PRESTIGE® PRO

Manual del propietario

PRO500VX

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



¡Queremos tu opinión!
Visite www.napoleon.com para escribir una reseña.
★★★★★

Coloque el número de serie



FELICITACIONES POR SU ¡PARRILLA NAPOLEON®!

Acaba de mejorar su experiencia de asado.

UTILICE SOLO EN EXTERIORES EN UN ÁREA BIEN VENTILADA.

⚠¡PELIGRO! ⚠

SI HUELE GAS:

- **Cierre el suministro de gas al aparato.**
- **Apague cualquier llama abierta.**
- **Abra la tapa.**
- **Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.**

⚠ ¡ADVERTENCIA! ⚠

No intente encender este aparato sin leer la sección de instrucciones "ENCENDIDO" de este manual.

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

Un cilindro de gas L.P. (propano) que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este ni de ningún otro aparato.

Si la información de estas instrucciones no se sigue exactamente, puede producirse un incendio o explosión y causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.



NUESTRO OBJETIVO ES HACER QUE SU EXPERIENCIA DE ASADO

SEA TANTO MEMORABLE COMO SEGURA.

Lea este manual del propietario antes de usar el aparato para evitar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

Retire todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y tarjetas de la parrilla antes de usarla.

Advierta a adultos y niños sobre el peligro de las superficies calientes.

Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

AVISO PARA EL INSTALADOR:

Deje estas instrucciones con el propietario de la parrilla para referencia futura.

AVISO PARA EL CONSUMIDOR:

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

¡Bienvenido a NAPOLEON®!

La seguridad es lo primero

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Información general

Esta parrilla debe instalarse de acuerdo con las normativas locales. Si se utiliza un motor de asador, debe estar conectado a tierra eléctricamente según las normativas locales. Si se utiliza una fuente eléctrica externa, el aparato también debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Almacenamiento y Desuso

Cierre el gas en la bombona o en la válvula de suministro de gas. Desconecte la manguera entre la bombona de propano y la parrilla. Retire la bombona de propano y guárdela en el exterior en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños

Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. NO almacene cilindros de gas en un edificio, garaje, cobertizo ni en ningún otro espacio cerrado. Desconecte la manguera de suministro de combustible fijo de la fuente cuando guarde la parrilla en interiores.

Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula de la bombona siempre que no esté en uso. Instale únicamente el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula de la bombona que se proporciona con la válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de gas.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Operación

Realice una prueba de fugas en esta parrilla antes de cada uso, anualmente y cuando se reemplace cualquier componente de gas.Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido. No utilice esta parrilla para fines distintos a los previstos.

No utilice esta parrilla si el cable o el enchufe están dañados, o si la parrilla presenta fallos o ha sufrido algún daño. Contacte con un distribuidor autorizado de Napoleon® para la reparación. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Instalación y montaje

Ensamble esta parrilla exactamente como se indica en la Guía de Montaje. Si la parrilla fue ensamblada en la tienda, revise las instrucciones de montaje para asegurarse de que esté correctamente ensamblada. Esta parrilla no está destinada a ser instalada en o sobre barcos ni en o sobre vehículos recreativos.

Realice la prueba de fugas requerida antes de operar la parrilla. No modifique esta parrilla bajo ninguna circunstancia. Deje que la parrilla se enfríe antes de instalar o retirar piezas. No utilice una bombona que no esté equipada con la conexión de válvula adecuada. Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con esta parrilla o repuestos específicamente recomendados por Napoleon®.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Precauciones eléctricas

Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni los enchufes en agua u otros líquidos. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa ni toque superficies calientes. Al conectar, primero conecte el enchufe a la parrilla y luego enchufe la parrilla a la toma de corriente.

El aparato debe ser alimentado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual nominal de funcionamiento que no exceda de 30 mA. Nunca retire el enchufe de puesta a tierra ni utilice un adaptador.

Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales. Utilice únicamente cables de extensión adecuados para uso en exteriores y que cumplan con las normas EN.

Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, debe ser reemplazado por un distribuidor autorizado de Napoleon®, su agente de servicio o una persona igualmente cualificada para evitar un peligro.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Eliminación correcta del producto



Este marcado indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con el minorista donde adquirió el producto. Pueden llevar este producto para su reciclaje ambiental seguro.

CONTENIDO

¡Bienvenido a NAPOLEON®! 4

La seguridad es lo primero 4

Características Completas del Sistema 8

Primeros pasos 10

Símbolos de seguridad que debe conocer 10
Prácticas Adicionales de Funcionamiento Seguro 10
Ubicación de su parrilla 12
Conexiones de Gas 13
Prueba de Fugas 17
Instrucciones de inicio rápido 18
Conectividad Napoleon® 19
Guía de activación del modo de emparejamiento 21

Descripción general y funcionamiento del sistema 22

Características de control (si está equipado) 22
Encendido de su parrilla 29
Cómo usar el asador giratorio 33
Almacenamiento 34
Lista de verificación para la experiencia de asado 35

Asistente de cocción ACCU-PROBE® 36

Dispositivos compatibles 36
Descripción general de la pantalla 36
Funcionamiento de la pantalla 37
Medidas de seguridad 39
Espacio libre 39

Guía de asado por infrarrojos 40

Instrucciones de Limpieza 42

Limpieza de su parrilla para el primer uso 42
Rejillas de acero inoxidable 42
Quemador lateral infrarrojo (si está equipado) 42
Interior de la parrilla 43
Bandeja recolectora 44
Termopares 44

Panel de Control 45
Fundiciones de aluminio 45
Superficie exterior de la parrilla 45
Malla Antiinsectos y Puertos del Quemador 46
Sondas de temperatura 47

Instrucciones de mantenimiento 48

Requisitos generales 48
Ajuste del aire de combustión 48
Acero inoxidable en entornos hostiles 49
Ajuste y nivelación de la puerta 50

Solución de problemas 51

Problemas de encendido 51
Ruidos y llamaradas 51
Flujo de gas 52
Pintura descascarada 53
Retroceso de llama en el quemador infrarrojo 53
Emparejamiento de la aplicación con el aparato 54

Declaración de conformidad 55

Diagrama de conexiones eléctricas 56

Diagrama de cableado del paquete de gas 57

Diagrama de cableado de la pantalla LCD 57

Garantía 58

Características Completas del Sistema

Quemador trasero infrarrojo para asador giratorio para disfrutar de comidas asadas jugosas

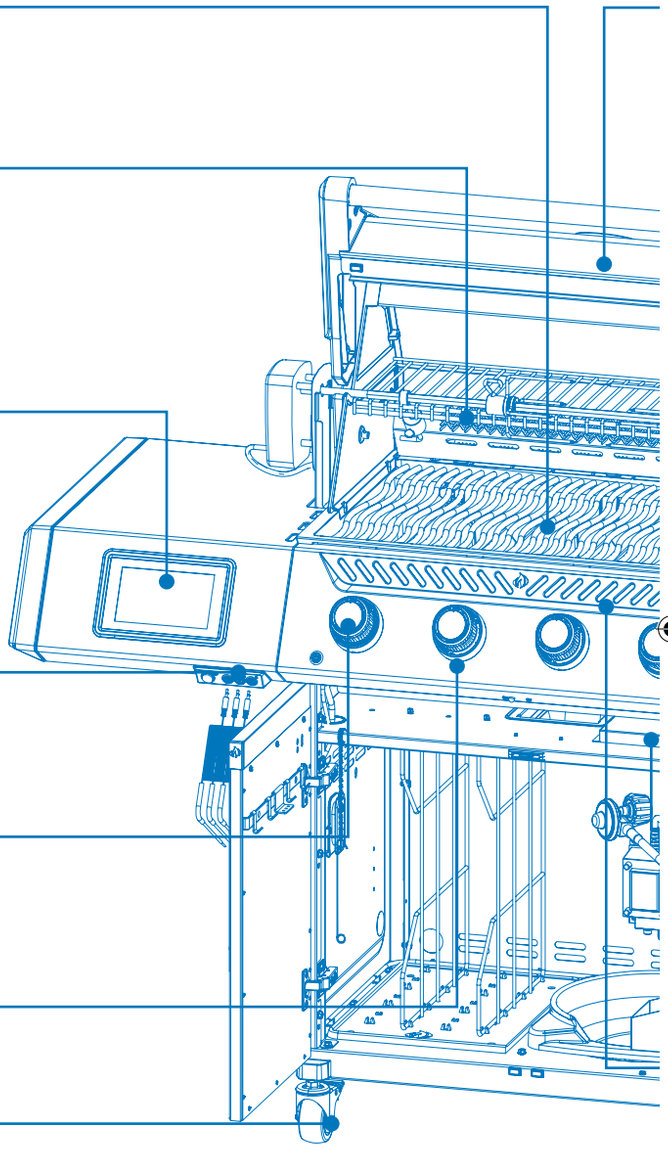
Pantalla táctil de 7” habilitada para Wi-Fi y Bluetooth® con configuraciones personalizadas de monitoreo de temperatura.

Incluye tres sondas con cable para un rendimiento fiable

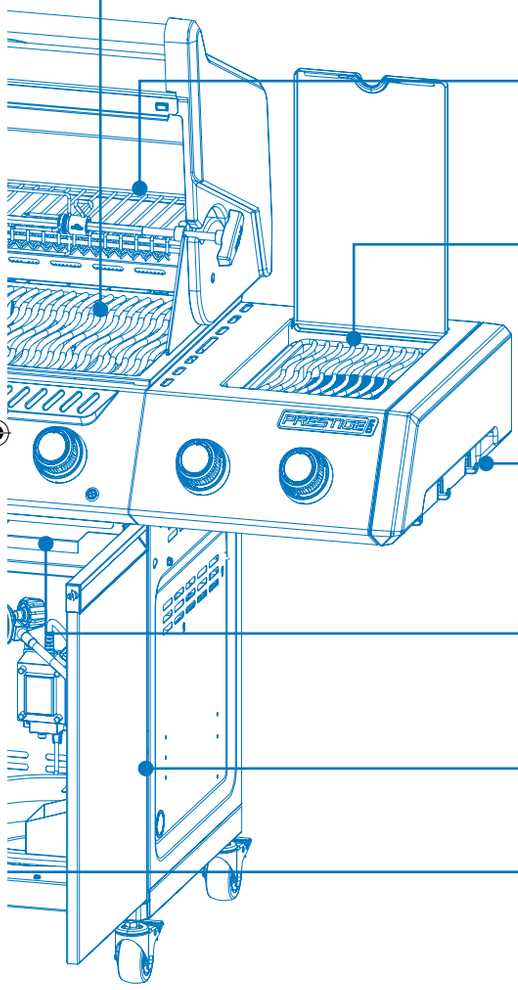
Perillas de control LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ con **ILUMINACIÓN DE SEGURIDAD**.

Encendido instantáneo **JETFIRE™** para un arranque rápido y sencillo.

Las ruedas con bloqueo fácil aseguran la parrilla en su posición de forma segura



¡IMPORTANTE! as en este manual del propietario pueden diferir del modelo que usted adquirió. **Modelo destacado:** PRO500VX



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

Rejillas de cocción icónicas de acero inoxidable **WAVE Design**™ para esas distintivas marcas de sellado y una cocción uniforme.

Gran parrilla de calentamiento de acero inoxidable para aumentar el área de cocción.

Quemador lateral de zona de sellado infrarroja **Sizzle Zone**® para filetes perfectamente asados.

Almacenamiento para herramientas de parrilla.

Cajón para bandeja de goteo con bandeja de goteo y recipiente de grasa fácilmente extraíbles

Puertas de gabinete Soft-Close fácilmente ajustables.

Quemadores de acero inoxidable de gran calibre para una calidad duradera

Primeros pasos

Símbolos de seguridad que debe conocer

¡PELIGRO!
Advierte de un peligro que podría causar un incendio, explosión, muerte o lesiones físicas graves.

¡ADVERTENCIA!
Advierte de un peligro que podría causar lesiones físicas leves o daños a la propiedad.

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

Nunca utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas. Las chispas o llamas provocarán un incendio, explosión, daños a la propiedad, lesiones físicas graves o la muerte.

¡PRECAUCIÓN! Superficie caliente.

STOP
Corte inmediatamente el suministro de gas y desconéctelo.

Use gafas de seguridad.

Use guantes de protección.

Información importante.

Prácticas Adicionales de Funcionamiento Seguro

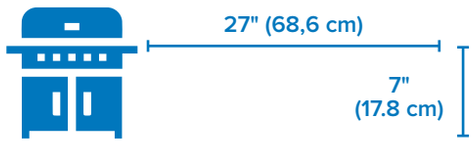
- No pase la manguera por debajo de la bandeja de goteo. Mantenga la distancia adecuada de la manguera desde la parte inferior de la unidad.
- Asegúrese de que las placas de sellado estén colocadas según las instrucciones de instalación de las placas de sellado.
- Apague los controles de los quemadores antes de abrir la válvula del cilindro de gas.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- No utilice el/los quemador(es) trasero(s) simultáneamente con los quemadores principales.
- No cierre la tapa del quemador lateral mientras esté en funcionamiento o cuando esté caliente.
- No fría alimentos en el quemador lateral.
- No ajuste las rejillas de cocción mientras la parrilla esté en funcionamiento o cuando esté caliente.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en la fuente después de usarlo.

¡TENGA CUIDADO!
La tapa de la parrilla y toda la cámara de combustión pueden calentarse mucho durante el uso.

- No modifique el aparato.
- Realice el mantenimiento solo cuando la parrilla esté fría.
- No guarde encendedores, cerillas ni ningún otro material combustible dentro del compartimento o la bandeja de condimentos.
- Mantenga todos los cables eléctricos y mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Limpie la bandeja de grasa, la bandeja de goteo y las placas de sellado regularmente para evitar acumulaciones e incendios de grasa.
- Inspeccione y limpie regularmente el quemador infrarrojo y los tubos venturi de los quemadores principales para mantenerlos libres de telarañas y otras obstrucciones.
- No permita que el agua fría (lluvia, aspersor, manguera, etc.) entre en contacto con la parrilla caliente. Un cambio inmediato de temperatura dañará la porcelana y agrietará los quemadores cerámicos.
- No utilice una hidrolavadora para limpiar ninguna parte de la parrilla.
- No coloque la parrilla donde pueda estar expuesta a vientos fuertes, especialmente si el viento puede venir directamente desde atrás de la parrilla.
- Asegúrese de que el aparato se mantenga a una distancia segura de construcciones inflamables.
- Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción con metal sólido.
- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables mientras esté en uso.
- La temperatura ambiente mínima de funcionamiento para un uso seguro es de 0 °F (-17,8 °C).
- No guarde nada dentro de la caja de ahumado, excepto la bandeja para astillas de madera.

¡IMPORTANTE!

- Mantenga siempre las distancias adecuadas a materiales combustibles:



¡ADVERTENCIA!

- La conexión e instalación del gas y la manguera debe ser realizada por un instalador de gas autorizado, y se debe realizar una prueba de fugas antes de operar la parrilla.
- Asegúrese de que las mangueras no entren en contacto con ninguna superficie de alta temperatura de la parrilla.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Mantenga las mangueras de suministro de combustible alejadas de cualquier superficie caliente, bordes afilados o grasa que gotea.

Ubicación de su parrilla

Asegúrese de que la ubicación de su parrilla de gas cumpla con todos los requisitos de distancia respecto a materiales combustibles adyacentes.

Mantenga siempre las distancias adecuadas a materiales combustibles: 27" (68,6 cm) en la parte trasera y 7" (17,8 cm) a los lados.

Este aparato está diseñado para su uso en un patio exterior o en su jardín.

- Utilice el aparato solo en un lugar al aire libre, sobre el nivel del suelo, con ventilación natural y sin áreas estancadas. Asegúrese de que las fugas de gas y los productos de combustión se dispersen rápidamente por el viento y la convección natural.
- No utilice el aparato en un edificio, garaje u otro espacio cerrado.
- No integre el aparato en una construcción empotrada o deslizante.
- No bloquee las aberturas de ventilación en el compartimento del cilindro.

Cualquier recinto en el que se utilice el aparato debe cumplir uno de los siguientes requisitos:

- El aparato se considera exterior si se instala en un refugio con paredes en tres lados pero sin cubierta superior **(Fig 1).**
- Un aparato se considera exterior si se instala en un refugio con una cubierta superior y no más de dos paredes laterales.
  - » Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasillo abierto, o estar en ángulo recto entre sí. **(Fig. 2 y Fig. 3).**
- Un aparato se considera exterior si se instala en un refugio con tres paredes laterales y una cubierta superior, siempre que el 30% o más del perímetro horizontal del recinto esté permanentemente abierto **(Fig 4 y Fig 5).**

¡IMPORTANTE!

- Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
- Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con malla no se consideran aberturas permanentes.

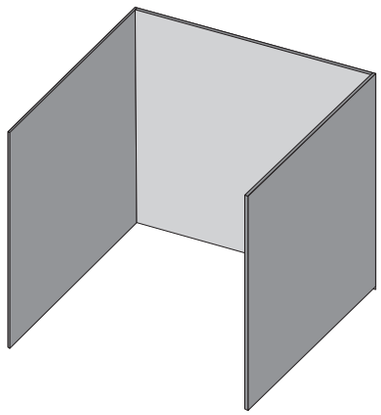


Fig. 1

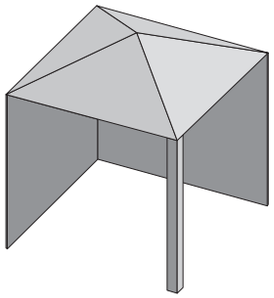


Fig. 2

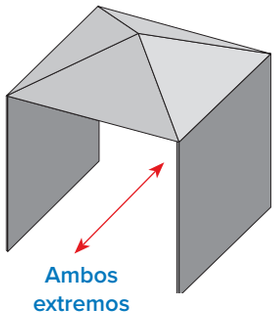
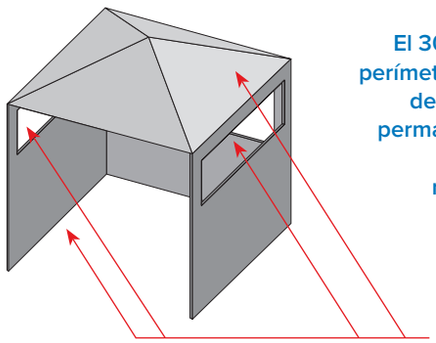
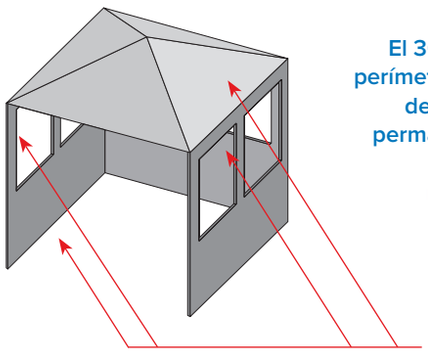


Fig. 3



El 30% o más del perímetro horizontal del recinto está permanentemente abierto y sin restricciones.

Fig. 4



El 30% o más del perímetro horizontal del recinto está permanentemente abierto y sin restricciones.

Fig. 5

Conexiones de Gas

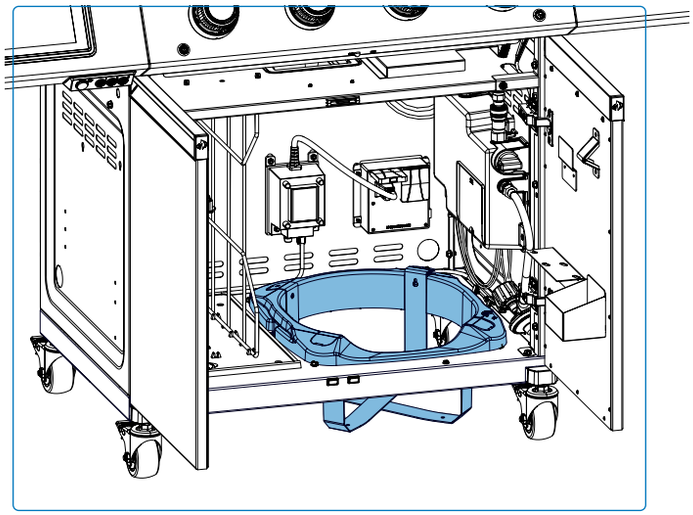
A un cilindro de gas: Opción 1

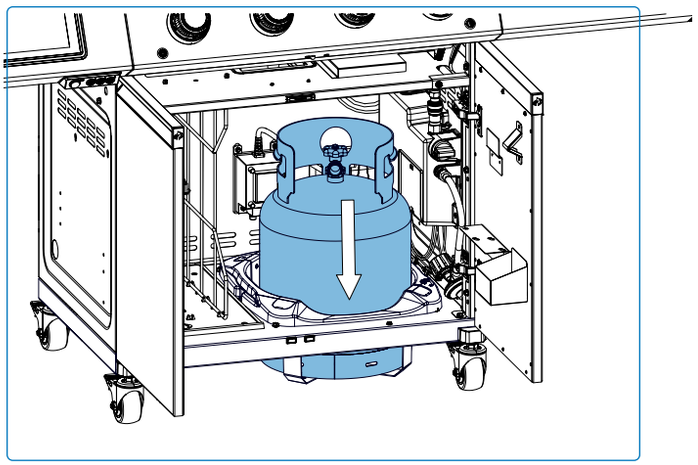
Utilice un cilindro de propano de mínimo 6 kg o un cilindro de butano de 13 kg, construido y marcado de acuerdo con las normativas nacionales y regionales. Asegúrese de que el cilindro pueda suministrar suficiente combustible para operar el aparato. En caso de duda, consulte con su proveedor local de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

Utilice un regulador de presión de gas y una manguera suministrados por Napoleon®; si no están incluidos, utilice un regulador y una manguera que cumplan con la Norma Europea y los códigos regionales. La longitud recomendada de la manguera es de 0,9 m. La manguera nunca debe ser más larga de 1,5 m.

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

Coloque únicamente los cilindros que estén dentro de las dimensiones máximas de ancho y alto dentro del recinto, en la estantería inferior. Los cilindros que superen las dimensiones máximas deben colocarse fuera del recinto, sobre una superficie nivelada. Consulte el diagrama a continuación para obtener medidas específicas.



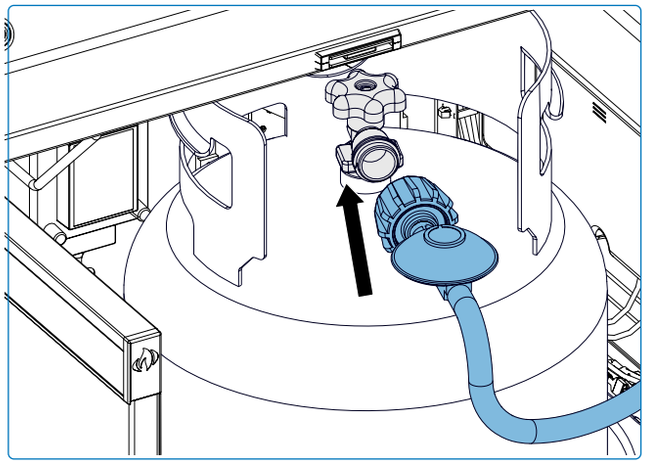


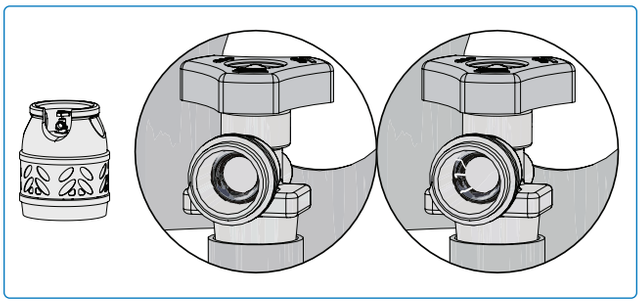
¡ADVERTENCIA!

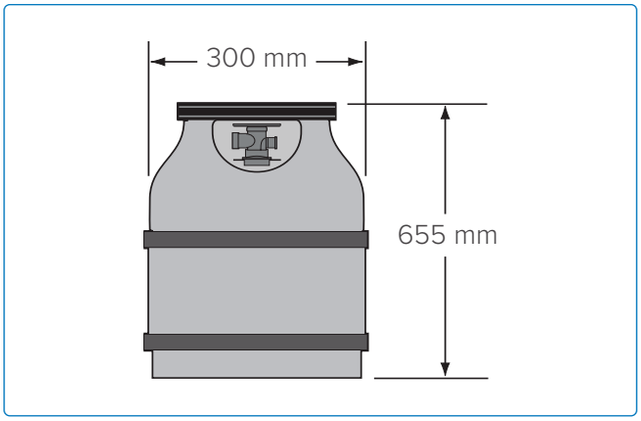
- No almacene un cilindro de gas de repuesto debajo o cerca del aparato.
- No utilice un cilindro de gas que esté lleno en más del 80%.
- Siga todas las especificaciones e instrucciones con precisión para evitar incendios, explosiones, daños materiales, lesiones personales o la muerte.
- Desconecte la parrilla y su válvula de cierre individual del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión superior a ½ psi (3,5 kPa).

Conexión e instalación

- Revise el cilindro en busca de abolladuras u óxido y haga que lo inspeccione su proveedor de propano.
- Nunca utilice un cilindro con una válvula dañada.
- Coloque el cilindro en su área designada en la estantería inferior.
- Asegúrese de que la manguera del regulador de gas esté recta y libre de torceduras o dobleces, ya que estos pueden restringir el flujo de gas.
- Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro.
- Ajuste el regulador a la válvula del cilindro.
- Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con la bandeja de goteo ni con ninguna superficie de alta temperatura de la parrilla, ya que se derretirá y provocará un incendio.
- Asegúrese de que el cilindro no quede expuesto a calor extremo o luz solar directa.
- Realice una prueba de fugas en todas las uniones antes de utilizar la parrilla. Vea la **sección**"Prueba de fugas"**.**
- El cilindro debe montarse de manera que la salida de la válvula de alivio de presión no esté orientada hacia la posición normal de operación del usuario.







NOTA:

- Inspeccione el sello de la válvula del cilindro de gas LP en busca de grietas, desgaste o deterioro cada vez que se reemplace o recargue el cilindro.
- Cualquier cilindro de gas LP que muestre signos de daño o deterioro, incluidas grietas visibles y picaduras, debe devolverse sin usar al vendedor.

Reemplazo

Todo el proceso de cambio del cilindro de gas debe realizarse lejos de cualquier fuente de ignición.

1. Cierre la válvula de combustible del cilindro.
2. Desconecte el regulador de la válvula del cilindro.
3. Retire el cilindro del estante inferior y reemplácelo por uno nuevo.
4. Siga las instrucciones de conexión.

NOTA:

- Coloque los cilindros solo dentro de las dimensiones máximas de ancho y alto en el estante inferior dentro del compartimento. Los cilindros que superen estas dimensiones deben colocarse fuera del compartimento sobre una superficie nivelada. Consulte el diagrama anterior para las medidas específicas.

A una línea de suministro de gas doméstico: Opción 2

- Si la parrilla se va a conectar directamente a una línea de suministro de gas propano doméstico, desconecte y deseche la manguera y el conjunto de regulador suministrados y siga las instrucciones de conexión de la línea de gas doméstica. Una manguera homologada está disponible en su distribuidor de parrillas Napoleon®.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (identificación del tipo de gas y presión) y el ajuste del aparato sean compatibles.
- Se debe instalar una válvula de aislamiento (o válvulas) junto al aparato que, al cerrarse, permita desconectar completamente el conjunto de quemador y control para su mantenimiento o reparación de acuerdo con la normativa nacional.
- Una manguera de suministro de gas y un conector rápido diseñados para gas natural y certificados para uso en exteriores están incluidos con las parrillas de gas natural.
- La instalación de gas debe suministrar la presión adecuada a la entrada de la parrilla. Consulte "Datos técnicos" para las especificaciones.
- Las tuberías y válvulas anteriores al conector rápido no se suministran.
- La tubería de gas debe dimensionarse para suministrar la entrada de calor especificada en la placa de características, según la longitud del recorrido de la tubería.
- Tamaño de la conexión de gas (regulador interno): 11/16" (1,75 cm).

1. La conexión a una línea de suministro de gas debe ser realizada por un instalador de gas autorizado y debe realizarse una prueba de fugas antes de utilizar la parrilla.
2. No coloque la manguera cerca de la bandeja de goteo ni por encima del panel trasero.
3. Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con superficies de alta temperatura.

Conector rápido

- No instale el conector rápido en dirección ascendente.
- Se debe instalar una válvula de cierre manual de fácil acceso antes del conector rápido y lo más cerca posible de este.
- Conecte el extremo abocardado de la manguera al accesorio en el extremo del tubo colector o tubo flexible (si corresponde).
- Apriete utilizando dos llaves. No utilice sellador de roscas ni masilla para tuberías.
- Realice una prueba de fugas en todas las uniones antes de utilizar la parrilla de gas. Consulte “**Prueba de fugas**”.

¡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 ½ psi (3,5 kPa).
- Revise la manguera en busca de signos de abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe ser reemplazada por un conjunto específicamente recomendado por Napoleon®.

¡TENGA CUIDADO!

La tapa de la parrilla y toda la cámara de combustión pueden calentarse mucho durante el uso.

Datos técnicos

La siguiente tabla muestra la entrada bruta de calor, los valores de consumo de gas y los tamaños de orificio correspondientes a cada quemador por categoría de gas:

		Tamaño del orificio		Entrada bruta de calor (total)		Consumo de gas (total)	
		I	II	I	II	I	II
PRO500VX	Principal	1.02 mm	-	16,0 kW G30 14,0 kW G31	-	1164 g/h	-
	Trasero	1.25 mm	-	5,7 kW G30 5,0 kW G31	-	415 g/h	-
	Lateral	#56	-	5,0 kW G30 4,5 kW G31	-	364 g/h	-

La siguiente tabla muestra todos los gases y presiones certificados. Verifique que la información en la placa de características corresponda con esta lista.

NOTA: Utilice únicamente reguladores que suministren la presión indicada aquí.

Categoría de gas	I 3P(30)	I 3P(37)	I 3P(50)	I 3B/P(30)	I 3+(28-30/37)	I 3B/P(50)
Tamaños de orificio	I	I	I	I	I	I
Gases / Presiones	G31 a 30 mbar	G31 a 37 mbar	G31 a 50 mbar	G30/G31 a 30 mbar	G30 a 28 - 30 mbar/ G31 a 37 mbar	G30/G31 a 50 mbar
Países	FI, NL, RO	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK	AT, CH, CZ, DE, GR, NL, SK	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	AT, CH, DE, FR, SK

¡ADVERTENCIA!

- Revise la manguera en busca de signos de abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe ser reemplazada por un conjunto específicamente recomendado por Napoleon®.

Prueba de Fugas

¿Por qué y cuándo hacer una prueba de fugas?

Una prueba de fugas confirma que no hay escape de gas después de conectar la manguera al suministro de gas.

Cada vez que se rellene y reinstale el depósito, asegúrese de que no haya fugas en la conexión donde el regulador se conecta al depósito.

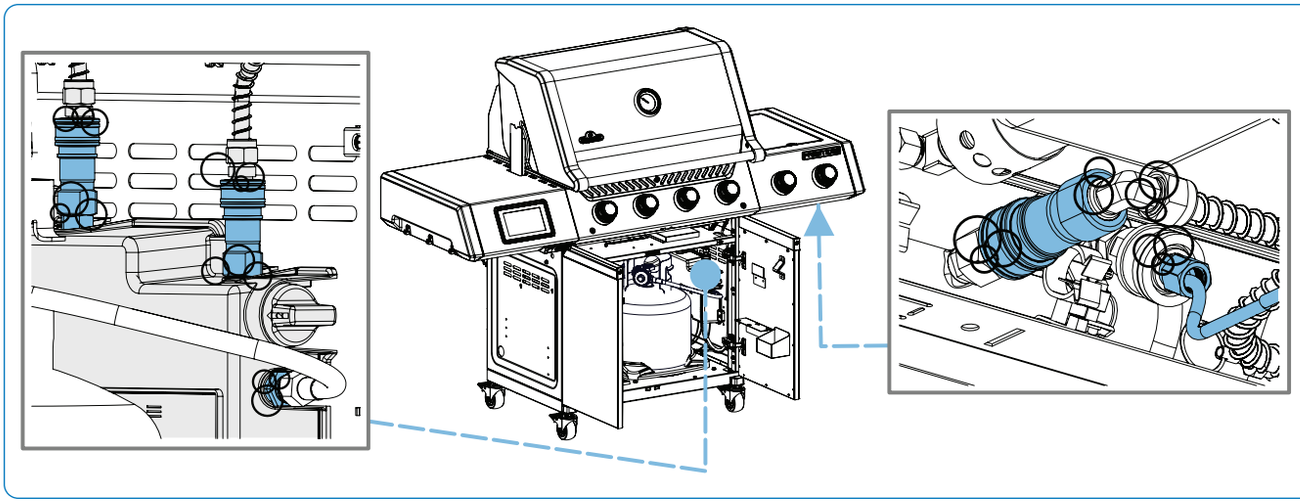
Realice una prueba de fugas en esta parrilla antes de usarla, anualmente y cuando se reemplace cualquier componente de gas.

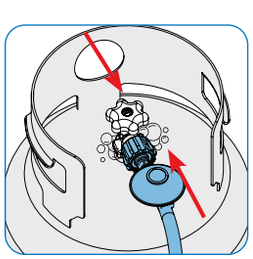
Pasos para la prueba de fugas

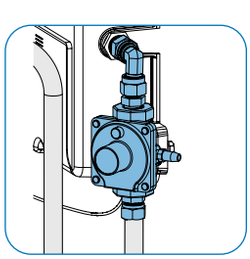
1. No fume mientras realiza la prueba.
2. Retire todas las fuentes de ignición.
3. Coloque todos los controles de los quemadores en la posición de APAGADO.
4. Abra la válvula de suministro de gas.
5. Aplique una solución mitad y mitad de jabón líquido y agua en todas las uniones y conexiones del regulador,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

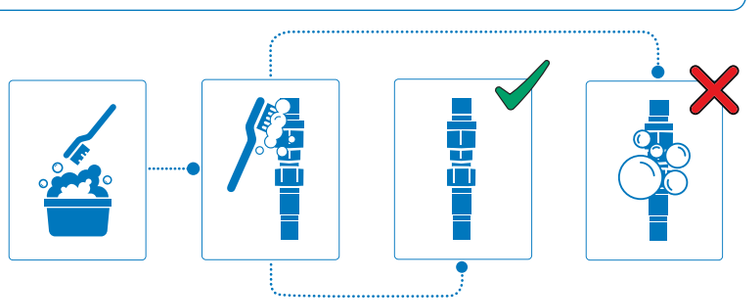
Si encuentra una fuga

1. Apriete cualquier unión floja.
2. Si no se puede detener la fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y desconecte la parrilla.
3. Haga que la parrilla sea inspeccionada por un instalador certificado o un distribuidor.
4. No utilice la parrilla hasta que la fuga haya sido reparada.







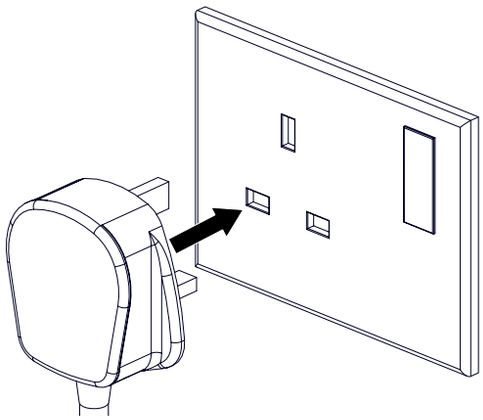


¡PELIGRO!

- Nunca utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas. Las chispas o llamas provocarán un incendio, explosión, daños a la propiedad, lesiones físicas graves o la muerte.
- Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con la parrilla, o uno que cumpla con las normativas locales.

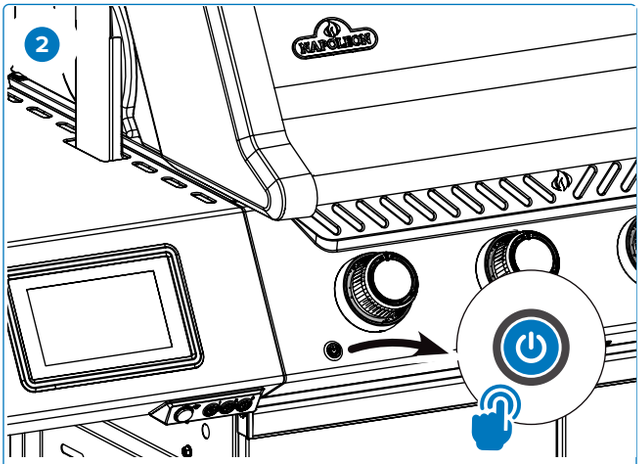
Instrucciones de inicio rápido

1



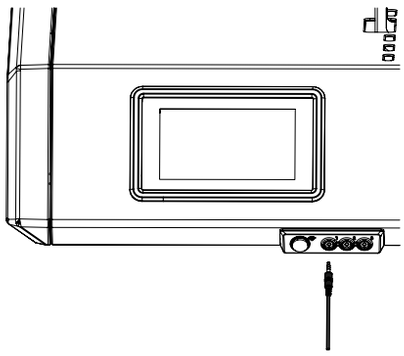
Conecte directamente a una toma de corriente GFI (Interruptor de Fallo a Tierra) con conexión a tierra. Consulte a un electricista si no está seguro.

2



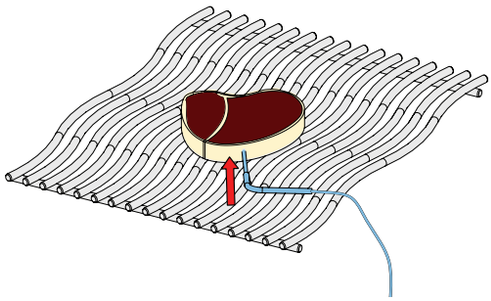
Pulse el botón de encendido para activar la unidad.

3



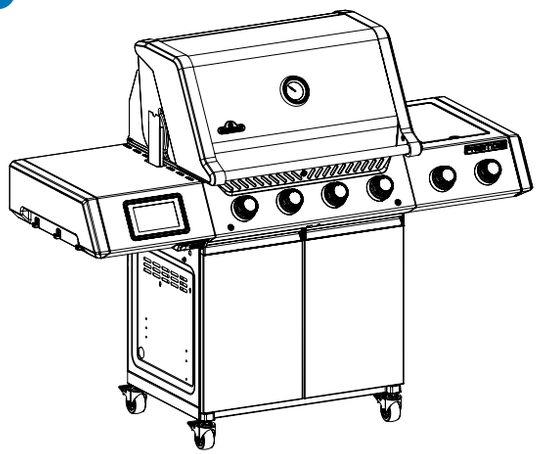
Retire el plástico protector y conecte una o más sondas a su aparato.

4



Al utilizar sondas para carne, asegúrese de que la punta de la sonda esté insertada en la parte más gruesa del alimento, evitando huesos o grasa.

5





Siga las instrucciones en la siguiente sección para conectarse a la aplicación Napoleon® Home. ¡Disfrute de su comida!

Conectividad Napoleon®

APLICACIÓN NAPOLEON® HOME

¿CÓMO FUNCIONA?

Acceda a su aparato de forma remota descargando la **aplicación Napoleon® Home** desde la App Store o Google Play.

Para acceder a la aplicación, deberá crear una cuenta siguiendo las instrucciones indicadas en la aplicación (consulte abajo para más detalles).

Al vincular su aparato con la **aplicación Napoleon® Home** a través de Wi-Fi, obtiene control sobre todos los modos y funciones del aparato.

Todas las notificaciones y alarmas se envían a través de la aplicación para mantenerle conectado fácilmente.



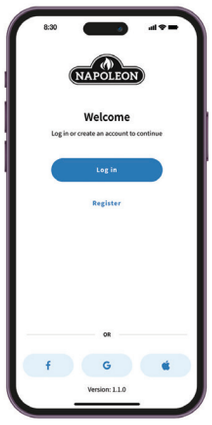
Escanee este código QR para acceder directamente al sitio web de la **aplicación Napoleon® Home**.

GET IT ON Google Play

Available on the App Store

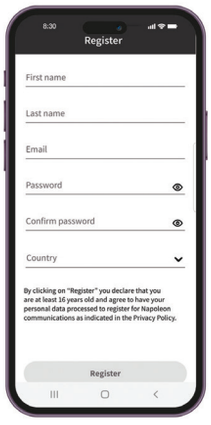
COMENCEMOS

1 Registrar



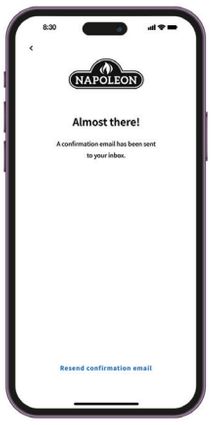
Registre una cuenta en la **aplicación Napoleon® Home** O inicie sesión usando la información de su cuenta de Facebook, Google o Apple.

2 Crear



Introduzca la información del usuario y cree una contraseña para la cuenta. Seleccione el país en el que se encuentra el aparato.

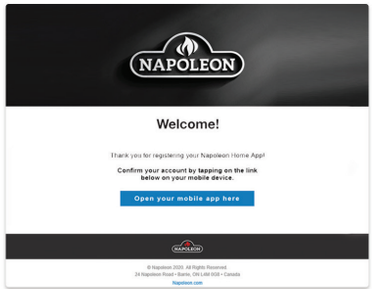
3 Casi listo



La información introducida en el Paso 3 se registrará en la **aplicación Napoleon® Home** y se enviará una confirmación al correo electrónico proporcionado.

4 Confirmar

Abra la bandeja de entrada del correo electrónico y seleccione el enlace de confirmación. **Nota:** El enlace de confirmación debe abrirse en el dispositivo donde está instalada la aplicación Napoleon® Home.



5 Reconfirmar

Si no encuentra el correo electrónico, haga clic en “Reenviar enlace de confirmación” y revise la carpeta de correo no deseado.

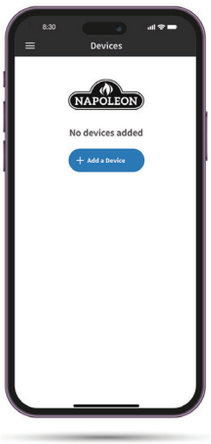
AÑADIR UN DISPOSITIVO

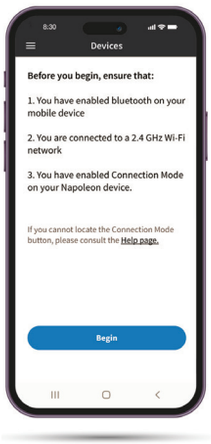
6 Encender

Asegúrese de que su dispositivo esté encendido presionando brevemente el botón de encendido en el panel de control. Consulte la Guía de Activación del Modo de Emparejamiento para más pasos.



7 Añadir dispositivo





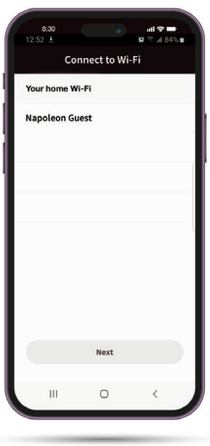
Seleccione “Añadir dispositivo” y acepte los permisos.

8 Buscar



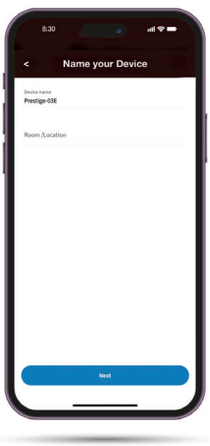
Busca dispositivos y selecciona el dispositivo de la lista.

9 Conexión de red



Selecciona la red Wi-Fi e introduce tus credenciales.

10 Añadir apodo



Introduce un nombre personalizado para tu dispositivo o continúa con el nombre predeterminado proporcionado.

11 ¡Éxito!



Guía de activación del modo de emparejamiento

Para activar el modo de emparejamiento en la parrilla, sigue una de las dos opciones a continuación. El modo de emparejamiento te permite configurar la parrilla, utilizando una aplicación móvil para conectarla a la nube/aplicación. El botón del panel de control parpadeará en blanco cuando el modo de emparejamiento se haya activado correctamente.

Opción 1: Restablecer red a través de la configuración de Wi-Fi

Acción:

Activa el modo de emparejamiento restableciendo la red en la configuración de Wi-Fi.

Pasos a seguir:

1. Enciende la pantalla y espera hasta que el proceso de inicio se complete.
2. Restablece la red usando el icono de Wi-Fi: toca el icono de Wi-Fi en la pantalla. En el menú de Wi-Fi, selecciona **Restablecer red.**

Resultado:

El botón del panel de control comenzará a parpadear en blanco, indicando que el sistema está en modo de emparejamiento. Ahora puedes configurar el dispositivo usando la aplicación móvil para completar la instalación.

Opción 2: Activación por pulsación prolongada

Acción:

Activa el modo de emparejamiento manteniendo pulsado el botón de encendido del panel de control.

Pasos a seguir:

1. Asegúrate de que la pantalla esté activa.
2. Mantén pulsado el botón de encendido del panel de control durante **10 segundos.**

Resultado:

El botón del panel de control comenzará a parpadear en blanco, indicando que el sistema está en modo de emparejamiento. En este punto, puedes proceder a configurar el dispositivo a través de la aplicación móvil.

NOTA:

- Elige cualquiera de las opciones anteriores para activar el modo de emparejamiento y conectar el sistema a la nube.

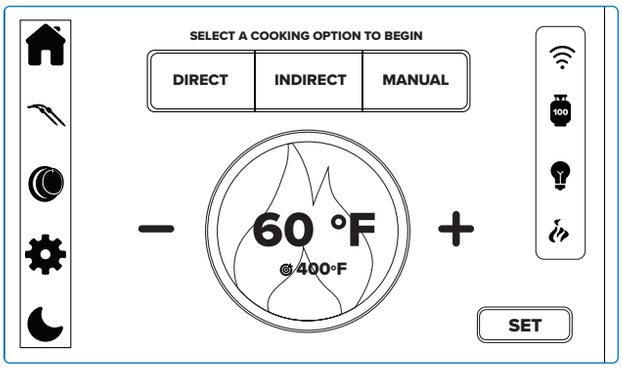
Descripción general y funcionamiento del sistema

Características de control (si está equipado)

Las funciones de control modernas mejoran la cocina de precisión automatizando la gestión del calor, optimizando la eficiencia del combustible y asegurando resultados consistentes. Estas funciones avanzadas te permiten personalizar tu experiencia según tus necesidades de cocina. Ya sea sellando a alta temperatura, manteniendo un ahumado lento y bajo, o usando preajustes para diferentes alimentos, estos controles avanzados aportan comodidad y precisión a tu cocina al aire libre.

Tu parrilla Prestige® PRO Series está equipada con un sistema de control de última generación que es compatible con Wi-Fi y está integrado en el ecosistema de la aplicación Napoleon® Home.

Antes de comenzar a usar la parrilla, familiarízate con las diferentes funciones de la pantalla.



Por tu seguridad, las funciones de cocción no se pueden iniciar de forma remota. Debes estar físicamente presente en la parrilla para activar cualquier quemador o modo de cocción. Esto garantiza una supervisión adecuada durante el encendido y ayuda a prevenir la activación accidental o desatendida del aparato.

NOTA:

- Es normal que el medidor de temperatura ACCU-PROBE™ y la pantalla táctil de 7” con Wi-Fi y Bluetooth® muestren diferentes temperaturas durante la cocción.
- El medidor de temperatura ACCU-PROBE™ mide la temperatura del aire ambiente dentro de la parrilla, la cual puede verse afectada por la colocación de los alimentos, el tamaño, los accesorios y el flujo de aire. Por esta razón, el medidor de temperatura ACCU-PROBE™ es más representativo durante el precalentamiento, antes de añadir los alimentos a la parrilla.
- La pantalla táctil mide la temperatura utilizando una sonda ubicada debajo de la superficie de la parrilla, proporcionando la indicación más precisa de la temperatura interna.

Inicialización

Conecta la parrilla a una toma de corriente exterior debidamente conectada a tierra para utilizar los controles digitales y las funciones electrónicas periféricas.

Pulsa brevemente el botón de encendido en el lado izquierdo del panel de control para iniciar la secuencia de arranque.

NOTA:

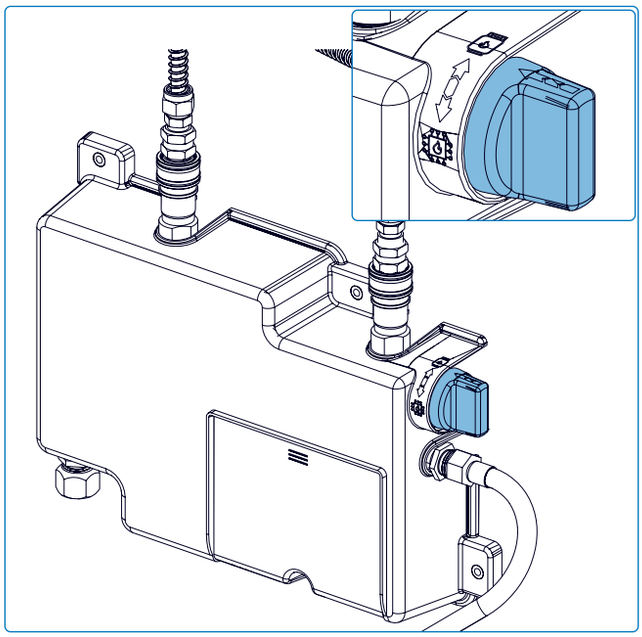
- Para instalar idiomas adicionales, inserta la tarjeta SD mientras la unidad está apagada, luego enciéndela y sigue las indicaciones en pantalla. Retira la tarjeta después de que la actualización finalice y reinicia la unidad. Consulta la **Guía de montaje** para más detalles.

Modo tradicional

Una experiencia de parrilla simplificada sin asistencia electrónica.

La parrilla puede funcionar como una parrilla de gas tradicional completamente manual, sin controles digitales de gas. Aunque funciones como los ajustes automáticos están desactivadas, las funciones principales de la parrilla siguen estando completamente operativas. Garantizando que aún puedas cocinar con confianza, incluso durante un corte de energía. Las funciones electrónicas periféricas aún pueden utilizarse en modo bypass siempre que el aparato tenga energía.

1. Para activar la válvula bypass de los quemadores principales, localiza el módulo de control (montado dentro del compartimento del carrito de la parrilla), luego presiona y gira el dial a la posición ON.



2. Sigue las instrucciones en la sección **"Encendido de la parrilla"** para encender los quemadores que desees.

Modos automáticos

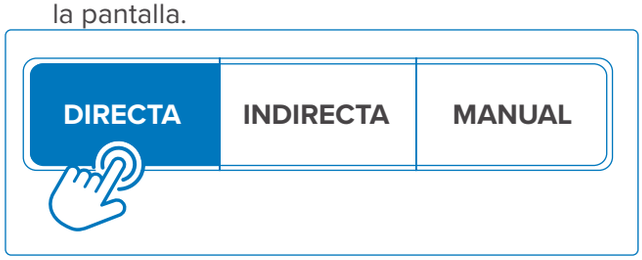
Modo directo

Sellado a alta temperatura para alimentos de cocción rápida.

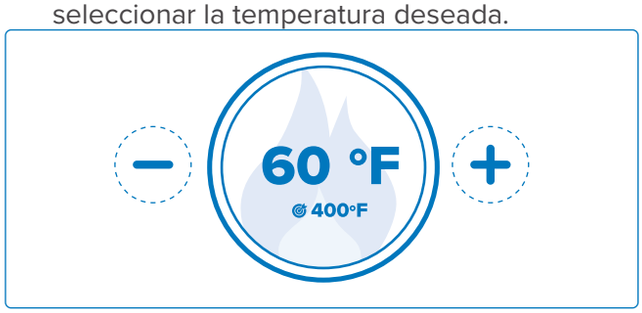
Coloca los alimentos directamente sobre el calor en las rejillas de cocción para un sellado perfecto, conservando los jugos y el sabor. Ideal para hamburguesas, filetes, pollo y verduras. Para cortes más gruesos, selle primero, luego baje la temperatura de la parrilla o cambie al Modo Indirecto para terminar de cocinar al punto deseado.

Todos los quemadores principales se ajustan automáticamente para mantener la temperatura establecida entre 320˚F y 580˚F (160˚C – 290˚C), asegurando un control de calor constante durante todo el proceso de cocción.

3. Seleccione la opción de cocción **DIRECTA** en la pantalla.



4. Utilice los iconos +/- en la pantalla para seleccionar la temperatura deseada.



5. Pulse Establecer.



6. Espere a que la pantalla indique que los quemadores están listos para encenderse. Todos los mandos de control de los quemadores principales comenzarán a parpadear en blanco, indicando que todos los quemadores principales deben encenderse manualmente.



7. Siga las instrucciones en la sección **"Encendido de su parrilla"** para encender todos los quemadores principales. Ajuste todos los mandos de control exactamente a su configuración más alta.

¡IMPORTANTE!

- Si algún quemador se ajusta a una configuración diferente de la máxima, el sistema volverá al **Modo Manual**.

8. Coloque los alimentos una vez que la parrilla esté precalentada a su gusto y cierre la tapa.

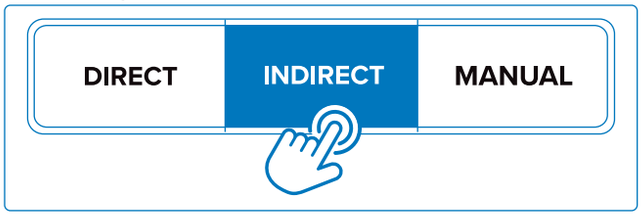
Modo Indirecto

Cocción lenta y uniforme a temperaturas más bajas con calor circulante.

Este modo es ideal para cortes grandes de carne o alimentos propensos a llamaradas, como asados, pollos enteros y pavos. La temperatura más baja y el tiempo de cocción prolongado ayudan a obtener resultados tiernos y sabrosos.

Algunos quemadores principales se ajustan automáticamente para mantener un rango de temperatura objetivo de 220˚F a 380˚F (110˚C – 190˚C) para un control de calor constante.

1. Seleccione la opción de cocción **INDIRECTA** en la pantalla.



Las luces de los mandos de control de los quemadores principales específicos comenzarán a parpadear en blanco, indicando qué quemadores principales deben encenderse manualmente.

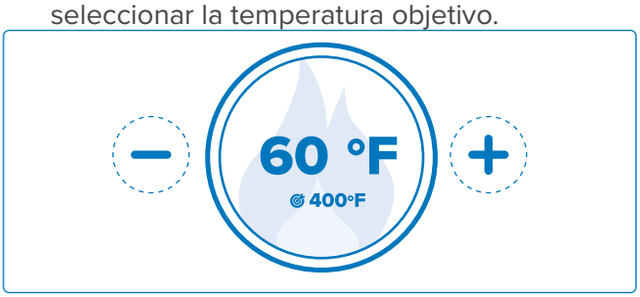


2. Siga las instrucciones en "**Encendido de su parrilla"** para encender los quemadores principales indicados. Ajuste todos los mandos de control exactamente a su configuración más alta.

¡IMPORTANTE!

- Si algún quemador se ajusta a una configuración diferente de la máxima, el sistema volverá al **Modo Manual**.

3. Utiliza los iconos +/- en la pantalla para seleccionar la temperatura objetivo.



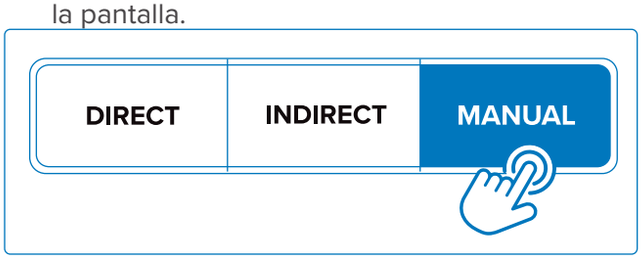
4. Coloque los alimentos sobre una zona sin un quemador encendido debajo. Cierre la tapa.
5. Si lo desea, aplique un sellado a alta temperatura al final de la cocción indirecta cambiando al Modo Directo. Alternativamente, utilice el quemador lateral infrarrojo.

Modo Manual

Mantenga el control total sobre cada quemador.

Utilice los mandos de control para ajustar los niveles de calor de forma independiente, colocándolos en cualquier posición según sus necesidades de cocción. Este modo es perfecto para asados personalizados y para gestionar varias zonas de calor para diferentes alimentos. El modo manual ofrece la máxima flexibilidad, permitiéndole ajustar su experiencia de asado sin automatización de temperatura preestablecida, y al mismo tiempo acceder a funciones auxiliares inteligentes y otras funciones eléctricas.

1. Seleccione la opción de cocción **MANUAL** en la pantalla.



2. La luz del mando de control del quemador principal más a la izquierda comenzará a parpadear en blanco, indicando que debe encenderse manualmente.

¡IMPORTANTE!

- Este quemador debe permanecer encendido durante todo el uso del Modo Manual, o el sistema se apagará.



3. Siga las instrucciones en la sección **"Encendido de su parrilla"** para encender el quemador principal indicado.
4. Siga el mismo procedimiento para encender cualquier otro quemador principal según desee. Module los ajustes de los mandos de control para lograr sus zonas de calor preferidas.

Ahumador

Mejore su experiencia de asado con un rico sabor a leña utilizando el sistema de ahumador integrado*. Cuando se selecciona el Modo Ahumado, la caja de ahumador se activa automáticamente y canaliza humo aromático al compartimento principal de cocción para obtener resultados auténticos de barbacoa. Esta función aporta profundidad a carnes, verduras y más. Perfecto para sesiones de cocción lenta y a baja temperatura.

El ahumador debe estar encendido y emitiendo humo antes de encender cualquier quemador. El mejor rendimiento se logra con 1-2 quemadores en bajo. El indicador en la tapa debe estar siempre en la sección de ahumado.

NOTA:

- Utilice únicamente pellets/virutas/trozos de barbacoa aptos para uso alimentario.

Encendido



1. Llene la caja de ahumado: añada astillas de madera, o una mezcla de astillas y trozos o pellets, hasta que la caja esté casi llena. No utilice carbón. Consulte la sección **“Configuración de su ahumador”** para más detalles.
2. Seleccione el icono de Humo en la pantalla. Siga la indicación en pantalla para encender. Tras la secuencia de encendido, el elemento de ignición de astillas de madera se apagará y el ventilador proporcionará humo continuo hasta que se agoten las astillas de madera o transcurra 1 hora sin iniciar una nueva secuencia de reencendido.

Una vez iniciado el encendido, el ventilador no se puede apagar. Esta es una función de seguridad importante diseñada para evitar quemas incontroladas dentro del ahumador. El ventilador del ahumador se apagará automáticamente después de que finalice el ciclo de enfriamiento (aproximadamente 2 horas), o tras 3 horas de inactividad.

Reencendido

La opción de reencendido no está disponible hasta 15 minutos después de finalizar la secuencia de encendido. Cuando se agoten las astillas de madera, pero desee prolongar la sesión:

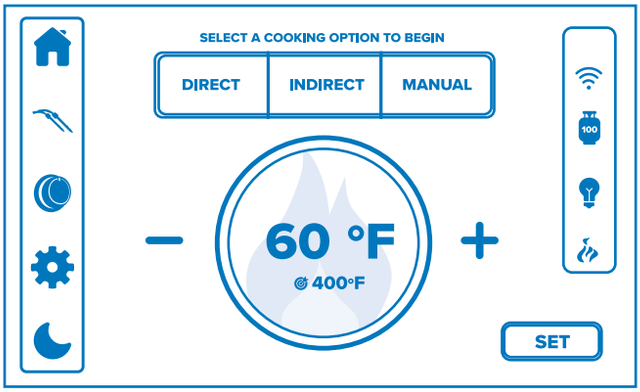
1. Abra la puerta del ahumador para acceder a la bandeja de astillas de madera. El acceso a la puerta del ahumador está equipado con un interruptor de seguridad para evitar el funcionamiento del elemento calefactor cuando la puerta está abierta.
2. Desbloquee la herramienta y engánchela en la parte frontal de la bandeja de astillas de madera. Desbloquee la herramienta y deslice cuidadosamente la bandeja de astillas de madera hacia fuera para rellenarla fácilmente sin retirarla del aparato. Consulte la sección **“Descripción de la herramienta”** .
3. Utilice pinzas metálicas para redistribuir las astillas de madera usadas, moviéndolas hacia la parte delantera y trasera de la bandeja. Dejar un espacio libre en la malla metálica facilitará el reencendido de las astillas de madera nuevas. No retire astillas calientes de la cámara. Consulte la sección **“Configuración de su ahumador”** .
4. Añada una capa nueva de astillas de madera, asegurando un buen contacto con la fuente de calor para un encendido más rápido y un humo constante.
5. Utilice la herramienta para volver a instalar la bandeja de astillas de madera. Cierre y asegure la puerta del ahumador.
6. Mantenga pulsado el botón de la unidad de ahumado durante 2 segundos. El botón parpadeará en rojo indicando que la etapa de reencendido está en curso (~4 minutos).

NOTA:

- El usuario debe esperar 15 minutos para que la opción de reencendido vuelva a estar disponible. Este temporizador de 15 minutos está diseñado para evitar ciclos de calor excesivos en el ahumador.
- El encendido y el reencendido pueden cancelarse en cualquier momento seleccionando esta opción en la pantalla o manteniendo pulsado el botón durante 5 segundos (según corresponda a su modelo).

7. Para lograr el apagado completo del ahumador, debe dejarlo inactivo (sin reencendido) durante 1 hora para iniciar el proceso de apagado total (3 horas en total). Durante las últimas 2 horas, el ventilador permanecerá en funcionamiento para evitar el retroceso del humo.
8. Después de que el ahumador se haya enfriado completamente, vacíe la bandeja de astillas de madera y deseche los restos en un recipiente ignífugo con tapa hermética.

Funciones de control adicionales



Apagado automático de gas

La parrilla apaga automáticamente el gas si la temperatura supera los 850°F (454°C), evitando incendios por grasa. Cuando se activa, todos los quemadores se apagan, las luces rojas parpadean y aparece una notificación en la pantalla y en la aplicación Napoleon® Home.

NOTA:

- La función de apagado está desactivada mientras el sistema está en modo bypass.
- El color rojo de seguridad se ha eliminado de todas las selecciones de color y animaciones para evitar confusiones con un quemador encendido.
- El apagado programado solo ocurre después de finalizar la cocción o el ahumado, seguido de un recordatorio de limpieza y el apagado estándar.

Bloqueo/Desbloqueo de pantalla

Por seguridad y para evitar cambios accidentales, la pantalla puede bloquearse automáticamente. Para bloquear o desbloquear, mantenga pulsado el icono de la luna en la pantalla durante 3 segundos. Esto hace que la pantalla no responda a otras entradas.



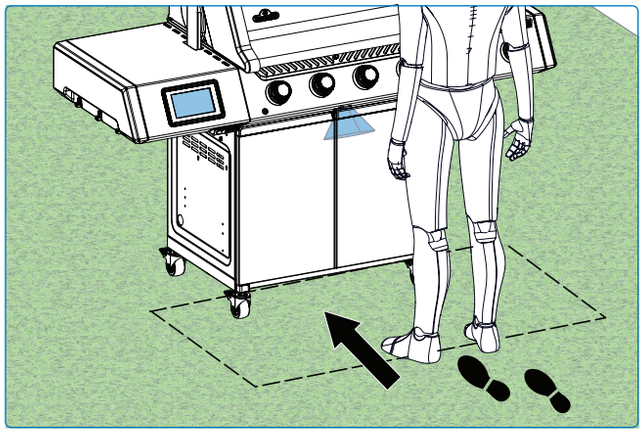
¡IMPORTANTE!

- El bloqueo de pantalla no apaga el gas ni bloquea los mandos.

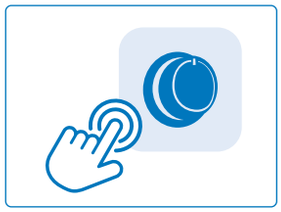
Las gotas de agua pueden afectar la sensibilidad táctil. Se recomienda bloquear la pantalla si utiliza la parrilla bajo la lluvia.

Detección de proximidad

Un sensor de proximidad integrado detecta el movimiento cercano y activa automáticamente la pantalla. Esta funcionalidad manos libres garantiza que la pantalla solo esté activa cuando sea necesario, conservando energía mientras proporciona acceso instantáneo a los controles de la parrilla y actualizaciones de estado a medida que te acercas. Utiliza el icono de engranaje en la pantalla para ajustar cuánto tiempo permanece activa la pantalla, desde 15 hasta 60 minutos (en incrementos de 5 minutos).



Iluminación y animaciones



Las animaciones de iluminación vibrantes de los mandos de control añaden estilo y personalidad a tu experiencia de asado. Selecciona el icono del mando de control en la pantalla para elegir entre una variedad de efectos dinámicos. Ajusta el brillo usando el control deslizante.

Activa las luces de almacenamiento a través del menú de iluminación. Seleccione ON para activar las luces blancas de almacenamiento. Selecciona APAGADO para igualar el color actual de las luces de los mandos de control. Selecciona el brillo mínimo para apagar completamente las luces. Activa o desactiva las luces del gabinete y la campana para asegurar una visibilidad clara.

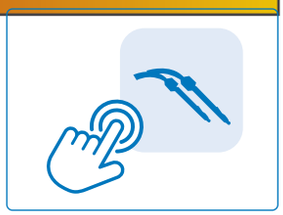
Mandos de control sensibles

A medida que ajustas la configuración de un quemador, la parte interior de su mando de control cambia a través de un suave degradado de color, indicando visualmente la configuración actual del quemador. Esta respuesta intuitiva facilita el control de la intensidad de la llama de un vistazo, incluso con poca luz. Para mayor seguridad, la iluminación perimetral cuenta con la tecnología **SafetyGlow**™, que se ilumina en rojo siempre que un quemador está encendido para proporcionar una señal visual instantánea.

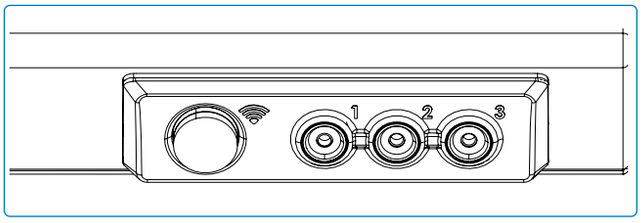
Alto **Bajo**



Sondas de temperatura para alimentos



Conecta hasta dos sondas inalámbricas (disponibles por separado) y hasta tres sondas con cable para un monitoreo de temperatura preciso y flexible. Después de instalar las sondas, toca el icono de sonda en la pantalla para seleccionar el tipo de alimento que se está cocinando y establecer la temperatura objetivo deseada. Una vez que cualquier sonda alcance la temperatura establecida, sonará una alerta y se enviará una notificación a través de la aplicación Napoleon® Home.



NOTA:

El emparejamiento de sondas inalámbricas se realiza mediante indicaciones en pantalla. Sigue las instrucciones en pantalla para conectar tus sondas fácilmente.

Escala del tanque



Mantente informado con la escala de tanque integrada, diseñada para mostrar con precisión la cantidad de propano restante en tu tanque. Utilizando sensores de peso de precisión, el sistema te ofrece información en tiempo real sobre los niveles de combustible al mostrar el porcentaje de llenado actual. Para asegurar lecturas precisas, introduce los pesos vacío y lleno de tu tanque usando la aplicación Napoleon® Home durante la configuración inicial. Para mayor comodidad, la aplicación también ofrece una función de selección regional de tanques, permitiéndote elegir rápidamente entre una lista de tipos de tanques comunes para una configuración sencilla.

Encendido de su parrilla

¿Es la primera vez? Realiza un quemado inicial

Retire la rejilla de calentamiento y encienda los quemadores principales a máxima potencia durante 30 minutos. Es normal que la parrilla emita un olor la primera vez que se enciende. Este olor es causado por el “quemado” de pinturas y lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a ocurrir.

¡ADVERTENCIA!

- No utilice el quemador trasero ni el lateral mientras realiza una limpieza Burn-Off.

Encendido del quemador principal

1. Abre la tapa de la parrilla.
2. Presiona y gira lentamente cualquier mando del quemador principal en sentido antihorario hasta la posición ALTA hasta que se encienda el piloto. Continúa presionando el mando de control hasta que el quemador se encienda y luego suéltalo **(Fig. 6A y Fig. 7).**
3. Si el piloto no se enciende, gira inmediatamente el mando de control en sentido horario hasta la posición de APAGADO. Repite el paso 2.
4. Si el piloto y el quemador no se encienden en 5 segundos, gira el mando de control en sentido horario hasta la posición de APAGADO. Espera 5 minutos para que el gas se disipe. Repite los pasos 2 y 3, o enciende con un fósforo.

Encendido del quemador trasero

1. Abre la tapa de la parrilla.
2. Retira la rejilla para calentar.
3. Presiona y gira lentamente el mando del quemador trasero en sentido antihorario hasta la posición ALTA **(Fig. 6D y Fig. 7).**
4. Presiona y mantén pulsado el botón de encendido hasta que el quemador se encienda, o enciende con un fósforo **(Fig. 6C).**
5. Si el quemador no se enciende, gira el mando de control del quemador en sentido horario hasta la posición de APAGADO. Espera 5 minutos. Repite los pasos 3 y 4. **(Fig. 6).**

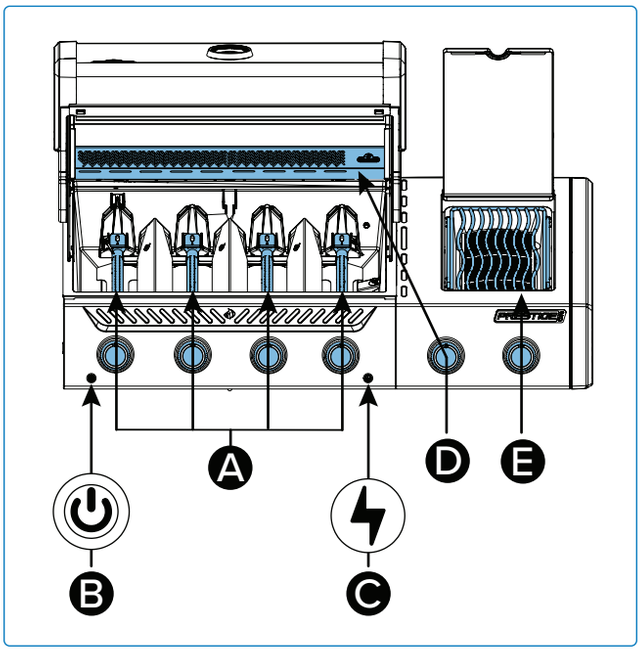


Fig. 6

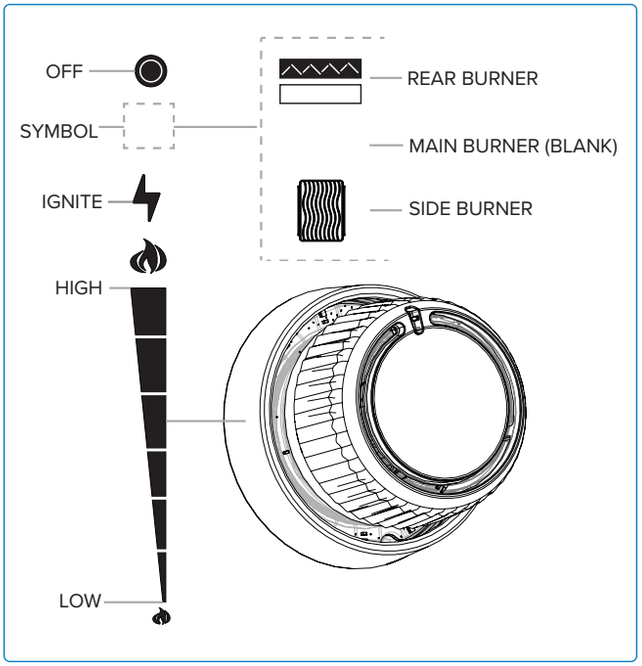


Fig. 7

¡ADVERTENCIA!

- No utilice el quemador trasero mientras esté funcionando el quemador principal. Puede utilizar el quemador infrarrojo junto con el quemador principal o el trasero.

Encendido del quemador lateral (si está equipado)

1. Abra la tapa del quemador.
2. Empuje y gire lentamente la perilla del quemador lateral en sentido antihorario hasta la posición ALTA.
3. Presione y mantenga pulsado el botón de encendido hasta que el quemador se encienda, o enciéndalo con un fósforo.
4. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador en sentido horario hasta la posición de APAGADO. Espera 5 minutos. Repita los pasos 2 y 3. **(Fig. 6E y Fig. 7).**

Instrucciones alternativas de encendido

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Encienda un fósforo largo o un encendedor de butano y colóquelo cerca de los orificios del quemador.
3. Gire la perilla correspondiente del quemador en sentido antihorario hasta la posición ALTA hasta que se encienda **(Fig. 8).**

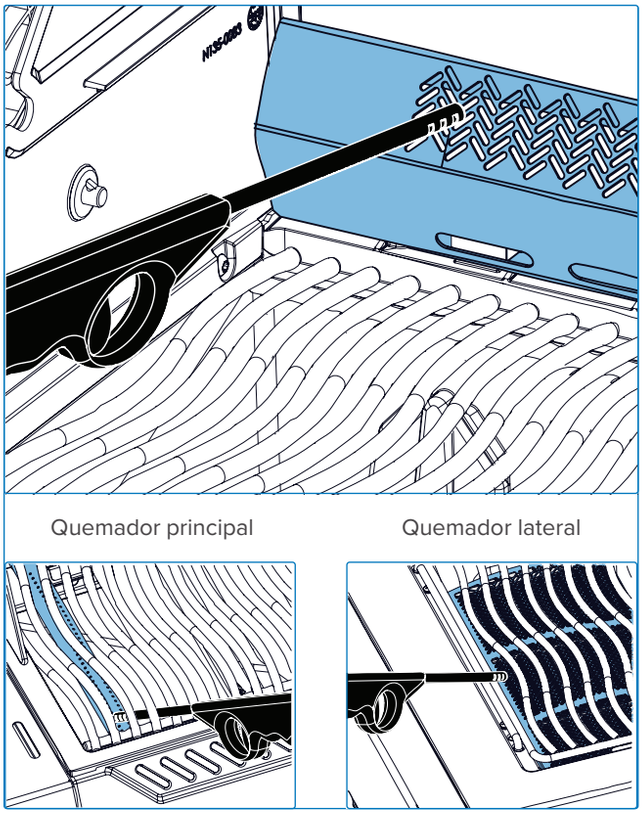
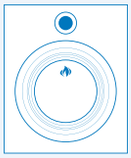


Fig. 8

¡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.
- Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido.
- Asegúrese de que la tapa de la parrilla esté ABIERTA al encenderla.
- No ajuste las rejillas de cocción mientras la parrilla esté caliente o en funcionamiento.
- Limpie regularmente la grasa de toda la unidad, incluyendo la bandeja de grasa y las placas de sellado, para evitar acumulaciones e incendios de grasa.



Supervisión de las temperaturas de la parrilla

Todos los modelos están equipados con dos indicadores de temperatura. Un medidor montado en la tapa indica la temperatura del aire dentro del compartimento de cocción y es la referencia preferida para el método de cocción indirecta.

Un sensor montado en la base mide la temperatura en las rejillas de cocción y es la referencia preferida para el método de cocción directa. Aunque el flujo de aire optimizado en todo el compartimento de cocción maximiza la velocidad de calentamiento y la uniformidad de la temperatura, varios factores influyen en las lecturas de temperatura, incluyendo:

Colocación de alimentos y accesorios

- Los alimentos grandes o los accesorios de cocina, como planchas y parrillas, pueden atrapar el calor sobre el sensor de temperatura de la rejilla de cocción. Esto puede provocar lecturas elevadas en el sensor y, al mismo tiempo, reducir las lecturas del medidor de temperatura de la tapa, ya que el calor se dirige a otra parte.

Quemadores en funcionamiento

- Las lecturas de temperatura se ven afectadas por los ajustes de los quemadores, así como por la proximidad del sensor montado en la base a los quemadores de la parrilla que están en funcionamiento.

Tiempo transcurrido

- Los indicadores de temperatura tienen diferentes tiempos de respuesta y pueden mostrar lecturas variadas al principio mientras el aparato se calienta. Sin embargo, se obtendrán lecturas similares una vez que las temperaturas internas se hayan estabilizado.

Para obtener los mejores resultados, utilice la función del sensor de temperatura junto con el medidor de temperatura de la tapa para comparar completamente el entorno de cocción con su rango objetivo. Deje tiempo para que las temperaturas se estabilicen y ajuste los controles de los quemadores según sea necesario.

Uso del quemador principal infrarrojo (si está equipado)

Siga las instrucciones de “**Encendido del quemador principal”** y utilícelo a máxima potencia durante 5 minutos con la tapa cerrada o hasta que los quemadores cerámicos brillen en rojo.

Cocine los alimentos directamente sobre la(s) rejilla(s) siguiendo las indicaciones de la **"Guía de parrilla infrarroja"**. Los alimentos pueden sellarse en el quemador infrarrojo y luego transferirse a los quemadores principales de la parrilla para terminar de cocinarse con calor directo o indirecto, según su gusto y preferencia.

Uso del quemador lateral infrarrojo

Siga las instrucciones de **"Encendido del quemador lateral"** y utilícelo a máxima potencia durante 5 minutos o hasta que el quemador cerámico brille en rojo.

Cocine los alimentos directamente sobre la(s) rejilla(s) siguiendo las indicaciones de la **"Guía de parrilla infrarroja"**. Los alimentos pueden sellarse en el quemador infrarrojo y luego transferirse a los quemadores principales de la parrilla para terminar de cocinarse con calor directo o indirecto, según su gusto y preferencia.

No cierre la tapa del quemador lateral mientras el quemador esté en funcionamiento o caliente.

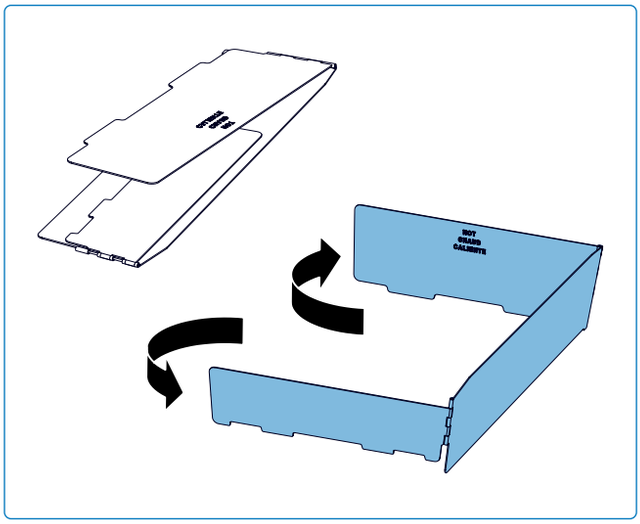
¡PELIGRO!

- Limpie regularmente la grasa de toda la unidad, incluyendo la bandeja de grasa y las placas de sellado, para evitar acumulaciones e incendios de grasa.
- No fría alimentos en el quemador lateral. Cocinar con aceite puede ser peligroso.
- No cierre la tapa del quemador lateral mientras el quemador infrarrojo esté en uso o aún esté caliente. Hacerlo puede causar daños o suponer un riesgo para la seguridad.

Protector contra el viento

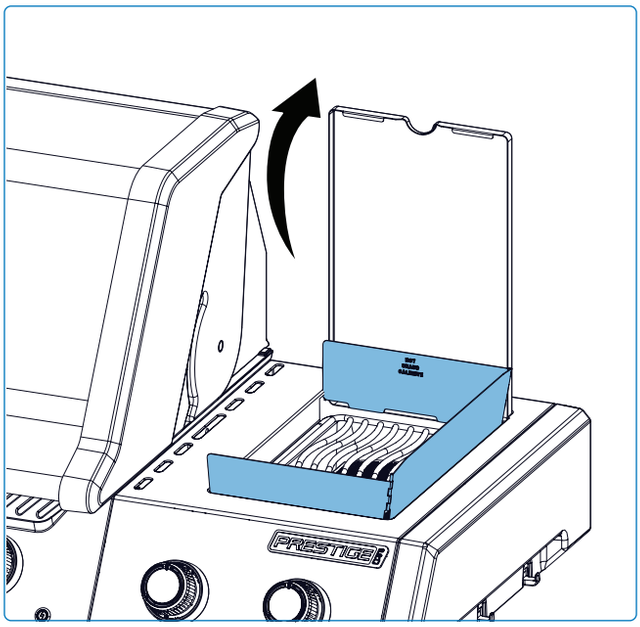
Mantenga su parrilla funcionando sin problemas en condiciones de viento de hasta 10 mph (16 km/h). Diseñado para acoplarse fácilmente a su parrilla, este protector actúa como un escudo contra las ráfagas de viento, ayudando a mantener un calor constante para comidas cocinadas de manera uniforme.

Simplemente ajústelo para que se adapte a su parrilla y estará listo para asar con confianza, sin importar el clima. El protector puede plegarse y guardarse debajo de la tapa del quemador lateral para facilitar su almacenamiento cuando el quemador lateral no esté en uso.



NOTA:

El protector contra el viento debe estar instalado al usar el quemador lateral. Esto mejora la seguridad y reduce los tiempos de cocción.



¡CONSEJO PROFESIONAL DE PARRILLA!

Coloque la parrilla perpendicular a la dirección del viento para minimizar sus efectos.

Cómo usar el asador giratorio

Montaje de su kit de asador giratorio

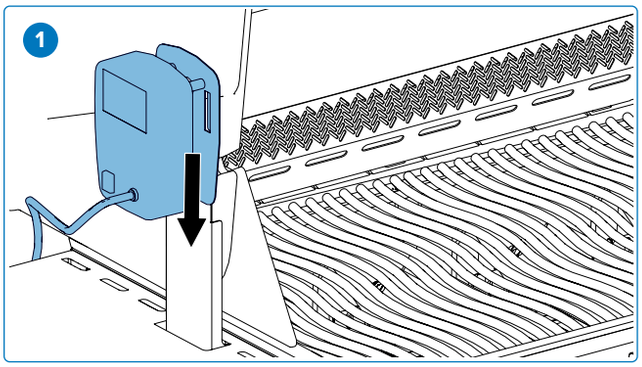
NOTA:

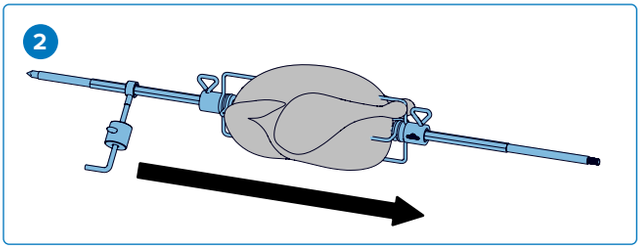
- Para el ciclo inicial de quemado, retire completamente la rejilla de calentamiento. Al usar el asador, la rejilla de calentamiento puede guardarse en la posición superior para dejar espacio a la varilla.
- Retire la rejilla solo si es necesario para obtener espacio adicional.
- Instale el motor del asador en el lateral de la parrilla utilizando el/los soporte(s) de montaje. Algunos modelos tienen soportes premontados.

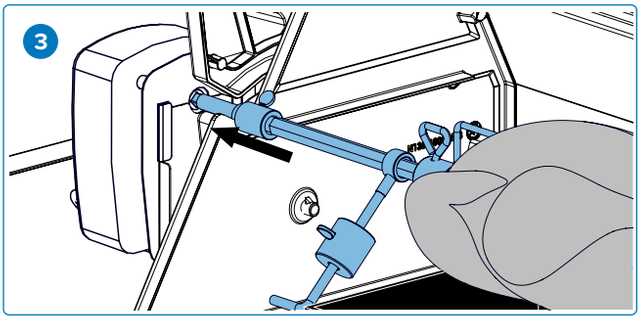
1. Una vez que el soporte esté fijado a la parrilla, deslice el motor del asador sobre el soporte.
2. Deslice el primer tenedor del asador justo más allá de la mitad de la varilla y apriételo en su lugar. Enhebre la carne en la varilla y empuje la carne hacia el tenedor. Deslice el segundo tenedor del asador en el extremo opuesto de la varilla y empuje el tenedor en la carne hasta que quede seguro. Ajuste el tenedor en su lugar.
3. Coloque el contrapeso en la varilla, en el lado opuesto al lado más pesado de la carne. Ajuste hasta que la carga esté equilibrada y luego apriete firmemente.
4. Inserte cuidadosamente el extremo puntiagudo de la varilla en el motor del asador y coloque el extremo opuesto sobre los soportes. El lado más pesado de la carne colgará naturalmente hacia abajo para equilibrar la carga.
5. Deslice el casquillo de tope en la varilla hasta que pase el interior de la tapa. Esto asegurará el movimiento lateral de la varilla.
6. Apriete el casquillo de tope y el mango de la varilla. Coloque una bandeja metálica debajo de la carne para recoger los jugos.

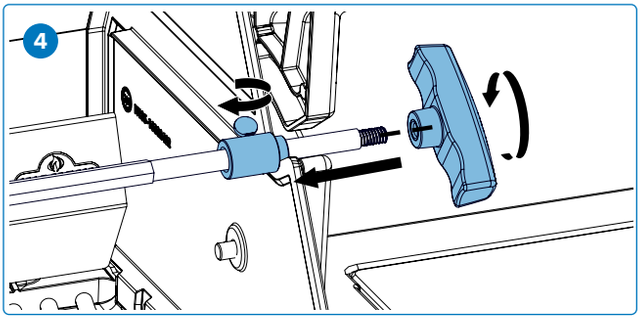
¡IMPORTANTE!

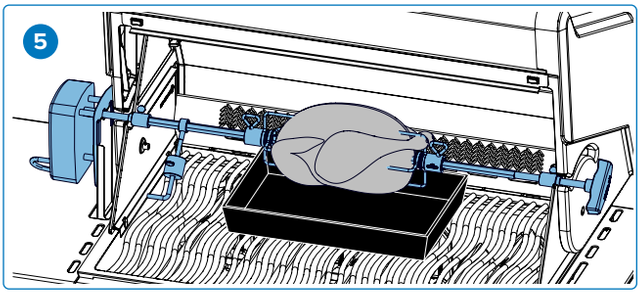
- Use siempre guantes de protección al manipular componentes calientes o fríos de la parrilla.











Consejos sobre el uso del asador giratorio:

- Encienda el quemador trasero a máxima potencia hasta que la carne se dore. Reduzca el calor. 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 permanecer tiernos por dentro.
- Utilice los jugos para rociar y hacer salsa.
- Un pollo de 3 libras tarda aproximadamente 1 hora y media a fuego medio-alto.
- Tenga en cuenta la capacidad del motor del asador (15 lb.). Nunca sobrecargue su equipo.
- Asegúrese siempre de colocar una carga equilibrada en su asador.

Cómo cocinar varios pollos

Ate o ensarte las alas al cuerpo de los pollos.

1. Deslice el tenedor del asador en la varilla.
2. Enhebre el primer pollo en la varilla hasta que quede sujeto por el tenedor del asador. Apriete.
3. Enhebre los siguientes 2 pollos en la varilla para que todos los pollos queden juntos.
4. Deslice el segundo tenedor del asador en la varilla y empújelo en el pollo hasta que los 3 pollos queden bien apretados. Apriete.

Almacenamiento

- Utilice los compartimentos para sondas en el estante lateral al prepararse para cocinar. Desenchufe las sondas y llévelas al interior cuando no las use para protegerlas de los elementos **(Fig. 9).**
- Guarde los componentes del asador en los clips designados dentro del gabinete del carrito. Asegúrese de enrollar el cable del motor del asador. Coloque la varilla en la parte trasera de la parrilla cuando no la esté usando. Esto los mantiene seguros, protegidos de la intemperie y fáciles de acceder para su próxima cocción. Asegúrese siempre de que las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas para evitar la corrosión **(Fig. 10&11).**

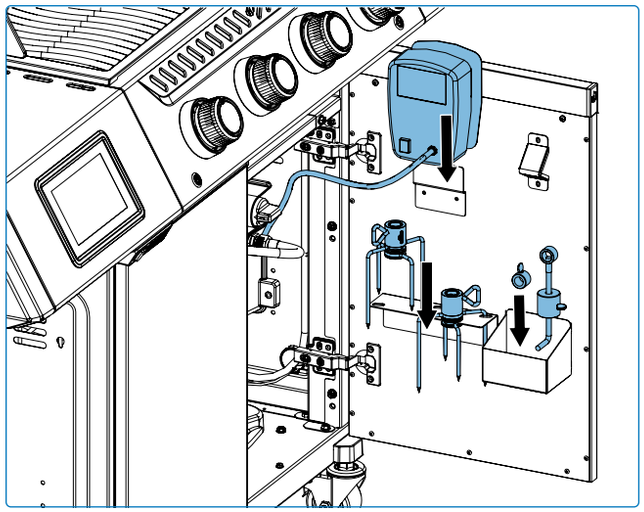


Fig. 9

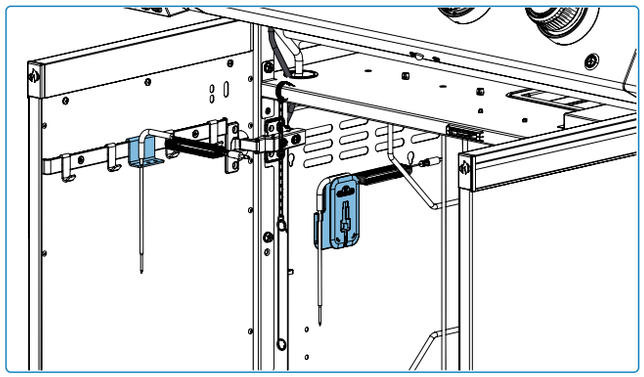


Fig. 10

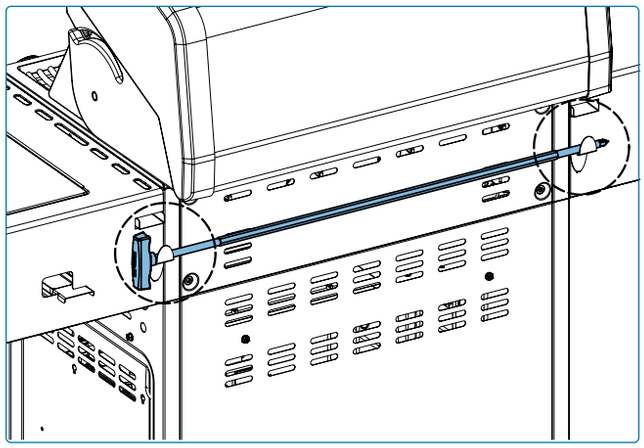


Fig. 11

Lista de verificación para la experiencia de asado

Consulte esta lista cada vez que haga una parrillada

☐ **Lea el manual del propietario**

Asegúrese de haber leído el manual del propietario y todas las instrucciones de seguridad.

☐ **Limpie la bandeja de grasa**

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

☐ **Revise la manguera**

Asegúrese de que la parrilla esté apagada y fría. Revise la manguera para comprobar si hay signos de abrasiones excesivas o cortes. Haga reemplazar la manguera antes de usarla si está dañada.

☐ **Limpie las rejillas y precaliente**

Utilice un raspador de madera o un cepillo de fibra natural para limpiar las rejillas de hierro fundido y acero inoxidable. Consulte **"Instrucciones de limpieza".** Unte las rejillas con grasa vegetal y precaliente la parrilla para eliminar el exceso de residuos y evitar que se pegue la comida.

NOTA:

Las rejillas de cocción de acero inoxidable son resistentes a la corrosión y requieren menos mantenimiento que las de hierro fundido.

☐ **Área de preparación**

Asegúrese de que todo lo que necesite mientras asa, como utensilios, condimentos, salsas y platos, esté a su alcance. No deje su comida desatendida, o podría quemarse.

☐ **Dale la vuelta una vez y no mires**

Intenta no abrir la tapa ni mirar demasiado, o el calor se escapará y alterará la temperatura y los tiempos de cocción. Dale la vuelta a la comida solo una vez, especialmente a los filetes y al pollo.

☐ **Deje espacio**

Deja algo de espacio en la parrilla y entre los alimentos, para que tengas sitio para moverlos si lo necesitas.

☐ **Utilice un termómetro**

Utilice un termómetro para asegurarse de que los alimentos estén bien cocidos. Siga las pautas de temperatura adecuadas para todo tipo de carne, especialmente aves.

¡CONSEJO PROFESIONAL DE PARRILLA!

Descubre recetas inspiradoras y técnicas de parrilla en los libros de cocina de Napoleon® o visita www.napoleon.com

¡CONSEJO PROFESIONAL DE PARRILLA!

Precalienta siempre la parrilla antes de cocinar para eliminar los residuos y evitar que los alimentos se peguen a la rejilla.

¡SUGERENCIA DE ACEITES Y GRASAS!

- Aceite de semilla de uva,
- Aceite de girasol,
- Aceite de soja,
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de canola.

Si no está disponible, seleccione un aceite o grasa que tenga un punto de humo alto.

No utilice grasas saladas como mantequilla o margarina.

Asistente de cocción ACCU-PROBE®

Atiende la parrilla y a tus invitados con confianza utilizando la tecnología integrada ACCU-PROBE®. Supervisa la temperatura interna de la parrilla. Programa fácilmente el tipo de alimento, la temperatura objetivo y el tiempo de cocción usando tu dispositivo inteligente con la aplicación Napoleon® Home.

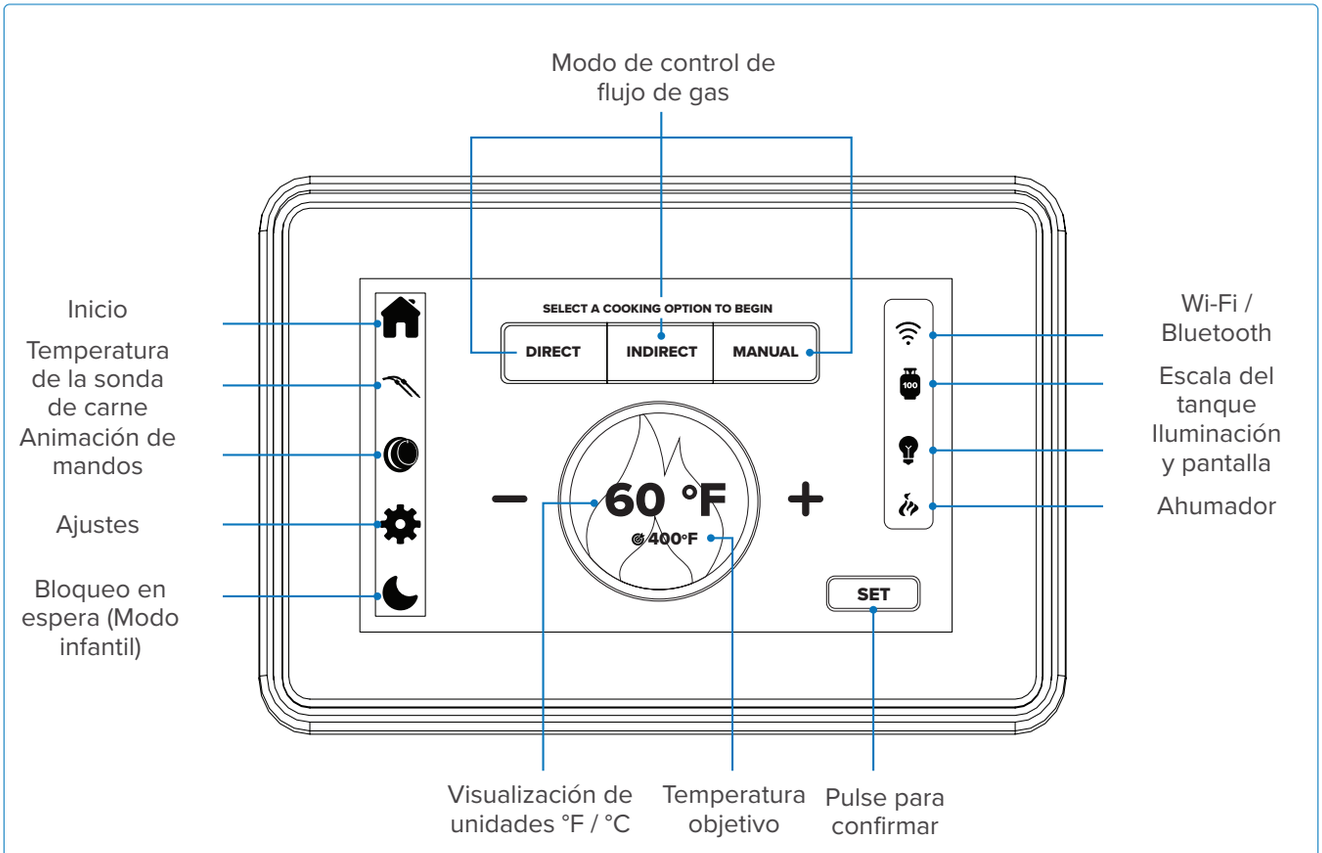
Recibirás notificaciones en tu dispositivo cuando tu comida esté cocinada a la perfección. ACCU-PROBE® es compatible con conectividad Wi-Fi y Bluetooth®. Si tu red Wi-Fi predeterminada no está disponible, la función Bluetooth® te permite conectarte a ACCU-PROBE® fácilmente. El dispositivo debe ser configurado inicialmente usando Wi-Fi. Después de la configuración, Bluetooth® estará disponible para la conectividad y se podrá seguir usando Wi-Fi si es compatible.

Consulta las secciones "Instrucciones de inicio rápido" y "Aplicación Napoleon® Home" para obtener más información sobre cómo conectarte. Descarga la aplicación Napoleon® Home y disfruta de la cocina inteligente. Cualquier uso de dichas marcas y logotipos, según se indica, pertenece a sus respectivos propietarios y cualquier uso por parte de Wolf Steel Ltd. se realiza bajo licencia: Bluetooth® por Bluetooth SIG, Inc. Otras marcas comerciales y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios: Android™ y Google Play™ son marcas comerciales de Google Inc.; Apple, iPhone® y la App Store de Apple son marcas comerciales de Apple Inc.; iOS es una marca comercial o registrada de Cisco Inc.

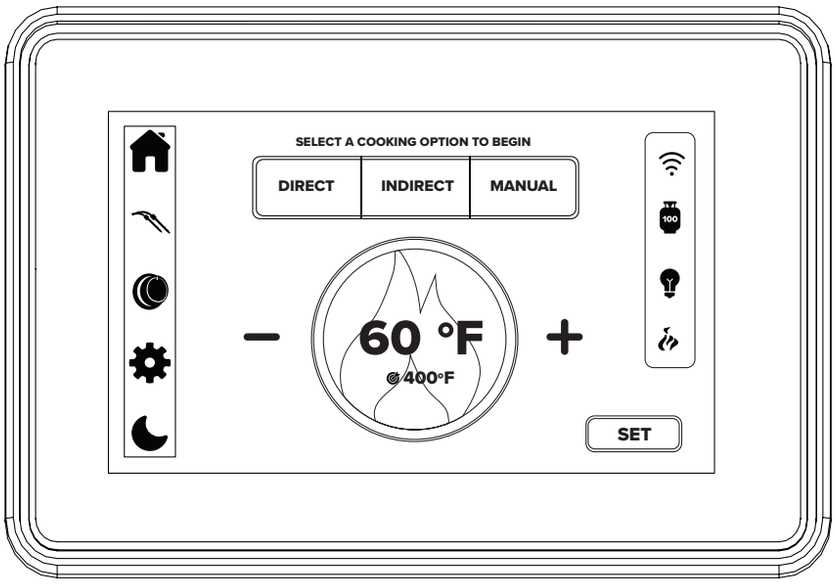
Dispositivos compatibles

La aplicación Napoleon® Home está diseñada para funcionar con una amplia gama de dispositivos Android e iOS. La compatibilidad del dispositivo no está garantizada debido a la gran cantidad de modelos y estándares de fabricación diferentes.

Descripción general de la pantalla



Funcionamiento de la pantalla



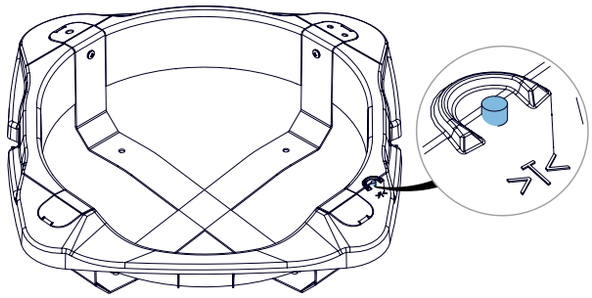
Función	Acción	Duración	Descripción
Modo de emparejamiento	Mantén pulsado el botón de encendido durante 10 segundos O toca el icono de Wi-Fi, luego en la ventana emergente selecciona Restablecer red para que el sistema sea emparejable.	10 segundos	Cuando el sistema se reinicie, aparecerá el logotipo de Napoleon®. Los iconos de Wi-Fi y Bluetooth® parpadearán, indicando que el dispositivo está en modo de emparejamiento (punto de acceso). Deberás configurar el dispositivo nuevamente usando la aplicación Napoleon® Home. Este proceso debe completarse cuando la pantalla esté activa. Si la pantalla está apagada o en modo de espera, sigue presionando el botón hasta que se alcance el modo punto de acceso. Alternativamente, puedes iniciar el modo de emparejamiento tocando el icono de Wi-Fi y seleccionando Restablecer red en el menú emergente.
Pantalla de activación	Toque único en la pantalla o toca el icono de la luna	N/A	Después de activarse, la pantalla volverá sin problemas a su estado anterior. Un toque en el icono de la luna pondrá la pantalla en modo de espera; tocando el mismo lugar de nuevo volverá a encender la pantalla.
Cambio de unidad de temperatura	Seleccione el icono de engranaje	N/A	Alternar entre Celsius y Fahrenheit.

Cómo poner a cero la báscula del tanque de propano

1. Retire el tanque de propano vacío.
2. Pulse el botón de cero para iniciar el proceso de tara.
3. Espere 20 segundos para que la báscula se calibre.
4. Coloque el nuevo tanque de propano en la báscula.

Seleccionar un nuevo tanque de propano

- Abra la aplicación Napoleon® Home y vaya a la sección de la báscula del tanque (**Fig. 12).**
- Elija una de las siguientes opciones:
  - » **Norteamérica:** Pesos de tanque predeterminados preseleccionados.
  - » **Europa:** Seleccione entre las especificaciones de tanque disponibles.
  - » **Tanque personalizado (opcional):** Introduzca el peso de un tanque vacío y lleno para un monitoreo preciso (**Fig. 13).**



NOTA:

Pueden pasar aproximadamente 1 minuto para que los datos se actualicen en la aplicación.

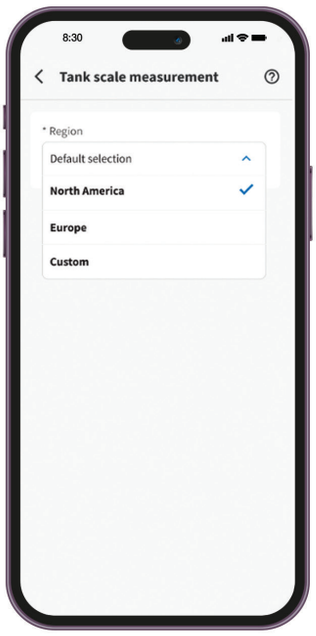


Fig. 12

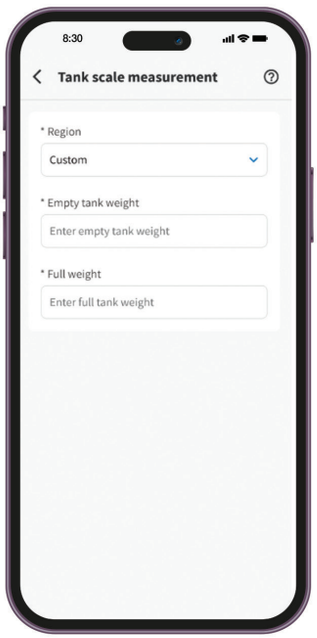


Fig. 13

Medidas de seguridad

- Evite la alta humedad o temperaturas extremas.
- Evite la exposición prolongada a la luz solar directa o a la luz ultravioleta intensa.
- No desmonte ni intente reparar la unidad por su cuenta.
- No exponga la unidad ni sus accesorios a líquidos inflamables, gases u otros explosivos.
- Las sondas pueden funcionar desde -4 °F (-20 °C) hasta 572 °F (300 °C).
- Los cables de las sondas pueden funcionar desde -4 °F (-20 °C) hasta 716 °F (380 °C).
- **IMPORTANTE:** No permita que las sondas estén expuestas directamente a las llamas o a temperaturas superiores a 572 °F (300 °C).
- Para obtener lecturas precisas, inserte las sondas en el centro de la carne, idealmente antes de colocarla en la parrilla.
- **IMPORTANTE:** Apunte las puntas de las sondas hacia abajo, pero no permita que las puntas toquen las rejillas de cocción. También procure que las sondas no toquen el cuerpo de la parrilla.
- Coloque la carne en el lado de la parrilla más cercano al termómetro.
- Coloque el cable en un punto de salida alto para que el cable quede suficientemente por encima de las rejillas de cocción cuando la tapa esté cerrada.
- Alternativamente, los mangos de las sondas pueden colocarse bajo el sello de la tapa. Asegúrese de que los laterales de la parrilla no superen la temperatura máxima de funcionamiento de la sonda.
- Cuando utilice más de una sonda, los anillos de colores pueden ayudar a identificar el número de cada sonda. Coloque cada anillo alrededor de la punta de la sonda y empuje hasta que llegue al soporte de la base.

Espacio libre

- Compruebe que el área de cocción no supere la temperatura máxima y que los cables no estén doblados o dañados por puertas o tapas cerradas.
- Primero compruebe el espacio libre del cable a temperatura ambiente con la tapa cerrada. Examine el cable para detectar cualquier doblez o torcedura severa. Luego encienda la parrilla y compruebe si hay puntos calientes donde el cable pueda hacer contacto con la superficie.

Guía de asado por infrarrojos

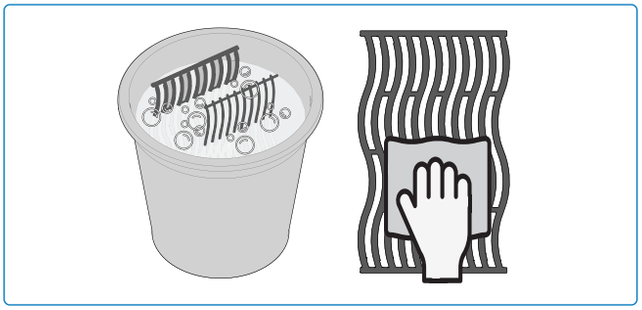
Alimento	Temperatura interna	Ajuste del mando de control	Tiempo de cocción	Consejos de cocción
 **Bistec** de 1 pulgada (2,54 cm) de grosor.	Punto medio 54–60 °C (130–140 °F)	ALTO durante 2 min por cada lado, luego MEDIO	4–6 minutos por cada lado, dependiendo del grosor.	Pida que el corte tenga grasa veteada.Marque a fuego alto para sellar los jugos, luego reduzca el calor para alcanzar el punto de cocción deseado. Deje reposar durante 3 minutos antes de servir.
	Medio 60–66 °C (140–150 °F)			
	Bien hecho 77 °C (170 °F)			
 **Hamburguesa** de ½ pulgada (1,27 cm) de grosor.	Punto medio 54 °C (129 °F)	ALTO durante 2–3 min por cada lado	5–7 minutos en total.	Forme las hamburguesas con un grosor uniforme para una cocción homogénea. Las hamburguesas de 2,5 cm de grosor o más deben asarse usando calor indirecto.
	Medio 60 °C (140°F)			
	Bien hecho 77 °C (170°F)			
 **Aves**	74 °C (165 °F)	ALTO, luego BAJO	90 minutos en total (dependiendo del tamaño)	Corte ¾ a través de la articulación entre el muslo y la pierna para que la carne quede plana sobre el quemador y se cocine de manera uniforme.
 **Chuletas de cerdo**	64 °C (147 °F)	MEDIO	6 minutos por cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Recorte el exceso de grasa.
 **Pescado**	70 °C (158 °F)	MEDIO	5–10 minutos, dependiendo del grosor	Cocine hasta que esté opaco y se desmenuce fácilmente.

Alimento	Temperatura interna	Ajuste del mando de control	Tiempo de cocción	Consejos de cocción
 **Mariscos/ Camarones**	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	ALTO	3–5 minutos	Deseche cualquier marisco que no se abra durante la cocción.
 **Costillas**	74 °C (165 °F)	ALTO durante 5 min, luego BAJO	25–30 minutos en total	Asar hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
 **Chuletas de cordero**	64 °C (147 °F)	ALTO durante 5 min, luego MEDIO	10–15 minutos por lado	Elija cortes gruesos para mayor ternura. Recorte el exceso de grasa para evitar llamaradas.
 **Salchichas**	74 °C (165 °F)	MEDIO a BAJO	5–7 minutos en total	Asar o hervir hasta que estén completamente calientes.

Instrucciones de Limpieza

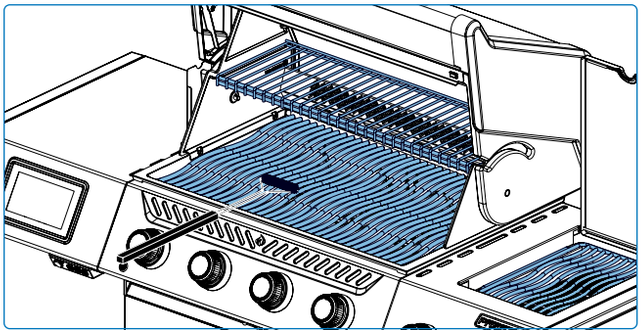
Limpieza de su parrilla para el primer uso

1. Lave las rejillas a mano con agua y detergente suave para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. NO lavar en lavavajillas.
2. Enjuague bien con agua caliente y seque completamente con un paño suave para evitar la entrada de humedad.



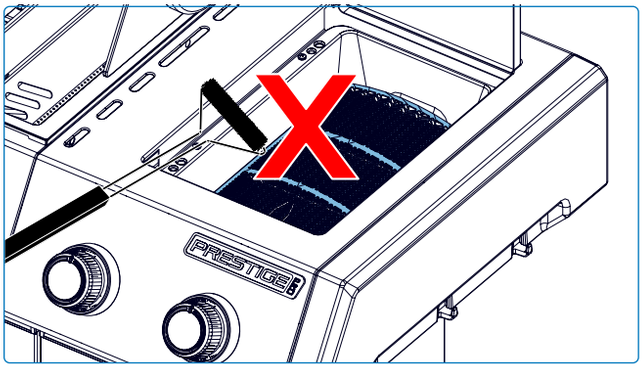
Rejillas de acero inoxidable

- Las rejillas de acero inoxidable pueden limpiarse precalentando la parrilla y usando un cepillo de alambre para eliminar los residuos.
- Las rejillas de acero inoxidable se decolorarán permanentemente con el uso regular debido a las altas temperaturas al asar.



Quemador lateral infrarrojo (si está equipado)

- La mayoría de los jugos y partículas de comida que caen sobre la superficie del quemador infrarrojo se incineran inmediatamente debido al calor de alta intensidad.
- No limpie la baldosa cerámica con un cepillo de alambre.
- No use agua u otros líquidos para limpiar el quemador. Un cambio inmediato de temperatura provocará el agrietamiento de la losa cerámica.
- Encienda el quemador y déjelo en alto durante 5-10 minutos para eliminar cualquier residuo restante.



NOTA:

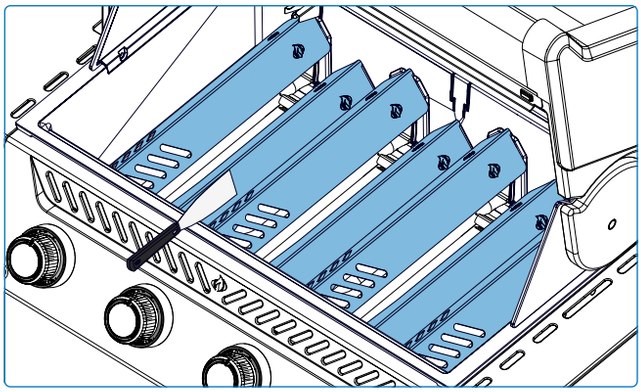
Para limpiar la cubierta de malla de acero inoxidable del quemador lateral, use un cepillo de cerdas suaves. No use el cepillo en las baldosas cerámicas.

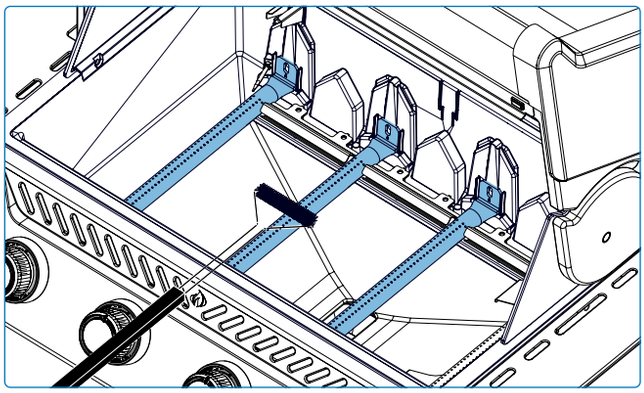
¡PELIGRO!

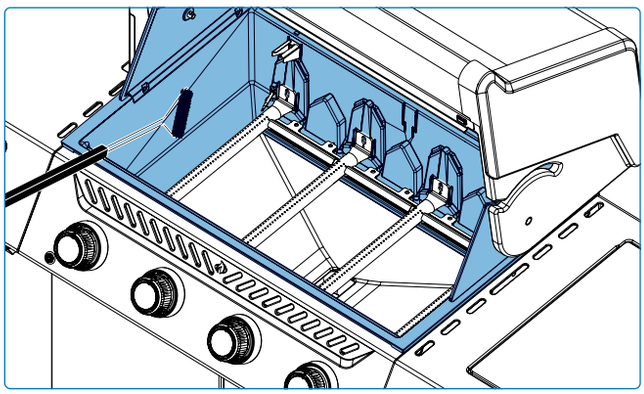
- Siempre use guantes protectores y gafas de seguridad al limpiar su parrilla.
- La limpieza solo debe realizarse cuando la parrilla esté fría para evitar la posibilidad de quemaduras.
- La grasa acumulada es un peligro de incendio.

Interior de la parrilla

1. Retire las rejillas de cocción.
2. Retire los residuos de la tapa y los lados con un cepillo de alambre de latón.
3. Raspe las placas de sellado con una espátula y luego retire la ceniza con un cepillo.
4. Retire las placas de sellado y limpie los quemadores con un cepillo de alambre.
5. Barra los residuos hacia la bandeja de goteo.







Bandeja recolectora

Cada cabezal de parrilla, quemador lateral y quemador empotrado tiene una bandeja de goteo correspondiente. Es fácilmente accesible a través de puertas o aberturas.

- La grasa y los jugos en exceso se recogen en la bandeja de goteo situada debajo de la parrilla y se acumulan en la bandeja desechable de grasa debajo de la bandeja de goteo (si corresponde).
- Utilice únicamente revestimientos aprobados por Napoleon® en la bandeja de goteo. Nunca utilice papel de aluminio, arena ni ningún otro material no aprobado. Esto puede impedir que la grasa fluya correctamente.
- Limpie con frecuencia para evitar la acumulación de grasa, aproximadamente cada 4-5 usos.

Pasos de limpieza:

1. Deslice la bandeja de goteo fuera de la parrilla para acceder a la bandeja de grasa desechable o para limpiar la bandeja de goteo.
2. Raspe la bandeja de goteo con una espátula o rascador.
3. Reemplace la bandeja de grasa desechable cada 2-4 semanas, dependiendo del uso de la parrilla (si corresponde).
4. Consulte a su distribuidor de parrillas Napoleon® para obtener suministros.

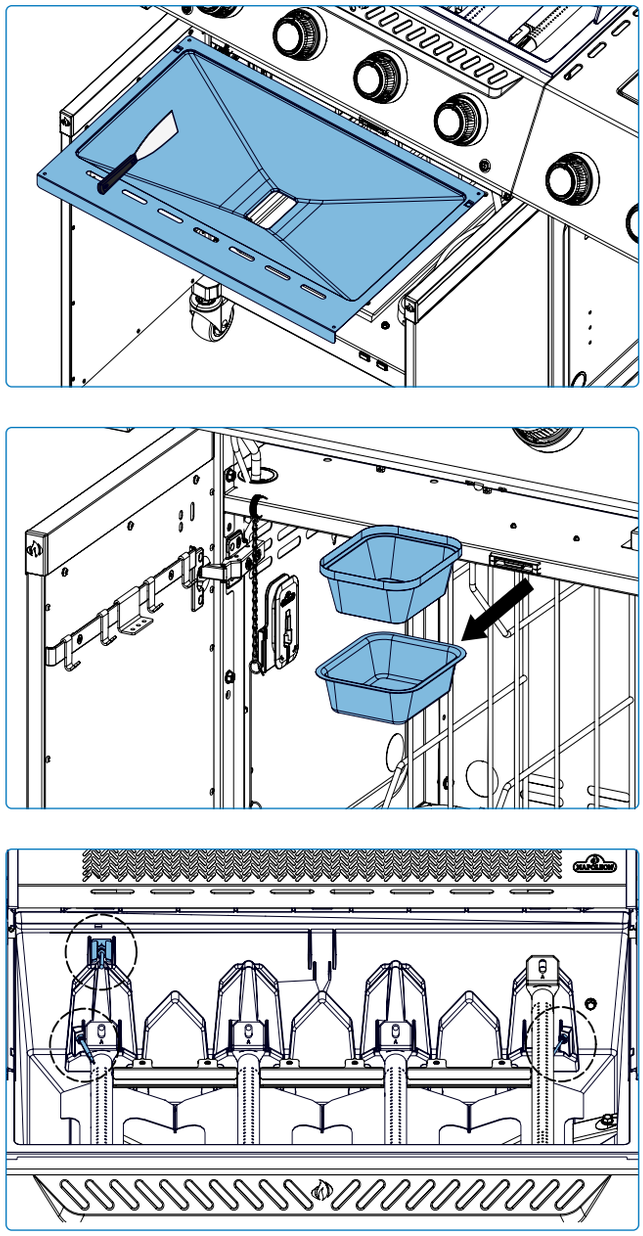


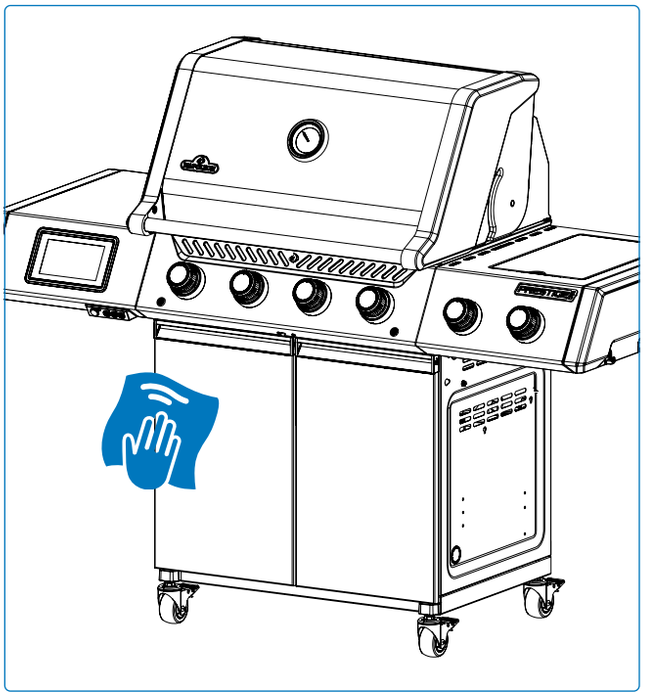
Fig. 14

Termopares

El sensor de llama y los termopares están ubicados cerca de los quemadores principales **(Fig. 14).** En caso de acumulación de grasa, limpie suavemente las puntas metálicas con un paño suave o use papel de lija de grano fino si es necesario. Evite usar agua, productos químicos agresivos o aplicar presión, ya que estos componentes son delicados y pueden dañarse fácilmente con una limpieza brusca. Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de volver a montar.

Panel de Control

UTILICE ÚNICAMENTE agua tibia y jabón. El texto está impreso directamente en los biseles. Una limpieza adecuada garantizará que el texto permanezca oscuro y legible. Evite limpiadores abrasivos o de acero inoxidable, ya que pueden dañar el acabado y el texto impreso.



Fundiciones de aluminio

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

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

Superficie exterior de la parrilla

- Utilice únicamente un limpiador no abrasivo. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado.
- Siempre limpie en la dirección de la veta.
- Maneje los componentes de esmalte porcelánico con cuidado.
- El acabado esmaltado horneado es similar al vidrio y se astillará si se golpea.

Las piezas de acero inoxidable se decoloran con el tiempo al calentarse y adquieren un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afectará el rendimiento de la parrilla.

¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados, la botella de gas esté cerrada y la parrilla esté fría antes de limpiar. No utilice limpiadores de horno en ninguna parte de la parrilla.
- No coloque las rejillas de cocción ni ninguna otra parte de la parrilla en un horno autolimpiante para limpiar. Limpie la parrilla en un área donde la solución de limpieza no dañe terrazas, céspedes o patios.
- La salsa barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y causarán un deterioro rápido de los componentes de la parrilla a menos que se limpien regularmente.

Malla Antiinsectos y Puertos del Quemador

Las arañas e insectos se sienten atraídos por los espacios pequeños y cerrados. Napoleon® ha equipado el quemador con una malla para insectos en la compuerta de aire.

Esto reduce la probabilidad de que los insectos construyan nidos dentro del quemador, pero no elimina el problema.

Un nido o telaraña puede hacer que la llama del quemador arda de color amarillo o naranja suave y provocar un incendio o retroceso en la compuerta de aire debajo del panel de control.

1. Retire el/los tornillo(s) que sujetan el quemador a la pared trasera de la parrilla. Deslice el quemador hacia atrás y hacia arriba para retirarlo **(Fig. 15).**
2. Limpie el interior del quemador usando un cepillo flexible para tubos venturi o, para áreas delicadas, un cepillo de cerdas suaves para eliminar suavemente los residuos.
3. Sacuda los residuos sueltos del quemador a través de la entrada de gas.
4. Revise los orificios del quemador y las válvulas para detectar obstrucciones: los orificios del quemador pueden cerrarse con el tiempo debido a residuos de cocción y corrosión.
5. Utilice un clip abierto o una broca para limpiar los orificios del quemador. Aunque esto se puede hacer con el quemador instalado, es más fácil si se retira de la parrilla.
6. No doble la broca al perforar los orificios porque la broca se romperá.
7. Esta broca es para los orificios del quemador, NO para los orificios de latón que regulan el flujo de gas al quemador.
8. No agrande los orificios.
9. Asegúrese de que la malla para insectos esté limpia, ajustada y libre de pelusa u otros residuos.
10. Invierta el procedimiento para volver a instalar el quemador.
11. Asegúrese de que la válvula entre en el quemador al instalarlo.
12. Vuelva a colocar el soporte de la placa de sellado y apriete los tornillos para completar la reinstalación.

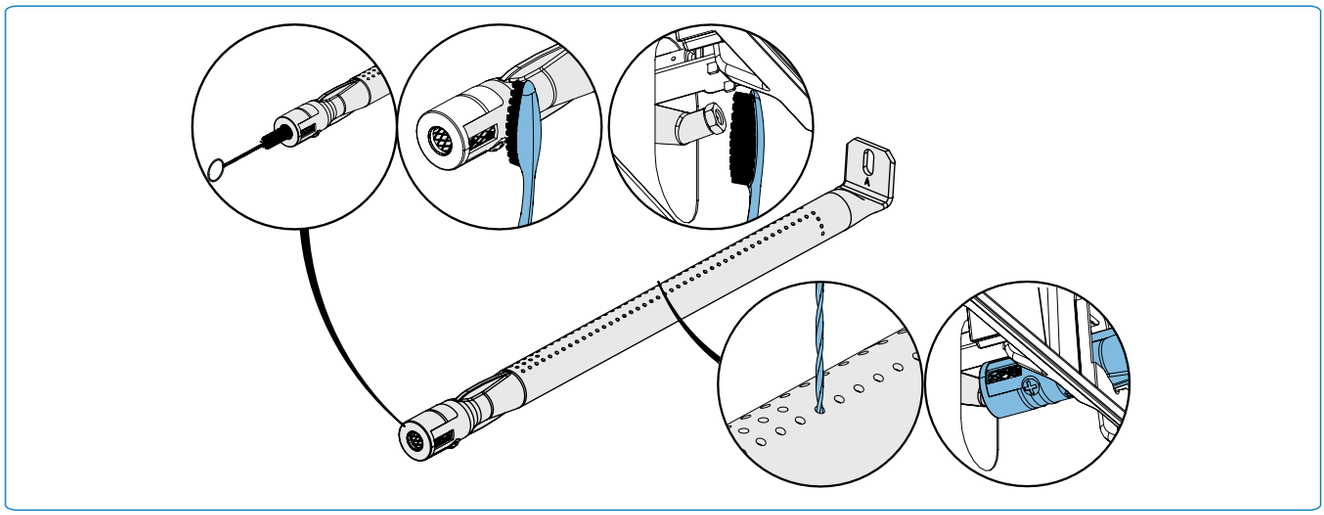


Fig. 15

¡PELIGRO!

- Es muy importante que la válvula/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 explosión.
- Evite el contacto sin protección con superficies calientes.
- No utilice limpiadores abrasivos ni lana de acero en ninguna parte pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su parrilla porque rayará el acabado.

Sondas de temperatura

- Limpie las sondas antes de usarlas por primera vez.
- Lave a mano la parte metálica de las sondas y séquelas completamente después de cada uso. No lave en lavavajillas.
- Las sondas son a prueba de óxido y resistentes a la corrosión. No utilice productos químicos ni soluciones de limpieza para limpiar las sondas, excepto jabón suave.

NOTA:

Las tomas de las sondas, los cables de las sondas y la unidad de visualización son resistentes al agua, pero no deben dejarse bajo la lluvia. El aparato nunca debe sumergirse en agua.

¡LA SEGURIDAD ANTE TODO!

Use siempre guantes protectores y gafas de seguridad al realizar el mantenimiento de su parrilla.

¡ADVERTENCIA!

- Mantenga la parrilla alejada de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

¡QUEREMOS AYUDAR!

Contacte a su distribuidor autorizado para obtener las piezas de repuesto recomendadas.

Instrucciones de mantenimiento

Requisitos generales

Esta parrilla debe ser inspeccionada y mantenida anualmente por un técnico calificado.

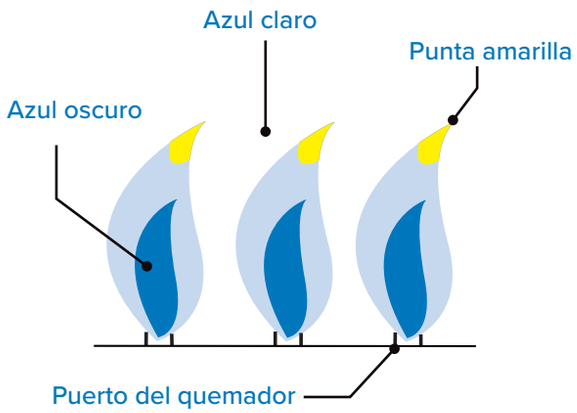
- No obstruya el flujo de ventilación y aire de combustión.
- Mantenga las aberturas de ventilación del compartimento del cilindro, ubicadas en el lateral del carro o compartimento y en la parte delantera y trasera del estante inferior, libres de residuos.

Ajuste del aire de combustión

¡IMPORTANTE!

- Solo un instalador de gas cualificado puede ajustar los quemadores. Póngase en contacto con su distribuidor o proveedor de servicio autorizado.

- El obturador de aire está ajustado de fábrica y no debería requerir ajustes en condiciones normales. Podrían ser necesarios ajustes en condiciones extremas de uso.
- Las llamas del obturador de aire serán de color azul oscuro, con puntas azul claro y ocasionalmente amarillas cuando estén correctamente ajustadas.
- Un flujo de aire insuficiente al quemador producirá hollín y llamas amarillas perezosas.
- Un flujo de aire excesivo al quemador hará que las llamas se eleven de forma errática y dificultará el encendido.



Ajuste del obturador de aire

1. Retire las rejillas de cocción y las placas de sellado. Deje la tapa abierta.
2. Debe retirar el quemador para acceder y ajustar el tornillo del obturador de aire, ya que de otro modo no es accesible.
3. Retire la tapa trasera para ajustar el obturador de aire del quemador de tubo trasero.
4. Afloje el tornillo de bloqueo del obturador de aire y abra o cierre el obturador según sea necesario.
5. Encienda los quemadores al máximo.
6. Inspeccione visualmente las llamas del quemador.
7. Apague los quemadores, apriete los tornillos de bloqueo y vuelva a colocar las piezas retiradas cuando los obturadores estén correctamente ajustados.
8. Asegúrese de que las rejillas para insectos estén instaladas.

NOTA:

Los quemadores infrarrojos no tienen ajuste de aire.

Ajustes de la compuerta de aire			
Modelo	Tipo de gas	Quemador principal	Quemador tubular trasero
PRO500	Propano (G30,G31)	Abrir	* 1/4" (6 mm)

* Cada lado del obturador de aire

Tabla 1

¡LA SEGURIDAD ANTE TODO!

Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción de cualquier quemador principal o lateral con ningún metal sólido (por ejemplo, planchas o sartenes)

Acero inoxidable en entornos hostiles

El acero inoxidable se oxida o 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 óxido, pero pueden eliminarse o prevenirse fácilmente. Lave las superficies de acero inoxidable y cromo cada 3-4 semanas. Limpie con agua tibia y jabón.

Mantenimiento del quemador

- El calor extremo y un entorno corrosivo pueden causar corrosión superficial incluso aunque el quemador esté hecho de acero inoxidable 304 de pared gruesa.

Mantenimiento y protección de los quemadores infrarrojos

Sus quemadores infrarrojos están diseñados para proporcionar una larga vida útil, pero debe tener cuidado para evitar que se agrieten sus superficies cerámicas. Las fracturas harán que los quemadores funcionen mal

¡IMPORTANTE!

- Los daños resultantes de no seguir estas instrucciones NO están cubiertos por la garantía de su parrilla.

Ventilación de aire caliente y espacio libre

- El aire caliente debe poder salir de la parrilla para que los quemadores funcionen correctamente.
- Los quemadores pueden quedarse sin oxígeno si no se permite que el aire caliente salga, lo que puede provocar retroceso de llama. La cerámica puede agrietarse si esto ocurre repetidamente.

Pasos para evitar dañar las superficies cerámicas

1. Nunca apague una llama ni controle llamaradas con agua **(Fig. 16).**
2. No permita que el agua fría (lluvia, aspersor, manguera, etc.) entre en contacto con los quemadores cerámicos calientes. Un cambio inmediato de temperatura provocará el agrietamiento de la losa cerámica.
3. Un quemador cerámico que se moje antes de su uso generará vapor al funcionar posteriormente y producirá presión que agrietará la cerámica.
4. El remojo repetido de la cerámica puede hacer que se hinche y expanda, produciendo presión que hará que la cerámica se agriete y desmorone.
5. Inspeccione la cerámica por posible absorción de agua si encuentra agua estancada en la parrilla. Retire el quemador si la cerámica está mojada. Déle la vuelta para drenar el exceso de agua. Lleve la cerámica al interior para que se seque completamente.
6. No permita que objetos duros golpeen el quemador. Tenga cuidado al insertar o retirar las rejillas de cocción y al usar accesorios.

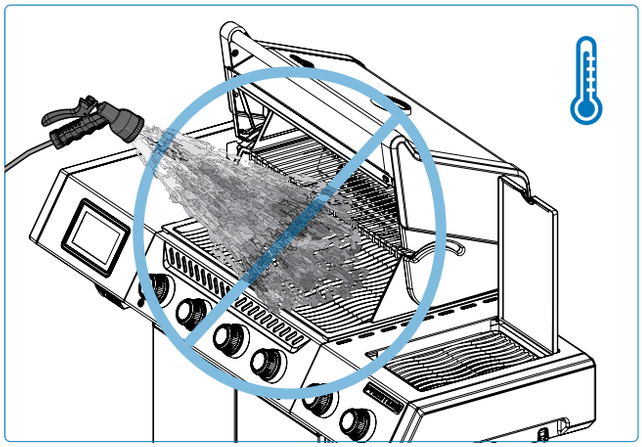


Fig. 16

¡PELIGRO!

- Cierre el gas en la fuente y desconecte la unidad antes de realizar el mantenimiento.
- Debe realizarse una prueba de fugas anualmente y cuando se reemplace cualquier componente del sistema de gas, o cuando haya olor a gas.
- El mantenimiento solo debe realizarse cuando la parrilla esté fría para evitar la posibilidad de quemaduras.

Ajuste y nivelación de la puerta

Ajuste de la puerta

Las puertas del carro del aparato pueden ajustarse si están desiguales.

1. Localice el soporte de ajuste en la parte superior de la puerta.
2. Con un destornillador, gire el tornillo de ajuste de la puerta en sentido horario para subir la puerta o en sentido antihorario para bajarla.
3. Después de una o dos vueltas con el destornillador, abra y cierre la puerta y compruebe la alineación en la parte superior de las puertas.
4. Ajuste los tornillos de las bisagras para alinear las puertas del gabinete de modo que queden niveladas entre sí **(Fig.17).**
5. Si es necesario, repita estos pasos hasta que las puertas estén alineadas.

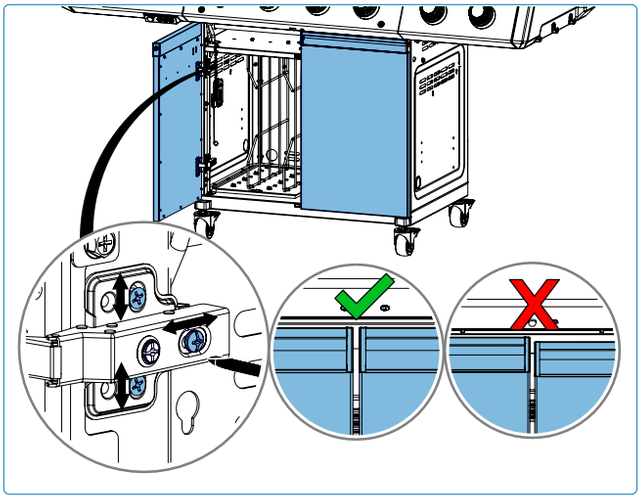


Fig. 17

Nivelación de su aparato

Las ruedas ajustables ayudan a nivelar el aparato **(Fig.18).**

1. Accione los frenos de las ruedas en las ruedas opuestas a la que se está ajustando.
2. Levante y sostenga cuidadosamente el lado adecuado de la base del aparato para permitir que la rueda gire libremente.
3. Afloje la tuerca de retención en la parte superior del eje de la rueda.
4. Utilice una llave para girar la tuerca inferior del eje de la rueda en sentido antihorario para bajar esa esquina del aparato, o en sentido horario para subirla.
5. Una vez alcanzada la altura deseada, apriete la tuerca de retención contra la base del aparato para asegurar la rueda en su nueva posición. No exceda 3/8" (10 mm) al ajustar **(Fig.19 & Fig.20)**. Repita este procedimiento en las ruedas restantes hasta que la parrilla esté nivelada y completamente apoyada en cada esquina.

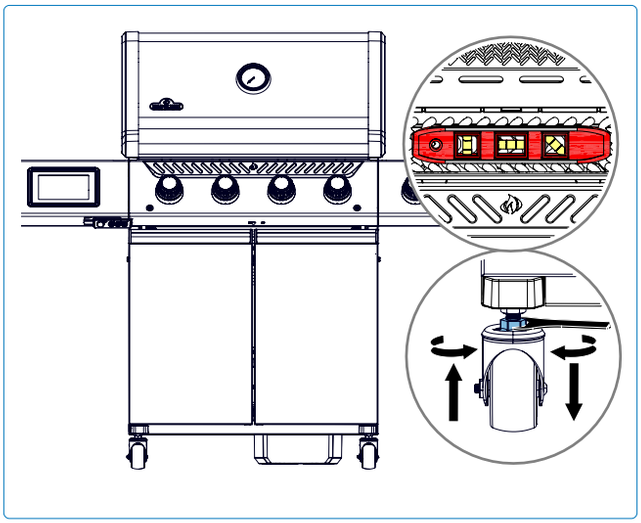


Fig. 18

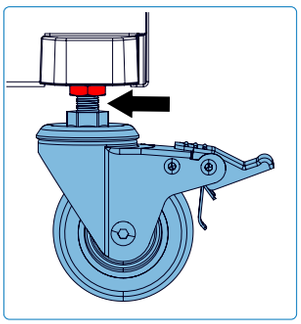


Fig. 19

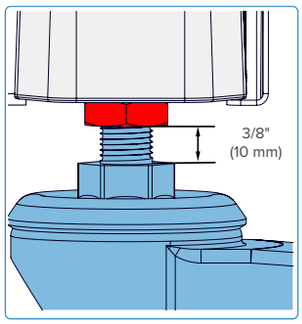


Fig. 20

¡ADVERTENCIA!

- Eleve solo un lado del aparato a la vez. No incline el aparato hacia adelante ni hacia atrás.
- No ajuste la altura de la rueda más de 3/8" (10 mm). Superar este límite puede dañar el aparato o sus componentes.

Solución de problemas

Problemas de encendido

- Los quemadores principales, traseros o laterales no se encenderán con el encendedor, pero sí con un fósforo.
- Los quemadores no se encienden entre sí.

	Causas posibles	Solución
Quemador principal	La salida JETFIRE™ está sucia u obstruida.	Limpie la salida JETFIRE™ con un cepillo de cerdas suaves.
	Soportes de encendido cruzado sucios o corroídos.	Limpie o reemplace según sea necesario.
Quemadores traseros y laterales	Cable del electrodo o cables del terminal del interruptor sueltos.	Compruebe que el cable del electrodo esté firmemente conectado al terminal en la parte trasera del encendedor. Compruebe que los cables de conexión desde el módulo hasta el interruptor de encendido (si está equipado) estén firmemente conectados a sus respectivos terminales.
	Llamas elevadas en el quemador.	Cierre la compuerta de aire según la sección “**Instrucciones de mantenimiento” - Ajuste del aire de combustión** en este Manual del Propietario. ¡IMPORTANTE! Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.

Ruidos y llamaradas

- Regulador zumbante.
- Llamaradas excesivas y calor desigual.

Causas posibles	Solución
Ruido de zumbido normal en días calurosos.	Esto no es un defecto. Es causado por vibraciones internas en el regulador y no afecta el rendimiento ni la seguridad de la parrilla. Los reguladores zumbantes NO serán reemplazados.
La válvula del cilindro se abrió demasiado rápido.	Abra la válvula del cilindro lentamente.
Placas de sellado instaladas incorrectamente.	Asegúrese de que las placas de sellado estén instaladas con los orificios hacia el frente y las ranuras en la parte inferior. Consulte la Guía de Instrucciones de Montaje.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con todos los quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Acumulación excesiva de grasa y ceniza en las placas de sellado y en la bandeja de goteo.	Limpie regularmente las placas de sellado y la bandeja de goteo. No forre la bandeja con papel de aluminio. Consulte las **“Instrucciones de limpieza”.**

Flujo de gas

- Bajo calor o llama baja cuando la válvula está en alto.
- Los quemadores arden con llama amarilla, acompañada de olor a gas.
- Las llamas se separan del quemador, acompañadas de olor a gas y posibles dificultades de encendido.
- Salida del quemador en ALTO, pero el ajuste está en BAJO. Ruido retumbante y llama azul parpadeante en la superficie del quemador.

Causas posibles	Solución
Propano: procedimiento de encendido incorrecto.	Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido. Todas las válvulas de gas deben estar en posición de APAGADO cuando se abra la válvula del tanque. Abra el tanque lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulte Operación – **“Instrucciones de encendido”.**
Gas natural – línea de suministro subdimensionada.	La tubería debe dimensionarse según el código de instalación.
Junta con fugas alrededor de la loseta cerámica, o fallo de soldadura en la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione cuidadosamente en busca de grietas. Contacte a su distribuidor autorizado de Napoleon® para pedir un conjunto de quemador de repuesto si se encuentran grietas.
Tanto gas propano como gas natural – precalentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Posible telaraña u otros residuos.	Limpie completamente nidos o telarañas del orificio del quemador retirándolo y siguiendo las instrucciones de este manual. Consulte **"Instrucciones de limpieza".**
Ajuste inadecuado del obturador de aire.	Abra o cierre ligeramente la compuerta de aire según este manual. Consulte **“Instrucciones de mantenimiento”.** **¡IMPORTANTE!** Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.
Falta de gas.	Compruebe el nivel de gas en el cilindro de propano.
La manguera de suministro está doblada.	Recoloque la manguera de suministro según sea necesario.
Regulador de propano en estado de bajo flujo.	Apague los quemadores y cierre la válvula del tanque, 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 arrancar la parrilla. Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido cada vez que cocine. Todas las válvulas de gas deben estar APAGADAS cuando se abra la válvula del tanque. Abra siempre la válvula del tanque lentamente.

Pintura descascarada

- Parece que la pintura se está descascarando en el interior de la tapa o el capó.

Causas posibles	Solución
Acumulación de grasa en las superficies internas.	Esto no es un defecto. El acabado de la tapa y la campana es de porcelana o acero inoxidable y no se descascarará. El desprendimiento es causado por grasa endurecida (conocida como creosota), que se seca en fragmentos similares a pintura, que se desprenden. La limpieza regular evitará esto. Consulte **"Instrucciones de limpieza".**

Retroceso de llama en el quemador infrarrojo

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

Causas posibles	Solución
Losetas cerámicas sobrecargadas con goteo y acumulación de grasa. Los orificios están obstruidos.	Apague el quemador y deje enfriar durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender el quemador y déjelo en ALTO durante al menos 5 minutos, o hasta que las losetas cerámicas estén uniformemente al rojo vivo.
El quemador se sobrecalentó debido a una ventilación inadecuada. Demasiada superficie de la parrilla cubierta por plancha o sartén.	Asegúrese de que no más del 75% de la superficie de la parrilla esté cubierta por objetos o accesorios. Apague el quemador y deje enfriar durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender.
Junta con fugas alrededor de la losa cerámica, o fallo de soldadura en la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione cuidadosamente en busca de grietas. Contacte a su distribuidor autorizado de Napoleon® para pedir un conjunto de quemador de repuesto si se encuentran grietas.

RECURSOS DE REPUESTOS

Vaya a **www.napoleon.com** o su Guía de Montaje para instrucciones sobre piezas de repuesto.

¡QUEREMOS AYUDAR!

Napoleon® está aquí para asegurarse de que su experiencia de asado sea memorable. Contáctenos si necesita ayuda adicional.

Emparejamiento de la aplicación con el aparato

- En la pantalla, asegúrese siempre de que el icono de Bluetooth® y el logotipo de Wi-Fi estén parpadeando, lo que indica que está listo para emparejarse con un dispositivo inteligente.

Problema con la aplicación	Causas posibles / Solución
La aplicación no está instalada o no está instalada correctamente.	• Conéctese a Internet por Wi-Fi y descargue la aplicación desde la App Store de Apple o Google Play™. • Siga las indicaciones para instalar y abrir la aplicación automáticamente. • Desinstale y vuelva a instalar la aplicación si es necesario (consulte "Napoleon® Home App" para más detalles). • Expanda los permisos de la aplicación. • Verifique el icono de la aplicación en la pantalla de inicio.
La aplicación está instalada pero muestra una pantalla con el texto "la sonda no está conectada".	• Asegúrese de que las sondas estén correctamente insertadas en las ranuras de su aparato. • Maximice la receptividad colocando la pantalla del aparato frente al dispositivo inteligente a corta distancia. • Cierre completamente la aplicación y vuelva a iniciarla (familiarícese con las operaciones y configuraciones básicas de su dispositivo). • Cierre cualquier programa innecesario en el dispositivo inteligente que pueda estar consumiendo memoria.
La aplicación funcionaba antes, pero el nombre del dispositivo no aparece en la lista de dispositivos de la aplicación.	• La aplicación no está buscando o no puede encontrar el dispositivo. • Haga clic en "Intentar de nuevo" en la página de "no se encontraron dispositivos" o pulse el botón de retroceso en la página de "dispositivos encontrados" para reiniciar la búsqueda. • Apague y encienda la pantalla manteniendo presionado el botón de encendido durante 5 segundos. Asegúrese de que Bluetooth® esté activado en la configuración del dispositivo inteligente móvil. • Acerque el dispositivo inteligente a la unidad de pantalla. • Actualice la memoria caché cerrando y volviendo a abrir la aplicación. • Asegúrese de que la configuración de ubicación de su dispositivo esté activada. • Espere entre 30 y 60 segundos entre los pasos.

Problema con la aplicación	Causas posibles / Solución
El aparato perdió la conexión mientras estaba en funcionamiento y muestra una página de "conexión perdida".	• Intente localizar la causa de la interferencia de frecuencia o una obstrucción física. • Asegúrese de que tanto el aparato como el teléfono inteligente tengan acceso a internet y que el Bluetooth® esté activado en su teléfono inteligente. • Apague y encienda la unidad de visualización. • Como último recurso, fuerce el cierre y vuelva a abrir la aplicación.
Las alarmas no funcionan.	• Verifique la conexión del dispositivo. • Verifique que los sonidos o notificaciones apropiados estén activados en la configuración de su dispositivo inteligente. • Verifique que la notificación de alarma (o vibración) esté seleccionada en la aplicación Napoleon® Home.
El aparato no se conecta al Wi-Fi.	• El aparato solo es compatible con la banda Wi-Fi de 2,4 GHz. Verifique la configuración de su router. Asegúrese de que su router esté transmitiendo en 2,4 GHz. Algunos routers tienen la capacidad de transmitir en varias bandas. • Verifique la configuración de su router para asegurarse de que la banda de 2,4 GHz esté habilitada. • Otros dispositivos electrónicos pueden interferir con la señal Wi-Fi. Intente alejar el dispositivo de aparatos electrónicos que puedan estar causando interferencias.

Declaración de conformidad

Wolf Steel Ltd. declara por la presente que los modelos de equipos de radio PRO500VX y PRO665VX cumplen con la Directiva 2014/53/UE.

El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de internet: **https://www.napoleon.com/en/ca/corporate/company/declarations-conformity**

Diagrama de conexiones eléctricas

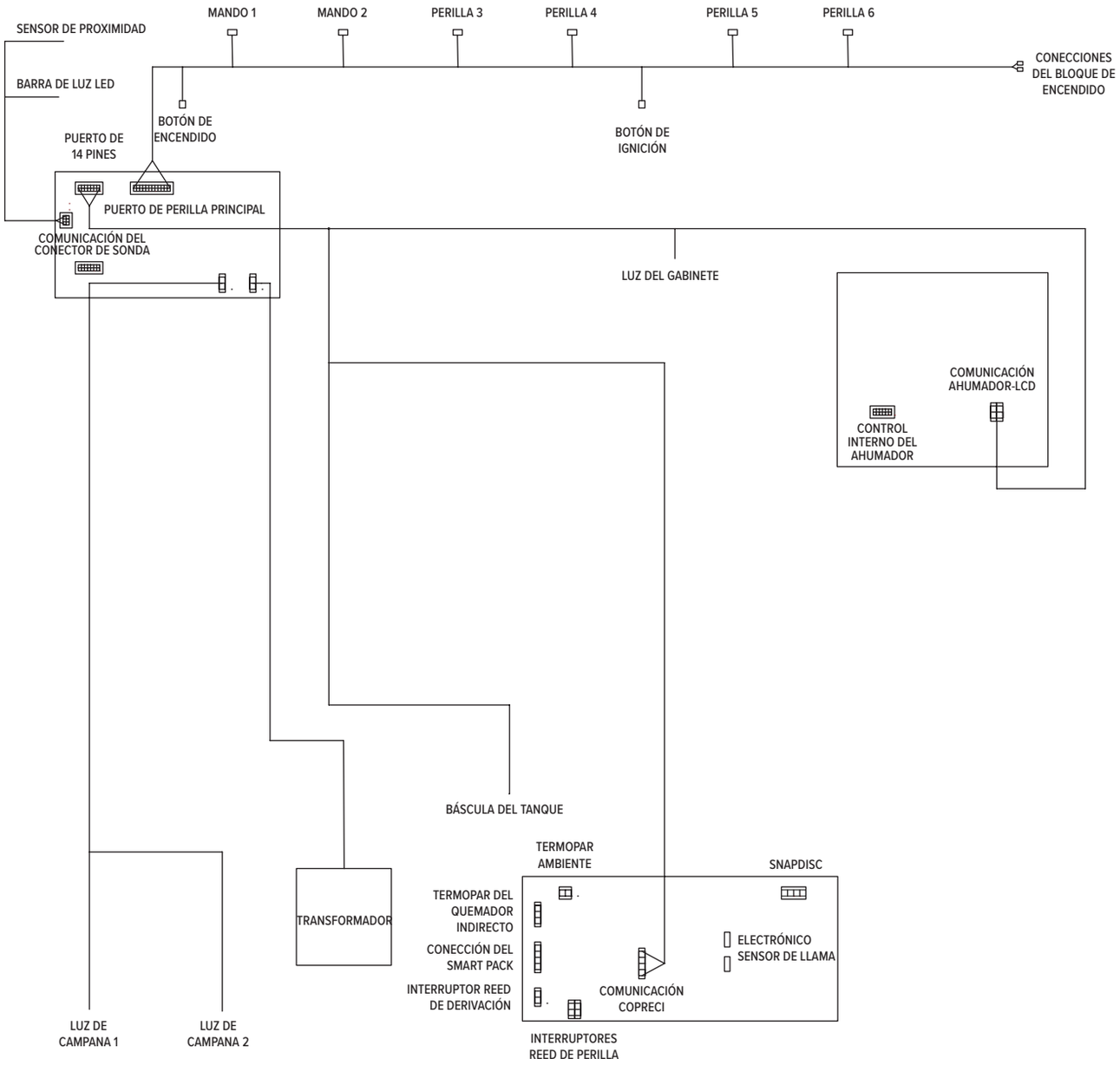


Diagrama de cableado del paquete de gas

1. Sobretemperatura / Snap Disc
2. Extensión del sensor de llama (lado izquierdo, hembra)
3. Grupo electromagnético
4. Conexión HMI (pantalla LCD)
5. Conector de interruptor (interruptores Reed)
6. Posición de la válvula manual
7. Válvula
8. Sensor de llama (lado derecho)
9. Termopar ambiental

10A.Extensión del sensor de llama (macho)

10B. Sensor de llama (hembra)

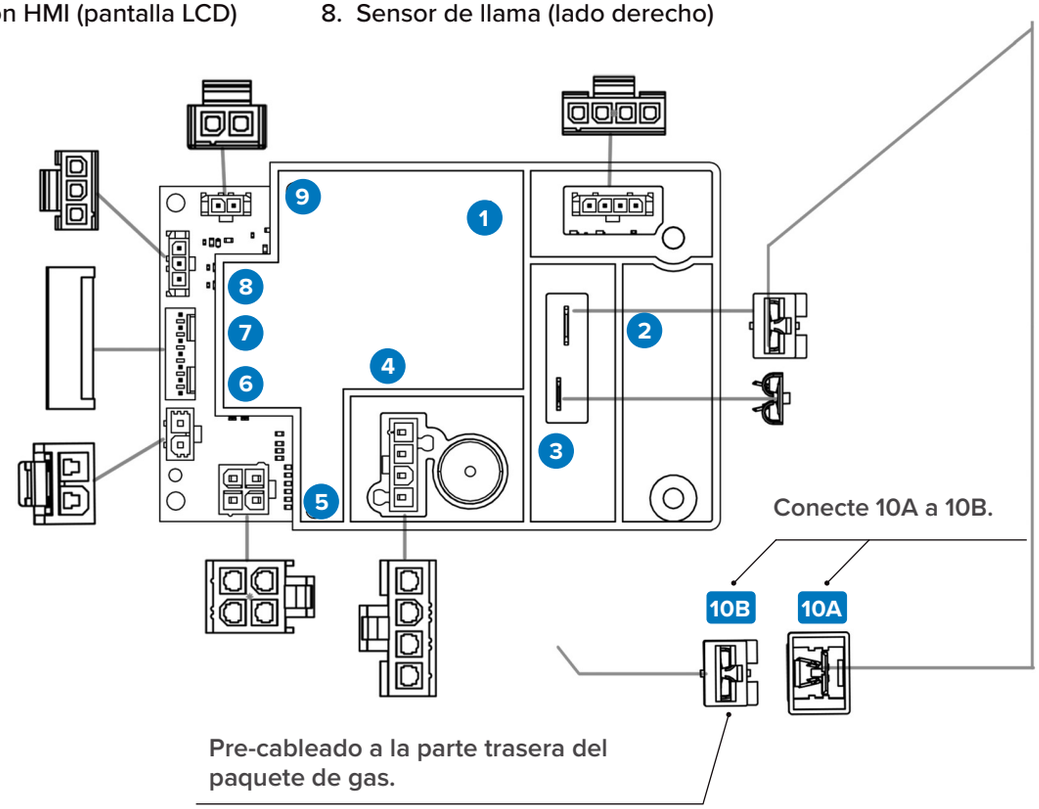
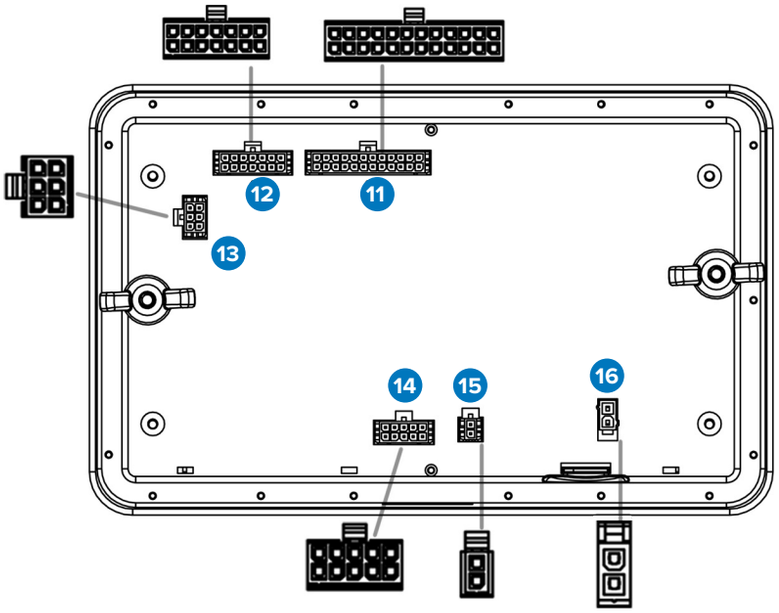


Diagrama de cableado de la pantalla LCD

11. Panel de Control
12. Paquete de gas y accesorios
13. LEDs (barra y proximidad)
14. Receptáculo de sonda
15. Luces de la campana
16. Alimentación



GARANTÍA DE POR VIDA LIMITADA

NAPOLEON®

PARA LA SERIE DE MODELOS PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ Y BUILT-IN



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. 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.
Gracias por adquirir un producto de Napoleon. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canadá) garantiza que los componentes de su nuevo producto Napoleon, no están hechos con materiales defectuosos ni tienen defectos en la mano de obra, a partir de la fecha de compra y por un período de 15 años.

Capucha	De por vida
Tapa de acero inoxidable	De por vida
Tapa esmaltada en porcelana	De por vida
Fundiciones de aluminio	De por vida
Rejillas para cocinar de acero inoxidable	De por vida
Tubos de los quemadores en acero inoxidable	De por vida
Placas de sellado en acero inoxidable	15 años
Rejillas fundidas en acero esmaltadas en porcelana	15 años
Quemador trasero infrarrojo de acero inoxidable	15 años
Quemador lateral infrarrojo	5 años
Componentes eléctricos	3 años
Todas las demás piezas	15 años

Condiciones y limitaciones:

Esta garantía voluntaria muestra un periodo, como lo especifica la tabla mencionada, para productos adquiridos por medio de un distribuidor autorizado de Napoleon, y le da derecho al comprador original (o al beneficiario del obsequio en caso de que un nuevo producto haya sido otorgado como regalo), 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. La garantía no contempla accesorios ni elementos extras.

Para mayor certeza, el “uso privado normal” de un producto se refiere a que el mismo: ha sido (cuando sea aplicable) instalado por un técnico o contratista autorizado, portador de una licencia, de conformidad con las instrucciones de instalación incluidas con el producto y según todas las normas locales y nacionales de construcción y contra incendios; ha recibido la limpieza y el mantenimiento adecuado de acuerdo a las instrucciones que lo acompañan; y no ha sido usado para fines de servicio comunitario ni comerciales.
En caso de usarse para fines de servicio comunitario o comerciales (cuando sea aprobado), la garantía se reduce a un periodo de dos (2) años. De igual manera, “falla” no incluye: daños causados por sobrecalentamiento ni 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, desportillado de piezas porcelanizadas o daños causados por 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 usted vive en área costera, o mantiene su producto cerca de una piscina o jacuzzi, el mantenimiento debe incluir lavado y enjuagado frecuente de las superficies exteriores como lo indica el manual del usuario que acompaña al producto, para prevenir corrosión de las superficies. Si

GARANTÍA DE POR VIDA LIMITADA

NAPOLEON®

PARA LA SERIE DE MODELOS PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ Y BUILT-IN

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. Las partes reemplazadas bajo esta garantía están garantizadas sólo por el balance restante del periodo original de quince (15) años mencionado anteriormente.

La pieza de reemplazo es la única responsabilidad de Napoleon, según lo especificado en esta Garantía, 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.

El uso y/o instalación de partes en su producto de Napoleon que no son genuinas invalidarán esta Garantía, y cualquier daño que resulte de esto no será cubierto por esta garantía. Toda conversión de gas del producto que no haya sido autorizada por Napoleon ni realizada por un técnico autorizado por Napoleon invalidarán esta garantía. Esta garantía se proporciona adicionalmente a los derechos que le otorgan las leyes locales.

Estos y otros derechos legales no se ven afectados por la disposición de esta garantía. En consecuencia, esta garantía no impone ninguna obligación a Napoleon de mantener las piezas en stock. Según la disponibilidad de piezas, Napoleon puede, a su discreción, cumplir con todas las obligaciones al proporcionar a un cliente un crédito prorrateado para un nuevo producto.

Napoleon puede actualizar periódicamente el diseño de sus productos. Nada de lo contenido en esta garantía se interpretará como que obliga a Napoleon a incorporar dichas actualizaciones de diseño en productos fabricados previamente, ni se considerará que admitan que los diseños anteriores eran defectuosos.

El registro de su producto Napoleon confirma la cobertura de su garantía, agilizará cualquier reclamo de garantía que necesite hacer y proporcionará un enlace entre usted y Napoleon en caso de que necesitemos contactarlo. Al realizar reclamos de garantía, los representantes de Napoleon pueden solicitarle la factura de compra o una copia, junto con un número de serie y un número de modelo. Napoleon se reserva el derecho de que un representante autorizado inspeccione cualquier producto o pieza antes de cumplir con cualquier reclamo de garantía. Debe comunicarse con el Servicio de Atención al Cliente de Napoleon o con un distribuidor autorizado de Napoleon para obtener los beneficio cubiertos en esta garantía.



50 años de soluciones de confort para el hogar.

NAPOLEON

Los productos NAPOLEON® están protegidos por una o más patentes de EE. UU.EE. UU. y patentes canadienses y/o extranjeras o patentes en trámite.

Dirección

Wolf Steel Ltd.

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

Teléfono

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

En línea

eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com