

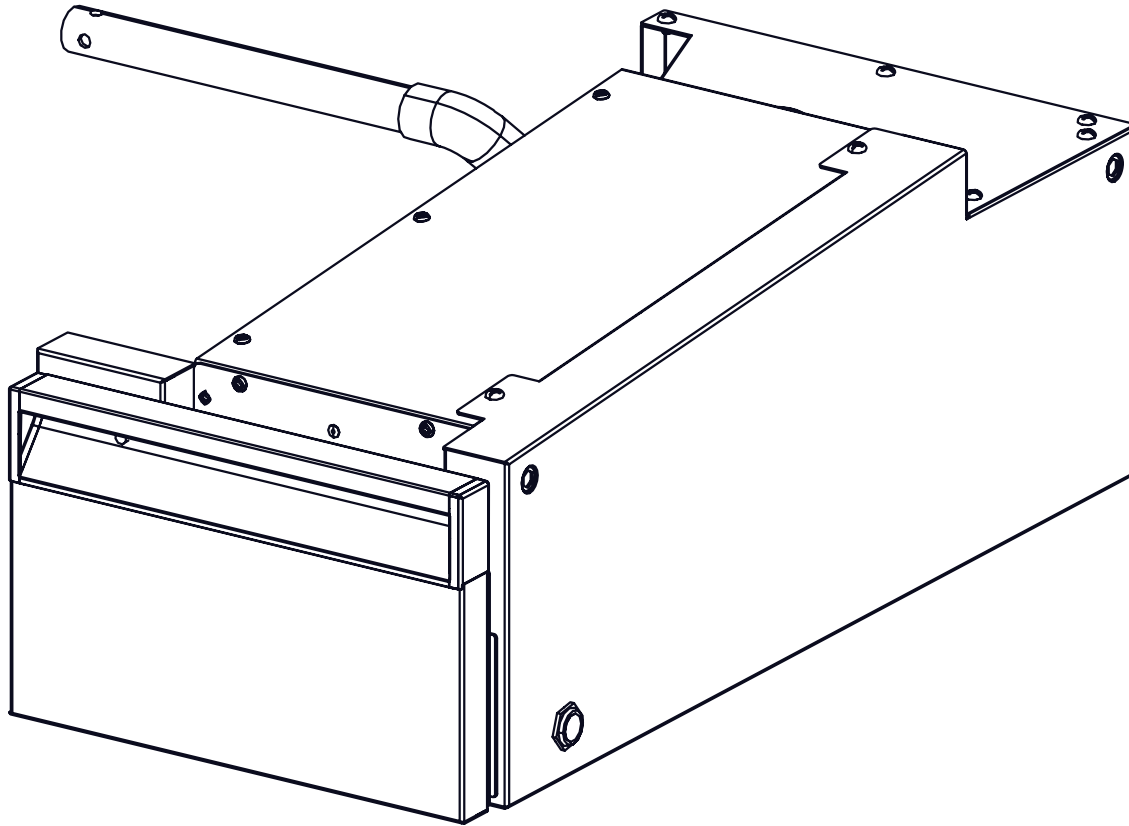
# PRESTIGE® PRO



## Electric Side Smoker Accessory - PRO500 Installation & Operation Guide



Model  
**GASM001**



Actual product may differ from illustrations.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# Welcome to NAPOLEON®!

## Safety First

### **WARNING!**

#### Electrical Precautions

If an external electrical source is utilized, the appliance must also be grounded in accordance with local codes. In absence of local codes, follow the current Canadian Electrical Code CSA C22.1 in Canada, or the National Electrical Code NSI/NFPA 70 in the United States.

Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this appliance. The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.

The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact. Never remove the grounding plug or use with an adapter of two prongs.

The supply cord should be regularly examined for signs of damage. The appliance is not to be used if the cord is damaged. Only use extension cords with a three-prong grounding plug, rated for the power of the appliance, and approved for outdoor use with a W-A marking.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

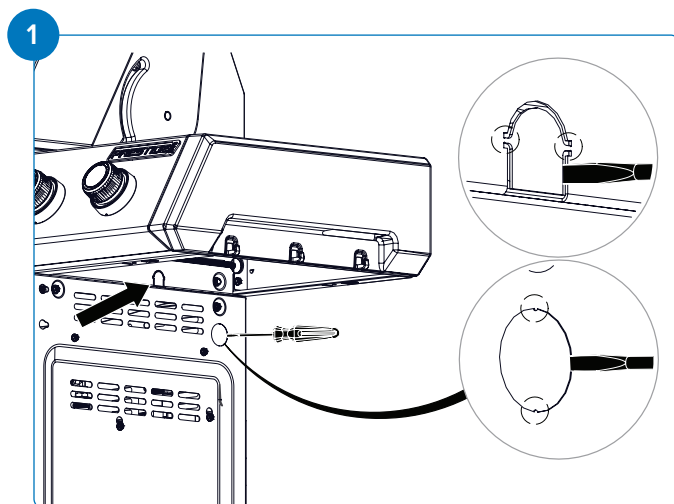
- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles, knobs, or provided tools.
- To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plug, or any other electrical components in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged 8 years and older, and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or those lacking experience and knowledge. They must be supervised or instructed on safe use and must understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Unplug the appliance from the receptacle inside the grill when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts.
- Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the receptacle inside the grill. To disconnect, turn the control to OFF, then unplug from the receptacle.
- Use only on properly grounded outlet.
- The use of accessory attachments not recommended by Napoleon may cause injuries.
- Do not let the cord hang over the edge, touch hot surfaces, or obstruct routing into the appliance.
- Do not place the appliance or its power cord on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

- Do not use appliance for other than intended use.
- Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with the suffix letter “W” and with a tag stating “Suitable for use with outdoor appliances”.
- The connection to an extension cord should be kept dry and off the ground.
- Store products indoors when not in use – out of the reach of children.
- Do not clean this product using a water spray or similar method. Instead, we recommend wiping it with a damp cloth soaked in a 50/50 mixture of apple cider vinegar and water, then drying it with a clean towel.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.

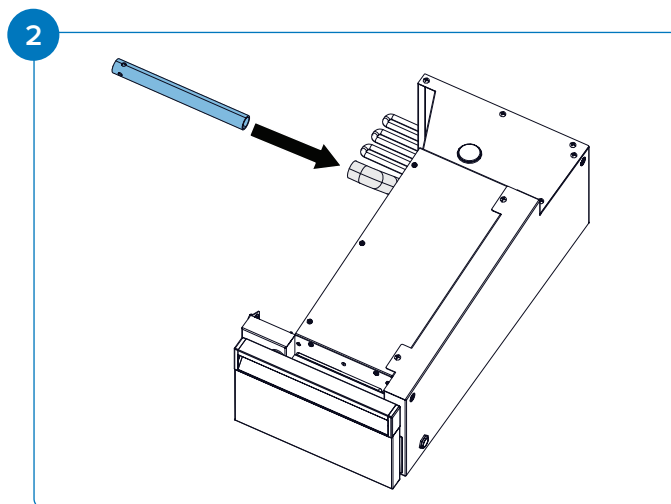
# Assembly Steps

## Integrated Smoker System

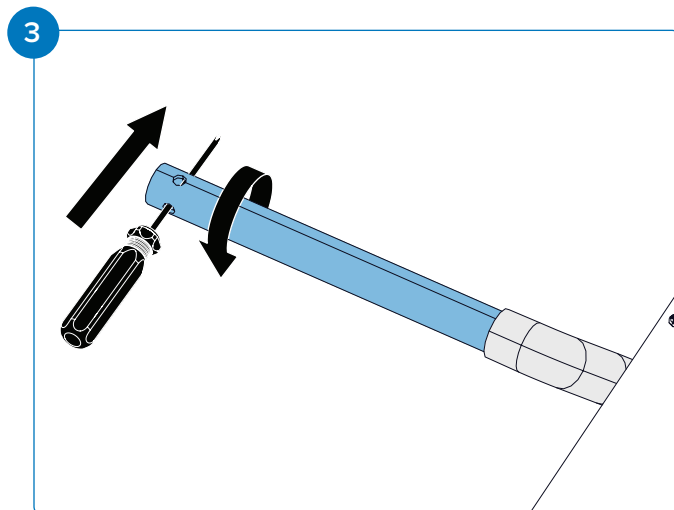
This feature adds depth to meats, vegetables, and more. Perfect for low-and-slow cooking sessions.



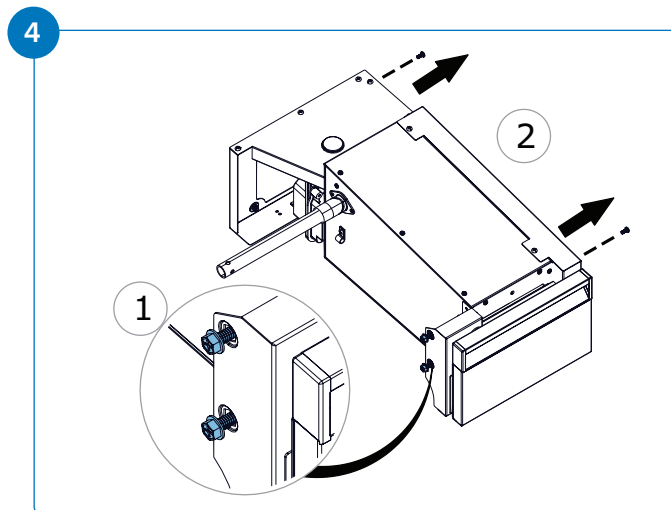
- Remove 2 knockouts located underneath the right side shelf, in the cart side panel.



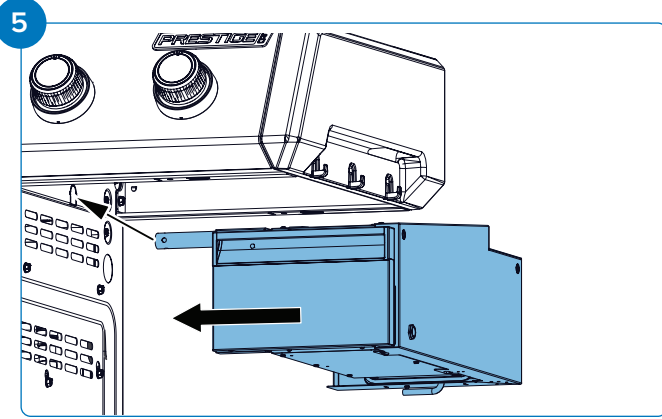
- Insert the smoker outlet tube into the side smoker by threading the tube in by hand.



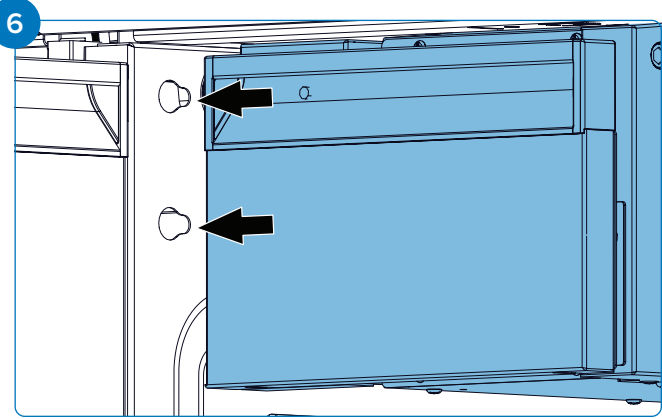
- Use a screwdriver in the holes at the tip of the tube to tighten it for a snug fit.



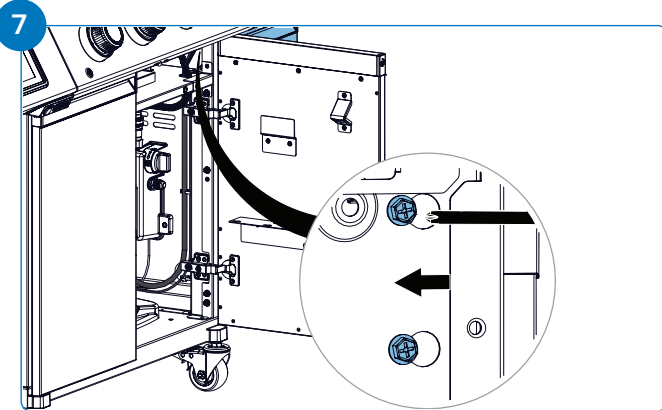
- Loosen the two screws slightly, then remove them completely and set them aside.



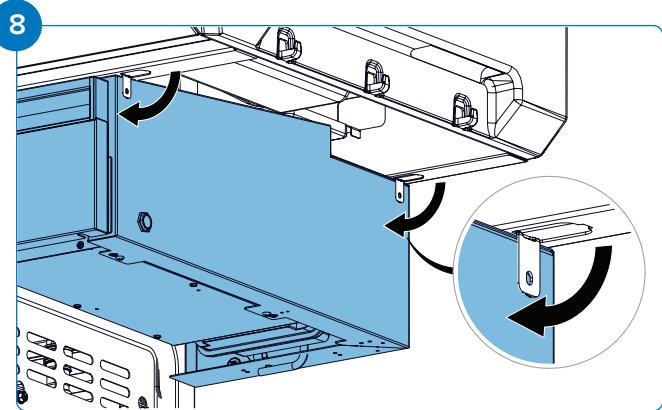
- Maneuver the smoker underneath the side shelf and guide the smoker outlet tube through the opening made by removing the knockout.



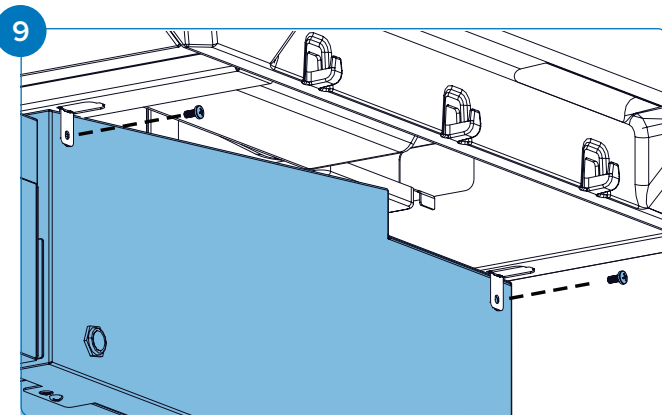
- With the smoker held in place and the outlet tube through the opening, maneuver the bracket and fastener into the key slots in the cart base right-hand side panel.



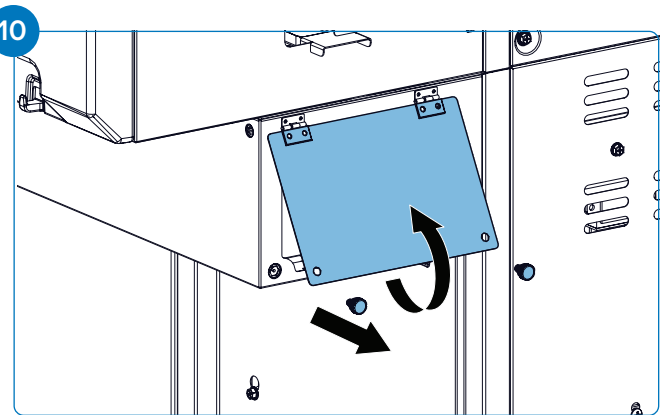
- With both of the fastener heads through the key slots, they can then be tightened from inside the BBQ cart.



- With the smoker held in place with two fastener on the front bracket, bend the two tabs on the side shelf down into place.

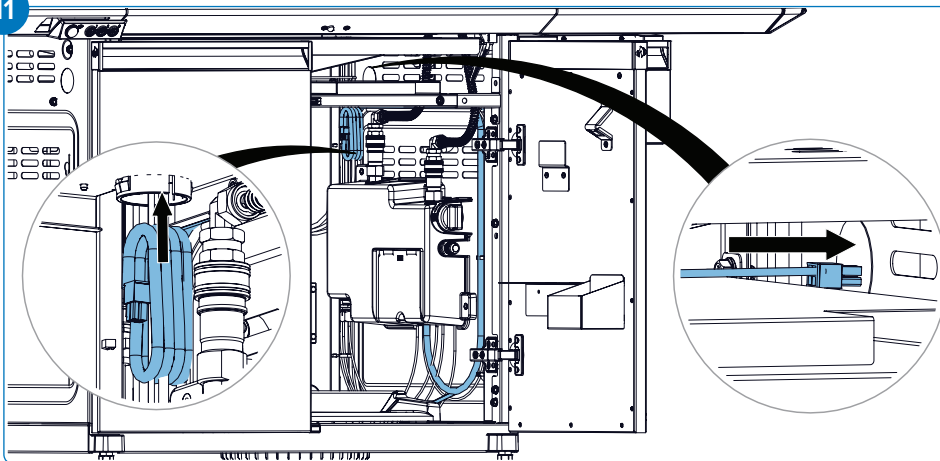


- Secure the smoker using the previously removed fasteners to hold it in place.



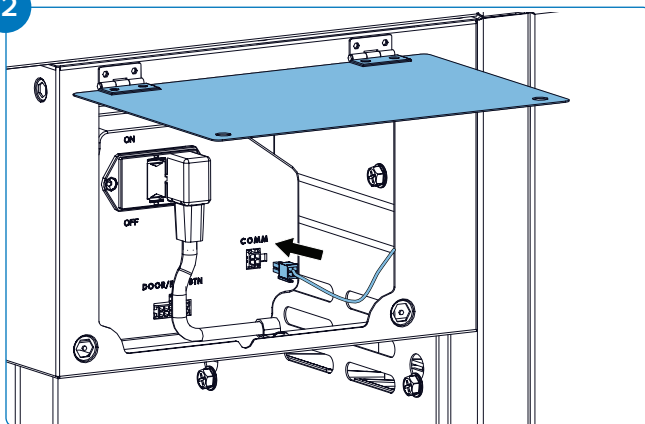
- Remove the two thumbscrews on the back of the unit. Swing up the access panel to access the electronics box.

11



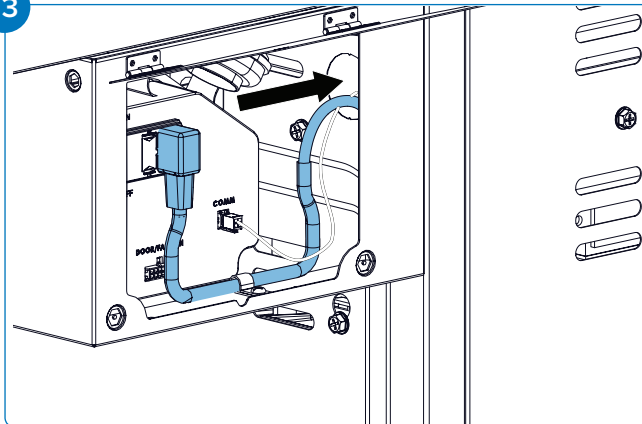
- Locate the smoker wire harness from inside the cabinet. Route the wire through the cabinet side to the back of the smoker.

12



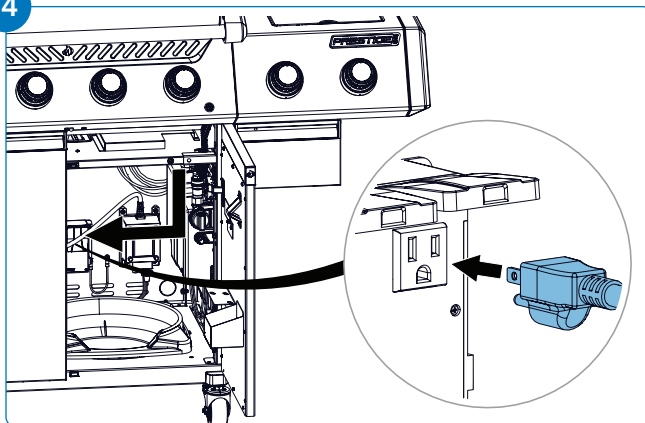
- Plug the harness—this enables communication with the smoker—into the 'COMM' port on the electronics box. Make sure the power switch is turned ON.

13



- Run the provided power cord from the smoker box, through the side panel and into the cabinet.

14

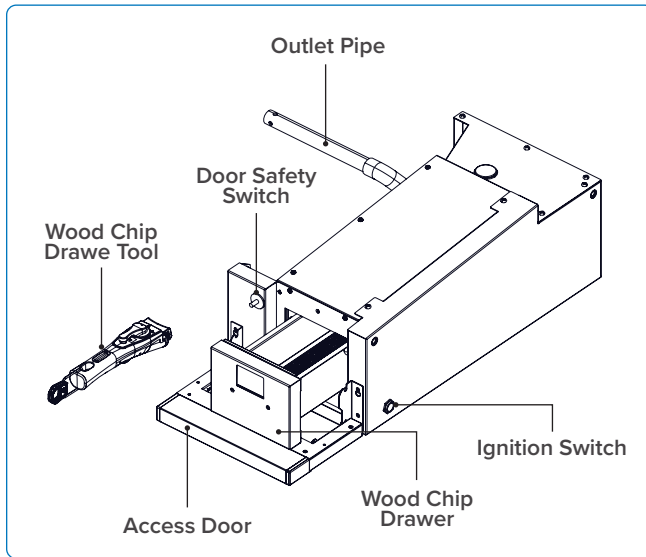


- Plug the power from the smoker into the receptacle inside the cabinet. Close the access door at the back of the smoker box.

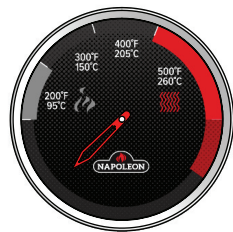
# Getting Started

## Smoker Overview

Enhance your grilling experience with rich, wood-fired flavour using the integrated smoker system\*. When Smoke Mode is selected, the smoker box automatically activates and channels aromatic smoke into the main cooking enclosure for authentic barbecue-style results. This feature adds depth to meats, vegetables, and more. Perfect for low-and-slow cooking sessions.

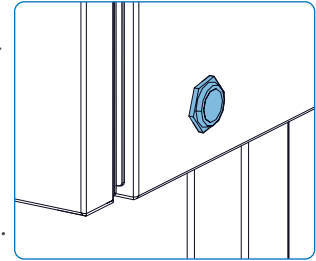


The smoker should be started and emitting smoke before igniting any burners. Best performance is achieved with 1-2 burners on low. The gauge on the lid should always be in the smoke section.



## Ignition

1. Fill the smoker box – Add wood chips, or a mix of wood chips and chunks or pellets, until the box is almost full. Do not use charcoal. See **“Setting Up Your Smoker”** section for more details.
2. Hold the push button on the smoker unit for 2 seconds to ignite. The button will pulse red indicating that ignition stage is in progress (~11 minutes).



Following the ignition sequence, the wood chip ignition element will shut down and the blower fan will provide continuous smoke until the wood chip supply is depleted or 1 hour passes with no re-ignition sequence initiated. Once the smoker begins emitting smoke, ignite 1–2 burners and maintain the temperature within the smoking range shown on the lid gauge. See **“Setting Up Your Smoker”** section for more details.

Once ignition has been initiated, the fan cannot be turned OFF. This is an important safety feature designed to prevent uncontrolled burning inside the smoker. The smoker fan will automatically turn OFF after the cooldown cycle is complete (approximately 2 hours), or after 3 hours of inactive time.

## Re-ignition

The re-ignition option is not available until 15 minutes after the conclusion of the ignition sequence. When the wood chip supply is depleted, but you want to extend the session:

1. Open the smoker door to access the wood chip tray. The access to smoker door is equipped with a safety switch to prevent heating element operation when the door is open.
2. Unlock the tool and engage with the front face of the wood chip tray. Unlock the tool and carefully slide the wood chip tray out for easy refilling without removing it from the appliance. See **“Tool Overview”** section.
3. Use metal tongs to redistribute spent wood chips, moving them to the front and back of the tray. Clearing a space on the metal mesh will aid in re-ignition of fresh wood chips. Do not remove any hot chips from the chamber. See **“Setting Up Your Smoker”** section.
4. Add a fresh layer of wood chips, ensuring good contact with the heat source for quicker ignition and steady smoke.
5. Use the tool to reinstall the wood chip tray. Close and latch the smoker door.
6. Hold the push button on the smoker unit for 2 seconds. The button will pulse red indicating that re-ignition stage is in progress (~4 minutes).



### NOTE:

- The user must wait 15 minutes for the re-ignition option to become available again. This 15 minute timer is in place to prevent excessive heat cycling of the smoker.
  - Ignition and re-ignition can be cancelled at any time by selecting this option on the display, or depressing the push button for 5 seconds (as applicable to your model).
7. To achieve full shutdown of the smoker, you must leave it idle (no re-ignition) for 1 hour to start the full shutdown process (3 hours total). During the final 2 hours, the blower fan will remain in operation to prevent smoke back draft.
  8. After the smoker has completely cooled, empty the wood chip tray and dispose of the chip remnants in a fireproof container with a tight-fitting lid.

# Smoker Guide

## Quick Smoking Tips

To help you get the most out of your smoker, we've created this quick-reference guide filled with practical tips for better results. These proven techniques enhance flavor, improve smoke adhesion, and help you achieve more consistent cooks—so you get the best flavor every time and make the most of your cooking experience.



### Start With Smoke

Start the smoker ahead of time and wait for it to produce clean smoke before placing any food on the grill or igniting the burners.



### Cold Meat = Better Smoke Ring

Place meat straight from the fridge into the smoker. The cooler surface absorbs more smoke early on.



### Keep It Moist

Mist the meat with a spray bottle every 45–60 minutes. Don't overdo it—just enough to keep the surface tacky, not soaked.



### Use a Water Tray

A water pan maintains humidity. Moist air helps smoke cling better and keeps meat juicy.



### Rough = More Smoke Flavor

Score the surface or apply a coarse rub (e.g., cracked pepper, herbs). Creating a rough texture—through scoring or seasoning—enhances smoke absorption. The increased surface area and irregularities help trap smoke particles more effectively, resulting in a deeper, richer, and more complex smoky flavor.



### Avoid White Billowy Smoke

Thick white smoke means incomplete combustion. Use quality pellets, chips, or chunks for cleaner burning.



### Temperature Zones Matter

Understand your BBQ's hot and cool zones. Rotate meat as needed to cook evenly and avoid dry spots.






### Patience Pays Off





Don't rush. Keep the lid closed—every peek adds 10–15 minutes to the cook time. Trust the process!


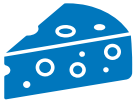


## SMOKING PRO TIPS!

- Let meat rest after smoking to allow juices to redistribute. It can make a big difference in tenderness and flavor.
- If not cleaned, your smoker can build up creosote—a tar-like residue that gives food a bitter, unpleasant taste.
- Use a meat thermometer for accuracy. Don't rely on time alone—internal temperature is key.
- Practice makes perfect. Every cut of meat behaves differently. Stay patient and keep experimenting.

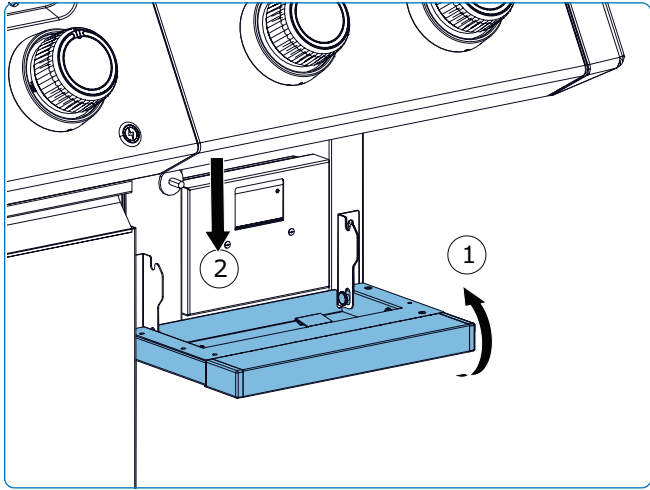
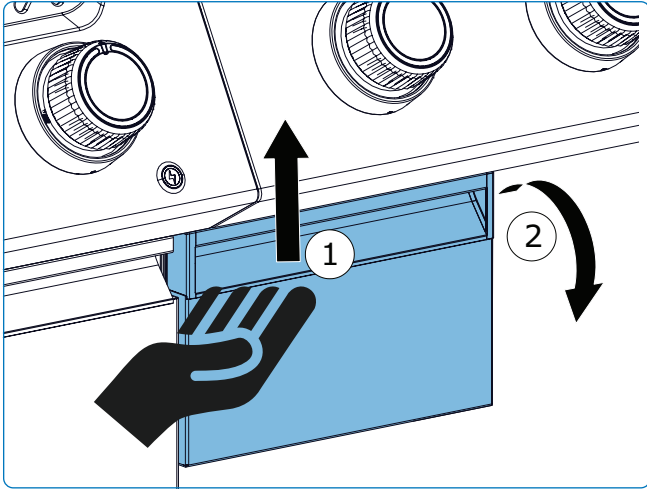
Food Type	Wood Type(s)	Smoke Temp °C (°F)	Smoke Time	Cooking Tips
 <b>Beef</b>	<b>Brisket</b>	Hickory, Oak, Mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (until wrapped, at 74 °C / ~165 °F) <b>Cook Time:</b> 12–18 h total. Use water pan for moisture; wrap in foil after the stall.
	<b>Short Ribs</b>		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 h (until wrapped) <b>Cook Time:</b> 6–8 h total. Keep bone side down; rest 1 h after cooking.
	<b>Meatloaf</b>	Hickory, Oak, Applewood, Pecan	107–135 °C (225–275 °F)	2.5 - 3.5 h Let the meatloaf rest for 10–15 minutes before slicing to retain moisture.
 <b>Pork</b>	<b>Boston Butt</b>	Apple, Cherry, Pecan		12–14 h Smoke to 90–95 °C (195–203 °F) for shredding.
	<b>Baby Back Ribs</b>	Apple, Cherry, Hickory	107–116 °C (225–240 °F)	~5 h (3-2-1 method) Wrap in foil at hour 3; finish unwrapped for bark
	<b>Spare Ribs</b>			~6 h Spritz with apple juice every hour for moisture.
	<b>Tenderloin</b>	Apple, Cherry, Oak		~2–4 h Don't overcook — remove at 63 °C (145 °F)
 <b>Chicken</b>	<b>Whole</b>	Apple, Cherry, Maple	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h Tie legs and tuck wings; smoke to 74 °C (165 °F)
	<b>Legs/Thighs</b>	Apple, Maple, Pecan	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h Higher temps crisp the skin; no need to flip
	<b>Wings</b>	Apple, Cherry, Maple	121–135 °C (250–275 °F)	1.5–2 h Toss in oil/spices before smoking; finish over direct heat for crispiness.
	<b>Breast</b>	Apple, Cherry, Maple	107 °C (225 °F)	~1 h Use meat thermometer, remove at 71 °C (160 °F), rest to 165 °F.

Food Type	Wood Type(s)	Smoke Temp °C (°F)	Smoke Time	Cooking Tips
 <b>Turkey</b>	<b>Whole</b>	Apple, Cherry, Pecan	116 °C (240 °F)	5–7 h Use water pan; spatchcock for even cooking.
	<b>Breast</b>		~ 4 h Baste every hour for moistness.	
 <b>Venison</b>	<b>Tenderloin</b>	Oak, Cherry, Hickory	107 °C (225 °F)	~45 min/lb Mild wood preserves game flavor; don't over smoke.
 <b>Game Birds</b>	<b>Duck – Whole</b>	Apple, Cherry, Pecan	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h Score skin for fat rendering; finish at high heat to crisp skin.
	<b>Duck – Breast</b>	Apple, Maple, Alder	107 °C (225 °F)	~ 1.5 h Smoke skin-side up; pull at 135–140 °F / 57–60 °C for medium rare.
	<b>Quail</b>	Applewood, Cherry, Pecan	107 °C (225 °F)	1–1.5 h Lightly mist with apple juice or broth during smoking to maintain moisture and enhance smoke adhesion.
 <b>Seafood</b>	<b>Salmon – Fillet</b>	Alder, Cherry, Maple	104 °C (220 °F)	1 h Salmon can be cold smoked by curing it with salt and exposing it to smoke at 68–86°F (30 °C–20 °F) without cooking. Use skin-on fillets; finish with lemon glaze.
	<b>Trout – Whole</b>	Alder, Oak, Cherry	107 °C (225 °F)	1 h Stuff cavity with lemon/herbs; smoke in a basket
	<b>Lobster Tails</b>	Alder, Apple, Cherry		~ 45 min Split tails for better smoke penetration.

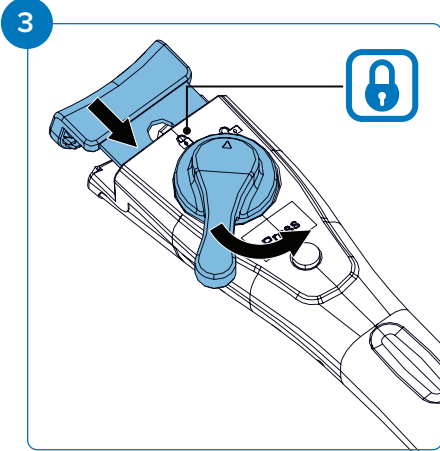
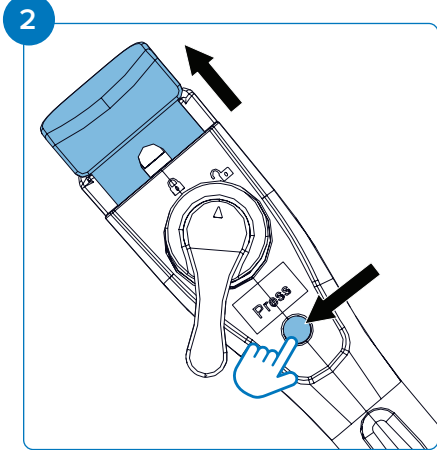
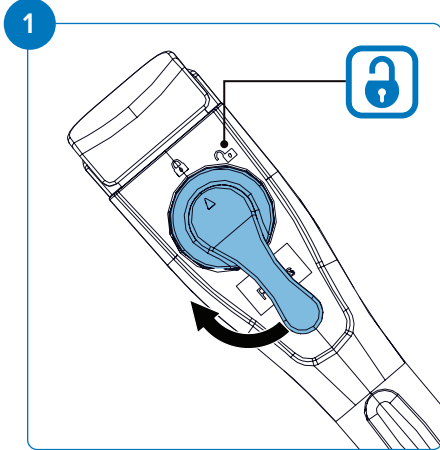
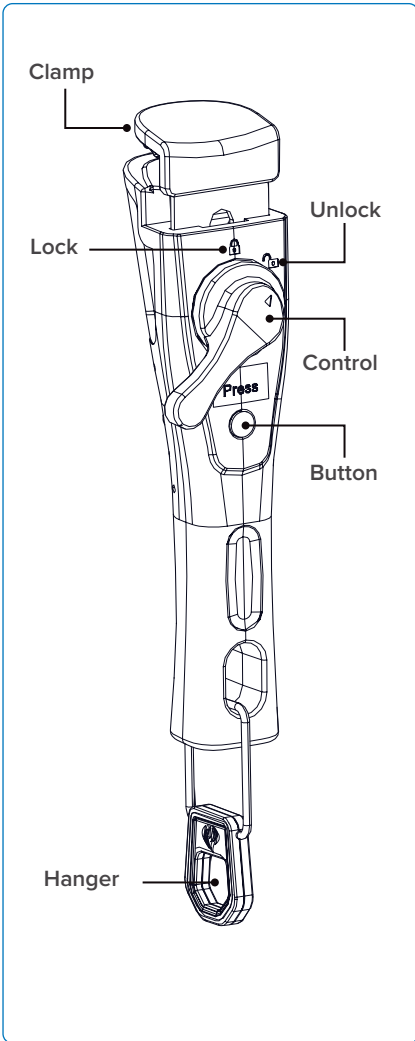
Food Type	Wood Type(s)	Smoke Temp °C (°F)	Smoke Time	Cooking Tips	
 <b>Vegetables</b>	<b>Bell Peppers</b>	Apple, Cherry		1.5–2 h	Slice in halves or thick strips; oil lightly.
	<b>Potatoes – Whole</b>	Apple, Cherry, Pecan	107–116 °C (225–240 °F)	2–3 h	Poke holes and rub with oil/salt; wrap in foil for soft skin.
	<b>Carrots</b>			1.5–2 h	Smoke with a touch of honey or brown sugar for sweetness.
	<b>Tomatoes (Romas)</b>	Cherry, Apple	93–107 °C (200–255 °F)	1.5–2 h	Cut in half; ideal for sauces or salsa.
 <b>Cheese</b>	<b>Cheddar (Aged)</b>	Apple, Cherry, Maple	32 °C (90 °F)	1.5–2 h	Let sit unwrapped in fridge for 24–48 h after smoking to mellow
	<b>Gouda</b>	Apple, Pecan		1.5–2 h	Slice into small blocks or smoke whole; let rest 48 h.
	<b>Mozzarella (Low Moisture)</b>	Apple, Cherry	<b>Note:</b> Cold days make it easier to keep smoker temps low—ideal for cold smoking cheese without melting it.	~ 1 h	Use firm blocks; smoke gently or it may melt.
	<b>Swiss / Jarlsberg</b>	Apple, Alder	2 h	Chill before smoking; let rest 2 days for full flavor	
	<b>Cream Cheese (Block)</b>	Apple, Maple	1–2 h	Score top in crosshatch; season or coat with rub before smoking.	
	<b>Brie</b>		~ 1 h	Freeze briefly before smoking to help it hold shape.	
	<b>Halloumi (Cold-Smoked)</b>	Apple, Cherry, Pecan	1–1.5 h	Slice ¼–¾" thick; use indirect setup with ice pan; rest 24–48 h	
	<b>Halloumi (Hot-Smoked)</b>		107 °C (255 °F)	30–45 min	Leave whole or thick-sliced; firm texture holds well; serve warm or seared.

# Operation

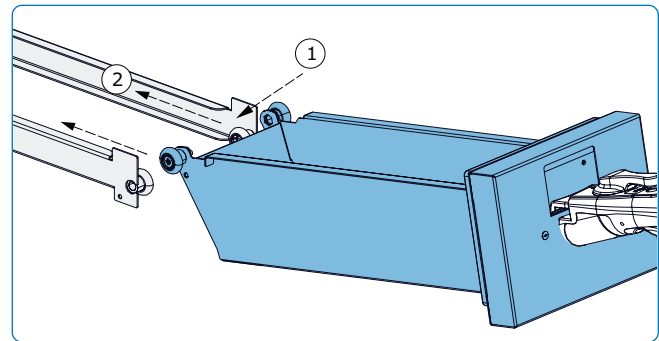
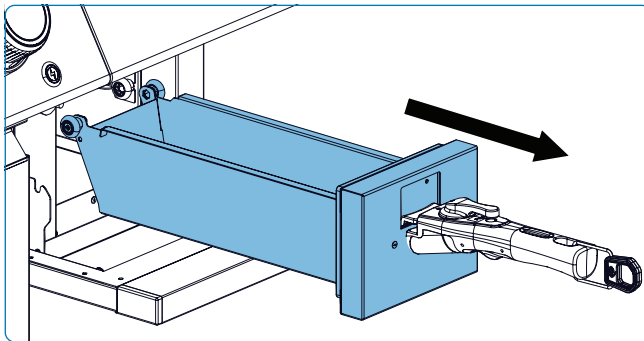
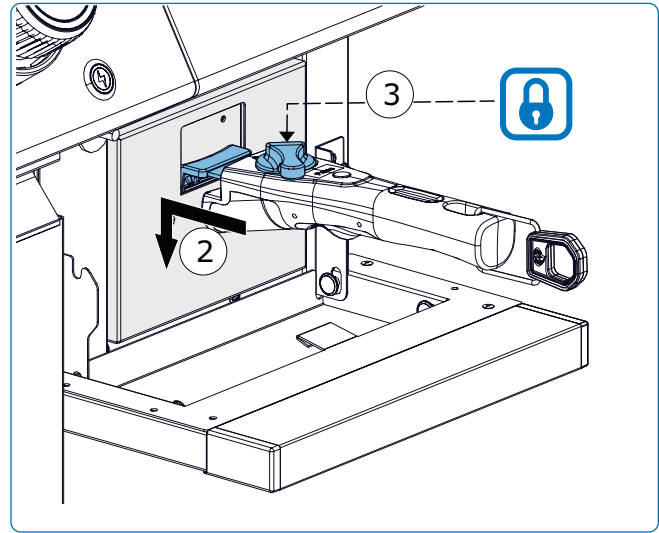
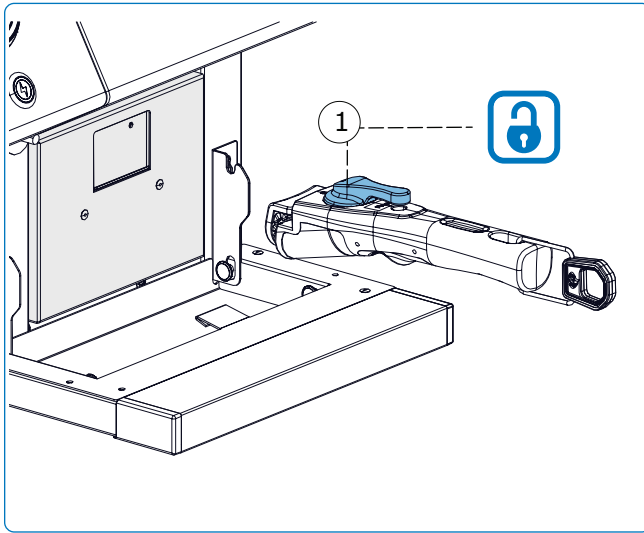
## Door



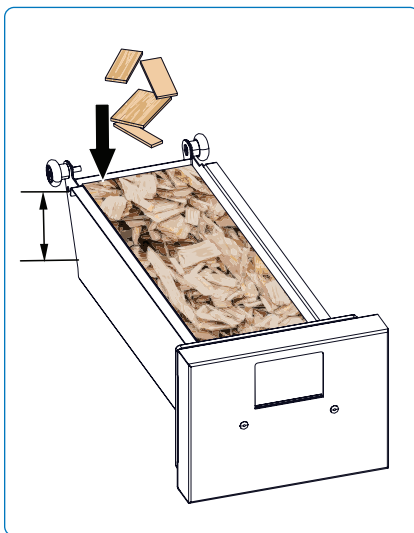
## Tool Overview



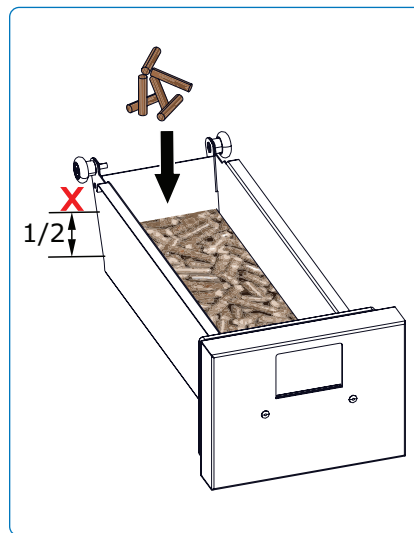
## Wood tray



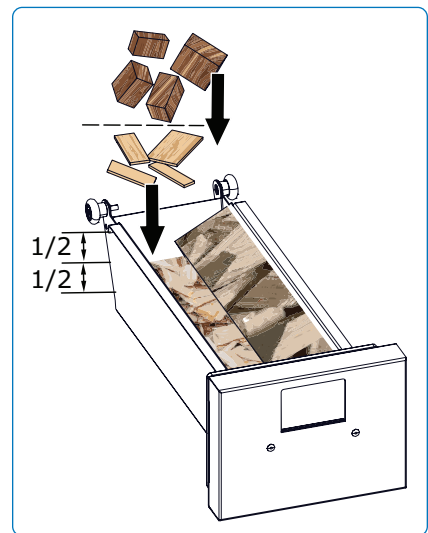
## Setting Up Your Smoker



- Fill with woodchips up to the top of the tray. Approximately 480 g. or 6 cups.



- Fill with pellets no more than half way. Approximately 180 g or 2 cups.



- Layer with wood chips no more than half way. Place wood chunks on top of wood chips.

## Cleaning the Smoker Box

To keep your smoker box in top condition and ensure the best smoky flavor for your grilled food, follow these simple cleaning steps after each use:

1. **Cool Down Completely** – Let the smoker box and grill cool before handling to prevent burns and ease ash removal. Ash and creosote can accumulate inside, especially near the heating element.
2. **Unplug Before Cleaning** – Always unplug the smoker box before cleaning near the heating element for safety.
3. **Empty the Ashes** – Remove the wood tray from the grill and dump out any remaining wood chips or ash into a metal container.
4. **Remove and Clean the Mesh** – Take out the mesh that holds the wood chips. Shake off any remaining debris and brush it clean (**Fig. 1**).
5. **The smoker outlet pipe** – can be unscrewed for cleaning—insert a screwdriver into the tip holes for extra leverage (**Fig. 2&3**).
6. **Scrape Off Residue** – Use a grill brush or metal scraper to remove charred wood bits or stuck-on debris from the interior surfaces, inner shell, and wood chip tray.
7. **Wipe Down the Smoker Box** – Clean inside and outside surfaces with a 50/50 mix of warm water and apple cider vinegar using a sponge. This cuts through creosote. Use a metal brush or abrasive pad for stubborn buildup. Avoid excess moisture near electrical parts (**Fig. 4**).
8. **Reassemble and Store** – Once dry, return the wood tray to the grill.

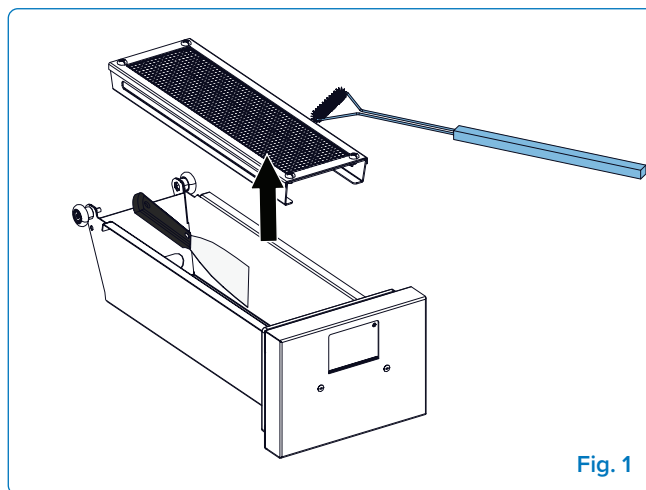


Fig. 1

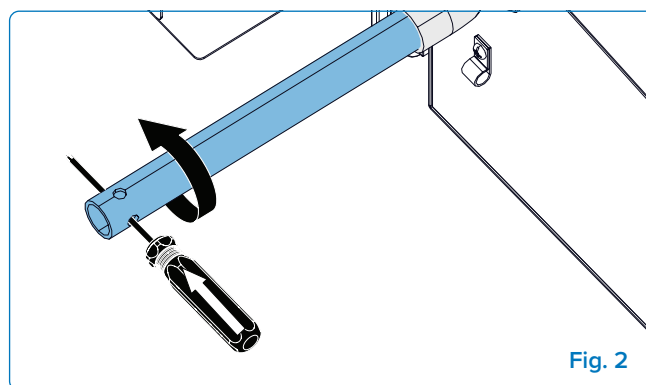


Fig. 2

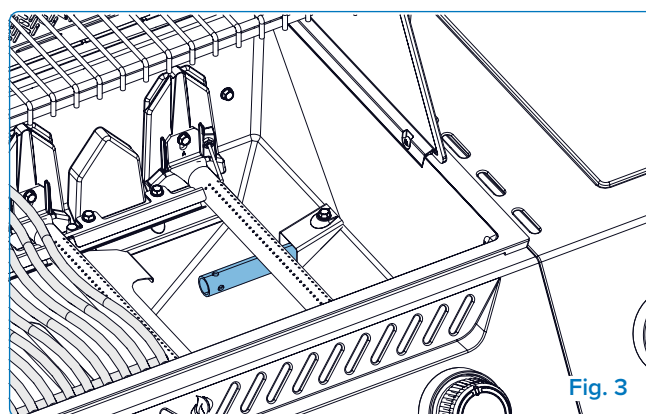


Fig. 3

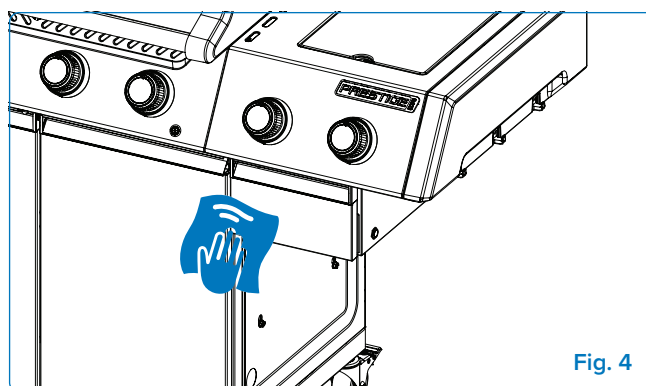


Fig. 4



### PRO TIP!

Regular cleaning preserves flavor and extends smoker life!

# Troubleshooting

## Lights

Indicator Light	Meaning	Indicator Light	Meaning
Red Pulse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ignition/re-ignition</li> </ul>	White blink (2 times)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Door switch open error</li> </ul>
Yellow	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smoking with re-ignition disabled (15 min)</li> </ul>	White blink (3 times)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Snap Disc Triggered error</li> </ul>
Pulsing Blue	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smoking with re-ignition enabled</li> </ul>	White blink (4 times)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blower not running error</li> </ul>
Pulsing Green	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smoking with re-ignition encouraged</li> </ul>		

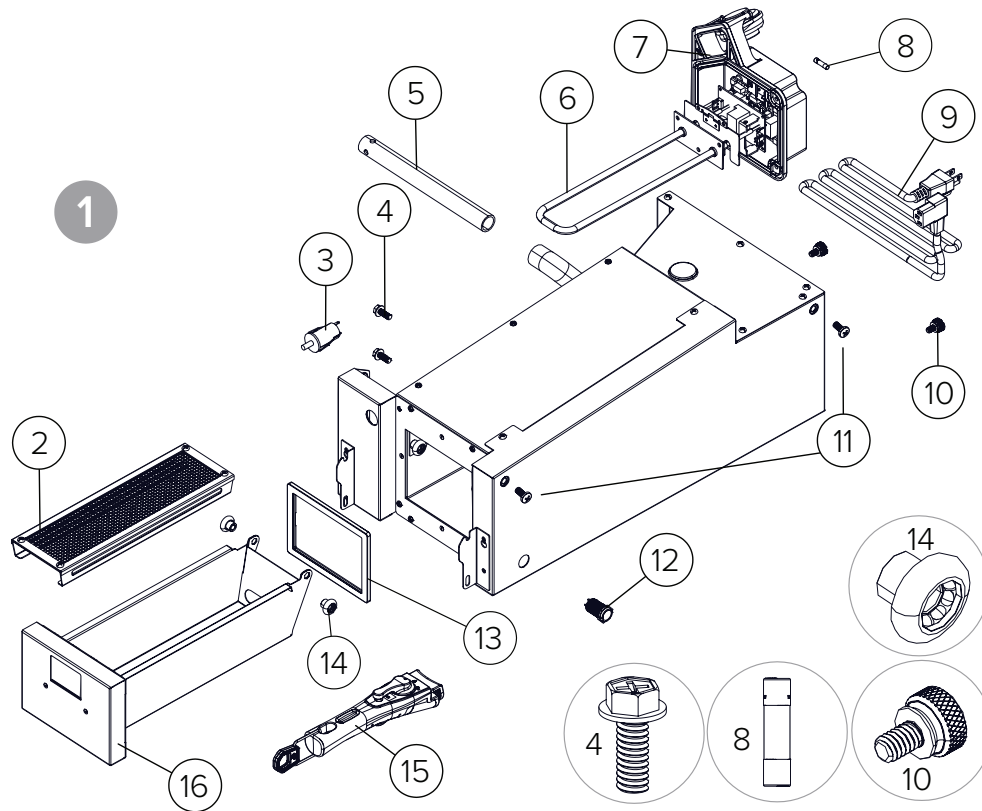
## Smoker

- Fails to start, doesn't reach or hold temperature, produces little or no smoke, or cooks food unevenly
- Makes unusual noises, shows error codes, creates excessive smoke, or has fuel feeding issues.

Possible causes	Cause	Solution
Smoker Not Turning ON	<ul style="list-style-type: none"> <li>Harness not connected to COMM port</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plug in harness securely; inspect for damage</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>ON/OFF switch on electronics box is OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn switch ON</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Power cable not plugged into smoker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plug power cable into smoker</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Power cable not plugged into BBQ receptacle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plug power cable into BBQ receptacle</li> </ul>
Wood Chips Not Igniting	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wood chips are wet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use dry chips</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Burnt chip buildup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean tray</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Door not shut properly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Close door fully</li> </ul>
Thick White Smoke	<ul style="list-style-type: none"> <li>Venturi system clogged or blower fan not running</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean system and check fan</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wet wood chips</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace with dry chips</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Door not shut properly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensure proper closure</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Damaged or missing door seal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inspect and replace seal</li> </ul>

Possible causes	Cause	Solution
Door Not Closing	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chips jammed between tray and inner shell</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clear obstruction</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ash/debris buildup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean chamber</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tray misaligned</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realign tray on track</li> </ul>
White, Thick, or Bitter Smoke	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incomplete combustion due to clogged Venturi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the Venturi system thoroughly</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incomplete combustion due to fan not running</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inspect fan operation; if fan error is shown, follow diagnostic steps or contact support</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poor airflow or too much fuel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce fuel load and improve ventilation</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wet wood/chips smoldering</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use dry wood chips or pellets</li> </ul>
Integrated Smoker Malfunction (via LCD touchscreen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grill not connected to power</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check power connection</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smoker feature disabled in touchscreen settings</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enable smoker feature via LCD controls</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>COMM wire not connected</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Connect COMM wire securely</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blown fuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace fuse</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wiring issues</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inspect connections</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Loose or faulty wired connections on back of LCD touchscreen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check and secure touchscreen wiring</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>System needs reset</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Follow manufacturer's reset instructions via touchscreen</li> </ul>
No Smoke or Very Little Smoke	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperature too high</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust the temperature setting to a lower level.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wet or poor-quality wood chips</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use dry, high-quality chips</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incomplete combustion due to fan not running</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inspect fan operation; if fan error is shown, follow diagnostic steps or contact support</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poor airflow due to clogged venturi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the Venturi system thoroughly</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ash buildup in woodchip tray</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean woodchip tray regularly</li> </ul>

# Replacement Parts



No.	Part #	Description
1	N010-10008266	Side Smoker
2	N360-10008868	Mesh Insert
3	N660-10008859	Door Switch
4	N570-0082	Fastener
5	N490-10008860	Outlet Pipe
6	N357-10008865	Heating Element Igniter
7	N010-10008864	Electronics
8	N285-10008949	Fuse
9	N195-10008899	Power Cord
10	N570-10007730	Thumb Screw
11	N570-0022	Fastener
12	N110-10008862	Button
13	N290-10008861	Door Gasket
14	N045-0001	Bearing
15	N700-10008870	Tray Removal Tool
16	N710-10008867	Wood Chip Tray





## SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

Wolf Steel Ltd., 24 Napoleon Rd., Barrie, ON L4M 0G8 Canada  
1(866)820-8686 · [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)



# PRESTIGE® PRO



## Accessoire fumoir latéral électrique - PRO500

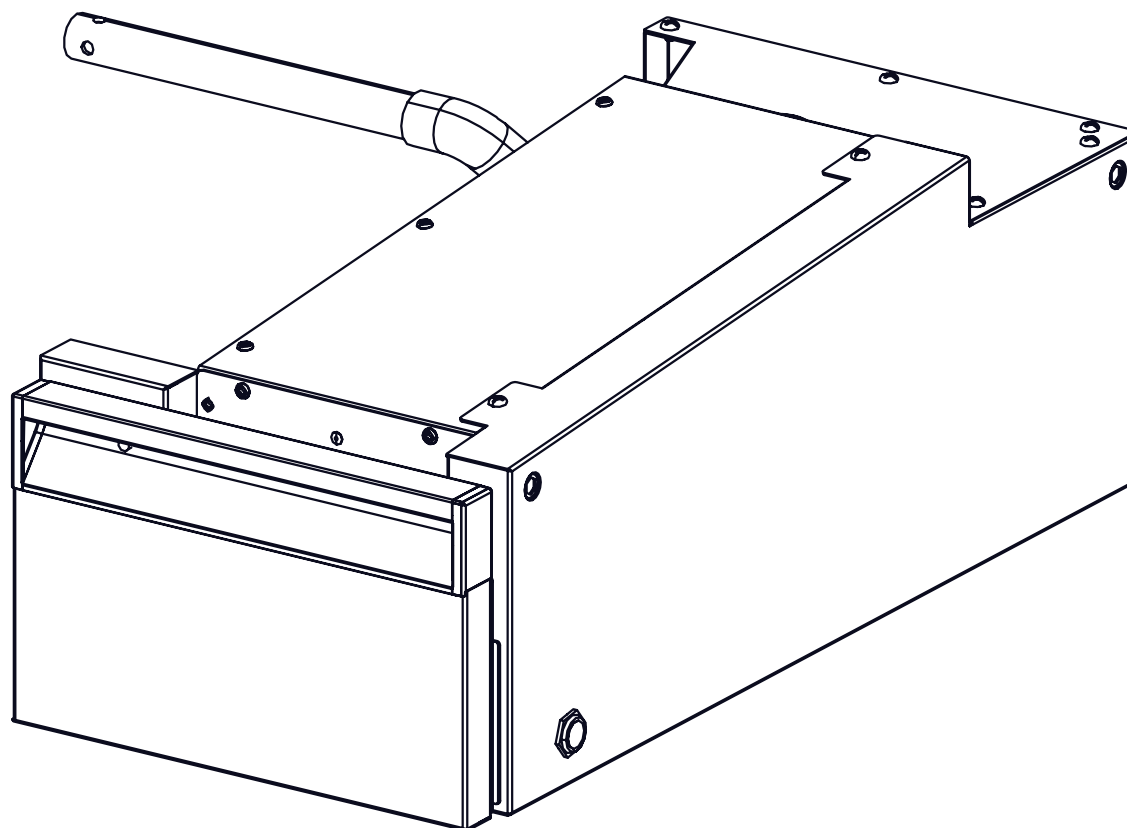
Guide d'installation et d'utilisation

ES

P.41

Modèle

GASM001



Le produit réel peut différer des illustrations.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# Bienvenue chez NAPOLÉON®!

## La sécurité avant tout

### **AVERTISSEMENT!**

#### Précautions électriques

Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil doit également être mis à la terre conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivez le Code canadien de l'électricité CSA C22.1 au Canada, ou le National Electrical Code NSI/NFPA 70 aux États-Unis.

N'utilisez cet appareil qu'avec un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (GFI). L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant résiduel (RCD) ayant un courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA.

L'appareil doit être branché à une prise de courant avec mise à la terre. Ne retirez jamais la fiche de mise à la terre et n'utilisez pas d'adaptateur à deux broches.

Le cordon d'alimentation doit être examiné régulièrement pour détecter tout signe de dommage. L'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé. N'utilisez que des rallonges avec une fiche de mise à la terre à trois broches, conçues pour la puissance de l'appareil et approuvées pour l'extérieur avec le marquage W-A.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

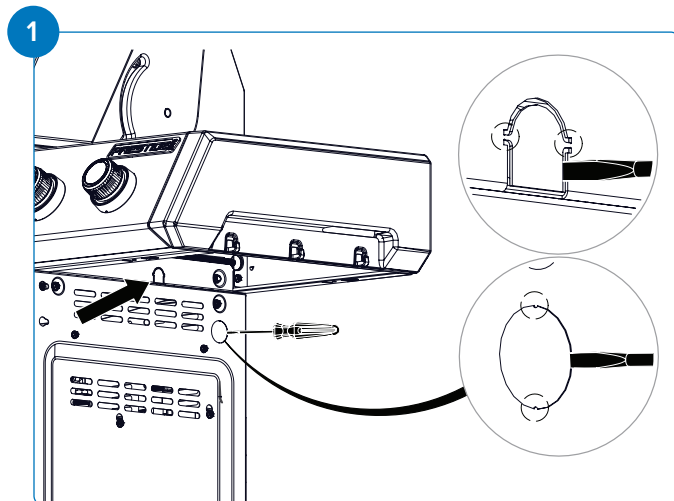
- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées, boutons ou outils fournis.
- Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou tout autre composant électrique dans l'eau ou d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances. Ils doivent être surveillés ou instruits sur l'utilisation sécuritaire et comprendre les dangers impliqués.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Débranchez l'appareil de la prise à l'intérieur du gril lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Fixez toujours la fiche à l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise à l'intérieur du gril. Pour débrancher, mettez le contrôle à OFF, puis débranchez de la prise.
- N'utilisez que sur une prise correctement mise à la terre.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Napoleon peut causer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord, toucher des surfaces chaudes ou gêner l'entrée dans l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil ou son cordon d'alimentation sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.

- Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou après un dysfonctionnement ou tout dommage de l'appareil. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour inspection, réparation ou ajustement.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Les rallonges pour l'extérieur doivent être utilisées avec des produits conçus pour l'extérieur et portent le suffixe « W » ainsi qu'une étiquette indiquant « Convient pour une utilisation avec des appareils extérieurs ».
- La connexion à une rallonge doit rester sèche et hors du sol.
- Rangez les produits à l'intérieur lorsqu'ils ne sont pas utilisés – hors de la portée des enfants.
- Ne nettoyez pas ce produit avec un jet d'eau ou une méthode similaire. Nous recommandons plutôt de l'essuyer avec un chiffon humide imbibé d'un mélange 50/50 de vinaigre de cidre de pomme et d'eau, puis de le sécher avec une serviette propre.
- Le combustible, comme les briquettes de charbon, ne doit pas être utilisé avec l'appareil.

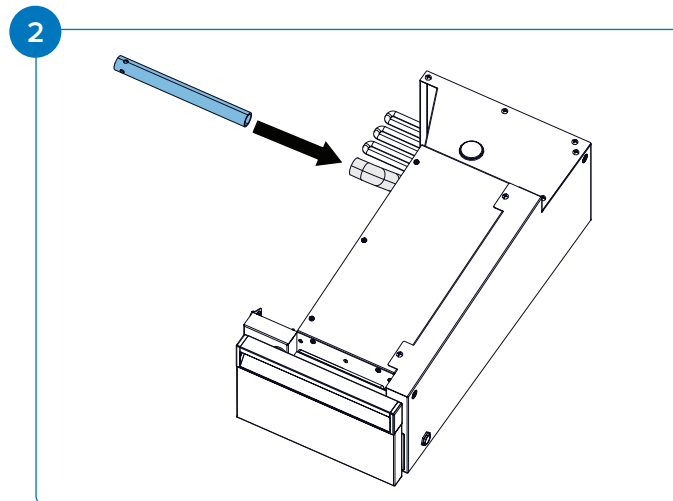
# Étapes d'assemblage

## Système de fumoir intégré

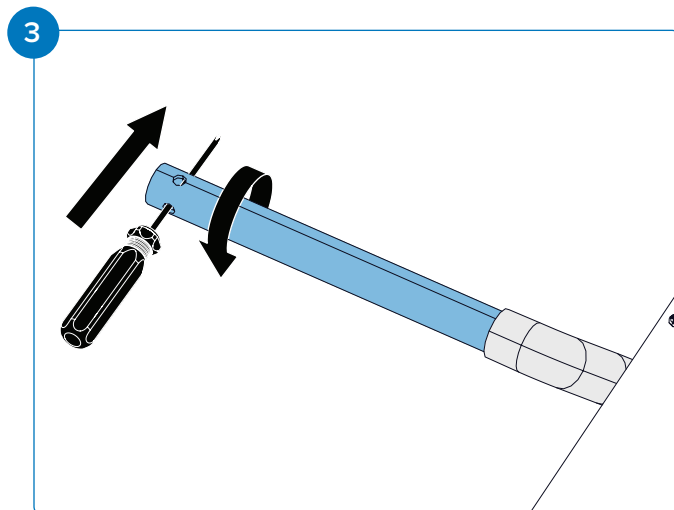
Cette fonction ajoute de la saveur aux viandes, légumes et plus encore. Parfait pour les cuissons lentes et à basse température.



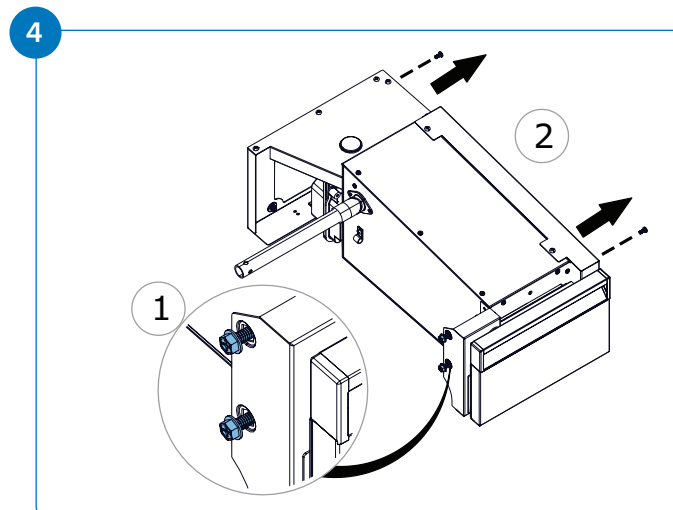
- Retirez les 2 découpes situées sous la tablette de droite, dans le panneau latéral du chariot.



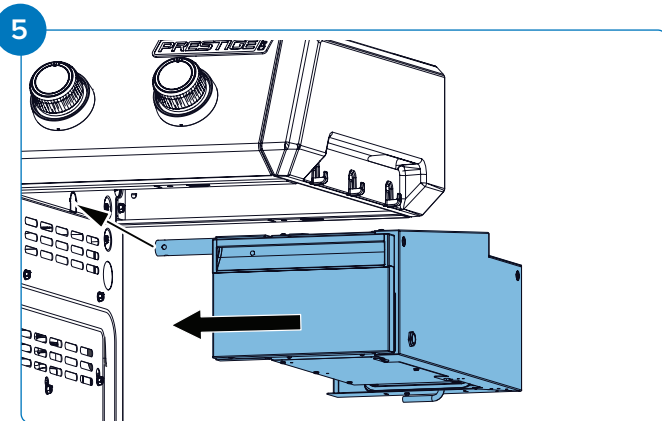
- Insérez le tube de sortie du fumoir dans le fumoir latéral en le vissant à la main.



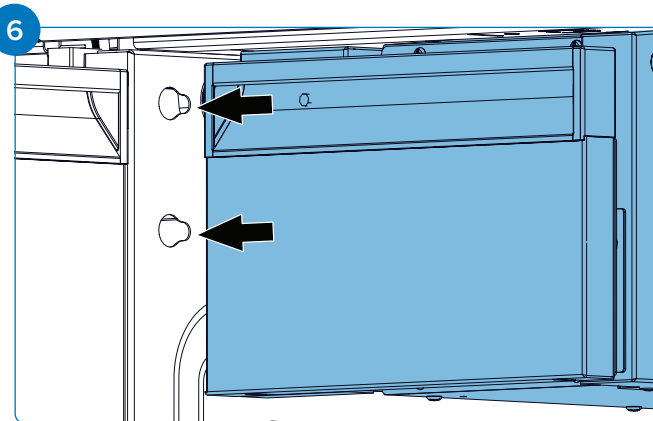
- Utilisez un tournevis dans les trous à l'extrémité du tube pour le serrer et assurer un ajustement parfait.



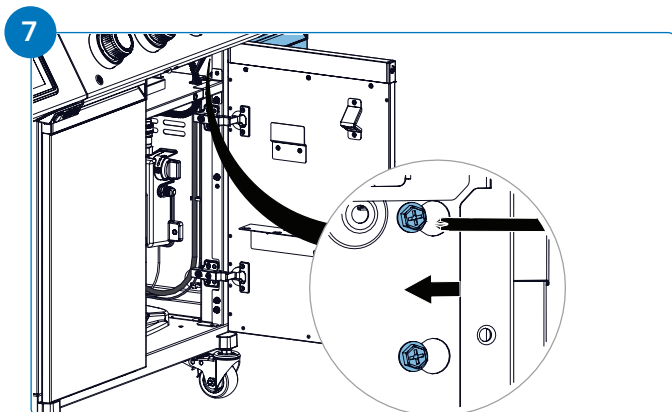
- Desserrez légèrement les deux vis, puis retirez-les complètement et mettez-les de côté.



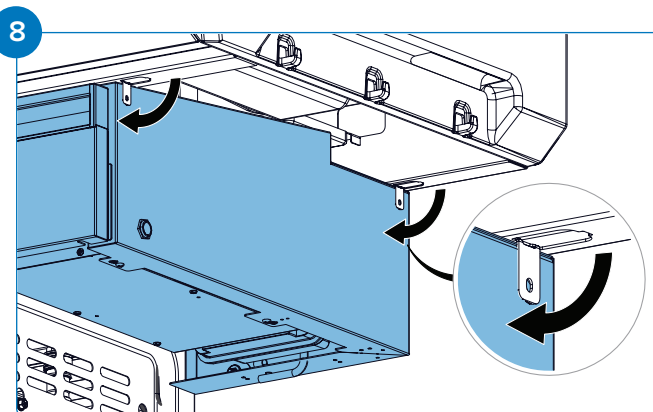
- Placez le fumoir sous la tablette latérale et guidez le tube de sortie du fumoir à travers l'ouverture créée en retirant la découpe.



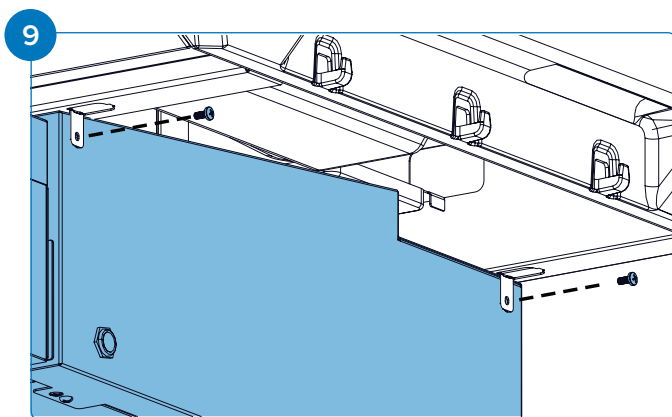
- Lorsque le fumoir est en place et que le tube de sortie passe par l'ouverture, insérez le support et la fixation dans les fentes en trou de serrure du panneau latéral droit à la base du chariot.



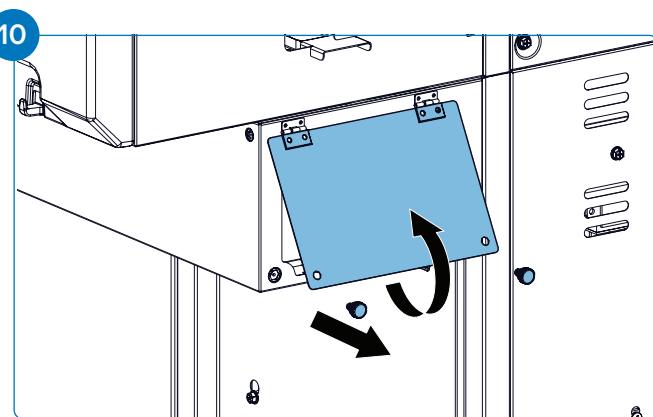
- Une fois les deux têtes de fixation passées dans les fentes, elles peuvent être serrées de l'intérieur du chariot BBQ.



- Lorsque le fumoir est maintenu en place avec deux fixations sur le support avant, pliez les deux languettes de la tablette latérale vers le bas pour les mettre en place.

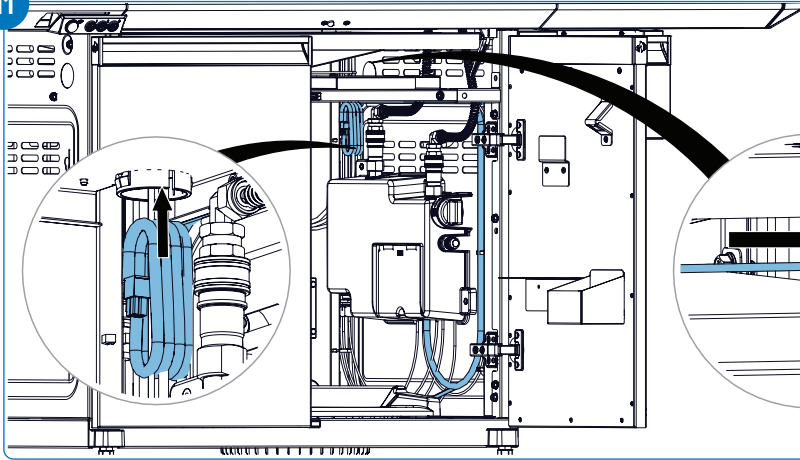


- Fixez le fumoir à l'aide des attaches retirées précédemment pour le maintenir en place.



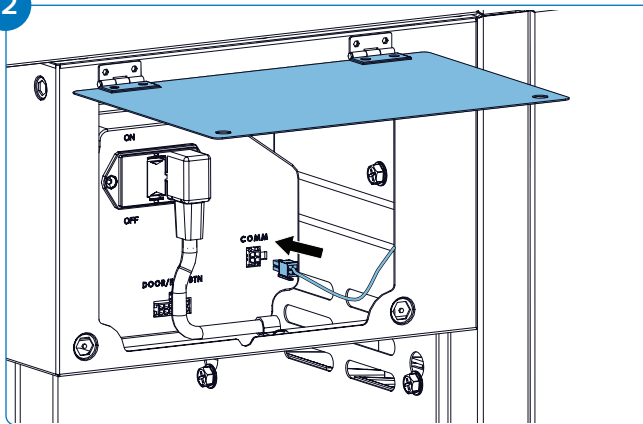
- Retirez les deux vis à oreilles à l'arrière de l'appareil. Relevez le panneau d'accès pour accéder au boîtier électronique.

11



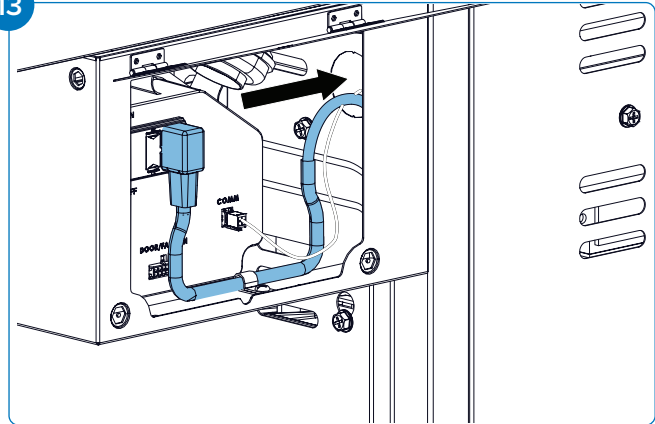
- Trouvez le faisceau de fils du fumoir à l'intérieur de l'armoire. Faites passer le fil par le côté de l'armoire jusqu'à l'arrière du fumoir.

12



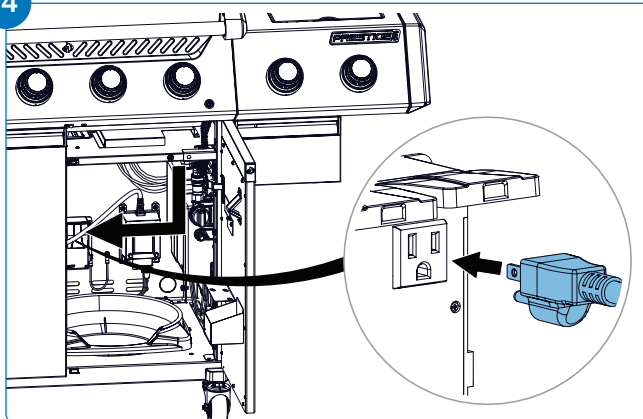
- Branchez le faisceau de câbles (qui permet la communication avec le fumoir) dans le port « COMM » du boîtier électronique. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est en position ON.

13



- Faites passer le cordon d'alimentation fourni du boîtier du fumoir, à travers le panneau latéral et dans l'armoire.

14

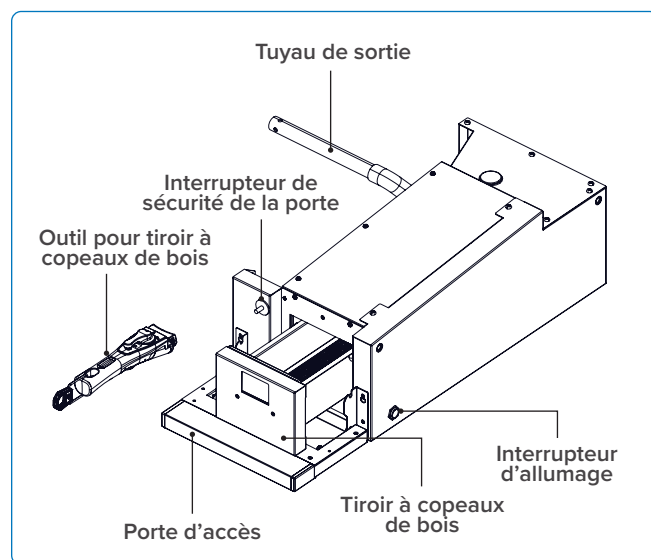


- Branchez l'alimentation du fumoir dans la prise à l'intérieur de l'armoire. Fermez la porte d'accès à l'arrière du boîtier du fumoir.

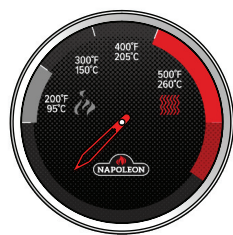
# Pour commencer

## Vue d'ensemble du fumoir

Rehaussez votre expérience de grillade avec une riche saveur de bois fumé grâce au système de fumoir intégré\*. Lorsque le mode fumée est sélectionné, le boîtier du fumoir s'active automatiquement et dirige la fumée aromatique dans la chambre de cuisson principale pour des résultats authentiques de style barbecue. Cette fonction ajoute de la saveur aux viandes, légumes et plus encore. Parfait pour les cuissons lentes et à basse température.

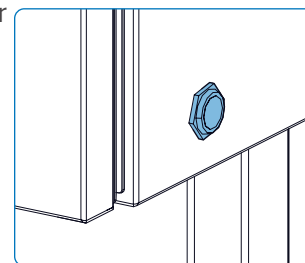


Le fumoir doit être démarré et émettre de la fumée avant d'allumer les brûleurs. Le meilleur rendement est obtenu avec 1 ou 2 brûleurs à basse température. L'indicateur sur le couvercle doit toujours être dans la section fumée.



## Allumage

1. Remplissez le boîtier du fumoir – Ajoutez des copeaux de bois, ou un mélange de copeaux, de morceaux ou de granules, jusqu'à ce que le boîtier soit presque plein. N'utilisez pas de charbon de bois. Voir la section « **Installation de votre fumoir** » pour plus de détails.
2. Maintenez le bouton-poussoir du fumoir enfoncé pendant 2 secondes pour l'allumer. Le bouton clignotera en rouge pour indiquer que la phase d'allumage est en cours (~11 minutes).



Après la séquence d'allumage, l'élément d'allumage des copeaux de bois s'arrêtera et le ventilateur continuera de fournir de la fumée jusqu'à ce que l'approvisionnement en copeaux soit épuisé ou qu'une heure se soit écoulée sans nouvelle séquence d'allumage. Une fois que le fumoir commence à émettre de la fumée, allumez 1 ou 2 brûleurs et maintenez la température dans la plage de fumage indiquée sur l'indicateur du couvercle. Voir la section « **Installation de votre fumoir** » pour plus de détails.

Une fois l'allumage lancé, le ventilateur ne peut pas être éteint. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité importante conçue pour prévenir toute combustion incontrôlée à l'intérieur du fumoir. Le ventilateur du fumoir s'éteindra automatiquement après la fin du cycle de refroidissement (environ 2 heures), ou après 3 heures d'inactivité.

## Rallumage

L'option de rallumage n'est disponible que 15 minutes après la fin de la séquence d'allumage. Lorsque l'approvisionnement en copeaux de bois est épuisé, mais que vous souhaitez prolonger la session :

1. Ouvrez la porte du fumoir pour accéder au plateau à copeaux de bois. L'accès à la porte du fumoir est équipé d'un interrupteur de sécurité pour empêcher le fonctionnement de l'élément chauffant lorsque la porte est ouverte.
2. Déverrouillez l'outil et engagez-le avec la face avant du plateau à copeaux de bois. Déverrouillez l'outil et faites glisser délicatement le plateau à copeaux de bois vers l'extérieur pour faciliter le remplissage sans le retirer de l'appareil. Voir la section « **Aperçu de l'outil** » .
3. Utilisez des pinces en métal pour redistribuer les copeaux de bois usagés, en les déplaçant vers l'avant et l'arrière du plateau. Dégager un espace sur la grille métallique facilitera la réinflammation des nouveaux copeaux de bois. Ne retirez aucun copeau chaud de la chambre. Voir la section « **Configuration de votre fumoir** » .
4. Ajoutez une nouvelle couche de copeaux de bois, en assurant un bon contact avec la source de chaleur pour une inflammation plus rapide et une fumée constante.
5. Utilisez l'outil pour réinstaller le plateau à copeaux de bois. Fermez et verrouillez la porte du fumoir.

6. Maintenez le bouton-poussoir de l'unité du fumoir enfoncé pendant 2 secondes. Le bouton clignotera en rouge pour indiquer que la phase de réinflammation est en cours (~4 minutes).



### REMARQUE :

- L'utilisateur doit attendre 15 minutes avant que l'option de réinflammation soit à nouveau disponible. Ce minuteur de 15 minutes est en place pour éviter un cycle thermique excessif du fumoir.
  - L'allumage et la réinflammation peuvent être annulés à tout moment en sélectionnant cette option sur l'écran ou en maintenant le bouton-poussoir enfoncé pendant 5 secondes (selon le modèle).
7. Pour effectuer un arrêt complet du fumoir, vous devez le laisser inactif (sans réinflammation) pendant 1 heure afin de lancer le processus d'arrêt complet (3 heures au total). Durant les 2 dernières heures, le ventilateur restera en marche pour éviter le refoulement de la fumée.
  8. Une fois que le fumoir a complètement refroidi, videz le plateau à copeaux de bois et jetez les résidus de copeaux dans un contenant ignifuge muni d'un couvercle hermétique.

# Guide du fumoir

## Conseils rapides pour le fumage

Pour vous aider à tirer le meilleur parti de votre fumoir, nous avons créé ce guide de référence rapide rempli de conseils pratiques pour de meilleurs résultats. Ces techniques éprouvées rehaussent la saveur, améliorent l'adhérence de la fumée et vous aident à obtenir des cuissons plus uniformes—pour que vous profitiez de la meilleure saveur à chaque fois et tiriez le maximum de votre expérience culinaire.



**Commencez avec la fumée** Démarrez le fumoir à l'avance et attendez qu'il produise une fumée propre avant de placer des aliments sur le gril ou d'allumer les brûleurs.



**Viande froide = meilleur anneau de fumée** Placez la viande directement du réfrigérateur dans le fumoir. La surface plus froide absorbe davantage de fumée au début.



**Gardez-la humide** Vaporisez la viande avec une bouteille à vaporiser toutes les 45 à 60 minutes. N'en faites pas trop—juste assez pour garder la surface collante, pas détrempée.



**Utilisez un plateau d'eau** Un bac d'eau maintient l'humidité. L'air humide aide la fumée à mieux adhérer et garde la viande juteuse.



**Rugueux = plus de saveur de fumée** Incisez la surface ou appliquez un assaisonnement grossier (ex. : poivre concassé, herbes). Créer une texture rugueuse—par incision ou assaisonnement—améliore l'absorption de la fumée. La plus grande surface et les irrégularités aident à piéger les particules de fumée plus efficacement, ce qui donne une saveur fumée plus profonde, plus riche et plus complexe.



**Évitez la fumée blanche épaisse** Une fumée blanche épaisse signifie une combustion incomplète. Utilisez des granules, copeaux ou morceaux de qualité pour une combustion plus propre.



**Les zones de température sont importantes** Comprenez les zones chaudes et froides de votre BBQ. Faites pivoter la viande au besoin pour une cuisson uniforme et éviter les zones sèches.










**La patience porte fruit** Ne vous précipitez pas. Gardez le couvercle fermé—chaque coup d'œil ajoute 10 à 15 minutes au temps de cuisson. Faites confiance au processus!





### CONSEILS DE PRO POUR LE FUMAGE!

- Laissez reposer la viande après le fumage pour permettre aux jus de se redistribuer. Cela peut faire une grande différence au niveau de la tendreté et de la saveur.
- Si vous ne le nettoyez pas, votre fumoir peut accumuler de la créosote—un résidu semblable au goudron qui donne aux aliments un goût amer et désagréable.
- Utilisez un thermomètre à viande pour plus de précision. Ne vous fiez pas seulement au temps—la température interne est essentielle.
- C'est en pratiquant qu'on devient expert. Chaque pièce de viande réagit différemment. Restez patient et continuez d'expérimenter.

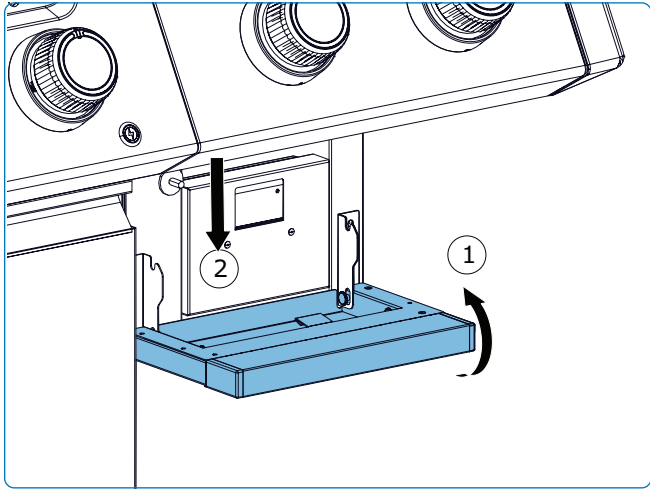
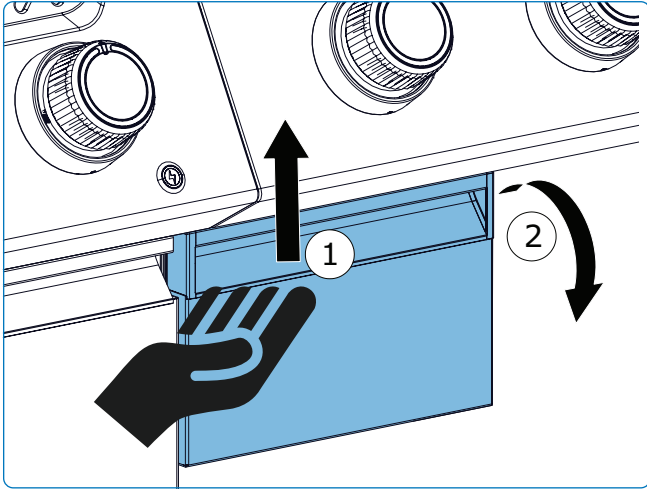
Type d'aliment	Type(s) de bois	Température de fumage °C (°F)	Temps de fumage	Conseils de cuisson	
 <b>Bœuf</b>	<b>Poitrine de bœuf</b>	Noyer, chêne, mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (jusqu'à l'emballage, à 74 °C / ~165 °F)	<b>Temps de cuisson :</b> 12–18 h au total. Utilisez un plat d'eau pour l'humidité; enveloppez dans du papier d'aluminium après la stagnation.
	<b>Côtes courtes</b>		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 h (jusqu'à l'emballage)	<b>Temps de cuisson :</b> 6–8 h au total. Laissez le côté os vers le bas; laissez reposer 1 h après la cuisson.
	<b>Pain de viande</b>	Noyer, chêne, pommier, pacanier	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 h	Laissez reposer le pain de viande 10 à 15 minutes avant de trancher pour conserver l'humidité.
 <b>Porc</b>	<b>Épaule de porc (Boston Butt)</b>	Pommier, cerisier, pacanier	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 h	Fumez jusqu'à 90–95 °C (195–203 °F) pour effiloche.
	<b>Côtes levées de dos</b>	Pommier, cerisier, noyer		~5 h (méthode 3-2-1)	Emballez à la 3e heure, finissez sans pour la croûte.
	<b>Côtes levées</b>			~6 h	Vaporisez avec du jus de pomme chaque heure pour l'humidité.
	<b>Filet</b>	Pommier, cerisier, chêne		~2–4 h	Ne pas trop cuire — retirer à 63 °C (145 °F)
 <b>Poulet</b>	<b>Entier</b>	Pommier, cerisier, érable	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Attachez les pattes et repliez les ailes; fumez jusqu'à 74 °C (165 °F)
	<b>Pattes/Cuisses</b>	Pommier, érable, pacanier	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h	Haute température : peau croustillante, pas besoin de retourner.
	<b>Ailes</b>	Pommier, cerisier, érable	121–135 °C (250–275 °F)	1,5 à 2 h	Huile/épices avant fumage, feu direct pour croustillant.
	<b>Poitrine</b>	Pommier, cerisier, érable	107 °C (225 °F)	~1 h	Utilisez un thermomètre à viande, retirez à 71 °C (160 °F), laissez reposer jusqu'à 165 °F.

Type d'aliment	Type(s) de bois	Température de fumage °C (°F)	Temps de fumage	Conseils de cuisson
 <b>Dinde</b>	<b>Entier</b>	Pommier, cerisier, pacanier	116 °C (240 °F)	5–7 h Utilisez un bac à eau; ouvrez le dos pour une cuisson uniforme.
	<b>Poitrine</b>			~ 4 h Arrosez chaque heure pour garder le moelleux.
 <b>Gibier (chevreuil)</b>	<b>Filet</b>	Chêne, cerisier, noyer	107 °C (225 °F) ~45 min/lb	Le bois doux préserve la saveur du gibier; ne pas trop fumer.
 <b>Oiseaux sauvages</b>	<b>Canard – entier</b>	Pommier, cerisier, pacanier	121–135 °C (250–275 °F) 3–4 h	Incisez la peau pour faire fondre le gras; terminez à feu vif pour rendre la peau croustillante.
	<b>Canard – poitrine</b>	Pommier, érable, aulne	107 °C (225 °F) ~ 1,5 h	Fumez côté peau vers le haut; retirez à 135–140 °F / 57–60 °C pour une cuisson saignante.
	<b>Caille</b>	Bois de pommier, cerisier, pacanier	107 °C (225 °F) 1–1,5 h	Vaporisez légèrement avec du jus de pomme ou du bouillon pendant le fumage pour garder l'humidité et améliorer l'adhérence de la fumée.
 <b>Fruits de mer</b>	<b>Saumon – filet</b>	Aulne, cerisier, érable	104 °C (220 °F) 1 h	Le saumon peut être fumé à froid en le salant et en l'exposant à la fumée à 68–86 °F (30 °C–20 °F) sans cuisson. Utilisez des filets avec la peau; terminez avec un glaçage au citron.
	<b>Truite – entière</b>	Aulne, chêne, cerisier	107 °C (225 °F)	1 h Farcissez la cavité avec du citron/des herbes; fumez dans un panier
	<b>Queues de homard</b>	Aulne, pommier, cerisier		~ 45 min Fendez les queues pour une meilleure pénétration de la fumée.

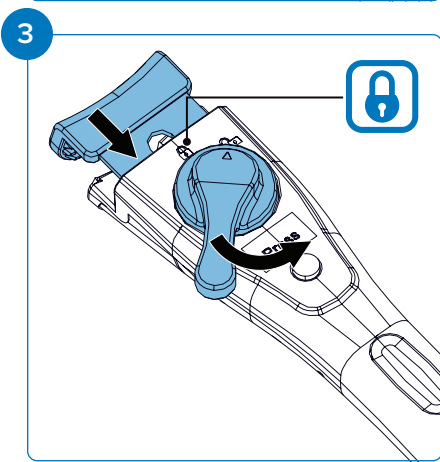
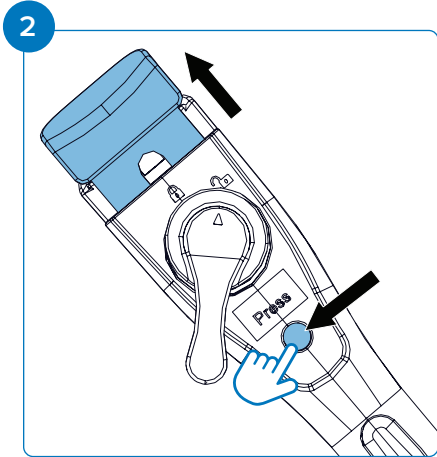
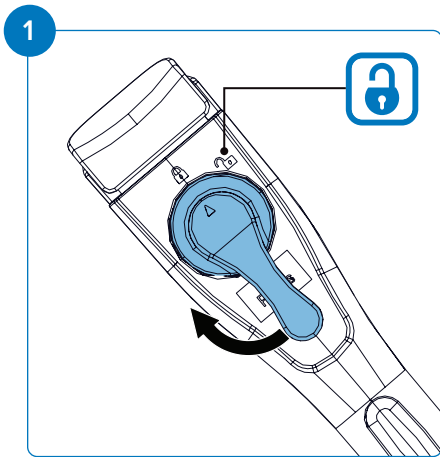
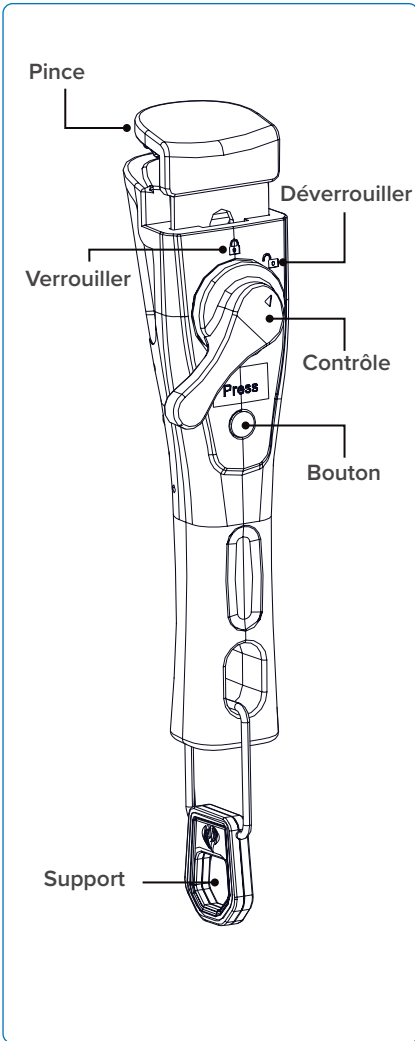
Type d'aliment	Type(s) de bois	Température de fumage °C (°F)	Temps de fumage	Conseils de cuisson	
 <b>Légumes</b>	<b>Poivrons</b>	Pommier, cerisier	1,5 à 2 h	Coupez en deux ou en grosses lanières; huilez légèrement.	
	<b>Pommes de terre – entières</b>	Pommier, cerisier, pacanier	2–3 h	Piquez des trous et frottez avec de l'huile/du sel; enveloppez dans du papier d'aluminium pour une peau tendre.	
	<b>Carottes</b>		1,5 à 2 h	Fumez avec une touche de miel ou de cassonade pour la douceur.	
	<b>Tomates (Romas)</b>	Cerisier, pommier	93–107 °C (200–255 °F)	1,5 à 2 h	Coupez en deux; idéal pour les sauces ou la salsa.
 <b>Fromage</b>	<b>Cheddar (affiné)</b>	Pommier, cerisier, érable	1,5 à 2 h	Laisser reposer non emballé au réfrigérateur pendant 24 à 48 h après le fumage pour adoucir	
	<b>Gouda</b>	Pomme, pacane		Couper en petits blocs ou fumer entier; laisser reposer 48 h.	
	<b>Mozzarella (faible humidité)</b>	Pommier, cerisier	32 °C (90 °F) <b>Remarque :</b> Les journées froides facilitent le maintien de basses températures dans le fumoir—idéal pour fumer du fromage à froid sans le faire fondre.	~ 1 h	Utiliser des blocs fermes; fumer doucement sinon il pourrait fondre.
	<b>Suisse / Jarlsberg</b>	Pomme, aulne		2 h	Refroidir avant de fumer; laisser reposer 2 jours pour une saveur optimale
	<b>Fromage à la crème (bloc)</b>	Pomme, érable		1–2 h	Inciser le dessus en croissillons; assaisonner ou enrober d'un mélange d'épices avant de fumer.
	<b>Brie</b>			~ 1 h	Congeler brièvement avant de fumer pour aider à garder la forme.
	<b>Halloumi (fumé à froid)</b>	Pommier, cerisier, pacanier	107 °C (255 °F)	1–1,5 h	Couper en tranches de ¼ à ⅜ po d'épaisseur; utiliser une configuration indirecte avec un plateau de glace; reposer 24–48 h
	<b>Halloumi (fumé à chaud)</b>			30–45 min	Laisser entier ou couper en tranches épaisses; la texture ferme tient bien; servir chaud ou poêlé.

# Fonctionnement

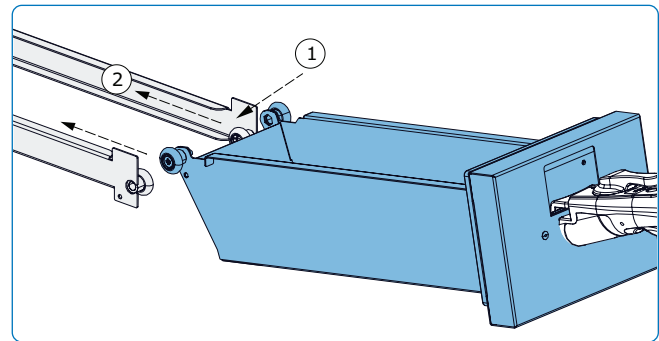
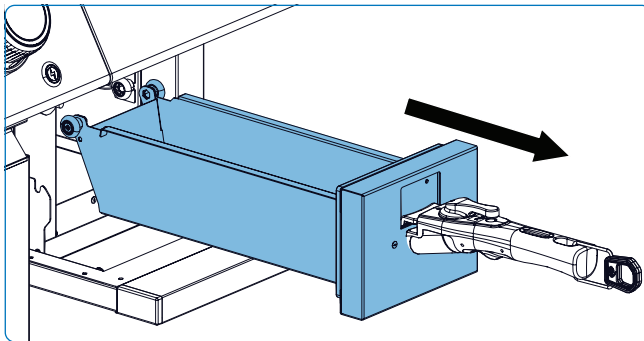
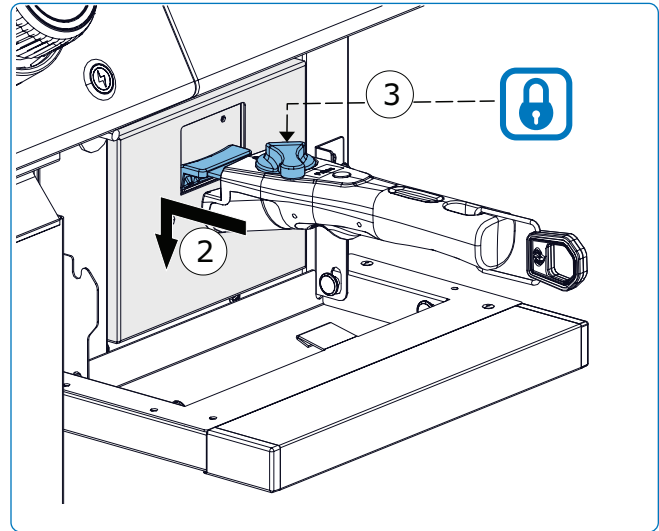
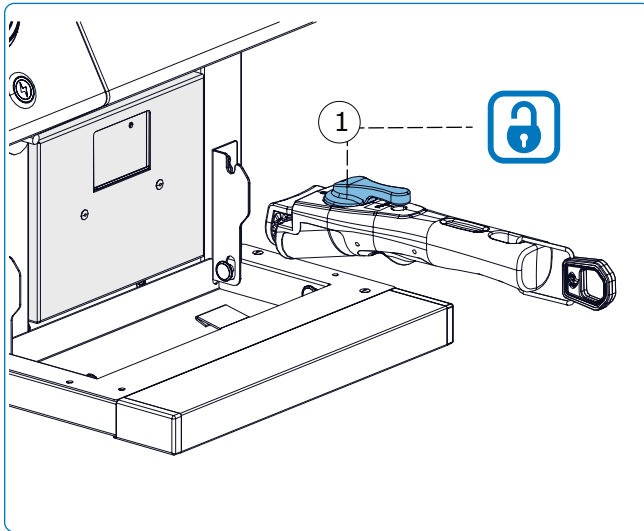
## Porte



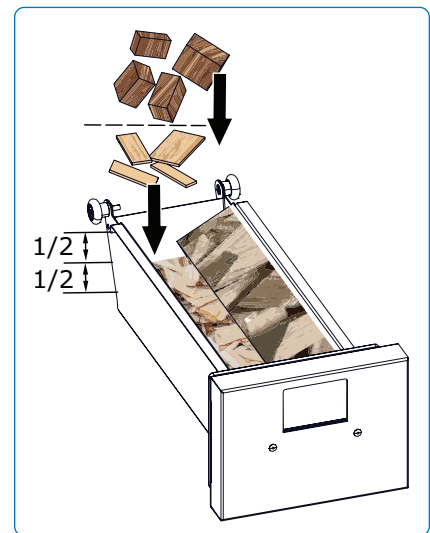
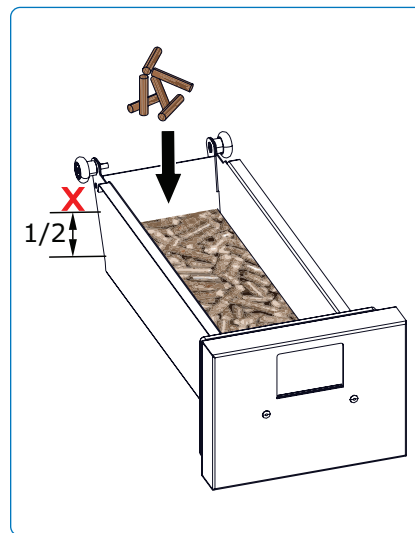
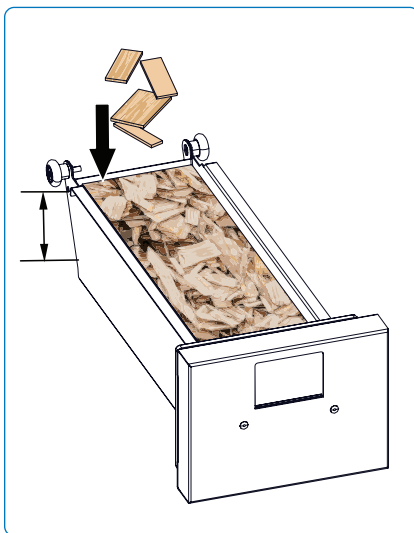
## Vue d'ensemble des outils



## Plateau à bois



## Installation de votre fumoir



- Remplir de copeaux de bois jusqu'au bord du plateau. Environ 480 g. ou 6 tasses.

- Remplir de granules jusqu'à la moitié du plateau maximum. Environ 180 g ou 2 tasses.

- Superposer des copeaux de bois sans dépasser la moitié du plateau. Déposer des morceaux de bois sur les copeaux de bois.

## Nettoyage de la boîte à fumée

Pour garder votre boîte à fumée en bon état et assurer la meilleure saveur fumée à vos aliments grillés, suivez ces étapes simples de nettoyage après chaque utilisation :

1. **Laisser refroidir complètement** – Laissez refroidir le fumoir et le grill avant de les manipuler afin d'éviter les brûlures et de faciliter l'élimination des cendres. Les cendres et la créosote peuvent s'accumuler à l'intérieur, en particulier près de l'élément chauffant.
2. **Débranchez avant le nettoyage** – Pour des raisons de sécurité, débranchez toujours le fumoir avant de nettoyer près de l'élément chauffant.
3. **Vider les cendres** – Retirez le plateau à bois du grill et videz les copeaux de bois ou les cendres restants dans un récipient métallique.
4. **Retirer et nettoyer la grille** – Retirez le tamis qui retient les copeaux de bois. Secouez les débris restants et brossez-le pour le nettoyer (**Fig. 1**).
5. **Le tuyau de sortie du fumoir** – peut être dévissé pour être nettoyé. Insérez un tournevis dans les trous situés à l'extrémité pour obtenir un effet de levier supplémentaire (**Fig. 2 et 3**).
6. **Grattez les résidus** – Utilisez une brosse à barbecue ou un grattoir métallique pour retirer les morceaux de bois carbonisés ou les débris collés sur les surfaces intérieures, la coque intérieure et le bac à copeaux de bois.
7. **Essuyez la boîte à fumée** – Nettoyez les surfaces intérieures et extérieures avec un mélange à parts égales d'eau chaude et de vinaigre de cidre à l'aide d'une éponge. Cela permet d'éliminer la créosote. Utilisez une brosse métallique ou un tampon abrasif pour les accumulations tenaces. Évitez toute humidité excessive à proximité des pièces électriques (**Fig. 4**).
8. **Remontez et rangez** - Une fois sec, remplacez le bac à bois sur le barbecue.

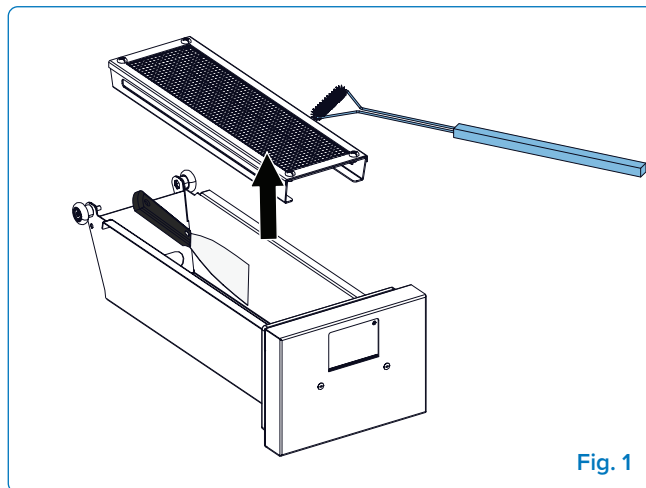


Fig. 1

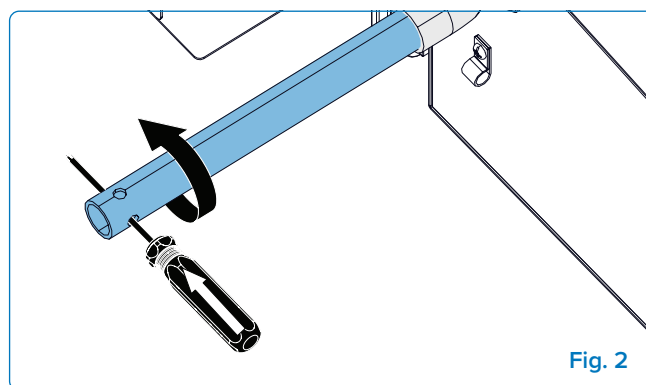


Fig. 2

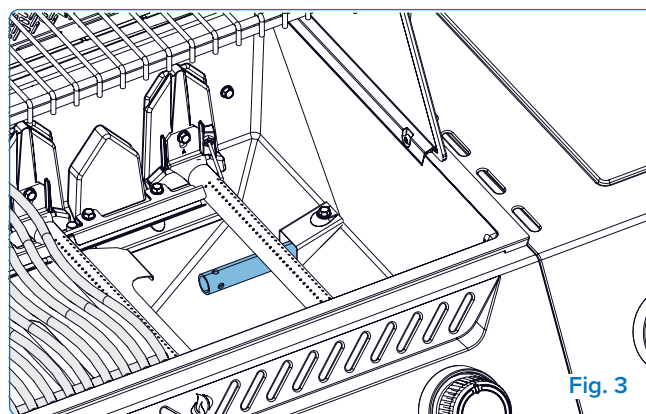


Fig. 3

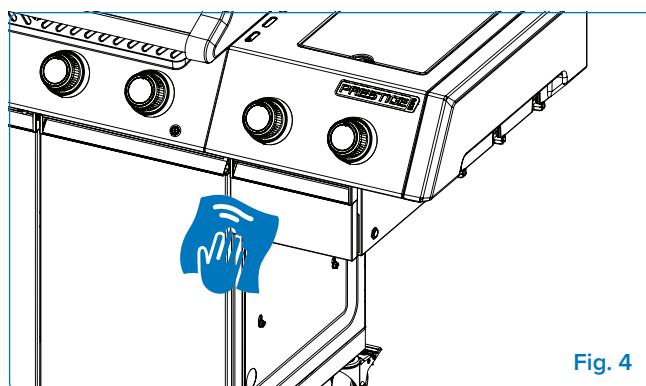


Fig. 4



### ASTUCE PRO !

Un nettoyage régulier préserve la saveur et prolonge la durée de vie du fumoir !

# Dépannage

## Lumières

Témoin lumineux	Signification	Témoin lumineux	Signification
Pulsation rouge	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allumage/rallumage</li> </ul>	Clignotement blanc (2 fois)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erreur : interrupteur de porte ouvert</li> </ul>
Jaune	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fumage avec rallumage désactivé (15 min)</li> </ul>	Clignotement blanc (3 fois)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erreur : disque à rupture déclenché</li> </ul>
Pulsation bleue	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fumage avec rallumage activé</li> </ul>	Clignotement blanc (4 fois)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erreur : ventilateur ne fonctionne pas</li> </ul>
Pulsation verte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fumage avec rallumage recommandé</li> </ul>		

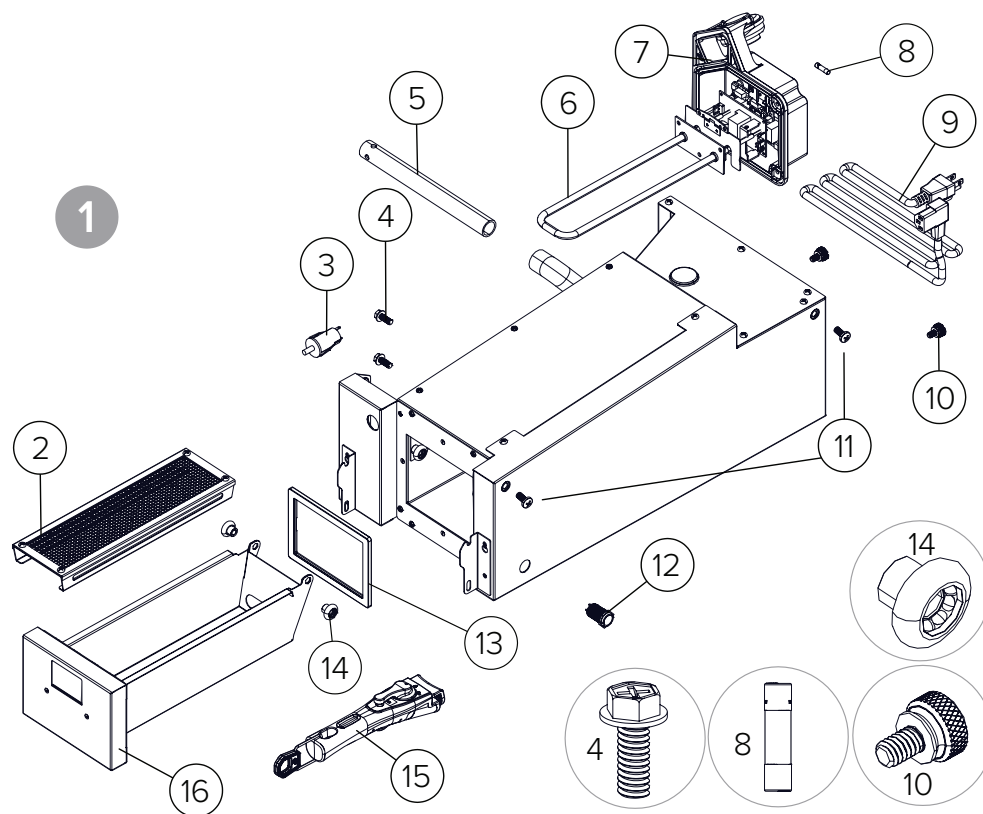
## Fumoir

- Ne démarre pas, n'atteint pas ou ne maintient pas la température, produit peu ou pas de fumée, ou cuit les aliments de façon inégale
- Émet des bruits inhabituels, affiche des codes d'erreur, produit trop de fumée ou a des problèmes d'alimentation en combustible.

Causes possibles	Cause	Solution
Le fumoir ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le faisceau n'est pas connecté au port COMM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Branchez solidement le faisceau; vérifiez s'il y a des dommages</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'interrupteur MARCHE/ARRÊT sur la boîte électronique est à ARRÊT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettez l'interrupteur à MARCHE</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le câble d'alimentation n'est pas branché au fumoir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Branchez le câble d'alimentation au fumoir</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le câble d'alimentation n'est pas branché à la prise du BBQ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Branchez le câble d'alimentation à la prise du BBQ</li> </ul>
Les copeaux de bois ne s'enflamment pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les copeaux de bois sont mouillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des copeaux secs</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accumulation de copeaux brûlés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez le plateau</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La porte n'est pas bien fermée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez complètement la porte</li> </ul>
Fumée blanche épaisse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Système Venturi obstrué ou ventilateur ne fonctionne pas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez le système et vérifiez le ventilateur</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Copeaux de bois mouillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez par des copeaux secs</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La porte n'est pas bien fermée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez une fermeture adéquate</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Joint de porte endommagé ou manquant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inspectez et remplacez le joint</li> </ul>

Causes possibles	Cause	Solution
La porte ne se ferme pas	• Copeaux coincés entre le plateau et la paroi intérieure	• Enlevez l'obstruction
	• Accumulation de cendres/débris	• Nettoyez la chambre
	• Plateau mal aligné	• Réajustez le plateau sur la glissière
Fumée blanche, épaisse ou âcre	• Combustion incomplète due à un Venturi obstrué	• Nettoyez soigneusement le système Venturi
	• Combustion incomplète parce que le ventilateur ne fonctionne pas	• Vérifiez le ventilateur. En cas d'erreur, suivez les étapes de diagnostic ou contactez le support.
	• Mauvaise circulation d'air ou trop de combustible	• Réduisez la quantité de combustible et améliorez la ventilation
	• Bois/copeaux humides qui couvent	• Utilisez des copeaux ou des granules de bois secs
Panne du fumoir intégré (via l'écran tactile ACL)	• Gril non branché à l'alimentation	• Vérifiez la connexion électrique
	• Fonction fumoir désactivée dans les paramètres de l'écran tactile	• Activez la fonction fumoir via les commandes ACL
	• Fil COMM non branché	• Branchez solidement le fil COMM
	• Fusible grillé	• Remplacez le fusible
	• Problèmes de câblage	• Inspectez les connexions
	• Connexions filaires lâches ou défectueuses derrière l'écran tactile ACL.	• Vérifiez et sécurisez le câblage de l'écran tactile
	• Le système doit être réinitialisé	• Suivez les instructions de réinitialisation du fabricant via l'écran tactile
Pas de fumée ou très peu de fumée	• Température trop élevée	• Réglez la température à un niveau inférieur.
	• Copeaux de bois humides ou de mauvaise qualité	• Utilisez des copeaux secs et de haute qualité
	• Combustion incomplète parce que le ventilateur ne fonctionne pas	• Vérifiez le ventilateur. En cas d'erreur, suivez le diagnostic ou contactez le support.
	• Mauvaise circulation d'air due à un venturi obstrué	• Nettoyez soigneusement le système Venturi
	• Accumulation de cendres dans le plateau à copeaux	• Nettoyez régulièrement le plateau à copeaux

## Pièces de rechange



No	Pièce n°	Description
1	N010-10008266	Fumoir latéral
2	N360-10008868	Insert en treillis
3	N660-10008859	Interrupteur de porte
4	N570-0082	Attache
5	N490-10008860	Tuyau de sortie
6	N357-10008865	Allumeur d'élément chauffant
7	N010-10008864	Électronique
8	N285-10008949	Fusible
9	N195-10008899	Cordon d'alimentation
10	N570-10007730	Vis à oreilles
11	N570-0022	Attache
12	N110-10008862	Bouton
13	N290-10008861	Joint de porte
14	N045-0001	Roulement
15	N700-10008870	Outil de retrait du plateau
16	N710-10008867	Plateau à copeaux de bois





## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

---

Wolf Steel Ltée, 24 rue Napoleon, Barrie, ON L4M 0G8 Canada  
1(866)820-8686 · [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)



# PRESTIGE® PRO

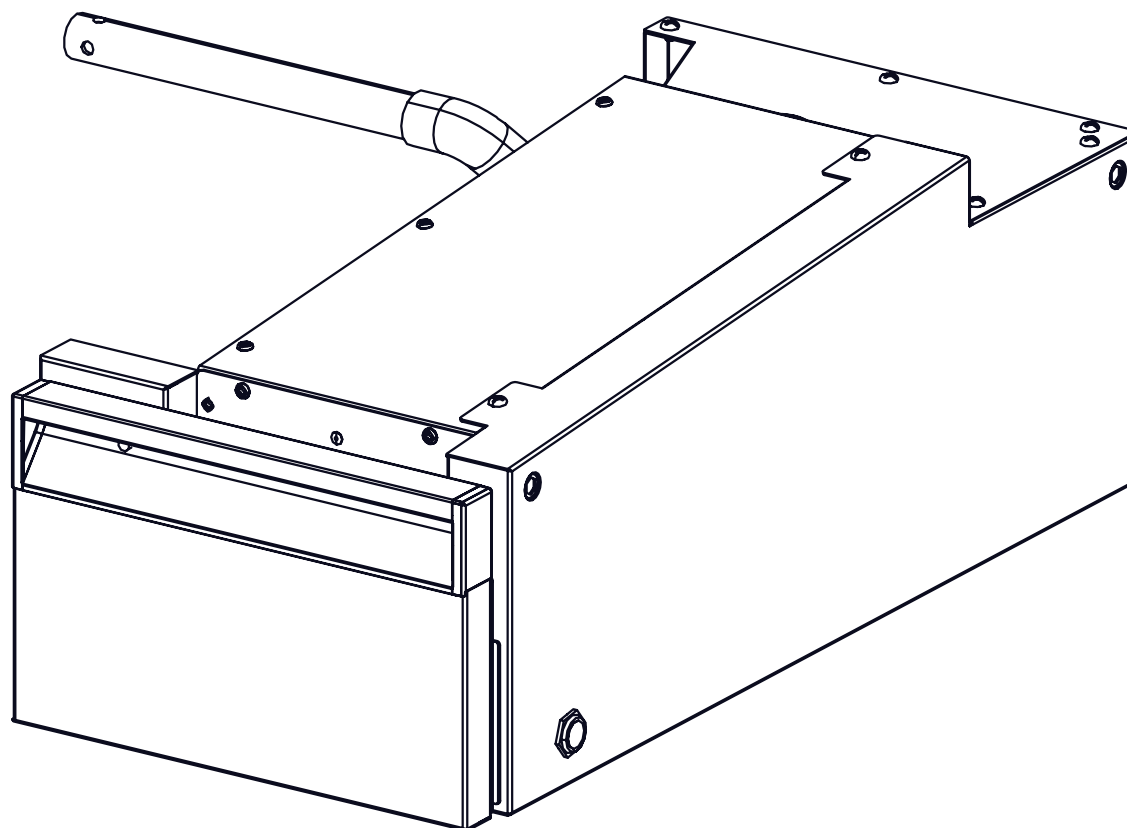


## Accesorio ahumador lateral eléctrico - PRO500

Guía de instalación y operación

Modelo

GASM001



El producto real puede diferir de las ilustraciones.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# ¡Bienvenido a NAPOLEON®!

## La seguridad es primero

### ¡ADVERTENCIA!

#### Precauciones eléctricas

Si se utiliza una fuente eléctrica externa, el aparato también debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales. En ausencia de códigos locales, siga el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 vigente en Canadá, o el Código Eléctrico Nacional NSI/NFPA 70 en los Estados Unidos.

Utilice únicamente un circuito protegido con interruptor de falla a tierra (GFI) con este aparato. El aparato debe ser alimentado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual nominal de funcionamiento que no exceda los 30 mA.

El aparato debe conectarse a un tomacorriente con contacto a tierra. Nunca retire el enchufe de tierra ni use un adaptador de dos clavijas.

El cable de alimentación debe revisarse regularmente para detectar signos de daño. El aparato no debe usarse si el cable está dañado. Utilice únicamente extensiones con enchufe de tres clavijas con tierra, clasificadas para la potencia del aparato y aprobadas para uso exterior con la marca W-A.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

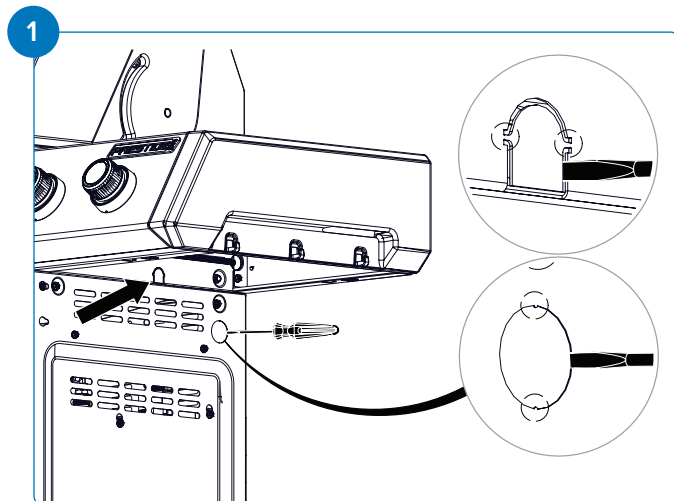
- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas, perillas o herramientas proporcionadas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ningún otro componente eléctrico en agua u otros líquidos.
- Se requiere supervisión cercana cuando cualquier aparato sea utilizado por o cerca de niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos. Deben ser supervisados o instruidos sobre el uso seguro y deben comprender los riesgos involucrados.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Desconecte el aparato del tomacorriente dentro de la parrilla cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar partes.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego conecte el cable al tomacorriente dentro de la parrilla. Para desconectar, gire el control a APAGADO y luego desenchufe del tomacorriente.
- Utilice únicamente en un tomacorriente debidamente aterrizado.
- El uso de accesorios no recomendados por Napoleon puede causar lesiones.

- No deje que el cable cuelgue del borde, toque superficies calientes o obstruya el paso hacia el aparato.
- No coloque el aparato ni su cable de alimentación sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
- Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No opere ningún aparato con el cable o enchufe dañado, o después de que el aparato haya funcionado mal o haya sido dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.
- Las extensiones para exteriores deben usarse con productos para uso exterior y están marcadas con la letra “W” y con una etiqueta que indica “Apta para uso con aparatos de exterior”.
- La conexión a una extensión debe mantenerse seca y fuera del suelo.
- Guarde los productos en interiores cuando no estén en uso, fuera del alcance de los niños.
- No limpie este producto usando un rociador de agua o método similar. En su lugar, recomendamos limpiarlo con un paño húmedo empapado en una mezcla 50/50 de vinagre de manzana y agua, y luego secarlo con una toalla limpia.
- El combustible, como las briquetas de carbón, no debe usarse con este aparato.

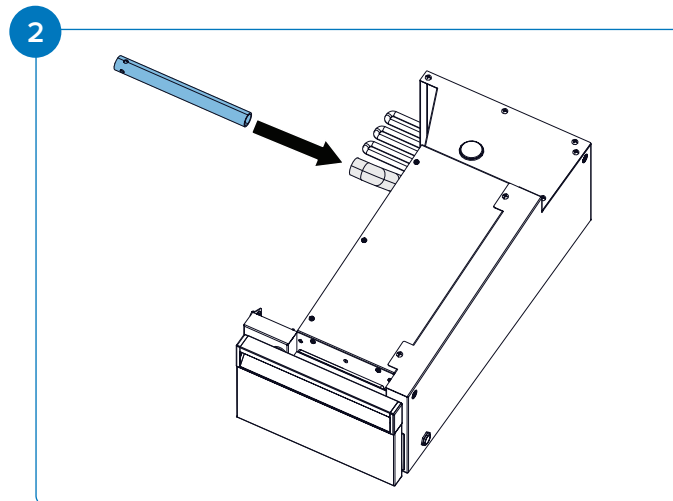
# Pasos de ensamblaje

## Sistema de ahumador integrado

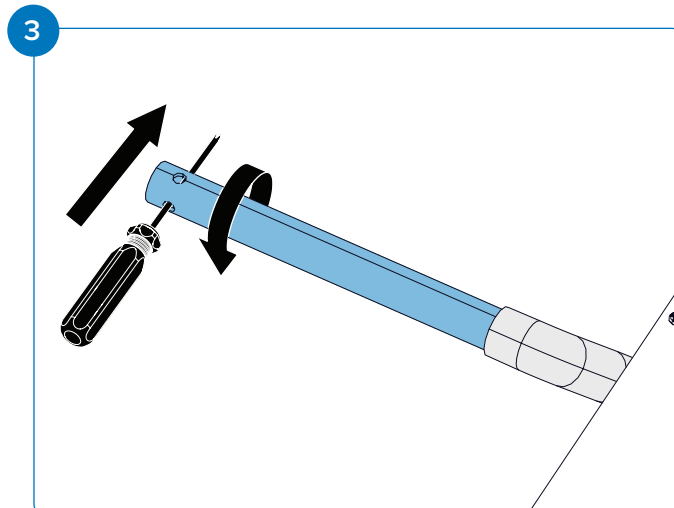
Esta función agrega sabor a carnes, verduras y más. Perfecto para sesiones de cocción lenta y a baja temperatura.



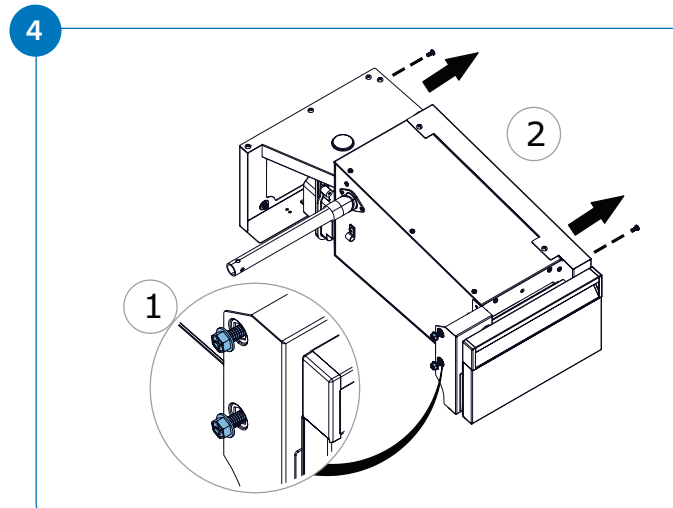
- Retire los 2 tapones ubicados debajo de la repisa lateral derecha, en el panel lateral del carrito.



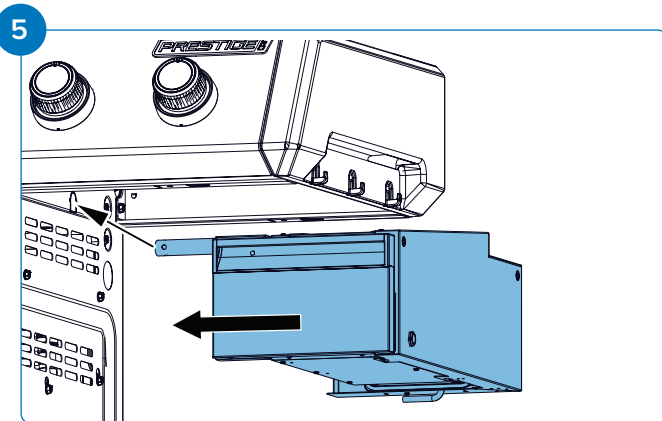
- Inserte el tubo de salida del ahumador en el ahumador lateral enroscando el tubo a mano.



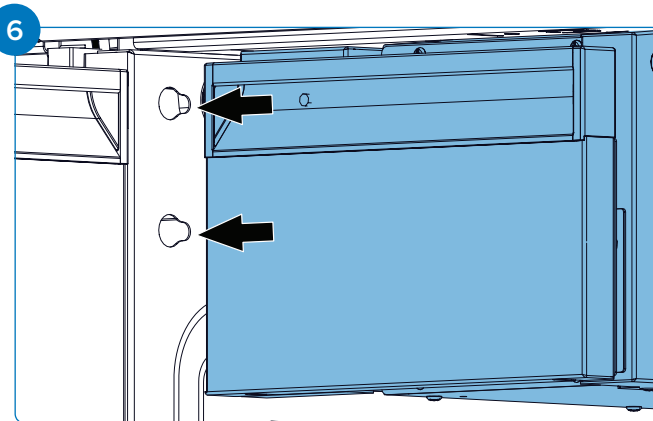
- Use un destornillador en los orificios en la punta del tubo para apretarlo y asegurar un ajuste firme.



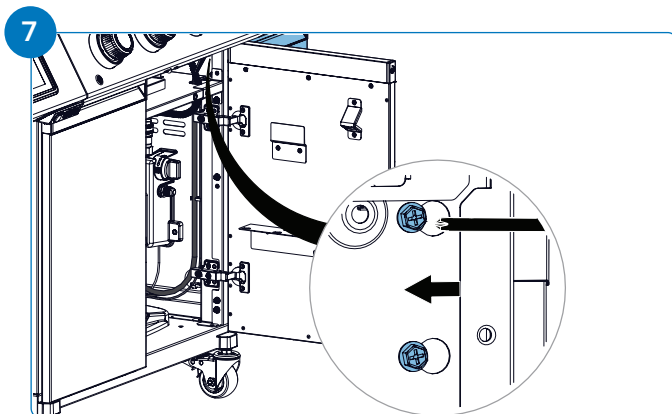
- Afloje ligeramente los dos tornillos, luego quítelos por completo y déjelos a un lado.



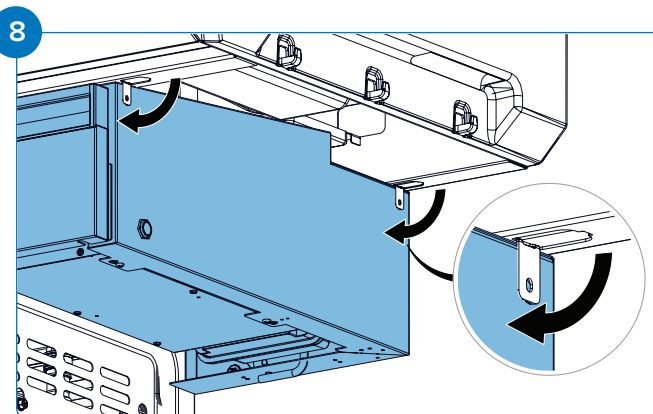
- Coloque el ahumador debajo de la repisa lateral y guíe el tubo de salida del ahumador a través de la abertura creada al quitar el tapón.



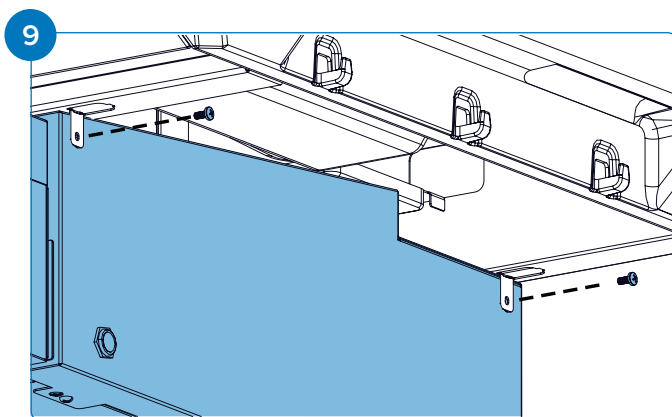
- Con el ahumador en su lugar y el tubo de salida a través de la abertura, coloque el soporte y el sujetador en las ranuras clave del panel lateral derecho de la base del carrito.



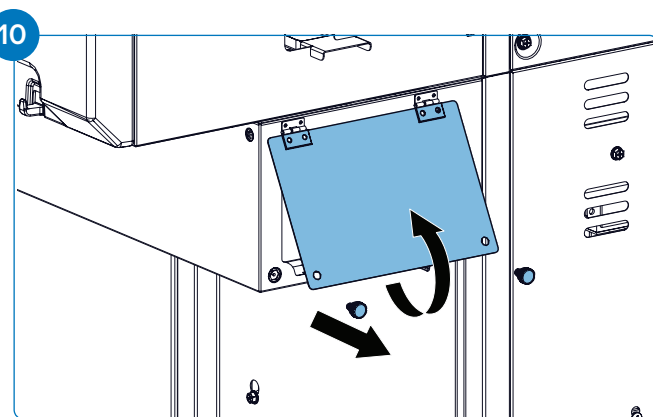
- Con ambas cabezas de los sujetadores a través de las ranuras clave, pueden apretarse desde el interior del carrito de la parrilla.



- Con el ahumador asegurado con dos sujetadores en el soporte frontal, doble las dos lengüetas de la repisa lateral hacia abajo en su lugar.

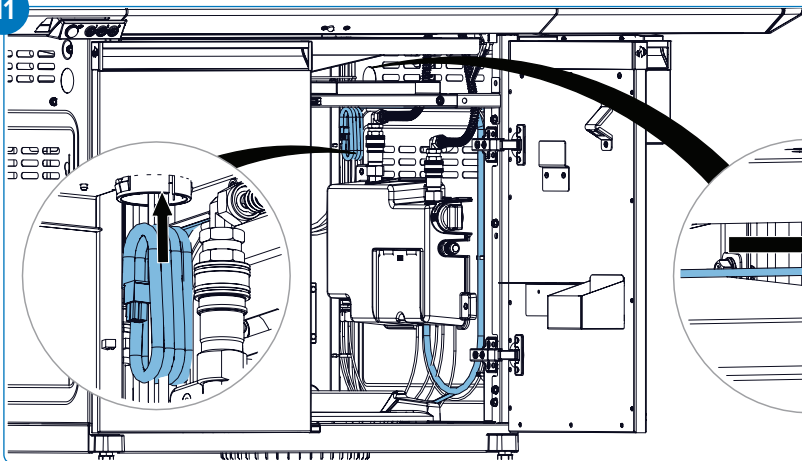


- Fije el ahumador con los sujetadores que quitó anteriormente para mantenerlo en su lugar.



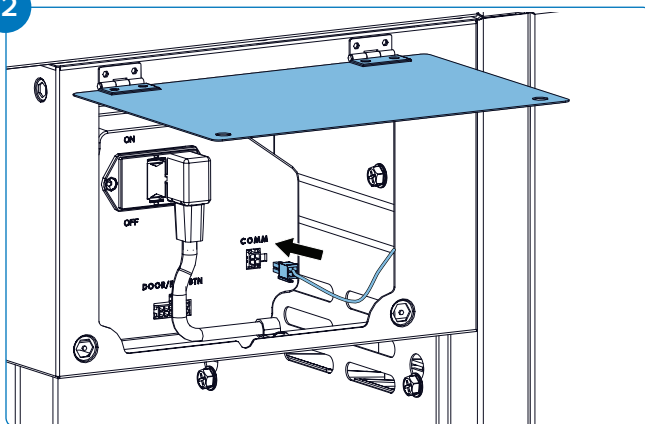
- Retire los dos tornillos de mariposa en la parte trasera de la unidad. Levante el panel de acceso para acceder a la caja de electrónica.

11



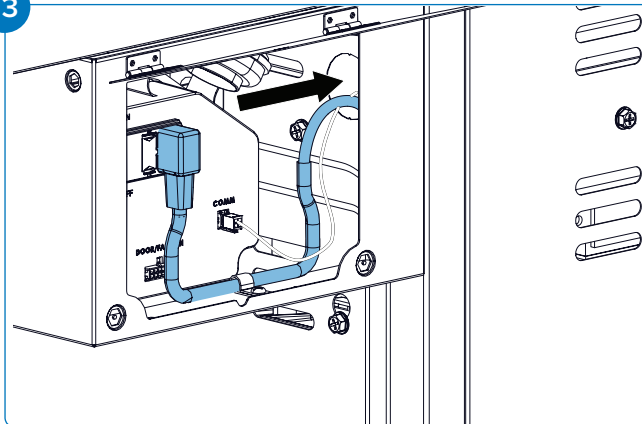
- Ubique el arnés de cables del ahumador desde el interior del gabinete. Pase el cable por el costado del gabinete hasta la parte trasera del ahumador.

12



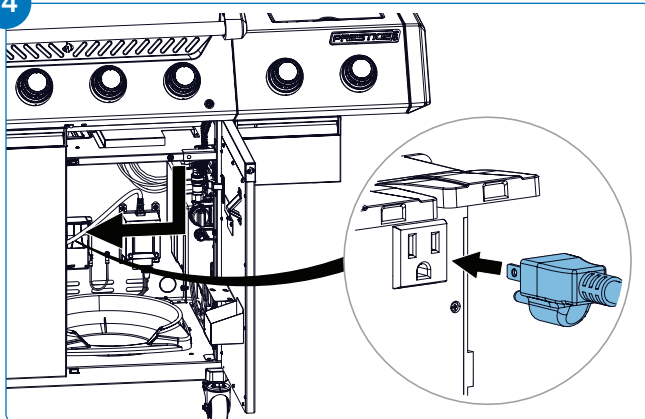
- Enchufe el arnés, que permite la comunicación con el ahumador, en el puerto «COMM» de la caja electrónica. Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición ON (Encendido).

13



- Pase el cable de alimentación proporcionado desde la caja del ahumador, a través del panel lateral y hacia el gabinete.

14

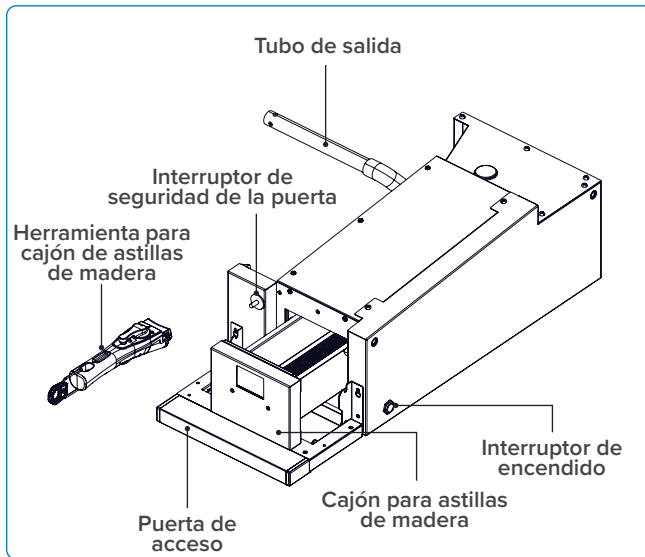


- Conecte la alimentación del ahumador en el tomacorriente dentro del gabinete. Cierre la puerta de acceso en la parte trasera de la caja del ahumador.

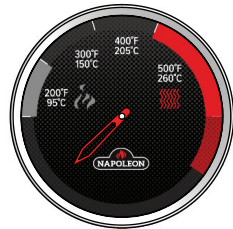
# Primeros pasos

## Descripción general del ahumador

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

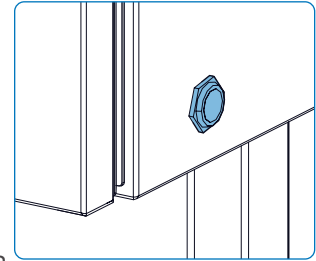


El ahumador debe encenderse y estar emitiendo humo antes de encender cualquier quemador. El mejor rendimiento se logra con 1 o 2 quemadores en bajo. El indicador en la tapa siempre debe estar en la sección de ahumado.



## Encendido

1. Llene la caja del ahumador – Agregue astillas de madera, o una mezcla de astillas y trozos o pellets, hasta que la caja esté casi llena. No use carbón. Consulte la sección **“Configuración de su ahumador”** para más detalles.
2. Mantenga presionado el botón en la unidad del ahumador durante 2 segundos para encender. El botón parpadeará en rojo indicando que la etapa de encendido está en progreso (~11 minutos).



Después de la secuencia de encendido, el elemento de encendido de astillas de madera se apagará y el ventilador proporcionará humo continuo hasta que se agoten las astillas de madera o pase 1 hora sin que se inicie una nueva secuencia de encendido. Una vez que el ahumador comience a emitir humo, encienda 1 o 2 quemadores y mantenga la temperatura dentro del rango de ahumado indicado en el indicador de la tapa. Consulte la sección **“Configuración de su ahumador”** para más detalles.

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

## Reencendido

La opción de reencendido no está disponible hasta 15 minutos después de la conclusión de la secuencia de encendido. Cuando se agoten las astillas de madera, pero desee extender 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 que el elemento calefactor funcione cuando la puerta está abierta.
2. Desbloquee la herramienta y engánchela con la parte frontal de la bandeja de astillas de madera. Desbloquee la herramienta y deslice cuidadosamente la bandeja de astillas de madera hacia afuera para rellenarla fácilmente sin retirarla del aparato. Consulte la sección **“Descripción general de la herramienta”**.
3. Use pinzas de metal para redistribuir las astillas de madera usadas, moviéndolas hacia el frente y la parte trasera de la bandeja. Dejar un espacio libre en la malla metálica ayudará a la re-ignición de astillas de madera nuevas. No retire astillas calientes de la cámara. Consulte la sección **“Configuración de su ahumador”**.
4. Agregue una capa fresca de astillas de madera, asegurando buen contacto con la fuente de calor para una ignición más rápida y humo constante.
5. Use la herramienta para volver a instalar la bandeja de astillas de madera. Cierre y asegure la puerta del ahumador.

6. Mantenga presionado el botón en la unidad del ahumador durante 2 segundos. El botón parpadeará en rojo indicando que la etapa de re-ignición está en progreso (~4 minutos).



### NOTA:

- El usuario debe esperar 15 minutos para que la opción de re-ignición vuelva a estar disponible. Este temporizador de 15 minutos está diseñado para evitar ciclos de calor excesivos en el ahumador.
  - La ignición y la re-ignición pueden cancelarse en cualquier momento seleccionando esta opción en la pantalla, o manteniendo presionado el botón durante 5 segundos (según corresponda a su modelo).
7. Para lograr el apagado completo del ahumador, debe dejarlo inactivo (sin re-ignición) 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 por completo, vacíe la bandeja de astillas de madera y deseche los restos en un recipiente a prueba de fuego con tapa hermética.

# Guía del Ahumador

## Consejos Rápidos para Ahumar

Para ayudarle a sacar el máximo provecho de su ahumador, hemos creado esta guía de referencia rápida llena de consejos prácticos para obtener mejores resultados. Estas técnicas comprobadas realzan el sabor, mejoran la adhesión del humo y le ayudan a lograr cocciones más consistentes, para que obtenga el mejor sabor cada vez y aproveche al máximo su experiencia culinaria.



**Comience con humo** Encienda el ahumador con anticipación y espere a que produzca humo limpio antes de colocar cualquier alimento en la parrilla o encender los quemadores.



**Carne fría = Mejor anillo de humo** Coloque la carne directamente del refrigerador al ahumador. La superficie más fría absorbe más humo al principio.



**Manténgalo húmedo** Rocíe la carne con una botella de spray cada 45–60 minutos. No exagere—solo lo suficiente para mantener la superficie pegajosa, no empapada.



**Use una bandeja de agua** Una bandeja de agua mantiene la humedad. El aire húmedo ayuda a que el humo se adhiera mejor y mantiene la carne jugosa.



**Textura rugosa = Más sabor a humo** Haga cortes en la superficie o aplique un condimento grueso (por ejemplo, pimienta quebrada, hierbas). Crear una textura rugosa—a través de cortes o condimentos—mejora la absorción del humo. El mayor área de superficie y las irregularidades ayudan a atrapar las partículas de humo de manera más efectiva, lo que resulta en un sabor ahumado más profundo, rico y complejo.



**Evite el humo blanco denso** El humo blanco espeso significa combustión incompleta. Use pellets, astillas o trozos de calidad para una combustión más limpia.



**Las zonas de temperatura importan** Conozca las zonas calientes y frías de su asador. Gire la carne según sea necesario para cocinar de manera uniforme y evitar zonas secas.










**La paciencia rinde frutos** No se apresure. Mantenga la tapa cerrada—cada vez que la abra agrega 10–15 minutos al tiempo de cocción. ¡Confíe en el proceso!


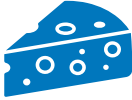


### ¡CONSEJOS PROFESIONALES PARA AHUMAR!

- Deje reposar la carne después de ahumarla para permitir que los jugos se redistribuyan. Puedes hacer una gran diferencia en la suavidad y el sabor.
- Si no se limpia, su ahumador puede acumular creosota—un residuo similar al alquitrán que da a los alimentos un sabor amargo y desagradable.
- Use un termómetro para carne para mayor precisión. No se base solo en el tiempo—la temperatura interna es clave.
- La práctica hace al maestro. Cada corte de carne se comporta de manera diferente. Mantén la paciencia y sigue experimentando.

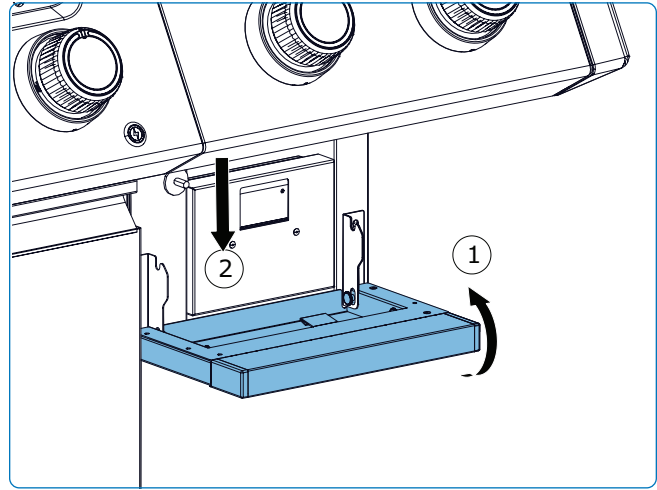
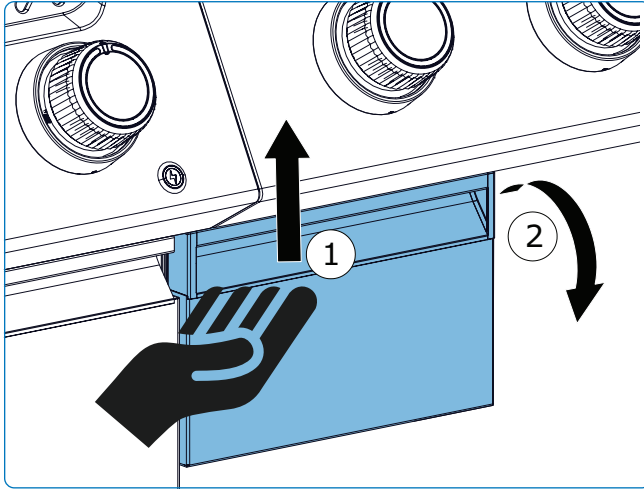
Tipo de alimento	Tipo(s) de madera	Temp. de ahumado °C (°F)	Tiempo de ahumado	Consejos de cocción
 <b>Res</b>	<b>Pecho</b>	Nogal americano, roble, mezquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (hasta envolver, a 74 °C / ~165 °F) <b>Tiempo de cocción:</b> 12–18 h totales. Bandeja con agua para humedad; envolver tras estancamiento.
	<b>Costillas cortas</b>		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 h (hasta envolver) <b>Tiempo de cocción:</b> 6–8 h totales. Hueso abajo; reposar 1 h tras cocción.
	<b>Pastel de carne</b>	Nogal americano, roble, manzano, nogal	107–135 °C (225–275 °F)	2.5 - 3.5 h Deja reposar el pastel de carne 10–15 min antes de cortar para conservar la humedad.
 <b>Cerdo</b>	<b>Espaldilla de cerdo</b>	Manzano, cerezo, nogal	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 h Ahúma hasta 90–95 °C (195–203 °F) para desmenuzar.
	<b>Costillas Baby Back</b>	Manzano, cerezo, nogal americano	~5 h (método 3-2-1)	Envuelve en papel aluminio en la hora 3; termina sin envolver para formar la corteza.
	<b>Costillas de cerdo</b>		~6 h	Rocía con jugo de manzana cada hora para mantener la humedad.
	<b>Lomo</b>	Manzano, cerezo, roble	~2–4 h	No sobrecocines — retira a 63 °C (145 °F).
 <b>Pollo</b>	<b>Entero</b>	Manzano, cerezo, arce	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h Amarra las piernas y mete las alas; ahúma hasta 74 °C (165 °F).
	<b>Piernas/muslos</b>	Manzano, arce, nogal	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h Temperaturas más altas doran la piel; no es necesario voltear
	<b>Alitas</b>	Manzano, cerezo, arce	121–135 °C (250–275 °F)	1.5–2 h Aceite/especias antes de ahumar; calor directo para crujiente.
	<b>Pechuga</b>	Manzano, cerezo, arce	107 °C (225 °F)	~1 h Use un termómetro para carne, retire a 71 °C (160 °F), deje reposar hasta 165 °F.

Tipo de alimento		Tipo(s) de madera	Temp. de ahumado °C (°F)	Tiempo de ahumado	Consejos de cocción
 <b>Pavo</b>	<b>Entero</b>	Manzano, cerezo, nogal	116 °C (240 °F)	5–7 h	Use una bandeja con agua; abra el ave (spatchcock) para una cocción pareja.
	<b>Pechuga</b>			~ 4 h	Rocíe cada hora para mantener la humedad.
 <b>Venado</b>	<b>Lomo</b>	Roble, cerezo, nogal	107 °C (225 °F)	~45 min/libra	La madera suave preserva el sabor de la carne de caza; no ahume en exceso.
 <b>Aves de caza</b>	<b>Pato – Entero</b>	Manzano, cerezo, nogal	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Haga cortes en la piel para derretir la grasa; termine a fuego alto para que la piel quede crujiente.
	<b>Pato – Pechuga</b>	Manzano, arce, aliso	107 °C (225 °F)	~ 1.5 h	Ahúme con la piel hacia arriba; retire a 135–140 °F / 57–60 °C para término medio.
	<b>Codorniz</b>	Madera de manzano, cerezo, nogal pecanero	107 °C (225 °F)	1–1.5 h	Rocíe ligeramente con jugo de manzana o caldo durante el ahumado para mantener la humedad y mejorar la adhesión del humo.
 <b>Mariscos</b>	<b>Salmón – Filete</b>	Aliso, cerezo, arce	104 °C (220 °F)	1 h	El salmón se puede ahumar en frío curándolo con sal y exponiéndolo al humo a 68–86°F (30 °C–20 °F) sin cocinarlo. Use filetes con piel; termine con un glaseado de limón.
	<b>Trucha – Entera</b>	Aliso, roble, cerezo	107 °C (225 °F)	1 h	Rellene la cavidad con limón/hierbas; ahume en una canasta
	<b>Colas de langosta</b>	Aliso, manzano, cerezo		~ 45 min	Abra las colas para una mejor penetración del humo.

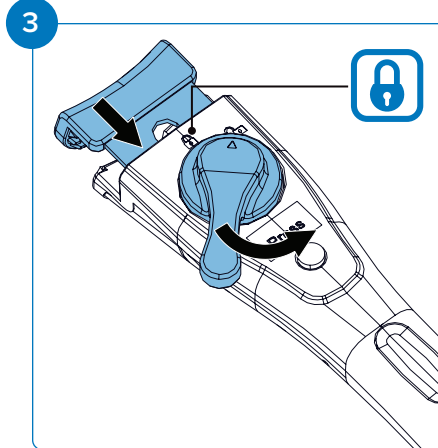
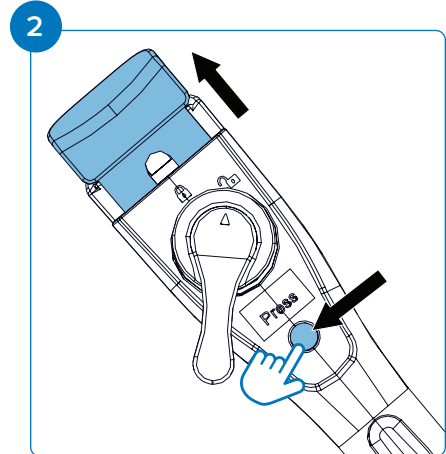
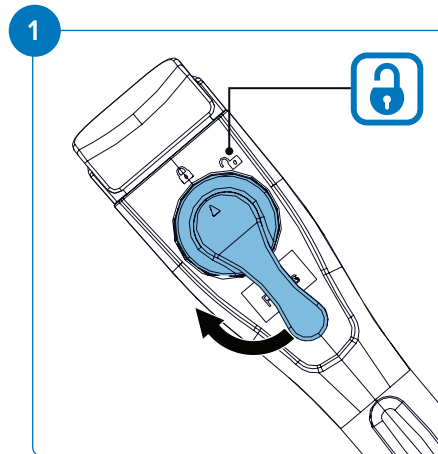
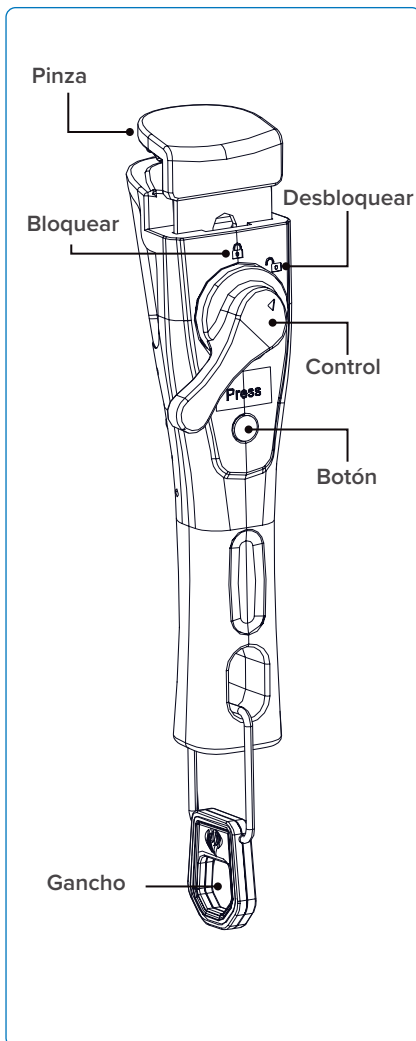
Tipo de alimento	Tipo(s) de madera	Temp. de ahumado °C (°F)	Tiempo de ahumado	Consejos de cocción	
 <b>Verduras</b>	<b>Pimientos morrones</b>	Manzano, cerezo	1.5–2 h	Corte en mitades o tiras gruesas; unte ligeramente con aceite.	
	<b>Papas – Enteras</b>	Manzano, cerezo, nogal	2–3 h	Haga agujeros y unte con aceite/sal; envuelva en papel aluminio para que la piel quede suave.	
	<b>Zanahorias</b>		1.5–2 h	Ahúme con un toque de miel o azúcar morena para dar dulzura.	
	<b>Tomates (Roma)</b>	Cerezo, manzano	93–107 °C (200–255 °F)	1.5–2 h	Corta por la mitad; ideal para salsas o salsa.
 <b>Queso</b>	<b>Cheddar (añejo)</b>	Manzano, cerezo, arce	1.5–2 h	Reposar sin envolver en refrigerador 24–48 h tras ahumado para suavizar el sabor.	
	<b>Gouda</b>	Manzano, nogal		Corta en bloques pequeños o ahuma entero; deja reposar 48 h.	
	<b>Mozzarella (baja humedad)</b>	Manzano, cerezo	32 °C (90 °F) <b>Nota:</b> Los días fríos facilitan mantener bajas las temperaturas del ahumador—ideal para ahumar queso en frío sin que se derrita.	~ 1 h	Usa bloques firmes; ahuma suavemente o podría derretirse.
	<b>Suizo / Jarlsberg</b>	Manzano, aliso		2 h	Enfría antes de ahumar; deja reposar 2 días para obtener el sabor completo.
	<b>Queso crema (bloque)</b>	Manzano, arce		1–2 h	Haz cortes en la parte superior en forma de rejilla; sazona o cubre con especias antes de ahumar.
	<b>Brie</b>			~ 1 h	Congela brevemente antes de ahumar para ayudar a que mantenga su forma.
	<b>Halloumi (ahumado en frío)</b>	Manzano, cerezo, nogal		1–1.5 h	Rebanadas de ¼–¾"; configuración indirecta con bandeja de hielo; reposar 24–48 h.
	<b>Halloumi (ahumado en caliente)</b>			107 °C (255 °F)	30–45 min

# Operación

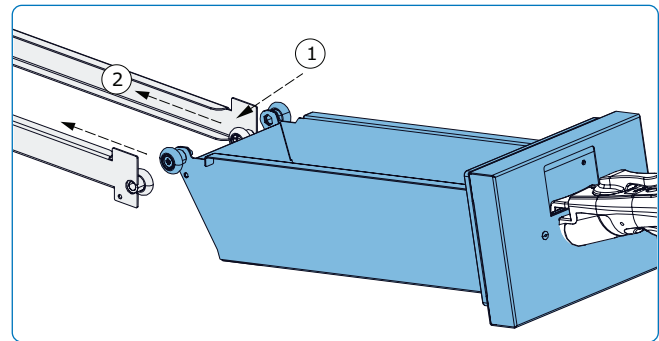
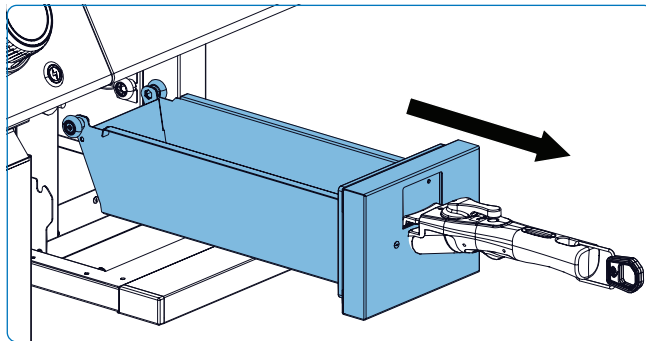
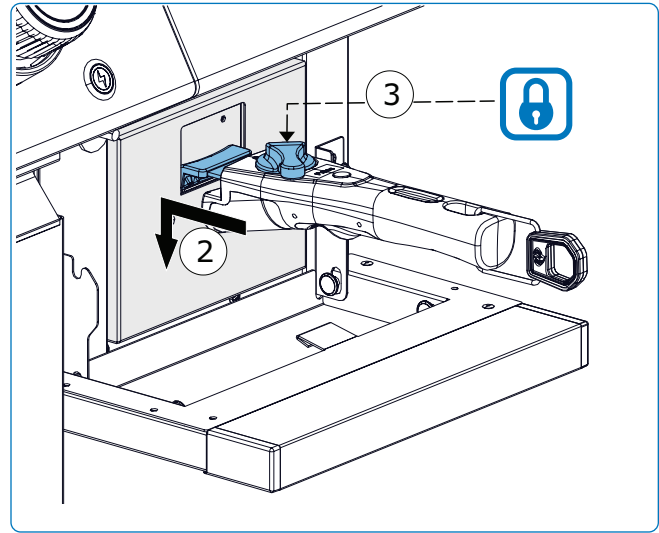
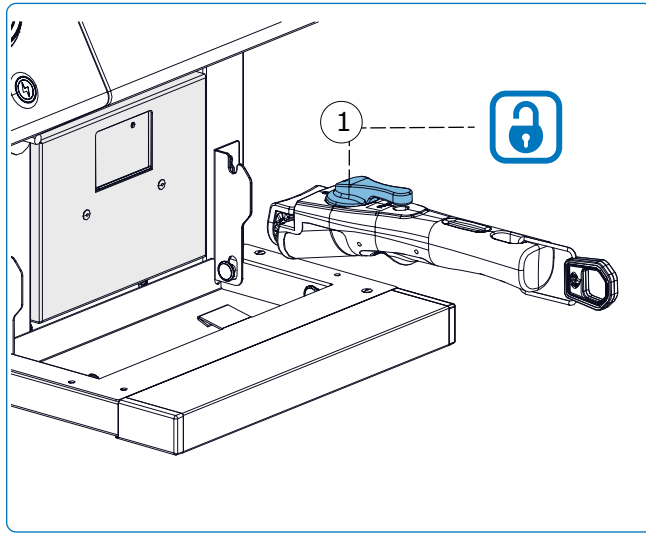
## Puerta



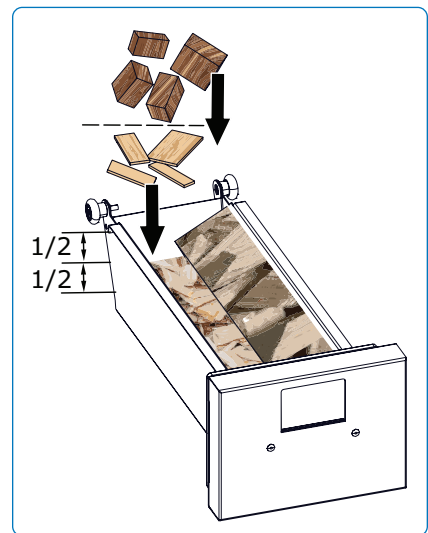
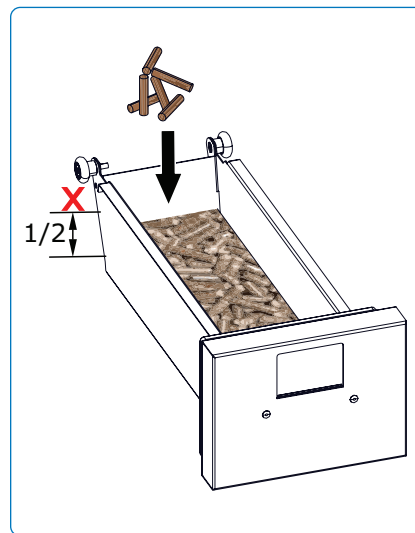
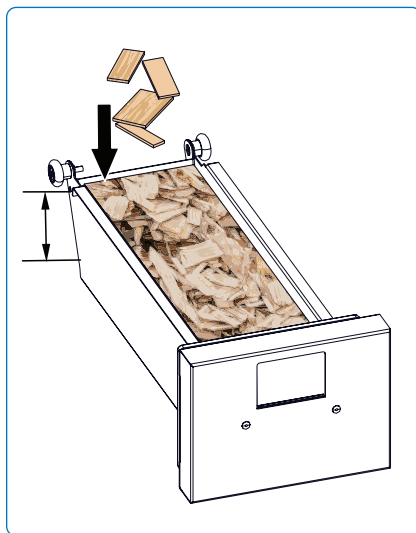
## Resumen de herramientas



## Bandeja para madera



## Configurando tu ahumador



- Llena con astillas de madera hasta la parte superior de la bandeja. Aproximadamente 480 g. o 6 tazas.

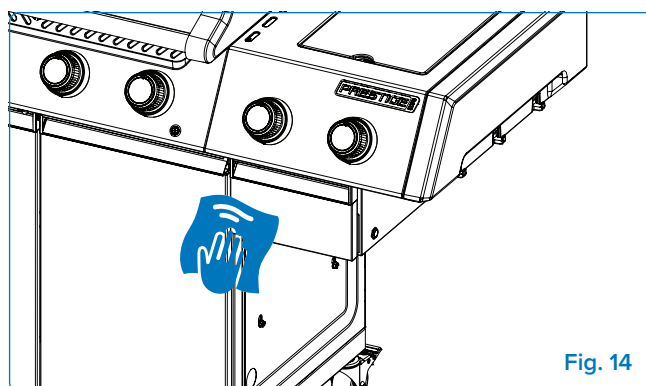
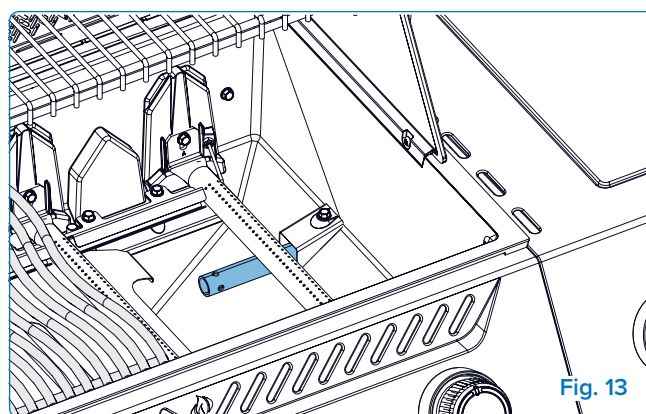
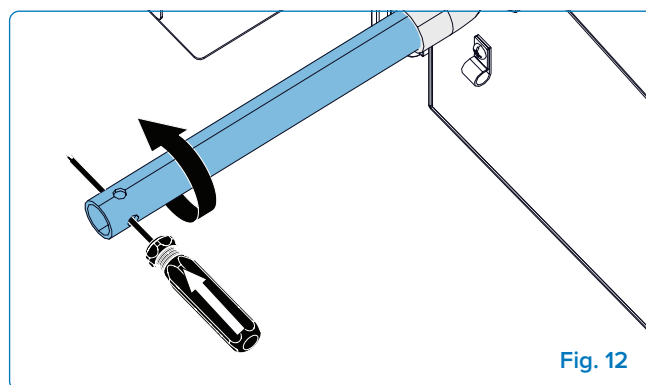
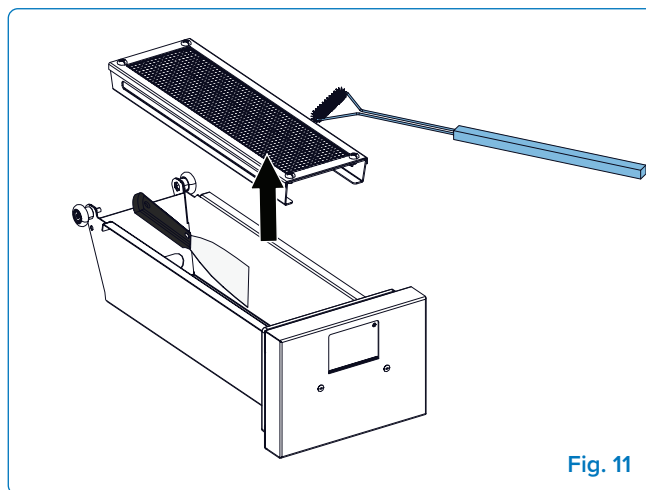
- Llena con pellets no más de la mitad. Aproximadamente 180 g o 2 tazas.

- Coloca una capa de astillas de madera no más de la mitad. Coloca trozos de madera encima de las astillas de madera.

## Limpeza de la caja ahumadora

Para mantener tu caja ahumadora en óptimas condiciones y asegurar el mejor sabor ahumado en tus alimentos a la parrilla, sigue estos sencillos pasos de limpieza después de cada uso:

1. **Deja que se enfríe completamente** – deja que la caja ahumadora y la parrilla se enfríen antes de manipularlas para evitar quemaduras y facilitar la eliminación de cenizas. Las cenizas y la creosota pueden acumularse en el interior, especialmente cerca del elemento calefactor.
2. **Desenchufa antes de limpiar** – por motivos de seguridad, desenchufe siempre la caja ahumadora antes de limpiar cerca del elemento calefactor.
3. **Vacía las cenizas** – Retire la bandeja de madera de la parrilla y vacíe las astillas de madera o cenizas restantes en un recipiente metálico.
4. **Retire y limpie la rejilla** – Saque la rejilla que contiene las astillas de madera. Sacuda los restos restantes y límpiela con un cepillo (**Fig. 1**).
5. **El tubo de salida del ahumador** - Se puede desenroscar para limpiarlo; inserte un destornillador en los orificios de la punta para obtener mayor palanca (**Fig. 2 y 3**).
6. **Raspe los residuos** – Utilice un cepillo para parrilla o un raspador de metal para eliminar los trozos de madera carbonizados o los restos adheridos de las superficies interiores, la carcasa interior y la bandeja de virutas de madera.
7. **Limpie la caja del ahumador** – limpie las superficies interiores y exteriores con una mezcla al 50 % de agua tibia y vinagre de manzana utilizando una esponja. Esto elimina la creosota. Utilice un cepillo metálico o una esponja abrasiva para las acumulaciones más rebeldes. Evite el exceso de humedad cerca de las partes eléctricas (**Fig. 4**).
8. **Vuelva a armar y guarde** – Una vez seca, vuelva a colocar la bandeja de madera en la parrilla.



### ¡CONSEJO PRO!

¡La limpieza regular preserva el sabor y extiende la vida útil del ahumador!

# Solución de problemas

## Luces

Luz indicadora	Significado	Luz indicadora	Significado
Pulso rojo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encendido/reencendido</li> </ul>	Parpadeo blanco (2 veces)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Error de interruptor de puerta abierta</li> </ul>
Amarillo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ahumando con reencendido deshabilitado (15 min)</li> </ul>	Parpadeo blanco (3 veces)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Error de activación del disco de seguridad</li> </ul>
Azul intermitente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ahumando con reencendido habilitado</li> </ul>	Parpadeo blanco (4 veces)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Error: el ventilador no está funcionando</li> </ul>
Verde intermitente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ahumando con reencendido recomendado</li> </ul>		

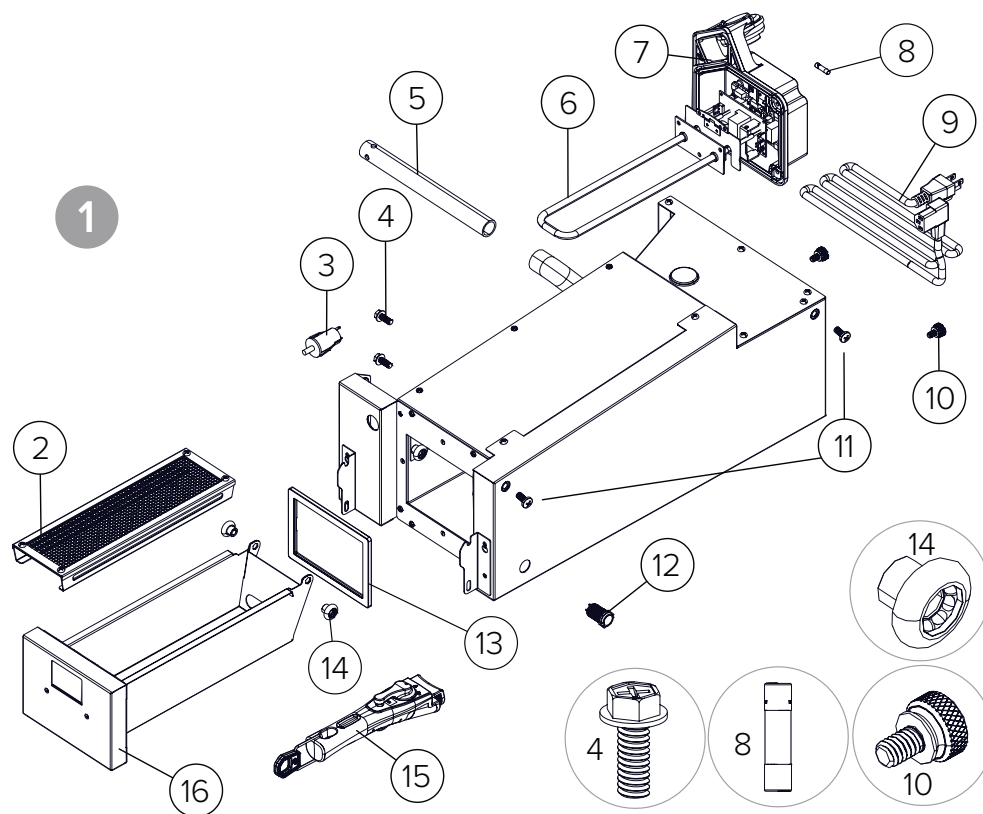
## Ahumador

- No enciende, no alcanza o mantiene la temperatura, produce poco o nada de humo, o cocina los alimentos de manera desigual
- Hace ruidos inusuales, muestra códigos de error, genera humo excesivo o tiene problemas de alimentación de combustible.

Causas posibles	Causa	Solución
El ahumador no enciende	<ul style="list-style-type: none"> <li>El arnés no está conectado al puerto COMM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conecte el arnés de forma segura; revise si hay daños</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>El interruptor de encendido/apagado en la caja electrónica está en APAGADO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ponga el interruptor en ENCENDIDO</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>El cable de alimentación no está conectado al ahumador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conecte el cable de alimentación al ahumador</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>El cable de alimentación no está conectado al tomacorriente de la parrilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conecte el cable de alimentación al tomacorriente de la parrilla</li> </ul>
Las astillas de madera no encienden	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las astillas de madera están húmedas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use astillas secas</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acumulación de astillas quemadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie la bandeja</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La puerta no está bien cerrada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre la puerta completamente</li> </ul>

Causas posibles	Causa	Solución
Humo blanco espeso	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistema Venturi obstruido o el ventilador no está funcionando</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el sistema y revise el ventilador</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Astillas de madera húmedas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace por astillas secas</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La puerta no está bien cerrada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de un cierre adecuado</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Empaque de puerta dañado o ausente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inspeccione y reemplace el sello.</li> </ul>
La puerta no cierra	<ul style="list-style-type: none"> <li>Astillas atascadas entre la charola y la carcasa interna</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retire la obstrucción</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acumulación de ceniza/residuos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie la cámara</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charola desalineada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realice la charola en la guía</li> </ul>
Humo blanco, espeso o amargo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Combustión incompleta debido a Venturi obstruido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el sistema Venturi a fondo</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Combustión incompleta porque el ventilador no está funcionando</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique el ventilador. Si hay error, siga el diagnóstico o contacte soporte.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pobre flujo de aire o demasiado combustible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduzca la carga de combustible y mejore la ventilación</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Madera/astillas húmedas humeando</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use astillas de madera o pellets secos</li> </ul>
Fallo del ahumador integrado (a través de la pantalla táctil LCD)	<ul style="list-style-type: none"> <li>La parrilla no está conectada a la corriente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique la conexión eléctrica</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Función de ahumador desactivada desde la pantalla táctil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Active la función de ahumador desde los controles LCD</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cable COMM no conectado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conecte el cable COMM de forma segura</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fusible fundido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace el fusible</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problemas de cableado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inspeccione las conexiones</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conexiones flojas o defectuosas detrás de la pantalla táctil LCD.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique y asegure el cableado de la pantalla táctil</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>El sistema necesita reiniciarse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siga las instrucciones de reinicio del fabricante desde la pantalla táctil.</li> </ul>
Sin humo o muy poco humo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura demasiado alta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste la temperatura a un nivel más bajo.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Astillas de madera húmedas o de mala calidad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use astillas secas y de alta calidad</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Combustión incompleta porque el ventilador no está funcionando</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique el ventilador. Si hay error, siga diagnóstico o contacte soporte.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flujo de aire deficiente por venturi obstruido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el sistema Venturi a fondo</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acumulación de ceniza en la charola de astillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie la charola de astillas regularmente</li> </ul>

## Piezas de repuesto



No.	Pieza #	Descripción
1	N010-10008266	Ahumador lateral
2	N360-10008868	Inserto de malla
3	N660-10008859	Interruptor de puerta
4	N570-0082	Sujeción
5	N490-10008860	Tubo de salida
6	N357-10008865	Encendedor de elemento calefactor
7	N010-10008864	Electrónica
8	N285-10008949	Fusible
9	N195-10008899	Cable de alimentación
10	N570-10007730	Tornillo de mariposa
11	N570-0022	Sujeción
12	N110-10008862	Botón
13	N290-10008861	Empaque de puerta
14	N045-0001	Cojinete
15	N700-10008870	Herramienta para remover bandejas
16	N710-10008867	Bandeja para astillas de madera





## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

---

Wolf Steel Ltd., 24 Napoleon Rd., Barrie, ON L4M 0G8 Canadá  
1(866)820-8686 · [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)

