



PRESTIGE®

Manual del usuario

P500VX

Las barbacoas ilustrados en este manual pueden diferir del modelo adquirido.

Queremos tu opinión!

Visite Napoleon.com para escribir una reseña



Aplicar número de serie



FELICIDADES POR ADQUIRIR TU ¡BARBACOA NAPOLEON®!

Acaba de mejorar su experiencia de Asado.



**NUESTRO OBJETIVO ES HACER QUE SU EXPERIENCIA DE COCINAR
SEA MEMORABLE Y SEGURA.**



Por favor, lea este Manual del Propietario antes de usar el aparato para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



Retire todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y tarjetas en la barbacoa antes de usarlo.

UTILIZAR AL AIRE LIBRE EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.

⚠ ¡PELIGRO! ⚠

SI HUELE A GAS:

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ⚠

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

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

No almacene un cilindro de gas propano, que no esté conectado, cerca de este aparato ni de ningún otro.

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



Alerte a adultos y niños sobre el peligro de las temperaturas elevadas de las superficies.



Supervise a los niños pequeños cerca de la parrilla.

AVISO PARA EL INSTALADOR: Deje estas instrucciones con el propietario de la parrilla para futuras referencias.

AVISO AL CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

¡Bienvenido a NAPOLEON®!

La seguridad ante todo

⚠ ¡ATENCIÓN!

Información general

El aparato debe conectarse de acuerdo con las normativas nacionales y los códigos locales. Si se utiliza un motor Rosticero, debe estar conectado a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales. Si se utiliza una fuente eléctrica externa, el aparato también debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales.

⚠ ¡ATENCIÓN!

Funcionamiento

Realice la prueba de fugas en esta Parrilla antes de cada uso, anualmente y cuando se reemplace cualquier componente de gas.

Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa. No utilice esta Barbacoa para fines distintos a los previstos.

No opere esta Barbacoa con un cable o enchufe dañado, o después de que la Parrilla presente fallas o haya sufrido algún daño. Contacte a su distribuidor autorizado de Napoleon® para reparaciones.

⚠ ¡ATENCIÓN!

Instalación y montaje

Ensamble esta Parrilla exactamente como se indica en la Guía de Ensamblaje. Si la Barbacoa fue montada en la tienda, revise las instrucciones de montaje para asegurarse de que se haya realizado correctamente. Esta Barbacoa no está destinada a ser instalada en o sobre embarcaciones ni en o sobre vehículos recreativos.

Realice la Prueba de Fugas requerida antes de operar la Barbacoa. No modifique esta Barbacoa bajo ninguna circunstancia. Deje que la Barbacoa se enfríe antes de instalar o retirar piezas.

No utilice una bombona que no esté equipada con el tipo de conexión adecuado.

Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con esta Barbacoa o piezas de repuesto recomendadas específicamente por Napoleon®.

⚠ ¡ATENCIÓN!

Almacenamiento y desuso

Cierre el suministro de gas desde la bombona o desde la válvula de gas natural. Desconecte la manguera entre el cilindro de gas y la Parrilla. Retire la bombona y guárdelo al aire libre en un espacio bien ventilado, lejos de los niños.

Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. NO guarde las bombonas de gas en un edificio, garaje, cobertizo o cualquier otro espacio cerrado. Desconecte la conexión de Gas natural del suministro cuando almacene la Barbacoa en interiores.

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

⚠ ¡ATENCIÓN!

Eliminación correcta del producto



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden llevarse este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

Consulte la guía de montaje para la identificación de piezas de repuesto e información de instalación.

CONTENIDO

¡Bienvenido a NAPOLEON®!	3
Características completas del sistema	5
Para comenzar	6
Prácticas operativas seguras adicionales	6
Ubicación de su barbacoa	7
Conexiones de gas	8
Datos técnicos	10
Prueba de fugas	11
Funcionamiento	12
Encender su Barbacoa	12
Instrucciones de asado	14
Cómo usar el rosticero	16
Lista de verificación para la experiencia de asado	17
Cómo curar las Rejillas de hierro fundido de cocción (si están equipadas)	17
Instrucciones de inicio rápido	18
Conectividad Napoleon	19
ACCU-PROBE® Asistente de Cocción	21
Operación de la pantalla	22
Monitoreo del sistema	23
Salvaguardas	24
Espacio libre	24
Almacenamiento	24
Guía de asado infrarrojo	25
Instrucciones de limpieza	26
Instrucciones de mantenimiento	30
Requisitos generales	30
Ajuste de aire de combustión	30
Acero inoxidable en ambientes agresivos	31
Solución de problemas	33
Conformidad	37
Garantía	38

Características completas del sistema

Quemador trasero infrarrojo para asador para disfrutar de comidas jugosas.

Placas cubre fuegos de acero inoxidable de doble nivel para un calentamiento uniforme y la vaporización de jugos para una comida más sabrosa.

Quemador lateral **Sizzle Zone®** infrarrojo para cocinar carne perfectamente.

Mandos de control retroiluminadas para entretenimiento nocturno.

Puertas de gabinete fácilmente ajustables.

Encendido Instantáneo **Jetfire™** para un arranque rápido y sencillo.

Indicador de temperatura

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

Gran parrilla térmica de Acero inoxidable para aumentar el área de cocción.

Parrilla de cocción de Acero inoxidable Iconic **Diseño WAVE™** para esas distintivas marcas de sellado y cocción uniforme.

Pantalla de 5" habilitada para Wi-Fi y Bluetooth® con configuraciones personalizadas de monitoreo de temperatura.

Almacenamiento para la sonda de temperatura y gancho adicional para herramientas.

Ganchos para herramientas integrados.

Entradas para sondas de temperatura.

Las ruedas ajustables en altura y de fácil bloqueo aseguran la Barbacoa en su posición de forma segura.

Escala para cilindro de gas (solo modelos Propano VX).



Las Barbacoas ilustradas en este manual del propietario pueden diferir del modelo que usted compró.
Modelo destacado: P500VX

Para comenzar



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



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



Llevar guantes de protección.



Utilice gafas de seguridad.



¡CUIDADO! Superficie caliente.



Información importante.



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



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



Cierre inmediatamente el suministro de gas y desconéctelo.

Prácticas operativas seguras adicionales

- No pase la manguera por debajo de la bandeja de goteo. Mantenga una distancia adecuada entre la manguera y la parte inferior de la unidad.
- Asegúrese de que las Placas de sellado estén colocadas correctamente según las instrucciones de instalación de las placas de sellado.
- Los controles del quemador deben estar apagados al abrir la válvula de la bombona.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- No opere el/los quemador(es) trasero(s) junto con los quemadores principales.
- No cierre la tapa del Quemador lateral cuando esté en funcionamiento o caliente.
- No fría alimentos en el quemador lateral.
- No ajuste las Parrillas cuando estén en funcionamiento o calientes.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en la fuente después de su uso.
- No modifique el aparato.
- El mantenimiento solo debe realizarse cuando la Barbacoa esté fría.
- No almacene encendedores, fósforos u otros combustibles dentro del compartimiento o la bandeja de condimentos.
- Mantenga todos los cables de alimentación eléctrica y las mangueras de suministro de combustible alejados de todas las superficies calientes.
- Limpie la bandeja de grasa, la bandeja de goteo y las placas de sellado regularmente para evitar la acumulación y los incendios de grasa.
- Mantenga el quemador infrarrojo y los tubos venturi del quemador principal libres de telarañas y otras obstrucciones inspeccionándolos y limpiándolos regularmente.
- No permita que el agua fría (lluvia, aspersor, manguera, etc.) entre en contacto con la Barbacoa caliente. Un cambio inmediato de temperatura astillará la porcelana y agrietará los quemadores de cerámica.
- No utilice una hidrolavadora para limpiar ninguna parte de la parrilla.
- No coloque esta Barbacoa donde pueda estar expuesta a vientos fuertes, especialmente cuando el viento pueda venir directamente desde atrás de la Parrilla.
- Asegúrese de mantener a una distancia prudente de estructuras, construcciones, inflamables al usar el aparato.
- Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción con metal sólido.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables mientras esté en uso.
- Mantenga siempre las distancias adecuadas a materiales combustibles: 27" (68,6 cm) en la parte trasera del aparato y 7" (17,8 cm) a los lados.
- La temperatura ambiente mínima de funcionamiento para el uso seguro del aparato es de 0 °F (-17,8 °C).



¡ADVERTENCIA!

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



¡CUIDADO!

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

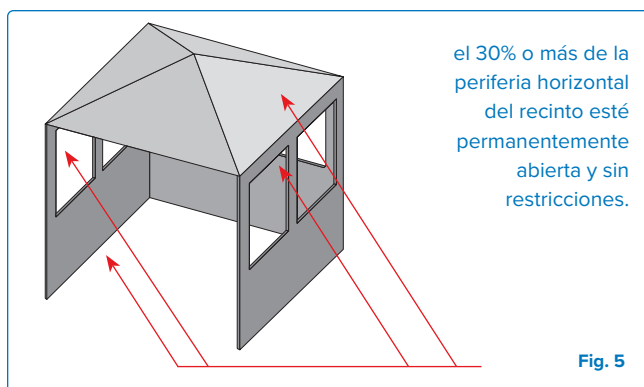
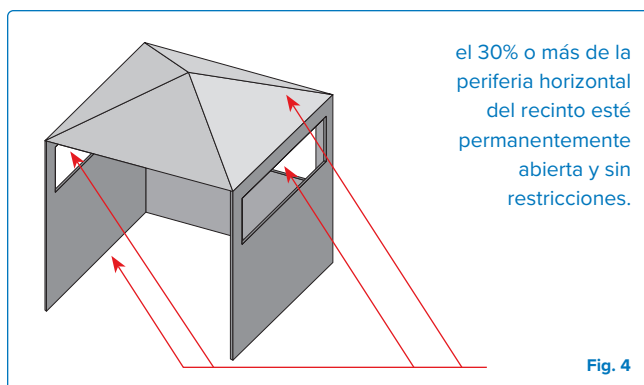
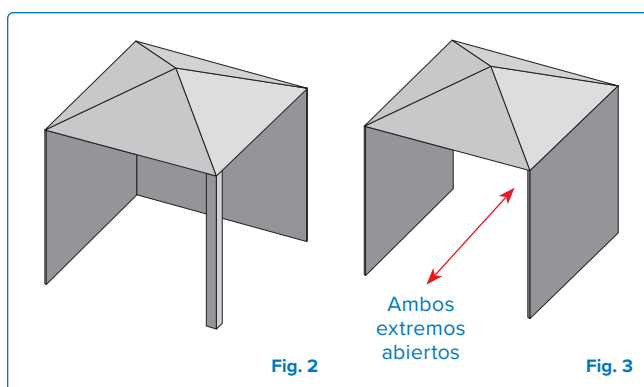
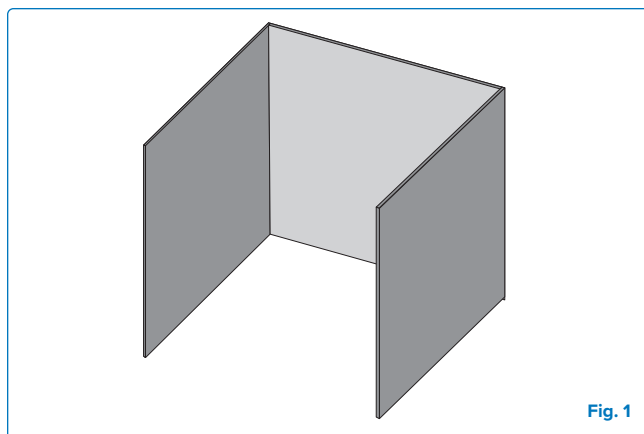
Ubicación de su barbacoa

Es importante, al seleccionar una ubicación para su Barbacoa de gas, asegurarse de que se cumplan las distancias a los materiales combustibles adyacentes. Este aparato está diseñado para su instalación en un patio exterior o en su jardín.

- Este aparato solo debe utilizarse en una situación al aire libre sobre el nivel del suelo con ventilación natural, sin áreas estancadas, donde las fugas de gas y los productos de la combustión se dispersen rápidamente por el viento y la convección natural.
- No lo use en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- No incorpore el aparato en ninguna construcción empotrada o deslizante. No obstruya ninguna abertura de ventilación del compartimiento de la bombona.
- No obstruya ninguna abertura de ventilación del compartimiento de la bombona. 27" (68,6 cm) en la parte trasera del aparato y 7" (17,8 cm) a los lados.

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

- Un aparato se considera al aire libre si está instalado con protección que no incluya más que paredes en tres lados, pero sin cubierta superior. **(Fig 1)**
 - » Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
 - » Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con malla **no se consideran** aberturas permanentes.
- Un aparato se considera al aire libre si está instalado con protección que no incluya más que un recinto parcial que tenga una cubierta superior y no más de dos paredes laterales.
 - » Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasillo abierto, o estar en ángulo recto entre sí. **(Fig 2 y Fig 3)**
 - » Todas las aberturas deben permanecer permanentemente abiertas.
 - » Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con malla **no se consideran** aberturas permanentes.
- Un aparato se considera al aire libre si está instalado con protección que no incluya más que un recinto parcial que tenga una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más del perímetro horizontal del recinto esté permanentemente abierto. **(Fig 4 y Fig 5)**
 - » Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
 - » Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con malla **no se consideran** aberturas permanentes.



Conexiones de gas

Una Bombona Opción 1

Utilice una bombona de propano de 6 kg como mínimo o una bombona de butano de 13 kg construida y marcada de acuerdo con los códigos nacionales y regionales. Asegúrese de que la bombona puede proporcionar suficiente combustible para hacer funcionar el aparato. En caso de duda, consulte a su proveedor de gas local.

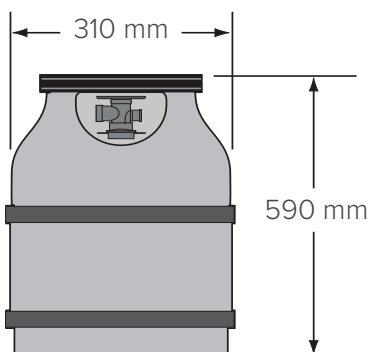
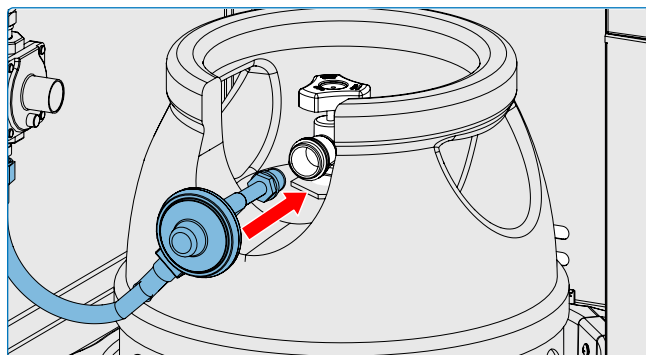
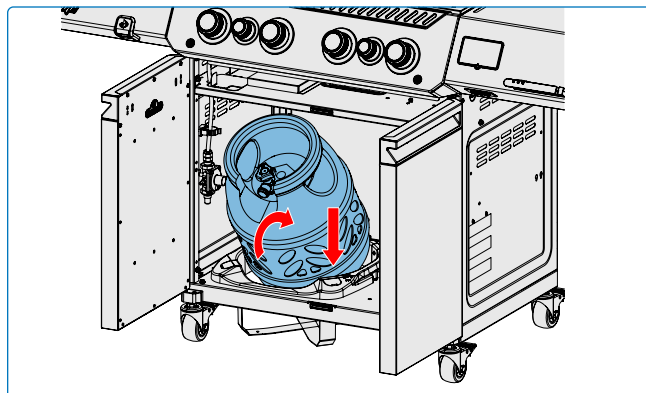
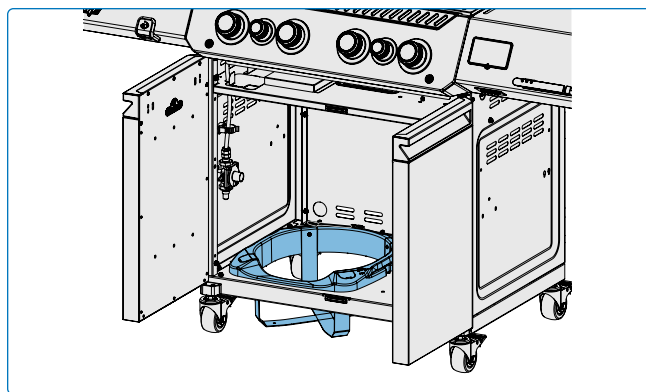
Utilice un regulador de presión de gas y una manguera suministrados por Napoleon; si no se incluyen, utilice un regulador y una manguera que cumplan la Norma Europea y los códigos regionales. La longitud recomendada de la manguera es de 0,9 m. La manguera nunca debe ser superior a 1,5 m.

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

Coloque las botellas sólo dentro de las dimensiones máximas de anchura y altura dentro de la caja en el estante inferior. Las bombonas que superen las dimensiones máximas deben colocarse fuera de la caja, en un terreno llano. Consulte el diagrama a continuación para obtener medidas específicas.

Conexión e instalación

- Revise la bombona para detectar abolladuras u óxido y haga que lo inspeccione su proveedor de gas.
- No utilice nunca una botella con la válvula dañada.
- Coloque la bombona en su área designada en la repisa inferior.
- Asegúrese de que la manguera del regulador de gas no tiene dobleces.
- Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible de la bombona.
- Apriete el regulador a la válvula de la bombona.
- Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con la bandeja de goteo ni con ninguna superficie de alta temperatura de la Barbacoa porque se derretirá y provocará un incendio.
- Asegúrese de que la barbacoa no quede expuesto a calor extremo o luz solar directa.
- Realice una prueba de fugas en todas las uniones antes de operar la Barbacoa. Vea **“Prueba de fugas”**.
- La bombona debe montarse de manera que la válvula de alivio de presión (si está equipada) no esté orientada hacia la posición normal de operación del usuario.



¡ADVERTENCIA!

- No almacene una bombona de repuesto debajo o cerca del aparato.
- Siga todas las especificaciones e instrucciones con precisión para evitar incendios, explosiones, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Desconecte la Barbacoa y su válvula de cierre individual del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión superior a ½ psi (3,5 kPa).
- No utilice una bombona de gas que esté llena en más del 80%.
- Coloque el tubo flexible de manera que no esté sometido a torsión.



NOTA: Inspeccione el sello de la válvula del cilindro de gas LP en busca de grietas, desgaste o deterioro cada vez que se reemplace o rellene el cilindro.

Cualquier cilindro de gas LP que muestre signos de daño o deterioro, incluyendo grietas y picaduras visibles, debe ser devuelto sin usar al vendedor.

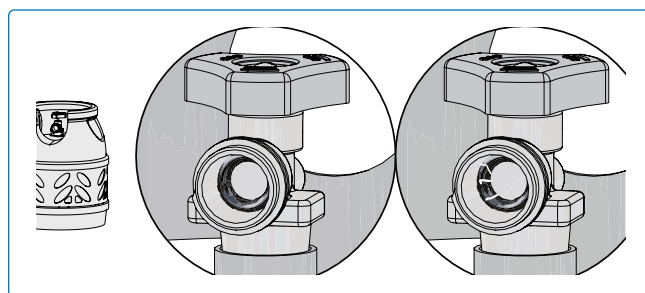
Reemplazo

Todo el proceso de cambio de la bombona de gas debe realizarse lejos de cualquier fuente de ignición.

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

A una línea de suministro de gas doméstico: Opción 2

- Si la Barbacoa se va a conectar directamente a una línea de suministro de gas doméstico, desconecte y deseche la manguera y el regulador suministrados y siga las instrucciones de conexión de la línea de suministro de gas doméstico. Una manguera aprobada está disponible en su distribuidor de barbacoas Napoleon.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (identificación del tipo de gas y presión) y el ajuste del aparato sean compatibles.
- Se debe instalar una válvula de aislamiento (o válvulas) junto al aparato que, al cerrarse, permita desconectar completamente el conjunto de quemador y controles para mantenimiento o reparación de acuerdo con las normativas nacionales.
- Una manguera de suministro de gas y un conector rápido diseñados para Gas natural y certificados para uso en exteriores están disponibles para Barbacoas de gas natural.
- La plomería de gas debe suministrar la presión adecuada a la entrada de la Barbacoa. Consulte los Datos Técnicos para las especificaciones.
- Las tuberías y válvulas aguas arriba del conector rápido no están incluidas.
- La tubería de gas debe dimensionarse para suministrar la entrada de calor especificada en la placa de



características, según la longitud del recorrido de la tubería.

- Tamaño de la conexión de gas (regulador interno): 11/16" (1,75 cm).
1. La conexión a una línea de suministro de gas debe ser realizada por un instalador de gas autorizado y se debe realizar una prueba de fugas antes de operar la barbacoa.
 2. No coloque la manguera cerca de la bandeja de goteo ni por encima del panel trasero.
 3. Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con ninguna superficie de alta temperatura.

Desconexión rápida

- No instale la desconexión rápida en dirección ascendente.
- Se debe instalar una válvula de cierre manual de fácil acceso aguas arriba del conector rápido y lo más cerca posible de este.
- Conecte el extremo abocinado de la manguera al accesorio en el extremo del tubo colector o tubo flexible (si corresponde).
- Apriete con dos llaves. No utilice sellador de roscas ni grasa para tubos.
- Realice una prueba de fugas en todas las uniones antes de operar la barbacoa de gas. Vea **"Prueba de fugas"**.



¡ADVERTENCIA!

- Cierre la válvula de cierre individual para aislar la Barbacoa del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión igual o inferior a ½ psi (3,5 kPa).
- Compruebe si la manguera presenta abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe ser reemplazada por un conjunto específicamente recomendado por Napoleon®.



¡CUIDADO!

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

Datos técnicos

La siguiente tabla enumera la potencia calorífica bruta, los valores de uso de gas y los tamaños de orificio correspondientes a cada quemador por Categoría de Gas:

		Tamaño del orificio		Entrada bruta de calor (total)		Consumo de gas (total)	
		I	II	I	II	I	II
P500V(X)	Principal	#60	1.40 mm	16.0 kW G30 14.0 kW G31	16.0 kW	1164 g/h	1525 L/h
	Trasero	1.25 mm	#50	5.7 kW G30 5.0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Lateral	#56	1.65 mm	5.0 kW G30 4.5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/h
P665V(X)	Principal	#60	1.40 mm	20,0 kW G30 17,5 kW G31	20.0 kW	1455 g/h	1906 L/h
	Trasero	1.25 mm	#50	5.7 kW G30 5.0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Lateral	#56	1.65 mm	5.0 kW G30 4.5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/h

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



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

Categoría de gas	3P(30)	3P(37)	3P(50)	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(50)	2H	2E
Tamaños de orificio	I	I	I	I	I	I	II	II
Gases / Presiones	G31 a 30 mbar	G31 a 37 mbar	G31 a 50 mbar	G30/G31 a 30 mbar	G30 a 28-30 mbar/ G31 a 37 mbar	G30/G31 a 50 mbar	G20 a 20 mbar	G20 a 20 mbar
Países	FI, NL, RO	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK	AT, CH, CZ, DE, GR, NL, SK	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	AT, CH, DE, FR, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL, RO



¡ADVERTENCIA!

- Compruebe si la manguera presenta abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe ser reemplazada por un conjunto específicamente recomendado por Napoleon®.

Prueba de fugas

¿Por qué y cuándo realizar una prueba de fugas?

Una prueba de fugas confirma que no se escapa gas después de conectar la manguera al suministro de gas.

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

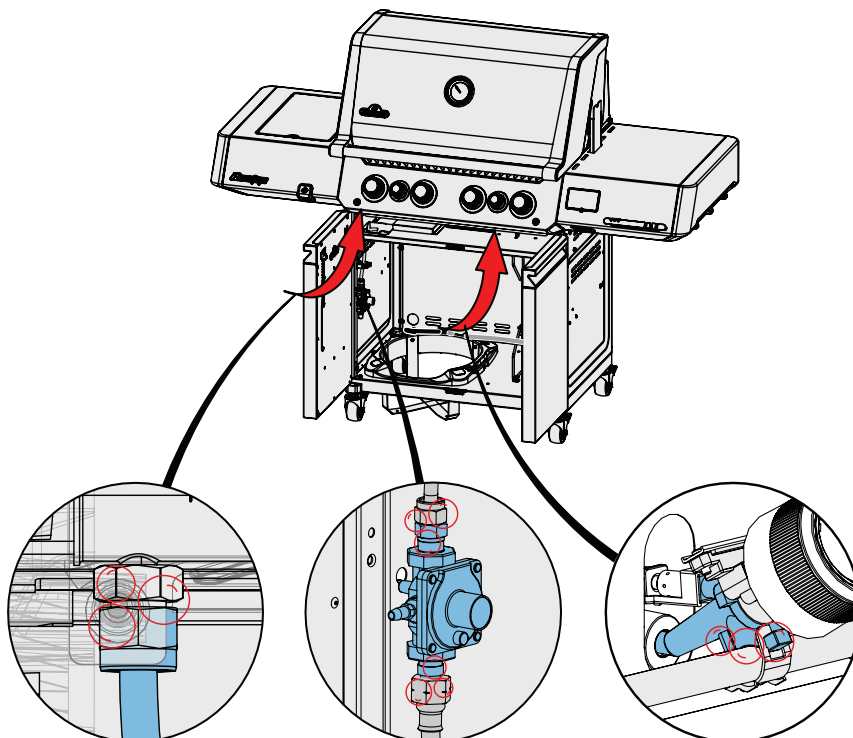
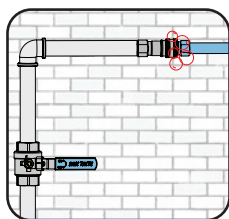
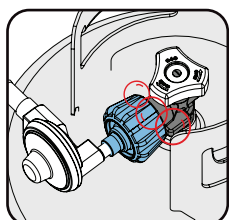
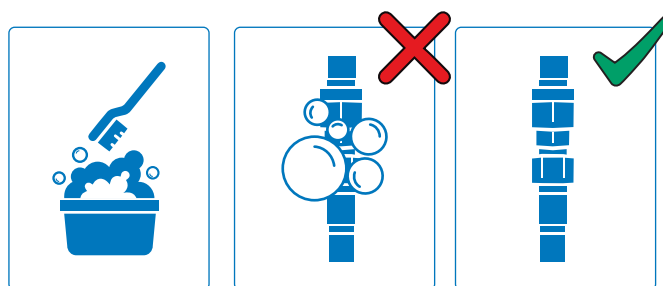
Realice una prueba de fugas en esta parrilla antes de usarla, anualmente y cuando se reemplace cualquier componente de gas.

Si encuentra una fuga

1. Apriete todas las juntas sueltas.
2. Si la fuga no puede detenerse, cierre inmediatamente el suministro de gas y desconecte la parrilla.
3. Haga que la parrilla sea inspeccionada por un instalador certificado o distribuidor.
4. No utilice la parrilla hasta que la fuga haya sido reparada.

Pasos para la prueba de fugas

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



¡PELIGRO!

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

- Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con la parrilla, o uno que cumpla con las normativas locales.

Funcionamiento

Encender su Barbacoa

¿Es la primera vez? Realice un quemado inicial

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



¡ADVERTENCIA!

- No opere el quemador trasero ni el quemador lateral mientras realiza un quemado inicial.

Encendido del quemador principal

- Abra la tapa de la parrilla.
- Presione y gire lentamente cualquier perilla de control del quemador principal en sentido antihorario hasta la posición ALTA hasta que se encienda el piloto. Continúe presionando la perilla de control hasta que el quemador encienda y luego suéltela.
- Si el piloto no se enciende, gire inmediatamente la perilla de control en sentido horario a la posición de APAGADO. Repita el paso 2.
- Si el piloto y el quemador no se encienden en 5 segundos, gire la perilla de control en sentido horario a la posición de APAGADO. Espere 5 minutos para que el gas se disipe. Repita los pasos 2 y 3 (**Fig. 6**), o consulte "**Instrucciones alternativas de encendido**" (**Fig. 8**).



¡ADVERTENCIA!

- No utilice el quemador trasero mientras esté operando el quemador principal.

Encendido del quemador trasero (si está equipado)

- Abra la tapa de la parrilla.
- Retire la parrilla térmica.
- Presione y gire lentamente la perilla del quemador trasero en sentido antihorario hasta la posición ALTA.
- Presione y mantenga el botón del encendedor hasta que el quemador encienda.
- Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control del quemador en sentido horario a la posición de APAGADO. Espere 5 minutos. Repita los pasos 3 y 4 (**Fig. 6**), o consulte "**Instrucciones alternativas de encendido**" (**Fig. 8**).

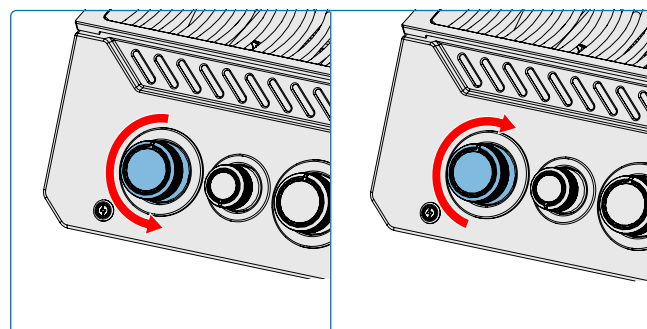
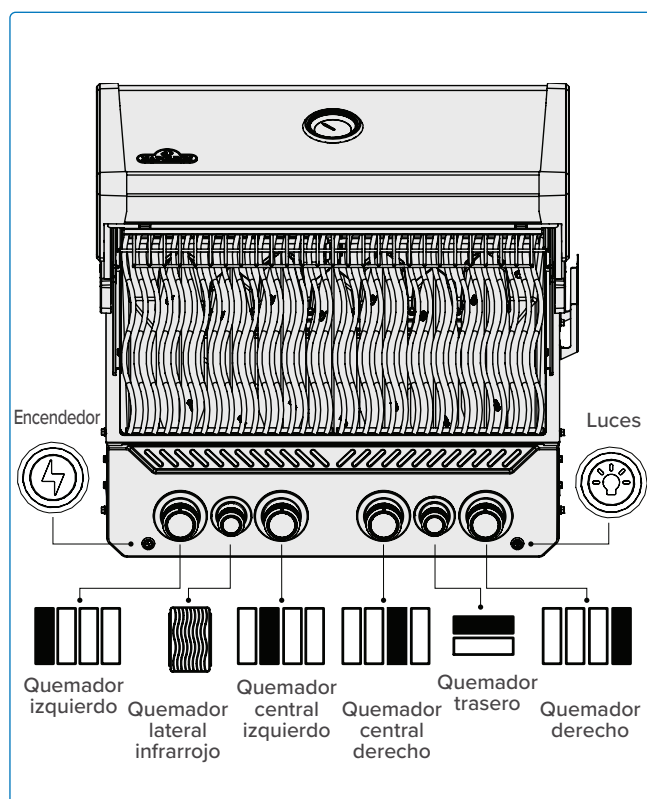


Fig. 6

Encendido del quemador lateral (si está equipado)

1. Abra la tapa del quemador.
2. Presione y gire lentamente la perilla de control del quemador lateral en sentido antihorario hasta la posición ALTA.
3. Presione y mantenga el botón del encendedor hasta que el quemador encienda.
4. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador en sentido horario a la posición de APAGADO. Espere 5 minutos. Repita los pasos 2 y 3 (**Fig. 7**), o consulte "**Instrucciones alternativas de encendido**".

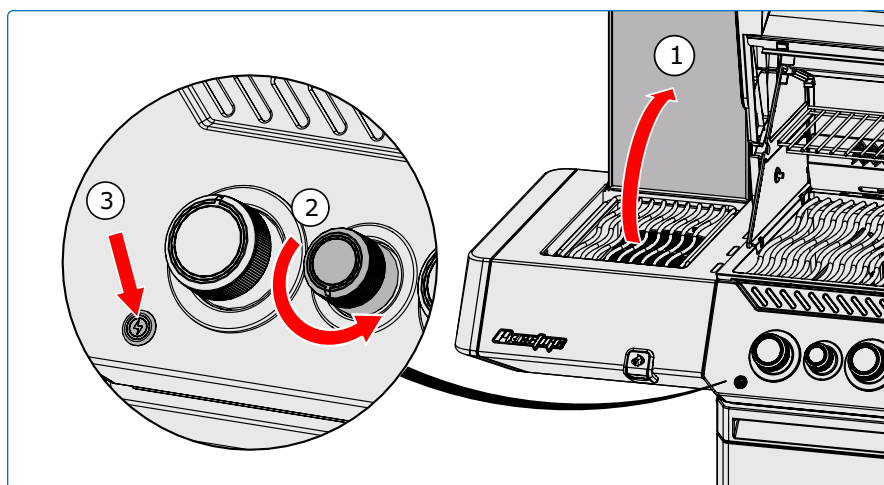


Fig. 7

Instrucciones alternativas de encendido

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

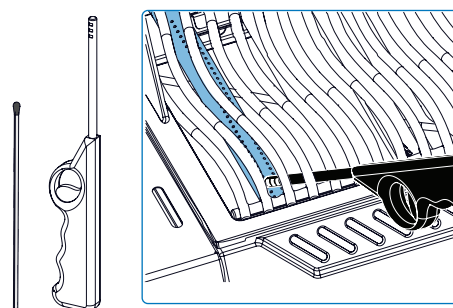
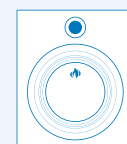


Fig. 8

¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese de que todos los mandos de los quemadores están en la posición OFF antes de abrir lentamente la válvula de suministro de gas.
- Siga atentamente las instrucciones de iluminación.
- Asegúrese de que la tapa de la parrilla esté ABIERTA mientras enciende.
- No ajuste las rejillas de cocción mientras la parrilla esté caliente o en funcionamiento.
- Limpie regularmente la grasa de toda la unidad, incluyendo la bandeja de grasa y las placas de sellado, para evitar acumulación e incendios de grasa.



Instrucciones de asado

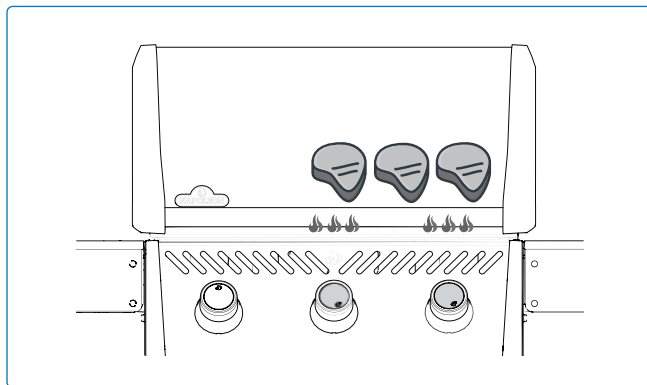
Uso del quemador principal

- Precaliente la parrilla antes de sellar los alimentos operando todos los quemadores principales en alta con la tapa cerrada durante aproximadamente 10 minutos.
- Los alimentos que se cocinan por poco tiempo, como el pescado y las verduras, pueden asarse en la parrilla con la tapa abierta.
- El asado con la tapa cerrada garantiza temperaturas más altas y constantes que cocinan la carne de manera más uniforme y pueden reducir los tiempos de cocción.
- Las rejillas de cocción pueden engrasarse antes de precalentar para reducir que los alimentos se peguen al asar carnes magras como pechuga de pollo o cerdo.
- Los alimentos que tardan más de 30 minutos, como los asados, se pueden cocinar indirectamente con el quemador encendido en el lado opuesto a la comida. Consulte Asado indirecto.
- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar llamaradas, o reduzca la temperatura de la parrilla.
- Llamaradas: aleje la comida de las llamas y reduzca el calor. Deje la tapa abierta.

Asado directo

Este método se utiliza a menudo para sellar, o para alimentos que se cocinan en poco tiempo como hamburguesas, bistecs, pollo o verduras.

Coloque la comida sobre las rejillas de cocción directamente sobre el calor. Selle la carne primero para atrapar los jugos y el sabor. Baje la temperatura del asador para terminar de cocinar a su gusto.



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA BARBACOA!

Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne y asegurarse de que esté perfectamente cocida.



¡PELIGRO!

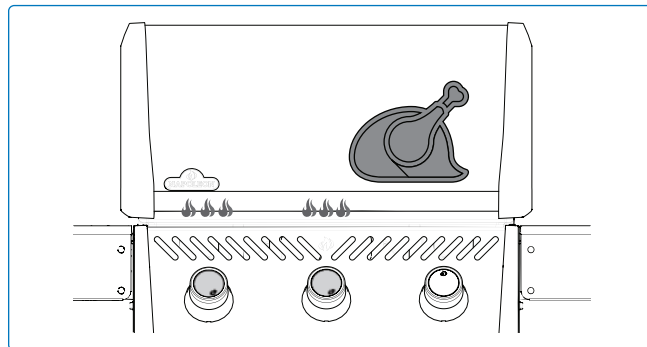
- Nunca ase alimentos directamente sobre el quemador lateral de llama. Está diseñado solo para usar con ollas y sartenes.
- No cierre la tapa del quemador lateral mientras esté en funcionamiento o caliente.
- No fría alimentos en el quemador lateral. Cocinar con aceite puede ser peligroso.
- Limpie regularmente la grasa de toda la unidad, incluyendo la bandeja de grasa y las placas de sellado, para evitar acumulación e incendios de grasa.

Asado indirecto

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

Encienda uno o más quemadores y coloque la comida en la rejilla de cocción donde no haya llama ni quemador encendido.

El asado a una temperatura más baja y un tiempo de cocción más lento da como resultado carnes más tiernas.



Monitoreo de temperaturas de la parrilla

Algunos modelos están equipados con dos indicadores de temperatura. Un indicador montado en la tapa muestra la temperatura del aire dentro del compartimiento de cocción y es la referencia preferida para el método de cocción indirecta. Un sensor montado en la base mide la temperatura en las rejillas de cocción y es la referencia preferida para el método de cocción directa. Si bien el flujo de aire optimizado en todo el compartimiento de cocción maximiza las tasas de calentamiento y la uniformidad de la temperatura, varios factores influyen en las lecturas de temperatura, incluyendo:

Colocación de alimentos y accesorios

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

Quemadores en funcionamiento

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

Tiempo transcurrido

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

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

Quegador lateral infrarrojo

Para operar, siga las instrucciones de “**Encendido del quemador lateral**”. El calor infrarrojo proporciona una zona de cocción uniforme para sellar los alimentos cuando está en alta temperatura. Algunos modelos de quemador lateral tienen una rejilla de cocción ajustable en altura. El diámetro máximo recomendado para ollas o sartenes es de 10" (25 cm).

Asado de noche (si corresponde)

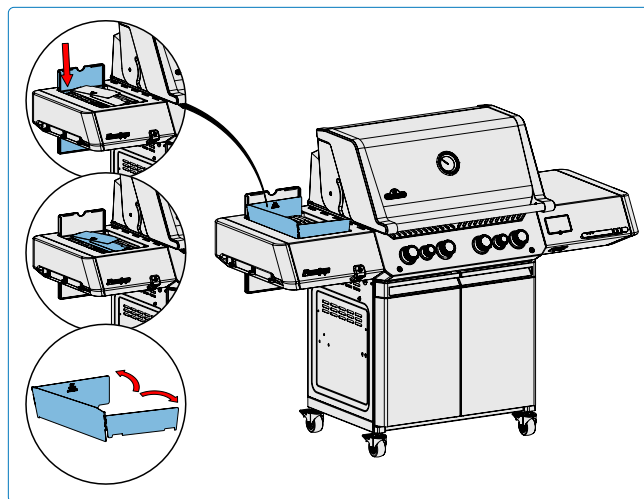
Ilumine las perillas de control presionando el ícono de la bombilla en el panel de control. Cuando un quemador esté en funcionamiento, la perilla correspondiente brillará en rojo, mientras que las demás permanecerán azules.

Protector contra viento

Mantenga su parrilla cocinando sin problemas en condiciones de viento de hasta 11 km/h (6.8 mph). Diseñado para acoplarse fácilmente a su parrilla, este protector actúa como un escudo contra las ráfagas de viento, ayudando a mantener un calor constante para comidas cocinadas uniformemente. Simplemente ajústelo para que se adapte a su parrilla y estará listo para asar con confianza, sin importar el clima. El protector se puede plegar y guardar debajo de la tapa del quemador lateral para facilitar el almacenamiento cuando el quemador lateral no esté en uso.



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



¡ADVERTENCIA!

- No deje alimentos desatendidos en ningún quemador encendido.
- Mantenga la tapa abierta si el quemador principal infrarrojo está en alta temperatura para evitar quemar accidentalmente la comida.



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA BARBACOA!

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

Cómo usar el rosticero

Ensamblando su kit de rosticero (si está equipado)

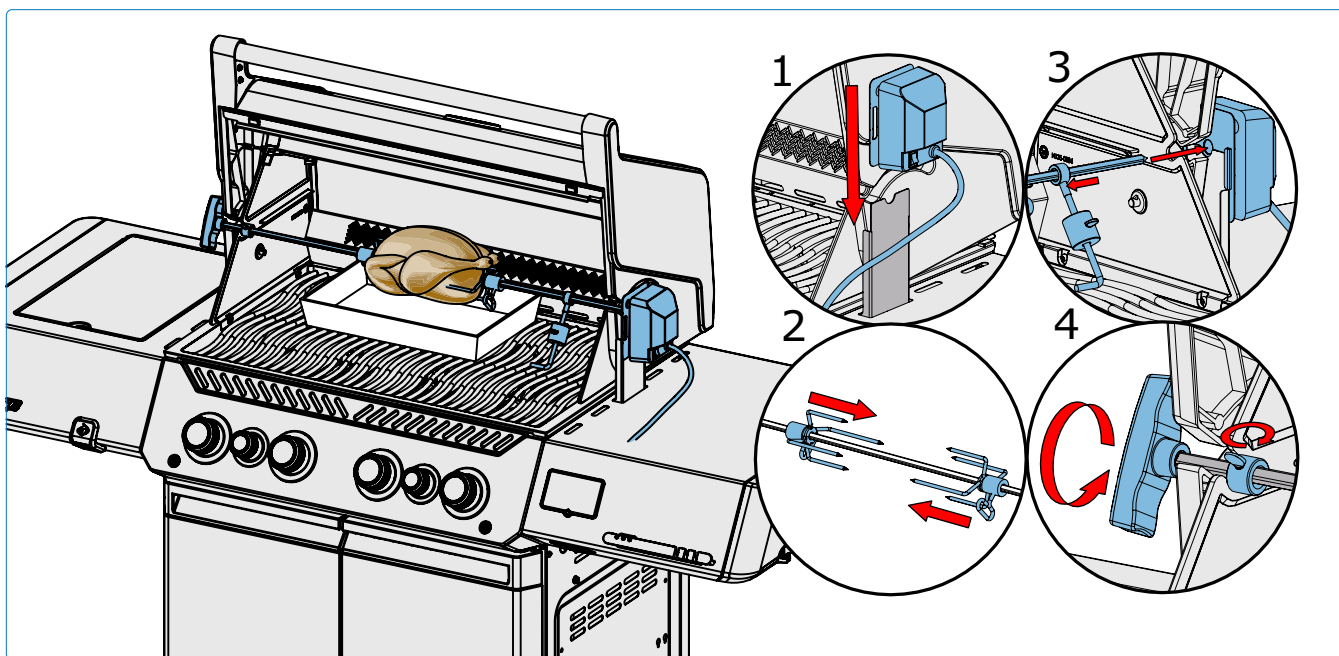
Nota: Retire la parrilla térmica antes de usar el quemador trasero y la varilla del rosticero. El calor extremo dañará la parrilla térmica. Instale el motor del rosticero en el lateral de la parrilla usando los soportes de montaje. Algunos modelos tienen soportes premontados.

1. Una vez que el soporte esté fijado a la parrilla, deslice el motor del rosticero sobre el soporte.
2. Deslice el primer tenedor del rosticero justo después de la mitad de la varilla del espetón y ajústelo en su lugar. Enhebre la carne en la varilla del espetón y empuje la carne hacia el tenedor. Deslice el segundo tenedor del rosticero en el extremo opuesto de la varilla del espetón y empuje el tenedor en la carne hasta que quede seguro. Ajuste el tenedor en su lugar.
3. Inserte cuidadosamente el extremo puntiagudo de la varilla del rosticero en el motor del rosticero y coloque el extremo opuesto sobre los soportes. El lado pesado de la carne colgará naturalmente hacia abajo para equilibrar la carga.

4. Deslice la arandela de tope en la varilla del espetón hasta que pase el interior de la tapa. Esto asegurará el movimiento lateral de la varilla del rosticero.
5. Apriete la arandela de tope y el mango de la varilla del asador. Coloque un recipiente metálico debajo de la carne para recoger los jugos.



¡IMPORTANTE! Use siempre guantes al manipular los componentes de la parrilla.



Consejos sobre el uso del asador:

- Encienda el quemador trasero a máxima potencia hasta que la carne se dore. Reduzca el calor. Mantenga la tapa cerrada.
- Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne.
- Los asados y las aves deben dorarse por fuera y permanecer tiernos por dentro.
- Utilice los jugos para rociar y hacer salsa.
- Un pollo de 1 kilo y medio tarda aproximadamente 1 ½ horas a fuego medio-alto.
- Tenga en cuenta la capacidad del motor del asador (15 lb.). Nunca sobrecargue su equipo.
- Asegúrese de colocar siempre una carga equilibrada en su rosticero.

Cómo cocinar varios pollos

Ate o ensarte las alas al cuerpo de los pollos.

1. Deslice el tenedor del rosticero en la varilla del rosticero.
2. Enrosque el primer pollo en la varilla del asador hasta que quede sujeto por el tenedor del mismo. Ajustar.
3. Enrosque los siguientes 2 pollos en la varilla del asador para que todos los pollos queden juntos.
4. Deslice el segundo tenedor del asador en la varilla y empuje dentro del pollo hasta que los 3 pollos queden bien apretados juntos. Ajustar.

Lista de verificación para la experiencia de asado

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

Consulte esta lista cada vez que vaya a cocinar

- ☐ **Limpie la bandeja de grasa** Asegúrese siempre de limpiar la bandeja de grasa antes de asar para evitar incendios y llamaradas.
- ☐ **Revise la manguera** Asegúrese de que la parrilla esté apagada y fría. Compruebe si la manguera presenta abrasiones excesivas o cortes. Si la manguera está dañada, sustitúyala antes de utilizar el aparato.
- ☐ **Precaliente y limpie las rejillas** Cubra las rejillas con manteca vegetal y precaliente su parrilla para eliminar el exceso de residuos y evitar que se pegue la comida. Limpie las rejillas de hierro fundido con un cepillo de alambre de latón y las rejillas de acero inoxidable con un cepillo de acero inoxidable. Consulte "Instrucciones de limpieza".
-  **NOTA:** Las rejillas de cocción de acero inoxidable son resistentes a la corrosión y requieren menos mantenimiento que las rejillas de hierro fundido.
- ☐ **Área de preparación** Asegúrese de que todo lo que necesita mientras realiza el asado, como sus utensilios, condimentos, salsas y platos, esté a su alcance. No dejes la comida desatendida, o podría quemarse.
- ☐ **Dé la vuelta una vez y no mire** Trate de no abrir la tapa y mirar demasiado, o el calor se escapará y afectará la temperatura y los tiempos de cocinar. Dé la vuelta a sus alimentos solo una vez, especialmente a los bistecs y al pollo.
- ☐ **Deje espacio** Deje algo de espacio en la parrilla y entre los alimentos, para que tenga espacio para mover la comida si lo necesita.
- ☐ **Use un termómetro** Utilice un termómetro para asegurarse de que la comida esté bien cocida. Siga las pautas de temperatura adecuadas para todo tipo de carnes, especialmente las de ave.



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA BARBACOA!

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



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA BARBACOA!

Precaliente siempre la parrilla antes de cocinar para quemar los residuos restantes y evitar que los alimentos se peguen a la rejilla.



ACEITE Y GRASA ¡SUGERENCIA!

Aceite de semilla de uva
Aceite de girasol
Aceite de soja
Aceite de oliva virgen extra
Aceite de canola
Si no está disponible, seleccione un aceite o grasa que tenga un alto punto de humo. No utilice grasas saladas como mantequilla o margarina.



¡ATENCIÓN!

Cómo curar las Rejillas de hierro fundido de cocción (si están equipadas)

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

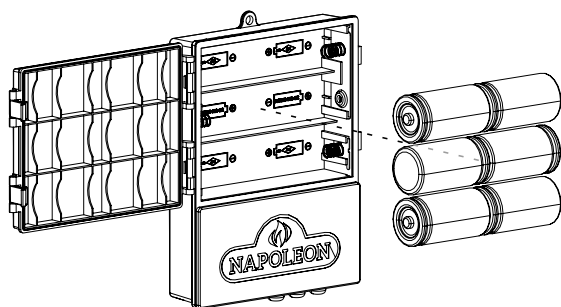
1. Retire las rejillas de hierro fundido del asador.
2. Lava las rejillas con agua tibia y jabón y un paño suave. Seca con palmaditas y deja que las rejillas se sequen completamente.
3. Aplica grasa/aceite de manera uniforme usando un pincel de silicona en ambos lados.
4. Precaliente el aparato a 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Instala las rejillas de cocción y cocina durante 30 minutos.
6. Aplica una segunda capa uniforme de grasa/aceite en las rejillas de cocción y continúa cocinando durante 30 minutos más.
7. Las rejillas ya están curadas.



NOTA: Si se ha formado óxido en las rejillas de hierro fundido, elimina el óxido con una esponja abrasiva o un cepillo de latón y repite el proceso de curado.

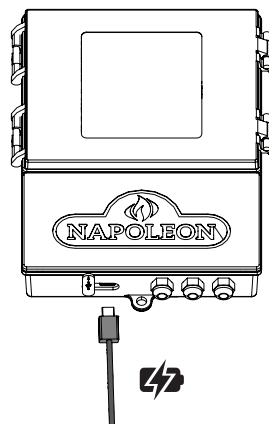
Instrucciones de inicio rápido

1



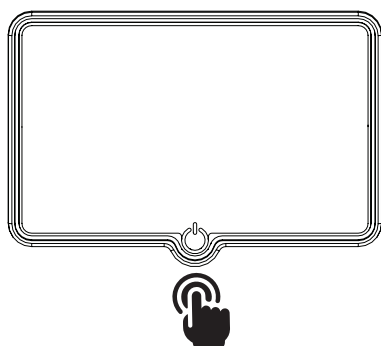
Introduce las baterías en el compartimento.

2



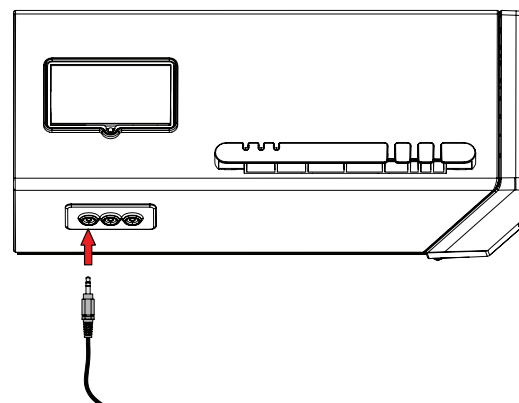
Alternativamente, el dispositivo puede alimentarse mediante una fuente directa a través del puerto USB Tipo C. Para ello, utiliza un adaptador de 5V 1A. Se recomienda retirar las baterías si se utiliza una fuente directa para evitar la corrosión y prolongar la vida útil de la batería.

3



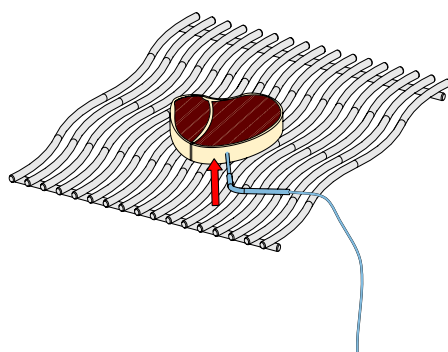
Asegúrate de que tu dispositivo esté encendido.

4



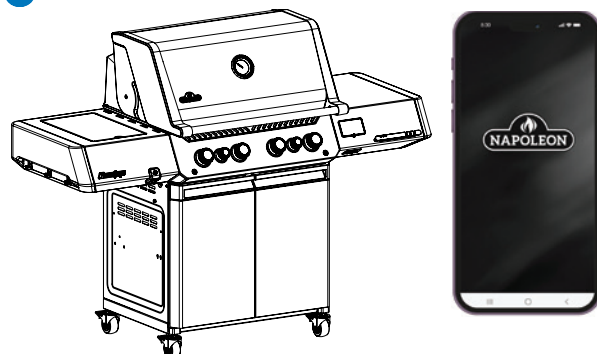
Retire el plástico protector y conecte una o más sondas a su aparato.

5



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

6



Sigue las instrucciones en la siguiente sección para conectarte a la aplicación Napoleon® Home App. ¡Disfrute su comida!

Conectividad Napoleon

NAPOLEON® HOME APP

¿CÓMO FUNCIONA?

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

Para acceder a la aplicación, deberá crear una cuenta siguiendo las instrucciones indicadas en la aplicación (vea los detalles a continuación).

Al vincular tu aparato con la **aplicación Napoleon® Home App** mediante Wi-Fi, obtienes control sobre todos los modos y funciones del aparato.

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

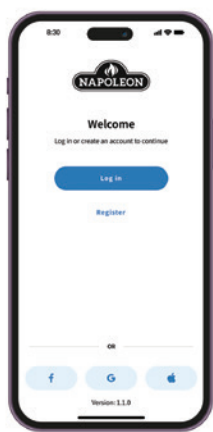


Escanea este código QR para acceder directamente al sitio web de la **aplicación Napoleon® Home App**.



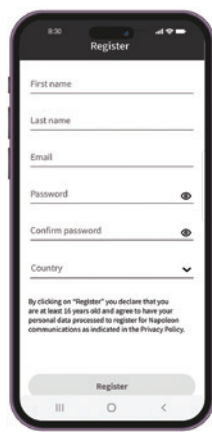
COMENCEMOS

1 Registrar



Registra una cuenta en la **aplicación Napoleon® Home App** o inicia sesión usando la información de tu cuenta de Facebook, Google o Apple.

2 Crear



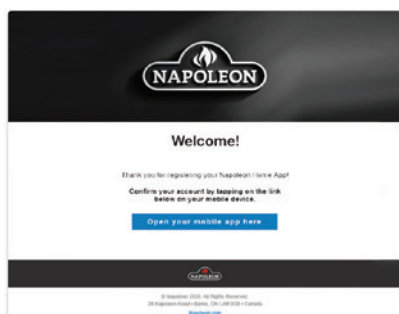
Ingrese la información del usuario y cree una contraseña para la cuenta. Selecciona el país en el que se encuentra el aparato.

3 Casi listo



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

4 Confirmar



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

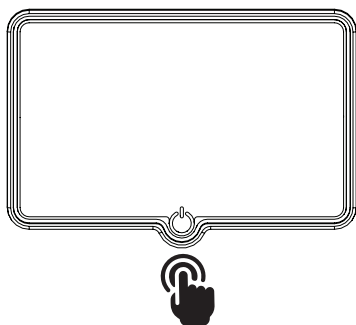
5 Reconfirmar



Si no encuentras el correo electrónico, haz clic en "Reenviar enlace de confirmación" y revisa la carpeta de correo no deseado.

AGREGANDO UN DISPOSITIVO

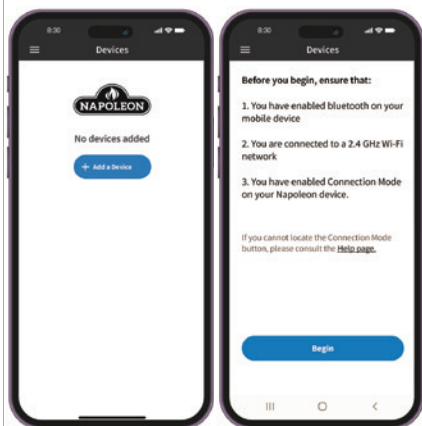
6 Encendido



Asegúrate de que tu dispositivo esté encendido.

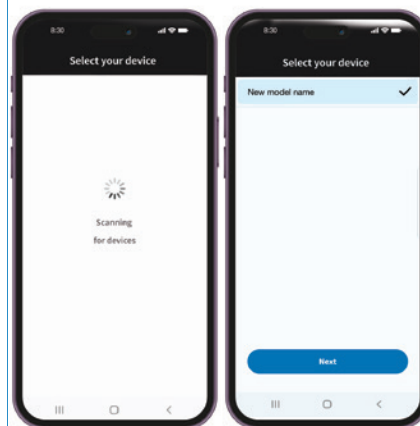
Para finalizar el emparejamiento inicial con tu dispositivo inteligente, mantén presionada la pantalla durante 10 segundos hasta que se reinicie.

7 Agregar dispositivo



Selecciona "Agregar dispositivo" y acepta los permisos.

8 Buscar



Busque dispositivos y seleccione el dispositivo de la lista.

9 Conexión de red



Seleccione la red Wi-Fi e ingrese sus credenciales.

10 Agregar apodo



Ingrese un nombre personalizado para su dispositivo o continúe con el nombre predeterminado proporcionado.

11 Éxito



Ahora estás **conectado**.

ACCU-PROBE® Asistente de Cocción

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

Recibirás notificaciones en tu dispositivo cuando tu comida esté cocida a la perfección. ACCU-PROBE® es compatible con conectividad Wi-Fi y Bluetooth®. Si tu red Wi-Fi predeterminada no está disponible, la función Bluetooth® te permite conectarte a ACCU-PROBE® fácilmente. El dispositivo debe configurarse inicialmente usando Wi-Fi, luego solo estará disponible Bluetooth®.

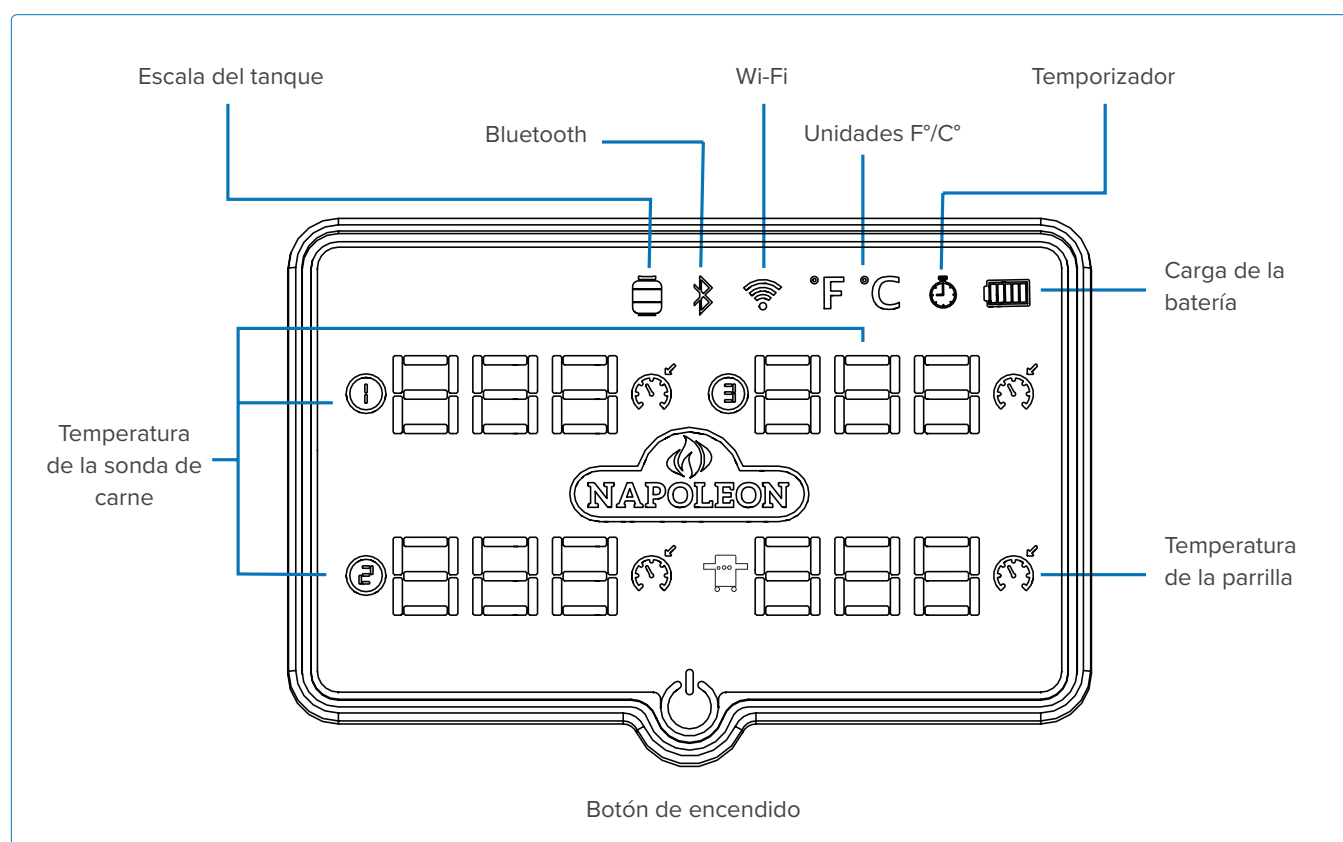
Consulta las secciones "Instrucciones de inicio rápido" y "Napoleon® Home App" para obtener más información sobre cómo conectarte. Descarga la aplicación Napoleon® Home App y disfruta de la cocina inteligente.

Cualquier uso de dichas marcas y logotipos como se indica pertenece a sus respectivos propietarios y cualquier uso por parte de Wolf Steel Ltd. es bajo licencia: Bluetooth® por Bluetooth SIG, Inc. Otras marcas comerciales y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios: Android™ y Google Play™ son marcas comerciales de Google Inc.; Apple, iPhone® y la Apple App Store son marcas comerciales de Apple Inc.; iOS es una marca comercial o marca registrada de Cisco Inc.

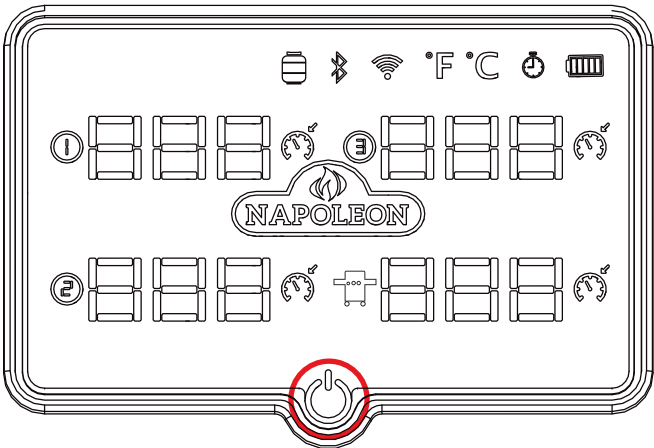
Dispositivos compatibles

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

Resumen de la pantalla



Operación de la pantalla

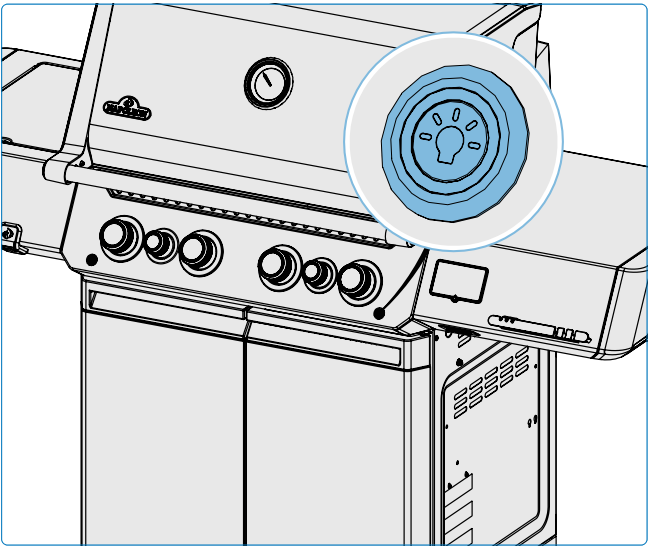


Función	Acción	Duración	Descripción
Modo de emparejamiento	Mantén presionado	10 segundos	Cuando el sistema se reinicie, aparecerá el logotipo de Napoleon®. Los iconos de Wi-Fi y Bluetooth* parpadearán, indicando que el dispositivo está en modo de emparejamiento (modo Punto de Acceso). Deberá aprovisionar el dispositivo nuevamente usando la aplicación Napoleon® Home. Este proceso debe completarse cuando la pantalla esté activa. Si la pantalla está apagada o en tiempo de espera, continúe presionando y manteniendo el botón hasta que se alcance el modo Punto de Acceso.
Pantalla Encendida/ Apagada	Mantén presionado	3 segundos	El logotipo de Napoleon® aparecerá, acompañado de una alerta audible. La pantalla se encenderá o apagará, dependiendo de su estado actual.
Activar pantalla (solo con alimentación por batería)	Toque único	N/A	Después de activarse, la pantalla volverá sin problemas a su estado anterior.
Cambio de unidad de temperatura	Toque único	N/A	Cambia entre Celsius y Fahrenheit.

En condiciones de invierno

Para una mejor experiencia en condiciones de invierno, use el botón del panel de control para encender o apagar la pantalla. Esto permite la funcionalidad sin necesidad de quitarse los guantes. Simplemente mantenga presionado el botón del panel de control durante más de 3 segundos.

 **NOTA:** La pantalla se apaga después de 5 minutos de inactividad, volviendo al brillo predeterminado cuando se activa mediante una acción del usuario. Si ocurre alguna actividad durante este tiempo, el período de 5 minutos se reinicia.



Monitoreo del sistema

Iluminación de seguridad

Ilumine las perillas de control presionando el ícono de la bombilla en el panel de control. Cuando un quemador está en funcionamiento, la perilla correspondiente brillará en rojo, mientras que las demás permanecerán azules. Para conservar la vida útil de la batería, las perillas que brillan en azul se apagarán después de 1 hora por defecto, mientras que las demás permanecerán rojas. El tiempo de apagado de 1 hora para el funcionamiento con batería puede ajustarse desde la aplicación. Al usar una fuente de alimentación USB, el temporizador de apagado de las luces se cancelará.



Batería baja

Monitoree el estado del nivel de batería a través de la aplicación y la pantalla. Cuando el sistema obtiene energía de una fuente de batería, las perillas parpadeantes indican batería baja. El sistema envía una alerta a su dispositivo y se apagará una vez que la batería esté casi agotada. Reemplace las baterías según sea necesario. Los siguientes indicadores representan los niveles aproximados de carga restante en las baterías:



Verde – Lleno



Naranja – 50%



Rojo - Bajo



Alertas de temperatura

El sistema puede proporcionar alertas audibles cuando se han alcanzado las temperaturas objetivo. La pantalla indicará qué sondas tienen una temperatura objetivo establecida.



Alertas de temporizador

La pantalla indicará cuando se haya configurado un temporizador. El sistema puede proporcionar alertas audibles cuando un temporizador ha finalizado.



Báscula para tanque de propano

El sistema puede monitorear continuamente el propano restante en el tanque y proporcionar el estado de un vistazo rápido.



Verde – 100%



Naranja – 50%



Rojo – 20%



Rojo intermitente – Bajo

Poner la báscula en cero

Antes de calibrar:

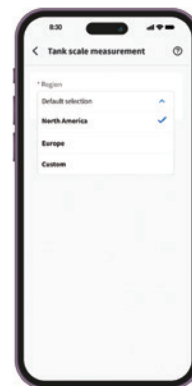
- Retire el tanque vacío de la báscula. Presione el botón designado para iniciar la tara en cero.
- Espere 20 segundos para el proceso de tarado.
- Coloque el tanque nuevo en la báscula después de completar la tara en cero.

Seleccione el tanque

- Abra la aplicación Napoleon® Home.
- Navegue a la sección de báscula para tanque.

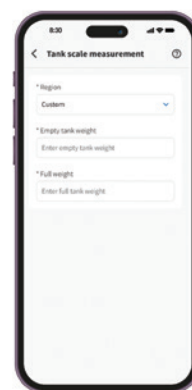
Seleccione tanque y región:

- Seleccione "Nueva báscula para tanque".
- Elija su región (Norteamérica, Europa o personalizada).
- Para Norteamérica, se seleccionan los pesos de tanque predeterminados.
- Para Europa, seleccione de la lista de especificaciones de tanques disponibles.

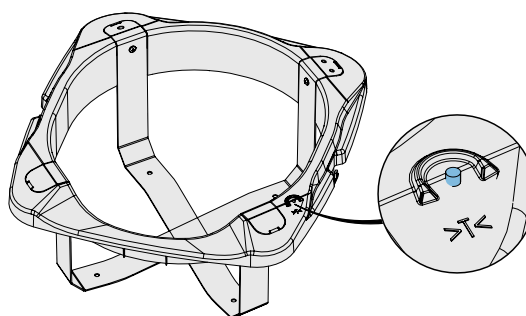


Tanque personalizado (opcional):

- Si eliges un tanque personalizado, ingresa el peso del tanque vacío y su peso lleno. Esto garantiza mediciones precisas.
 - » Peso del tanque vacío (lbs/kg): Ingresa el peso del tanque vacío.
 - » Peso del tanque lleno (lbs/kg): Ingresa el peso del tanque lleno.
- Asegúrate de que los valores sean precisos antes de colocar el tanque en el soporte.



NOTA: Puede tomar aproximadamente 1 minuto para que los datos se actualicen en la aplicación.



Salvaguardas

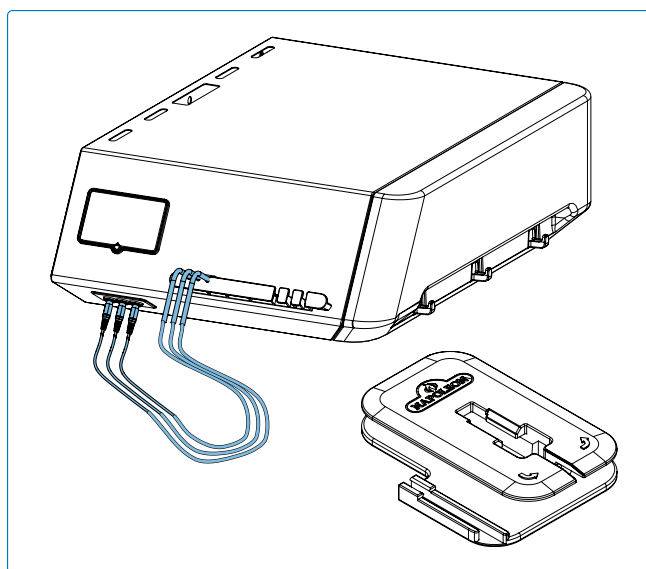
- Evite la alta humedad o temperaturas extremas.
- Evita la exposición prolongada a la luz solar directa o a luz ultravioleta intensa.
- No desarmes ni intentes reparar la unidad por tu cuenta.
- No exponga la unidad ni sus accesorios a líquidos inflamables, gases u otros explosivos.
- Las sondas pueden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

Espacio libre

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

Almacenamiento

- Utiliza los compartimentos de almacenamiento de sondas en el estante lateral al prepararte para cocinar. Desconecta las sondas y llévalas al interior cuando no estén en uso para protegerlas de los elementos.



¡ADVERTENCIA!

- Después de cocinar, no regreses las sondas al soporte hasta que se enfríen.

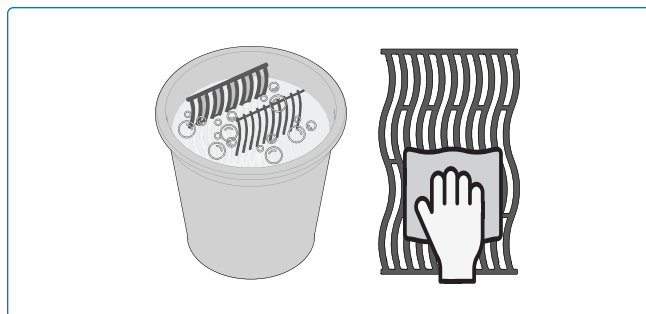
Guía de asado infrarrojo

Alimentación	Ajuste del mando de control	Tiempo de cocción	Sugerencias
 Bistec de 2,54 cm (1 pulgada) de grosor.	ALTO 2 minutos por cada lado.	Poco hecho - 4 minutos	Pida grasa entreverada en el corte.
	ALTO a MEDIO Calor alto 2 minutos por cada lado y luego cambia a calor medio.	Medio - 6 minutos	La grasa es un ablandador natural y mantiene la carne jugosa.
		Bien hecho - 8 minutos	
 Hamburguesa de ½ pulgada (1,27 cm) de grosor	ALTO 2 minutos por cada lado.	Poco hecho - 4 minutos	Mantenga las hamburguesas del mismo grosor para que el tiempo de cocción sea el mismo. Las hamburguesas de 1 pulgada de grosor o más deben asarse utilizando calor indirecto.
	ALTO 2 ½ minutos por cada lado.	Medio - 5 minutos	
	ALTO 3 minutos por cada lado.	Bien hecho - 6 minutos	
 Pollo	ALTO, MEDIO, BAJO 2 minutos por cada lado y luego calor medio-bajo a bajo.	20 – 25 minutos	Corta la unión que conecta el muslo y la pierna hasta 3/4 para que la carne quede plana sobre el quemador y se cocine de manera uniforme.
 Chuletas de cerdo	MEDIUM	6 minutos por cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Quitar el exceso de grasa.
 Costillas de cerdo	ALTO a BAJO Alto por 5 minutos y luego bajo hasta terminar.	20 minutos por cada lado, volteando frecuentemente	Elige costillas magras y carnosas. Asa en la parrilla hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
 Chuletas de cordero	ALTA a MEDIO Alto durante 5 minutos y luego Medio hasta terminar.	15 minutos por cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Quitar el exceso de grasa.
 Perros calientes	MEDIO a BAJO	4 - 6 minutos	Selecciona salchichas grandes y haz un corte a lo largo antes de asar.

Instrucciones de limpieza

Primer uso

1. Lave las rejillas a mano con agua y jabón suave para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. NO lavar en lavavajillas.
2. Aclárelo bien con agua caliente y séquelo completamente con un paño suave para evitar que penetre humedad en la fundición.

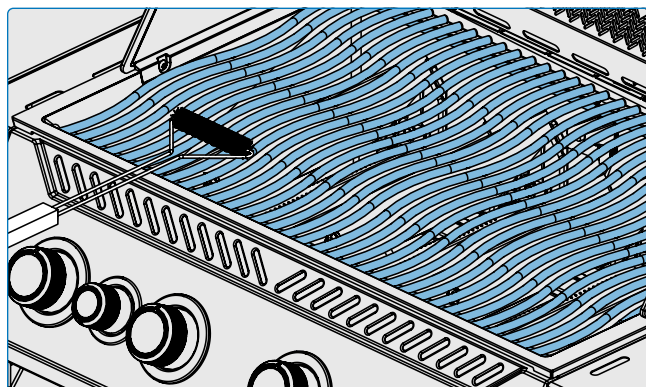


Rejillas de hierro fundido

- Sazona tus rejillas cada 3-4 usos para agregar una capa protectora y prevenir la corrosión. Consulta Consejos de Asado – **Cómo sazonar tus rejillas de hierro fundido.**

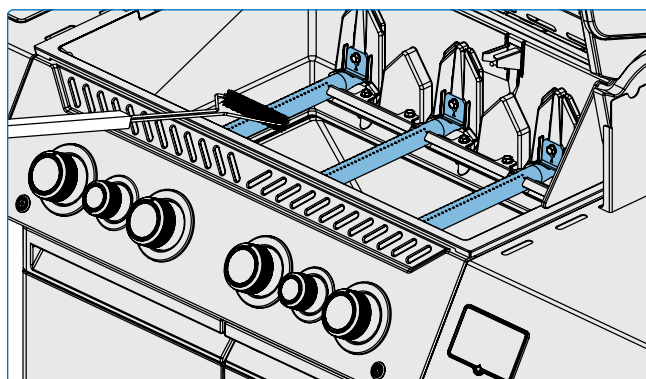
Rejillas de acero inoxidable

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



Quemador lateral infrarrojo

- La mayoría de los jugos y partículas de comida que caen sobre la superficie del quemador infrarrojo se incineran de inmediato debido al calor de alta intensidad.
- No limpie la loseta cerámica con un cepillo de alambre.
- No use agua u otros líquidos para limpiar el quemador. Un cambio inmediato de temperatura causará que la loseta cerámica se agriete.
- Cada 3-4 usos, enciende el quemador y déjalo en alto durante 5-10 minutos para eliminar cualquier residuo restante.



¡PELIGRO!

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

Interior de la Parrilla

1. Retire las rejillas de cocción.
2. Limpia el interior de la parrilla al menos cada 3 meses bajo uso moderado, o con mayor frecuencia si es necesario.
3. Utiliza un cepillo de alambre de latón para limpiar residuos sueltos de los lados y debajo de la tapa.
4. Raspa las placas de sellado con una espátula o rascador. Usa un cepillo de alambre para eliminar la ceniza.
5. Retira las placas de sellado y cepilla los residuos de los quemadores con un cepillo de alambre.
6. Barre los residuos del interior de la parrilla hacia la bandeja de goteo.

Fundiciones de aluminio

Limpia con agua tibia y jabón al menos una vez por temporada. El aluminio no se oxida, pero las altas temperaturas y la intemperie pueden causar oxidación en la superficie de las fundiciones que parecen manchas blancas.

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

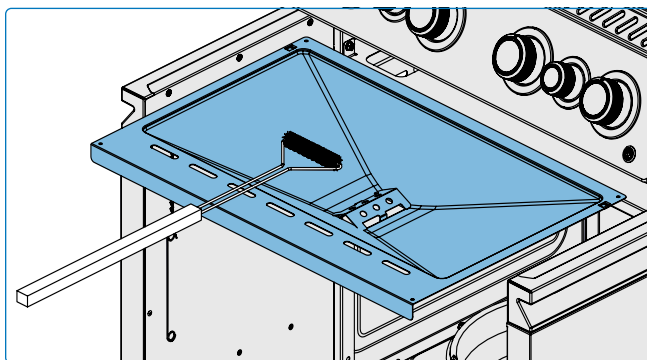
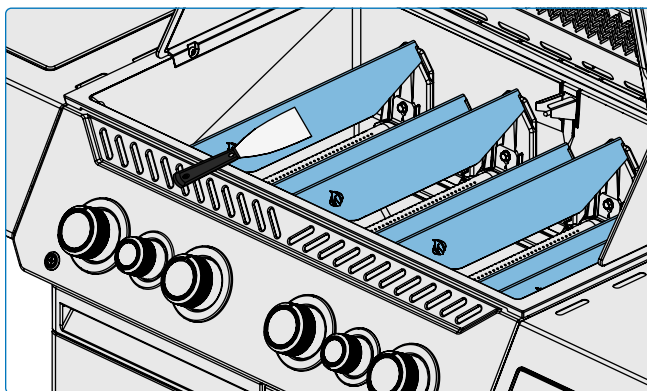
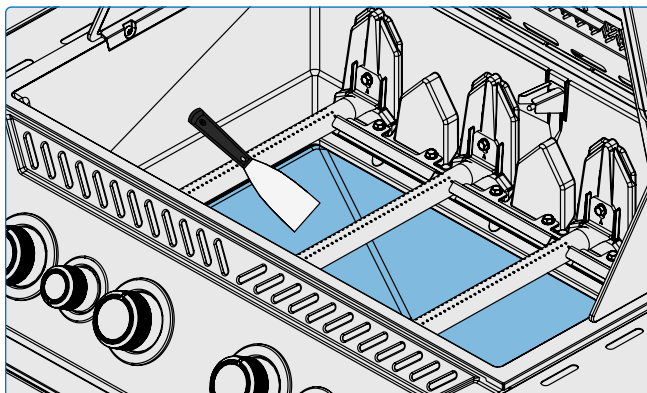
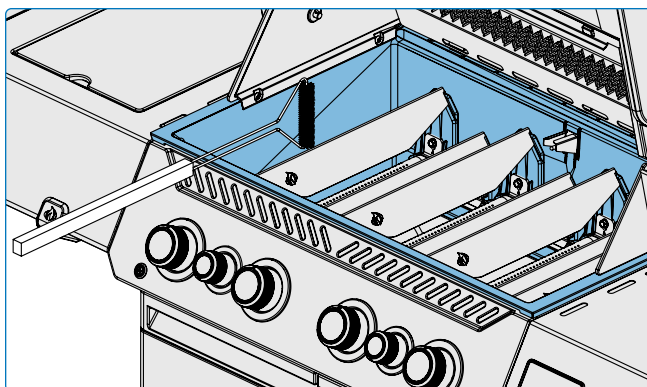
Bandeja de goteo

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

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

Pasos de limpieza:

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



Panel de control

Utilice SÓLO agua jabonosa tibia. El texto está impreso directamente en el panel de control y se borrará gradualmente si se utilizan limpiadores abrasivos o de acero inoxidable. La limpieza adecuada del panel de control cada vez que se ensucie garantizará que el texto permanezca oscuro y legible.

Superficie exterior de la Parrilla

Limpie el exterior de la parrilla una vez al mes bajo uso moderado, o con mayor frecuencia si es necesario.

- Utilice únicamente un limpiador no abrasivo. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado.
- Limpie siempre en la dirección del grano.
- Maneje los componentes de esmalte de porcelana con cuidado.
- El acabado de esmalte al horno es similar al vidrio y se astilla si se golpea.

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



¡ADVERTENCIA!

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

Rejilla antiinsectos y orificios de los quemadores

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

Napoleon ha equipado el quemador con una mosquitera en el obturador de aire. Esto reduce la probabilidad de que los insectos construyan nidos dentro del quemador, pero no elimina el problema.

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

1. Retire el/los tornillo(s) que sujetan el quemador a la pared trasera de la parrilla. Deslice el quemador hacia atrás y hacia arriba para retirarlo. **(Fig.9)**
2. Limpie el interior del quemador usando un cepillo flexible para tubos venturi o, para áreas delicadas, un cepillo de cerdas suaves para eliminar suavemente los residuos.
3. Sacuda los residuos sueltos del quemador a través de la entrada de gas.
4. Revise los orificios del quemador y las boquillas de la válvula para detectar obstrucciones: los orificios del quemador pueden cerrarse con el tiempo

debido a residuos de cocción y corrosión.

5. Utilice un clip abierto o la broca de mantenimiento suministrada para limpiar los orificios de los quemadores.
6. Perfore los orificios bloqueados usando la broca suministrada en un taladro inalámbrico pequeño: esto se puede hacer con el quemador instalado en la parrilla, pero es más fácil si se retira de la parrilla.
7. Asegúrese de que la malla para insectos esté limpia, ajustada y libre de pelusa u otros residuos.
8. Invierta el procedimiento para volver a instalar el quemador.
9. Asegúrese de que la válvula entre en el quemador al instalarlo.
10. Vuelva a colocar el soporte de la placa de sellado y apriete los tornillos para completar la reinstalación.



NOTA: Al perforar los orificios, no doble la broca ya que se puede romper. Esta broca es para los orificios del quemador, NO para los orificios de latón que regulan el flujo de gas al quemador. No agrande los orificios.

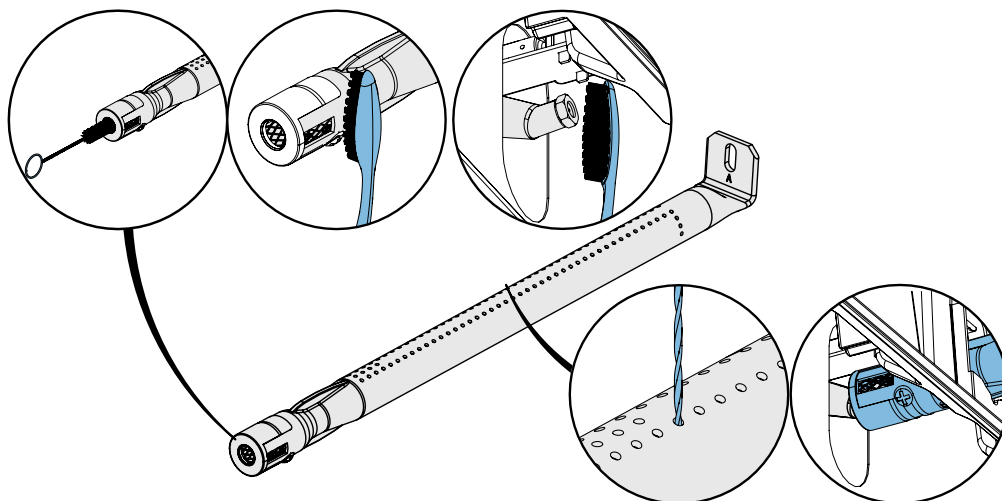


Fig. 9

Sondas de temperatura

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



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



¡PELIGRO!

- Es muy importante que la válvula/orificio entre en el tubo del quemador al volver a instalar el quemador después de la limpieza y antes de encender su asador, o podría ocurrir un incendio o explosión.
- Evite el contacto sin protección con superficies calientes.
- No utilice limpiadores abrasivos ni lana de acero en ninguna parte pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su parrilla porque rayará el acabado.



¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

Siempre use guantes protectores y gafas de seguridad al dar mantenimiento a su parrilla.

Instrucciones de mantenimiento

Requisitos generales

Esta parrilla debe ser inspeccionada y mantenida a fondo anualmente por personal de servicio calificado.

- No obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión.
- Mantenga libres de residuos las aberturas de ventilación del compartimiento del cilindro ubicadas en el costado del carrito o compartimiento y en la parte delantera y trasera del estante inferior.
- Las partes selladas no deben ser manipuladas por el usuario.

Ajuste de aire de combustión



IMPORTANTE Esto debe ser realizado por un instalador de gas calificado.

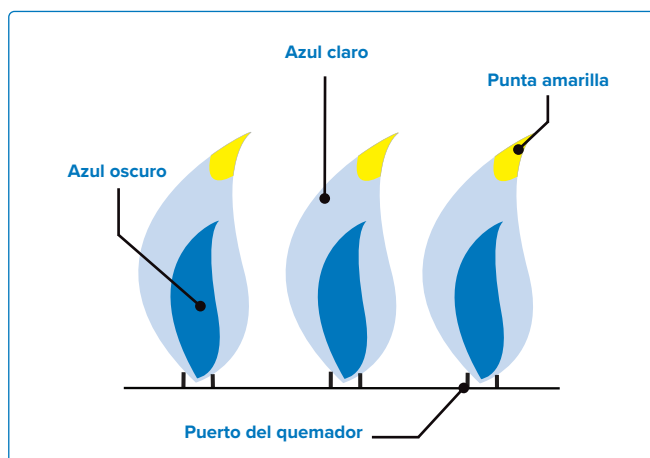
- El obturador de aire viene ajustado de fábrica y no debería ser necesario ajustarlo en condiciones normales. Es posible que sea necesario ajustarlo en condiciones de campo extremas.
- Las llamas del obturador de aire serán de color azul oscuro, con puntas azul claro y ocasionalmente amarillas cuando esté correctamente ajustado.
- Demasiado poco flujo de aire al quemador producirá hollín y llamas amarillas perezosas.
- Demasiado flujo de aire al quemador hará que las llamas se eleven de forma errática y causará dificultades de encendido.

Ajuste del obturador de aire

1. Retire las rejillas de cocción y las placas de sellado. Deje la tapa abierta.
2. Es posible que tenga que abrir la puerta del armario o retirar el cajón superior (si está equipado) para acceder al tornillo del obturador de aire situado en la boca del quemador.
3. Retire la cubierta trasera para acceder al quemador de tubo trasero.
4. Desenrosque y retire el quemador de tubo principal y ajústelo a la configuración correcta del obturador de aire.
5. Afloje el tornillo de bloqueo del obturador de aire y abra o cierre el obturador de aire según sea necesario.
6. Vuelva a instalar el quemador asegurándose de que esté correctamente posicionado sobre el orificio antes de volver a apretar el tornillo.
7. Encender los quemadores a fuego alto.
8. Inspeccionar visualmente las llamas de los quemadores.
9. Apague los quemadores, apriete los tornillos de bloqueo y vuelva a colocar las piezas retiradas cuando los obturadores estén correctamente ajustados.
10. Asegúrese de que las mosquiteras están instaladas.



NOTA: Los quemadores infrarrojos no tienen ajuste de aire.



¡ADVERTENCIA!

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



¡QUEREMOS AYUDAR!

Comuníquese con un distribuidor autorizado de Napoleon® para obtener las piezas de repuesto recomendadas.

Acero inoxidable en ambientes agresivos

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

Mantenimiento del quemador

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

Mantenimiento y protección de quemadores infrarrojos

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



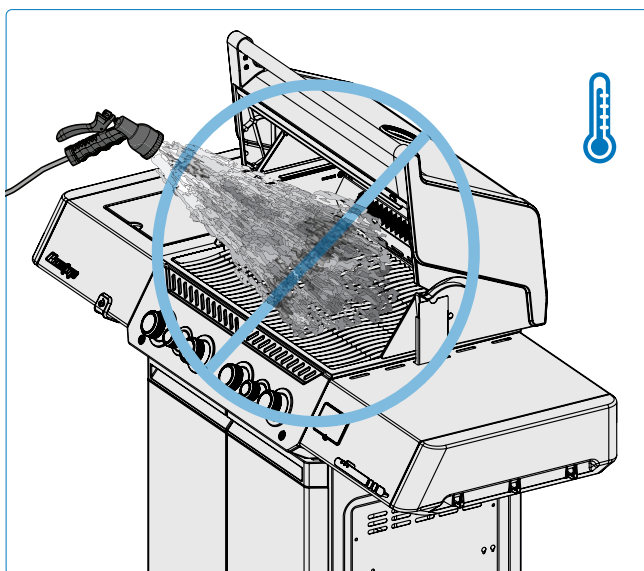
¡IMPORTANTE! Los daños resultantes de no seguir estas instrucciones **NO** están cubiertos por la garantía de su parrilla.

Ventilación del aire caliente

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

Pautas para evitar dañar las superficies cerámicas

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



¡PELIGRO!

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



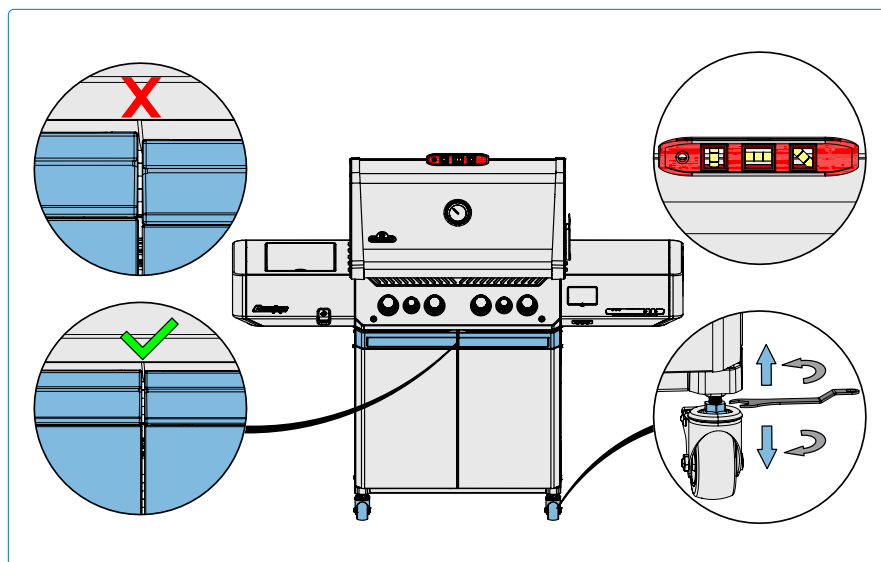
¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

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

Nivelación de su electrodoméstico

Las ruedas ajustables ayudan a nivelar el electrodoméstico.

1. Accione los frenos de las ruedas en las ruedas opuestas a la que se está ajustando.
2. Levante y sostenga cuidadosamente el lado apropiado de la base del electrodoméstico para permitir que la rueda gire libremente.
3. Afloje la tuerca de retención en la parte superior del vástago de la rueda.
4. Utilice una llave para girar la tuerca inferior del vástago de la rueda en sentido antihorario para bajar esa esquina del electrodoméstico, o en sentido horario para subirla.
5. Una vez alcanzada la altura deseada, apriete la tuerca de retención contra la base del electrodoméstico para asegurar la rueda en su nueva posición. Repita este procedimiento en las ruedas restantes hasta que la parrilla esté nivelada y completamente apoyada en cada esquina.



Ajuste de puerta

Las puertas del carrito del aparato se pueden ajustar si están desiguales.

6. Ubique el soporte de ajuste en la parte superior de la puerta.
7. Usando un destornillador, gire el tornillo de ajuste de la puerta en sentido horario para subir la puerta, o en sentido antihorario para bajarla.
8. Después de una o dos vueltas del destornillador, abra y cierre la puerta y verifique la alineación en la parte superior de las puertas.
9. Si es necesario, repita estos pasos hasta que las puertas estén alineadas.



¡ADVERTENCIA!

- Solo eleve un lado del aparato a la vez. No incline el aparato hacia adelante ni hacia atrás.



¡CUIDADO!

Bombona de gas se encuentra cerca del suelo. Aumente la altura de las ruedas del electrodoméstico antes de moverlo sobre terreno irregular para evitar dañar el cilindro de gas o la bandeja del cilindro.

Solución de problemas

Problemas de encendido

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

	Posibles causas	Solución
Quemador principal	La salida JETFIRE™ está sucia u obstruida.	Limpie la salida JETFIRE™ con un cepillo de cerdas suaves.
	Los soportes de las luces cruzadas están sucios o corroídos.	Limpiar o sustituir según sea necesario.
Quemadores trasero y quemador lateral	Batería descargada o instalada incorrectamente.	Reemplace por una batería de alta calidad y uso rudo.
	El cable del electrodo o los cables de los terminales del interruptor están sueltos.	Compruebe que el cable del electrodo está firmemente insertado en el terminal de la parte posterior del encendedor. Compruebe que los cables que van del módulo al interruptor de encendido (si lo hay) están bien apretados en sus respectivos terminales.
	Llamas levantadas en el quemador.	Cierre el obturador de aire según la sección "Instrucciones de mantenimiento"-Ajuste de aire de combustión en este Manual del Propietario. IMPORTANTE ! Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.

Ruidos y llamaradas

- Zumbido del regulador.
- LLamaradas excesivas y calor desigual.

Posibles causas	Solución
Zumbido normal en días calurosos.	Esto no es un defecto. Es causado por vibraciones internas en el regulador y no afecta el rendimiento ni la seguridad de la parrilla. Los reguladores con zumbidos NO serán reemplazados.
La válvula de la bombona se abrió demasiado rápido.	Abrir lentamente la válvula de la bombona.
Cubre fuegos instaladas incorrectamente.	Asegúrese de que las placas que cubren los fuegos estén instaladas con los orificios hacia el frente y las ranuras en la parte inferior. Consulte la Guía de Instrucciones de Ensamblaje.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente la barbacoa con todos los quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Acumulación excesiva de grasa y ceniza en los cubre fuegos y en la bandeja recolectora.	Limpie regularmente las placas cubre fuegos y la bandeja de goteo. No forre la sartén con papel de aluminio. Consulte "Instrucciones de limpieza" .



¡QUEREMOS AYUDAR!

Napoleon® está aquí para asegurar que su experiencia de asado sea memorable. Póngase en contacto con nosotros si necesita ayuda adicional.



¡REGISTRE SU BARBACOA!

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

Pintura descascarillada

- La pintura parece estar desprendiéndose en el interior de la tapa o campana.

Posibles causas	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	Esto no es un defecto. El acabado de la tapa y la campana es de porcelana o acero inoxidable y no se descascarilla. El desprendimiento es causado por grasa endurecida, que se seca en fragmentos similares a pintura, que se desprenden. Una limpieza regular lo evitará. Consulte "Instrucciones de limpieza" .

Flujo de gas

- Baja temperatura o llama baja cuando los fuegos están al máximo.
- Los quemadores arden con llama amarilla, acompañada por olor a gas.
- Las llamas se alejan del quemador, acompañadas de olor a gas y posibles dificultades de encendido.
- Salida del quemador en ALTO, pero el ajuste es BAJO. Ruido sordo y llama azul parpadeante en la superficie del quemador.

Posibles causas	Solución
Propano - procedimiento de encendido incorrecto.	Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido. Todas las válvulas de gas deben estar en la posición OFF cuando se abra la válvula del depósito. Encienda el tanque lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulte Operación – "Instrucciones de encendido" .
Gas natural - tubería de suministro subdimensionada.	La tubería debe estar dimensionada de acuerdo con el código de instalación.
Tanto gas propano como gas natural - precalentamiento inadecuado.	Precaliente la barbacoa con ambos quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Posible telaraña u otros residuos.	Limpie completamente nidos o telarañas del orificio del quemador retirándolo y siguiendo las instrucciones de este manual. Consulte "Prueba de fugas" .
Ajuste incorrecto del obturador de aire.	Abra o cierre ligeramente el obturador de aire de acuerdo con este manual. Consulte "Instrucciones de mantenimiento" . IMPORTANTE ! Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.
Falta de gas.	Compruebe el nivel de gas en la bombona de propano.
La manguera de suministro está pinzada.	Cambie la posición de la manguera de suministro según sea necesario.
Regulador de propano en estado de bajo caudal.	Apague los quemadores y cierre la válvula de la bombona, espere 5 minutos antes de volver a abrir completamente la válvula, permita unos segundos para que la presión se iguale antes de seguir las Instrucciones de encendido para iniciar la barbacoa. Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido cada vez que cocine. Todas las válvulas de gas deben estar CERRADAS cuando se abra la válvula de la cuba. Abra siempre la válvula de la bombona lentamente.

El quemador infrarrojo presenta retroceso de llama

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

Posibles causas	Solución
Las baldosas cerámicas están sobrecargadas con goteos de grasa y acumulación. Los orificios están obstruidos.	Apague el quemador y deje enfriar durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender el quemador y déjelo en ALTO durante al menos 5 minutos, o hasta que las baldosas cerámicas estén uniformemente al rojo vivo.
El quemador se sobrecalentó debido a una ventilación inadecuada. Demasiada superficie de la parrilla cubierta por la plancha de asar o sartén.	Asegúrese de que no más del 75% de la superficie de la parrilla esté cubierta por objetos o accesorios. Apague el quemador y deje que se enfríe durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender.
Junta con fugas alrededor de la baldosa cerámica, o una falla de soldadura en la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione muy de cerca en busca de grietas. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado Napoleon para pedir un conjunto de quemador de repuesto si se encuentra alguna grieta.

Baja salida de calor

Posibles causas	Solución
Calentamiento inadecuado.	Precaliente la barbacoa con ambos quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.

Llamaradas

Posibles causas	Solución
Acumulación excesiva de grasa y ceniza en los cubre fuegos y en la bandeja recolectora.	Limpie regularmente las placas cubre fuegos y la bandeja de goteo. No forre la sartén con papel de aluminio. Consulte "Cleaning Instructions".

Emparejando la aplicación con el electrodoméstico

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

Problema con la aplicación	Causas posibles / Solución
La aplicación no está instalada o no se ha instalado correctamente.	- Conéctese a Internet mediante Wi-Fi y descargue la aplicación desde la Apple App Store o Google Play™. - Siga las indicaciones para instalar y abrir la aplicación automáticamente. - Verifique el icono de la aplicación en la pantalla de inicio. - Desinstale y vuelva a instalar la aplicación si es necesario (consulte "Napoleon Home App" para más detalles). - Expanda los permisos de la aplicación.
La aplicación está instalada pero muestra una pantalla con el texto "la sonda no está conectada".	- Asegúrese de que las sondas estén correctamente insertadas en las ranuras de su electrodoméstico. - Maximice la receptividad colocando la pantalla del electrodoméstico frente al dispositivo inteligente a corta distancia. - Cierre completamente la aplicación y reiniciela (familiarícese con las operaciones y configuraciones básicas de su dispositivo). - Cierre cualquier programa innecesario en el dispositivo inteligente que pueda estar consumiendo memoria.

Problema con la aplicación	Causas posibles / Solución
La aplicación funcionaba antes, pero el nombre del dispositivo no aparece en la lista de dispositivos de la aplicación.	• La aplicación no está buscando o no puede encontrar el dispositivo. • Haga clic en "Intentar de nuevo" en la página de "no se encontraron dispositivos" o pulse el botón de retroceso en la página de "dispositivos encontrados" para reiniciar la búsqueda. • Apague y encienda la pantalla manteniendo presionado el botón de encendido durante 5 segundos. Asegúrese de que Bluetooth® esté activado en la configuración del dispositivo inteligente móvil. • Acerque el dispositivo inteligente a la unidad de visualización. • Actualice la memoria caché cerrando y volviendo a abrir la aplicación. • Asegúrese de que la configuración de ubicación de su dispositivo esté activada. • Espere entre 30 y 60 segundos entre cada paso.
El electrodoméstico perdió la conexión durante el funcionamiento y muestra una página de "conexión perdida".	• Intente localizar la causa de la interferencia de frecuencia o una obstrucción física. • Asegúrese de que tanto el electrodoméstico como el teléfono inteligente tengan acceso a Internet y que Bluetooth® esté habilitado en su teléfono inteligente. • Apague y encienda la unidad de pantalla. • Forzar el cierre y volver a abrir la aplicación como último recurso.
Las alarmas no funcionan.	• Verifique la conexión del dispositivo. • Verifique que los sonidos o notificaciones apropiados estén activados en la configuración de su dispositivo inteligente. • Verifique que la notificación de alarma (o vibración) esté seleccionada en la aplicación Napoleon Home.
El aparato no se conectará a Wi-Fi.	• El electrodoméstico solo admite la banda Wi-Fi de 2.4GHz. Verifique la configuración de su router. Asegúrese de que su router esté transmitiendo en 2.4GHz. Algunos routers tienen la capacidad de transmitir en varias bandas. Verifique la configuración de su router para asegurarse de que la banda de 2.4GHz esté habilitada. • Otros dispositivos electrónicos pueden interferir con la señal Wi-Fi. Intente alejar el dispositivo de aparatos electrónicos que puedan estar causando interferencias.

Conformidad

Nombre del producto	Número de modelo	ID FCC	ID IC
PRESTIGE	P500VX - P665VX	VA8-P665VXRSIBPSS	7114A-P665VXRSI

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

1. El dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales.
2. El dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la que pueda causar un funcionamiento no deseado. Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Conformidad con la FCC:

Este equipo ha sido probado y se ha comprobado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, conforme a la Parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que no ocurran interferencias en una instalación en particular.

Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario intentar corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase A, conforme a la Parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales cuando el equipo se utiliza en un entorno comercial.

Este equipo genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con el manual de instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. El uso de este equipo en una zona residencial probablemente cause interferencias perjudiciales, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia a su propio costo.

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para un entorno no controlado. El usuario final debe seguir las instrucciones específicas de funcionamiento para cumplir con la normativa de exposición a RF. Este transmisor no debe estar co-ubicado ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor. El dispositivo móvil está diseñado para cumplir con los requisitos de exposición a ondas de radio establecidos por la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC) de EE. UU.

Estos requisitos establecen un límite de SAR de 1,6 W/kg promediado sobre un gramo de tejido. El valor más alto de SAR reportado bajo este estándar durante la certificación del producto para su uso cuando se lleva correctamente en el cuerpo es de 0,515 W/kg.

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y operarse con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo. Este transmisor no debe estar co-ubicado ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor.

Declaración de ISED Canadá:

Este dispositivo contiene transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con los RSS exentos de licencia de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá. El funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no debe causar interferencias; y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Directiva de Equipos de Radio: Por la presente, Napoleon® declara que el tipo de equipo de radio PRESTIGE P500VX - P665VX cumple con la Directiva 2014/53/UE.

Exposición a la radiación: Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de Canadá establecidos para un entorno no controlado.

Declaración de exposición a RF:

Para mantener el cumplimiento de las directrices de exposición a RF de IC. Este equipo debe ser instalado y operado con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo.

Este dispositivo y su(s) antena(s) no deben estar ubicados conjuntamente ni operar junto con ninguna otra antena o transmisor.

GARANTÍA DE PRODUCTOS NAPOLEON®

PARA CARROS PRESTIGE® Y CABEZAS EMPOTRADAS Presidente: Garantía limitada de por vida para parrillas de gas Napoleon®.



NAPOLEON® garantiza que los componentes de su nuevo producto NAPOLEON® estarán libres de defectos en los materiales y la mano de obra desde la fecha de compra por un período de:

Fundiciones de aluminio / Estructura de acero inoxidable.....	De por vida*
Tapa de acero inoxidable	De por vida*
Tapa esmaltada en porcelana	De por vida*
Parrillas de cocción de acero inoxidable	De por vida*
Mesa lateral de acero inoxidable	De por vida*
Quemador tubular de acero inoxidable	10 años máa Id
Parrillas de cocción de hierro fundido recubiertas de porcelana.....	10 años máa Id
Insertos de acero inoxidable para el apagallamas	5 años máa Id
Quemador infrarrojo de acero inoxidable para asador	5 años máa Id
Quemador infrarrojo inferior de cerámica	
o quemador lateral de cerámica infrarrojo (excluyendo la pantalla)	5 años máa Id
Quemador infrarrojo de cerámica para asador (excluyendo la malla).....	5 años máa Id
Componentes eléctricos	3 años
Todas las demás piezas.....	2 años

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

Plus 15: se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos repuestos al comprador al 50% del precio de venta actual durante 15 años adicionales.

Plus 10: se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos repuestos al comprador al 50% del precio de venta actual durante 10 años adicionales.

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

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

Los derechos legales del cliente en caso de defectos de acuerdo con WKRL - (UE) 2019/711 no se ven afectados, restringidos ni alterados por la presente garantía. El ejercicio de los derechos legales debe realizarse sin coste alguno.

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

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

La presente garantía del fabricante no es transferible ni puede ser ampliada bajo ninguna circunstancia ni por ninguno de nuestros representantes. La parrilla de gas debe ser instalada por un técnico de servicio autorizado y licenciado. La instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas, así como con todos los códigos de construcción y de incendios locales y nacionales.

Esta garantía limitada no cubre daños causados por un uso inadecuado, falta de mantenimiento, incendios por grasa, exposición ambiental, accidentes, modificaciones, abuso o

negligencia. La instalación de piezas de repuesto de otros fabricantes anula la presente garantía. La decoloración de elementos plásticos debido a la aplicación de agentes de limpieza químicos o exposición a la luz solar no está cubierta por esta garantía.

Esta garantía también excluye lo siguiente: rayaduras, abolladuras, defectos en la pintura, recubrimientos, corrosión o decoloración causadas por exposición al calor o limpiadores abrasivos y químicos, así como astillas en partes con recubrimiento de porcelana y cualquier componente utilizado en la instalación de la parrilla de gas. Si una pieza se deteriora hasta el punto de volverse inoperable (debido a oxidación o quemadura) dentro del período de garantía, se proporcionará una pieza de repuesto al cliente.

Después del primer año, NAPOLEON® tiene la autoridad bajo esta garantía (Garantía Limitada de por Vida del

Presidente, Garantía Limitada de 15 Años, Garantía Limitada de 10 Años, Garantía Limitada de 3 Años) para renunciar a cualquier obligación de garantía a su libre discreción reembolsando al comprador original el precio mayorista de las piezas defectuosas cubiertas por la garantía.

NAPOLEON® no acepta ninguna responsabilidad por costos de instalación, horas de trabajo u otros gastos asociados con la reinstalación de una pieza de garantía. Los costos de este tipo no están cubiertos por la presente garantía.

A pesar de cualquier normativa bajo esta garantía (Garantía Limitada de por Vida del Presidente, Garantía Limitada de 15 Años, Garantía Limitada de 10 Años, Garantía Limitada de 3 Años), la responsabilidad de NAPOLEON® bajo esta garantía se define por lo anterior y no cubre ningún daño incidental, consecuente o indirecto en ningún caso.

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

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

NAPOLEON® no acepta responsabilidad por daños a la parrilla de gas causados por el clima, granizo, manejo brusco, productos químicos agresivos o agentes de limpieza.

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

NAPOLEON® se reserva el derecho de hacer inspeccionar el producto o cualquier parte del mismo por uno de sus representantes antes de cumplir con cualquier obligación de garantía.

NAPOLEON® no asume los costos de envío, horas de trabajo ni derechos de exportación.

GARANTE:

NAPOLEON® EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

☎ +31 (0) 88 588 66 55
✉ eu.info@napoleon.com

5 YEARS
ANS



Celebramos 50 años
de soluciones para el
confort del hogar.



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



Dirección

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road,
Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada



Teléfono

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

En línea

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com