



SERIE BUILT-IN

Manual de usuario

BI32 BI12 & BI10 | BIG32-1, BIG38-1 & BIG44-1

BIB10 BIB12 & BIB18.

Las parrillas que se ilustran en este manual pueden ser diferentes al modelo adquirido.



¡En **NAPOLEON** valoramos tu opinión!

Visita [Napoleon.com](https://www.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 A TU PARRILLA SEAN MEMORABLES Y SEGURAS.

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

Retire completamente todos los empaques, material promocional y etiquetas de la parrilla antes de encenderla.

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

NO LA ENCIENDA DENTRO DE UN EDIFICIO, GARAJE O CUALQUIER OTRA ÁREA CERRADA.

¡PELIGRO!

SI PERCIBE 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.



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

AVISO AL INSTALADOR:

Deje estas instrucciones con el propietario de la parrilla para futuras referencias.

AVISO AL CONSUMIDOR:

Guarde estas instrucciones para futuras referencias.

¡Bienvenido a NAPOLEON!

LA SEGURIDAD ES PRIMERO



¡ADVERTENCIA! INFORMACIÓN GENERAL

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



¡ADVERTENCIA! PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y las mangueras de combustible lejos de las superficies calientes. Primero conecte todos los componentes eléctricos al electrodoméstico y luego enchúfelo en el tomacorriente. Utilice únicamente un circuito protegido con interruptor de falla a tierra (GFI) con este aparato. Nunca retire el enchufe de toma de tierra. Utilice solo cables de extensión que hayan sido clasificados para la potencia del equipo y aprobados para uso en exteriores con la marca W-A. Si el cordón de alimentación está dañado, reemplácelo con un cordón de alimentación y un conjunto de transformador recomendado por NAPOLEON.



¡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, o partes de repuesto específicamente recomendadas por NAPOLEON.



¡ADVERTENCIA! OPERACIÓN

Lea este manual de 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 la válvula de 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.

CONTENTS

¡Bienvenido a NAPOLEON!	3
La seguridad es primero	
Características completas	4
Para comenzar	5
Prácticas de operación segura	
Dimensiones para empotrar	
Conexiones de gas	
Pruebas de fugas	
Operación	11
Encender la parrilla	
Asando en la parrilla	
Cómo rostizar usando el quemador posterior	
Lista para lograr las mejores experiencias parrilleras	
Cómo sazonar sus rejillas de hierro (si procede)	
Guía de cocción en infrarrojo	19
Instrucciones de limpieza	20
Instrucciones de mantenimiento	23
Apariencia de las llamas	
Información técnica	
Acero inoxidable en condiciones adversas	
Solución de problemas	26
Diagrama del sistema eléctrico	
Garantía	30



+31 345 588655



eu.info@napoleon.com



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.

Luces interiores para entretenimiento nocturno.

Quemador lateral doble estilo Range® con versátiles opciones para preparar deliciosas guarniciones, salsas y más.

Rejillas de calentamiento cromadas para aumentar área de cocción.

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

Placas duales de acero inoxidable de dos niveles, para calentar uniformemente y vaporizar la grasa y obtener alimentos más sabrosos.

Sistema de cocción con **SIZZLE ZONE™** dual infrarrojo, para asar filetes a la perfección.

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

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

Los tenedores de asador plegables se guardan ordenadamente en el compartimento de almacenamiento.

Almacenamiento para kits de asador integrado.

Soportes de montaje para el asador, para un ensamblaje conveniente en ambos lados de la parrilla.

Perillas con iluminación para entretenimiento nocturno.

Fácil acceso a la bandeja de goteo con rodamientos de acero inoxidable para un mantenimiento eficiente.



Las parrillas ilustradas en este manual de usuario pueden diferir del modelo adquirido. Modelo destacado: BIG44 -11

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.



Utilice siempre guantes protectores.



Utilice siempre lentes de seguridad.



¡PRECAUCIÓN! Superficie caliente.



Información importante.



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



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



¡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 inferior 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 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.
- Realice mantenimiento a la parrilla una vez que 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 la bandeja para grasa, la bandeja de goteo y las placas para dorar con regularidad para evitar incendios por acumulación y grasa.
- No modifique el aparato.
- Mantenga los tubos venturi del quemador infrarrojo y del quemador principal libres de telarañas y otras obstrucciones inspeccionándolos y limpiándolos periódicamente.
- No permita que agua fría (lluvia, rociador, manguera, etc.) entre en contacto con la parrilla caliente. Un cambio de temperatura repentino puede astillar el esmalte y agrietar los quemadores de cerámica.
- No lave con agua a presión ninguna parte de esta parrilla.
- 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 utilice la unidad cerca de ningún tipo de material combustible.
- Nunca cubra más del 75% de la superficie de la parrilla con metal sólido.
- Este electrodoméstico debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Mantenga siempre una distancia mínima de 17" (431 mm) hacia atrás y 9" (228,6 mm) hacia los lados con respecto a materiales combustibles.
- BIB18PB requiere un mínimo de 17" (431 mm) en la parte trasera y 20" (508 mm) en los lados.
- Instale con una distancia mínima de 15" (381 mm) entre unidades adicionales como parrillas o quemadores laterales o drop-ins.

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

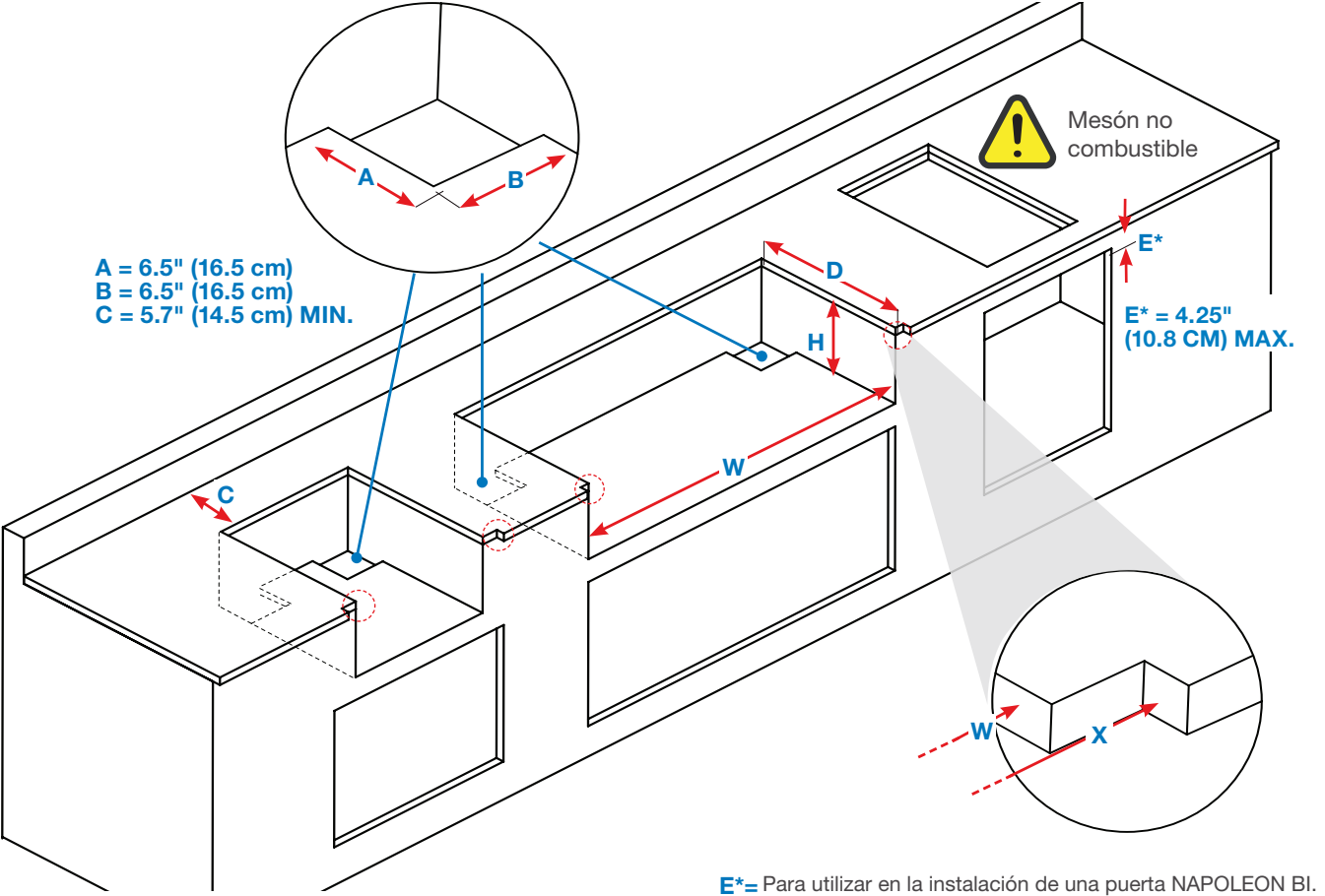
¡PRECAUCIÓN! Asegúrese de que las mangueras no entren en contacto con ninguna superficie de alta temperatura de la parrilla.

¡ADVERTENCIA! Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.



DIMENSIONES PARA EMPOTRAR

MODELO		DIMENSIONES DE LAS ABERTURAS (PULGADAS / CM)				DIMENSIONES DE LAS ABERTURAS (IN / CM) CON REVESTIMIENTO AISLANTE (ZCL)			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32-1 / 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	-	-	-	-	-
BIG38-1	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	-	-	-	-	-
BIG44-1	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	-	-	-	-	-



E* = Para utilizar en la instalación de una puerta NAPOLEON BI.

¡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".



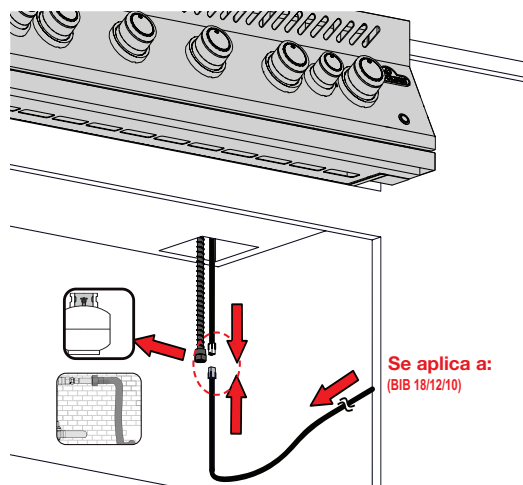
CONEXIONES DE GAS

Cilindro 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.

Note: 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.



Para 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 el regulador de presión de gas y la 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, debe ser reemplazada inmediatamente.

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

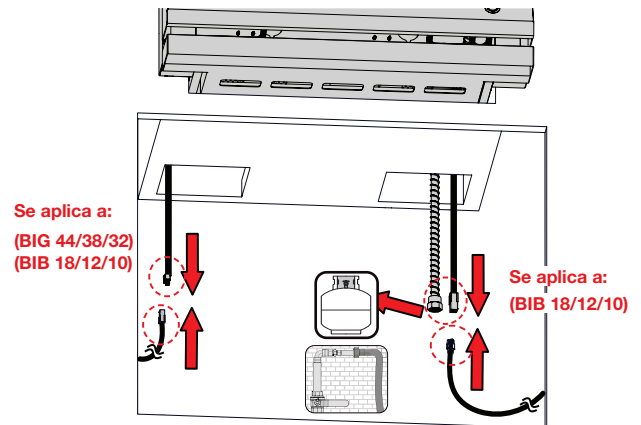
- El tamaño de la tubería de gas se debe ajustar para suministrar los kW especificados en la placa de características, en función de la longitud de la tubería.
 - Si instala un quemador lateral, se debe usar una línea de gas independiente que entre en la unidad a través de una abertura situada en esa ubicación.
1. Se debe instalar, antes de la unidad, una válvula de cierre manual de fácil acceso. Se ha incluido 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 y que cumplan con los códigos nacionales y regionales.



Conexión e instalación

1. Revise el cilindro en busca de abolladuras u óxido y hágalo inspeccionar por su proveedor de propano. Nunca use un cilindro con una válvula dañada.
2. Coloque el cilindro en su área designada dentro del gabinete.
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 fuga"**.



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

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

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

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

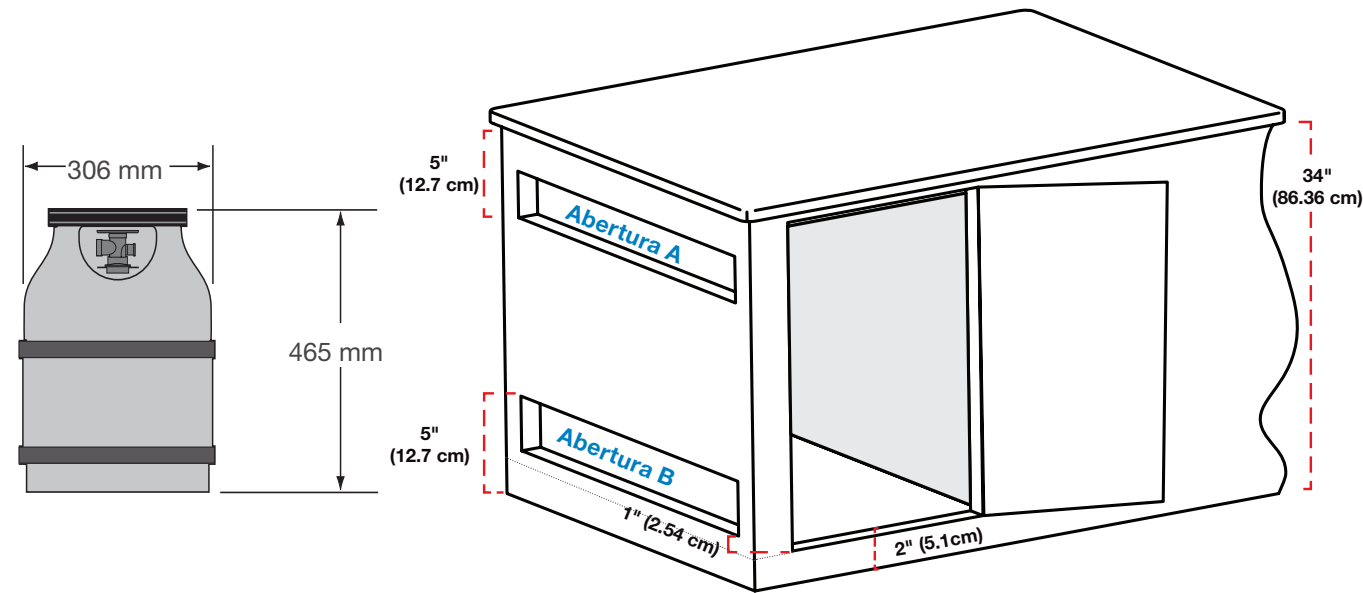


En caso de colocar el cilindro en un espacio dentro del gabinete.

- 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 (12.7 cm) 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 inches² (130 cm²)	10 inches (65 cm²)
30 lb (13.6 kg)	30 inches² (195 cm²)	15 inches² (100 cm²)

Dimensiones máximas del cilindro



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

PRUEBAS DE FUGAS

¿Cuándo y por qué realizar prueba de fugas?

Una prueba de fuga 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.

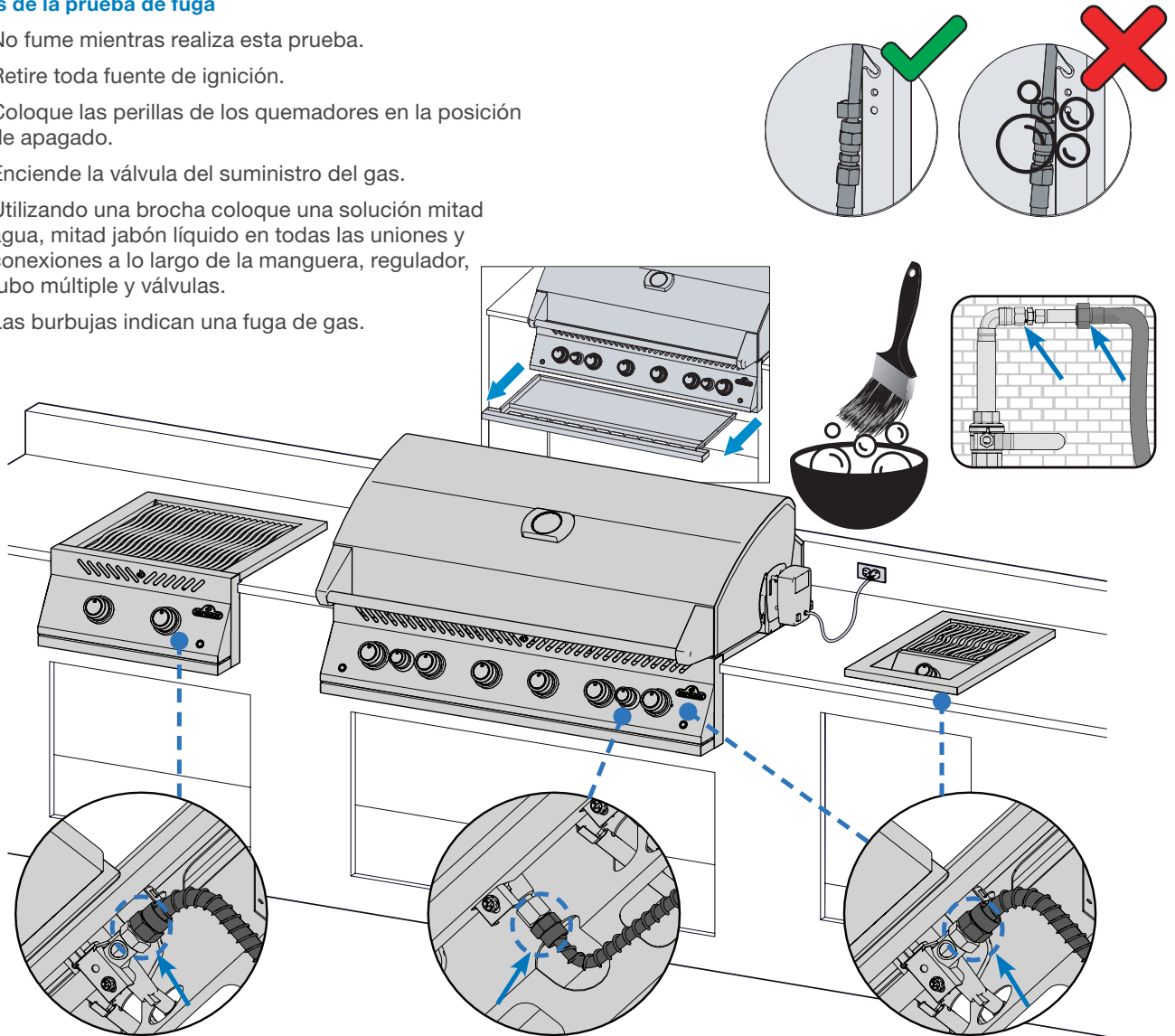
Realice esta prueba de forma anual, antes de cada uso y cuando un componente sea reemplazado.

Pasos de la prueba de fuga

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 en todas las uniones y conexiones a lo largo de la manguera, regulador, tubo múltiple y válvulas.
6. Las burbujas indican una fuga de gas.

En caso de encontrar 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.



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

¡ADVERTENCIA! Utilice únicamente el regulador de presión y manguera incluidos con esta parrilla o uno que cumpla con los códigos locales.



Operación

ENCENDER LA PARRILLA

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

Retire la parrilla de calentamiento y encienda los 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 por la “quema” de sustancias internas, pinturas y lubricantes utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a ocurrir.

Quemador principal

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Empuje la perilla del quemador principal y gire lentamente en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta la posición de llama ALTA y hasta que el piloto se encienda. Continúe presionando la perilla hasta que el quemador prenda fuego y luego suelte.
3. Si el piloto no se enciende, gire inmediatamente la perilla de control en sentido de las manecillas del reloj hasta la posición APAGADO. Repita el paso 2.
4. Si el piloto y el quemador no se encienden en 5 segundos, gire la perilla de control en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición APAGADO. Espere 5 minutos para que el gas se disipe. Repita los pasos 2 y 3, o enciéndalo con un fósforo. (Fig. 1).

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



Quemador posterior (en caso de estar equipado)

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Retire la parrilla 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 los pasos 3 y 4. Si aún no funciona, encienda con un fósforo. (Fig. 1).

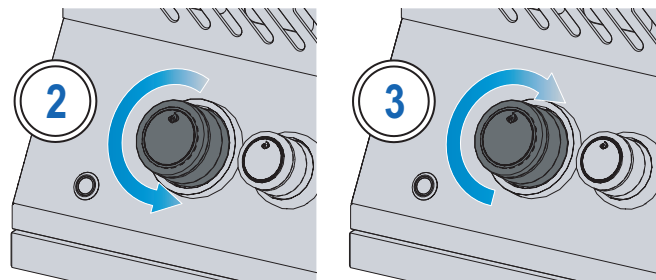
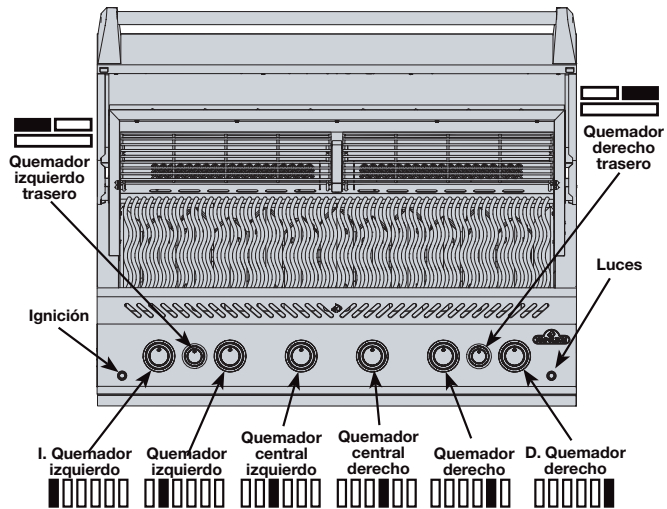


Fig. 1

Quemador lateral (en caso de estar equipado)

1. Abra la tapa 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 los pasos 2 y 3. **(Fig. 2).**

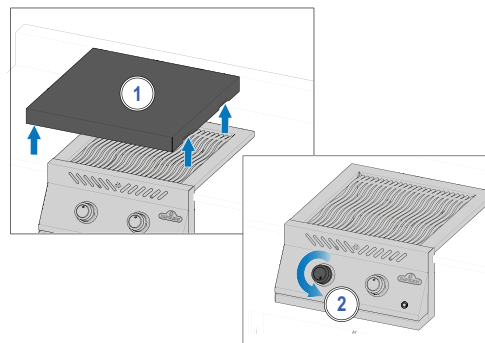


Fig. 2

Realizar encendido con fósforos

1. Coloque el fósforo en varilla de la cadena 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).**

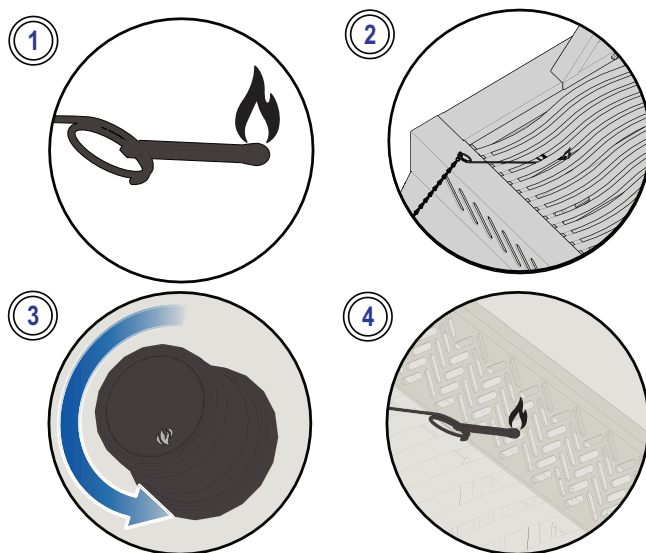
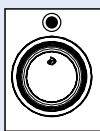


Fig. 3



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

¡ADVERTENCIA! Siga atentamente las instrucciones de iluminación.

¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que la tapa de la parrilla esté abierta al encenderla.

¡ADVERTENCIA! No ajuste las rejillas de cocción mientras la parrilla esté caliente o en funcionamiento.



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.
- Los alimentos que se cocinan por periodos de tiempo corto como el pescado y los vegetales pueden asarse con la tapa abierta.
- Asar con la tapa cerrada garantiza temperaturas más altas y consistentes que cocinan la carne de manera uniforme y pueden reducir tiempos 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 cerdo.

- Los cortes que toman más de 30 minutos, como los rostizados, se pueden cocinar indirectamente con el quemador opuesto encendido. Vea "**asado indirecto**".
- 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.

Asado Directo

Este método se usa para sellar cortes de carne o cocinar alimentos que requieren de un corto tiempo de exposición al fuego, tales 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

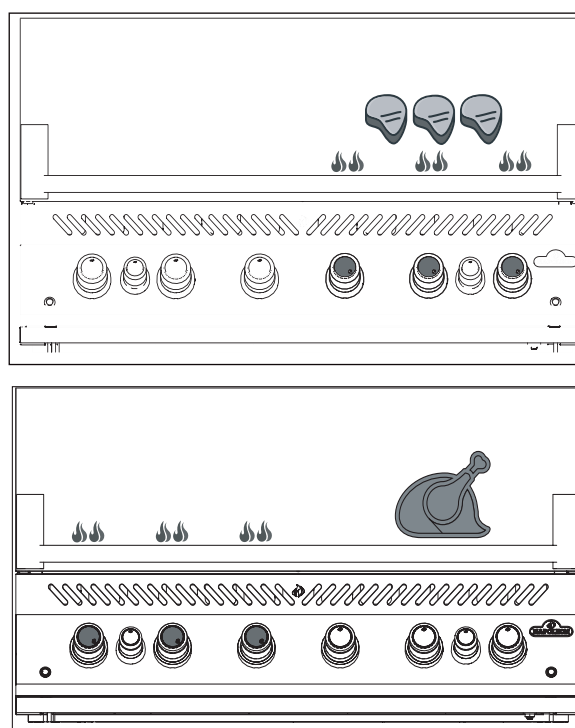
Este método utiliza bajas temperaturas circulando el calor de manera constante para que los alimentos se cocinen lenta y uniformemente. Emplee este método con cortes de carne grandes o propensos a causar llamaradas como cuando asa o rostiza pollo o pavo.

Coloque la comida a un lado de la parrilla y encienda 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.

Uso del quemador principal infrarrojo (en caso de estar 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.



¡SEA CUIDADOSO!

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

¡ADVERTENCIA! Nunca ase alimentos directamente sobre el quemador lateral. 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. Cocinar con aceite cerca de la parrilla puede ser peligroso.

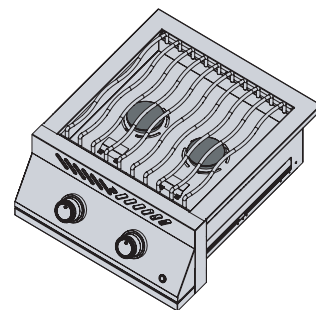
¡ADVERTENCIA! Limpie periódicamente la grasa de toda la unidad, incluida la bandeja de grasa y las placas para dorar, para evitar acumulaciones e incendios de grasa.



Quemador lateral de llama (en caso de estar equipado)

Este quemador se puede utilizar como el de una estufa para cocinar salsa, 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.

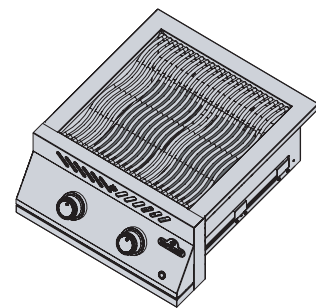


Quemador lateral infrarrojo (en caso de estar equipado)

Siga las instrucciones de "encendido del quemador lateral". El calor infrarrojo provee una superficie de cocción uniforme, ideal para sellar alimentos a altas temperaturas.

Si desea utilizarlo como si fuera un quemador de estufa, use temperaturas más bajas, en cuyo caso deben utilizarse 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.

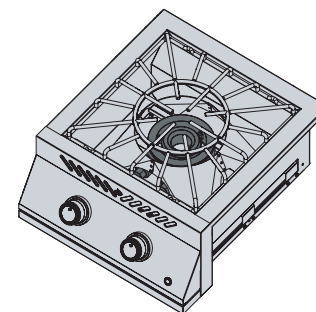


Quemador de potencia (en caso de estar equipado)

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 o un sartén lleno encima.



Asar por la noche (si está equipado)

Ilumine los mandos de control y el interior de la parrilla (si procede) pulsando el ícono de la bombilla en el panel de control.

Cuando un quemador esté funcionando, el mando correspondiente se iluminará en rojo, mientras que el resto permanecerá en azul.

¡CONSEJOS DE LOS EXPERTOS!

Usa un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne y para asegurar que esté cocida perfectamente.

¡CONSEJOS DE LOS EXPERTOS!

Agregue el accesorio ahumador de NAPOLEON a su parrilla, para darle más sabor a su carne.

¡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

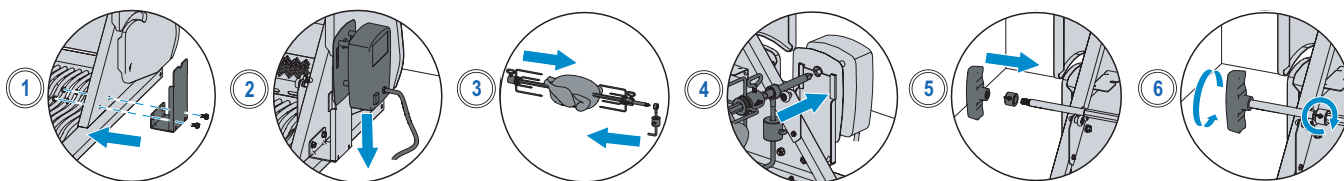
Asador eléctrico giratorio (en caso de estar equipado)

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

1. Instale el motor del asador al 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 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.

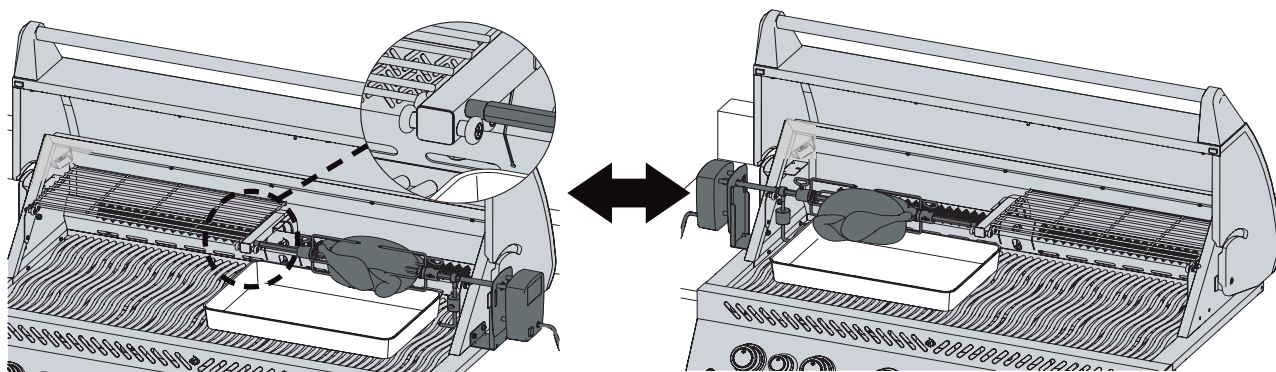


¡IMPORTANTE! Siempre use guantes protectores al manipular componentes de la parrilla.



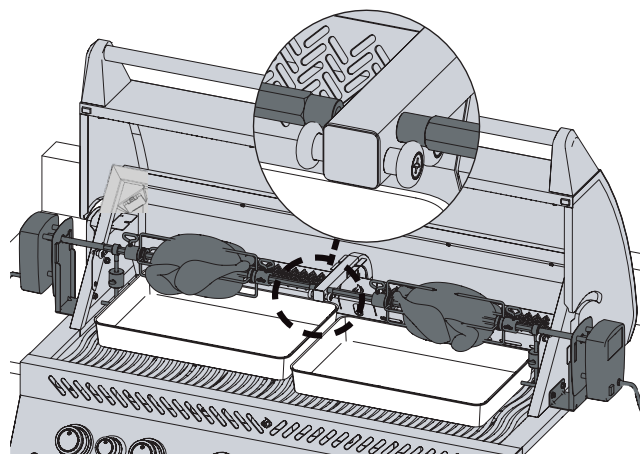
BIG 44-1 Rostizado: Opción 1

- 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.



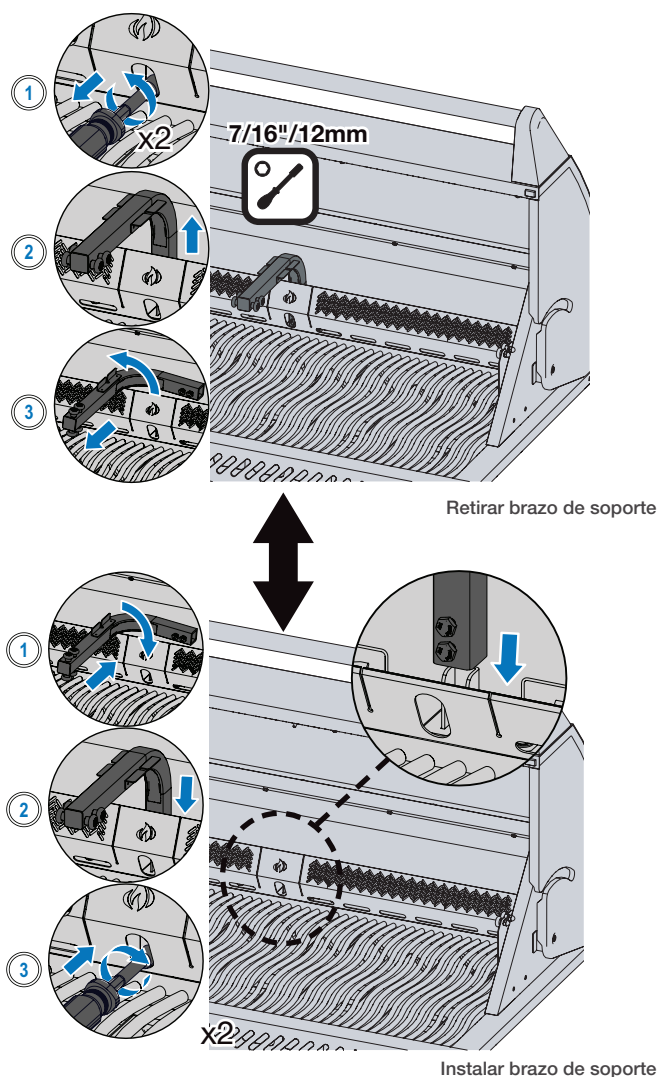
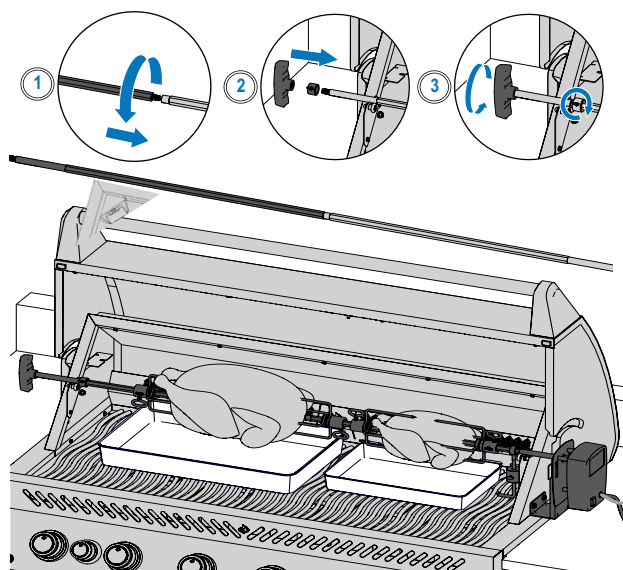
BIG 44-1 Rostizado: Opción 2

- 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 el 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**".



Consejos sobre el uso del asador:

- Mantenga el quemador posterior con la llama alta hasta que la carne presente un color café dorado. Luego, 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 tiernas por dentro.
- Utilice el jugo recolectado para bañar la carne periódicamente o hacer salsas.
- 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.

Asar 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.

¿SABÍAS 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 montados en la parrilla y guárdelos dentro de casa.

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

¡ADVERTENCIA! Desconecte el enchufe del tomacorriente cuando la parrilla no esté en uso.



¡ADVERTENCIA! Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, siempre que cuenten con supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.



LISTA PARA LOGRAR LAS MEJORES EXPERIENCIAS PARRILLERAS

Consulte esta lista cada vez que use el asador.

- ☐ **Leí el manual del usuario**
Asegúrese de haber leído el manual de usuario y todas las instrucciones de seguridad.
- ☐ **Limpie la bandeja de grasa**
Asegúrese siempre de limpiar la bandeja de grasa antes de asar a la parrilla para evitar incendios y llamaradas.
- ☐ **Revise la manguera de gas**
Asegúrese de que la parrilla esté apagada y fría. Revise la manguera en busca de evidencia de abrasiones excesivas o cortes. Reemplace la manguera antes de usarla si está dañada.
- ☐ **Caliente previamente y limpie las parrillas**
Cubra las parrillas con manteca vegetal y precaliente la parrilla para quemar los residuos en exceso y evitar que se pegue. Limpie las parrillas de hierro fundido con un cepillo de alambre de latón y las parrillas de acero inoxidable con un cepillo de acero inoxidable. Consulte las 'Instrucciones de limpieza'.

NOTA: Las parrillas de cocina de acero inoxidable son resistentes a la corrosión y requieren menos mantenimiento que las parrillas de hierro fundido.

- ☐ **Área de preparación**
Asegúrate de que todo lo necesario para asar a la parrilla, como utensilios, condimentos, salsas y platos, esté al alcance. No dejes la comida sin supervisión, o podría quemarse.
- ☐ **La tapa sólo se abre una vez**
Intenta no abrir la tapa y mirar demasiado, ya que el calor puede escapar y alterar la temperatura y los tiempos de cocción. Voltea la comida solo una vez, especialmente la carne y el pollo.
- ☐ **La carne está bien espaciada**
Deja espacio en la parrilla y entre los alimentos para tener espacio para mover la comida si es necesario.
- ☐ **Temperatura apropiada**
Utiliza un termómetro para asegurarte de que la comida esté cocida completamente. Sigue las pautas de temperatura apropiadas para todos los tipos de carne, especialmente aves de corral.

¡CONSEJOS DE LOS EXPERTOS!

Encuentra inspiración para crear comidas deliciosas, probar nuevas recetas y técnicas de asado en www.napoleon.com o en los libros de cocina de NAPOLEON.

¡CONSEJOS 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 FUNDIDO (SI PROCEDE)

Es **OBLIGATORIO** realizar este proceso antes del primer uso y repetirse cada 3 o 4 usos para mantener las rejillas como nuevas.

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 secar 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 engrasadas.

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

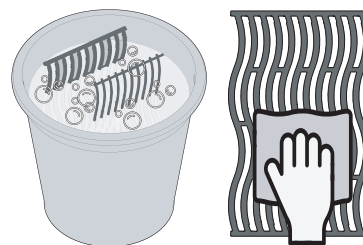
Guía de cocción en infrarrojo

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PERILLA	TIEMPO DE COCCIÓN	SUGERENCIAS
 Filete de res 1 pulgada de grosor (2.54 cm)	ALTO – 2 minutos por lado. ALTO a MEDIO – A fuego alto por 2 minutos por lado, luego reducir a fuego medio.	Medio – 4 minutos Tres cuartos – 6 minutos Bien cocido – 8 minutos	Pida cortes de grasa veteada. La grasa es un suavizante natural y conserva la carne jugosa.
 Hamburguesa ½ pulgada de grosor (1.27 cm)	ALTO – 2 minutos por lado. ALTO – 2 1/2 minutos por lado. ALTO – 3 minutos por lado.	Medio – 4 minutos Tres cuartos – 5 minutos Bien cocido – 6 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.
 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 3/4 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 parrillas a mano con agua y un detergente suave para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. NO lave en el lavavajillas.
2. Enjuague completamente con agua caliente y séquelas por completo con un paño suave para evitar que la humedad entre en el hierro fundido.

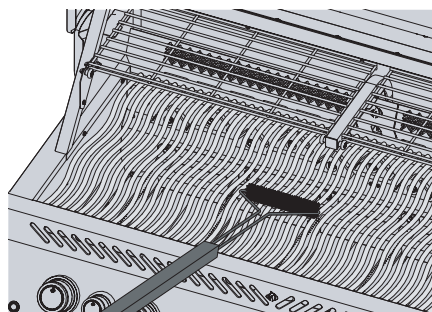


Rejillas de hierro fundido

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

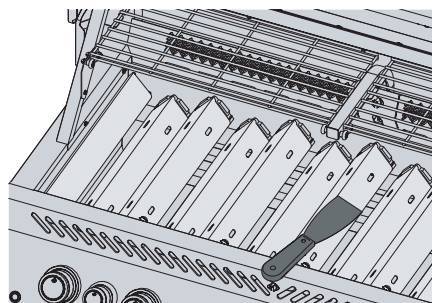
Rejillas de acero inoxidable

- Las rejillas de cocina de acero inoxidable se pueden limpiar precalentando la parrilla y utilizando un cepillo de alambre para eliminar residuos.
- Las rejillas de acero inoxidable se decolorarán permanentemente debido al uso regular y las altas temperaturas durante el asado.



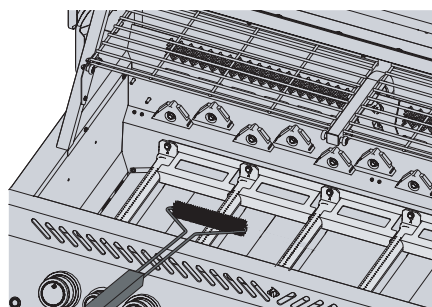
Quemador lateral infrarrojo

- La mayoría de los goteos y partículas de alimentos que caen sobre la superficie del quemador infrarrojo se incineran inmediatamente debido al calor intenso.
- No limpie la baldosa cerámica con un cepillo de alambre.
- No use agua ni otros líquidos para limpiar el quemador. Un cambio inmediato de temperatura causará grietas en la baldosa cerámica.
- Encienda el quemador y opérela a alta temperatura durante 5-10 minutos para eliminar cualquier residuo.



Dentro de la parrilla

1. Retire las rejillas de cocina.
2. Utilice un cepillo de alambre de latón para limpiar los residuos sueltos de los lados y debajo de la tapa.
3. Raspe las placas de sellado con una espátula o raspador. Use un cepillo de alambre para eliminar las cenizas.
4. Retire las placas de sellado y cepille los residuos de los quemadores con un cepillo de alambre.
5. Barra los residuos del interior de la parrilla hacia la bandeja de goteo.



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

¡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.



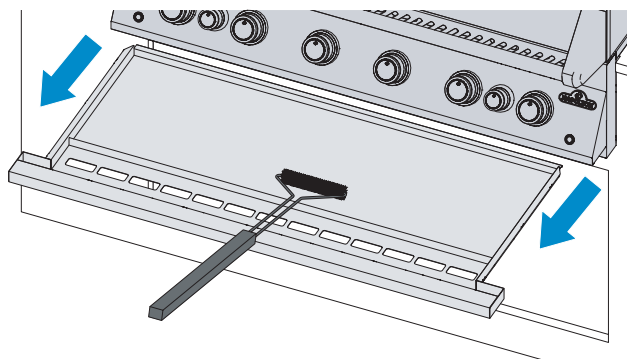
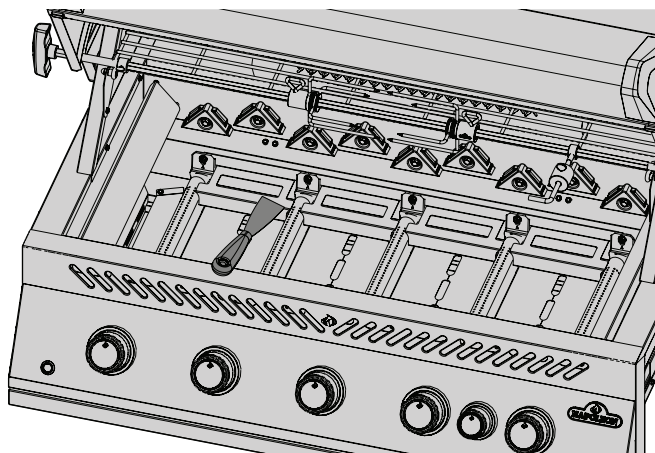
Bandeja para recolectar grasa

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

- La grasa y los goteos en exceso se acumulan en la bandeja de goteo ubicada debajo de la parrilla y se acumulan en la bandeja de grasa desechable debajo de la bandeja de goteo (si es aplicable).
- Use solo revestimientos aprobados por NAPOLEON en la bandeja de goteo. Nunca use papel de aluminio, arena o cualquier otro material no aprobado. Esto puede evitar que la grasa fluya correctamente.
- Limpie con frecuencia para evitar la acumulación de grasa, aproximadamente cada 4-5 usos.

Pasos para limpiar la bandeja:

1. Deslice la bandeja de goteo desde la parrilla para acceder a la bandeja de grasa desechable o para limpiar la bandeja de goteo.
2. Raspe la bandeja de goteo con una espátula o raspador.
3. Reemplace la bandeja de grasa desechable cada 2-4 semanas, según el uso de la parrilla (si es aplicable).
4. Consulte a su distribuidor de parrillas NAPOLEON para obtener respuestas y accesorios.



Panel de control

Utilice ÚNICAMENTE agua tibia con jabón.

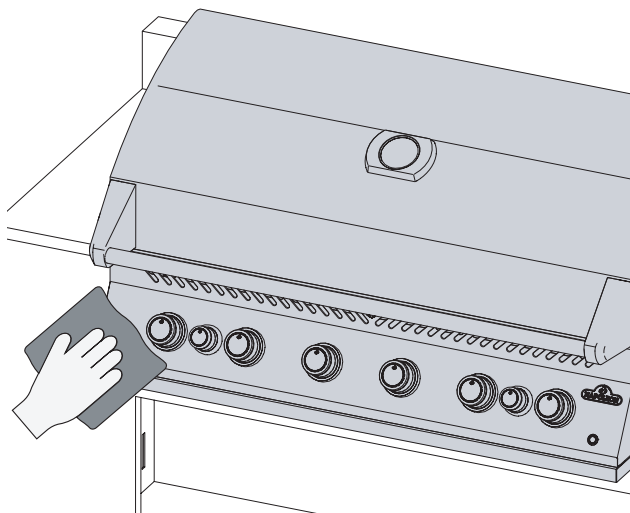
El texto está impreso directamente en el panel de control y se desvanecerá gradualmente si se utilizan limpiadores abrasivos o de acero inoxidable.

La limpieza adecuada del panel de control garantizará que el texto permanezca oscuro y legible por más tiempo.

Fundiciones de aluminio

Limpie con agua tibia y jabón. El aluminio no se oxida, pero las altas temperaturas y la exposición a la intemperie pueden causar oxidación en la superficie de las piezas que se manifiesta como manchas blancas.

Consulte las "Instrucciones de Mantenimiento" para obtener más información sobre cómo prevenir el aluminio oxidado.



¡ADVERTENCIA! Apague la parrilla y espere a que se enfríe antes de comenzar a limpiarla. No use limpiadores de 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.



Superficie externa de la parrilla

- Utilice solo un limpiador no abrasivo. Los limpiadores abrasivos o lana de acero pueden rayar el acabado.
- Siempre limpie en la dirección del patrón.
- Maneje los componentes de esmalte de porcelana con cuidado. El acabado de esmalte horneado es similar al vidrio y se astillará si se golpea.

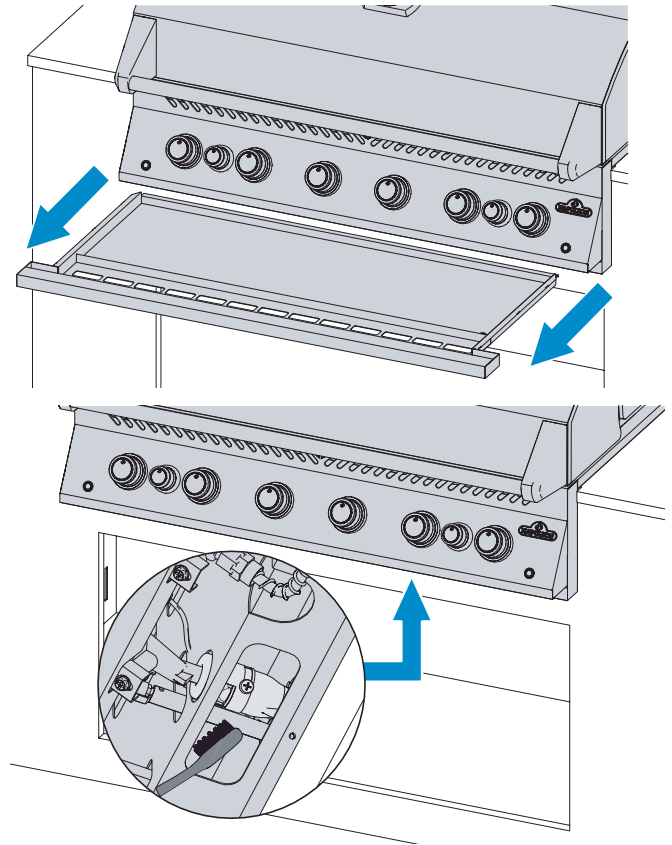
Las piezas de acero inoxidable se descoloran con el tiempo cuando se calientan y adquirirán un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afectará el rendimiento de la parrilla.

Telarañas e insectos en los quemadores

Las arañas e insectos son atraídos por espacios pequeños y cerrados. NAPOLEON ha equipado el quemador con una pantalla contra insectos en la abertura de aire. Esto reduce la probabilidad de que los insectos construyan nidos dentro del quemador, pero no elimina el problema.

Un nido o tela de araña puede hacer que la llama del quemador arda en tonos amarillos suaves o anaranjados, lo que puede provocar un incendio o un retroceso en la abertura de aire debajo del panel de control.

1. Retire el (los) tornillo(s) que sujeta(n) el quemador a la pared posterior de la parrilla. Deslice el quemador hacia atrás y hacia arriba para quitarlo.
2. Utilice un cepillo flexible para tubos de venturi para limpiar el interior del quemador.
3. Agite los residuos sueltos del quemador a través de la entrada de gas.
4. Revise los puertos del quemador y los orificios de la válvula en busca de obstrucciones: los puertos del quemador pueden cerrarse con el tiempo debido a los residuos de cocción y la corrosión.
5. Utilice un clip de papel abierto o la pieza de mantenimiento de puerto suministrada para limpiar los puertos del quemador.
6. Perfore los puertos bloqueados utilizando la broca suministrada en un pequeño taladro inalámbrico: esto se puede hacer con el quemador conectado a la parrilla, pero es más fácil si se quita de la parrilla.
7. No doble la broca al perforar los puertos porque esta podría romperse.
8. Esta broca es para los puertos del quemador, NO para los orificios de latón que regulan el flujo de gas al quemador.
9. No agrande los agujeros.
10. Asegúrese de que la pantalla contra insectos esté limpia, ajustada y libre de pelusa u otros residuos.
11. Invierta el procedimiento para reinstalar el quemador.
12. Asegúrese que las válvulas estén dentro del quemador al reinstalarlo.
13. Vuelva a colocar el soporte de la placa de sellado y apriete 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 de lana de acero en ninguna parte pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su parrilla porque rayará el acabado.



Instrucciones de mantenimiento

Recomendaciones

Esta parrilla debe ser inspeccionada y mantenida a fondo anualmente por una persona calificada en servicio técnico.

- No obstruya el flujo de la ventilación y la combustión del aire en ningún momento.
- Mantenga despejadas las aberturas de ventilación del recinto del cilindro ubicadas en el lateral del carrito o el recinto, y en la parte delantera y trasera del estante inferior, libres de escombros.

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



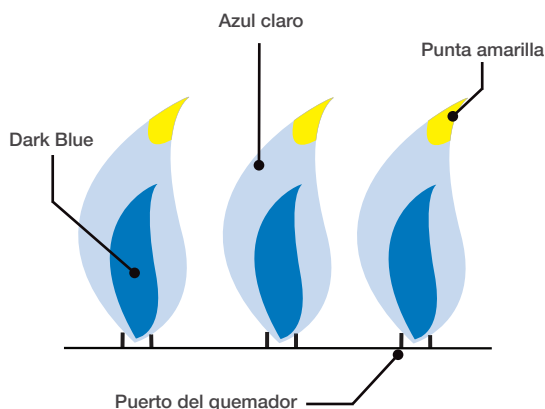
APARIENCIA DE LAS LLAMAS



¡IMPORTANTE! Los cambios en los orificios y los ajustes del obturador de aire deben ser realizados siempre por un instalador de gas calificado.

- Las llamas siempre deben verse de color azul oscuro, con puntas de color azul claro y ocasionalmente amarillas.
- Un flujo de aire insuficiente al quemador producirá hollín y llamas amarillas perezosas.
- Un flujo de aire excesivo al quemador hará que las llamas se eleven erráticamente y causará dificultades para encender. Consulte "**Solución de Problemas**".
- El obturador de aire está ajustado de fábrica y no debería requerir ajustes bajo condiciones normales.

Nota: Los quemadores infrarrojos no tienen ajuste de aire.



¡QUEREMOS AYUDAR!



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

INFORMACIÓN TÉCNICA

La siguiente tabla muestra los valores de aporte de calor bruto y los valores de uso de gas para cada modelo y tipo de quemador:

		TAMAÑO DEL ORIFICIO	CONSUMO DE CALOR (TOTAL)	USO DE GAS (TOTAL)
		I	I	I
BIG 32-1 RB	LLAMA PRINCIPAL	#60	16 kW	1164 g/hr
	POSTERIOR	1.25mm	5.5 kW	400 g/hr
BIG 38-1 RB	LLAMA PRINCIPAL	#60	20 kW	1455 g/hr
	POSTERIOR	1.25mm	5.5 kW	400 g/hr
BIG 44-1 RB	LLAMA PRINCIPAL	#60	24 kW	1747 g/hr
	POSTERIOR	1.25mm	11 kW	800 g/hr
BIB 10 RT & BIB 10 IR	LLAMA PRINCIPAL	#64	3 kW	255 g/hr
BIB 12 RT	LLAMA PRINCIPAL	1.20 mm	10 kW	728 g/hr
BIB 18 RT & BIB 18 IR	LLAMA PRINCIPAL	1.20 mm	10 kW	728 g/hr
BIB 18 PB (Outer Ring)	LLAMA PRINCIPAL	1.35 mm	7 kW	509 g/hr
BIB 18 PB (Inner Ring)	LLAMA PRINCIPAL	1.15 mm	5 kW	364 g/hr
BI 32	LLAMA PRINCIPAL	#60	16 kW	1164 g/hr
BI 12 RT	LLAMA PRINCIPAL	1.20 mm	10 kW	728 g/hr
BI 10 RT	LLAMA PRINCIPAL	#64	3 kW	255 g/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: Utilice únicamente reguladores que suministren la presión que se indica en la tabla.

Categoría de gas	I 3B/P(30)	I 3+(28-30/37)	I 3B/P(37)	I 3B/P(50)
Tamaño de orificios	I	I	I	I
Gas / Presión	Butano / Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano / Propano 37mbar	Butano / Propano 50mbar
Países	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	PL	DE, AT, CH, SK

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.

Mantenimiento del quemador

- 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 útil, pero debe tratarse con cuidado para evitar que se agrieten sus superficies cerámicas. Las fracturas harán 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.

Pasos para evitar dañar las superficies cerámicas

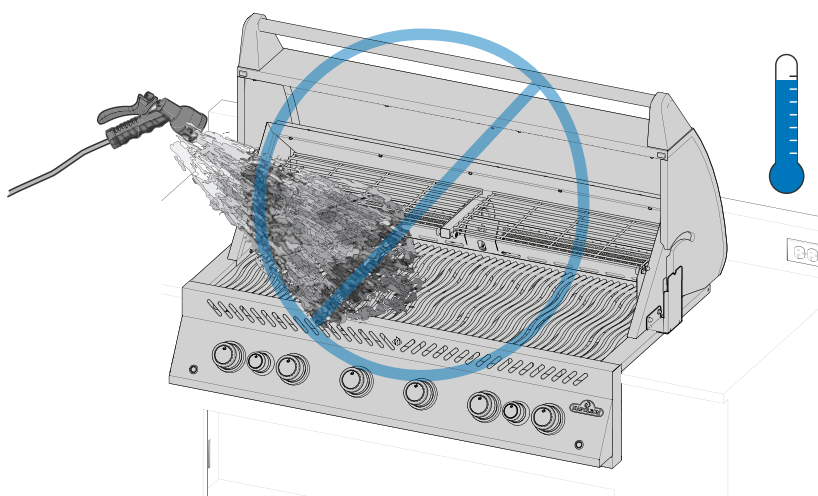
- Nunca apague el fuego o trate de controlar una llamarada con agua.
- No permita que el agua fría (lluvia, aspersores, manguera, etc.) entre en contacto con los quemadores

cerámicos calientes. Un cambio inmediato de temperatura provocará grietas en la cerámica.

- Un quemador cerámico que se moje antes de su uso creará vapor cuando se opere más tarde y producirá presión que agrietará la cerámica.
- Remojar la cerámica repetidamente puede hacer que se hinche y expanda, produciendo presión que hará que se agriete y se desmorone.
- 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.

Despeje de ventilación para el aire caliente

- El aire caliente debe tener una vía de escape en 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. La cerámica puede agrietarse si esto ocurre repetidamente.



¡LA SEGURIDAD PRIMERO!

Nunca cubra más del 75% de cualquier superficie de cocción del quemador principal o lateral con ningún metal sólido (por ejemplo, planchas 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! Se debe realizar una prueba de fugas anualmente y cuando se reemplace cualquier componente del tren de gas, o cuando esté presente el olor a gas.



Solución de problemas

Problemas en el encendido

- El quemador principal, posterior, o lateral no encienden con la ignición, pero sí con un fósforo.
- Los quemadores no se encenderán entre sí.

	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 la abertura de aire según las ' Instrucciones de mantenimiento ' - Sección de ajuste de aire de combustión en este Manual del propietario. ¡IMPORTANTE! Esto debe ser realizado por personal calificado. Calefacción inadecuada.

Ruidos y llamaradas

- Zumbido el regulador.
- Llamaradas excesivas y calor desigual.

Posibles causas	Solución
Zumbido normal en días calurosos.	Esto no es un defecto. Es causado por vibraciones internas en el regulador y no afecta el rendimiento o la seguridad de la parrilla. Los reguladores de zumbido NO serán reemplazados.
La válvula del cilindro se abrió demasiado rápido.	Abra la válvula del cilindro lentamente.
Placas para dorar instaladas incorrectamente.	Asegúrese de que las placas para dorar estén instaladas con los orificios hacia el frente y las ranuras en la parte inferior. Ver " Guía de instrucciones de montaje ".
Calentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con todos los quemadores principales a temperatura alta durante 10 a 15 minutos.
Exceso de grasa y ceniza acumuladas en las placas para dorar y en el goteo cacerola.	Limpie las placas para dorar y la bandeja de goteo con regularidad. No cubra la sartén con papel de aluminio. Consulte " Instrucciones de limpieza ".

Flujo de gas

- La llama está baja o la parrilla no se calienta cuando se tiene en posición alta.
- Los quemadores arden con llama amarilla, acompañada de olor a gas.
- Llamas que se alejan del quemador, acompañadas de olor a gas y posibles dificultades de encendido.
- La salida del quemador está en ALTO, pero la configuración es BAJA.
- 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 de tamaño insuficiente.	La tubería debe dimensionarse de acuerdo con el código de instalación.
Junta con fugas que rodea la losa de cerámica o falla en la soldadura en la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione muy de cerca si hay grietas. Contáctese con su distribuidor autorizado de Napoleón para solicitar un quemador de repuesto si se encuentran grietas.
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. Consulte "Prueba de fugas" .
Ajuste incorrecto del obturador de aire.	Abra o cierre ligeramente la compuerta de aire según este manual. Consulte "Instrucciones de mantenimiento" . ¡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.
Regulador de propano está en flujo bajo.	Apague los quemadores y cierre la válvula del tanque, espere 5 minutos antes de reabrir completamente la válvula, espere unos segundos para que la presión se iguale antes de encender la parrilla siguiendo las instrucciones de este manual. Asegúrese de seguir el procedimiento de encendido correctamente cada vez que cocine. Todas las válvulas de gas deben estar CERRADAS cuando se abre la válvula del tanque. Siempre abra la válvula del tanque lentamente.

El quemador infrarrojo parpadea

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

Posibles causas	Solución
Baldosas de cerámica sobrecargadas de grasa y acumulaciones. Los puertos están obstruidos.	Apague el quemador y déjelo enfriar durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender el quemador y póngalo a temperatura ALTA durante al menos 5 minutos, o hasta que las baldosas de cerámica brillen de manera uniforme en rojo.
Quemador sobrecalentado debido a ventilación inadecuada. Demasiada superficie de la parrilla cubierta por la plancha o sartén.	Asegúrese de que no más del 75% de la superficie de la parrilla esté cubierta por objetos o accesorios. Apague el quemador y déjelo enfriar durante al menos 2 minutos. Reavivar.
Junta con fugas que rodea la losa de cerámica o falla en la soldadura en la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione muy de cerca si hay grietas. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Napoleón para pedir un conjunto de quemador de repuesto si encuentra alguna grieta.

Posibles causas	Solución
Calentamiento inadecuado.	Precalente 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 " Instrucciones de limpieza ".

Pintura pelada

- 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 " Instrucciones de limpieza ".

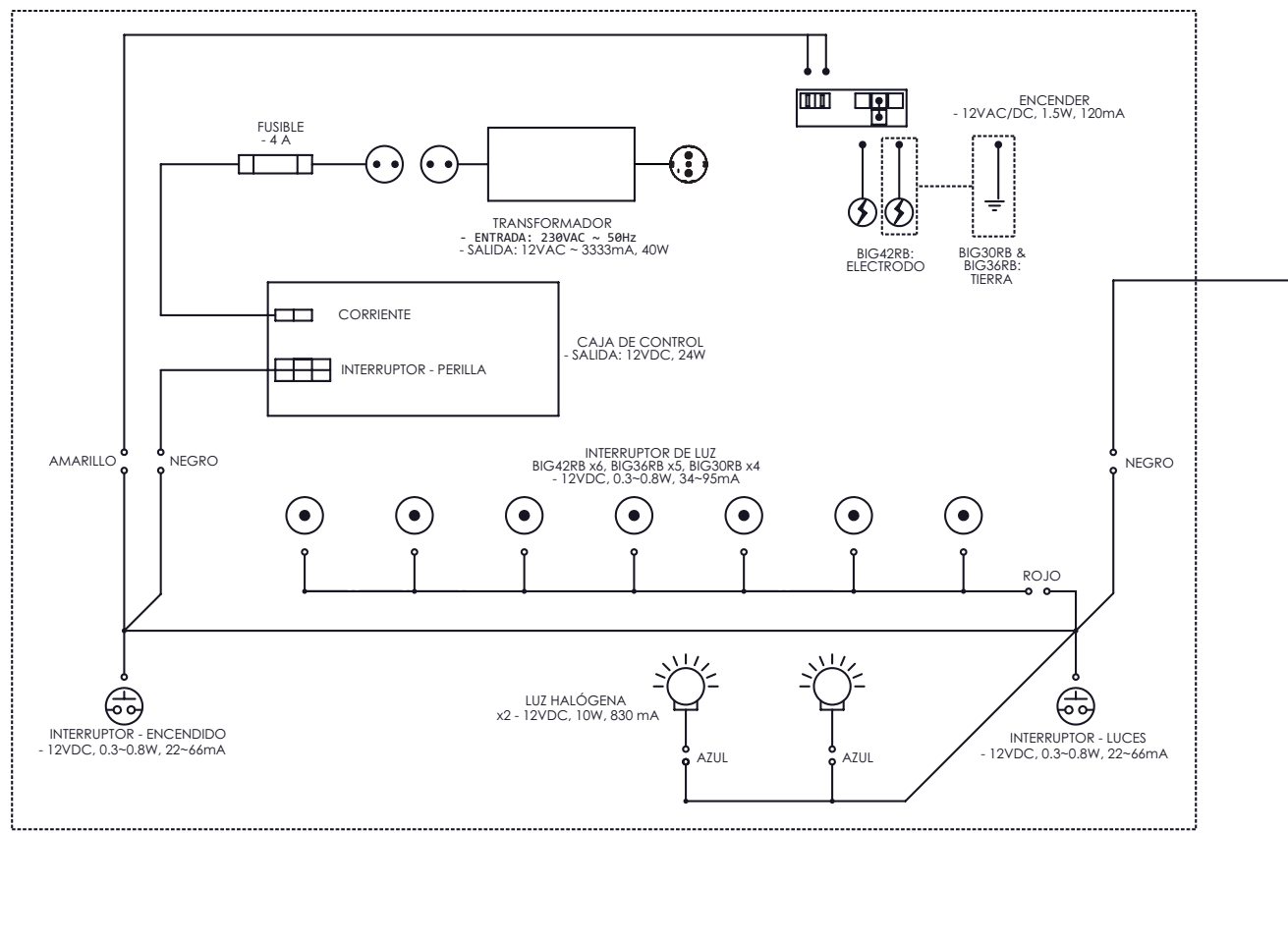
Problemas de iluminación

- Las bombillas halógenas del horno no funcionan.
- Las luces del panel de control no funcionan.

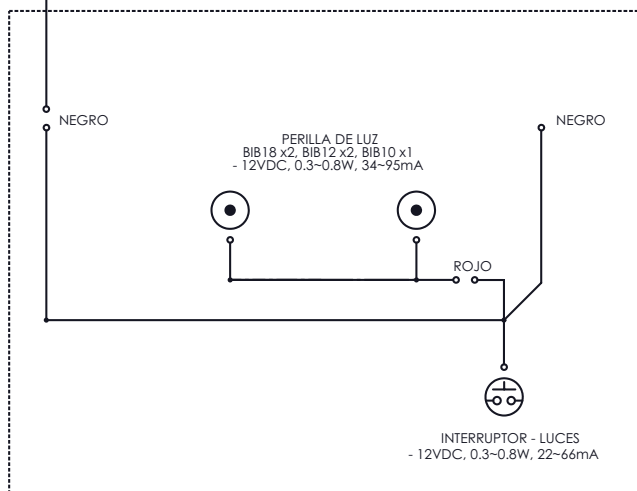
Posibles causas	Solución
La parrilla no está recibiendo corriente eléctrica.	Enchufe el cable de alimentación (del tomacorriente protegido por GFI que funciona) a la caja eléctrica en la parte posterior de la parrilla. Conecte el cable del transformador a la caja de alimentación.
Fusible quemado.	Reemplace el fusible ubicado en la línea de salida del transformador.
Transformador averiado.	Verifique la salida del transformador; debe ser de 12 VCA. Reemplace si es necesario.
El terminal del interruptor o la placa de circuito está corroído o suelto.	Limpie las conexiones y asegúrese de que los conectores estén juntos firmemente. El acceso a la placa de circuito se encuentra debajo de la cubierta eléctrica en el lado izquierdo del gabinete.
Bombillas halógenas fundidas (solo luces del horno)	Reemplace las bombillas según las instrucciones de la sección " Instrucciones de mantenimiento ": Reemplace de bombillas halógenas del horno de este manual de usuario.

DIAGRAMA DEL SISTEMA ELÉCTRICO

BIG44RB-1, BIG38RB-1, BIG32RB-1



BIB18, BIB12, BIB10



GARANTÍA DEL PRODUCTO NAPOLEON

Los detalles de la presente garantía se aplican a los productos comprados después del 1 de enero de 2022.

Consulte el Manual del usuario de las parrillas Napoleon para obtener información detallada sobre la garantía.



PARA TAPAS INTEGRADAS Y CARROS PARA PARRILLA PRESTIGE®/PRO™ Garantía limitada de por vida presidencial para las parrillas a gas Napoleon

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

Piezas fundidas de aluminio/estructura de acero inoxidable	De por vida*
Tapa de acero inoxidable.....	De por vida*
Tapa esmaltada de porcelana.....	De por vida*
Rejillas para cocinar de acero inoxidable	De por vida*
Mesa auxiliar de acero inoxidable	De por vida*
Quemador de tubo de acero inoxidable.....	10 años ^{plus Id}
Rejillas para cocinar de hierro fundido con revestimiento porcelánico	10 años ^{plus Id}
Inserciones arrestallamas de acero inoxidable.....	5 años ^{plus Id}
Quemador infrarrojo de acero inoxidable para asador	5 años ^{plus Id}
Quemador inferior infrarrojo de cerámica o quemador lateral infrarrojo de cerámica (excluyendo pantalla)	5 años ^{plus Id}
Quemador infrarrojo de cerámica para asador (excluyendo malla)	5 años ^{plus Id}
El resto de piezas.....	2 años

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

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

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

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

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

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

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

construcción y de prevención de incendios.

Esta garantía limitada no cubre los daños causados por el uso incorrecto, la falta de mantenimiento, el fuego por grasa que arde, la exposición ambiental, los accidentes, las modificaciones, el abuso o la negligencia. La instalación de piezas de repuesto de otros fabricantes anula la presente garantía. La decoloración de los elementos plásticos debido a la aplicación de agentes químicos de limpieza o la exposición a la luz solar no está cubierta por esta garantía.

Esta garantía también excluye cualquiera de los siguientes desperfectos: arañazos, abolladuras, defectos de pintura, revestimientos, corrosión o decoloración causada por la

exposición al calor o a limpiadores abrasivos y químicos, así como astillas en las piezas recubiertas de porcelana y cualquier componente utilizado en la instalación de la parrilla a gas.

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

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

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

Sin perjuicio de las reglamentaciones en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años), la responsabilidad de NAPOLEON en virtud de esta garantía queda definida por lo anterior y no cubre ningún daño incidental, consecuente o indirecto en ningún caso.

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

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

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

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

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

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

GARANTE:

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

Teléfono: +31 345 588 655

Fax: +31 345 588 655

Correo electrónico: de.info@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



N415-0788CE-ES