



SERIE PRESTIGE®

Manual del usuario

P665

P500 y P500-PHM

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

Esperamos su opinión.

Visita Napoleon.com para escribir una reseña



Aplicar número de serie



¡FELICIDADES POR ADQUIRIR LA PARRILLA NAPOLEON!

Acaba de elevar su potencial como especialista en asar a la

QUEREMOS QUE SU EXPERIENCIA CON ESTA PARRILLA SEA INOLVIDABLE Y SEGURA.

Lea y siga este manual del usuario antes de utilizar la parrilla para evitar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

Retire todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y las cartulinas de la parrilla antes de utilizarla.

UTILIZAR AL AIRE LIBRE EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.

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

¡PELIGRO!

SI PERCIBE OLOR A GAS:

- Cierre el gas del aparato.
- Apague cualquier llama abierta.
- Abra la tapa.
- Si el olor continúa, aléjese del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.



¡ADVERTENCIA!

No intente encender este aparato sin haber leído la sección de las instrucciones sobre el “ENCENDIDO” de este manual.

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

No debe guardarse ninguna bombona de gas LP (propano) que no esté conectada para el uso en las proximidades de este o de cualquier otro aparato.

Si no se sigue al pie de la letra la información contenida en estas instrucciones, puede producirse un incendio o una explosión y causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.



Advierta a los adultos y a los niños sobre el peligro del contacto con las superficies calientes. Supervise a los niños pequeños cuando se encuentren cerca de la parrilla.

AVISO AL INSTALADOR: Deje estas instrucciones en poder del propietario de la parrilla para futuras consultas.

AVISO AL USUARIO: Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

¡Bienvenido a Napoleon!

LA SEGURIDAD ANTE TODO



¡ADVERTENCIA! Información general.

Esta parrilla debe instalarse de conformidad con las normas locales.

Si se usa un motor de asador, este debe conectarse a tierra conforme a las normas locales.



¡ADVERTENCIA! Instalación y montaje

Monte esta parrilla exactamente como se indica en la guía de montaje. Si la parrilla se ha montado en la tienda, revise las instrucciones de montaje para asegurarse de que se haya hecho correctamente.

No debe instalarse en o sobre vehículos recreativos o embarcaciones.

Realice la prueba de fugas necesaria antes de poner en funcionamiento la parrilla.

No modifique esta parrilla en ninguna circunstancia.

No utilice un cilindro que no esté equipado con el tipo de conexión adecuado.

Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de mangueras suministrados con esta parrilla o las piezas de recambio recomendadas específicamente por Napoleon.



¡ADVERTENCIA! Funcionamiento

Lea todo el manual del usuario antes de utilizar esta parrilla.

Realice una prueba de fugas en la parrilla antes de cada uso, anualmente y cuando se sustituya cualquier componente de gas.

Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido.



¡ADVERTENCIA! Almacenamiento y desuso

Cierre el gas en la bombona de propano o en la válvula de suministro de gas natural.

Desconecte la manguera entre la bombona de propano y la parrilla.

Retire la bombona de propano y guárdela al aire libre en un espacio bien ventilado y alejado de los niños.

NO guarde las bombonas de propano en un edificio, garaje, cobertizo ni cualquier otro espacio cerrado.

Desconecte la conexión de gas natural del suministro cuando guarde la parrilla en el interior.



¡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
La seguridad ante todo	
Características completas del sistema	4
Primeros pasos	5
Conexiones de Gas	
Información Técnica	
Prueba de fugas	
Operación	9
Encender la parrilla	
Instrucciones para asar a la parrilla	
Cómo usar el quemador trasero y el asador	
Lista para mejorar la experiencia de asar a la parrilla	
Cómo curar las rejillas para cocinar de hierro fundido	
Guía para asar a la parrilla de infrarrojos	13
Instrucciones de limpieza	14
Instrucciones de mantenimiento	17
Ajuste del aire de combustión	
Acero Inoxidable en condiciones adversas	
Solución de problemas	19
Garantía	22



TELÉFONO:
+31 345 588655



E-MAIL:
eu.info@napoleon.com



ONLINE:
www.napoleon.com

Características completas del sistema

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

Quemador trasero de infrarrojos para asador que permite disfrutar de succulentas comidas asadas

Gran rejilla para calentar cromada que aumenta la superficie de cocción

Quemador lateral de infrarrojos **SIZZLE ZONE™** para asar filetes a la perfección

Mandos de control retroiluminados para entretenimiento nocturno

Quemadores de acero inoxidable de gran calibre para una calidad duradera

Ignición **JETFIRE™** instantánea para un encendido rápido y fácil

Anillo de bombona de propano para un almacenamiento estable de la bombona (solo modelos de propano)

Ícónicas rejillas para cocinar **WAVE™** de acero inoxidable para conseguir esas marcas distintivas desollado y una cocción uniforme

Placas para sellar de acero inoxidable y doble nivel para un calentamiento uniforme que vaporiza los jugos de la carne dejándola aún más sabrosa

Estantes laterales plegables de acero inoxidable con ganchos integrados para utensilios

Ruedas de fácil bloqueo para fijar con seguridad la parrilla en su posición

Bandeja recogegotas de fácil acceso para un mantenimiento eficaz



Las parrillas representadas en este manual del usuario pueden diferir del modelo que ha adquirido.
Modelo mostrado: PRESTIGE P665

Primeros pasos



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



¡ADVERTENCIA! ¡PRECAUCIÓN! Advierte de un peligro que puede provocar lesiones físicas o daños materiales leves.



Utilice guantes de protección.



Utilice gafas de seguridad.



¡PRECAUCIÓN! Superficie caliente.



Información importante.



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



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



¡PELIGRO! Cierre inmediatamente el suministro de gas y desconéctelo.

OTRAS PRÁCTICAS DE FUNCIONAMIENTO SEGURO

- No pase la manguera por debajo de la bandeja recoge gotas. Mantenga una distancia adecuada entre la manguera y la parte inferior de la unidad.
- Asegúrese de que las placas de sellado estén colocadas correctamente según las instrucciones de instalación de dichas placas.
- Los controles de los quemadores deben estar apagados cuando se conecte la válvula de la bombona de gas.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- No ponga en funcionamiento el o los quemadores traseros con los quemadores principales.
- No cierre la tapa del quemador lateral cuando esté en funcionamiento o caliente.
- No fría alimentos en el quemador lateral.
- No ajuste las rejillas para cocinar mientras la parrilla esté caliente o en funcionamiento.
- No mueva el aparato durante el uso.
- Cierre el suministro de gas en la bombona después de su uso.
- No modifique el aparato.
- Solo se debe realizar el mantenimiento cuando la parrilla esté fría.
- No guarde encendedores, cerillas ni ningún otro material combustible en la bandeja para condimentos.
- Mantenga todos los cables de alimentación eléctrica y las mangueras de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.
- Limpie la bandeja de grasa, la bandeja recoge gotas y las placas de sellado con regularidad para evitar la acumulación y los incendios por grasa.
- Mantenga el quemador de infrarrojos y los tubos venturi del quemador principal libres de telarañas y otras obstrucciones, inspeccionándolos y limpiándolos regularmente.
- No permita que el agua fría (lluvia, aspersores, mangueras, etc.) entre en contacto con la parrilla caliente. Un cambio repentino de la temperatura astillará la porcelana y agrietará los quemadores cerámicos.
- No utilice un limpiador a presión para limpiar ninguna parte de la parrilla.
- No coloque esta parrilla en un lugar donde pueda estar expuesta a vientos fuertes, sobre todo cuando el viento pueda venir directamente desde detrás de la parrilla.
- No haga funcionar el aparato bajo ninguna construcción que sea inflamable.
- No cubra nunca más del 75 % de la superficie de cocción con metal sólido.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables mientras esté en uso.
- Mantenga siempre una distancia de 24" (610mm) entre los combustibles y la parte posterior de la unidad y de 17" (178 mm) hacia los lados.
- Se recomienda una distancia adicional de 24" (610 mm) cerca del revestimiento de vinilo o paneles de vidrio.

¡PRECAUCIÓN! La conexión y la instalación del sistema de gas y de las mangueras debe llevarlos a cabo un instalador de gas autorizado, y se debe realizar una prueba de fugas antes de poner en funcionamiento la parrilla.

¡PRECAUCIÓN! Asegúrese de que las mangueras no entren en contacto con ninguna superficie que pueda alcanzar altas temperaturas durante el uso de la parrilla.



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.

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.

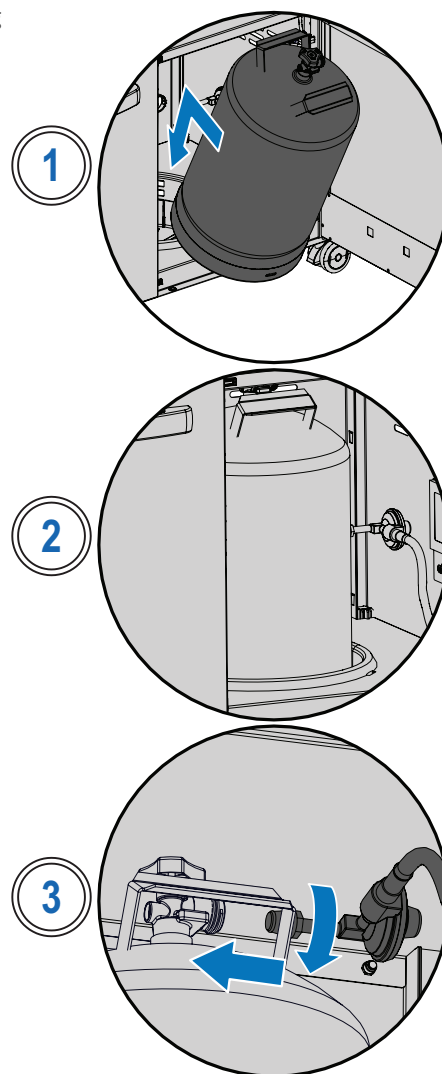
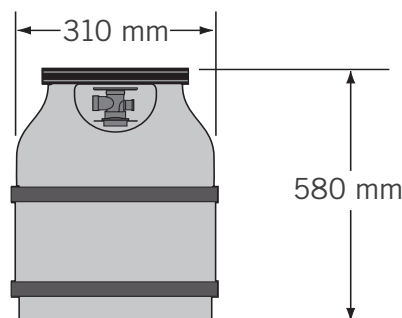
Solo los cilindros conectados a la parrilla y dentro de las dimensiones máximas de ancho y alto pueden almacenarse dentro del recinto. Los cilindros de repuesto no deben almacenarse dentro del recinto o cerca de una parrilla en funcionamiento.

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.

Conexión e instalación

- 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.
- Coloque el cilindro en su área designada dentro del recinto.
- Asegúrese de que la manguera del regulador de gas no esté torcida.
- Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro.
- Apriete el regulador a la válvula del cilindro.
- 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.
- No exponga el cilindro al calor extremo o a la luz solar directa.
- 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”.

Dimensiones máximas del cilindro



¡ADVERTENCIA! Las piezas a las que se tiene acceso pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.

¡ADVERTENCIA! No guarde ninguna bombona de gas de repuesto debajo del módulo de parrilla o de los quemadores laterales.

¡ADVERTENCIA! No utilice nunca una bombona de gas que esté llena en más del 80 %.

¡ADVERTENCIA! Siga al pie de la letra todas las especificaciones e instrucciones para evitar incendios, explosiones, daños materiales, lesiones personales 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 que supere los 0,5 psi (3,5 kPa).



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) APORTE DE CALOR (TOTAL)		USO DE GAS (TOTAL)	
		I	II	I	II	I	II
P500	PRINCIPAL	#60	1.45mm	16 kW	14 kW	1164 g/hr	1334 L/h
	POSTERIOR	1.25mm	#50	5.7 kW	5 kW	415 g/hr	476 L/h
	LLAMA LATERAL	#60	1.45mm	4 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/h
	QUEMADOR LATERAL INFRARROJOS	#60	1.45mm	4 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/h
P665	POSTERIOR	# 60	-	20 kW	-	1455 g/hr	-
	POSTERIOR	1.25mm	-	5.7 kW	-	415 g/hr	-
	LLAMA LATERAL	#60	-	4 kW	-	291 g/hr	-
	QUEMADOR LATERAL INFRARROJOS	#60	-	4 kW	-	291 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:** Únicamente utilice reguladores que suministren la presión que se indica aquí.

CATEGORIA DE GAS	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}	II _{2H}	II _{2E}	II _{2E+}	II _{2L}
Tamaños de Orificios	I	I	I	I	II	II	II	II
Gas / Presión	Butano / Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano / Propano 37mbar	Butano / Propano 50mbar	G20 at 20mbar	G20 at 20/25 mbar	G20/G25 at 20/25 mbar	G25 at 25mbar
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, LU, PL	BE,FR	NL

¡TENGA CUIDADO!



La tapa de la parrilla y todo el cuerpo de la parrilla pueden calentarse mucho durante el uso.

¡ADVERTENCIA! Cierre la válvula de cierre individual para aislar la parrilla del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión igual o inferior a 0,5 psi (3,5 kPa).

¡ADVERTENCIA! Compruebe que la manguera no presente indicios de abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe sustituirse por un conjunto específicamente recomendado por Napoleon.



PRUEBA DE FUGAS

¿Cuándo y por qué realizar una prueba de fugas?

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

Cada vez que se rellene la bombona y se vuelva a instalar, asegúrese de que no haya fugas en el adaptador donde el regulador se conecta a la bombona.

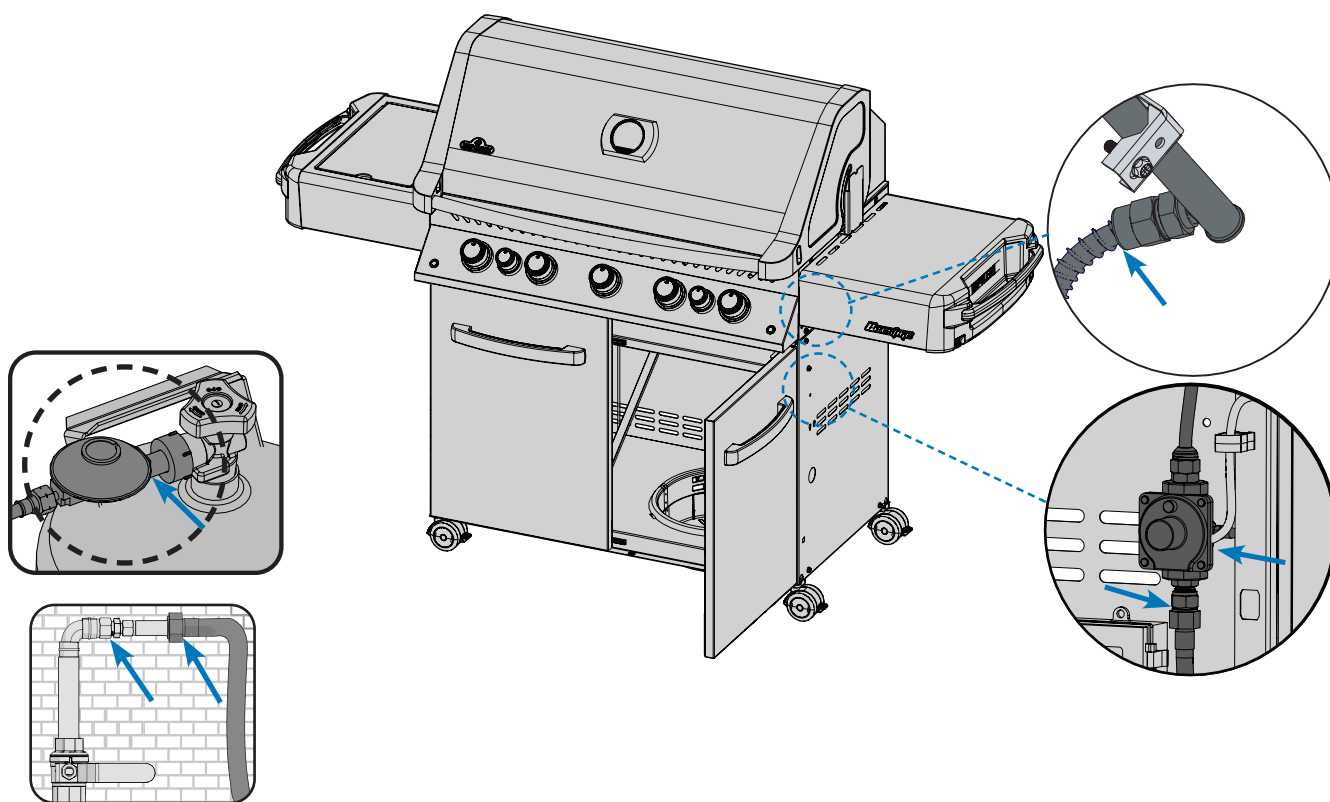
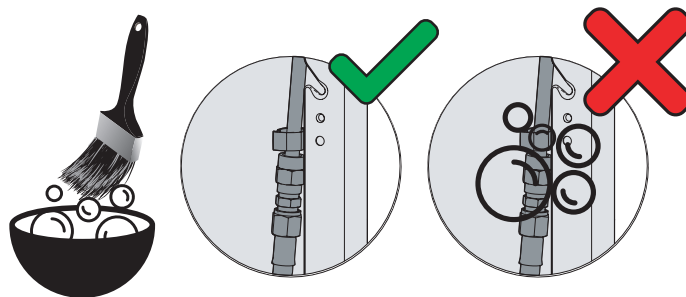
Realice una prueba de fugas en esta parrilla antes de usarla, anualmente y cuando se sustituya cualquier componente del sistema de gas.

Pasos de la prueba de fugas

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

Si encuentra una fuga

1. Apriete las juntas que estén flojas.
2. Si no se puede detener la fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y desconecte la parrilla.
3. Solicite la inspección de la parrilla a un instalador certificado o a un distribuidor.
4. No utilice la parrilla hasta que se haya reparado la fuga.



¡ADVERTENCIA! No utilice nunca una llama abierta para detectar fugas de gas. Las chispas o llamas pueden provocar un incendio, una explosión, daños materiales, lesiones físicas graves o la muerte.

¡ADVERTENCIA! Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de mangueras suministrados con la parrilla o unos que se ajusten a las normas locales.



Operación

ENCENDER LA PARRILLA

¿Es la primera vez que la usa? Realice un proceso de calcinación

Retire la rejilla para calentar y encienda los quemadores principales a fuego alto durante 30 minutos. Es normal que la parrilla emita un olor la primera vez que se enciende. Este olor se debe a la “calcinación” de las pinturas internas y de los lubricantes que se han utilizado en el proceso de fabricación y no volverá a aparecer.

¡ADVERTENCIA! No ponga en funcionamiento el quemador trasero o lateral mientras realice una combustión.



Encendido del quemador principal

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Empuje y gire lentamente cada mando del quemador principal en sentido antihorario a la posición de fuego ALTO hasta que se encienda el indicador luminoso. Continúe empujando el mando de control hasta que el quemador se encienda y luego suéltelo.
3. Si el indicador no se enciende, gire inmediatamente el mando de control en sentido horario a la posición de apagado. Repita el paso 2.
4. Si el indicador y el quemador no se encienden en 5 segundos, gire el mando de control en sentido horario a la posición de apagado. Espere 5 minutos para que el gas se disipe. Repita los pasos 2 y 3 o encienda con una cerilla. (Fig. 1)

¡ADVERTENCIA! No utilice el quemador trasero mientras esté funcionando el quemador principal.



Encendido del quemador trasero (si está equipado)

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Retire la rejilla para calentar.
3. Empuje y gire lentamente el mando del quemador trasero en sentido antihorario a la posición de fuego ALTO.
4. Mantenga presionado el botón de encendido hasta que el quemador se encienda o enciéndalo con una cerilla.
5. Si el quemador no se enciende, gire el mando del quemador en sentido horario a la posición de apagado. Espere 5 minutos. Repita los pasos 3 y 4. (Fig. 1)

Encendido del quemador lateral (si está equipado)

1. Abra la cubierta de la parrilla.
2. Empuje y gire lentamente el mando del quemador lateral en sentido antihorario a la posición de fuego ALTO.
3. Mantenga presionado el botón de encendido hasta que el quemador se encienda o enciéndalo con una cerilla.
4. Si el quemador no se enciende, gire el mando del quemador en sentido horario a la posición de apagado. Espere 5 minutos. Repita los pasos 2 y 3. (Fig. 2)

Encendido con una cerilla

1. Enganche la cerilla en la varilla de encendido incluida.
2. Inserte la cerilla encendida entre las rejillas para cocinar y las placas para sellar.
3. Al mismo tiempo, gire el mando del quemador correspondiente a la posición de fuego alto. (Fig. 3)



¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que todos los controles de los quemadores estén en la posición de apagado antes de abrir lentamente la válvula de suministro de gas.

¡ADVERTENCIA! Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido.

¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que la tapa de la parrilla esté ABIERTA durante el encendido.

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

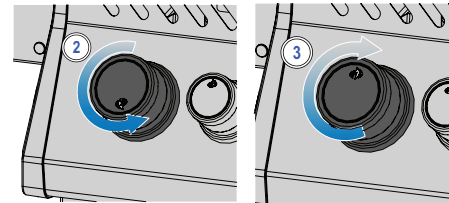
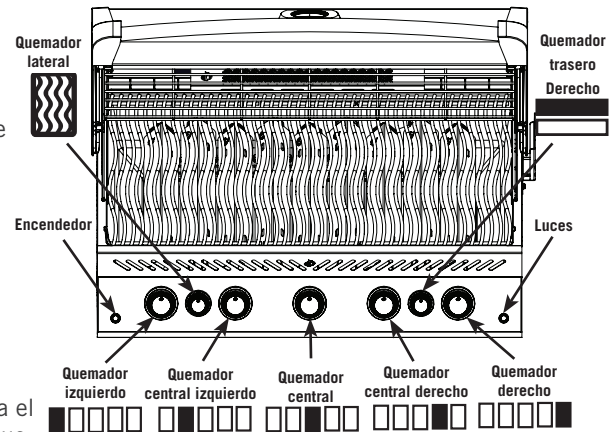


Fig. 1

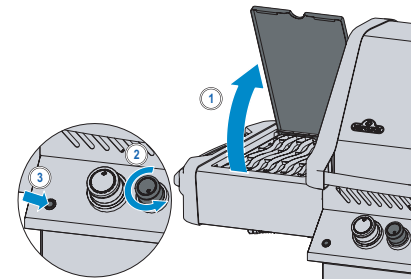


Fig. 2

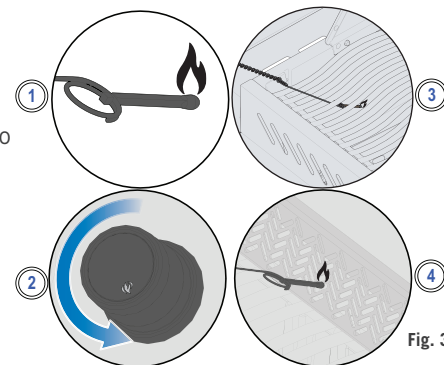


Fig. 3

INSTRUCCIONES PARA ASAR A LA PARRILLA

Uso del quemador principal

- Precaliente la parrilla antes de dorar los alimentos encendiendo todos los quemadores principales a fuego alto con la tapa cerrada durante unos 10 minutos.
- Los alimentos cocinados durante poco tiempo, como el pescado y las verduras, pueden asarse con la tapa abierta.
- Asar con la tapa cerrada garantiza temperaturas más altas y constantes que cocinan la carne de manera más uniforme y pueden reducir los tiempos de cocción.
- Las rejillas para cocinar pueden aceitarse antes del precalentamiento para evitar que se adhiera la carne, sobre todo si se trata de carne magra, como pechuga de pollo o cerdo.
- Los alimentos que tardan más de 30 minutos, como los asados, pueden cocinarse indirectamente con el quemador opuesto encendido. Consulte la sección Asado indirecto.
- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar llamaradas o reduzca la temperatura de la parrilla.
- En caso de llamaradas, aleje los alimentos de las llamas y reduzca el calor. Deje la tapa abierta.

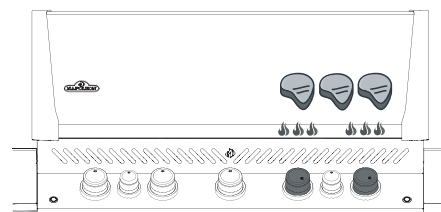
Asado directo

Este método suele usarse para sellar la carne o para alimentos que se cocinan durante poco tiempo, como hamburguesas, filetes, pollo o verduras.

Coloque los alimentos en las rejillas para cocinar directamente sobre el fuego.

Selle la carne primero para retener los jugos y potenciar el sabor.

Baje la temperatura de la parrilla para terminar la cocción a su gusto.

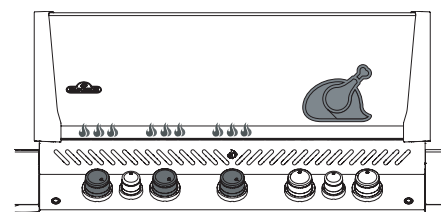


Asado indirecto

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

Encienda uno o más quemadores y coloque los alimentos en la rejilla para cocinar donde no haya llama ni quemador encendido.

Si se asa a una temperatura baja y con un tiempo de cocción lento, se obtienen carnes más tiernas.



Quegador lateral de infrarrojos (si está equipado)

Para utilizarlo, siga las instrucciones indicadas en "Encendido del quemador lateral". El calor por infrarrojos proporciona una zona de cocción uniforme para sellar los alimentos cuando se ajusta a nivel alto.

Algunos modelos de quemadores laterales tienen una rejilla para cocinar ajustable en altura.

Quegador lateral de llama (si está equipado)

El quemador lateral de llama se puede utilizar como un hornillo para hacer salsas o sopas.

El diámetro máximo de la olla o sartén es de 10" (24 cm).

Asegúrese de que la parrilla esté en un lugar protegido del viento o se verá afectado el funcionamiento del quemador lateral.

Asar por la noche (cuando sea adecuado)

Ilumine los mandos de control pulsando el icono de la bombilla en el panel de control.

CONSEJO DE LOS EXPERTOS

Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne y asegurarse de que esté cocinada en su punto.

CONSEJO DE LOS EXPERTOS

Añada un accesorio de ahumado Napoleon a la parrilla para dar sabor a la carne.

¡ADVERTENCIA! Nunca ase los alimentos directamente sobre el quemador lateral de llama. Está diseñado para utilizarse únicamente con ollas y sartenes.

¡ADVERTENCIA! No cierre la tapa del quemador lateral mientras este se encuentre en funcionamiento o esté caliente.

¡ADVERTENCIA! No fría alimentos en el quemador lateral. Cocinar aquí con aceite puede ser peligroso.

¡ADVERTENCIA! Limpie regularmente la grasa de toda la unidad, incluidas la bandeja de grasa y las placas de sellado, para evitar la acumulación y los incendios por grasa.

¡ADVERTENCIA! No deje los alimentos sin supervisar en ningún quemador que esté encendido.



CÓMO USAR EL QUEMADOR TRASERO Y EL ASADOR

Montaje del kit de asador (si está equipado)

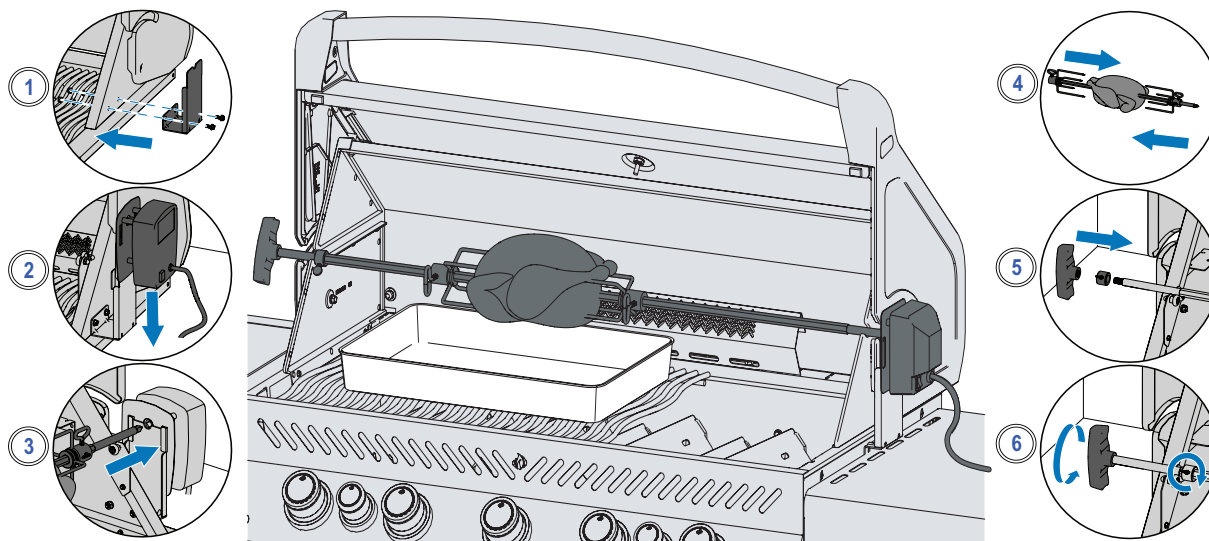
Nota: Retire la rejilla para calentar antes de utilizar el quemador trasero y el espetón. Un calor extremo dañará la rejilla para calentar.

1. Instale el motor del asador en el lateral de la parrilla utilizando el o los soportes de montaje. Algunos modelos tienen soportes premontados.
2. Una vez fijado el soporte a la parrilla, deslice el motor del asador sobre el soporte.
3. Deslice la primera horquilla del asador hasta justo después del centro del espetón y apriétela en su sitio. Ensarte la carne en el espetón y empújela hacia la horquilla. Deslice la segunda horquilla en el extremo opuesto del espetón y empújela hasta introducirla en la carne para que quede bien sujeta. Apriete la horquilla en su sitio.

4. Introduzca con cuidado el extremo puntiagudo del espetón en el motor del asador y coloque el extremo opuesto en los colgadores. El lado pesado de la carne colgará de forma natural para equilibrar la carga.
5. Deslice el casquillo de tope en el espetón hasta que sobrepase el interior de la cubierta. Esto fijará el movimiento de lado a lado del espetón.
6. Apriete el casquillo de tope y el mango del espetón. Coloque un plato metálico debajo de la carne para recoger el goteo de jugos.



¡IMPORTANTE! Utilice siempre guantes cuando manipule los componentes de la parrilla.



Sugerencias sobre el uso del asador:

- Ponga el quemador trasero a fuego alto hasta que la carne se dore. Entonces reduzca el fuego. Mantenga la tapa cerrada.
- Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne.
- Los asados y las aves deben dorarse por fuera y quedar tiernos por dentro.
- Utilice los jugos de cocción para hacer la salsa.
- Un pollo de un kilo y medio tarda aproximadamente 1,5 horas a fuego medio o alto.
- Tenga en cuenta la capacidad del motor de este asador. Nunca sobrecargue el equipo.
- Asegúrese de colocar siempre una carga equilibrada en el asador.

Cómo asar varios pollos a la vez

1. Ate o ensarte las alas al cuerpo de los pollos.
2. Deslice la horquilla del asador en el espetón.
3. Ensarte el primer pollo en el espetón hasta que quede sujeto por la horquilla. Apriete.
4. Ensarte los dos pollos siguientes en el espetón de manera que todos estén bien juntos.
5. Deslice la segunda horquilla en el espetón y empújela ensartándola en el pollo hasta que los tres pollos queden bien apretados. Apriete.

¿SABÍA QUE...?

Puede retirar las rejillas para cocinar si interfieren al cocinar piezas de carne grandes.

¡ADVERTENCIA! Desmonte los componentes del asador cuando termine de cocinar, lávelos con agua tibia y jabón y guárdelos en el interior.

¡ADVERTENCIA! Utilice guantes resistentes al calor para manipular los componentes calientes del asador.

¡ADVERTENCIA! Extraiga el enchufe del asador de la toma de corriente cuando la parrilla no esté en uso.



LISTA PARA MEJORAR LA EXPERIENCIA DE ASAR A LA PARRILLA

Consulte esta lista cada vez que utilice la parrilla

Leer el manual del usuario

Asegúrese de leer el manual del usuario y todas las instrucciones de seguridad.

Limpiar la bandeja de grasa

Asegúrese siempre de limpiar la bandeja de grasa antes de asar para evitar incendios y llamaradas.

Comprobar la manguera

Asegúrese de que la parrilla esté apagada y fría. Compruebe si la manguera tiene signos de abrasión excesiva o cortes. Si la manguera está dañada, sustitúyala antes de utilizar la parrilla.

Precalear y limpiar las rejillas

Cubra las rejillas con manteca vegetal y precaliente la parrilla para quemar el exceso de restos y evitar que los alimentos se peguen. Limpie las rejillas de hierro fundido con un cepillo metálico de latón y las de acero inoxidable, con un cepillo para acero inoxidable. Consulte las "Instrucciones de limpieza".

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

Preparar la zona

Asegúrese de que todo lo que necesita para asar, como los utensilios, los condimentos, las salsas y los platos, esté a su alcance. No deje la comida sin vigilancia, ya que podría quemarse.

No mirar constantemente y dar la vuelta una sola vez

Intente no abrir la tapa y mirar demasiadas veces la comida o el calor se escapará y alterará la temperatura y los tiempos de cocción. Dé la vuelta a la comida una sola vez, especialmente a los filetes y al pollo.

Dejar suficiente espacio

Deje algo de espacio en la parrilla y entre los alimentos, para que pueda mover los alimentos si lo necesita.

Usar un termómetro

Utilice un termómetro para asegurarse de que los alimentos estén bien cocinados. Siga las pautas de temperatura apropiadas para todos los tipos de carne, especialmente las aves de corral.

CONSEJO DE LOS EXPERTOS

Inspírese para crear deliciosos platos a partir de las recetas y técnicas de asado que encontrará en www.napoleon.com y en los libros de cocina de Napoleon.

CONSEJO DE LOS EXPERTOS

Precale siempre la parrilla antes de cocinar para quemar los posibles restos y evitar que los alimentos se peguen a la rejilla.

SUGERENCIA SOBRE ACEITES Y GRASAS

- Aceite de pepitas de uva
- Aceite de girasol
- Aceite de soja
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de colza

Si no los tiene a mano, elija un aceite o una grasa que tenga un punto alto de humo. No utilice grasas con sal como mantequilla o margarina.

CÓMO CURAR LAS REJILLAS PARA COCINAR DE HIERRO FUNDIDO








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

1. Retire las rejillas de hierro fundido de la parrilla.
2. Lave las rejillas con agua tibia y jabón y un paño suave. Escúrralas dando palmaditas y deje que las rejillas se sequen por completo.
3. Aplique grasa o aceite de manera uniforme con un pincel de silicona por ambos lados.
4. Precaliente el aparato a 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Instale las rejillas para cocinar y téngalas al fuego durante 30 minutos.
6. Aplique una segunda capa uniforme de grasa/aceite a las rejillas y déjelas al fuego durante 30 minutos más.
7. Las rejillas ya están curadas.

NOTA: Si se ha formado óxido en las rejillas de hierro fundido, elimínelo con un estropajo o un cepillo metálico de latón y repita el proceso de curado.



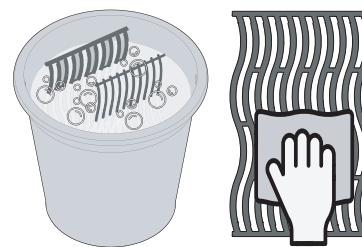
Guía para asar a la parrilla de infrarrojos

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DEL MANDO DE CONTROL	TIEMPO DE COCCIÓN	SUGERENCIAS
 Filete Grosor de 1 pulgada (2,54 cm)	ALTO – 2 minutos por lado	Poco hecho – 4 minutos	Pida que el corte tenga grasa entreverada. La grasa ablanda de forma natural la carne y la mantiene jugosa.
	ALTO a MEDIO – A fuego alto durante 2 minutos por lado, luego reducir a fuego medio	Al punto – 6 minutos Muy hecho – 8 minutos	
 Hamburguesa Grosor de ½ pulgada (1,27 cm)	ALTO – 2 minutos por lado	Poco hecho – 4 minutos	Procure que las hamburguesas tengan el mismo grosor para que el tiempo de cocción sea el mismo. Las hamburguesas de 1 pulgada (2,5 cm) de grosor o más deben cocinarse a fuego indirecto.
	ALTO – 2,5 minutos por lado	Al punto – 5 minutos	
	ALTO – 3 minutos por lado	Muy hecho – 6 minutos	
 Pollo	ALTO, MEDIO, BAJO – 2 minutos por lado y luego a fuego medio-bajo	20 – 25 minutos	Corte la articulación que une el muslo y el contramuslo sin llegar al final para que la carne quede plana en el quemador y se cocine de manera uniforme.
 Chuletas de cerdo	MEDIO	6 minutos por lado	Elija cortes gruesos para obtener una carne más tierna. Quite el exceso de grasa.
 Costillas	ALTO a BAJO – Fuego alto durante 5 minutos y luego bajo hasta terminar	20 minutos por cada lado dando la vuelta a menudo	Elija costillas de magras. Cocínelas hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
 Chuletas de cordero	ALTO a MEDIO – Fuego alto durante 5 minutos y luego medio hasta terminar.	15 minutos por lado	Elija cortes gruesos para obtener una carne más tierna. Quite el exceso de grasa.
 Perritos calientes	MEDIO a BAJO	4 – 6 minutos	Elija salchichas grandes y córtelas a lo largo antes de asarlas.

Instrucciones de limpieza

Primer uso

1. Lave las rejillas con agua y jabón para eliminar los residuos del proceso de fabricación. NO utilice el lavavajillas.
2. Aclare a fondo con agua caliente y seque completamente con un paño suave para evitar que la humedad penetre en el hierro fundido.

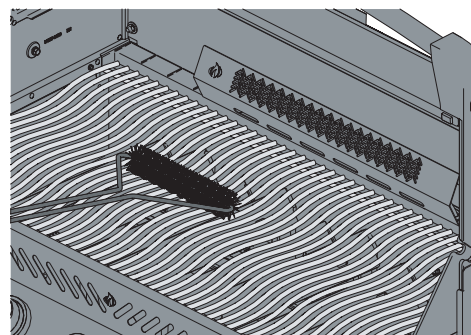


Rejillas de hierro fundido

- Cure las rejillas para añadir una capa protectora que evite la corrosión. Consulte Consejos para asar a la parrilla – **Cómo curar las rejillas para cocinar de hierro fundido.**

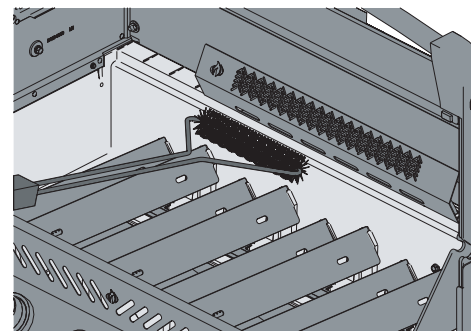
Rejillas de acero inoxidable

- Las rejillas para cocinar de acero inoxidable pueden limpiarse precalentando la parrilla y utilizando un cepillo metálico para eliminar los residuos.
- Las rejillas de acero inoxidable se decoloran de forma permanente por el uso regular debido a las altas temperaturas que se alcanzan al asar.



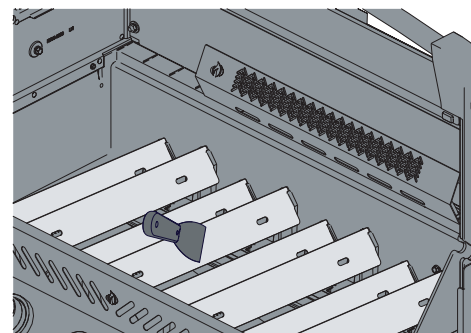
Quemador lateral de infrarrojos

- La mayoría de los jugos de cocción y las partículas de comida que caen sobre la superficie del quemador de infrarrojos se queman de inmediato debido a la gran intensidad del calor.
- No limpie la baldosa cerámica con un cepillo metálico.
- No use agua u otros líquidos para limpiar el quemador. Un cambio repentino de temperatura provocará que la baldosa cerámica se agriete.
- Encienda el quemador y hágalo funcionar a fuego alto durante 5 a 10 minutos para eliminar los residuos que puedan quedar.



Dentro de la parrilla

1. Retire las rejillas para cocinar.
2. Utilice un cepillo metálico de latón para limpiar los restos sueltos de los laterales y de la parte inferior de la tapa.
3. Raspe las placas para sellar con una espátula o un rascador. Utilice un cepillo metálico para eliminar la ceniza.
4. Retire las placas para sellar y cepille los residuos de los quemadores con un cepillo metálico.
5. Barra los residuos del interior de la parrilla hacia la bandeja recogegotas.



¡ADVERTENCIA! Utilice siempre guantes de protección y gafas de seguridad cuando limpie la parrilla.

¡ADVERTENCIA! La grasa acumulada es un factor de riesgo de incendio.

¡ADVERTENCIA! La limpieza solo debe realizarse cuando la parrilla esté fría para evitar la posibilidad de sufrir quemaduras.



Bandeja recoge gotas

Todos los módulos de parrilla, los quemadores laterales y los quemadores directos tienen su correspondiente bandeja recoge gotas. Es fácilmente accesible a través de puertas o aberturas.

- La grasa y el exceso de jugos caen a la bandeja recoge gotas situada debajo de la parrilla y se acumulan en la bandeja desechable de grasa situada debajo de la bandeja recoge gotas (si procede).
- Utilice únicamente revestimientos aprobados por Napoleon en la bandeja recoge gotas. Nunca utilice papel de aluminio, arena o cualquier otro material no aprobado. Puede impedir que la grasa fluya correctamente.
- Limpie con frecuencia para evitar la acumulación de grasa, aproximadamente cada 4 o 5 usos.

Pasos de limpieza:

1. Deslice la bandeja recoge gotas y extráigala de la parrilla para acceder a la bandeja desechable de grasa o para limpiar la bandeja recoge gotas.
2. Raspe la bandeja recoge gotas con una espátula o un rascador.
3. Sustituya la bandeja desechable de grasa cada 2 a 4 semanas en función del uso de la parrilla (si procede).
4. Consulte a su distribuidor de parrillas Napoleon para obtener suministros.

Panel de control

Utilice SOLO agua tibia con jabón.

Hay texto impreso directamente en el panel de control que se borrará gradualmente si se utilizan limpiadores abrasivos o para acero inoxidable.

Una limpieza adecuada del panel de control garantizará que el texto conserve su color oscuro y sea legible.

Piezas de fundición de aluminio

Limpie con agua tibia y jabón.

El aluminio no se oxida; sin embargo, las altas temperaturas y la exposición a la intemperie pueden provocar una oxidación en la superficie de las piezas fundidas donde aparecerán manchas blancas.

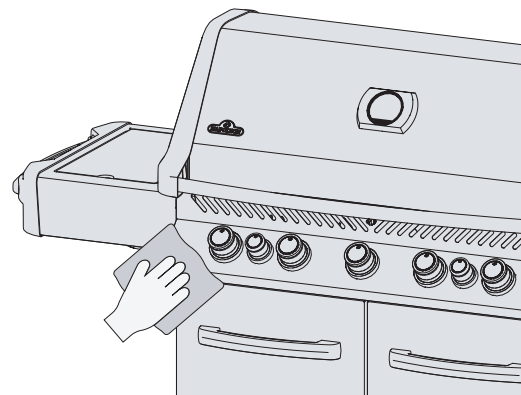
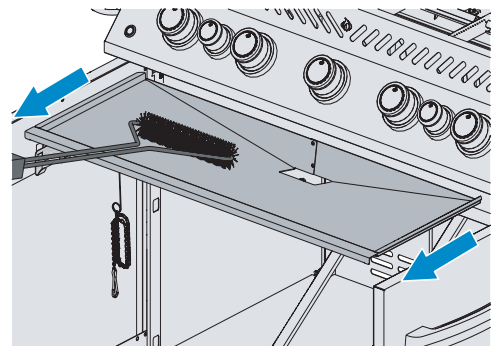
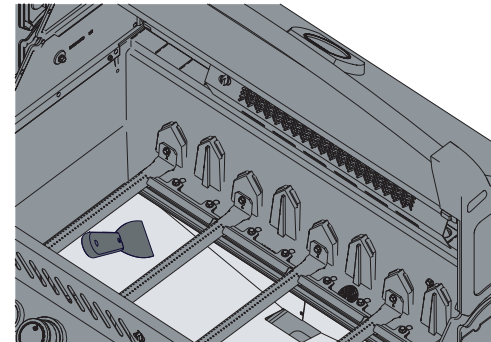
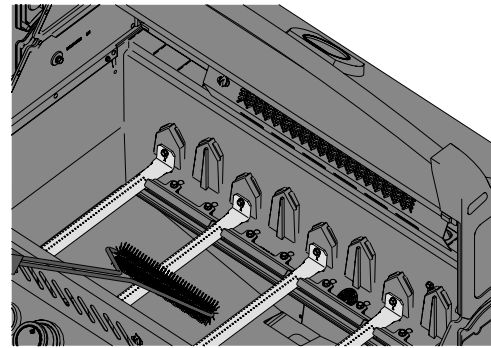
Consulte la sección “Instrucciones de mantenimiento” para obtener más información sobre cómo evitar la oxidación del aluminio.

Superficie exterior de la parrilla

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

¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados y de que la parrilla esté fría antes de la limpieza. No utilice limpiadores para hornos para limpiar ninguna parte de la parrilla. No introduzca las rejillas para cocinar ni ninguna otra pieza de la parrilla en un horno de autolimpieza para limpiarlas. Limpie la parrilla en un lugar donde la solución limpiadora no dañe las terrazas, el césped o los patios.

¡ADVERTENCIA! La salsa para barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y provocarán un rápido deterioro de los componentes de la parrilla si no se limpian con regularidad.



Malla contra insectos y cavidades de los quemadores

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

Napoleon ha equipado el quemador con una malla contra insectos en el obturador de aire. Así se reduce la probabilidad de que los insectos hagan nidos dentro del quemador, aunque no se elimina el problema.

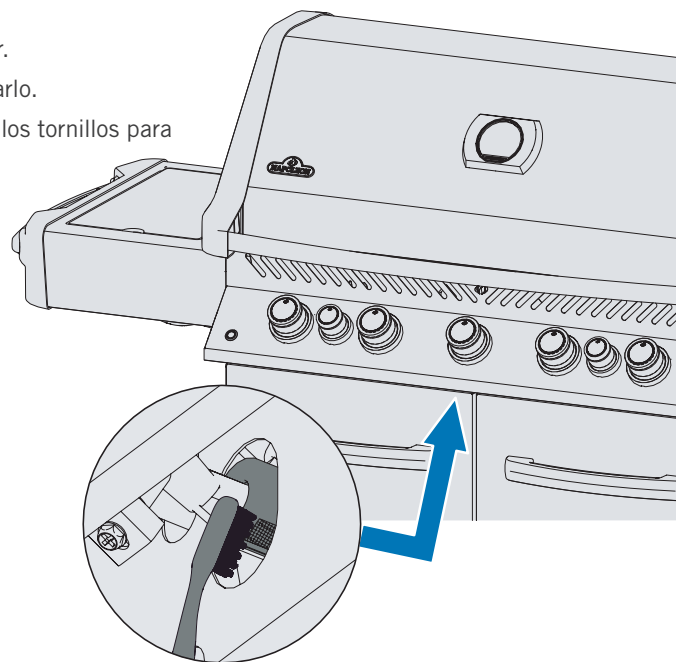
Un nido o una telaraña pueden hacer que la llama del quemador se vuelva de color amarillo o naranja suave y provoque un incendio o un retroceso de la llama en el obturador de aire situado debajo del panel de control.

1. Retire el o los tornillos que sujetan el quemador a la pared posterior de la parrilla. Deslice el quemador hacia atrás y hacia arriba para extraerlo.
2. Utilice un cepillo de tubo venturi flexible para limpiar el interior del quemador.
3. Sacuda los restos sueltos del quemador a través de la entrada de gas.
4. Compruebe que las cavidades del quemador y los orificios de la válvula no estén obstruidos: las cavidades del quemador pueden cerrarse con el tiempo debido a los residuos y a la corrosión.
5. Utilice un clip abierto o la broca de mantenimiento de conductos suministrada para limpiar las cavidades de los quemadores.
6. Taladre las cavidades obstruidas con la broca suministrada colocada en un pequeño taladro inalámbrico: esto se puede hacer con el quemador montado en la parrilla, pero es más fácil si se extrae de la parrilla.
7. No doble la broca al perforar las cavidades porque esta puede romperse.
8. Esta broca es para las cavidades del quemador, NO para los orificios de latón que regulan el flujo de gas al quemador.
9. No agrande los orificios.
10. Asegúrese de que la malla contra insectos esté limpia, ajustada y no tenga pelusas ni otros residuos.
11. Invierta el procedimiento para volver a instalar el quemador.
12. Asegúrese de que la válvula entre en el tubo del quemador al instalarlo.
13. Vuelva a colocar el soporte de la placa de sellado y apriete los tornillos para terminar la reinstalación.

LA SEGURIDAD ANTE TODO.



Utilice siempre guantes de protección y gafas de seguridad cuando realice el mantenimiento de la parrilla.



¡ADVERTENCIA! Es muy importante que la válvula/el orificio entre en el tubo del quemador al reinstalar el quemador después de la limpieza y antes de encender la parrilla; de lo contrario podría producirse un incendio o una explosión.

¡ADVERTENCIA! Evite el contacto sin protección con las superficies calientes.

¡ADVERTENCIA! No utilice limpiadores abrasivos o lana de acero en las partes pintadas, de porcelana o de acero inoxidable de la parrilla porque rayará el acabado.



Instrucciones de mantenimiento

RECOMENDACIONES

Un técnico cualificado debe inspeccionar a fondo esta parrilla y realizar su mantenimiento anualmente.

- No obstruya el flujo de ventilación y del aire de combustión.
- Mantenga libres de residuos las aberturas de ventilación de la carcasa de la bombona situadas en el lateral del carro o el espacio entre la carcasa y la parte delantera y trasera del estante inferior.

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



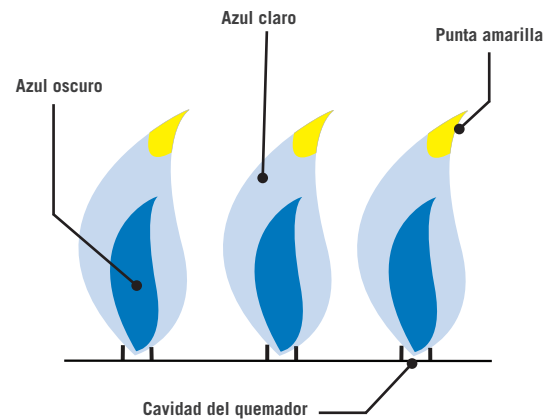
AJUSTE DEL AIRE DE COMBUSTIÓN



¡IMPORTANTE! Esto debe hacerlo un instalador de gas cualificado.

- El obturador de aire viene ajustado de fábrica y no debería ser necesario ajustarlo en condiciones normales. Puede ser necesario realizar ajustes en condiciones de campo extremas.
- Las llamas del obturador de aire serán de color azul oscuro, con puntas de color azul claro y, en ocasiones, de color amarillo, cuando el ajuste sea correcto.
- Un flujo de aire demasiado bajo en el quemador producirá hollín y llamas amarillas tenues.
- Un flujo de aire excesivo hacia el quemador hará que las llamas se levanten de forma errática y causará dificultades de encendido.

Nota: Los quemadores de infrarrojos no tienen ajuste de aire.



PODEMOS AYUDAR.



Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente de Napoleon para conocer las piezas de recambio recomendadas.
+31 345 588655.

ACERO INOXIDABLE EN CONDICIONES ADVERSAS

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

Mantenimiento de los quemadores

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

Protección de los quemadores de infrarrojos.

Los quemadores de infrarrojos están diseñados para ofrecer una larga vida útil, pero hay que tener cuidado para evitar que se agrieten sus superficies cerámicas. Las grietas provocan un mal funcionamiento de los quemadores.



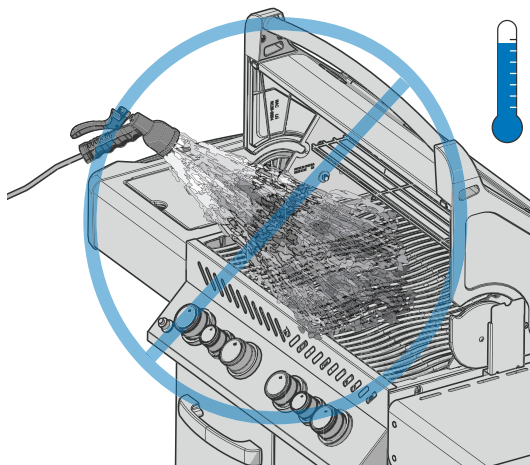
¡IMPORTANTE! Los daños derivados de no seguir estas instrucciones NO están cubiertos por la garantía de la parrilla.

Pasos para evitar dañar las superficies cerámicas

1. Nunca apague una llama o controle las llamaradas con agua.
2. No permita que el agua fría (lluvia, aspersores, mangueras, etc) entre en contacto con los quemadores cerámicos calientes. Un cambio repentino de temperatura provocará que la baldosa cerámica se agriete.
3. Un quemador de cerámica que se moje antes de su uso creará vapor cuando se utilice posteriormente y producirá una presión que agrietará la cerámica.
4. Remojar la cerámica reiteradamente puede provocar que se hinche y se expanda, lo que generará una presión que hará que la cerámica se rompa y se resquebraje.
5. Examine la cerámica para ver si se ha impregnado de agua si encuentra agua estancada en la parrilla. Retire el quemador si la cerámica está mojada. Dele la vuelta para que escurra el exceso de agua. Lleve la cerámica al interior para que se seque bien.
6. No permita que objetos duros impacten contra el quemador. Tenga cuidado al introducir o retirar las rejillas para cocinar y al utilizar los accesorios.

Distancia libre para la ventilación del aire caliente

- El aire caliente debe poder salir de la parrilla para que los quemadores funcionen correctamente.
- Los quemadores pueden quedarse sin oxígeno si se impide la salida del aire caliente, lo que provocaría un retroceso de la llama. La cerámica puede agrietarse si esto ocurre repetidamente.



LA SEGURIDAD ANTE TODO.

No cubra nunca más del 75 % de la superficie de cocción de ningún quemador principal o lateral con algún metal sólido (por ejemplo, planchas o sartenes).

¡ADVERTENCIA! Cierre el gas en la fuente y desconecte la unidad antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento.

¡ADVERTENCIA! El mantenimiento solo debe realizarse cuando la parrilla esté fría para evitar la posibilidad de sufrir quemaduras.

¡ADVERTENCIA! Se debe realizar una prueba de fugas anualmente y cuando se sustituya cualquier componente del tren de gas o cuando se perciba olor a gas.



Solución de problemas

Problemas de encendido

- Los quemadores principales, traseros o laterales no se encienden con el encendedor, pero sí con una cerilla.
- Los quemadores no se encienden mutuamente.

	Posibles causas	Solución
Quemador principal	La salida de JETFIRE™ está sucia u obstruida.	Limpie la salida de JETFIRE™ con un cepillo de cerdas suaves.
	Soportes de encendido cruzado sucios o corroídos.	Limpie o sustituya según sea necesario.
Quemadores traseros y laterales	Batería agotada o instalada incorrectamente.	Sustitúyala por una batería de primera calidad para uso intensivo.
	Cables del electrodo o de los terminales del interruptor sueltos.	Compruebe que el cable del electrodo esté firmemente introducido en el terminal de la parte posterior del encendedor. Compruebe que los cables que van del módulo al interruptor de encendido (si está equipado) estén firmemente introducidos en sus respectivos terminales.
	Elevación de las llamas en el quemador.	Cierre el obturador de aire según se indica en la sección " Instrucciones de mantenimiento ", Ajuste del aire de combustión de este manual del usuario. ¡IMPORTANTE! Esto debe hacerlo un instalador de gas cualificado.

Ruidos y llamaradas

- El regulador genera zumbidos.
- Hay llamaradas excesivas y un calor desigual.

Posibles causas	Solución
Ruido normal de zumbidos en días calurosos.	No se trata de un defecto. Se debe a las vibraciones internas del regulador y no afecta al funcionamiento ni a la seguridad de la parrilla. Los reguladores que generan zumbidos NO se sustituirán.
La válvula del cilindro se ha abierto con demasiada rapidez.	Abra la válvula del cilindro lentamente.
Placas de sellado instaladas incorrectamente.	Asegúrese de que las placas de sellado se hayan instalado con los agujeros hacia la parte frontal y las ranuras en la parte inferior. Consulte la guía de instrucciones de montaje.
Calentamiento inadecuado.	Precalente la parrilla con todos los quemadores principales en posición de fuego alto durante 10 a 15 minutos.
Acumulación excesiva de grasa y cenizas en las placas de sellado y en la bandeja recoge gotas.	Limpie las placas de sellado y la bandeja recoge gotas con regularidad. No forre la bandeja con papel aluminio. Consulte la sección " Instrucciones de limpieza ".

Flujo de gas

- Calor bajo o llama baja cuando la válvula se pone en posición de fuego alto.
- Los quemadores arden con una llama amarilla y hay olor a gas.
- Las llamas se alejan del quemador, hay olor a gas y posibles dificultades de encendido.
- Salida del quemador con fuego ALTO, pero el ajuste es de fuego BAJO. Ruido sordo y llama azul que aletea en la superficie del quemador.

Posibles causas	Solución
Propano: procedimiento de encendido incorrecto.	Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido. Todas las válvulas de gas deben estar en la posición de apagado cuando se abre la válvula de la bombona. Abra la bombona lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulte la sección Funcionamiento, "Instrucciones de encendido" .
Gas natural: línea de suministro infradimensionada.	La tubería debe dimensionarse conforme a la norma de instalación.
Fugas en la junta alrededor de la baldosa cerámica o fallo de soldadura en el alojamiento del quemador.	Deje que el quemador se enfríe y examine detenidamente si hay grietas. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Napoleon para pedir un conjunto del quemador de repuesto si encuentra alguna grieta.
Gas propano y gas natural: precalentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores principales encendidos a fuego alto durante 10 a 15 minutos.
Posible telaraña u otros residuos.	Limpie a fondo para eliminar cualquier nido o telaraña de los orificios de los quemadores siguiendo las instrucciones de este manual. Consulte "Prueba de fugas" .
Ajuste incorrecto del obturador de aire.	Abra o cierre el obturador de aire ligeramente conforme a las instrucciones de este manual. Consulte "Instrucciones de mantenimiento" . ¡IMPORTANTE! Esto debe hacerlo un instalador de gas cualificado.
Falta de gas	Compruebe el nivel de gas de la bombona de propano.
La manguera de suministro está aplastada.	Cambie la posición de la manguera de suministro según sea necesario.
Regulador de propano en estado de flujo bajo.	Apague los quemadores y cierre la válvula de la bombona, espere 5 minutos antes de volver a abrir completamente la válvula, deje pasar unos segundos para que la presión se iguale antes de seguir las instrucciones de encendido para poner en funcionamiento la parrilla. Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido cada vez que cocine. Todas las válvulas de gas deben estar CERRADAS cuando se abre la válvula de la bombona. Abra siempre lentamente la válvula del depósito.

PODEMOS AYUDAR.



Napoleon se encarga de que su experiencia en la parrilla sea inolvidable. Póngase en contacto con nosotros si necesita más ayuda.

Retroceso de llama en el quemador de infrarrojos

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

Posibles causas	Solución
Baldosas cerámicas con exceso de residuos y acumulaciones de grasa. Las cavidades están obstruidas.	Apague el quemador y deje que se enfríe durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender el quemador en posición de fuego ALTO durante al menos 5 minutos o hasta que la cerámica esté de color rojo uniforme.
Quemador sobrecalentado debido a una ventilación inadecuada. Demasiada superficie de la parrilla cubierta por una plancha o sartén.	Asegúrese de que no haya más del 75 % de la superficie de la parrilla cubierta por objetos o accesorios. Apague el quemador y deje que se enfríe durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender.
Fugas en la junta alrededor de la baldosa cerámica o fallo de soldadura en el alojamiento del quemador.	Deje que el quemador se enfríe y examine detenidamente si hay grietas. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Napoleon para pedir un conjunto del quemador de repuesto si encuentra alguna grieta.
Calentamiento inadecuado.	Pre caliente la parrilla con ambos quemadores principales encendidos a fuego alto durante 10 a 15 minutos.
Acumulación excesiva de grasa y cenizas en las placas de sellado y en la bandeja recoge gotas.	Limpie las placas de sellado y la bandeja recoge gotas con regularidad. No forre la bandeja con papel aluminio. Consulte la sección " Instrucciones de limpieza ".

Pintura pelada

- La pintura parece estar descascarillada en el interior de la tapa o la cubierta.

Posibles causas	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	No se trata de un defecto. El acabado de la tapa y de la cubierta es de porcelana o de acero inoxidable y no se pela. Lo que se desprende es la grasa endurecida que se seca y genera fragmentos parecidos a la pintura que caen. Una limpieza regular lo evitará. Consulte " Instrucciones de limpieza ".

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/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*
Quegador 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
Quegador infrarrojo de acero inoxidable para asador	5 años plus Id
Quegador inferior infrarrojo de cerámica o quemador lateral infrarrojo de cerámica (excluyendo pantalla)	5 años plus Id
Quegador infrarrojo de cerámica para asador (excluyendo malla)	5 años plus Id
El resto de piezas	2 años

plus Id se refiere a un periodo 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.
*Vida útil se refiere a un periodo de garantía de 30 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, "falta" 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.

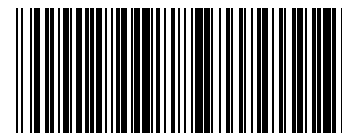


Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

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

Última revisión | B | October 26, 2022



N415-0609CE-ES

Napoleon.com | Parrillas de la serie Prestige®