. Colóquela del revés para que escurra el exceso de agua y luego séquela completamente.
- No permita que el quemador sea impactado por objetos pesados o duros. Siempre inserte o retire las rejillas con cuidado.

Liquidación Ventilación de aire caliente

- El aire caliente debe poder salir de la parrilla para que los quemadores funcionen correctamente.
- Los quemadores pueden verse privados de oxígeno si no se permite que escape el aire caliente, lo que hace que parpadeen. Si esto ocurre repetidamente, la cerámica se fracturará.



QUEREMOS AYUDAR!



Póngase en contacto con nuestro servicio de Atención al Cliente para resolver cualquier duda o problema.
+31 345 588655

LA SEGURIDAD PRIMERO!



Nunca cubra más del 75% de ninguna superficie de cocción sobre el quemador principal o lateral con utensilios de metal sólido como comales o sartenes.

¡ADVERTENCIA! Cierre la fuente de gas y desconecte la unidad antes de darle mantenimiento.

¡ADVERTENCIA! El mantenimiento sólo puede ser realizado cuando la parrilla se ha enfriado para evitar la posibilidad de quemaduras.

¡ADVERTENCIA! Realice una prueba de fugas después de realizar cualquier mantenimiento.



Solución de problemas

Problemas en el encendido

- El quemador principal, posterior, o lateral no encienden con la ignición, pero sí con un fósforo.
- No pasa la llama de un quemador a otro al encenderse.

	Posibles causas	Solución
Quemador principal	La salida de JETFIRE™ está sucio u obstruido.	Limpie la salida del JETFIRE™ con un cepillo suave.
	El soporte de encendido cruzado está sucio o corroído.	Limpie o reemplace según sea necesario.
Quemadores laterales y posteriores	Batería agotada o instalada incorrectamente.	Reemplace con una batería Premium de alta resistencia.
	Cable de electrodo está suelto o en la terminal incorrecta.	Verifique que el cable del electrodo esté firmemente presionado sobre la terminal en la parte posterior de la ignición. Verifique que los cables conducen del módulo al interruptor de encendido (si está equipado) y que estén firmemente presionados en sus respectivas terminales.
	Las llamas se levantan del quemador.	Cierre el obturador del aire de acuerdo con las instrucciones de Mantenimiento de este manual. ¡IMPORTANTE! Esto debe ser realizado por personal calificado.

El quemador infrarrojo parpadea

- Durante el funcionamiento, el quemador emite un fuerte silbido, seguido de un sonido continuo de tipo soplete y se queda una llama tenue o tiene una gran llama en el arranque.

Posibles causas	Solución
Las placas de cerámica se sobrecargan con acumulaciones de grasa. Los puertos están obstruidos.	Apague el quemador y déjelo enfriar durante 2 minutos. Vuelva a encender el quemador en llama alta durante al menos 5 minutos, o hasta que la cerámica esté de color rojo uniforme.
Quemador sobrecalentado debido a una ventilación inadecuada.	Asegúrese de que no más del 75% de la superficie cerámica esté cubierta por objetos o accesorios de metal sólido.
Demasiada superficie de la parrilla está cubierta por una plancha o sartén.	Apague el quemador y deje que se enfríe durante 2 minutos. Vuelva a encender.
Hay fugas que rodean las placas cerámicas, o hay una falla de soldadura en la carcasa del quemador.	Permita que el quemador se enfríe e inspeccione muy de cerca en busca de grietas. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado Napoleon para obtener instrucciones sobre cómo solicitar un quemador de repuesto si encuentra grietas.

Ruidos y calor.

- El regulador hace un zumbido.
- Hay llamaradas excesivas y el calor es desigual.

Posibles causas	Solución
El zumbido es normal en días calurosos.	Esto no es un defecto. Es causado por vibraciones internas en el regulador y no afecta el rendimiento o la seguridad de la parrilla de gas. Los reguladores que zumban NO SERÁN reemplazados.
La válvula del cilindro se abrió demasiado rápido.	Abra la válvula del cilindro lentamente.
Placas del quemador están instaladas incorrectamente.	Asegúrese de que las placas del quemador estén instaladas con los agujeros hacia el frente y las ranuras en la parte inferior. Consulte la Guía de Ensamblaje.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con todos los quemadores principales a temperatura alta durante 10-15 minutos.
El exceso de grasa y cenizas se acumulan en las placas y en la bandeja de goteo.	Limpie las placas y la bandeja para la grasa regularmente. No cubra la bandeja con papel aluminio. Consulte las instrucciones de limpieza.

Flujo de gas.

- La llama está baja o la parrilla no se calienta cuando se tiene en posición alta.
- Las llamas son de color amarillo, y hay olor a gas.
- Las llamas se alejan del quemador, hay olor a gas y no se encienden fácilmente.
- La salida del quemador está en alto, pero la configuración es baja. Hay un ruido retumbante y llamas azules ondeantes en la superficie del quemador.

Posibles causas	Solución
Propano: procedimiento de encendido incorrecto.	Todas las válvulas de gas deben estar apagadas cuando se abre la válvula del tanque. Abra la válvula del tanque lentamente para permitir que la presión se iguale.
Gas natural: línea de suministro insuficiente.	La tubería debe dimensionarse de acuerdo con el código de instalación.
Gas propano y gas natural: precalentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con los quemadores principales a temperatura alta durante 10 a 15 minutos.
Posible telaraña u otros desechos.	Limpie completamente posibles nidos o telarañas del orificio del quemador siguiendo las instrucciones en este manual.
Ajuste incorrecto del obturador de aire.	Abra o cierre el obturador de aire ligeramente de acuerdo con las instrucciones en este manual. ¡IMPORTANTE! Esto debe hacerlo un instalador de gas calificado.
Falta de gas	Verifique el nivel de gas en el cilindro de propano.
La manguera de suministro está apretada.	Vuelva a colocar la manguera de suministro según sea necesario.

Pintura

- Parece que la pintura se está despegando por dentro de la tapa.

Posibles causas	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	Esto no es un defecto. El acabado de la tapa es de porcelana y no se cae. Lo que se desprende es la grasa endurecida que se seca en fragmentos sobre la pintura. La limpieza regular evitará esto. Vea las instrucciones de limpieza.

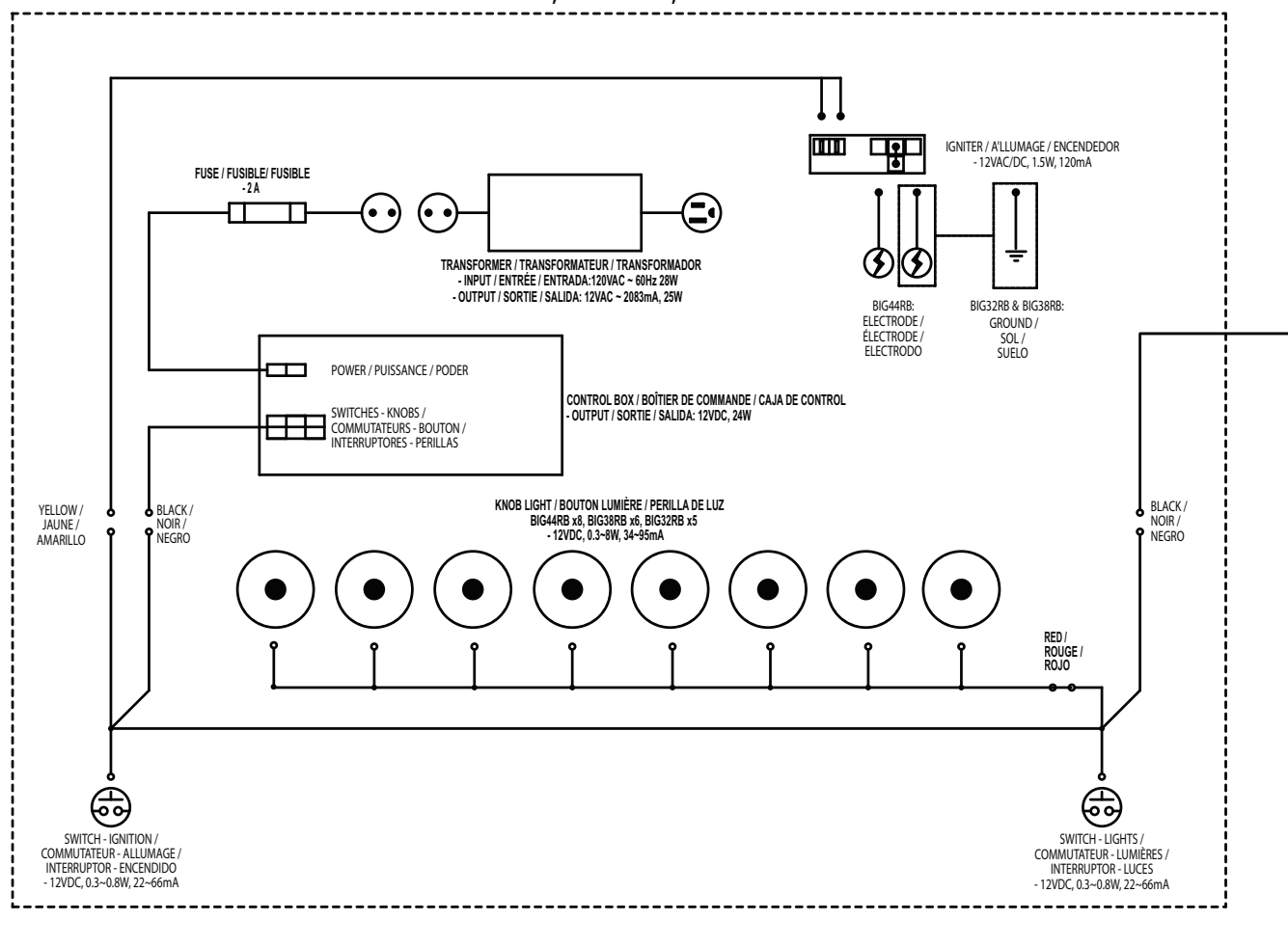
QUEREMOS AYUDAR!



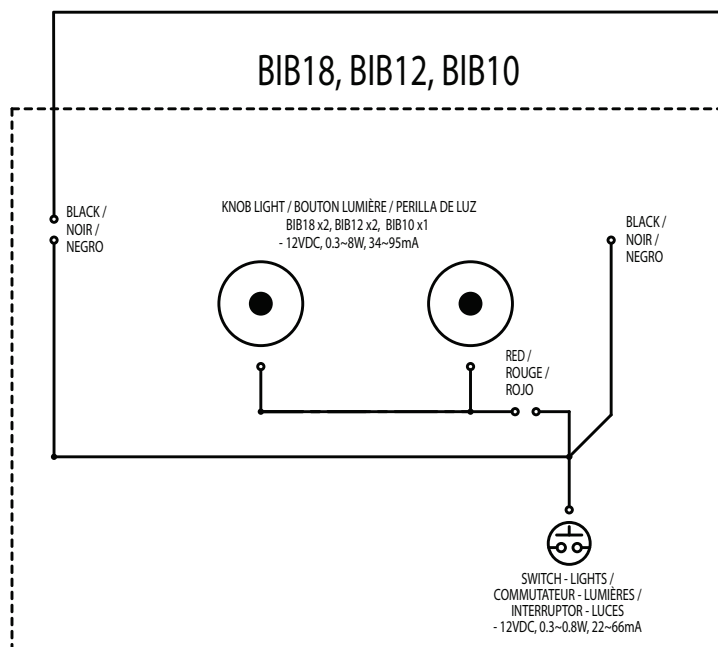
Napoleón está aquí para garantizar que sus experiencias sean memorables. Contáctenos si necesita ayuda adicional.

DIAGRAMA DEL SISTEMA ELÉCTRICO

BIG44RB, BIG38RB, BIG32RB



BIB18, BIB12, BIB10



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
Revestimiento aislante de acero inoxidable	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
Quemador infrarrojo/Range de cerámica (excluye 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



NAPOLEON - CELEBRADO MÁS DE 40 AÑOS DE PRODUCTOS PARA EL HOGAR.

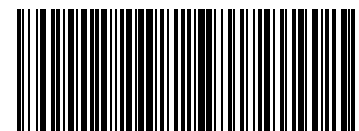


Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

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

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

Ultima Revision | D | May 30, 2022



N415-0601CE-ES

Napoleon.com | BUILT-IN Series