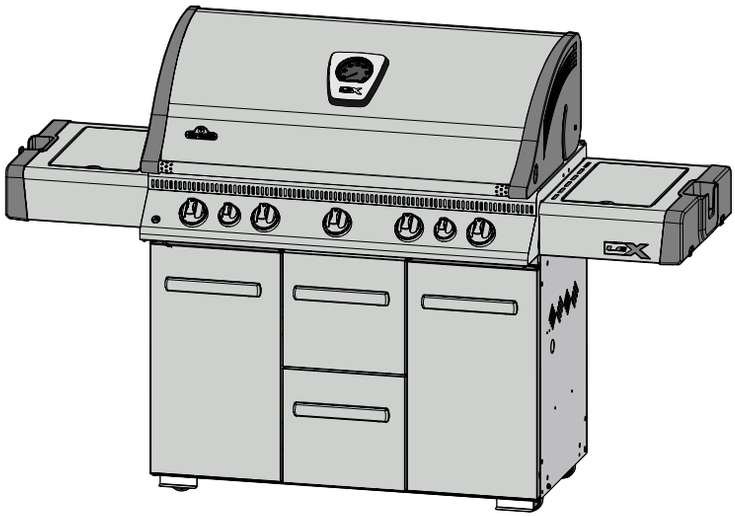
Utilice esta parrilla a gas sólo al aire libre en ubicaciones que dispongan de una buena ventilación. Nunca utilice la parrilla en edificios, garajes, porches cerrados, cenadores o cualquier otro lugar cerrado.

INSERTE LA ETIQUETA CON EL NÚMERO DE SERIE DE LA CAJA

Nº de serie XXXXXX000000

Nº DE MODELO

PG.15



NO SE DESHAGA DE ESTE DOCUMENTO

LEX 730

⚠ PELIGRO

SI PERCIBE OLOR A GAS:

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-725-2564
www.napoleongrills.com
Customer Solutions: 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com

CE

N415-0274CE-ES APR 08.15

GRACIAS POR ELEGIR NAPOLEON

Los productos NAPOLEON están diseñados con materiales y componentes de primera calidad. Profesionales capacitados y orgullosos de su trabajo son los responsables de ensamblar los productos. Las pruebas de fuga de gas y de incendio se realizan en centros de pruebas autorizados. Técnicos calificados inspeccionan cuidadosamente la parrilla antes de empaquetarla y transportarla para que usted, nuestro cliente, reciba el producto de alta calidad que le brinda NAPOLEON.

En Napoleon, nos dedicamos a usted, "nuestro valioso cliente". Nuestra meta es entregarle las herramientas necesarias para lograr que el arte de cocinar en parrilla sea una experiencia inolvidable. Le brindamos este manual para asegurarle un correcto ensamble, mantenimiento, cuidado e instalación de la nueva parrilla. Es importante que lea y comprenda todo el manual antes de utilizar la nueva parrilla para que entienda todas las precauciones de seguridad y vea todas las características que la parrilla le ofrece. Siga cuidadosamente estas instrucciones y disfrute el arte de la cocina en parrilla sin problemas, durante años. Si el producto no cumple con sus expectativas, contáctese con nuestro departamento de atención al cliente al 1-866-820-8686, de 9 a. m. a 5 p. m. hora del este (Estados Unidos), o visite nuestro sitio web: www.napoleongrills.com.

Garantía limitada de por vida para barbacoas de gas Napoleon

Napoleon garantiza que todos los componentes de su nueva barbacoa NAPOLEON estarán libres de defectos materiales y de mano de obra en el momento de su compra y durante el periodo abajo indicado:

Piezas de aluminio fundido/ base de acero inoxidable	de por vida
Tapa de acero inoxidable	de por vida
Tapa esmaltada en porcelana	de por vida
Parrillas de cocción de acero inoxidable	de por vida
Quemadores tubulares de acero inoxidable	10 años^{+5}
Difusores de calor de acero inoxidable	5 años^{+5}
Parrillas de cocción de hierro fundido esmaltadas en porcelana	5 años^{+5}
Quemador rustidor infrarrojo de acero inoxidable	5 años
Quemador rustidor infrarrojo cerámico (excluye la pantalla)	3 años
Quemador trasero o quemadores laterales infrarrojos cerámicos (excluye la pantalla)	2 años
Resto de partes	2 años

$^{+5}$ indica periodo de extensión de garantía cubierto por el que en el caso de reposición de la pieza el cliente tendría durante 5 años adicionales el repuesto al 50% del precio habitual.

Condiciones y limitaciones

NAPOLEON garantiza sus productos contra defectos al comprador original, dando por hecho que el producto se ha comprado en un punto de venta autorizado y sujeto a las siguientes condiciones y limitaciones:

Esta garantía de fábrica no es transferible y no lo será ni la prolongará ninguno de nuestros representantes.

La instalación del gas de la barbacoa debe realizarla un instalador autorizado y con licencia. La instalación debe hacerse siguiendo las instrucciones de montaje que incluye el producto y siguiendo la normativa nacional.

La garantía limitada no incluye daños causados por mal uso, falta de mantenimiento, fuego provocado por excesos y acumulación de grasa, ambientes hostiles, accidentes, alteraciones, uso excesivo o negligente y piezas instaladas de otros fabricantes, anulando además la garantía del aparato. La decoloración de las piezas de plástico debida al uso de limpiadores químicos o a la exposición solar no queda cubierta por esta garantía. Además, la presente garantía no cubre los arañazos, abolladuras, daños en el acabado, corrosión o decoloración provocados por el calor, el uso de limpiadores abrasivos o químicos, ni tampoco el descascarillado de la porcelana, ni daños en otros componentes causados durante la instalación o montaje de la barbacoa.

En el caso de que el deterioro impida el uso de aparado (óxido o quemado completo) durante el periodo de garantía, se proporcionarán los repuestos necesarios al coste habitual.

Tras el primer año, en lo que se refiere a la presente garantía de por vida limitada, y según su criterio, Napoleon podrá devolver el importe total del coste original de la pieza defectuosa que cumpla los términos de la garantía.

Napoleon no se hará responsable de los costes o gastos derivados de la instalación y/o montaje relacionados con la pieza en garantía reemplazada, y dichos gastos no quedan tampoco cubiertos por la presente garantía.

A pesar de las disposiciones de la presente garantía de por vida limitada, la responsabilidad de Napoleon queda definida según se indica arriba y no se extenderá bajo ningún concepto, consecuencia o daños indirectos.

La presente garantía define la obligación y responsabilidad de NAPOLEON en relación con las barbacoas de gas de NAPOLEON y cualquier otra garantía expresada o implicada en relación a este producto, sus componentes o accesorios queda excluida.

NAPOLEON tampoco asume, ni autoriza a que lo asuma una tercera parte, en su nombre, otras responsabilidades relacionadas con la venta del presente producto.

NAPOLEON no se hará responsable en caso de: incendio, apagones causados por causas medioambientales como vientos fuertes, o ventilación inadecuada.

Cualquier daño que sufra la barbacoa causado por daños meteorológicos, granizo, manipulación brusca, daños causados por el uso de limpiadores químicos o abrasivos, no será responsabilidad de NAPOLEON.

La factura de compra o una copia de ella se deberán aportar junto con el número de serie y modelo al realizar cualquier reclamación de piezas en garantía a NAPOLEON.

NAPOLEON se reserva el derecho a que su distribuidor revise el producto antes de admitir la reclamación de garantía para comprobar si cumple los requisitos.

NAPOLEON no se hará responsable de ningún gasto de transporte, mano de obra, gastos de exportación derivados del envío de la pieza en garantía.

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

Procedimientos de seguridad durante el funcionamiento

- Ensamble esta parrilla a gas de acuerdo a las instrucciones del manual. Si guardó la parrilla ensamblada, lea las instrucciones para confirmar el correcto ensamble de la parrilla y compruebe que no haya fugas antes de utilizar la unidad.
- Lea todas las instrucciones del manual antes de utilizar la parrilla a gas.
- Nunca modifique esta parrilla a gas.
- Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido cuando utiliza la parrilla.
- Cierre la válvula del tanque de gas propano o del suministro cuando no esté utilizando la parrilla.
- Mantenga a los niños y animales alejados de la parrilla caliente. No permita que los niños suban e ingresen al gabinete.
- Supervise a los niños y no permita que jueguen con el dispositivo.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo.
- No descuide la parrilla mientras está en funcionamiento.
- No mueva la parrilla mientras esté caliente o en funcionamiento.
- La parrilla es solamente para uso doméstico.
- No instale esta parrilla a gas en un vehículo recreativo ni en botes.
- Utilice esta parrilla a gas solo en exteriores, en ambientes ventilados. No utilice esta parrilla en edificios, cocheras ni en ningún área cerrada.
- Mantenga los combustibles a una distancia adecuada (a 16” (410mm) de la parte posterior de la unidad, a 7” (178mm) de los lados). Se recomienda mantener una distancia adicional de 24” (610mm) de revestimiento de vinilo o de paneles de vidrio.
- Mantenga los orificios de ventilación del gabinete del tanque de gas sin residuos.
- No utilice la unidad bajo ninguna construcción combustible.
- No coloque la parrilla en lugares ventosos. Los vientos fuertes afectan el rendimiento de la parrilla a gas.
- En caso de guardar la parrilla en un ambiente cerrado, desconecte el tanque de gas propano de la parrilla y guárdelo en el exterior, en un área ventilada. No guarde los tanques desconectados en edificios, cocheras ni en ningún área cerrada.
- Inspeccione la manguera del suministro de gas antes de cada uso. Si detecta desgaste excesivo o deterioro, reemplace la manguera antes de utilizar la parrilla con un repuesto suministrado por el fabricante.
- Nunca almacene un tanque de gas propano de reserva debajo o cerca de la parrilla.
- Nunca cargue el tanque a más del 80 % de su capacidad.
- Realice una prueba de fuga de gas en todas las conexiones antes del primer uso, una vez al año o cuando reemplace cualquier componente, incluso si compró la parrilla ya ensamblada.
- Nunca utilice líquido combustible en una parrilla a gas.
- Utilice briquetas de carbón solo con la bandeja para carbón Napoleon diseñada para esta unidad.
- Mantenga los controles del quemador apagados mientras conecta el tanque de gas.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- No utilice el quemador posterior y los quemadores principales al mismo tiempo.
- Mantenga la tapa abierta durante el precalentamiento.
- No conecte la manguera debajo de la bandeja de goteo. Mantenga la manguera a una distancia considerable de la parte inferior de la unidad.
- Limpie la bandeja para grasa y los platos de sellado periódicamente para evitar acumulaciones de grasa que pueden incendiarse.
- Retire la rejilla para mantener el calor antes de encender el quemador posterior. El calor intenso puede dañar la rejilla para mantener el calor.
- Asegúrese de que los platos de sellado están correctamente ubicados de acuerdo a las instrucciones de instalación de los platos de sellado.
- No utilice estantes laterales para almacenar encendedores, cerillos ni otros combustibles.
- Mantenga la tubería de gas lejos de superficies calientes.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico lejos del agua o superficies calientes.
- Inspeccione periódicamente el tubo Venturi del quemador infrarrojo en busca de telas de araña u otras obstrucciones. Limpie completamente los tubos si encuentra obstrucciones.
- Desconecte la parrilla a gas para exteriores y su válvula de cierre individual del sistema de tubería del suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones superiores a 0,5 psi (3,5 kPa).
- Aísle la parrilla a gas para exteriores del sistema de tubería de suministro de gas; para ello, cierre la válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones iguales o menores a ½ psi (3,5 kPa).

Cilindro de gas a presión

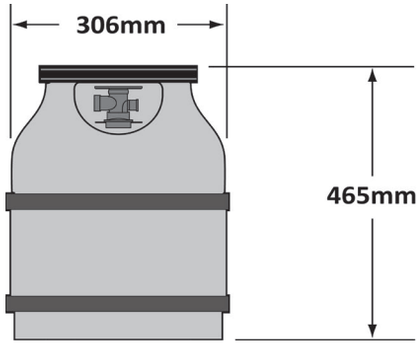
Utilice sólo cilindros de gas a presión que cumplan con los códigos nacionales y regionales. El peso mínimo de cilindro para unidades de butano es de 13 kg, y de 6 kg para las unidades de propano. Asegúrese de que el cilindro puede proporcionar una cantidad suficiente de combustible como para poner el dispositivo en funcionamiento. En caso de duda, póngase en contacto con su proveedor de gas local.

- Tenga cuidado al manejar la válvula del cilindro.
- Nunca conecte un cilindro que no cumpla con los códigos locales.
- Todos los cilindros con un peso de 7 kg o más deberán ser ubicados fuera de la unidad (debajo del estante derecho) a nivel del suelo. Los cilindros con un peso inferior a 7 kg se pueden colocar dentro de la unidad, en el orificio del estante inferior. Sólo los cilindros conectados al dispositivo se podrán almacenar en la unidad, o cerca del dispositivo. Los cilindros de repuesto no se deben almacenar próximos a la unidad de funcionamiento. Los cilindros no se deben exponer a calor extremo ni a luz directa del sol.

ADVERTENCIA! Asegúrese de que el camino que sigue el tubo deja una distancia adecuada debajo de la unidad. Si los tubos entran en contacto con superficies a altas temperaturas éstos podrían derretirse o provocar fugas, lo que daría lugar a un incendio.

Conexión del cilindro: Asegúrese de que el tubo del regulador de gas no presenta deformaciones. Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro. Ajuste el regulador a la válvula del cilindro. *Realice pruebas de fugas en todas las juntas antes de utilizar la barbacoa.* Debe realizar una prueba de fugas una vez al año, cada vez que conecte un cilindro o al sustituir una pieza del sistema de gas.

EJEMPLO DEL CILINDRO



ADVERTENCIA!

- Non far passare il tubo sotto il vassoio di scolo dei grassi.
- Non far passare il tubo nello spazio tra il ripiano inferiore e il pannello posteriore.
- Non far passare il tubo lungo la parte superiore del pannello posteriore.
- Assicurarsi di serrare tutti i punti di connessione dei tubi con l'aiuto di due chiavi inglesi. Non usare nastro di teflon o sigillanti per le connessioni.
- Assicurarsi che il tubo non venga a contatto con superfici molto calde – potrebbe fondersi e perdere gas, provocando un incendio.
- Non riporre il tubo in eccesso nel vano della bombola: le probabilità di contatto con una superficie calda sono maggiori e il tubo potrebbe fondersi, perdere e provocare un incendio.
- Con una soluzione di acque e sapone verificare che non vi siano perdite di gas nei punti di connessione, come spiegato in questo manuale nella relativa sezione.

Tubo de gas

- Si el fabricante no incluye el tubo ni el regulador, sólo podrá utilizar tubos y reguladores que cumplan con los códigos nacionales y regionales.
- Asegúrese de que el tubo no entra en contacto con grasa, goteos o superficies calientes del dispositivo.
- Compruebe el tubo con regularidad. En caso de que detecte rasgones, zonas derretidas o desgaste, sustituya el tubo antes de utilizar el dispositivo.
- La longitud de tubo recomendada es de 0,5 m. La longitud del tubo no puede ser superior a 1,5 m.
- Asegúrese de que el tubo no presenta torsiones ni deformaciones cuando esté instalado.
- Sustituya el tubo antes de la fecha de caducidad impresa en el mismo.

Regulador

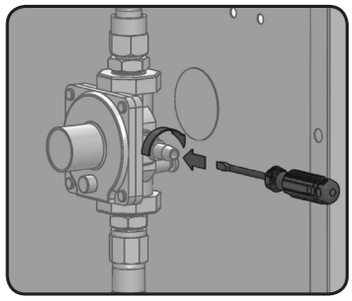
En la tabla siguiente se muestran los valores de entrada del dispositivo.

Quemador	Tamaño del orificio I	Entrada de calor (valor bruto)	Uso de gas (Total)
Principal	58 (1.07mm)	23 kW	1672 g/h
Parte posterior	58 (1.07mm)	5.3 kW	385 g/h
Lateral	66 (0.84mm)	2.8 kW	204 g/h

Gases/presiones certificados. Consulte la placa de datos de servicio y asegúrese de que se corresponde con la tabla siguiente.

Categoría de gas	^{I}3B/P(30)	^{I}3+(28-30/37)	^{I}3B/P(50)
Tamaños de orificio (consulte la información anterior)	I	I	I
Gases/presiones	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano 50mbar Propano 50mbar
Países	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Non alterare o manomettere il regolatore. Utilizzare esclusivamente regolatori che erogano la pressione indicata nella tabella precedente. Per il gas butano deve essere utilizzato un regolatore da 28-30 mbar; per il gas propano, uno da 37 mbar. I grill programmati per un funzionamento a 50mbar sono dotati di regolatore interno. Questo è tarato per una pressione di uscita pari a 30mbar, e non vi devono essere apportate modifiche o regolazioni. Come ricambio utilizzare unicamente il regolatore specificato dal costruttore: Maxitrol modello numero RV47LSMF**.**



La unidad incluye una válvula interna que estabiliza la presión de gas y mejora el rendimiento de la barbacoa. La válvula no puede ajustarse. Hay una toma de presión situada a un lado de la válvula. El personal de mantenimiento puede utilizarla para comprobar si la válvula funciona correctamente al efectuar el mantenimiento de la barbacoa. El tornillo alojado en la toma debe permanecer siempre firmemente apretado, salvo al efectuarse la comprobación de estanquidad en la válvula (que únicamente deberá realizarse por personal de mantenimiento cualificado).

Instrucciones para realizar pruebas de fugas



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



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







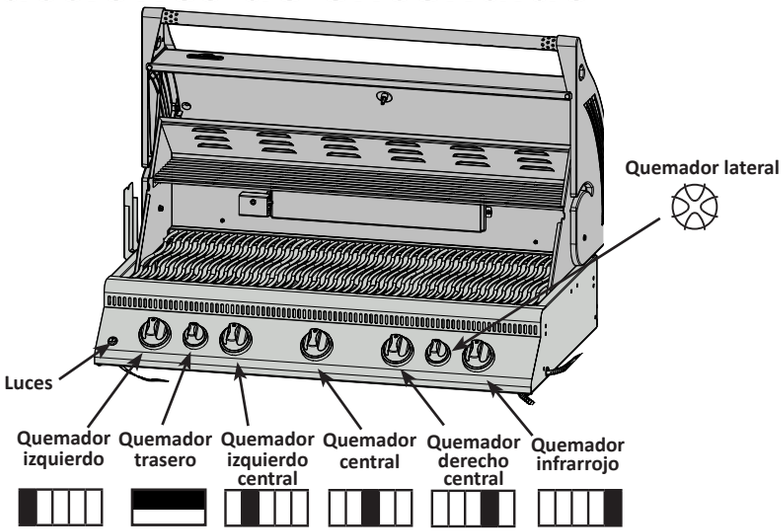
Prueba de fugas: Pruebe la unidad frente a fugas antes de utilizarla por primera vez, anualmente y siempre que sustituya o realice tareas de mantenimiento en alguna de los componentes del sistema de gas. No fume mientras realiza esta prueba y retire todas las fuentes de ignición. Consulte el diagrama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

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

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

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

Instrucciones de encendido



ADVERTENCIA! **Abra la tapa.**

Posición de apagado



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

Encendido del tubo del quemador principal.	Encendido del quemador posterior (quemador estilo rotisserie)	Encendido del quemador lateral (si se provee)
1. Abra la tapa de la parrilla.	1. Abra la tapa de la parrilla.	1. Abra la cubierta del quemador lateral.
2. Presione y gire suavemente cualquier perilla del quemador principal a la posición “HI” (fuego alto). De esta manera, se encenderá la llama del piloto que luego encenderá el quemador seleccionado. Si el piloto se enciende, continúe presionando la perilla de control hasta que el quemador se encienda y luego libere la perilla.	2. Retire la rejilla para mantener el calor.	2. Presione y gire suavemente la perilla de control del quemador lateral a la posición “HI” (fuego alto). De esta manera, se encenderá el quemador lateral.
3. Si el piloto no se enciende, gire inmediatamente la perilla de control a la posición “OFF” (apagado) y repita el paso 2 varias veces.	3. Presione y gire suavemente la perilla del quemador estilo rotisserie a la posición “HI” (fuego alto). De esta manera, se encenderá la llama del piloto que luego encenderá el quemador. Si el piloto se enciende, continúe presionando la perilla de control hasta que el quemador se encienda y luego libere la perilla.	3. Si el quemador no se enciende, gire inmediatamente la perilla de control a la posición “OFF” (apagado) y repita el paso 2 varias veces.
4. Si el piloto y el quemador no se encienden en 5 segundos, gire la perilla del control a la posición “OFF” (apagado) y espere 5 minutos hasta que el exceso de gas se disipe. Repita los pasos 2 y 3, o encienda con un cerillo.	4. Si el quemador no se enciende, gire inmediatamente la perilla de control a la posición “OFF” (apagado) y repita el paso 3 varias veces.	4. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla del control a la posición “OFF” (apagado) y espere 5 minutos hasta que el exceso de gas se disipe. Repita los pasos 2 y 3, o encienda con un cerillo.
5. En caso de encender la unidad con un cerillo, coloque el cerillo en la vara de encendido que acompaña el quemador. Sostenga el cerillo encendido a través de la rejilla y el plato de sellado, y gire la válvula del quemador correspondiente al máximo.	5. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla del control a la posición “OFF” (apagado) y espere 5 minutos hasta que el exceso de gas se disipe. Repita los pasos 3 y 4, o encienda con un cerillo.	

ADVERTENCIA! **No utilice el quemador posterior (quemador estilo rotisserie) y los quemadores principales al mismo tiempo.**

Instrucciones para cocinar

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

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

Uso del quemador principal infrarrojo: siga los procedimientos de encendido de los quemadores infrarrojos y sitúe el quemador infrarrojo en posición de fuego alto (HIGH) durante 5 minutos con la tapa cerrada o hasta que los quemadores cerámicos se tornen de color rojo. Coloque la comida en la parrilla y respete los tiempos de cocción que se muestran en el gráfico de cocción infrarroja. En función de su gusto, continúe cocinando sobre los quemadores infrarrojos en la posición de fuego alto (HIGH), medio (MEDIUM) o lento (LOW), dándole la vuelta a la comida con frecuencia, o bien, sitúe la comida sobre los quemadores apagados, cierre la tapa y permita que la temperatura del horno termine de cocinar lentamente la comida.



PRECAUCION! No deje la comida desatendida sobre los quemadores infrarrojos, ya que debido al intenso calor que éstos producen, el alimento se quemará rápidamente. Mantenga la tapa abierta mientras cocina con los quemadores infrarrojos a fuego alto. El calor intenso garantiaza timperaturas de cocción adecuados incluso con la tapa abierts. Además, de este modo podá observer la comida y evitar que ésta se queme.

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

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

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

Para utilizar el contrapeso: retire el motor de la rotisserie de la parrilla a gas. Sitúe el asador con la carne a lo largo de los ganchos en el interior de la parrilla. La carne colgará de forma natural con la parte más pesada hacia abajo. Ajuste el brazo del contrapeso de modo que el brazo mire hacia arriba. Deslice el contrapeso hacia adentro y hacia afuera para equilibrar la carga. Una vez equilibrada ajuste el conjunto correctamente. Vuelva a instalar el motor y comience a cocinar. Sitúe un plato de metal debajo de la carne para recoger el goteo de la pieza y obtener una deliciosa salsa natural. Podrá ir agregando este líquido según sea necesario. Para conservar el jugo de la carne, en primer lugar ponga el quemador trasero en funcionamiento a fuego alto hasta que se torne de color marrón y, posteriormente, reduzca la temperatura

para cocinar completamente los alimentos. Mantenga la tapa cerrada para obtener los mejores resultados. Sus asados y aves se dorarán perfectamente por el exterior y permanecerán húmedos y tiernos en el interior. Por ejemplo, un pollo de 1,3 kg en la rotisserie se hará en aproximadamente media hora a fuego medio o alto. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte el libro de cocina Your All Season Grill (su parrilla para todo el año) de Napoleon.



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

Uso del quemador lateral (si está presente): el quemador lateral se puede utilizar como cualquier hornillo, para cocinar salsas, sopas, etc. Para obtener el máximo rendimiento, sitúe la parrilla a gas con el quemador lateral protegido del viento. El diámetro recomendado de la sartén es de 200 a 250 mm.



ADVERTENCIA! No cocine nunca el alimento directamente sobre la rejilla del quemador lateral. Este quemador está diseñado para su uso exclusivo con ollas y sartenes.

Calor infrarrojo

La mayor parte de la gente desconoce el hecho de que nuestra fuente de calor más familiar, el sol, calienta la tierra utilizando, principalmente, energía infrarroja. Se trata de una forma de energía electromagnética cuya longitud de onda es superior al extremo rojo del espectro de luz visible pero inferior a una onda de radio. Esta energía fue descubierta en 1800 por Sir William Herschel quien descompuso la luz solar en sus diferentes colores mediante el uso de un prisma. Herschel demostró que la mayor parte del calor del haz caía en la región espectral situada justo más allá del extremo rojo del espectro, donde no existe luz visible. La mayoría de los materiales absorben fácilmente la energía infrarroja en un amplio rango de longitudes de onda, lo que origina un aumento de su temperatura. El mismo fenómeno hace que sintamos calidez cuando nos exponemos a la luz solar. Los rayos infrarrojos del sol viajan a través del vacío del espacio, atraviesan la atmósfera y penetran en nuestra piel. Esto aumenta la actividad molecular en la piel, lo que crea una fricción interna y genera calor, permitiendo que sintamos calidez.

El alimento que se cocina sobre fuentes de calor infrarrojo se calienta por el mismo principio. La parrilla a carbón es la forma más conocida de cocción infrarroja. Las briquetas al rojo emiten energía infrarroja al alimento con un escaso efecto de secado. El jugo o aceite que escapa del alimento gotea sobre el carbón y se evapora formando humo, lo que le da al alimento su delicioso gusto a la brasa. El quemador infrarrojo Napoleon funciona del mismo modo. En cada quemador, 10.000 puertos, cada uno con su minúscula llama propia, causan que la superficie del azulejo de cerámica se torne roja. Esta fuente emite el mismo tipo de calor infrarrojo al alimento que el carbón, aunque de una forma más limpia. Los quemadores infrarrojos también permiten que el área se caliente de forma más uniforme y resultan mucho más fáciles de regular que los fuegos de carbón. Para conseguir un dorado instantáneo, puede poner los quemadores a fuego alto, aunque también los puede poner a fuego lento para una cocción más pausada. Todos sabemos lo difícil que esto resulta en un fuego de carbón. Los quemadores a gas tradicionales calientan el alimento de un modo diferente. El aire que rodea al quemador se calienta por combustión para subir hasta el alimento que se está cocinando. Esto genera temperaturas de gratinado más bajas que resultan ideales para platos más delicados, como mariscos o verduras. Los quemadores infrarrojos Napoleón, por su parte, generan calor para la cocción de bistecs, hamburguesas y otras carnes más jugosas y sabrosas. Para conocer los tiempos de cocción y obtener sugerencias, consulte el gráfico de cocción infrarroja.

Gráfico de cocción infrarroja

Comida	Ajuste de control	Tiempo de cocción	Sugerencias útiles
Bistec 2,5 cm de espesor.	A fuego alto 2 min. cada lado. A fuego alto 2 min. cada lado, luego a fuego medio. A fuego alto 2 min. cada lado, luego a fuego medio	4 min.: poco hecho. 6 min.: medio. 8 min.: muy hecho.	Cuando pida su carne, pida que se la sirvan con vetas de grasa. La grasa actúa como un “ablandador” natural durante la cocción y mantiene la carne húmeda y jugosa.
Hamburguesa 3,5 cm de espesor.	A fuego alto 2 min. cada lado. A fuego alto 2 min. y medio cada lado. A fuego alto 3 min. cada lado.	4 min.: poco hecho. 5 min.: medio. 6 min.: muy hecho.	La preparación de hamburguesas para llevar se facilita si se varía el espesor de las mismas. Con el fin de añadir un toque exótico a su carne, intente incluir briquetas con sabor a nogal americano al ahumador Napoleon.
Trozos de pollo.	A fuego alto 2 min. cada lado, luego de fuego medio-lento a lento.	20-25 min.	Se recomienda que corte la articulación que une el muslo y la pierna desde el lado sin piel 3/4 para que la carne repose más horizontal en la parrilla. De este modo, la cocción resultará más fácil y uniforme. Con el fin de añadir un toque característico a la cocción, intente incluir briquetas con sabor a mezquite al ahumador Napoleon.
Chuletas de cerdo.	Medio.	6 min. cada lado.	Quite el exceso de grasa antes de utilizar la parrilla. Cuanto más gruesas sean las chuletas más tierna quedará la carne.
Costillas con poca carne.	Fuego alto durante 5 minutos, fuego lento para terminar.	20 min. cada lado dar la vuelta con frecuencia.	Elija costillas magras y carnosas. Cocínelas hasta que la carne se pueda extraer fácilmente del hueso.
Chuletas de cordero.	Fuego alto durante 5 minutos, fuego medio para terminar.	15 min. cada lado.	Quite el exceso de grasa antes de utilizar la parrilla. Elija chuletas muy gruesas para que la carne quede muy tierna.
Perritos calientes.	Medio-bajo.	4-6 min.	Seleccione las salchichas de mayor tamaño. Corte la piel a lo largo antes de poner la carne en la parrilla.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

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

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



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



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

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



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

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

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

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

Limpieza del interior de la parrilla a gas: retire las rejillas de cocción. Utilice un cepillo con dientes de bronce para limpiar los restos sueltos de los laterales de las fundiciones y debajo de la tapa. Raspe las placas para dorar con una espátula o un raspador, y utilice un cepillo con dientes para retirar la ceniza. Retire las placas para dorar y cepille los restos de los quemadores con el cepillo con dientes de bronce. Retire todos los residuos del interior de la parrilla a gas hacia la bandeja recogegotas.

Bandeja recogegotas: la grasa acumulada constituye un peligro de incendio. Limpie la bandeja recogegotas con frecuencia para evitar la acumulación de grasa (cada 4-5 usos o tan frecuentemente como se requiera). Las gotas sobrantes o de grasa van a parar a la bandeja recogegotas que se encuentra debajo de la parrilla a gas y se acumula en la bandeja para grasa desechable situada debajo de la bandeja. Para limpiarla, deslice la bandeja recogegotas hasta sacarla de la parrilla. Nunca cubra la bandeja recogegotas con papel de aluminio, arena u otro material, ya que esto podría evitar que la grasa circulara correctamente. Raspe la bandeja con una espátula o raspador y eche todos los restos en la bandeja para grasa desechable. Sustituya esta bandeja cada 2-4 semanas, en función del uso que le dé a la parrilla a gas. Para obtener suministros, póngase en contacto con su proveedor de la parilla a gas Napoleon.

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

ADVERTENCIA! Conector flexible: examine el conector flexible para comprobar que no presenta abrasions, zonas fundidas, cortes o grieta. Si encuentra alguno de estos defectos, no utilice la parrilla a gas. Solicite a su proveedor de la parrilla Napoleon o un instalador de gas cualificado que sustituya la pieza.

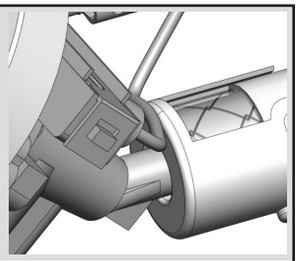
Quemador: el quemador está fabricado de acero inoxidable 304 para paredes gruesas, pero el calor extremo y los entornos corrosivos pueden producir la corrosión de la superficie. Este problema puede solventarse con un cepillo con dientes de bronce.



PRECAUCIÓN! Cuidado con las arañas.

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

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



Quemadores infrarrojos: debido a la alta intensidad del quemador infrarrojo, la mayor parte del goteo y las partículas de comida que caen sobre su superficie se incineran inmediatamente. No obstante, es posible que queden restos y residuos. Para eliminar estos residuos tras la cocción, ponga la parrilla a fuego alto con la 5-10 minutos. No limpie el azulejo de cerámica con un cepillo con dientes.

Protección de los quemadores infrarrojos: los quemadores infrarrojos de la parrilla están diseñados para ofrecer una vida de servicio larga. No obstante, es preciso tener cuidado para evitar que las superficies cerámicas se agrieten. Las fracturas provocarán el mal funcionamiento de los quemadores. A continuación se indican algunas de las causas que originan grietas y los pasos que se pueden seguir para evitarlo. La garantía no cubre los daños que se puedan producir por no seguir estos pasos.

1. Impactos con objetos duros. Nunca permita que objetos duros golpeen la cerámica. Preste atención al insertar o extraer las rejillas y accesorios de cocción de la parrilla.

2. Contacto con agua u otros líquidos. El contacto de fluidos fríos con las superficies calientes de cerámica puede causar su rotura. Nunca arroje agua en la parrilla para sofocar una llama. Si la cerámica o el interior de un quemador se moja mientras está en uso, la próxima vez que lo utilice el quemador puede producir vapor, lo que puede generar la cantidad suficiente de presión como para agrietar la cerámica. Humedecer repetidamente la cerámica también puede producir que ésta aumente de tamaño y se expanda. Esta expansión origina presión en exceso en la cerámica, lo que puede producir que se agriete y se desmorone.

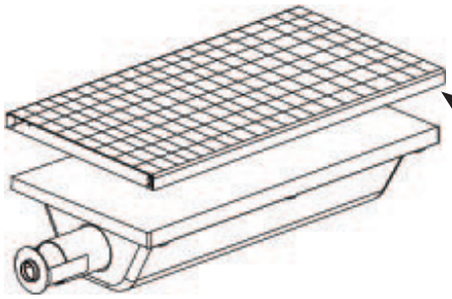
i) Nunca arroje agua en la parrilla para controlar los aumentos repentinos de llamas.

ii) No intente utilizar los quemadores infrarrojos al aire libre mientras llueve.

iii) Si encuentra agua estancada en la parrilla (como consecuencia de su exposición a la lluvia, aspersores, etc.), examine la cerámica en busca de posible humedad causada por el agua. Si la cerámica parece estar seca, retire el quemador de la parrilla. Sitúelo boca abajo para drenar el exceso de agua y llévelo al interior para secarlo exhaustivamente.

3. Ventilación no adecuada de aire caliente proveniente de la parrilla. Con el fin de que los quemadores funcionen correctamente, el aire caliente debe tener un lugar por donde salir de la parrilla. Si el aire caliente no tiene vía de escape, puede que los quemadores se queden sin oxígeno y se produzca el retroceso de la llama. Si esto ocurre repetidamente, la cerámica podría agrietarse. No cubra nunca más de un 75% la superficie de cocción con metal sólido (por ejemplo, con planchas o sartenes grandes).

4. Limpieza incorrecta. No limpie el azulejo de cerámica con un cepillo con dientes. Si se acumulan restos en el quemador, enciéndalo y póngalo a fuego alto durante 5 minutos con la tapa abierta. De este modo, se quemarán los residuos.



Pantalla de quemador infrarrojo N565-0002

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
Calor/llama bajos uando la válvula se sitúa en posición “high” (alto).	Propano - Procedimiento de encendido inadecuado.	Siga el procedimiento de encendido cuidadosamente. Todas las válvulas de la parrilla a gas deben estar en la posición de apagado (OFF) al encender la válvula del depósito. Encienda el depósito lentamente para que la presión se iguale. Consulte las instrucciones de encendido.
	Gas natural: línea de suministro más pequeña de lo requerido.	El tamaño del tubo debe respetar el código de instalación.
	Precalentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores a fuego alto durante 10 a 15 minutos.
La llama aumenta de tamaño demasiadas veces/calor irregular.	Placas para dorar no instaladas correctamente.	Asegúrese de que las placas para dorar están instaladas con los orificios hacia el frente y las ranuras en la parte inferior. Consulte las instrucciones de montaje.
	Precalentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores a fuego alto durante 10 a 15 minutos.
	Exceso de grasa y acumulación de ceniza en las placas para dorar y la bandeja recogegotas.	Limpie regularmente las placas para dorar y la bandeja recogegotas. No envuelva la bandeja con papel de aluminio. Consulte las instrucciones de limpieza.
Los quemadores emiten una llama de color Amarillo y desprenden olor a gas.	Posible presencia de telas de araña u otros residuos.	Extraiga el quemador y límpielo exhaustivamente. Consulte las instrucciones de mantenimiento. (Esta operación debe realizarla un instalador de gas cualificado.)
El regulador emite un zumbido.	Esto ocurre normalmente en días calurosos.	No se trata de un defecto. Es causado por vibraciones internas en el regulador y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la parrilla a gas. Los reguladores que emiten zumbidos no necesitan ser sustituidos.
Los quemadores no cruzan su luz entre sí.	Puertos bloqueados en la parte posterior del quemador.	Limpie los puertos del quemador. Consulte las instrucciones de mantenimiento del quemador.
La “pintura” parece desconcharse en el interior de la tapa o la campana.	Acumulación de grasa en las superficies internas.	No se trata de un defecto. El acabado de la tapa y la campana es de porcelana y no se desconcha. El desconchado se produce como consecuencia de la grasa endurecida que se seca formando fragmentos con aspecto de pintura que se descascarilla. Una limpieza regular evitará este problema. Consulte las instrucciones de limpieza.
Se produce un retroceso de la llama en el quemador infrarrojo (si lo hay) durante su funcionamiento, el quemador emite de repente un sonido de soplido alto, seguido de un sonido continuo como un soplete y se torna débil.)	Los azulejos de cerámica sobrecargados de acumulación y goteo de grasa. Los puertos están obstruidos.	Apague el quemador y deje que se enfríe durante al menos dos minutos. Vuelva a encender el quemador y póngalo a fuego alto durante al menos cinco minutos, o hasta que los azulejos de cerámica brillen de forma uniforme en color rojo.
	Quemador sobrecalentado por una ventilación no adecuada (demasiada superficie de la parrilla cubierta por planchas o sartenes.)	Asegúrese de que no más del 75% de la superficie de la parrilla está cubierta por objetos o accesorios. Apague el quemador y deje que se enfríe durante al menos dos minutos. Vuelva a encender el quemador.
	Azulejo de cerámica agrietado.	Deje enfriar el quemador y examínelo detenidamente en busca de grietas. Si localiza alguna, póngase en contacto con su proveedor autorizado de Napoleon para solicitar un conjunto de quemador de recambio.
	La junta que rodea el azulejo presenta fugas o un fallo de soldadura en la carcasa del quemador.	Póngase en contacto con su proveedor autorizado de Napoleon para obtener instrucciones sobre cómo solicitar un conjunto de quemador de recambio.

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

Solicitud de piezas de recambio

Información de la garantía

MODELO: _____

FECHA DE COMPRA: _____

NÚMERO DE SERIE: _____

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

Antes de ponerse en contacto con el departamento de soluciones al cliente, consulte el sitio Web de Napoleon para obtener instrucciones más detalladas sobre limpieza, mantenimiento, solución de problemas y recambio de piezas: www.napoleongrills.com. Contacte con su distribuidor local directamente (consulte sus datos en el listado de contactos de los distribuidores que se adjunta con la barbacoa) para solicitar cualquier pieza de recambio o consultar por las garantías.

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

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

En determinados casos, el representante de atención al cliente podrá solicitar que las piezas sean devueltas a la fábrica para su inspección antes de proporcionar las piezas de recambio. Estas piezas deberán ser enviadas previamente pagadas a la atención del departamento de atención al cliente con la siguiente información adjunta:

1. Modelo y número de serie de la unidad.
2. Descripción precisa del problema (“roto” no es suficiente).
3. Prueba de compra (fotocopia de la factura).
4. Número de autorización de devolución, proporcionado por el representante de soluciones al cliente.

Antes de ponerse en contacto con el de soluciones al cliente, tenga en cuenta que la garantía no cubre los elementos siguientes:

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





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

Antes de empezar

1. Retire todos los paneles del carro, y el cuerpo de la barbacoa de la caja. Levante la tapa y retire todos los componentes empaquetados por separado que encuentre dentro. Utilice el listado de piezas para asegurarse de que tiene todas las piezas necesarias.
2. No rompa el embalaje hasta que haya podido montar la barbacoa completamente y esté seguro de que funciona correctamente.
3. Monte la barbacoa en el lugar que vaya a usarla, ponga en el suelo un trozo de cartón o una toalla para proteger las piezas que toquen el suelo y evitar que se rallen o estropeen, se pierdan o rompan durante el montaje.



4. **La mayoría de piezas de acero inoxidable están protegidas con una capa de plástico que se deberá retirar una vez montada y antes de su uso. El plástico protector se ha retirado de alguna de las piezas durante el proceso de fabricación y puede que haya dejado un residuo que a simple vista parezca un arañazo o mancha. Para retirar estos restos, limpie con un trapo completamente limpio y de tejido suave el acero inoxidable siempre siguiendo la misma dirección que la veta y sin usar abrasivos o productos limpiadores químicos.**
5. Siga todas las instrucciones en el mismo orden que indica el manual.
6. Hacen falta dos personas para poder levantar el cuerpo de la barbacoa y montarlo al carro.

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

Herramientas necesarias para el montaje (no incluidas)

Llave, trinquete o destornillador de 3/8 (10 mm)



Destornilladores planos y Phillips

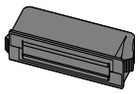


Alicates

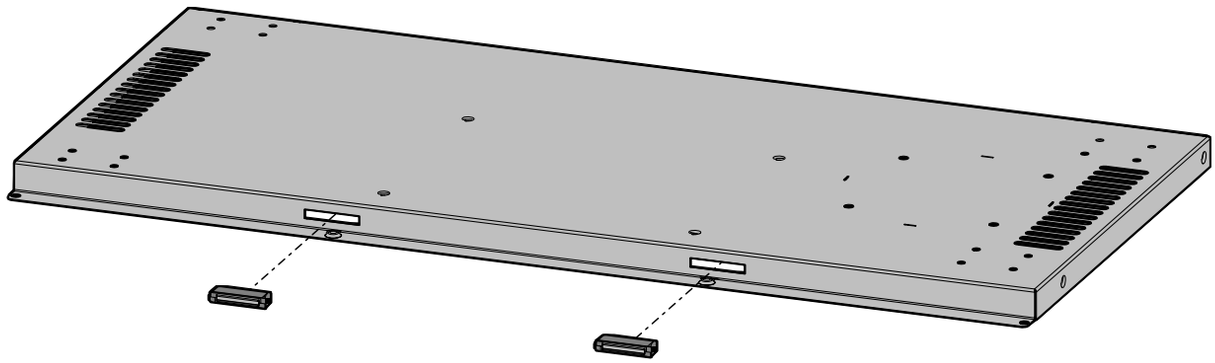


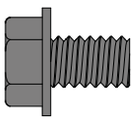
Martillo





2 X N430-0002

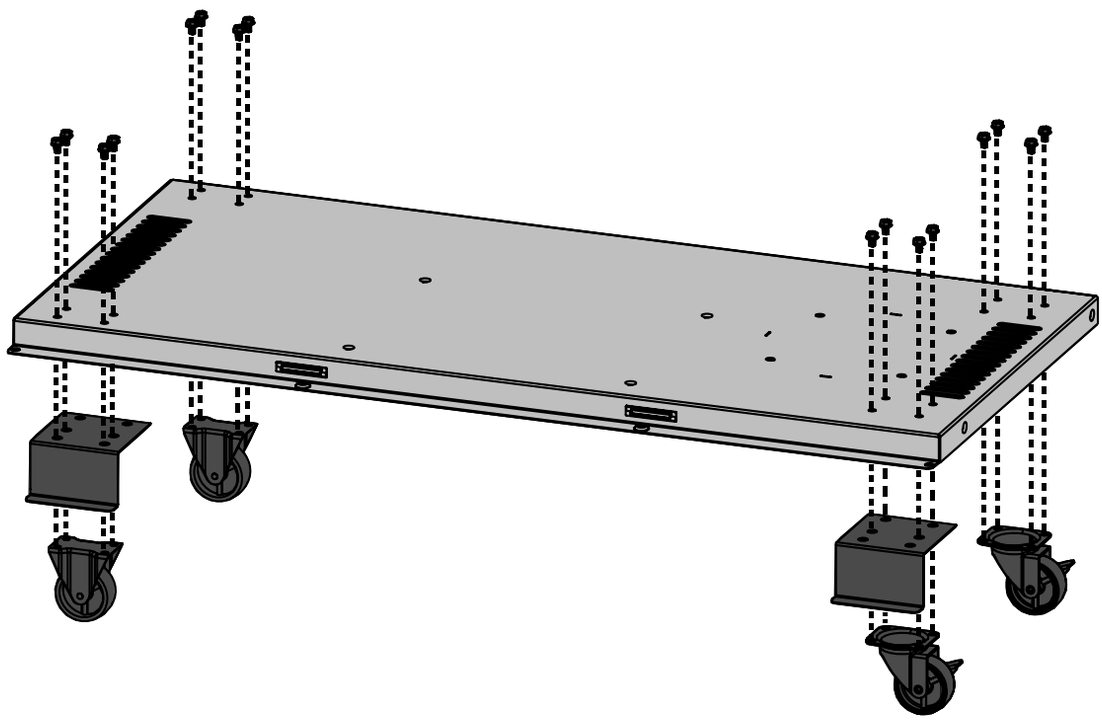




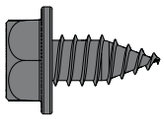
16 X N570-0073 (1/4-20 X 3/8”)



3/8”(10mm)



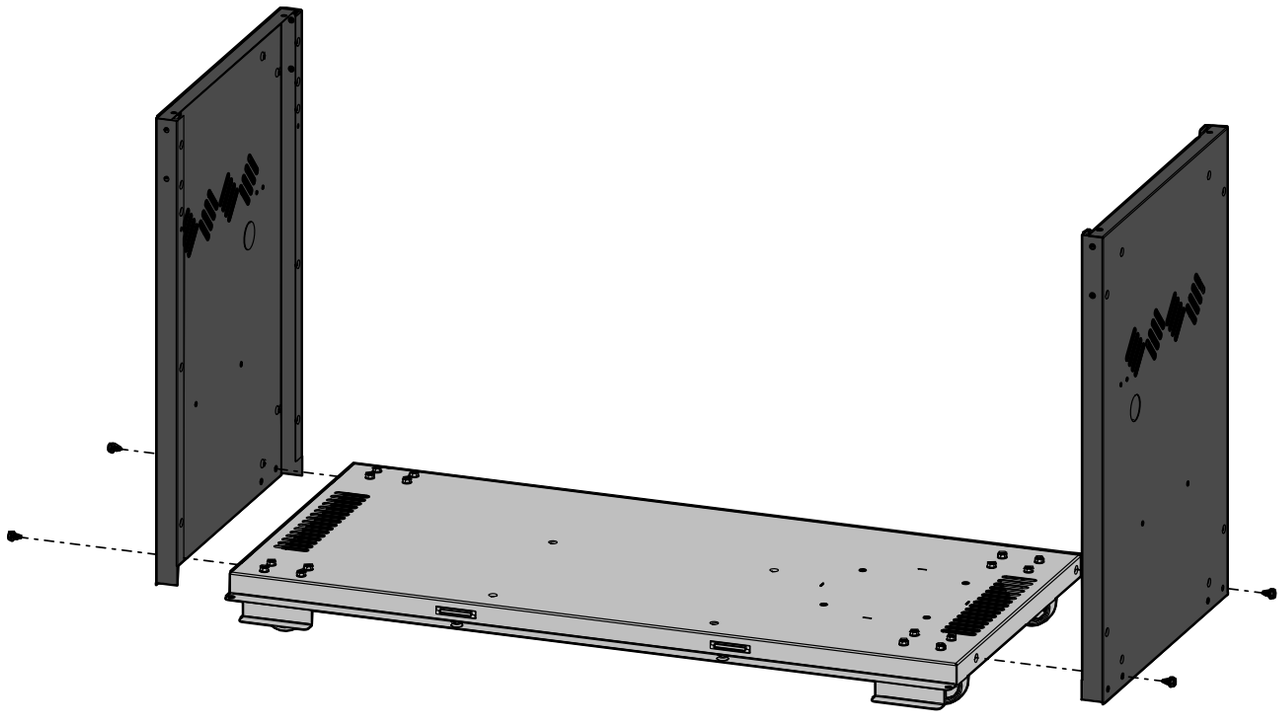
Rueda fija – lado izquierdo.

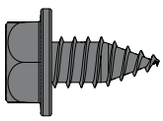


4 x N570-0080 (#14 x 1/2”)



3/8”(10mm)

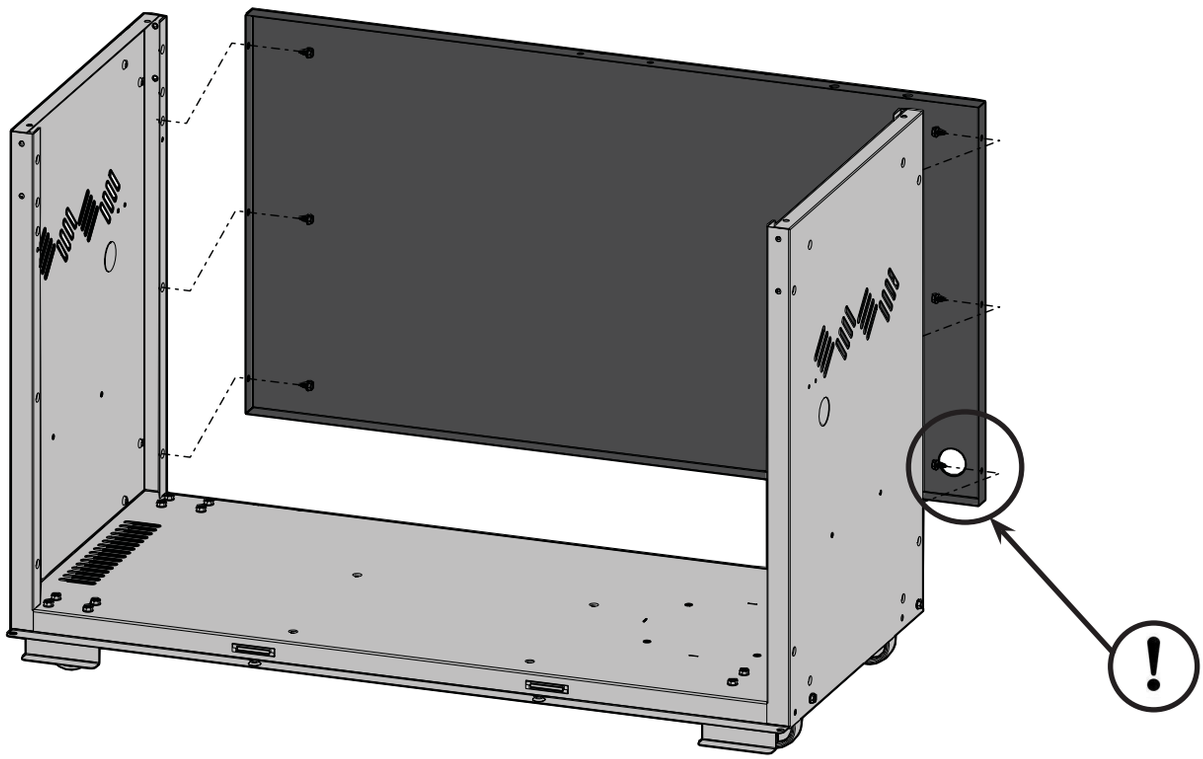


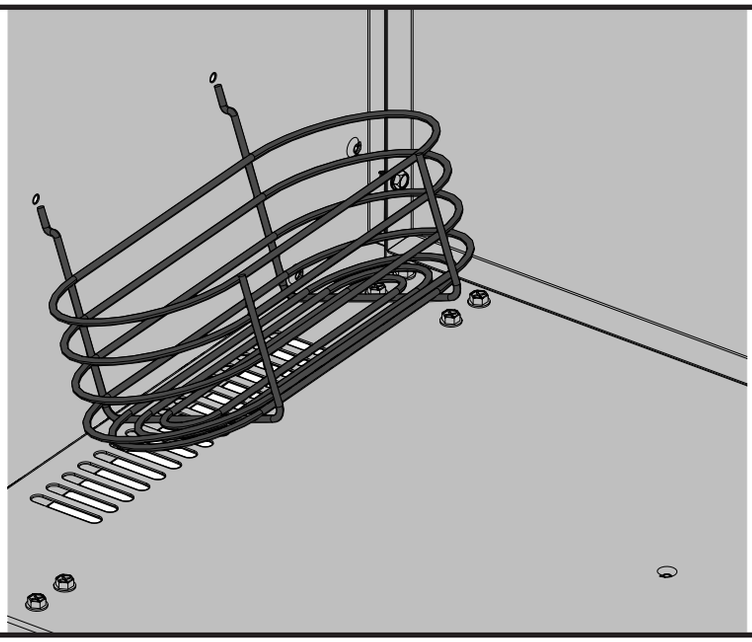


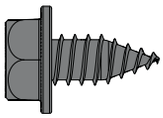
6 x N570-0080 (#14 x 1/2”)



3/8”(10mm)



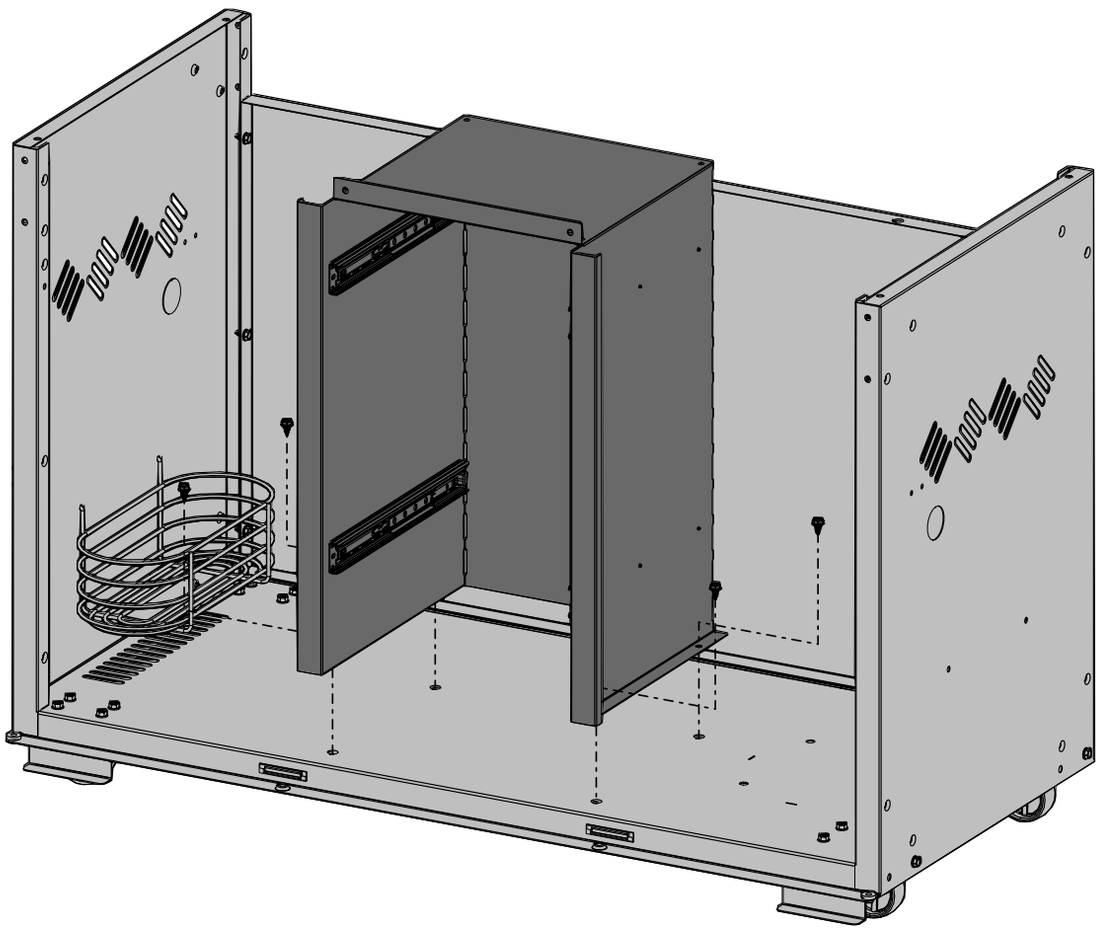


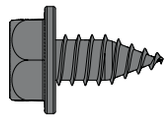


4 x N570-0080 (#14 x 1/2”)

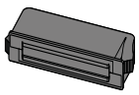


3/8”(10mm)





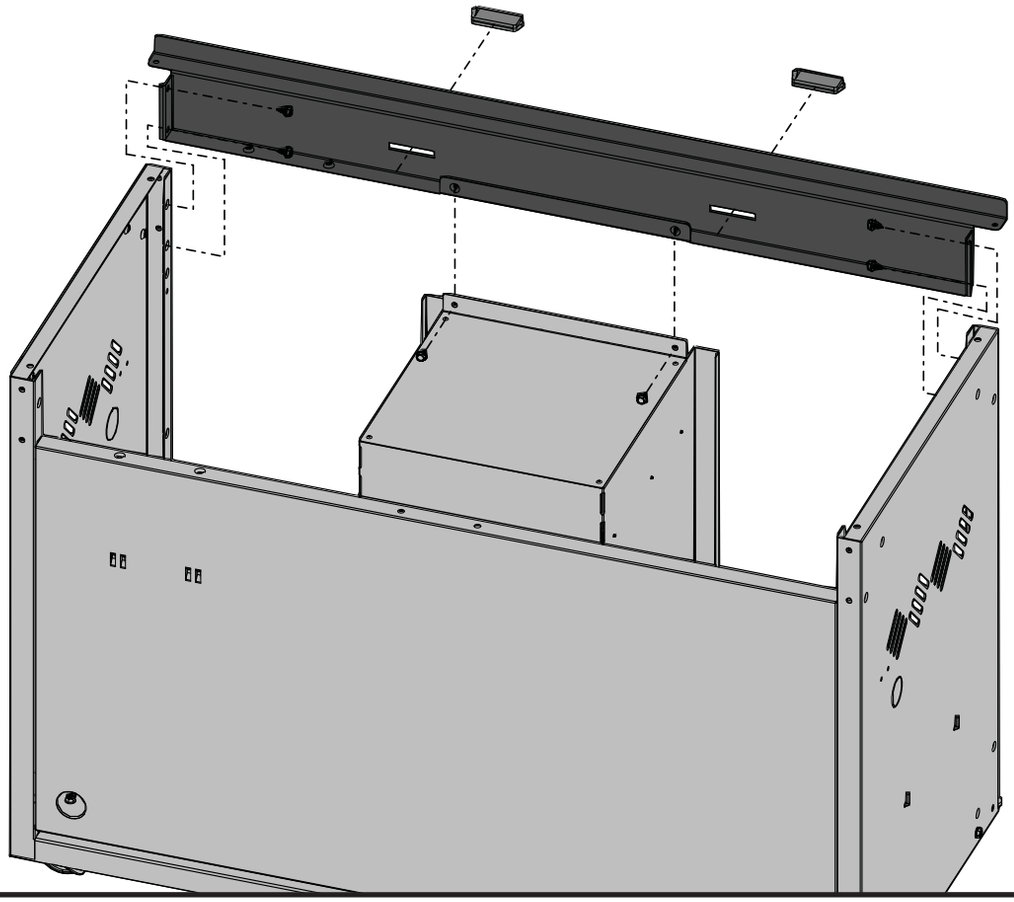
6 x N570-0080 (#14 x 1/2”)

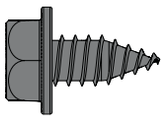


2 X N430-0002



3/8”(10mm)

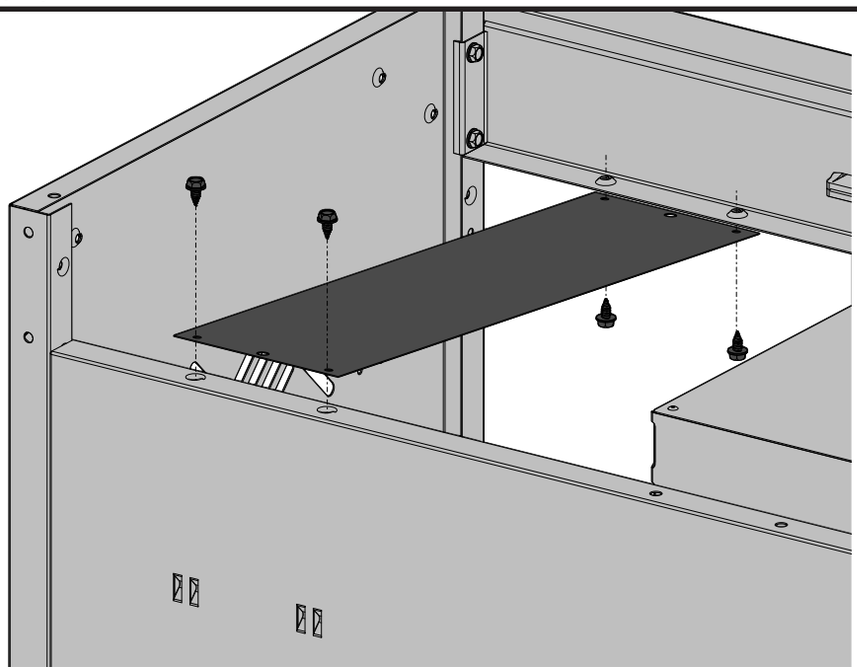


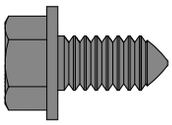


4 x N570-0080 (#14 x 1/2”)



3/8”(10mm)





4 x N570-0091 (1/4-20 X 3/8")

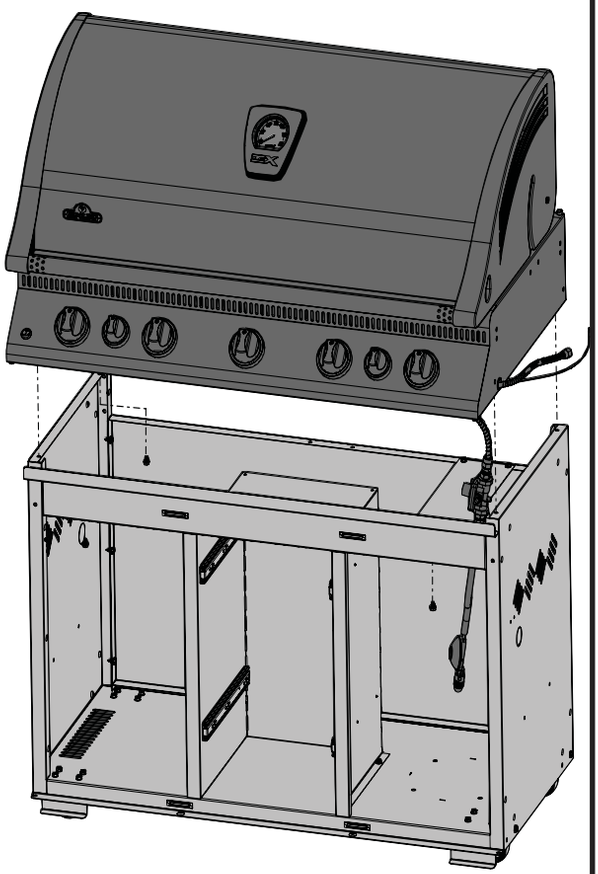


3/8"(10mm)

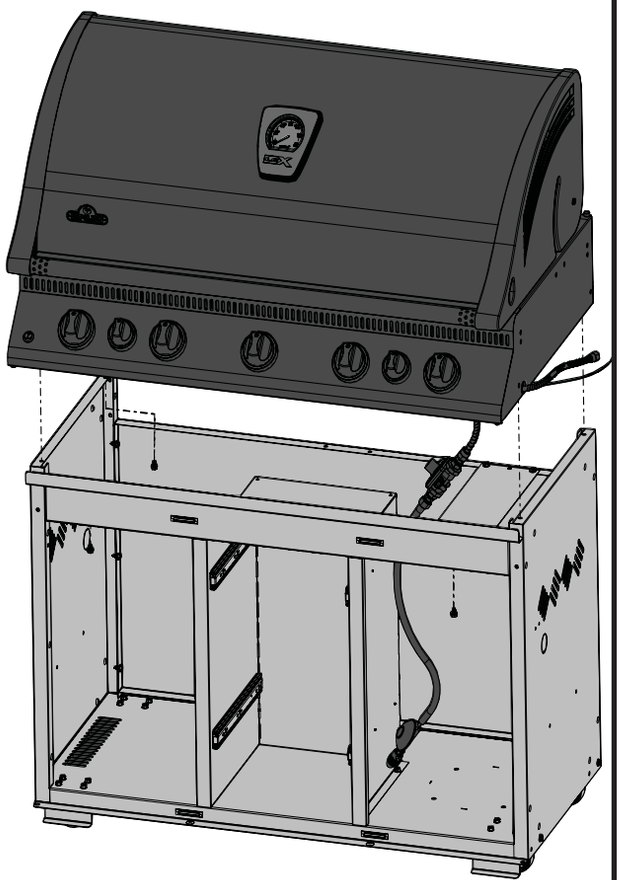
ADVERTENCIA! **Para evitar dificultades durante el ensamble, retire las bridas que sostienen el regulador/conector a la parte inferior del panel de control. Las bridas se instalan en la fábrica para proteger la manguera del regulador durante su traslado. Ya no las necesita. (No dañe la manguera cuando retire las bridas). Asegúrese de colocar el regulador en la apertura pequeña, entre la pantalla térmica del tanque y el lateral derecho del gabinete.**

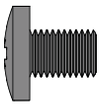
Este paso requiere la presencia de dos personas.

Ensamble correcto



Ensamble incorrecto

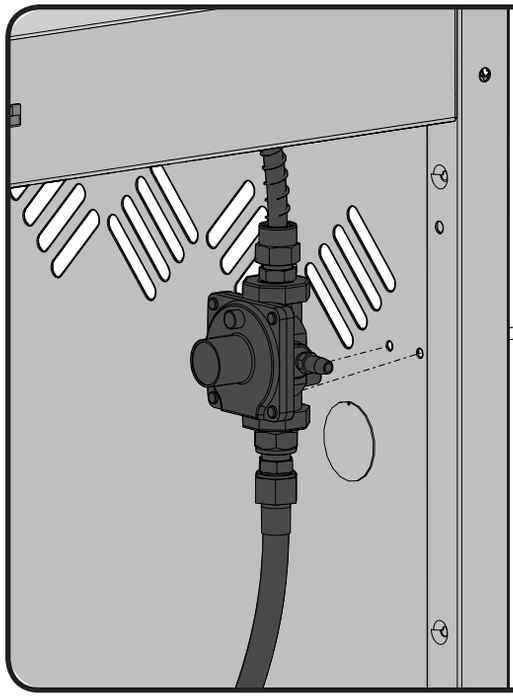




2 x N570-0078 (M4 x 8 mm)



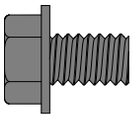




Ajuste el regulador al panel lateral con (2) tornillos de M4 x 8mm.



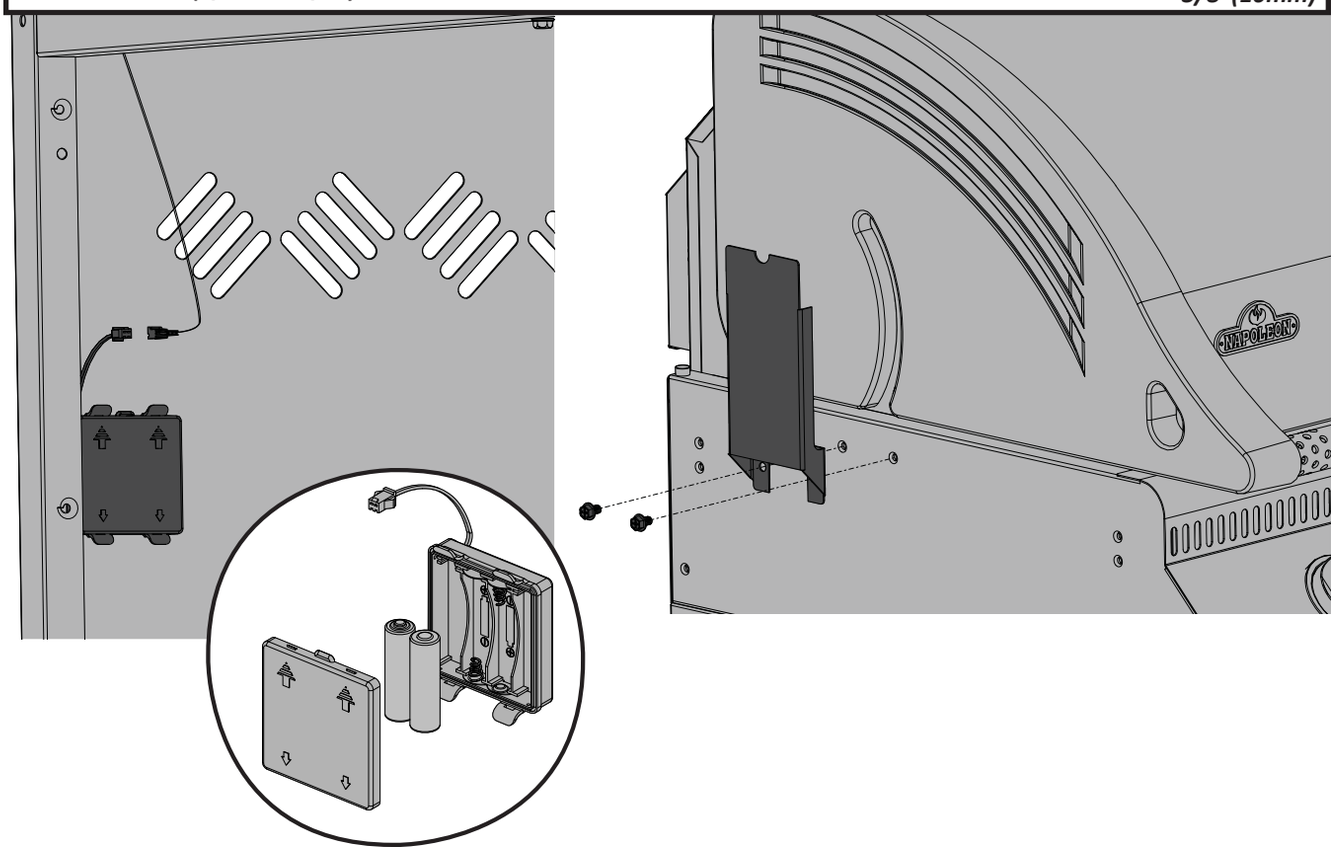
Coloque los tanques de 7 kg o de mayor capacidad afuera del gabinete (debajo del estante lateral derecho), en terreno firme y llano. Coloque la manguera a través del orificio ubicado en el panel lateral derecho.

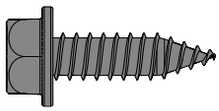


2 x N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



3/8"(10mm)



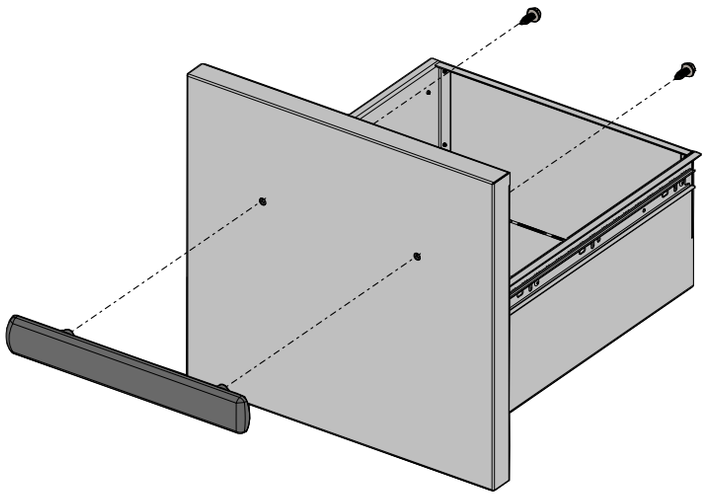


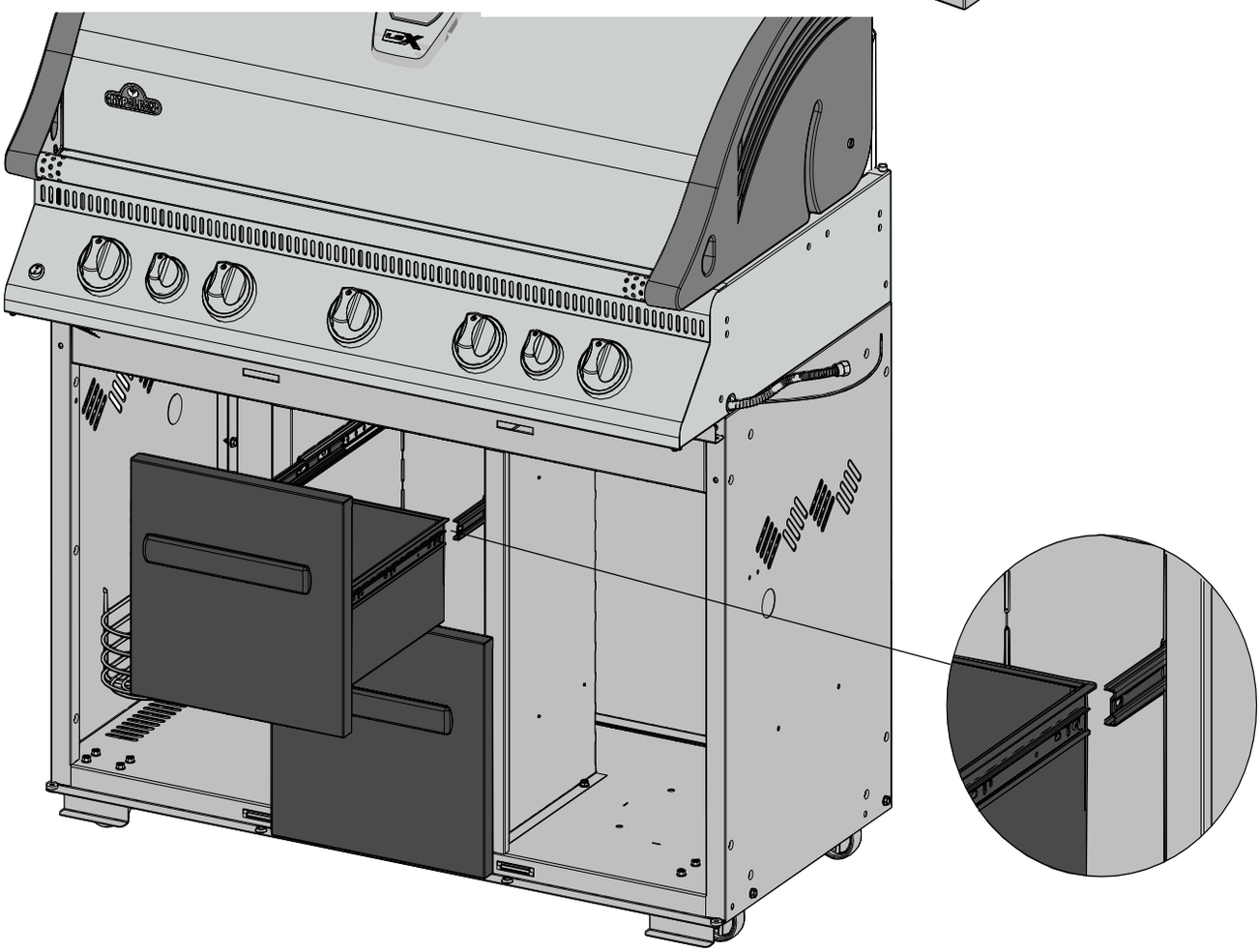
4 x N570-0099 (#14 x 3/4”)

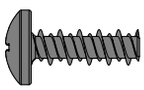


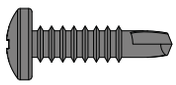
3/8”(10mm)

ADVERTENCIA! No ajuste demasiado los tornillos, ya que podría quebrar la manija.

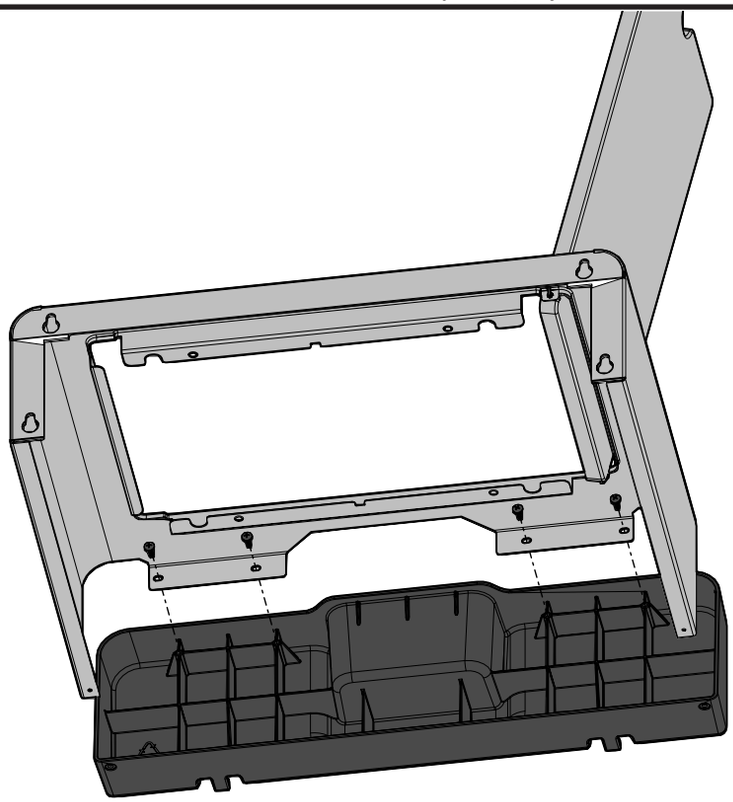


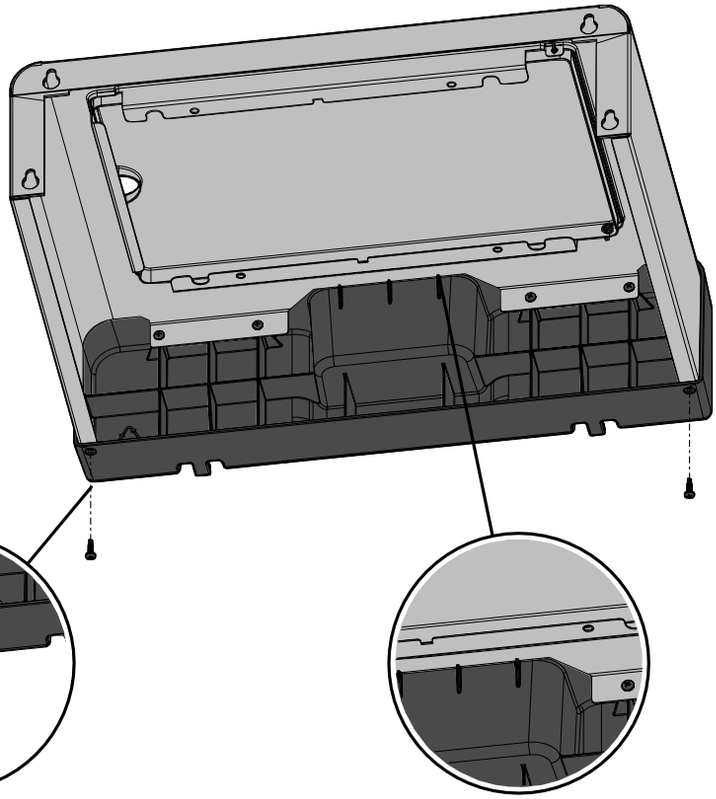


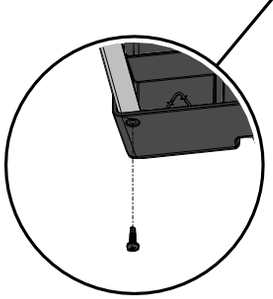

4 x N570-0076 (#8 X 1/2”)


2 x N570-0013 (#8 X 5/8”)



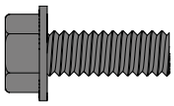




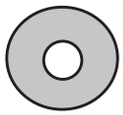


N570-0013 (#8 X 5/8”)

Coloque el borde del estante bajo el asa de la estructura.



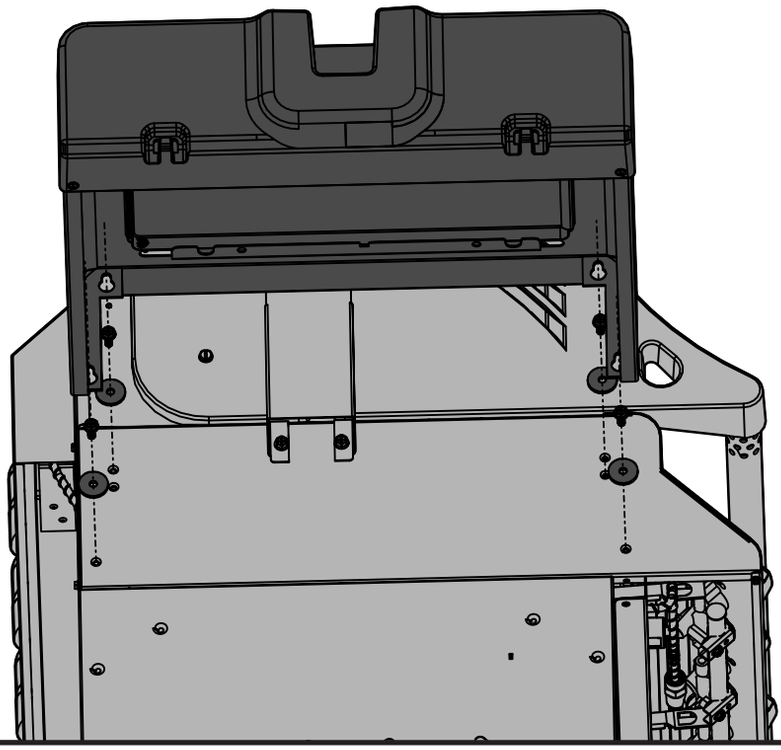
4 x N570-0082 (1/4-20 X 5/8")

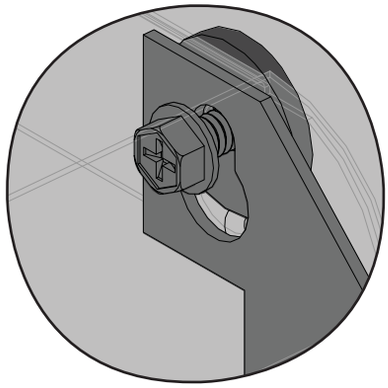


4 x N735-0001

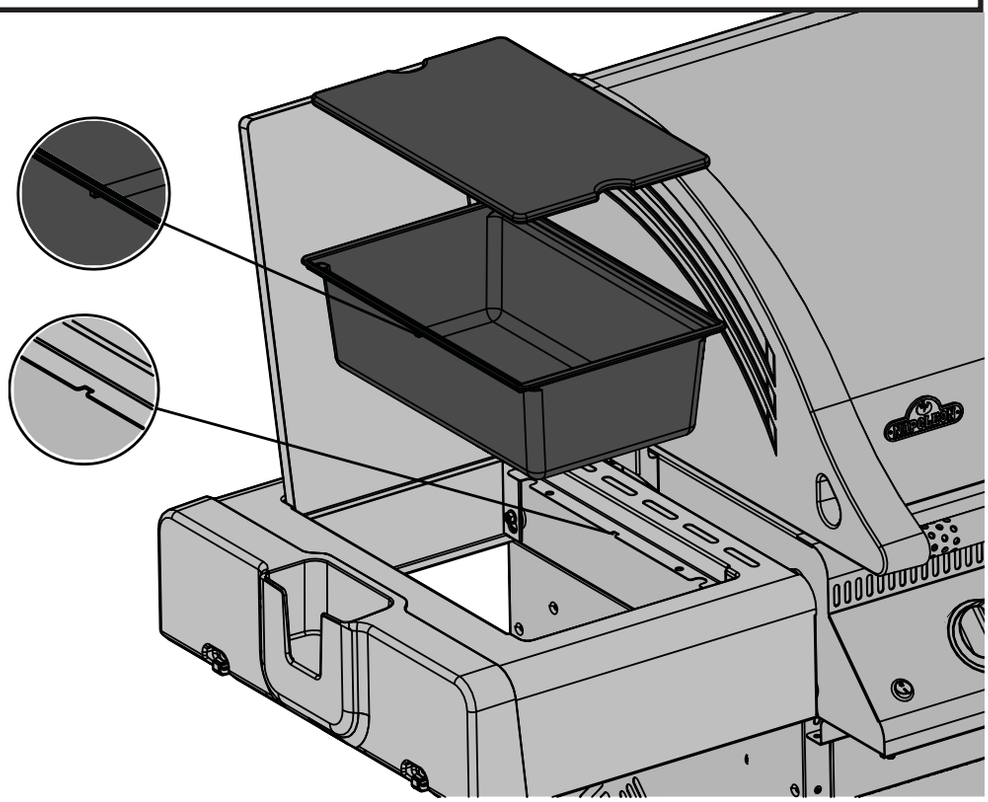


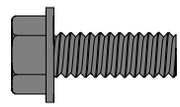
3/8"(10mm)

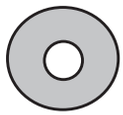


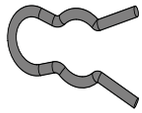


Las lengüetas a cada lado del balde para hielo deben encajar en las muescas del estante lateral.

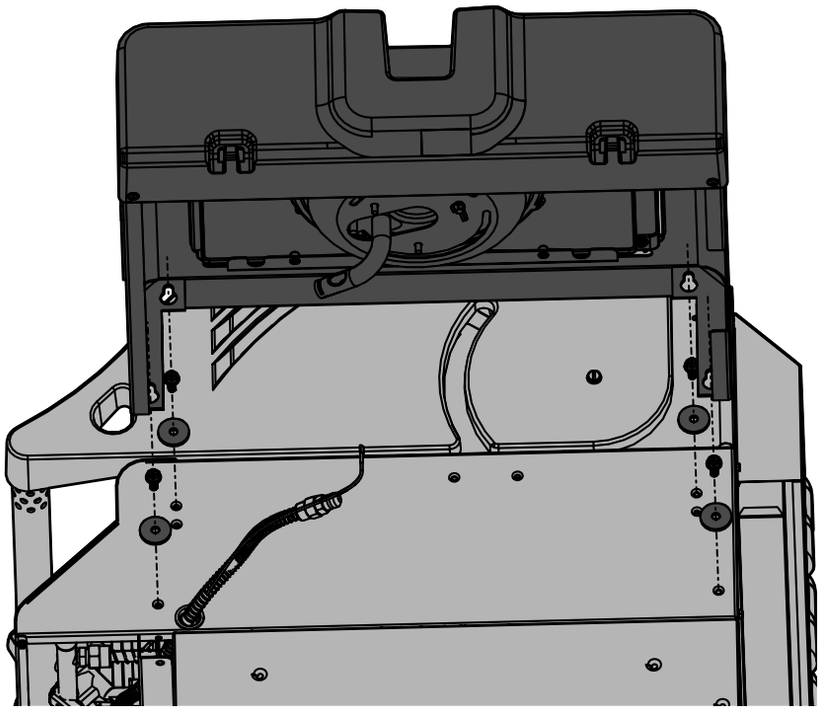


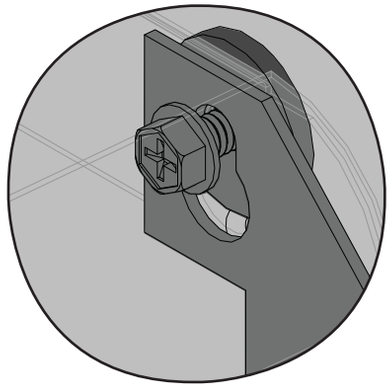

4 x N570-0082 (1/4-20 X 5/8")


4 x N735-0001


1 x N160-0023

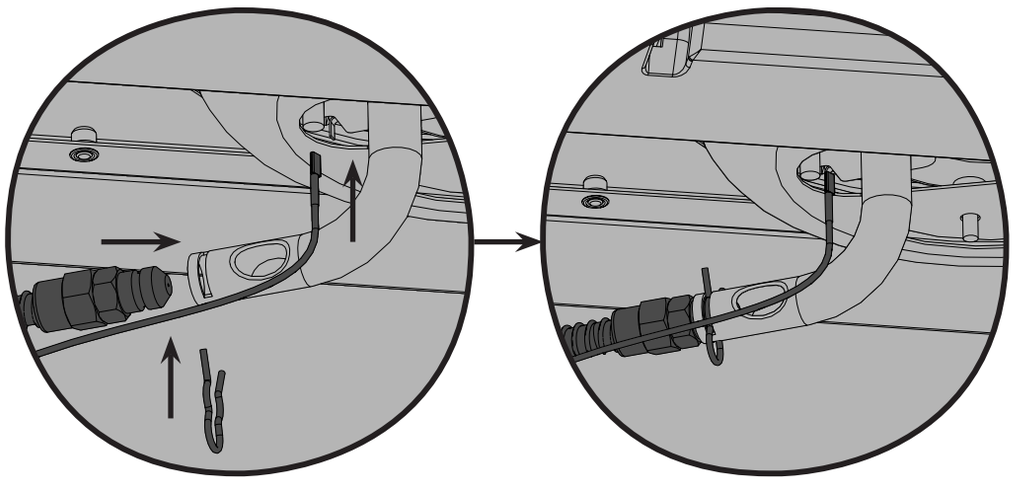

3/8"(10mm)

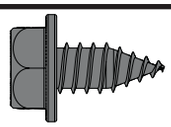




Coloque el tubo quemador en el orificio y asegúrelo con el broche de sujeción de la manguera suministrado.

Ajuste el cable del ensamble del múltiple al electrodo del quemador lateral.



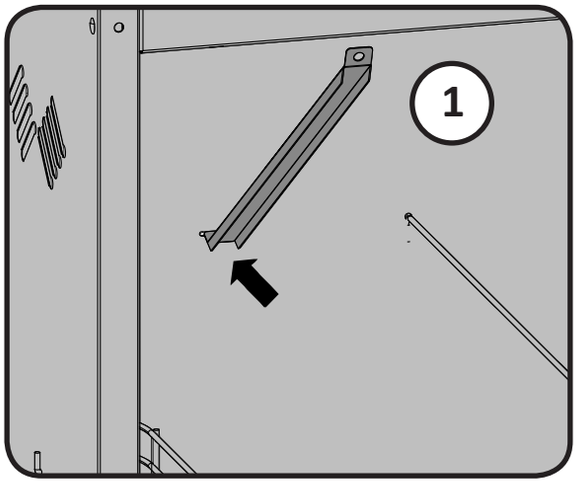


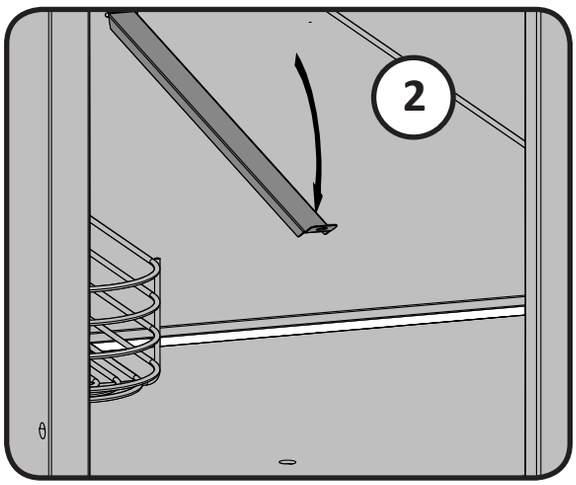
N570-0080 (#14 x 1/2")

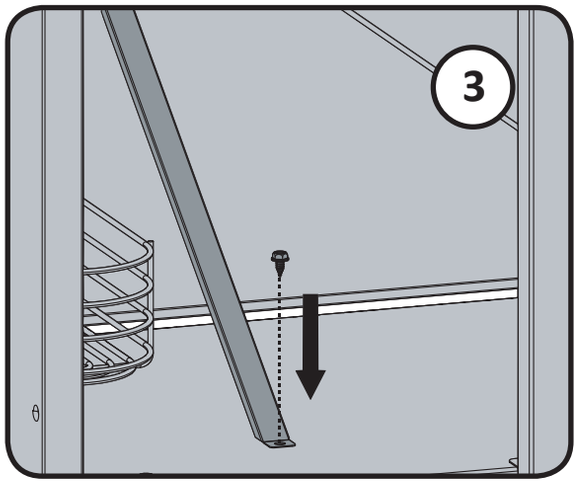


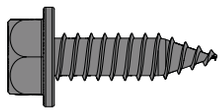
3/8"(10mm)

⚠ SOLO GAS PROPANO

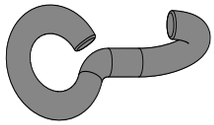








4 x N570-0099 (#14 x 3/4”)

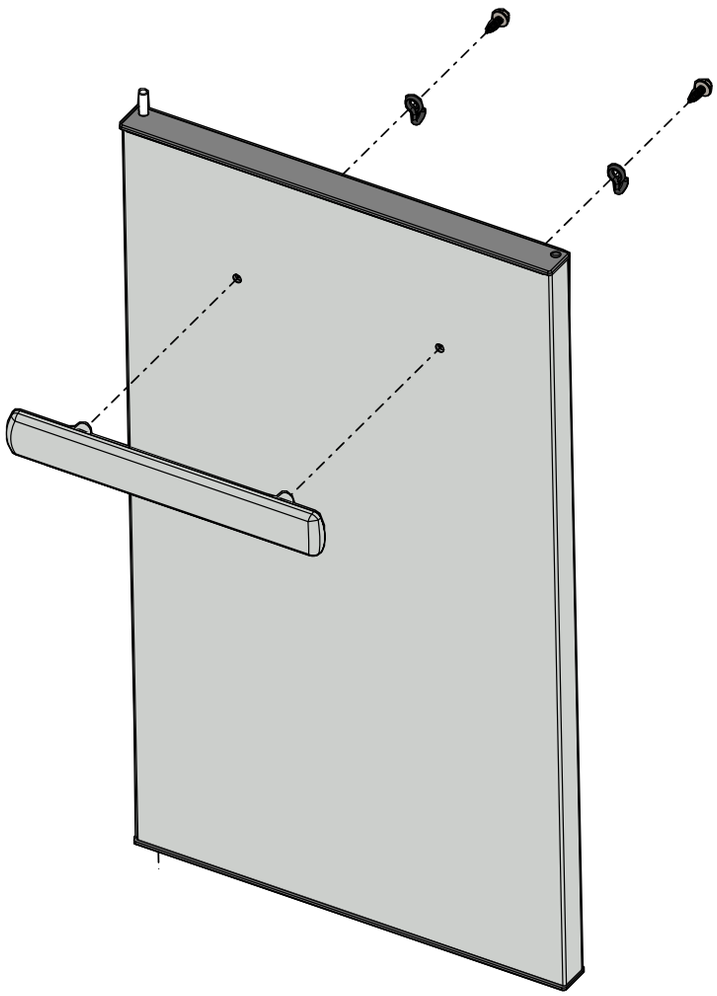


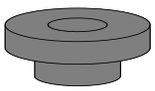
4 x N340-0007



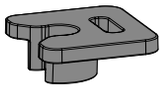
3/8”(10mm)

ADVERTENCIA! No ajuste demasiado los tornillos, ya que podría quebrar la manija.

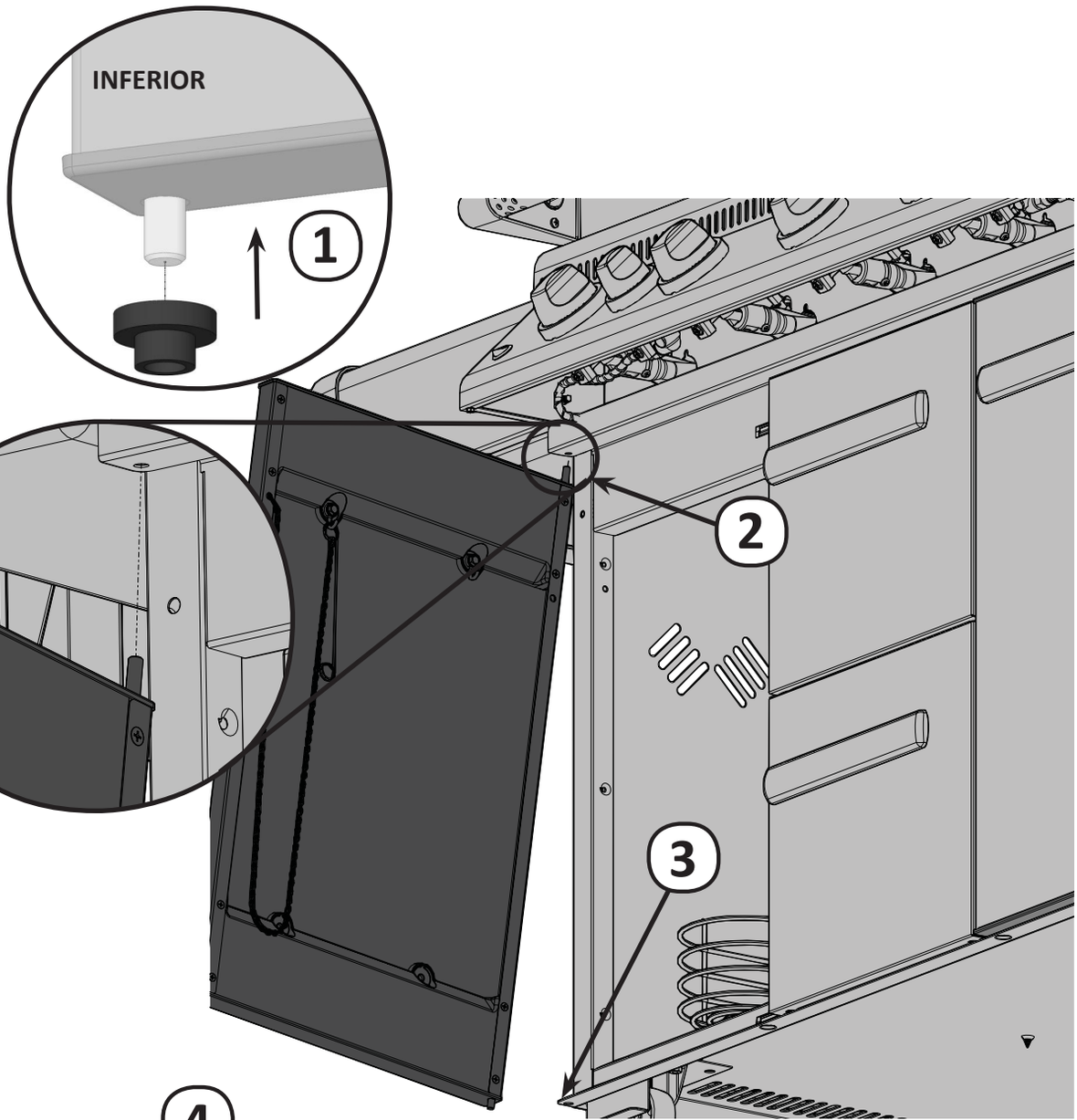


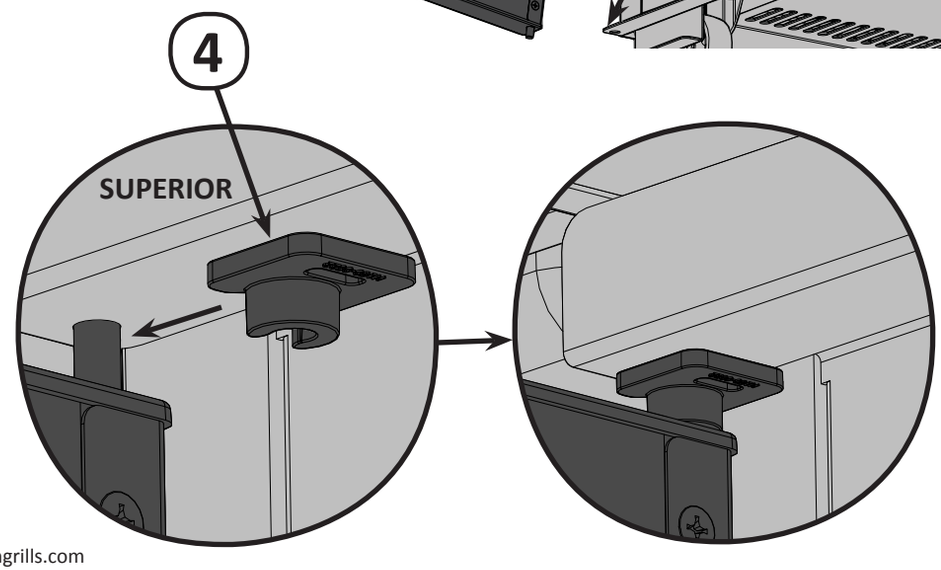


2 x N105-0011

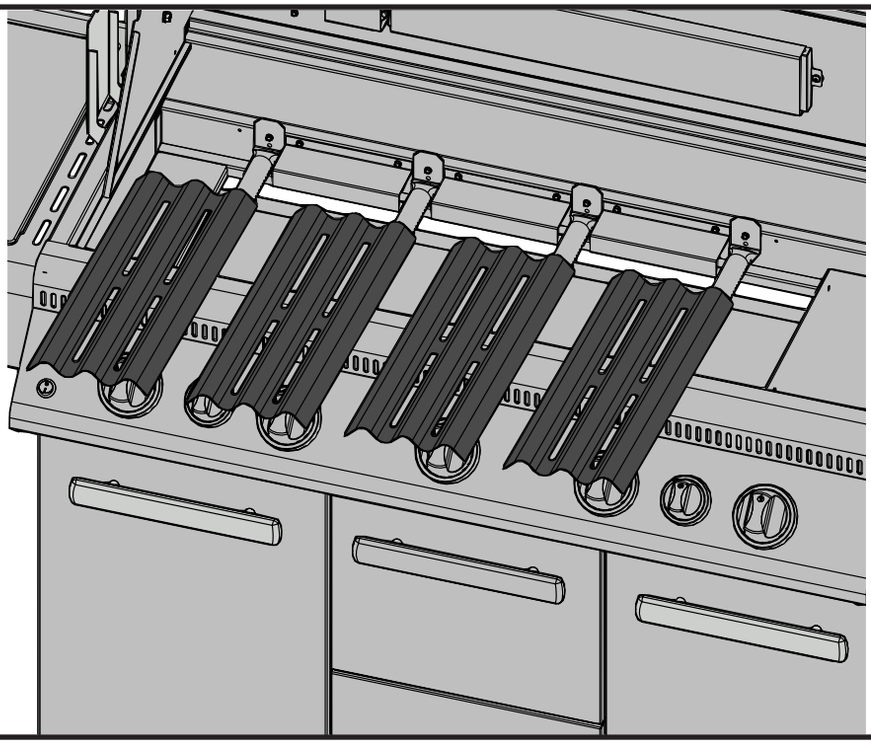


2 x N160-0022



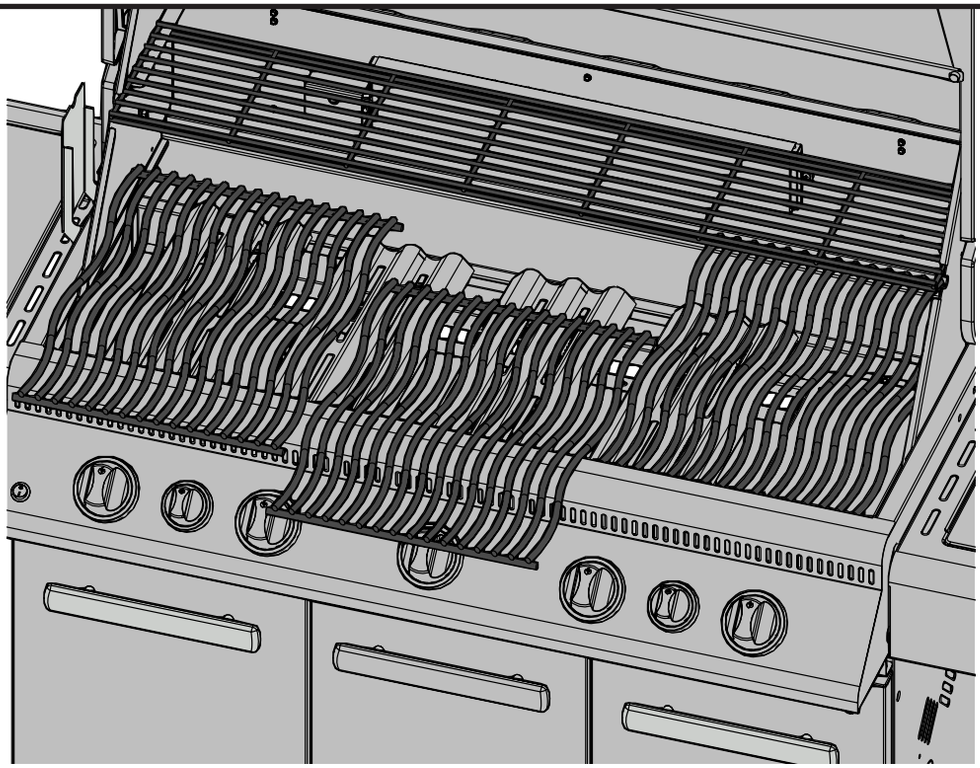


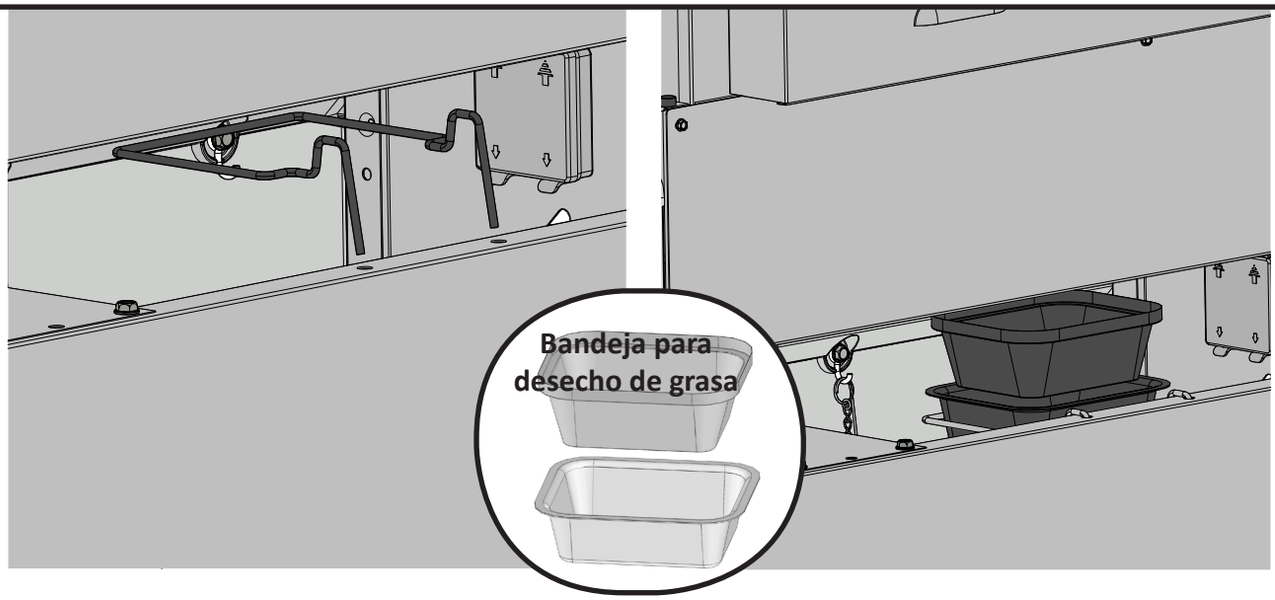
4 x N305-0057-M03

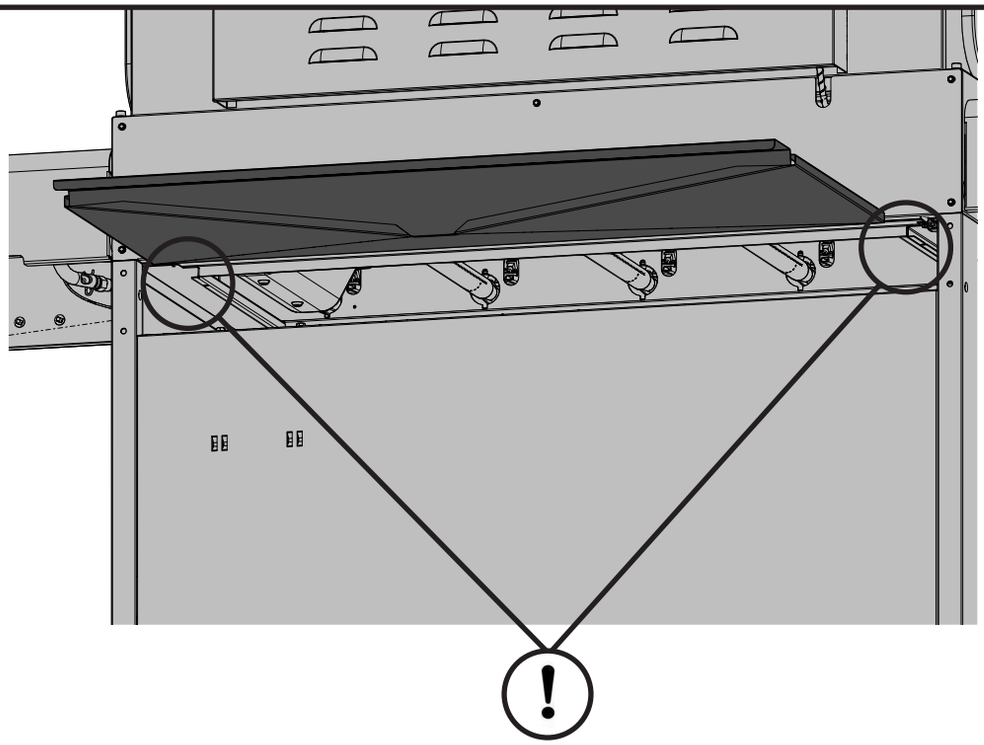


1 x N520-0025

3 x N305-0058




Bandeja para
desecho de grasa

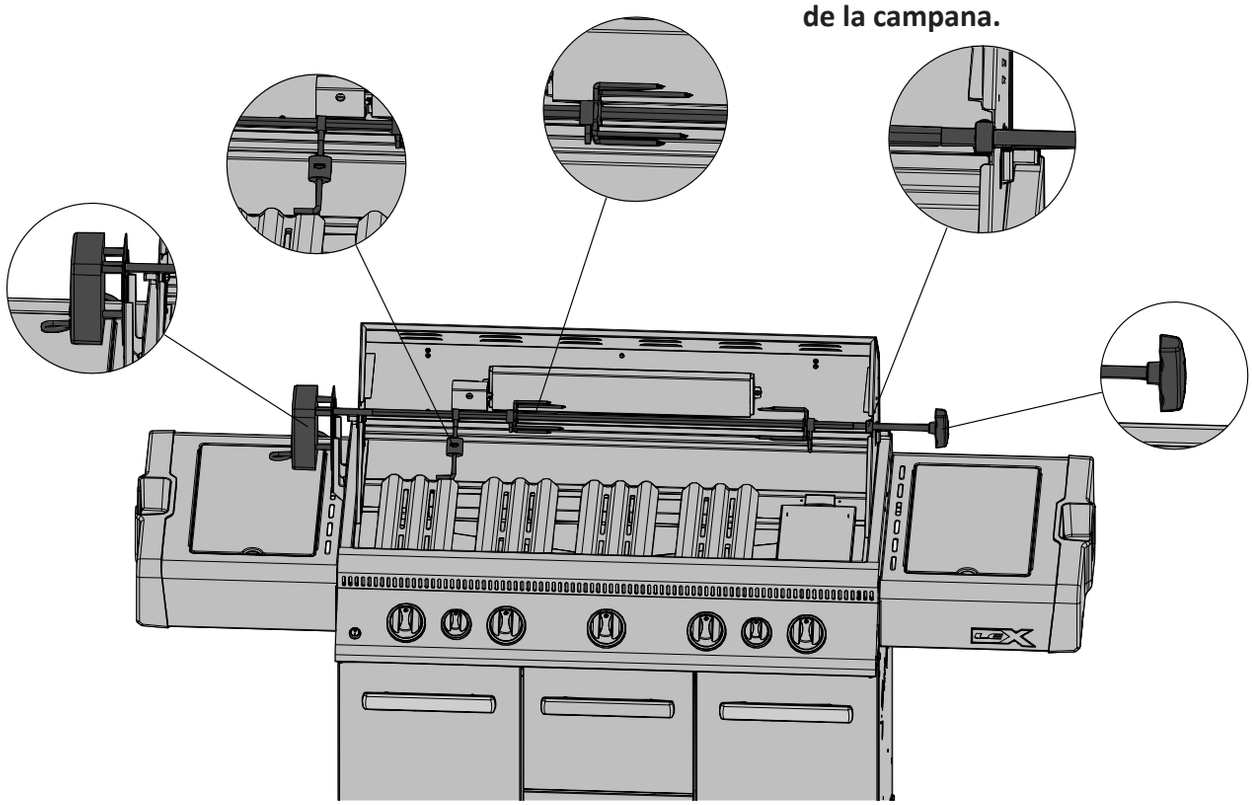


Instrucción de ensamble del kit de rotisserie

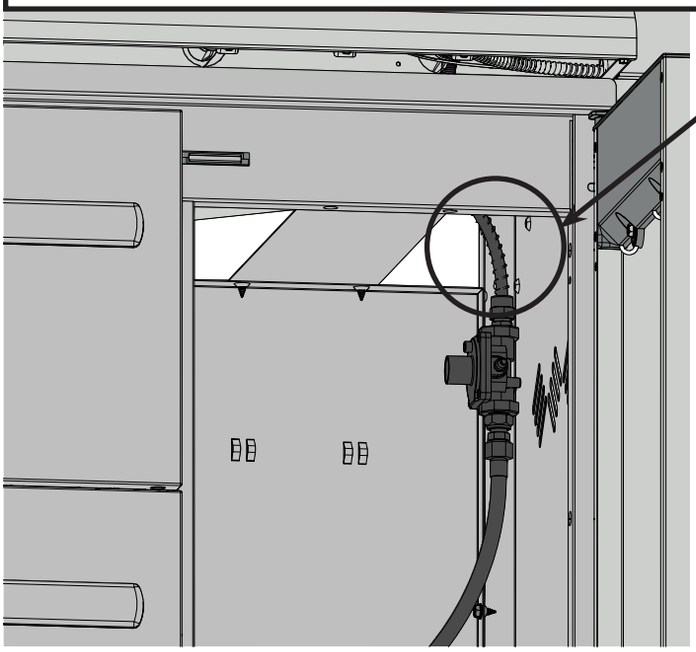
(opcional)

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

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



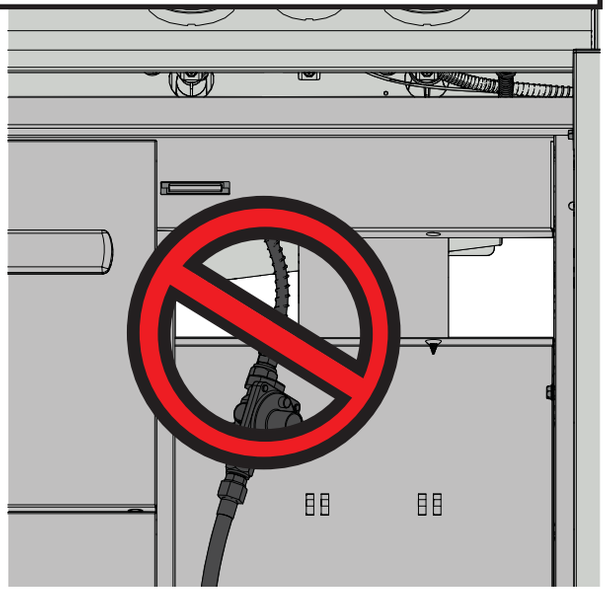
Solo gas propano – Conexión correcta de la manguera



Asegúrese de colocar el regulador en la apertura pequeña, entre la pantalla térmica del tanque y el lateral derecho del gabinete.

Solo gas propano – Conexión incorrecta de la manguera

ADVERTENCIA! PELIGRO DE INCENDIO
Sujete el regulador para evitar que la manguera entre en contacto con la parte inferior de la parrilla o de la bandeja de goteo. Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio.



Conexión del cilindro

¡AVISO! **Las mangueras de algunos reguladores tienen una tuerca y un rosca en sentido izquierdo; en otras, se debe pulsar ON para conectar y OFF para soltar. Siga las instrucciones que aparecen a continuación para la manguera del regulador que corresponda.**

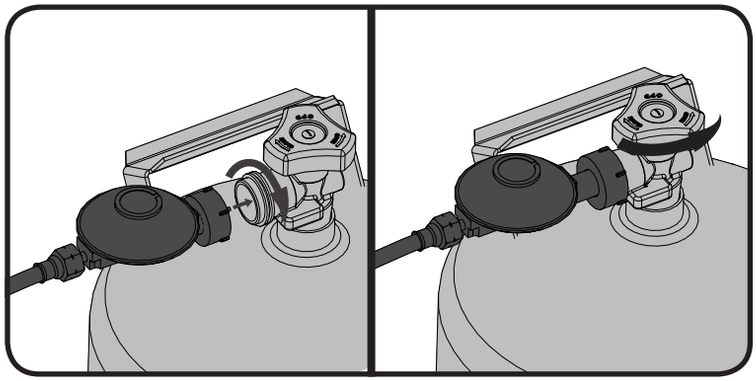
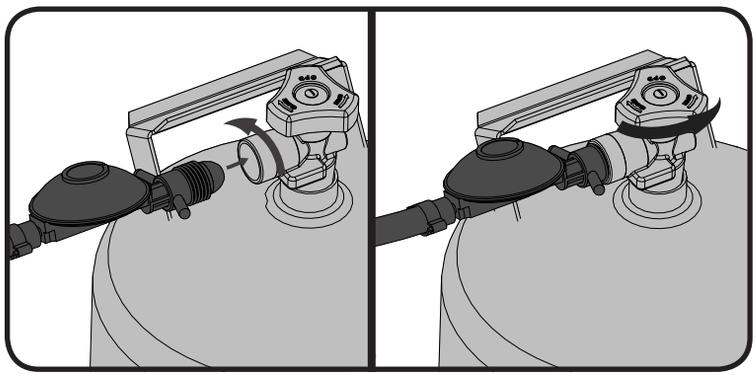


FIG. 1

FIG. 2



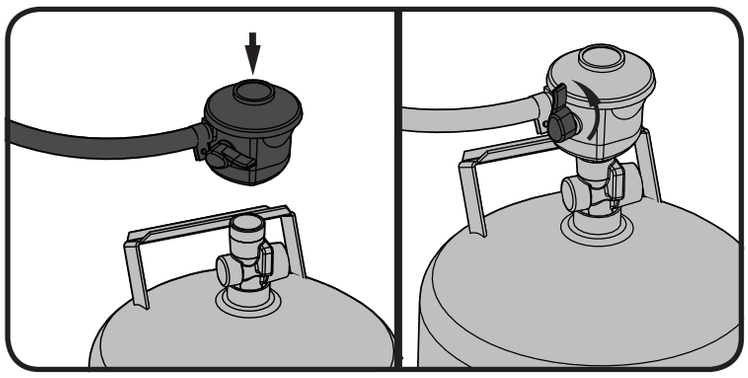
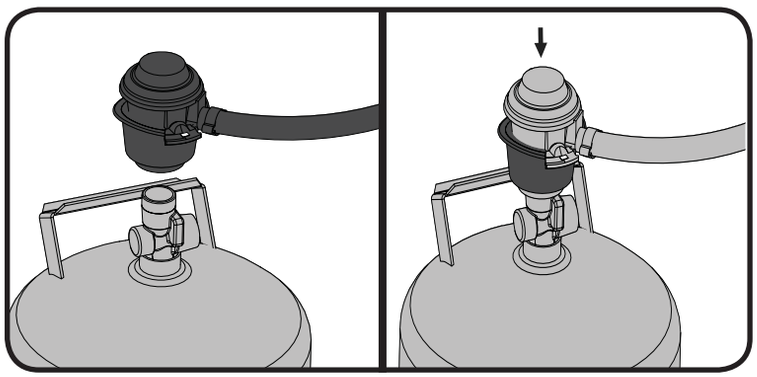


FIG.3

FIG.4



Instrucciones para realizar pruebas de fugas

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

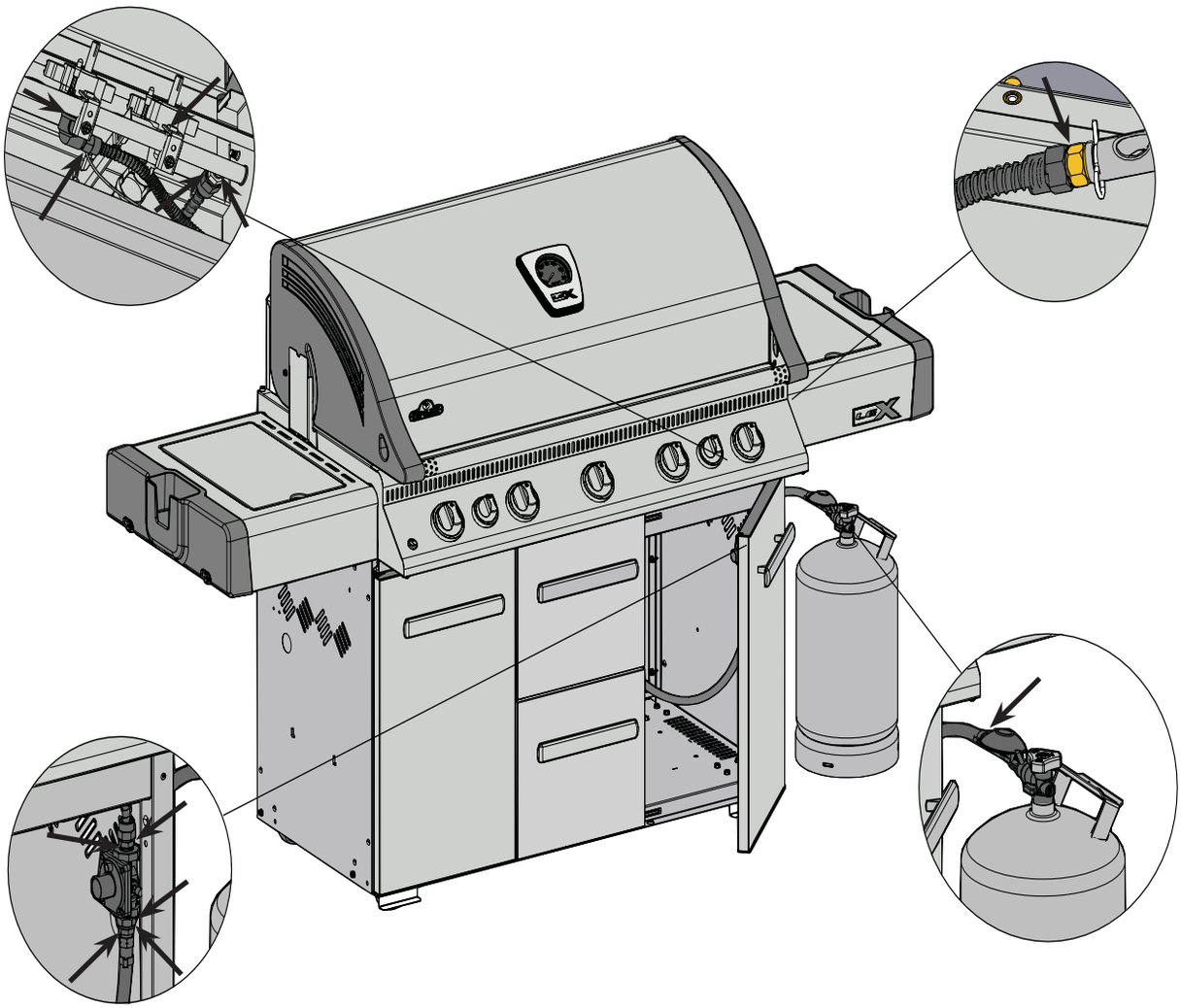
ADVERTENCIA! No utilice nunca una llama abierta para comprobar las fugas de gas. Asegúrese de que no hay chispas ni llamas abiertas en la zona mientras realiza una prueba de fugas. Las chispas o las llamas abiertas producirán un incendio o una explosión, daños en la propiedad, heridas graves o incluso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

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

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

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

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



LISTA DE PIEZAS

Item	Part #	Description	LEX730RSBI
1	N590-0151-GY1SG	bottom shelf	x
2	N475-0236-GY1SG	left/right cart enclosure panel	x
3	N475-0196-GY1SG	rear cart enclosure panel	x
4	N655-0154-GY1SG	front cabinet support	x
5	N080-0212-GY1SG	stabilizer brackets	x
6	N130-0012	revolving caster	x
7	N130-0013	non revolving caster	x
8	N010-0765	drawer housing assembly	x
9	N010-0766	drawer assembly	x
10	N735-0001	insulated washer	x
11	N570-0082	1/4-20 x 5/8” screw	x
12	N325-0081	drawer handle	x
13	N590-0189	cutting board	x
14	N530-0032	regulator -Germany	x
	N530-0033	regulator -Holland	x
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	x
	N530-0035	regulator -Sweden	x
	N530-0036	regulator -Italy	x
	N530-0037	regulator -United Kingdom	x
	N530-0038	regulator -France	x
	N530-0039	regulator -Hungary	x
	N530-0042	regulator -Switzerland	x
	N530-0043	regulator -Russia	x
	N530-0044	regulator -Poland	x
	N530-0046	regulator -Czech Republic	x
15	N585-0064-GY1SG	heat shield	x
16	N430-0002	magnetic catch	x
17	N590-0164-GY1SG	condiment basket	x
18	N105-0012	snap bushing	x
19	N105-0011	door bushings	x
20	N475-0293-M06	door panel	x
21	N120-0019-GY0TX	cap door top/bottom	x
22	N570-0100	#8 x 1/2” screw flat phillips	x
23	N340-0007	tool hook	x
24	N190-0001	battery pack	x
25	N555-0025	lighting rod	x
26	N485-0016	pivot pin door top	x
27	N485-0017	pivot pin door bottom	x
28	N570-0099	#14 x 3/4” screw	x
29	N160-0022	clip door pivot pin	x
30	N160-0014	grease tray holder	x
31	N710-0062	grease tray aluminium	x
32	N185-0001	grease tray foil	x
33	N570-0080	#14 x 1/2” screw	x
34	N570-0073	1/4-20 x 3/8” screw	x
35	N080-0254G	tank inhibitor	p

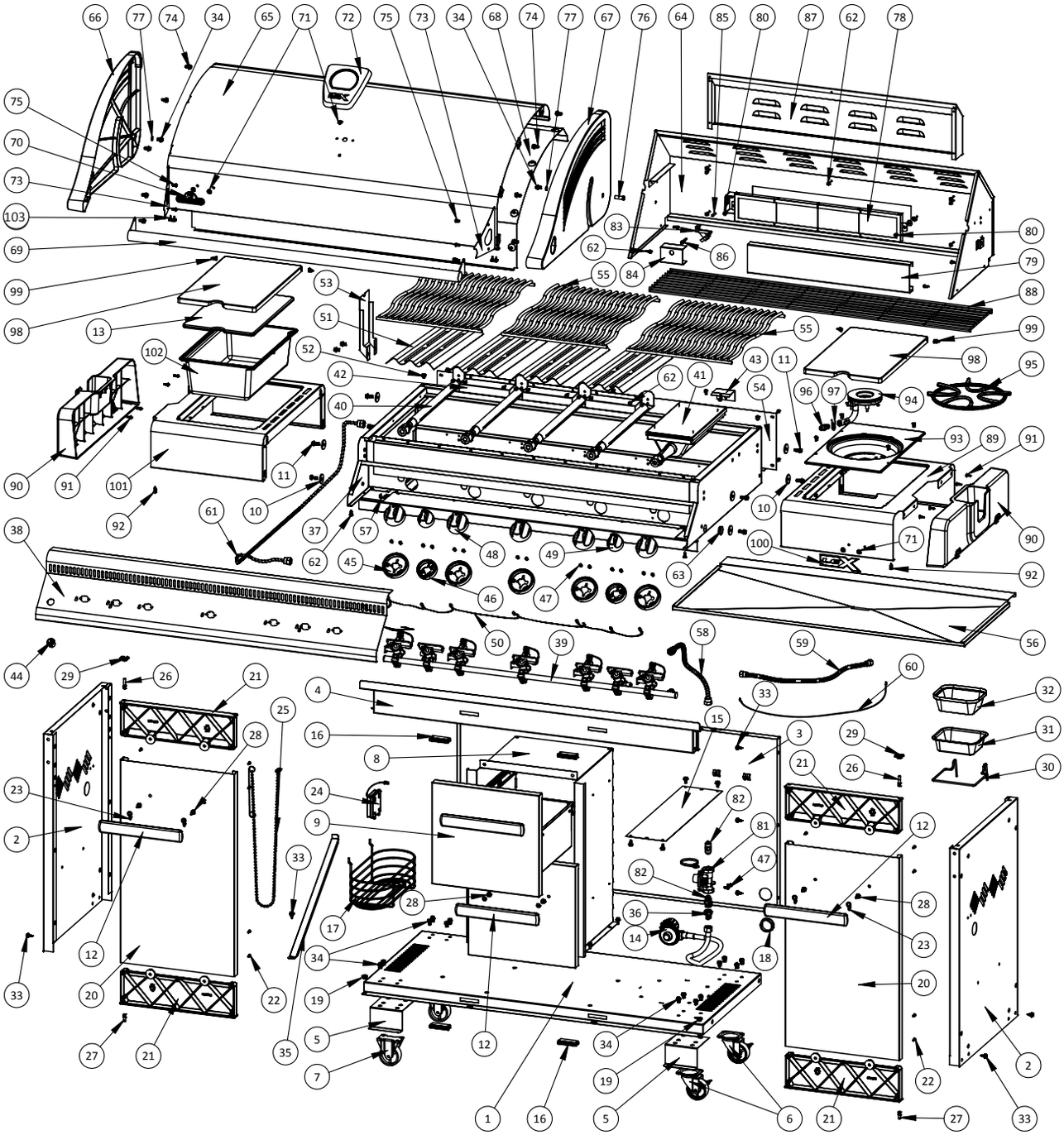
LISTA DE PIEZAS

Item	Part #	Description	LEX730RSBI
36	N255-0014	fitting	x
37	N010-0599-M05	base	x
38	N475-0315-GB-DE	control panel	x
39	N010-0519-30	manifold assembly c/w valves	x
40	N100-0036	main burner	x
41	N010-0499	infra red burner	x
	N565-0002	infrared burner screen	x
42	N080-0209	main burner cross light bracket	x
43	N080-0207-M05	support bracket infra red burner	x
44	N660-0002	switch light	x
45	N051-0006	control knob bezel large	x
46	N051-0008	control knob bezel small	x
47	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
48	N380-0021-CL	burner control knob large	x
49	N380-0020-CL	burner control knob small	x
50	N750-0022B	wiring harness led	x
51	N305-0057-M05	sear plate	x
52	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
53	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
54	N200-0082-GY1SG	back cover	x
55	N305-0058	cooking grids - stainless rod	x
56	N010-0521-M05	drip pan	x
57	N160-0017	clip rear burner tube	x
58	N720-0044	manifold flex connector	x
59	N720-0055	side burner supply tube	x
60	N750-0016	side burner electrode wire	x
61	N720-0053	rear burner supply tube	x
62	N570-0008	#8 x 1/2” screw	x
63	N105-0001	bushing 7/8”	x
64	N010-0593-M06	hood assembly	x
65	N335-0045L-M04	stainless steel lid insert	x
66	N135-0042-GY1HT	left side lid casting	x
67	N135-0043-GY1HT	right side lid casting	x
68	N585-0082	heat shield lid	x
69	N010-0741	lid handle	x
70	N385-0129	NAPOLEON logo	x
71	W450-0005	logo spring clips	x
72	N685-0013	temperature gauge	x
73	N080-0287-GY1HT	lid casting cover	x
74	N570-0091	1/4-20 x 1/2” screw	x
75	N570-0042	10-24 x 3/8” screw	x
76	N570-0015	lid pivot screw	x
77	N735-0003	1/4” lockwasher	x
78	N010-0527P-30	infra red rear burner	x
79	N565-0007	infrared burner screen	x
	N215-0007-M05	infrared burner deflector	x

LISTA DE PIEZAS

Item	Part #	Description	LEX730RSBI
80	N570-0008	#8 x 1/2” screw	x
81	N530-0021-SER	regulator step down	x
82	W445-0021	union fitting 3/8” - 3/8”	x
83	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	x
84	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
85	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
86	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
87	N200-0080-M06	infra red rear burner cover	x
88	N520-0025	warming rack	x
89	N010-0722-M06	side shelf - right	x
90	N120-0020-GY0TX	LUXIDIO side shelf end cap	x
91	N570-0076	#8 x 1/2” screw	x
92	N570-0013	#8 x 5/8” screw	x
93	N500-0041K	side burner plate	x
94	N100-0037	side burner	x
95	N305-0059	side burner grate	x
96	N455-0057	side burner orifice #66	x
97	N160-0023	side burner orifice clip	x
98	N335-0048-M06	side burner lid	x
99	N485-0009	side burner lid clip	x
100	N385-0241-SER	LEX logo	x
101	N010-0760-M06	side shelf - left	x
102	N185-0003	ice bucket	x
103	N510-0013	black silicone bumper	x
	65333	rotisserie kit -UK	ac
	65332	rotisserie kit - DE	ac
	68730	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays (5 pieces)	ac

x - estándar ac - accesorio



Notes



N415-0274CE-ES