



PRESTIGE® PRO

Manual del usuario

PRO665VX

Los asadores ilustrados en este manual pueden diferir del modelo adquirido.

¡Nos gustaría recibir sus comentarios!
Visite Napoleon.com para escribir una reseña.



Aplicar número de serie

FELICIDADES POR ADQUIRIR TU

¡Parrilla NAPOLEON®!

Acaba de mejorar su experiencia de asado.



UTILICE SOLO AL AIRE LIBRE EN UN ÁREA BIEN VENTILADA.

⚠️ ¡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 al departamento de 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.



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



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 de la Parrilla antes de usarla.



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



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

AVISO AL INSTALADOR:

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

AVISO AL CONSUMIDOR:

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

¡Bienvenido a NAPOLEON®!

La seguridad ante todo

¡ATENCIÓN!

Información general

Esta Parrilla debe instalarse conforme a 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!

Almacenamiento y desuso

Cierre el gas en el cilindro de gas o en la válvula de suministro de gas. Desconecte la manguera entre el cilindro de Propano y la parrilla. Retire el cilindro de Propano y guárdelo al aire libre en un espacio bien ventilado y 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 manguera de suministro de combustible fijo de la fuente cuando almacene la Parrilla en interiores.

Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro 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!

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 utilice esta parrilla para fines distintos a los previstos.

No opere esta parrilla con un cable o enchufe dañado, o después de que la Parrilla presente fallas o haya sufrido algún daño. Contacte a un distribuidor autorizado de NAPOLEON para reparación. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

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

¡ATENCIÓN!

Instalación y montaje

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

⚠ ¡ATENCIÓN!**Instalación y montaje**

Realice la Prueba de Fugas requerida antes de operar la Parrilla. No modifique esta parrilla bajo ninguna circunstancia. Deje que la parrilla se enfríe antes de instalar o retirar piezas. No utilice un cilindro que no esté equipado con la conexión de válvula apropiada. Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con esta parrilla o piezas de repuesto recomendadas específicamente por Napoleon.

⚠ ¡ATENCIÓN!**Precauciones eléctricas**

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

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

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

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

⚠ ¡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 derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o contacte al minorista donde se adquirió el producto. Ellos pueden recibir este producto para su reciclaje seguro y respetuoso con el medio ambiente.

CONTENIDO

¡Bienvenido a NAPOLEON!	4
La seguridad ante todo	4
Características completas del sistema	8
Para comenzar	10
Símbolos de seguridad que debe conocer	10
Prácticas seguras de operación	10
Ubicación de su parrilla	12
Conexiones de gas	13
Prueba de fugas	17
Instrucciones de inicio rápido	18
Conectividad Napoleon	19
Guía de activación del modo de emparejamiento	21
Descripción general y funcionamiento del sistema	22
Funciones de control (si está equipado)	22
Encender su Parrilla	29
Cómo usar el rosticero	33
Almacenamiento	34
Lista de verificación para la experiencia de asado	35
Asistente de cocción ACCU-PROBE®	36
Dispositivos compatibles	36
Resumen de la pantalla	36
Operación de la pantalla	37
Salvaguardas	39
Espacio libre	39
Guía de asado infrarrojo	40
Guía del ahumador	42
Consejos rápidos para ahumar	42
Funcionamiento	46
Puerta	46
Descripción general de la herramienta	46
Bandeja de madera	47
Configuración de su ahumador	47

Instrucciones de limpieza	48
Limpieza de la caja ahumadora	48
Limpieza de su parrilla antes del primer uso	49
Rejillas de acero inoxidable	49
Quemador lateral infrarrojo	49
Interior de la Parrilla	50
Bandeja de goteo	51
Termopares	51
Panel de control	52
Fundiciones de aluminio	52
Superficie exterior de la parrilla	52
Rejilla antiinsectos y orificios de los quemadores	53
Sondas de temperatura	54

Instrucciones de mantenimiento	55
Requisitos generales	55
Ajuste de aire de combustión	55
Acero inoxidable en ambientes agresivos	56

Solución de problemas	58
Problemas de encendido	58
Ruidos y llamaradas	58
Flujo de gas	59
Pintura descascarillada	60
El quemador infrarrojo presenta retroceso de llama	60
Ahumador	61
Emparejando la aplicación con el electrodoméstico	63

Diagrama de conexiones eléctricas	65
--	-----------

Garantía	66
-----------------	-----------

Características completas del sistema

Placas de sellado de acero inoxidable de doble nivel para un calentamiento uniforme y constante, y para vaporizar los jugos y lograr alimentos más sabrosos

Quemador rosticero infrarrojo trasero para disfrutar de comidas rosticeras jugosas

Incluye una alfombrilla de silicona duradera

Pantalla de 7" con Wi-Fi y Bluetooth® habilitados y configuraciones personalizadas de monitoreo de temperatura.

Puertas de gabinete fácilmente ajustables.

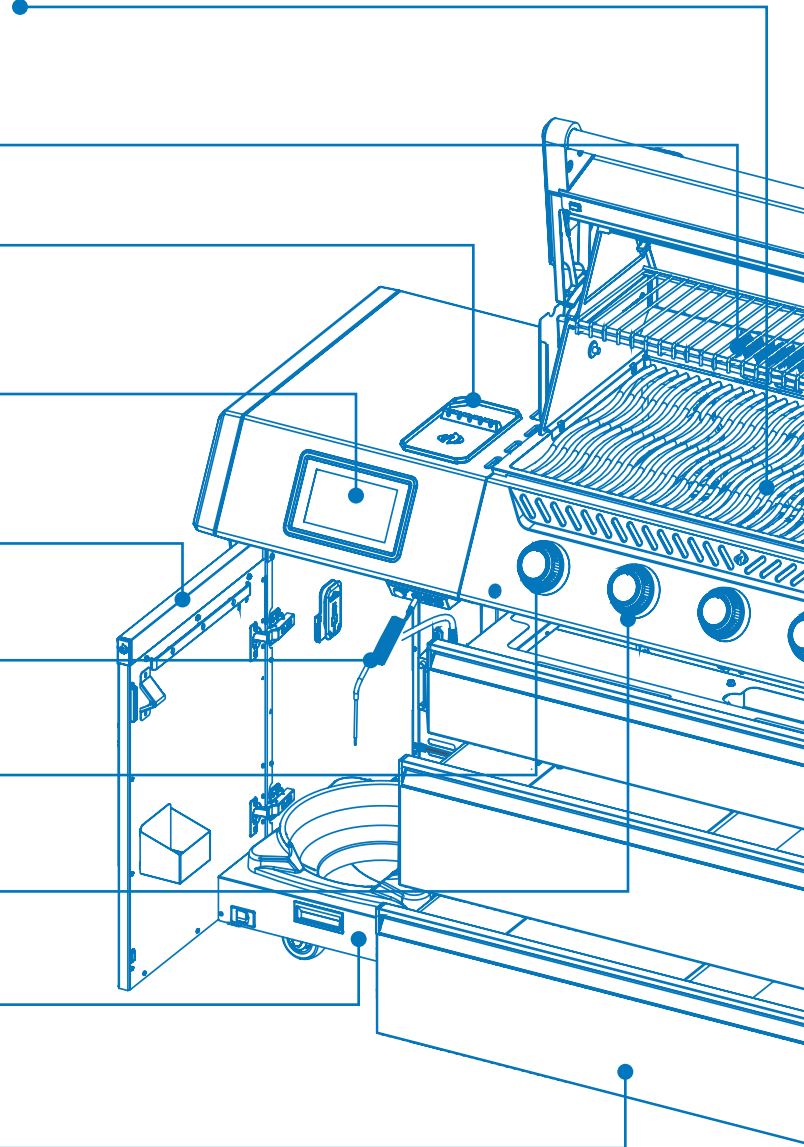
Incluye tres sondas con cable para un rendimiento confiable

LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ Perillas de control con luz de seguridad.

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

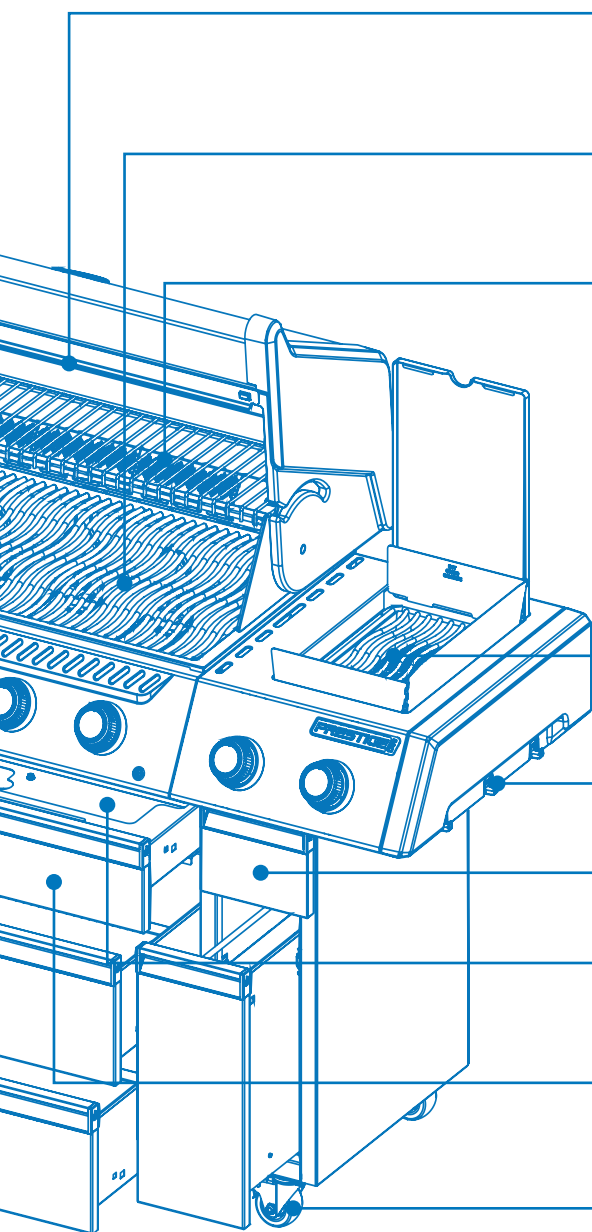
ULTRA-GLIDE™ bandeja de almacenamiento para tanque de propano (solo modelos de propano)

Cajones espaciosos equipados con divisores ajustables.



¡IMPORTANTE!

Los asadores ilustrados en este manual del propietario pueden diferir del modelo que usted compró. **Modelo destacado:** versión PRO665VX de propano.



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

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

Parrilla térmica grande de acero inoxidable con diseño plegable para mayor flexibilidad de cocción.

Quemador lateral **Sizzle Zone®** infrarrojo para asar filetes perfectamente.

Almacenamiento para herramientas de asado.

Caja de ahumador

Iluminación interior de panel para entretenimiento nocturno.

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

Las ruedas con bloqueo fácil aseguran la parrilla en su posición

Para comenzar

Símbolos de seguridad que debe conocer



¡PELIGRO!

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



¡ADVERTENCIA!

Advierte de un peligro que puede provocar lesiones físicas leves o daños materiales.



No fume mientras realiza una prueba de fuga de gas. Las chispas o las llamas pueden provocar un incendio, una explosión, daños materiales, 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.



¡CUIDADO! Superficie caliente.



Cierre inmediatamente el suministro de gas y desconéctelo.



Utilice gafas de seguridad.



Llevar guantes de protección.



Información importante.

Prácticas seguras de operación

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



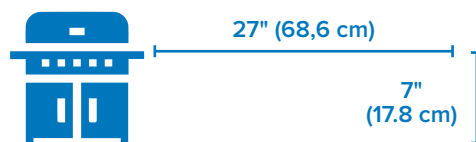
¡CUIDADO!

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

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

¡IMPORTANTE!

- Mantenga siempre las distancias adecuadas a los materiales combustibles:



¡ADVERTENCIA!

- La conexión e instalación del gas y la manguera deben ser realizadas por un instalador de gas autorizado, y se debe realizar una prueba de fugas antes de operar la parrilla.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes.

Mantenga a los niños pequeños alejados.

- Mantenga las mangueras de suministro de combustible alejadas de superficies de alta temperatura, bordes afilados y grasa que gotea.

Ubicación de su parrilla

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

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

Este aparato está diseñado para ser utilizado en un patio o jardín.

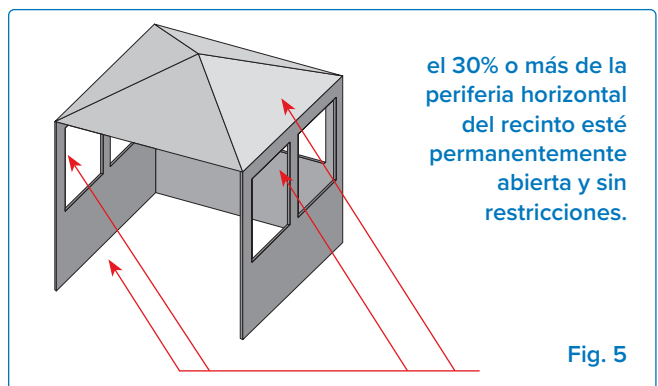
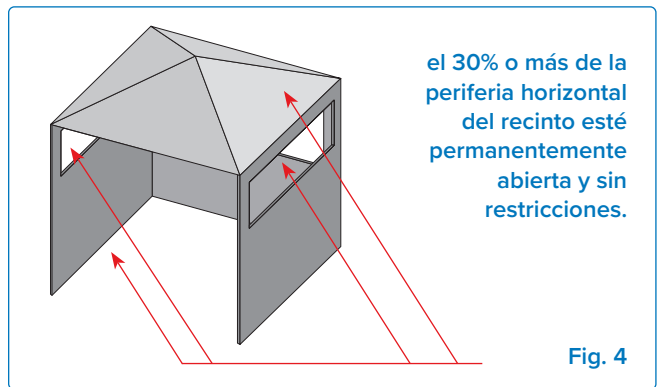
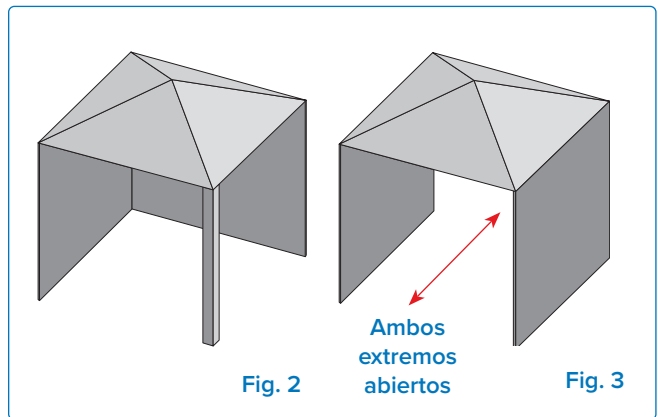
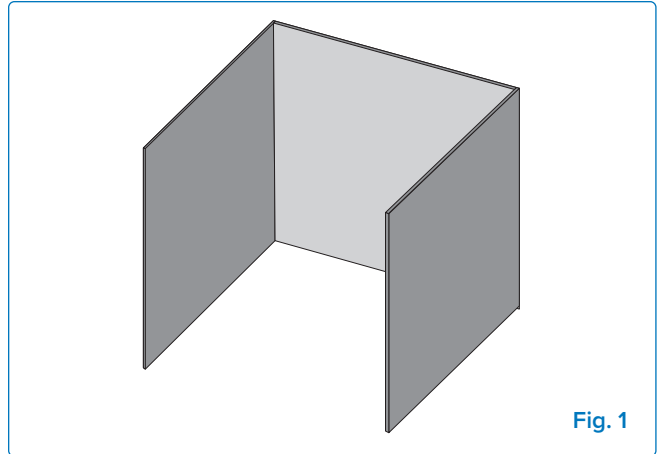
- Utilice el aparato sólo en un lugar al aire libre, por encima del suelo, con ventilación natural y sin zonas estancadas. Asegúrese de que las fugas de gas y los productos de la combustión se dispersen rápidamente por el viento y la convección natural.
- No utilice el aparato en un edificio, garaje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

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

- El aparato se considera para uso exterior si está instalado en un refugio con paredes en tres lados pero sin cubierta superior (**Fig 1**).
- Se considera que un aparato está al aire libre si está instalado en un refugio con una cubierta superior y no más de dos paredes laterales.
 - » Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un corredor, o perpendiculares entre sí. (**Fig. 2 y Fig. 3**).
- Un aparato se considera para uso exterior si está instalado en un refugio con tres paredes laterales y una cubierta superior, siempre que el 30% o más del perímetro horizontal del recinto esté permanentemente abierto (**Fig 4 y Fig 5**).

¡IMPORTANTE!

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



Conexiones de gas

A un cilindro de gas: 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.

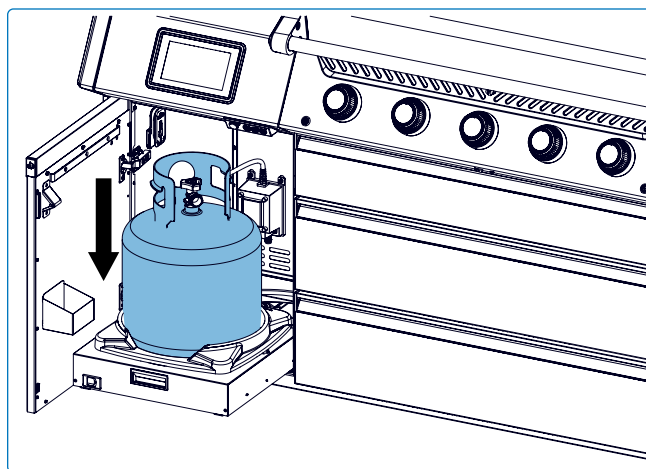
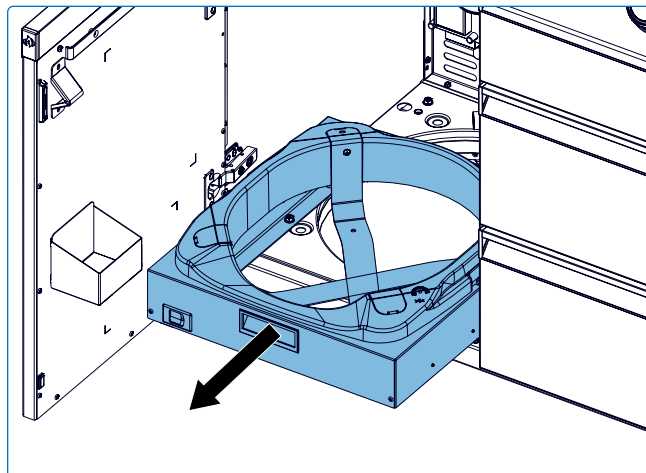
Utilice un regulador de presión de gas y una manguera suministrados por Napoleon; si no se incluyen, utilice un regulador y una manguera que cumplan la Norma Europea y los códigos regionales. La longitud recomendada de la manguera es de 0,9 m. La manguera nunca debe ser superior a 1,5 m.



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.



¡ADVERTENCIA!

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

Conexión e instalación

- Revise el cilindro en busca de abolladuras u óxido, y haga que lo inspeccione su proveedor de propano.
- No utilice nunca una botella con la válvula dañada.
- Coloque el cilindro en su área designada en el estante inferior.
- Asegúrese de que la manguera del regulador de gas esté recta y libre de torceduras o dobleces, ya que estos pueden restringir el flujo de gas.
- Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro.
- 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 parrilla, ya que podría derretirse y provocar un incendio.
- Asegúrese de que la bombona no quede expuesta al calor extremo o a la luz solar directa.
- Realice una prueba de fugas en todas las uniones antes de operar la parrilla. Vea la **sección “Prueba de fugas”**.
- El cilindro debe montarse de forma que la salida de la válvula de alivio de presión no esté orientada hacia la posición normal de funcionamiento del usuario.



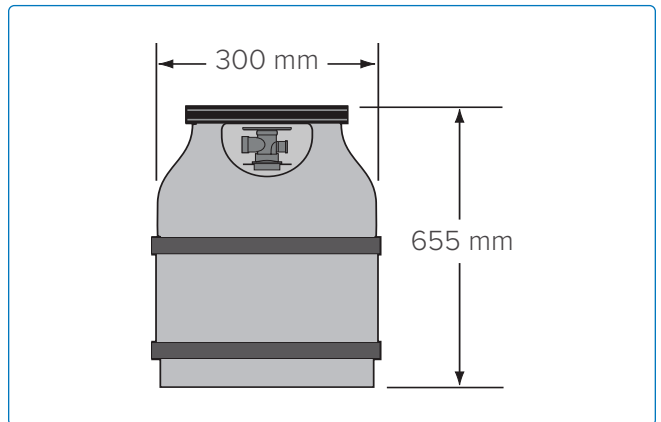
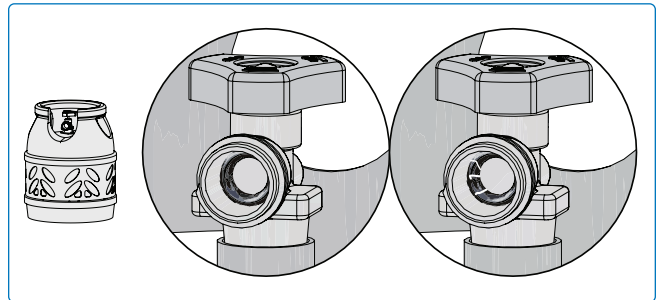
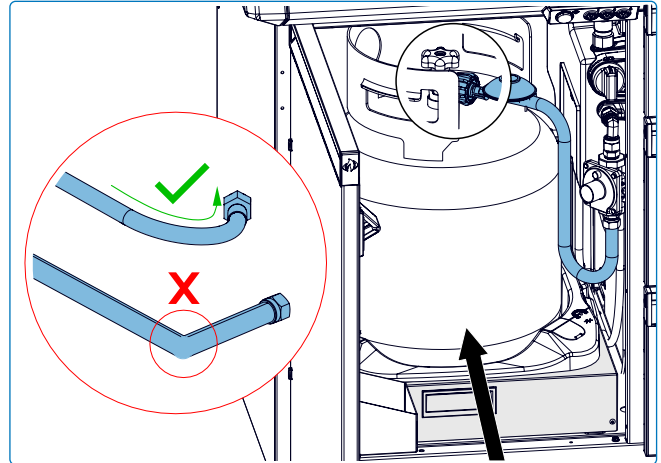
NOTA:

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

Reemplazo

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

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



NOTA:

- Coloque los cilindros únicamente dentro de las dimensiones máximas de ancho y altura en la repisa inferior, dentro del recinto. Los cilindros que excedan estas dimensiones deben colocarse fuera del recinto, sobre una superficie nivelada. Consulte el diagrama anterior para conocer las medidas específicas.

A una línea de suministro de gas doméstico: Opción 2

- Si la parrilla se va a conectar directamente a una línea de suministro de gas propano doméstico, desconecte y deseche la manguera y el regulador suministrados y siga las instrucciones de conexión de la línea de gas doméstica. Una manguera aprobada está disponible en su distribuidor de parrillas Napoleon.
 - Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (identificación del tipo de gas y presión) y el ajuste del aparato sean compatibles.
 - Se debe instalar una válvula de aislamiento (o válvulas) junto al aparato que, al cerrarse, permita desconectar completamente el conjunto de quemador y 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 incluidos con los asadores de gas natural.
 - La instalación de gas debe suministrar la presión adecuada a la entrada de la parrilla. Consulte “Datos técnicos” para las especificaciones.
 - No se suministran tuberías ni válvulas aguas arriba de la desconexión rápida.
 - La tubería de gas debe dimensionarse para suministrar la entrada de calor especificada en la placa de características, según la longitud 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 parrilla.
 2. No coloque la manguera cerca de la bandeja de goteo ni por encima del panel trasero.
 3. Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con ninguna superficie de alta temperatura.

Desconexión rápida

- No instale la desconexión rápida en dirección ascendente.
- Debe instalarse una válvula de cierre manual de fácil acceso antes de la desconexión rápida, y lo más cerca posible de ella.
- Conecte el extremo acampanado de la manguera al racor del extremo del tubo distribuidor o del tubo flexible (si procede).
- 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 parrilla de gas. Consulte la “**Prueba de fugas**”.



¡ADVERTENCIA!

- Cierre la válvula de cierre individual para aislar la parrilla del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión igual o inferior a ½ psi (3,5 kPa).
- 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 parrilla 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
PRO665VX	Principal	1.02 mm	-	20,0 kW G30 17,5 kW G31	-	1455 g/h	-
	Trasero	1.25 mm	-	5.7 kW G30 5.0 kW G31	-	415 g/h	-
	Lateral	#56	-	5.0 kW G30 4.5 kW G31	-	364 g/h	-

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



¡ADVERTENCIA!

- Compruebe si la manguera presenta abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe sustituirse 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 hay escapes de 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.

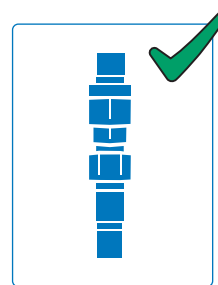
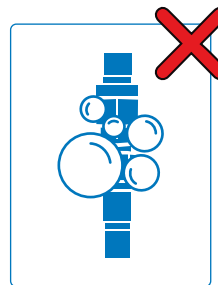
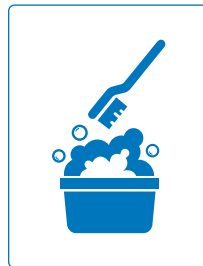
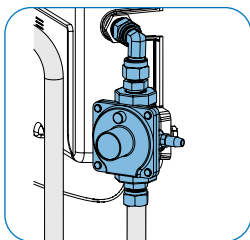
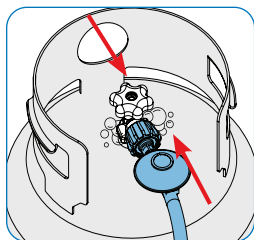
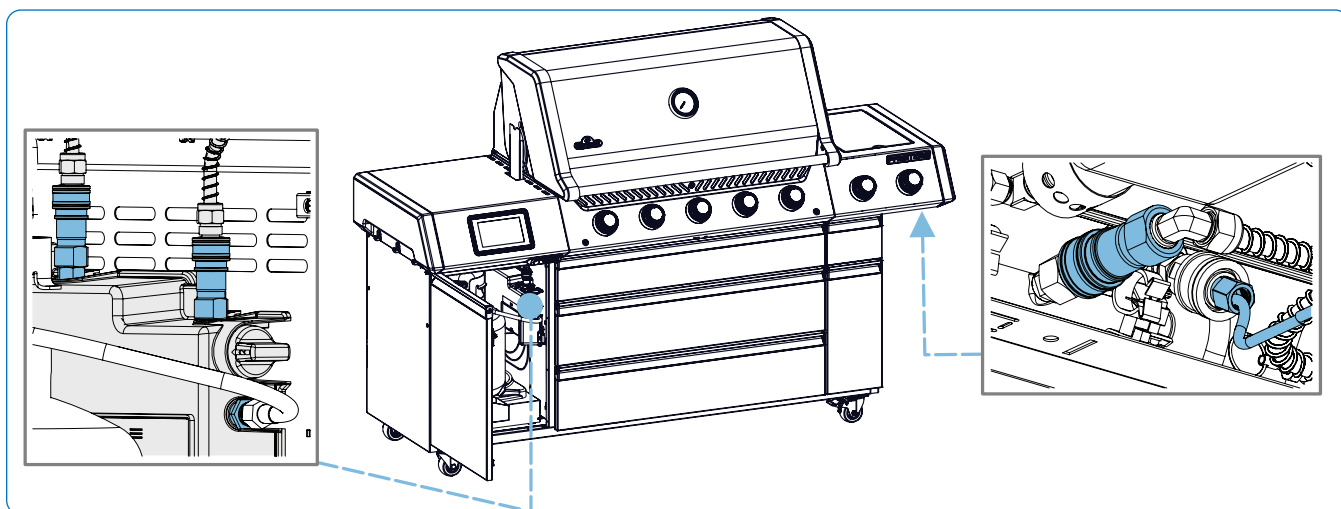
Pasos para la prueba de fugas

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

6. Las burbujas indican una fuga de gas.

Si encuentra una fuga

1. Apriete 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.



¡PELIGRO!

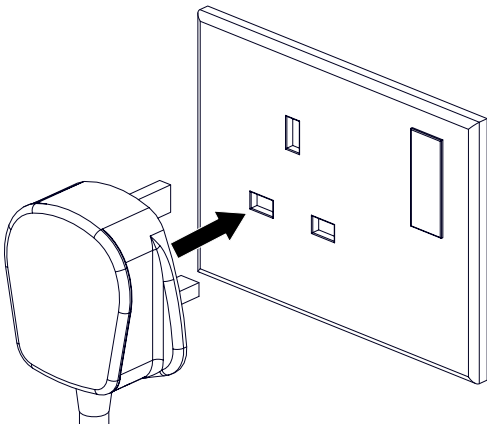
- Nunca utilice una llama abierta para verificar fugas de gas. Las chispas o las llamas pueden provocar un incendio, una

- 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.

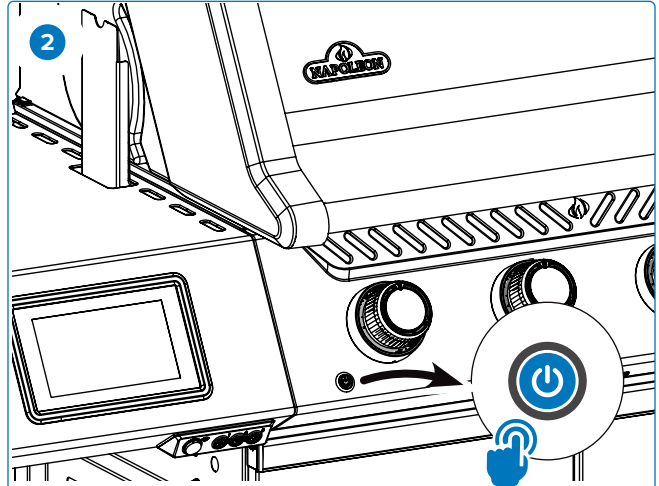
Instrucciones de inicio rápido

1



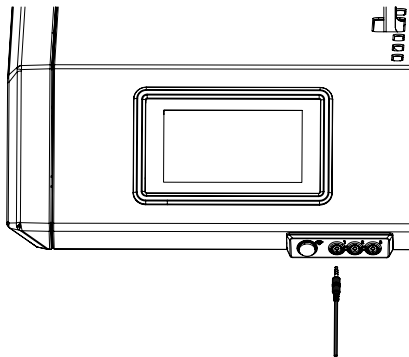
Conecte directamente a un tomacorriente GFI (Interrupor de falla a tierra) con conexión a tierra. Consulte a un electricista si tiene dudas.

2



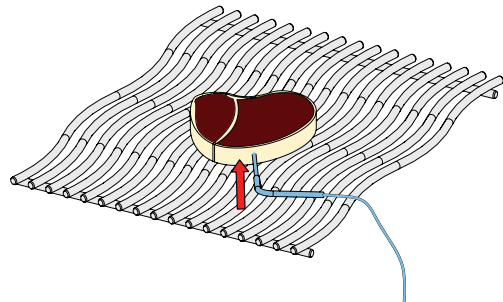
Presione el botón de encendido para activar la unidad.

3



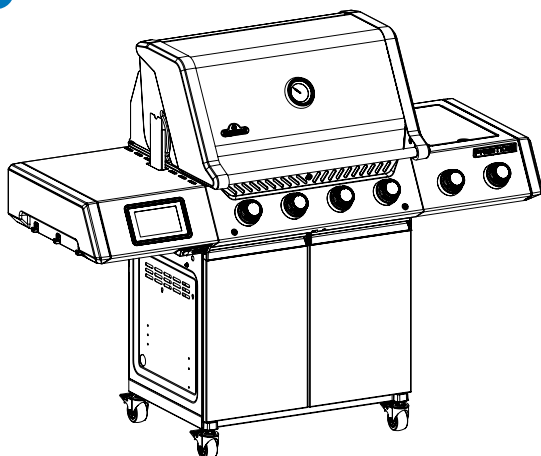
Retire el plástico protector y conecte una o más sondas a su aparato.

4



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.

5



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

Conectividad Napoleon

APP NAPOLEON HOME

¿CÓMO FUNCIONA?

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

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

Al vincular su electrodoméstico a la **Napoleon Home App** mediante Wi-Fi, obtiene control sobre todos los modos y funciones del electrodoméstico.

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

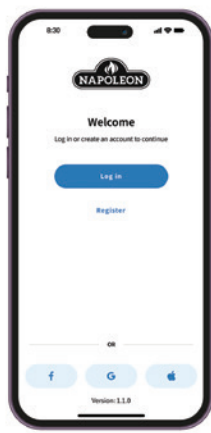


Escanee este código QR para acceder directamente al sitio web de la **Napoleon Home App**.



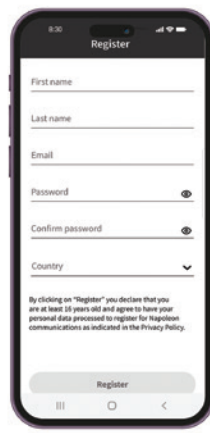
COMENCEMOS

1 Registrar



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

2 Crear



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

3 Casi listo

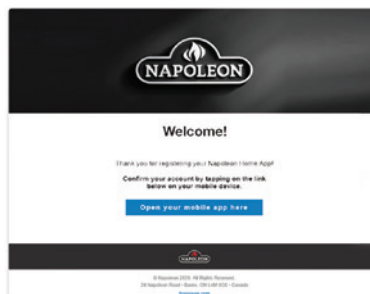


La información ingresada en el Paso 3 se registrará en la **Napoleon Home App** y se enviará una confirmación al correo electrónico proporcionado.

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 Napoleon Home App.



5 Reconfirmar



Si no encuentra el correo electrónico, haga clic en "Reenviar enlace de confirmación" y revise la carpeta de spam.

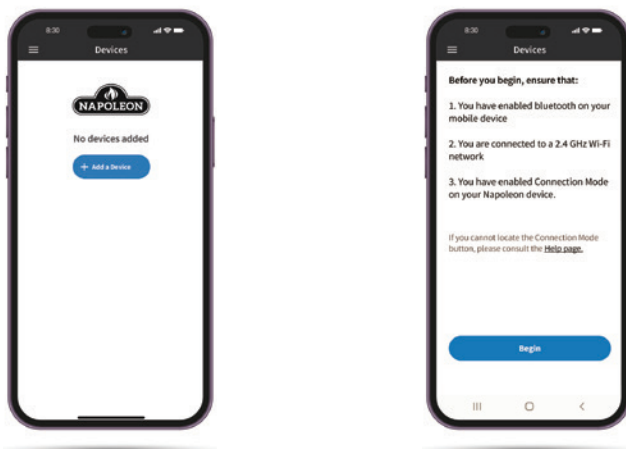
AGREGANDO UN DISPOSITIVO

1 Encendido

Asegúrese de que su dispositivo esté encendido presionando brevemente el botón de encendido en el panel de control. Consulte la Guía de activación del modo de emparejamiento para más pasos.



2 Agregar dispositivo



Seleccione "Agregar dispositivo" y acepte los permisos.

3 Buscar



Busque dispositivos y seleccione el dispositivo de la lista.

4 Conexión de red



Seleccione la red Wi-Fi e ingrese sus credenciales.

5 Agregar apodo



Ingrese un nombre personalizado y continúe con el nombre predeterminado proporcionado.

6 ¡Éxito!



Guía de activación del modo de emparejamiento

Para habilitar el modo de emparejamiento en la Parrilla, siga cualquiera de las dos opciones a continuación. El modo de emparejamiento le permite aprovisionar la Parrilla, usando una aplicación móvil para conectarla a la nube/aplicación. El botón del panel de control parpadeará en blanco cuando el modo de emparejamiento se haya activado correctamente.

Opción 1: Restablecer red desde la configuración de Wi-Fi

Acción:

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

Pasos a realizar:

1. Encienda la pantalla y espere hasta que el proceso de inicio se complete.
2. Restablezca la red usando el ícono de Wi-Fi: toque el ícono de Wi-Fi en la pantalla. En el menú de Wi-Fi, seleccione **Restablecer red**.

Resultado:

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

Opción 2: Activación por pulsación prolongada

Acción:

Active el modo de emparejamiento manteniendo presionado el botón de encendido del panel de control.

Pasos a realizar:

1. Asegúrese de que la pantalla esté activa.
2. Mantenga presionado el botón de encendido del panel de control durante **10 segundos**.

Resultado:

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



NOTA:

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

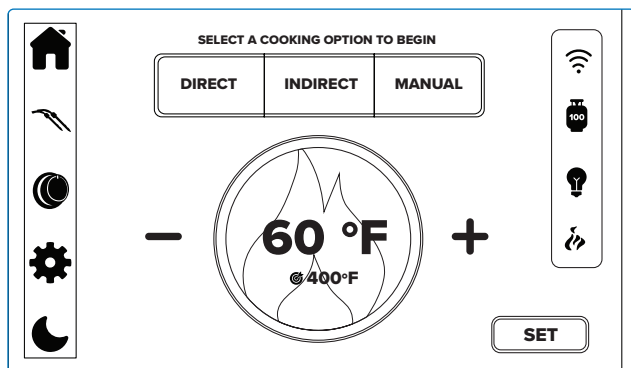
Descripción general y funcionamiento del sistema

Funciones de control (si está equipado)

Las funciones de control modernas mejoran la cocción de precisión al automatizar la gestión de calor, optimizar la eficiencia del combustible y garantizar resultados consistentes. Estas funciones avanzadas te permiten personalizar tu experiencia según tus necesidades de cocción. Ya sea sellando a alta temperatura, manteniendo un ahumado lento y a baja temperatura, o utilizando preajustes para diferentes alimentos, estos controles avanzados aportan comodidad y precisión a tu experiencia de asado al aire libre.

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

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



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

Inicialización



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

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



NOTA:

- Para instalar idiomas adicionales, inserta la tarjeta SD mientras la unidad está apagada, luego enciéndela y siga las indicaciones en pantalla. Retire la tarjeta después de que se complete la actualización y reinicie la unidad. Consulta la **Guía de ensamblaje** para más detalles.

Modos automáticos

Modo directo

Sellado a alta temperatura para alimentos de cocción rápida.

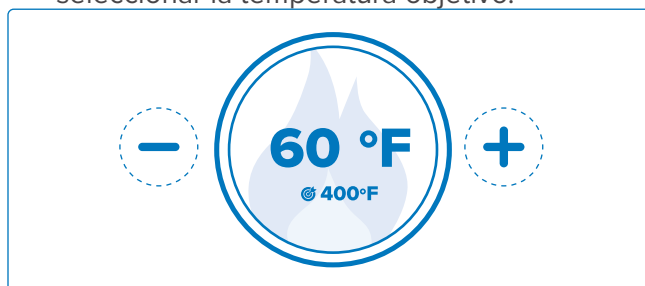
Coloca los alimentos directamente sobre el calor en las rejillas de cocción para lograr un sellado perfecto, conservando los jugos y el sabor. Ideal para hamburguesas, bistecs, pollo y verduras. Para cortes más gruesos, sella primero y luego baja la temperatura de la parrilla o cambia al Modo indirecto para terminar la cocción al punto deseado.

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

- Selecciona la opción de cocción **DIRECTO** en la pantalla.



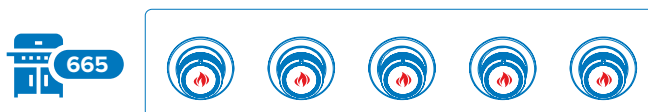
- Utiliza los iconos +/- en la pantalla para seleccionar la temperatura objetivo.



3. Presiona Configurar.



4. Espera a que la pantalla indique que los quemadores están listos para encenderse. Todas las perillas de control de los quemadores principales comenzarán a parpadear en blanco, indicando que todos los quemadores principales deben encenderse manualmente.



5. Sigue las instrucciones en la sección "**Encendido de tu Parrilla**" para encender todos los quemadores principales. Ajusta todas las perillas de control exactamente a su configuración más alta.



¡IMPORTANTE!

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

6. Coloca tus alimentos una vez que la parrilla esté precalentada a tu gusto y cierra la tapa.

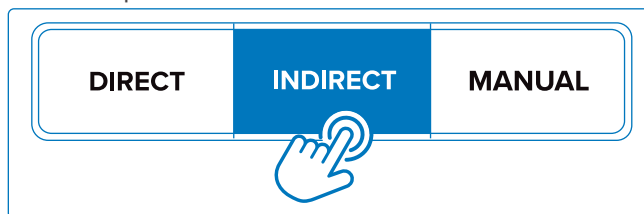
Modo indirecto

Cocción lenta y uniforme a temperaturas bajas con calor circulante.

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

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

1. Selecciona la opción de cocción **INDIRECTO** en la pantalla.



Las luces de las perillas de control de los quemadores principales específicos comenzarán a parpadear en blanco, indicando cuáles quemadores principales deben encenderse manualmente.



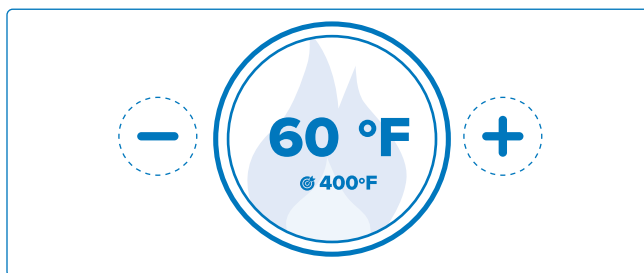
2. Sigue las instrucciones en "**Encendido de tu Parrilla**" para encender los quemadores principales indicados. Ajusta todas las perillas de control exactamente a su configuración más alta.



¡IMPORTANTE!

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

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



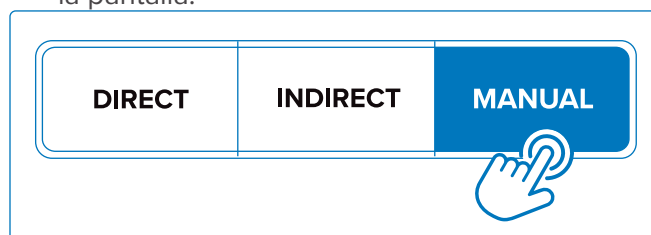
4. Coloca tus alimentos sobre un área sin un quemador encendido debajo. Cierra la tapa.
5. Si lo deseas, realiza un sellado a alta temperatura al final de tu sesión de cocción indirecta cambiando al Modo directo. Alternativamente, utiliza el quemador lateral infrarrojo.

Modo manual

Mantén el control total sobre cada quemador.

Utiliza las perillas de control para ajustar los niveles de calor de forma independiente, configurándolas en cualquier posición según tus necesidades de cocción. Este modo es perfecto para un asado personalizado y para gestionar múltiples zonas de calor para diferentes alimentos. El modo manual ofrece la máxima flexibilidad, permitiéndote ajustar tu experiencia de asado sin automatización de temperatura preestablecida, mientras sigues accediendo a funciones auxiliares inteligentes y otras funciones eléctricas.

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



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



¡IMPORTANTE!

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



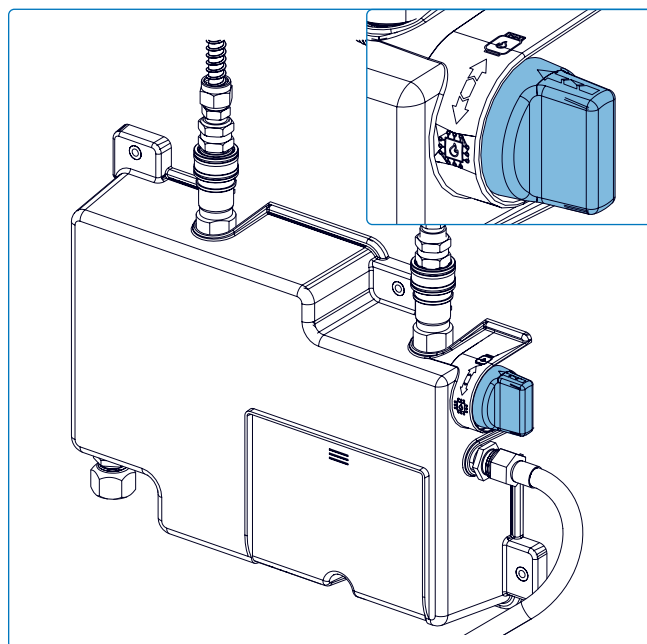
3. Siga las instrucciones en la sección "**Encender su Parrilla**" para encender el quemador principal indicado.
4. Siga el mismo procedimiento para encender cualquier otro quemador principal según lo desee. Module los ajustes de las perillas de control para lograr sus zonas de calor preferidas.

Modo Tradicional

Una experiencia de asado simplificada sin asistencia electrónica.

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

1. Para activar la válvula de derivación para los quemadores principales, localice el módulo de control (montado dentro del gabinete del carrito de la parrilla), luego presione y gire la perilla a la posición de ENCENDIDO.



2. Siga las instrucciones en la sección "**Encender su Parrilla**" para encender cualquier quemador deseado.

Ahumador

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

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

Encendido

1. Llene la caja del ahumador: agregue astillas de madera, o una mezcla de astillas y trozos o pellets, hasta que la caja esté casi llena. No use carbón. Consulte la sección **“Configuración de su ahumador”** para más detalles.
2. Seleccione el ícono de Humo en la pantalla de visualización. Siga la indicación en pantalla para encender. Después de la secuencia de encendido, el elemento de encendido de astillas de madera se apagará y el ventilador proporcionará humo continuo hasta que se agoten las astillas de madera o transcurra 1 hora sin que se inicie una nueva secuencia de encendido.



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

Reencendido

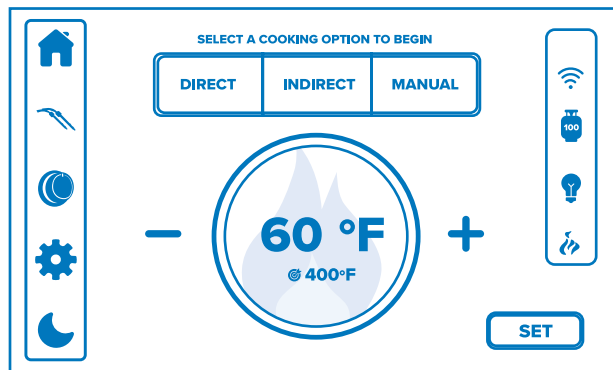
La opción de reencendido no está disponible hasta 15 minutos después de la conclusión de la secuencia de encendido. Cuando se agoten las astillas de madera, pero desee extender la sesión:

1. Abra la puerta del ahumador para acceder a la bandeja de astillas de madera. El acceso a la puerta del ahumador está equipado con un interruptor de seguridad para evitar el funcionamiento del elemento calefactor cuando la puerta está abierta.
2. Desbloquee la herramienta y engánchela con la parte frontal de la bandeja de astillas de madera. Desbloquee la herramienta y deslice cuidadosamente la bandeja de astillas de madera hacia afuera para rellenarla fácilmente sin retirarla del aparato. Consulte la sección **“Descripción general de la herramienta”**.
3. Utiliza pinzas de metal para redistribuir las astillas de madera usadas, moviéndolas hacia la parte delantera y trasera de la bandeja. Despejar un espacio en la malla metálica ayudará a la re-ignición de astillas de madera nuevas. No retires ninguna astilla caliente de la cámara. Consulta la sección **“Configuración de tu ahumador”**.
4. Agrega una capa nueva de astillas de madera, asegurando un buen contacto con la fuente de calor para un encendido más rápido y un humo constante.
5. Utiliza la herramienta para volver a instalar la bandeja de astillas de madera. Cierra y trava la puerta del ahumador.
6. Mantén presionado el botón en la unidad del ahumador durante 2 segundos. El botón pulsará en rojo indicando que la etapa de reencendido está en progreso (~4 minutos).

**NOTA:**

- El usuario debe esperar 15 minutos para que la opción de re-ignición vuelva a estar disponible. Este temporizador de 15 minutos está diseñado para evitar ciclos excesivos de calor en el ahumador.
 - El encendido y la re-ignición pueden cancelarse en cualquier momento seleccionando esta opción en la pantalla, o manteniendo presionado el botón durante 5 segundos (según corresponda a tu modelo).
1. Para lograr el apagado completo del ahumador, debes dejarlo inactivo (sin re-ignición) durante 1 hora para iniciar el proceso de apagado total (3 horas en total). Durante las últimas 2 horas, el ventilador permanecerá en funcionamiento para evitar el retroceso del humo.
 2. Después de que el ahumador se haya enfriado por completo, vacía la bandeja de astillas de madera y desecha los restos en un recipiente ignífugo con tapa hermética.

Funciones de control adicionales



Apagado automático de gas

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



NOTA:

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

Bloqueo/Desbloqueo de pantalla

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



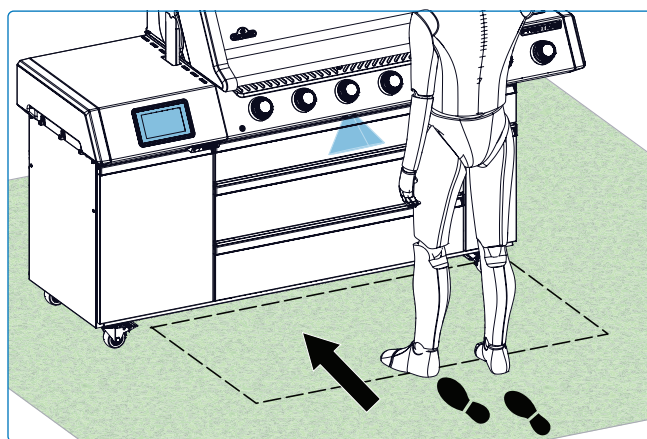
¡IMPORTANTE!

- El bloqueo de pantalla no apaga el gas ni bloquea las perillas.

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

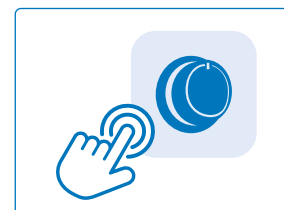
Detección de proximidad

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



Iluminación y animaciones

Las animaciones vibrantes de iluminación de las perillas de control añaden estilo y personalidad a su experiencia de asado. Seleccione el ícono de la perilla de control en la pantalla para elegir entre una variedad de efectos dinámicos. Ajuste el brillo usando el control deslizante.



Active las luces de almacenamiento a través del menú de iluminación. Seleccione ENCENDIDO para activar las luces de almacenamiento blancas. Seleccione APAGADO para igualar el color actual de las luces de las perillas de control. Seleccione el brillo mínimo para apagar completamente las luces. Active o desactive las luces del gabinete y la campana para garantizar una visibilidad clara.

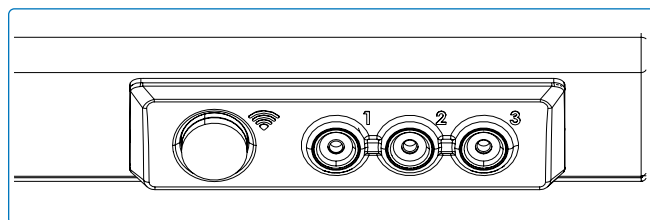
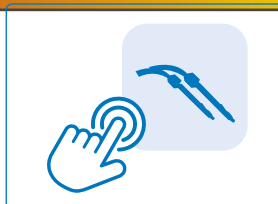
Perillas de control sensibles

A medida que ajusta la configuración de un quemador, la parte interior de su perilla de control pasa por un suave degradado de color, indicando visualmente la configuración actual del quemador. Esta retroalimentación intuitiva facilita monitorear la intensidad de la llama de un vistazo, incluso con poca luz. Para mayor seguridad, la iluminación del marco cuenta con tecnología **SafetyGlow™**, que brilla en rojo cada vez que un quemador está encendido para proporcionar una señal visual instantánea.



Sondas de temperatura de alimentos

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



NOTA:

El emparejamiento de sondas inalámbricas se completa mediante indicaciones en pantalla. Siga las instrucciones en pantalla para conectar sus sondas fácilmente.

Balanza de tanque

Manténgase informado con la báscula de tanque integrada, diseñada para mostrar con precisión la cantidad de propano restante en su tanque. Utilizando sensores de peso de precisión, el sistema le brinda información en tiempo real sobre los niveles de combustible al informar el porcentaje de llenado actual. Para garantizar lecturas precisas, ingrese los pesos vacío y lleno de su tanque usando la aplicación Napoleon Home durante la configuración inicial. Para mayor comodidad, la aplicación también ofrece una función de selección regional de tanques, que le permite elegir rápidamente entre una lista de tipos de tanques comunes para una configuración sencilla.



Encender su Parrilla

¿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 el “quemado inicial” de las 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

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. 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 se encienda y luego suéltela (**Fig. 6A y Fig. 7**).
3. Si el piloto no se enciende, gire inmediatamente la perilla de control en sentido horario a la posición de APAGADO. Repita el paso 2.
4. 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, o encienda con un fósforo.

Encendido del quemador trasero

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Retire la parrilla térmica.
3. Presione y gire lentamente la perilla de control del quemador trasero en sentido antihorario hasta la posición ALTA (**Fig. 6D y Fig. 7**).
4. Presione y mantenga el botón de encendido hasta que el quemador se encienda, o encienda con un fósforo (**Fig. 6C**).
5. 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**).

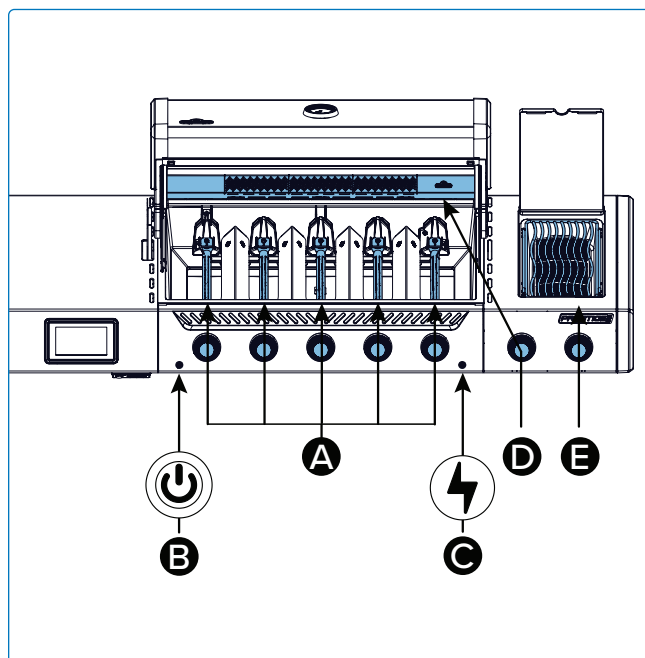


Fig. 6

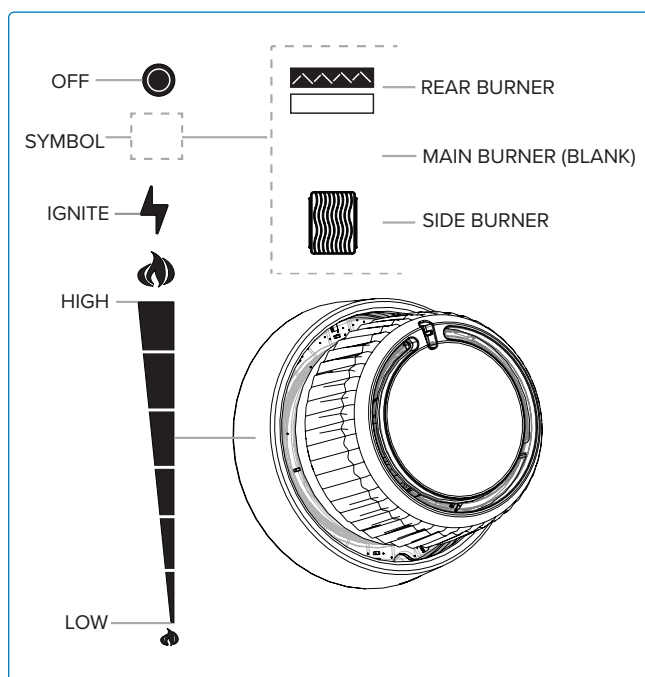


Fig. 7

¡ADVERTENCIA!

- No use el quemador trasero mientras opera el quemador principal.

Encendido del quemador lateral

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 de encendido hasta que el quemador se encienda, o encienda con un fósforo.
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. 6E y Fig. 7).**

Instrucciones alternativas de encendido

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

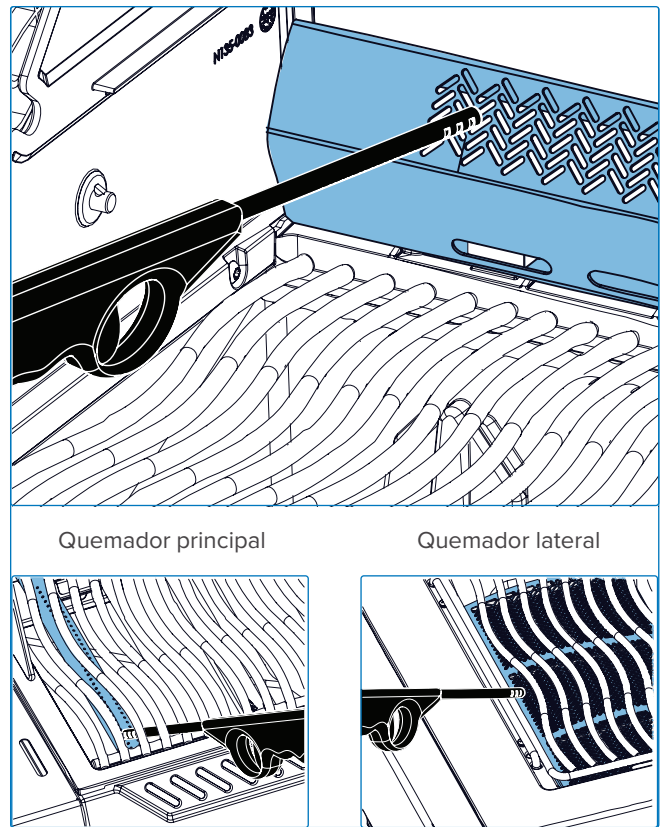


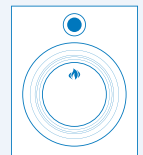
Fig. 8

¡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.
- Sigue 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.



Monitoreo de temperaturas de la parrilla

Todos los 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 que las temperaturas se estabilicen y ajuste los controles de los quemadores en consecuencia.

Uso del quemador principal infrarrojo (si está equipado)

Siga las "Instrucciones de encendido del quemador principal" y opere en alto durante 5 minutos con la tapa cerrada o hasta que los quemadores cerámicos brillen en rojo.

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

Uso del quemador lateral infrarrojo

Siga las instrucciones de "Encendido del quemador lateral" y opere en alto durante 5 minutos o hasta que el quemador cerámico brille en rojo.

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

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



¡PELIGRO!

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

Protector contra viento

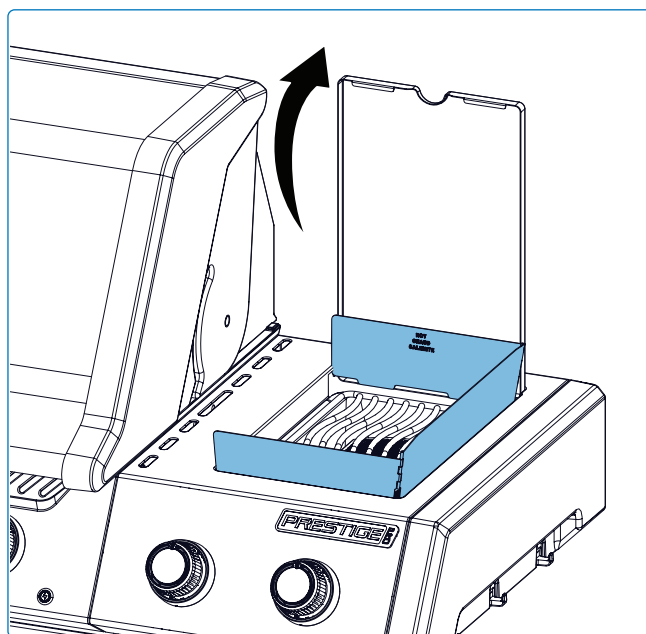
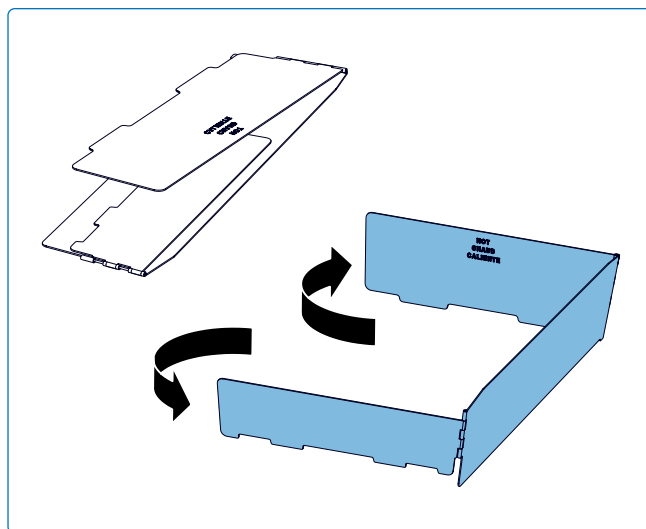
Mantenga su parrilla cocinando sin problemas en condiciones de viento de hasta 10 mph (16 km/h). Diseñado para acoplarse fácilmente a su parrilla, este protector actúa como un escudo contra las ráfagas de viento, ayudando a mantener un calor constante para comidas cocinadas uniformemente.

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



NOTA:

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



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

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

Cómo usar el roscicero

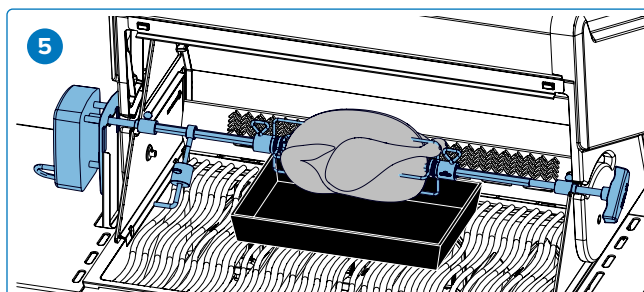
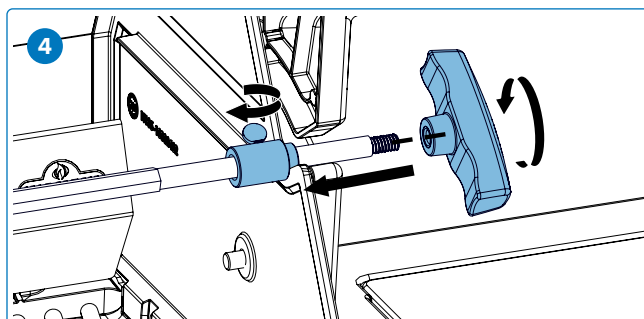
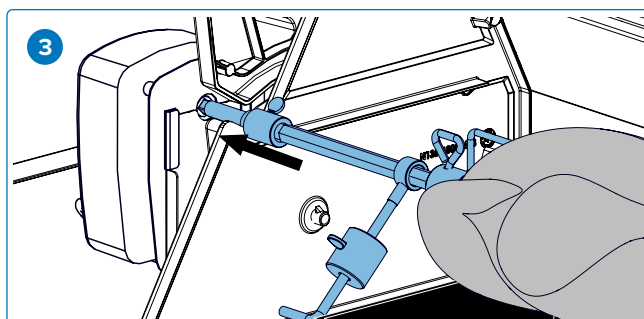
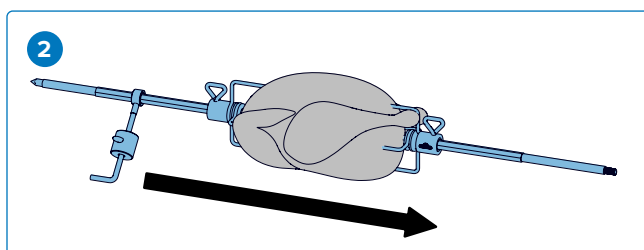
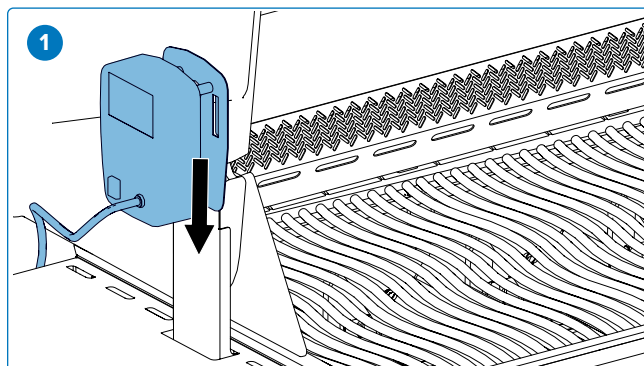
Ensamblando su kit de roscicero



NOTA:

- Para el ciclo inicial de quemado, retire completamente la parrilla térmica. Al usar el roscicero, la parrilla térmica puede guardarse en la posición superior para dejar espacio para la varilla del roscicero.
- Retire la parrilla solo si es necesario para obtener espacio adicional.
- Instale el motor del roscicero 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 roscicero sobre el soporte.
2. Deslice el primer tenedor del roscicero 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 roscicero 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. Coloque el contrapeso en la varilla del espetón, en el lado opuesto al lado más pesado de la carne. Ajuste hasta que la carga esté equilibrada, luego apriete firmemente.
4. Inserte cuidadosamente el extremo puntiagudo de la varilla del roscicero en el motor del roscicero y coloque el extremo opuesto sobre los soportes. El lado pesado de la carne colgará naturalmente hacia abajo para equilibrar la carga.
5. 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 roscicero.
6. Apriete la arandela de tope y el mango de la varilla del roscicero. Coloque un recipiente metálico debajo de la carne para recoger los jugos.



¡IMPORTANTE!

- Siempre use guantes de protección al manipular los componentes de la parrilla.

Consejos sobre el uso del rosticero:

- Encienda el quemador trasero a máxima potencia hasta que la carne se dore. Reduzca el calor. Mantenga la tapa cerrada.
- Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne.
- Los asados y las aves deben dorarse por fuera y permanecer tiernos por dentro.
- Utilice los jugos para rociar y hacer salsa.
- Un pollo de 3 libras tarda aproximadamente 1 ½ horas a fuego medio-alto.
- Tenga en cuenta la capacidad del motor del rosticero (15 lb). Nunca sobrecargue su equipo.
- Asegúrese de colocar siempre una carga equilibrada en su rosticero.

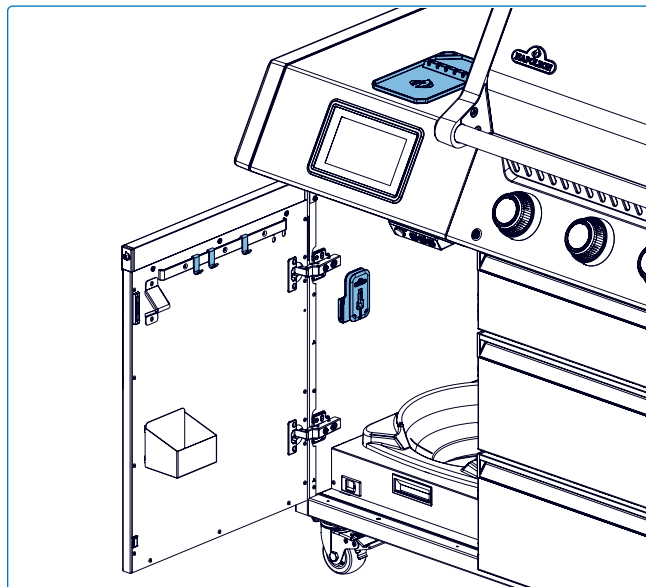


Fig. 9

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

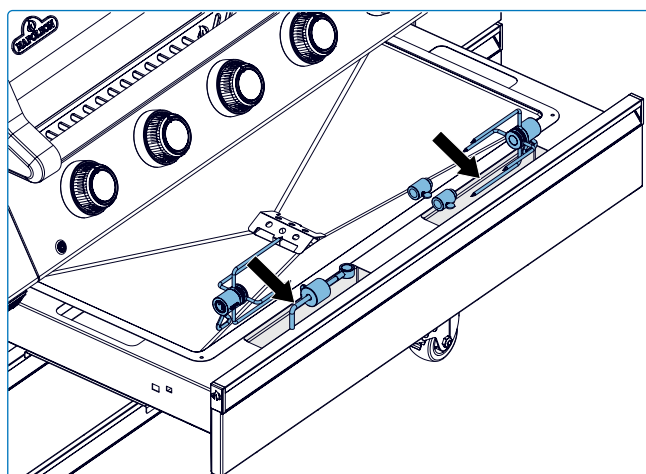


Fig.10

Almacenamiento

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

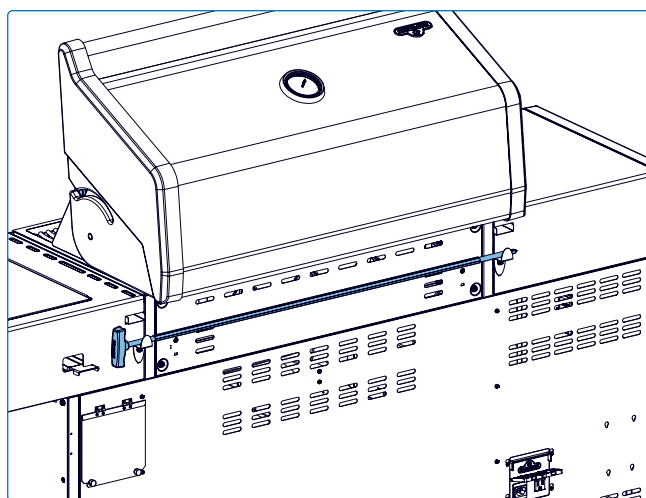


Fig.11

Lista de verificación para la experiencia de asado

Consulte esta lista cada vez que haga asado

Lea el manual del propietario

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

Limpie la bandeja de grasa

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

Compruebe 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.

Limpie las rejillas y precaliente

Utilice un raspador de madera o un cepillo para parrilla de fibra natural para limpiar las rejillas de hierro fundido y acero inoxidable. Consulte "**Instrucciones de limpieza**". Unte las rejillas con manteca vegetal y precaliente su parrilla para quemar el residuo excesivo y evitar que se pegue.

Área de preparación

Asegúrese de que todo lo que necesita mientras hace asado, como 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 ni mirar demasiado, o el calor se escapará y afectará la temperatura y los tiempos de cocción. 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 moverlos si es necesario.

Utilice un termómetro

Utilice un termómetro para asegurarse de que los alimentos están bien cocinados. Siga las pautas de temperatura adecuadas para todo tipo de carnes, especialmente las de ave.



NOTA:

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



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

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 PARRILLA!

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



¡SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA!

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

Asistente de cocción ACCU-PROBE®

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.

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 Wi-Fi predeterminado no está disponible, la función Bluetooth® te permite conectarte a ACCU-PROBE® fácilmente. El dispositivo debe ser provisionado inicialmente usando Wi-Fi. Después de la provisión, Bluetooth® estará disponible para la conectividad y Wi-Fi aún podrá usarse si es compatible.

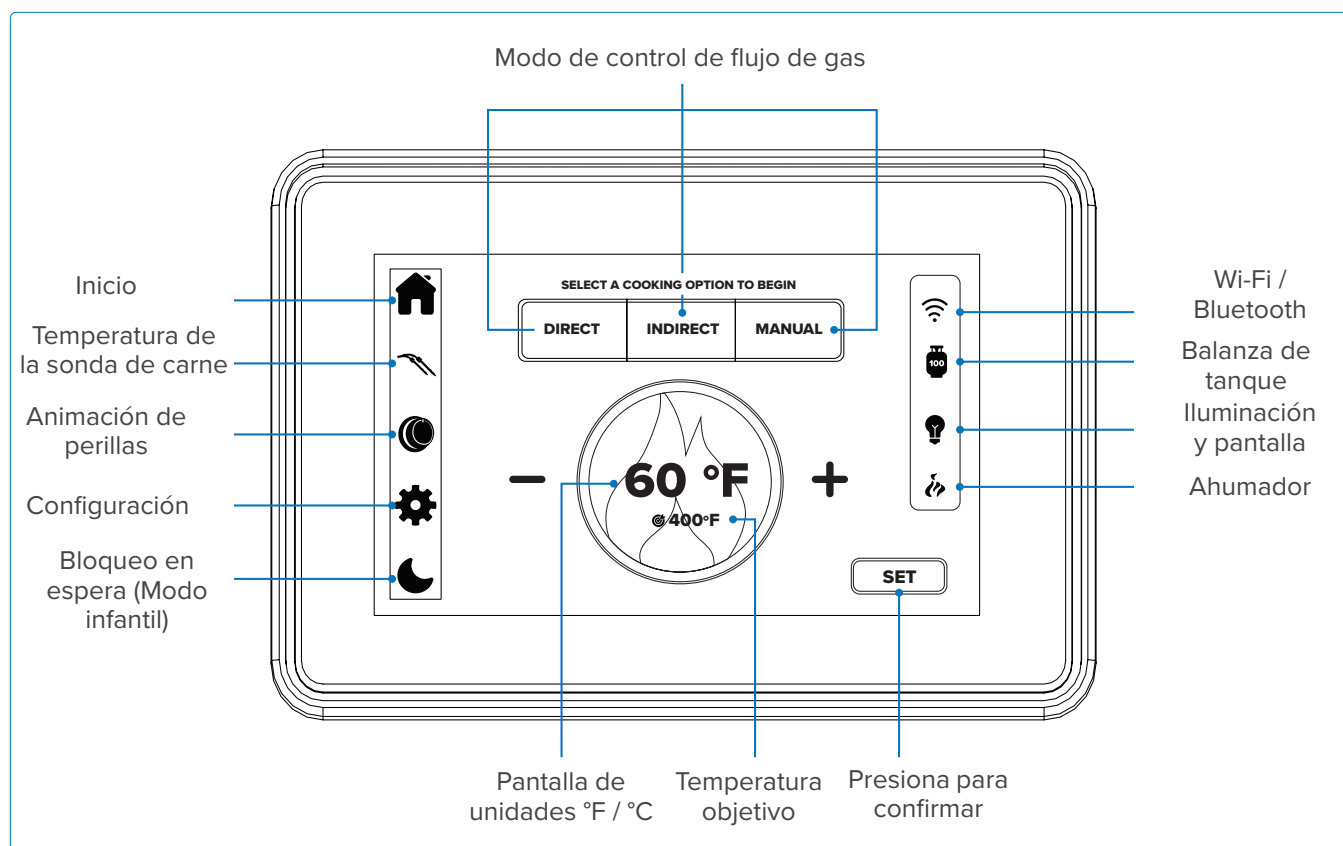
Consulta las secciones "Instrucciones de inicio rápido" y "Aplicación Napoleon Home" para obtener más información sobre cómo conectarte. Descarga la aplicación Napoleon Home y disfruta

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

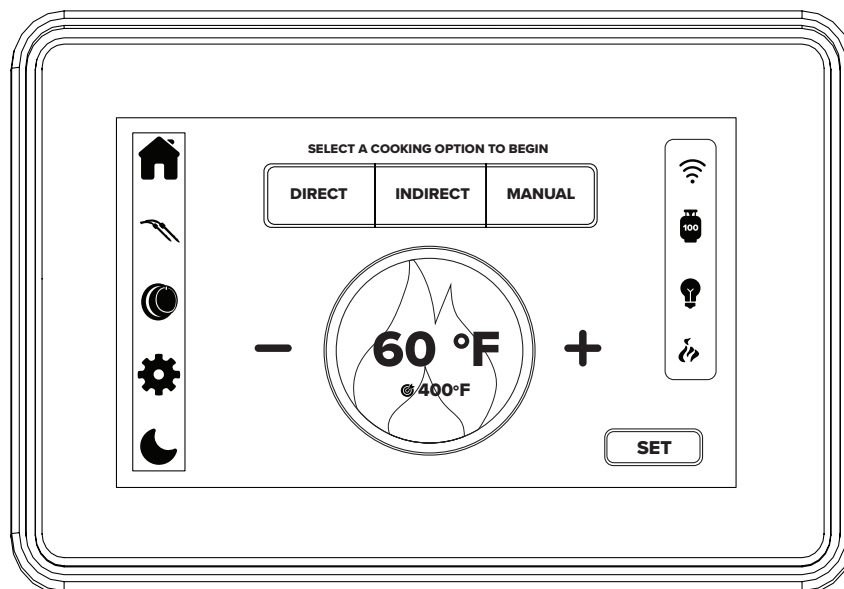
Dispositivos compatibles

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

Resumen de la pantalla



Operación de la pantalla



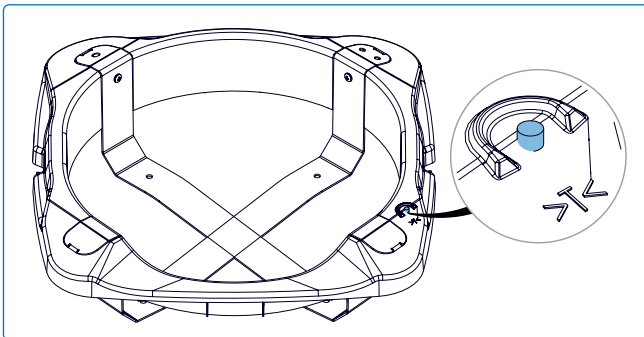
Función	Acción	Duración	Descripción
Modo de emparejamiento	Mantén presionado el botón de encendido durante 10 segundos O toca el ícono de Wi-Fi, luego en la ventana emergente selecciona Restablecer red para que el sistema sea emparejable.	10 segundos	<p>Cuando el sistema se reinicie, aparecerá el logotipo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

Cómo poner a cero la balanza del tanque de propano

1. Retira el tanque de propano vacío.
2. Presione el botón Cero para iniciar el proceso de tara.
3. Espere 20 segundos para que la balanza se calibre.
4. Coloque el nuevo tanque de propano en la balanza.

Seleccionar un nuevo tanque de propano

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



NOTA:

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

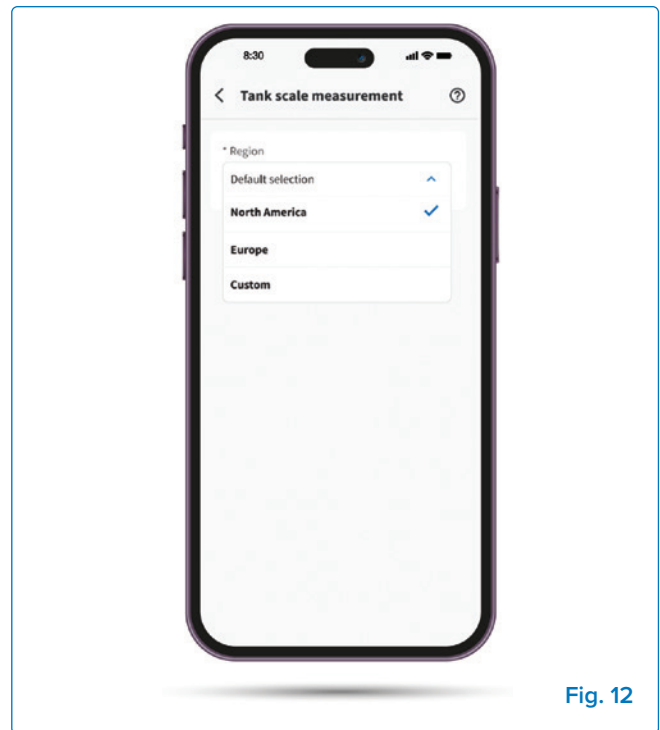


Fig. 12

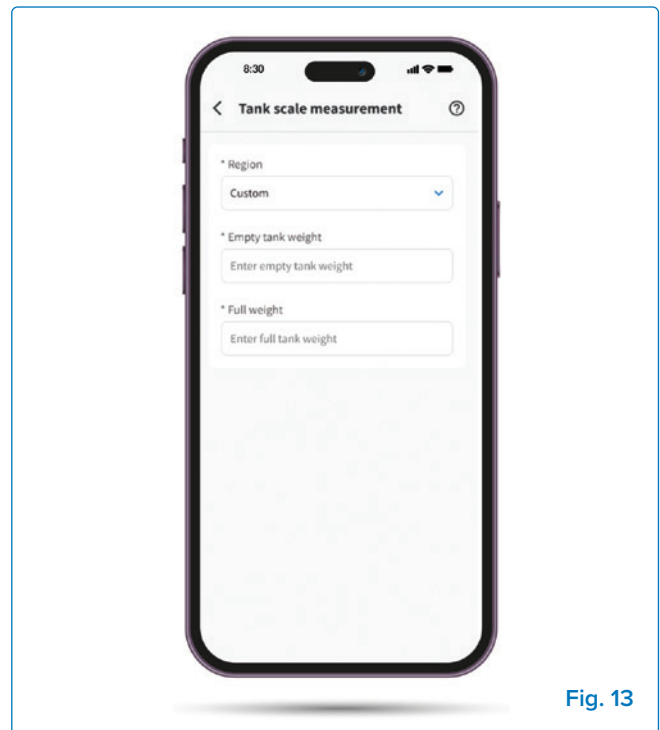


Fig. 13






Salvavidas





- Evite la alta humedad o temperaturas extremas.
- Evite la exposición prolongada a la luz solar directa o a luz ultravioleta intensa.
- No desmonte ni intente reparar la unidad por su cuenta.
- No exponga la unidad ni sus accesorios a líquidos inflamables, gases u otros explosivos.
- Las sondas pueden operar desde -4 °F (-20 °C) hasta 572 °F (300 °C).
- Los cables de las sondas pueden operar desde -4 °F (-20 °C) hasta 716 °F (380 °C).
- **IMPORTANTE:** No permita que las sondas estén expuestas directamente a las llamas o a temperaturas superiores a 572 °F (300 °C).
- Para lecturas precisas, inserte las sondas en el centro de la carne, idealmente antes de colocarla en la parrilla.
- **IMPORTANTE:** Apunte las puntas de las sondas hacia abajo pero no permita que las puntas toquen las rejillas de cocción. También 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 use más de una sonda, los anillos de colores pueden ayudar a identificar el número de cada sonda. Coloque cada anillo alrededor de la punta de la sonda y empuje hasta que llegue al soporte base.

Espacio libre

- Verifique que el área de cocción no exceda la temperatura máxima y que los cables no estén doblados ni 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 encienda la parrilla y verifique si hay puntos calientes donde el cable pueda hacer contacto con la superficie.

Guía de asado infrarrojo

Alimentación	Temperatura interna	Ajuste de perilla de control	Tiempo de cocción	Consejos de cocina
 <p>Bistec de 1 pulgada (2.54 cm) de grosor.</p>	Término medio-rojo 63 °C (145 °F)	ALTO durante 2 min por lado, luego MEDIO	4–6 minutos por lado, dependiendo del grosor.	Pida que el corte tenga grasa marmoleada. Selle a fuego alto para retener los jugos, luego reduzca el calor para el término deseado. Deje reposar durante 3 minutos antes de servir.
	Término medio 60 °C (140 °F)			
	Bien cocido 77 °C (170 °F)			
 <p>Hamburguesa de ½ pulgada (1.27 cm) de grosor.</p>	Término medio-rojo 54 °C (129 °F)	ALTO durante 2–3 min por lado	5–7 minutos en total.	Forme las hamburguesas con un grosor uniforme para una cocción consistente. Las hamburguesas de 1 pulgada de grosor o más deben asarse utilizando calor indirecto.
	Término medio 60 °C (140 °F)			
	Bien cocido 77 °C (170 °F)			
 <p>Aves</p>	74 °C (165 °F)	ALTO, luego BAJO	90 minutos en total (dependiendo del tamaño)	Corte $\frac{3}{4}$ a través de la unión entre el muslo y la pierna para que la carne quede plana sobre el quemador y se cocine de manera uniforme.
 <p>Chuletas de cerdo</p>	64 °C (147 °F)	MEDIUM	6 minutos por cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Quitar el exceso de grasa.
 <p>Pescado</p>	70 °C (158 °F)	MEDIUM	5–10 minutos, dependiendo del grosor	Cocine hasta que esté opaco y se desmenuce fácilmente.

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

Guía del ahumador

Consejos rápidos para ahumar

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



Comienza con humo Enciende el ahumador con anticipación y espera a que produzca humo limpio antes de colocar cualquier alimento en la parrilla o encender los quemadores.



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



Mantén la humedad Rocía la carne con una botella de spray cada 45–60 minutos. No te excedas—solo lo suficiente para mantener la superficie pegajosa, no empapada.



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



Superficie rugosa = más sabor ahumado Marque la superficie o aplique un condimento de textura gruesa (por ejemplo, pimienta quebrada, hierbas). Al generar una textura rugosa (con cortes o condimentos), se incrementa la capacidad de absorción del humo. El aumento del área de superficie y las irregularidades ayudan a atrapar las partículas de humo de manera más efectiva, lo que resulta en un sabor ahumado más profundo, rico y complejo.



Evita el humo blanco denso El humo blanco espeso significa combustión incompleta. Utilice astillas o trozos de madera de calidad para una combustión más limpia.



Las zonas de temperatura importan Conoce las zonas calientes y frías de tu parrilla. Gira la carne según sea necesario para cocinar de manera uniforme y evitar zonas secas.










La paciencia da frutos No te apresures. Mantén la tapa cerrada—cada vez que la abres agregas 10–15 minutos al tiempo de cocción. ¡Confía en el proceso!


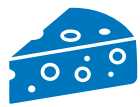


¡CONSEJOS PROFESIONALES PARA AHUMAR!

- Deja reposar la carne después de ahumar para que los jugos se redistribuyan. Puedes notar una gran diferencia en la ternura y el sabor.
- Si no se limpia, tu ahumador puede acumular creosota—un residuo similar al alquitrán que da a la comida un sabor amargo y desagradable.
- Utiliza un termómetro para carne para mayor precisión. No te fíes solo del tiempo—la temperatura interna es clave.
- La práctica hace al maestro. Cada corte de carne se comporta de manera diferente. Mantén la paciencia y sigue experimentando.

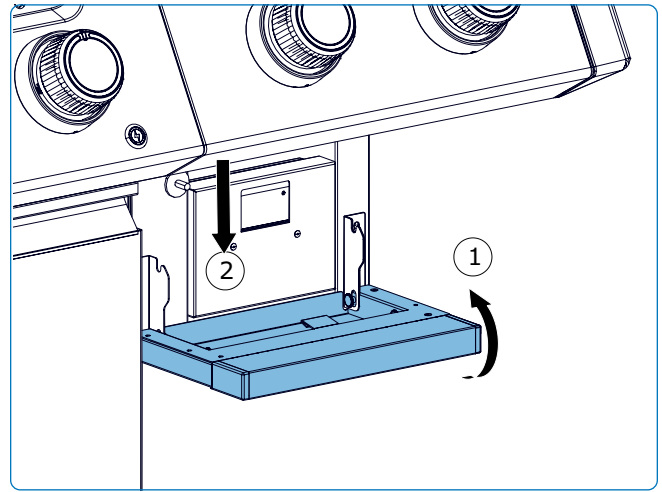
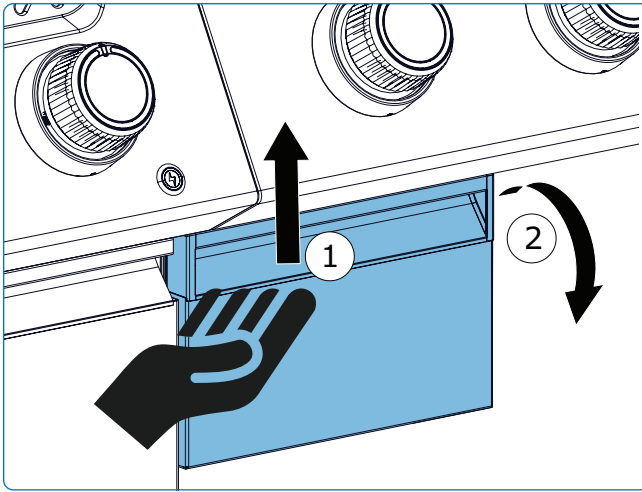
Tipo de alimento	Tipo(s) de madera	Temperatura de ahumado °C (°F)	Tiempo de ahumado	Consejos de cocina
 Carne de res	Pechuga	Nogal americano, roble, mezquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (hasta envolver, a 74 °C / ~165 °F) Tiempo de cocción: 12–18 h en total. Use bandeja de agua; envuelva en aluminio tras el estancamiento.
	Costillas cortas	Nogal americano, roble, mezquite	107–116 °C (225–240 °F)	3–4 h (hasta envolver) Tiempo de cocción: 6–8 h en total. Mantenga el hueso hacia abajo; repose 1 h tras la cocción.
	Pastel de carne	Nogal americano, roble, madera de manzano, pecana	107–135 °C (225–275 °F)	2.5 - 3.5 h Deje reposar el pastel de carne 10–15 min antes de cortar para conservar la humedad.
 Cerdo	Paleta de cerdo (Boston Butt)	Manzano, cerezo, pacana	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 h Ahúme hasta 90–95 °C (195–203 °F) para desmenuzar.
	Costillas baby back	Manzano, cerezo, nogal americano	107–116 °C (225–240 °F)	~5 h (método 3-2-1) Envuelva en aluminio a las 3 h; termine sin envolver para formar corteza.
	Costillas de cerdo	Manzano, cerezo, roble	107–116 °C (225–240 °F)	~6 h Rocíe con jugo de manzana para humedad.
	Lomo	Manzano, cerezo, roble	107–116 °C (225–240 °F)	~2–4 h No sobrecocine — retire a 63 °C (145 °F)
 Pollo	Entero	Manzano, cerezo, arce	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h Ate las patas y meta las alas; ahúme hasta 74 °C (165 °F)
	Piernas/muslos	Manzano, arce, pacana	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h Temperaturas más altas doran la piel; no es necesario voltear
	Alitas	Manzano, cerezo, arce	121–135 °C (250–275 °F)	1.5–2 h Mezcle con aceite y especias; dore a fuego directo.
	Pechuga	Manzano, cerezo, arce	107 °C (225 °F)	~1 h Retire a 71 °C y deje reposar hasta 165 °F.”

Tipo de alimento		Tipo(s) de madera	Temperatura de ahumado °C (°F)	Tiempo de ahumado	Consejos de cocina
 Turquía	Entero	Manzano, cerezo, pacana	116 °C (240 °F)	5–7 h	Use una bandeja de agua; abra el ave (spatchcock) para una cocción uniforme.
	Pechuga			~ 4 h	Unte cada hora para mantener la humedad.
 Venado	Lomo	Roble, cerezo, nogal americano	107 °C (225 °F)	~45 min/libra	La madera suave preserva el sabor de la caza; no ahúmes en exceso.
 Aves de caza	Pato – Entero	Manzano, cerezo, pacana	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Haz cortes en la piel para derretir la grasa; termina a alta temperatura para que la piel quede crujiente.
	Pato – Pechuga	Manzano, arce, aliso	107 °C (225 °F)	~ 1,5 h	Ahúma con la piel hacia arriba; retira a 135–140 °F / 57–60 °C para término medio.
	Codorniz	Madera de manzano, cerezo, pacana	107 °C (225 °F)	1–1.5 h	Rocía ligeramente con jugo de manzana o caldo durante el ahumado para mantener la humedad y mejorar la adhesión del humo.
 Marisco	Salmón – Filete	Aliso, cerezo, arce	104 °C (220 °F)	1 h	El salmón se puede ahumar en frío curándolo con sal y exponiéndolo al humo a 68–86°F (30 °C–20 °F) sin cocinarlo. Usa filetes con piel; termina con un glaseado de limón.
	Trucha – Entera	Aliso, roble, cerezo	107 °C (225 °F)	1 h	Rellena la cavidad con limón/hierbas; ahúma en una canasta
	Colas de langosta	Aliso, manzano, cerezo		~ 45 min	Abre las colas para una mejor penetración del humo.

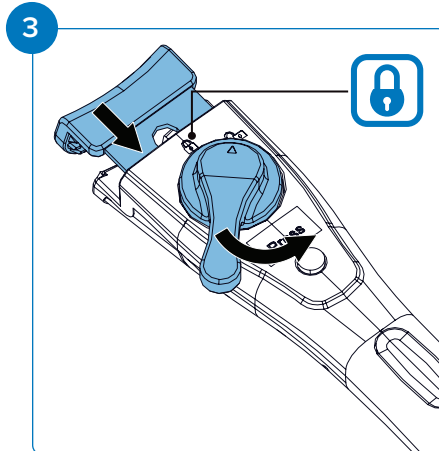
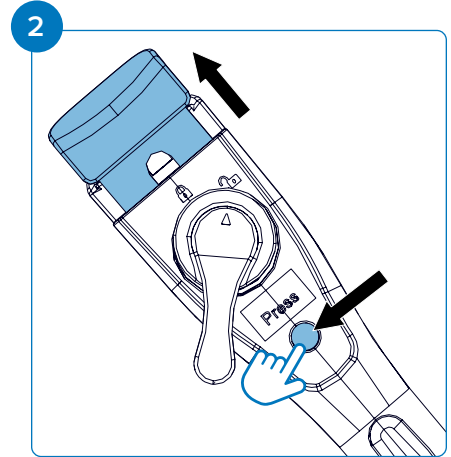
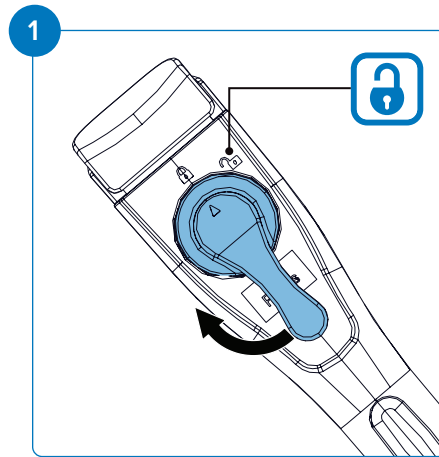
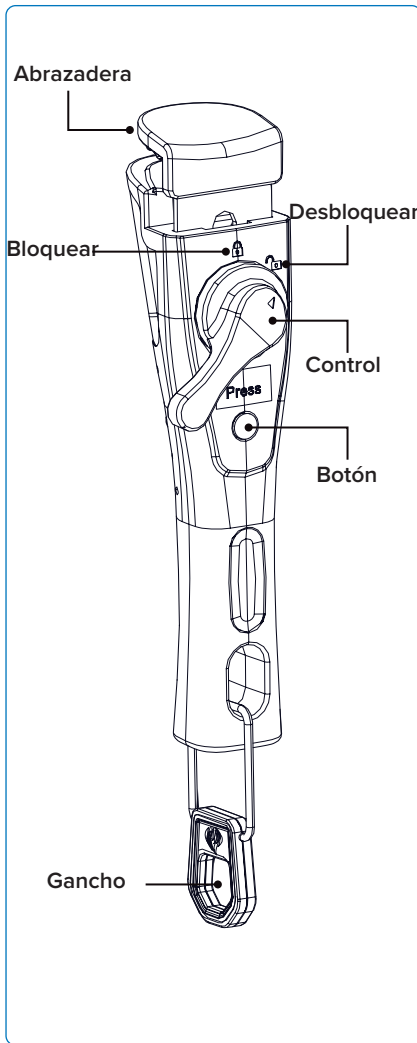
Tipo de alimento	Tipo(s) de madera	Temperatura de ahumado °C (°F)	Tiempo de ahumado	Consejos de cocina	
 Verduras	Pimientos morrones	Manzano, cerezo	1.5–2 h	Corta en mitades o tiras gruesas; unta ligeramente con aceite.	
	Papas – Enteras	Manzano, cerezo, pacana	107–116 °C (225–240 °F)	2–3 h	Haga agujeros, unte con aceite y sal; envuelva en aluminio.
	Zanahorias			1.5–2 h	Ahúma con un toque de miel o azúcar moreno para dar dulzura.
	Tomates (Roma)	Cerezo, manzano	93–107 °C (200–255 °F)	1.5–2 h	Corta por la mitad; ideal para salsas o salsa.
 Queso	Cheddar (añejo)	Manzano, cerezo, arce	1.5–2 h	Deje reposar sin envolver en refrigeración 24–48 h tras ahumar.	
	Gouda	Manzano, pacana		Corta en bloques pequeños o ahúma entero; deja reposar 48 h.	
	Mozzarella (baja humedad)	Manzano, cerezo	~ 1 h	Usa bloques firmes; ahúma suavemente o podría derretirse.	
	Suizo / Jarlsberg	Manzano, aliso	2 h	Enfríe antes de ahumar; deje reposar 2 días para obtener todo el sabor	
	Queso crema (bloque)	Manzano, arce	32 °C (90 °F) Nota: Los días fríos facilitan mantener bajas las temperaturas del ahumador—ideal para ahumar queso en frío sin que se derrita.	1–2 h	Haga cortes en la parte superior en forma de rejilla; sazone o cubra con especias antes de ahumar.
	Brie			~ 1 h	Congele brevemente antes de ahumar para ayudar a mantener la forma.
	Halloumi (ahumado en frío)	Manzano, cerezo, pacana	107 °C (255 °F)	1–1.5 h	Corte en rebanadas de ¼–¾" de grosor; use una configuración indirecta con bandeja de hielo; deje reposar 24–48 h
	Halloumi (ahumado en caliente)			30–45 min	Déjelo entero o en rebanadas gruesas; la textura firme se mantiene bien; sirva caliente o sellado.

Funcionamiento

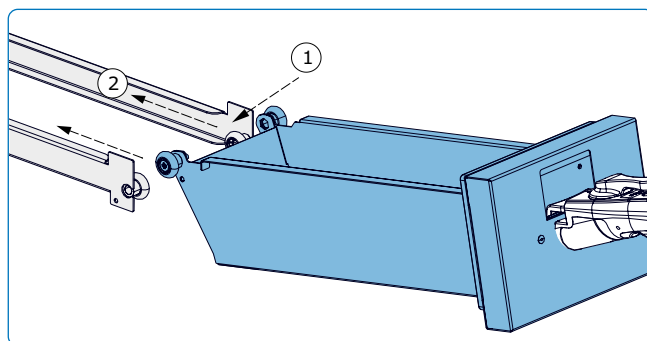
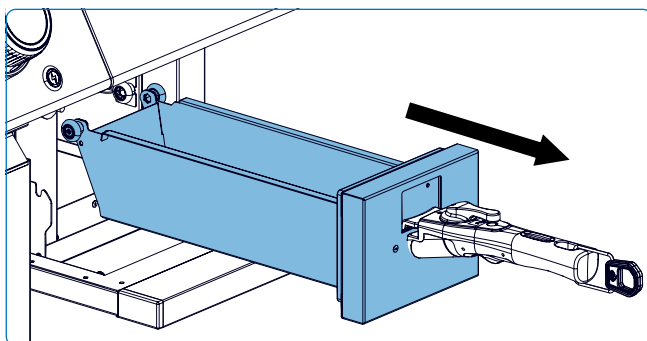
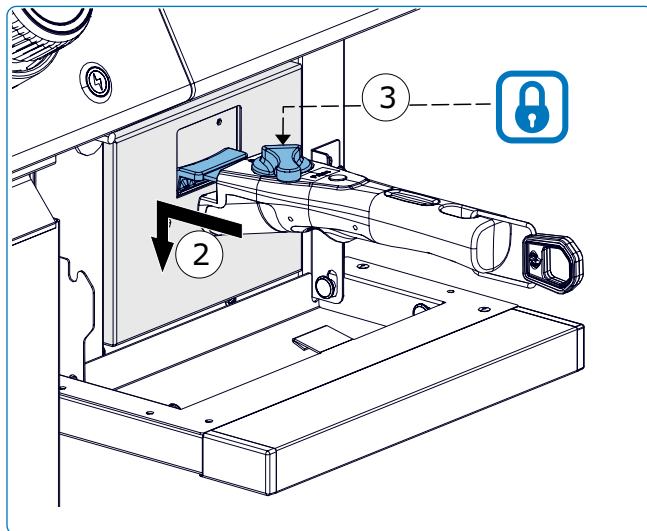
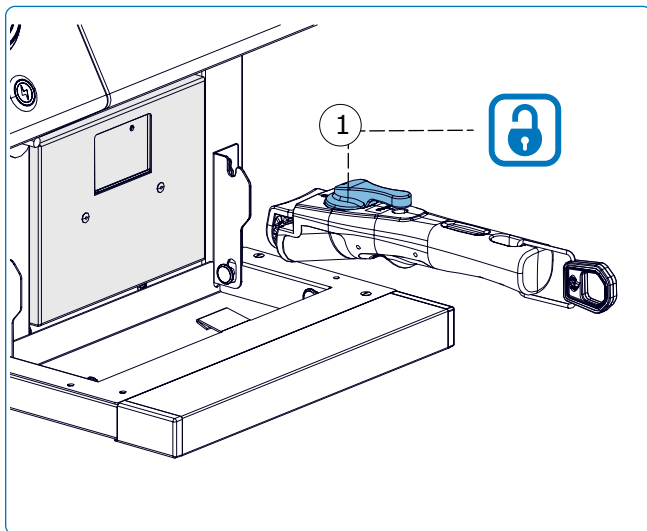
Puerta



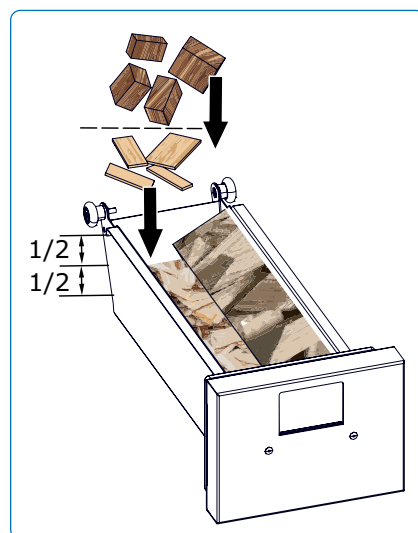
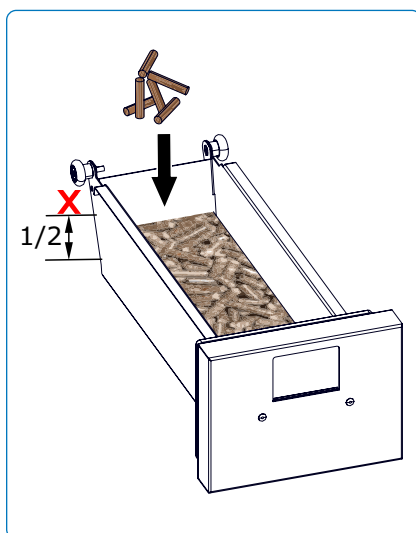
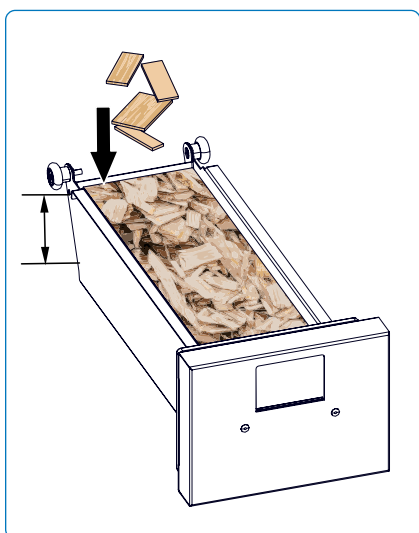
Descripción general de la herramienta



Bandeja de madera



Configuración de su ahumador



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

- Llène con astillas de madera no más de la mitad. Aproximadamente 180 g o 2 tazas.

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

Instrucciones de limpieza

Limpieza de la caja ahumadora

Para mantener su caja ahumadora en óptimas condiciones y asegurar el mejor sabor ahumado para sus alimentos a la parrilla, siga estos sencillos pasos de limpieza después de cada uso:

1. **Enfriar completamente** – Deje que la caja ahumadora y la parrilla se enfríen antes de manipularlas para evitar quemaduras y facilitar la eliminación de cenizas. Las cenizas y el creosoto pueden acumularse en el interior, especialmente cerca del elemento calefactor.
2. **Desenchufe antes de limpiar** – Siempre desenchufe la caja ahumadora antes de limpiar cerca del elemento calefactor por seguridad.
3. **Vaciar las cenizas** – Retire la bandeja de madera de la parrilla y deseche cualquier astilla de madera o ceniza restante en un recipiente metálico.
4. **Retire y limpie la malla** – Saque la malla que sostiene las astillas de madera. Sacuda cualquier residuo restante y cepíllela para limpiarla (**Fig. 14**).
5. **El tubo de salida del ahumador** – puede desenroscarse para su limpieza—introduzca un destornillador en los orificios de la punta para mayor palanca (**Fig. 15&16**).
6. **Raspe los residuos** – Use un cepillo para parrilla o una espátula de metal para eliminar trozos de madera quemada o residuos pegados de las superficies interiores, la carcasa interna y la bandeja de astillas de madera.
7. **Limpie la caja ahumadora** – Limpie las superficies internas y externas con una mezcla 50/50 de agua tibia y vinagre de manzana usando una esponja. Esto elimina el creosoto. Use un cepillo de metal o una esponja abrasiva para la suciedad difícil. Evite el exceso de humedad cerca de las partes eléctricas (**Fig. 17**).
8. **Vuelva a armar y guarde** – Una vez seco, coloque la bandeja de madera de nuevo en la parrilla.

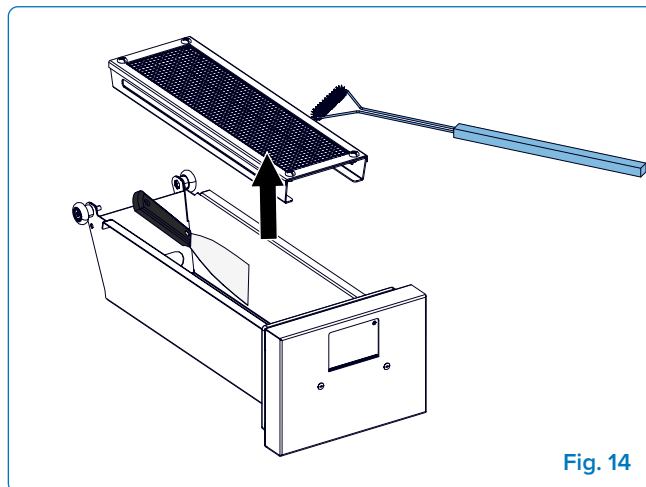


Fig. 14

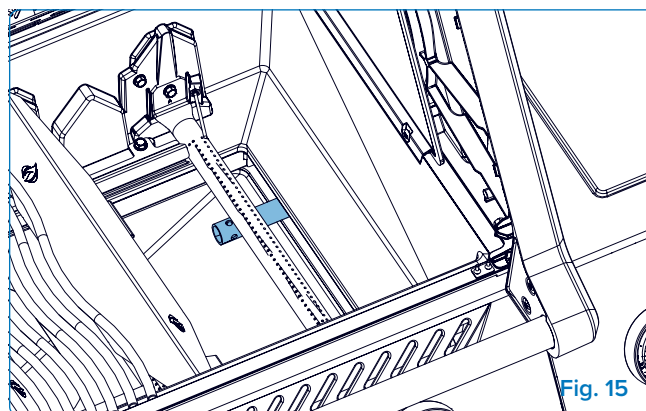


Fig. 15

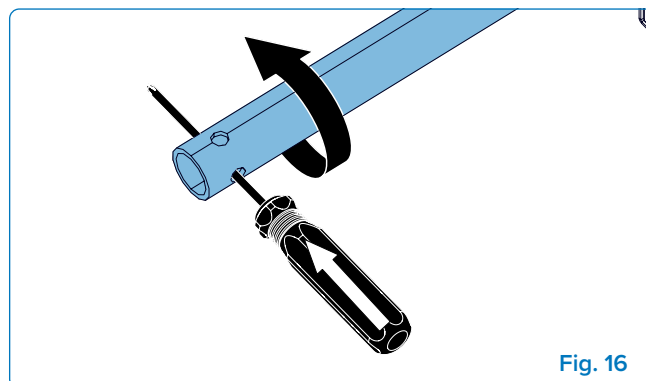


Fig. 16

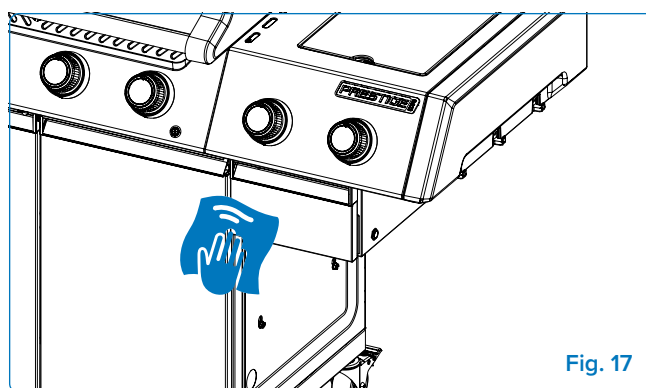


Fig. 17

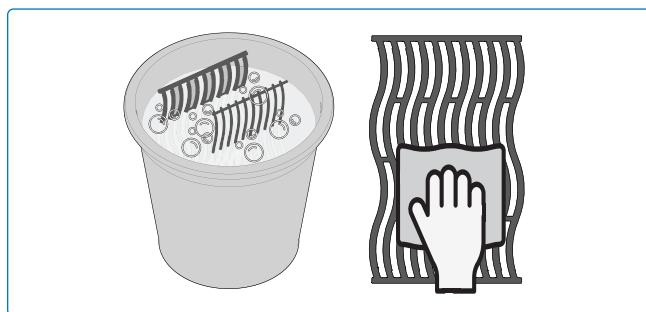


¡CONSEJO PROFESIONAL!

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

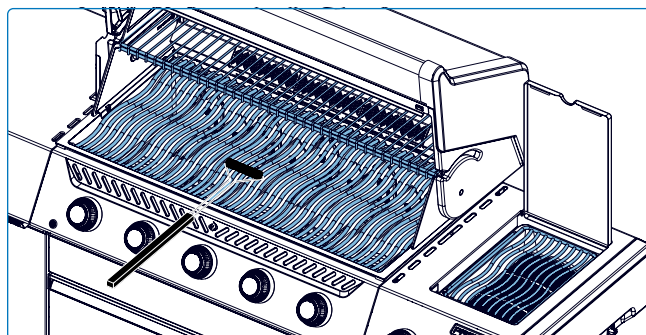
Limpieza de su parrilla antes del primer uso

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



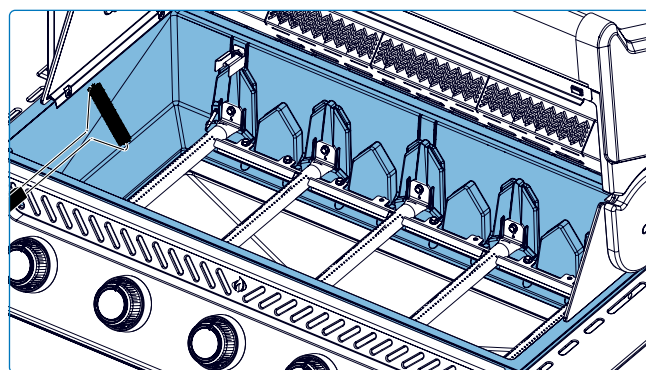
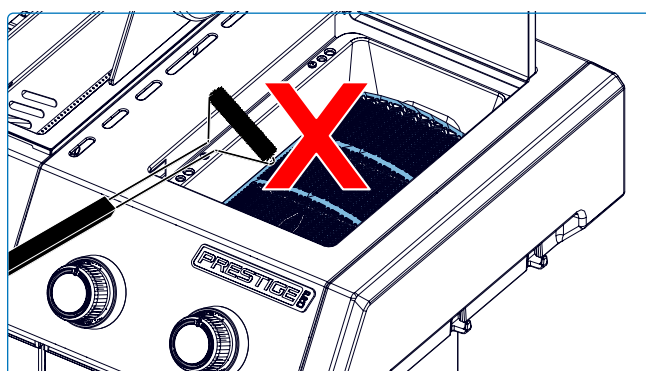
Rejillas de acero inoxidable

- Las rejillas de cocción de acero inoxidable pueden limpiarse precalentando la parrilla 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 durante el asado.



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 provocará que la loseta cerámica se agriete.
- Encienda el quemador y opere a máxima potencia durante 5-10 minutos para eliminar cualquier residuo restante.



NOTA:

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



¡PELIGRO!

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

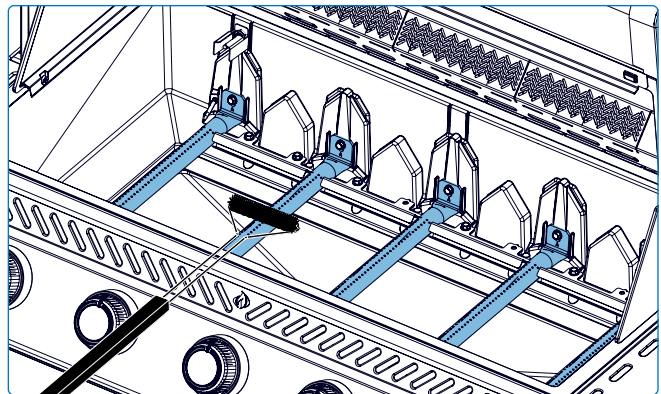
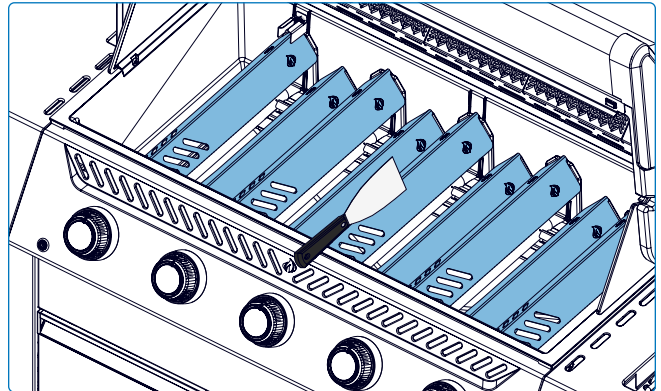
Interior de la Parrilla

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



NOTA:

Este modelo incluye placas de sellado inferiores ubicadas justo encima de la bandeja de grasa para una distribución óptima del calor.



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. Raspe la bandeja de goteo usando una espátula de plástico duro para evitar rayones que puedan provocar óxido.
3. Reemplace la bandeja desechable de grasa cada 2–4 semanas dependiendo del uso de la parrilla (si corresponde).
4. Consulte a su distribuidor de Parrilla Napoleon para suministros.

Termopares

El sensor de llama y dos termopares están ubicados cerca de los quemadores principales (**Fig.18**). En caso de acumulación de grasa, limpie suavemente las puntas metálicas con un paño suave o use papel de lija de grano fino si es necesario. Evite usar agua, productos químicos agresivos o aplicar presión, ya que estos componentes son delicados y pueden dañarse fácilmente con una limpieza brusca. Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de volver a ensamblar.

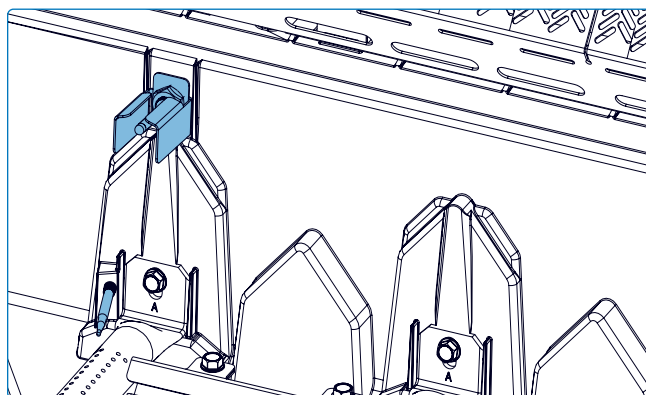
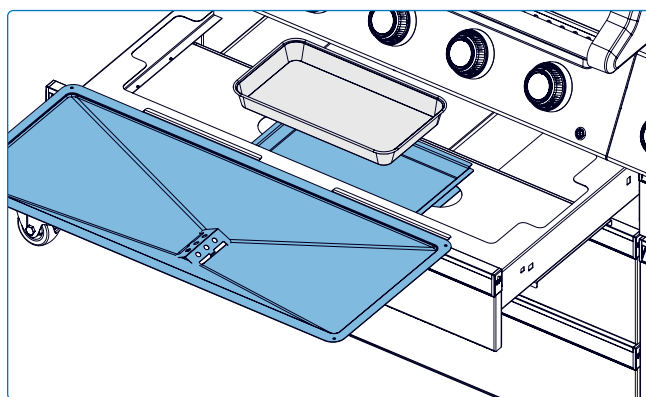
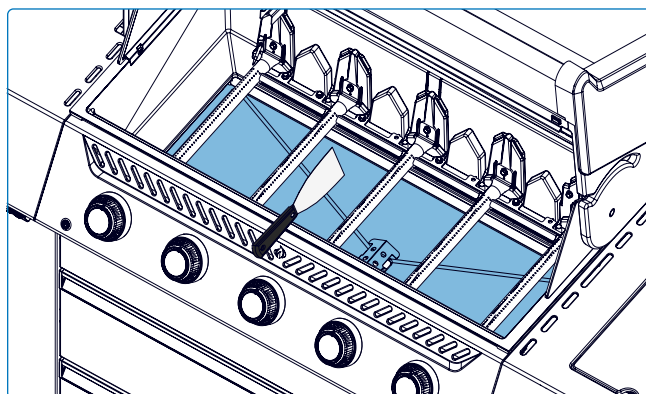
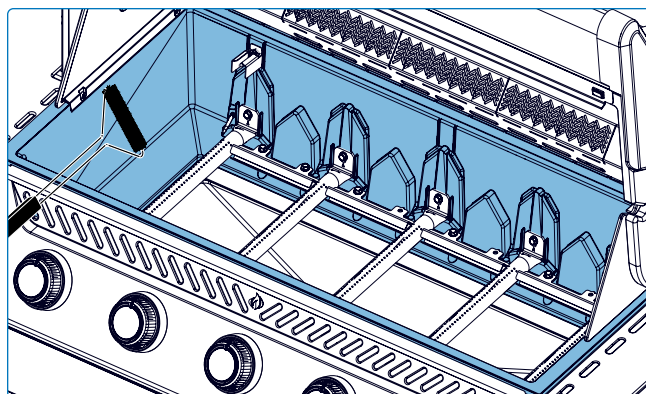


Fig. 18

Panel de control

Utilice SÓLO agua jabonosa tibia. El texto está impreso directamente en los biselados. Una limpieza adecuada asegurará que el texto permanezca oscuro y legible. Evite limpiadores abrasivos o de acero inoxidable, ya que pueden dañar el acabado y el texto impreso.

Fundiciones de aluminio

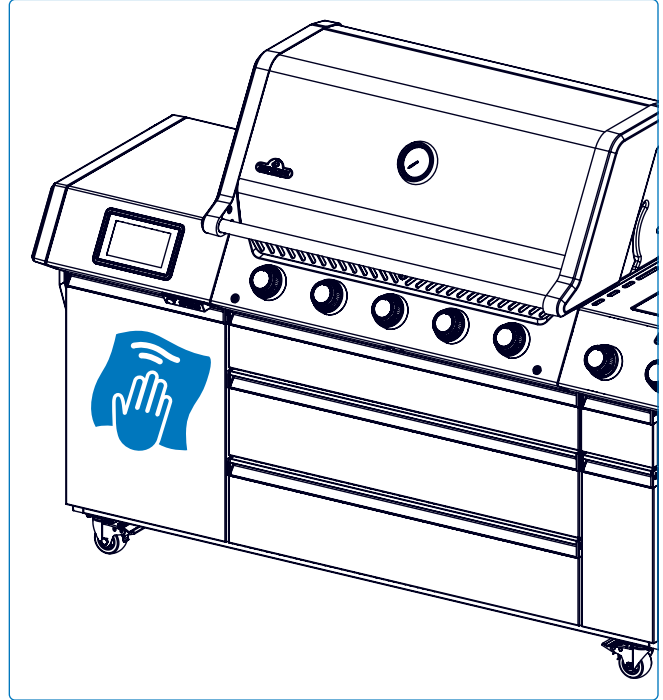
Limpie con agua tibia y jabón. El aluminio no se oxida, pero las altas temperaturas y la intemperie pueden causar oxidación en la superficie de las fundiciones que parecen manchas blancas.

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

Superficie exterior de la parrilla

- Utilice únicamente un limpiador no abrasivo. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado.
- 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 tomarán un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afectará el rendimiento de la parrilla.



¡ADVERTENCIA!

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

Rejilla antiinsectos y orificios de los quemadores

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

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.19)**.
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 una broca para limpiar los orificios del quemador. Aunque esto se puede hacer con el quemador instalado, es más fácil si se retira de la parrilla.
6. No flexione la broca al taladrar los orificios porque la broca se romperá.
7. Esta broca es para los orificios del quemador **NO** para los orificios de latón que regulan el flujo de gas al quemador.
8. No agrande los orificios.
9. Asegúrese de que la malla contra insectos esté limpia, ajustada y libre de pelusa u otros residuos.
10. Invierta el procedimiento para volver a instalar el quemador.
11. Asegúrese de que la válvula entre en el quemador al instalarlo.
12. Vuelva a colocar el soporte de la placa de sellado y apriete los tornillos para completar la reinstalación.

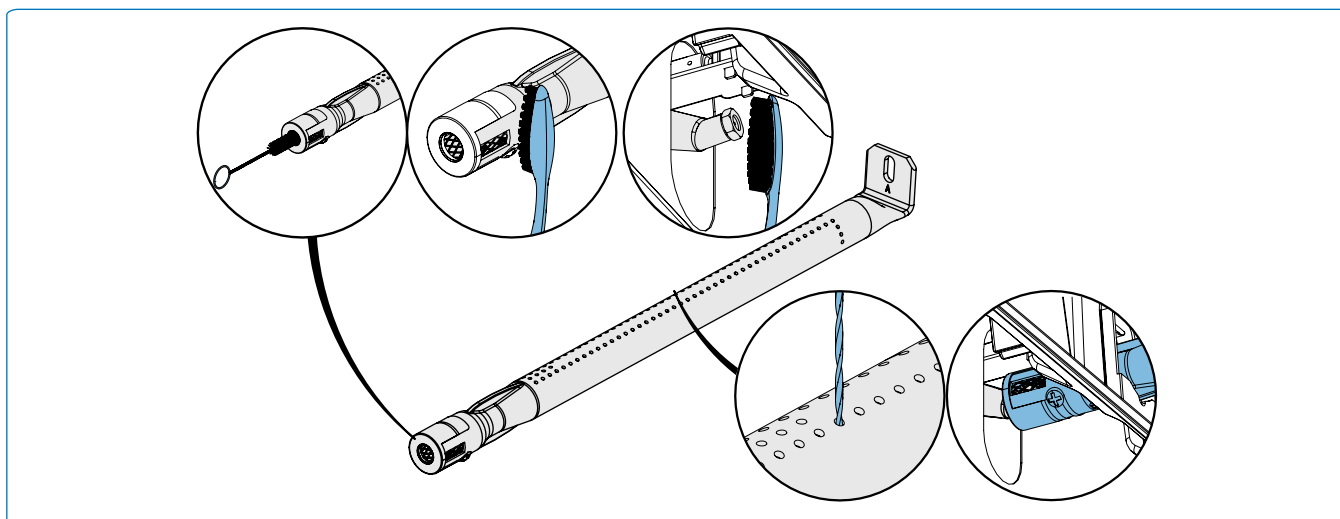


Fig. 19

¡PELIGRO!

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



¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

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

Sondas de temperatura

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



NOTA:

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



¡ADVERTENCIA!

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



¡QUEREMOS AYUDAR!

Comuníquese con su distribuidor autorizado para obtener las piezas de repuesto recomendadas

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.

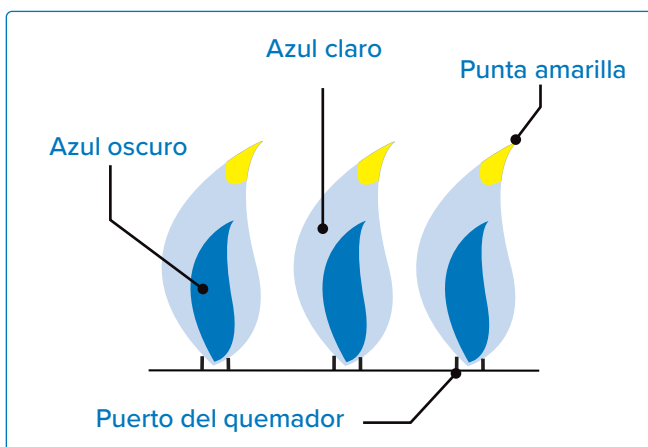


¡IMPORTANTE!

- Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.

Ajuste de aire de combustión

- 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. Debe retirar el quemador para acceder y ajustar el tornillo del obturador de aire, ya que de otra manera no es accesible.
3. Retire la tapa trasera para ajustar el obturador de aire del quemador de tubo trasero.
4. Afloje el tornillo de bloqueo del obturador de aire y abra o cierre el obturador de aire según sea necesario.
5. Encender los quemadores a fuego alto.
6. Inspeccionar visualmente las llamas de los quemadores.
7. Apague los quemadores, apriete los tornillos de bloqueo y vuelva a colocar las piezas retiradas cuando los obturadores estén correctamente ajustados.
8. Asegúrese de que las mosquiteras están instaladas.



NOTA:

Los quemadores infrarrojos no tienen ajuste de aire.

Ajustes del obturador de aire

Modelo	Tipo de gas	Quemador principal	Quemador de tubo trasero
PRO665	Propano	Abrir	* 1/4" (6 mm)

* Cada lado del obturador de aire

Cuadro 1

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 ambiente corrosivo pueden causar corrosión superficial incluso si el quemador está hecho de acero inoxidable 304 de pared gruesa.

Mantenimiento y protección de los quemadores infrarrojos

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



¡PELIGRO!

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

Pautas para evitar dañar las superficies cerámicas

1. Nunca apague una llama ni controle llamaradas con agua (**Fig. 20**).
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

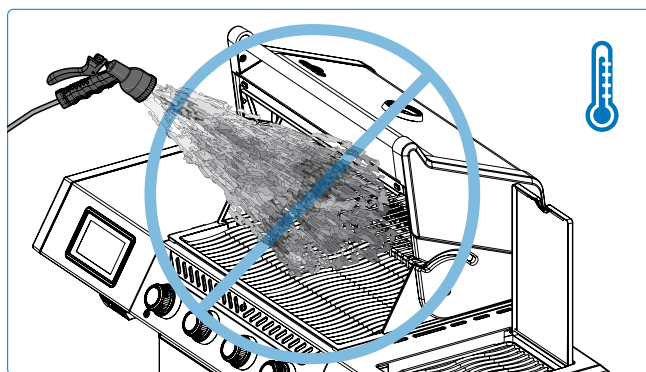


Fig. 20



¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

Nunca cubra más del 75% de un quemador con metal sólido (como planchas o sartenes)

Ajuste de puerta

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

1. Ubique el soporte de ajuste en la parte superior de la puerta (**Fig. 21**).
2. Usando un destornillador, gire el tornillo de ajuste de la puerta en sentido horario para subir la puerta, o en sentido antihorario para bajarla.
3. Después de una o dos vueltas del destornillador, abra y cierre la puerta y verifique la alineación en la parte superior de las puertas.
4. Ajuste los tornillos de las bisagras para alinear las puertas del gabinete de modo que queden niveladas entre sí (**Fig 21**).
5. Si es necesario, repita estos pasos hasta que las puertas estén alineadas

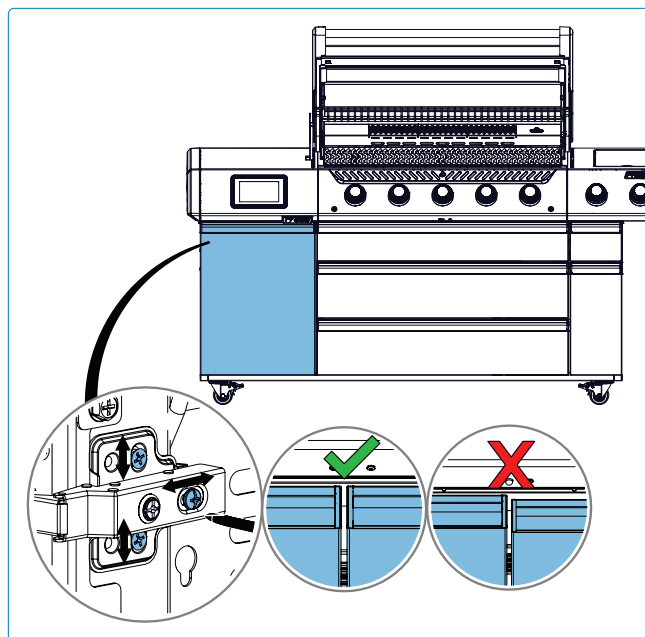


Fig. 21

¡ADVERTENCIA!

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

Solución de problemas

Problemas de encendido

- Los quemadores principal, trasero o quemador lateral no encenderán con el encendedor, pero sí con un fósforo.
- 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	Cable de electrodo o cables de terminal del interruptor sueltos.	Compruebe que el cable del electrodo y los cables del módulo al interruptor estén firmemente conectados.
	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.
- Lllamaradas 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.
Placas de sellado instaladas incorrectamente.	Asegúrese de que las placas de sellado estén instaladas con los orificios hacia el frente y las ranuras en la parte inferior. Consulte la Guía de Instrucciones de Ensamblaje.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con todos los quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Acumulación excesiva de grasa y ceniza en las placas de sellado y en la bandeja de goteo.	Limpie regularmente las placas de sellado y la bandeja de goteo. No forre la sartén con papel de aluminio. Consulte "Instrucciones de limpieza" .

Flujo de gas

- Bajo calor o llama baja cuando la válvula está en alto.
 - Los quemadores arden con llama amarilla, acompañados 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.
Fuga en la junta que rodea la loseta cerámica, o falla de soldadura en la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe y revíselo cuidadosamente en busca de grietas. Si encuentra alguna, contacte a un distribuidor autorizado Napoleon para reemplazarlo.
Tanto gas propano como gas natural - precalentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Posible telaraña u otros residuos.	Limpie a fondo el nido o las telarañas del orificio del quemador retirándolo y siguiendo las instrucciones de este manual. Consulte "Instrucciones de limpieza" .
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 del tanque. Espere 5 minutos, abra la válvula lentamente y deje que la presión se iguale antes de encender la parrilla siguiendo las instrucciones. Todas las válvulas deben estar cerradas al abrir la bombona.

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 (conocida como creosota), que se seca en fragmentos similares a pintura, que se desprenden. Una limpieza regular lo evitará. Consulte " Instrucciones de limpieza ".

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 que se enfríe 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.



¡QUEREMOS AYUDAR!

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

Ahumador

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

Posibles causas	Causa	Solución
El ahumador no enciende	• El arnés no está conectado al puerto COMM	• Conecte el arnés de forma segura; inspeccione si hay daños
	• El cable de alimentación no está conectado al ahumador	• Conecte el cable de alimentación al ahumador
	• El cable de alimentación no está conectado al tomacorriente de la barbacoa	• Conecte el cable de alimentación al tomacorriente de la barbacoa
Las astillas de madera no se encienden	• Las astillas de madera están húmedas	• Use astillas secas
	• Acumulación de astillas quemadas	• Limpie la bandeja
	• La puerta no está bien cerrada	• Cierre la puerta completamente
Humo blanco denso	• El sistema Venturi está obstruido o el ventilador no está funcionando	• Limpie el sistema y revise el ventilador
	• Astillas de madera húmedas	• Reemplace por astillas secas
	• La puerta no está bien cerrada	• Asegúrese de un cierre adecuado
	• Junta de la puerta dañada o ausente	• Inspeccione y reemplace la junta
La puerta no cierra	• Astillas atascadas entre la bandeja y la carcasa interna	• Retire la obstrucción
	• Acumulación de cenizas/residuos	• Limpie la cámara
	• Bandeja desalineada	• Realinee la bandeja en la guía
Humo blanco, denso o amargo	• Combustión incompleta debido a Venturi obstruido	• Limpie el sistema Venturi a fondo
	• Combustión incompleta debido a que el ventilador no funciona	• Inspeccione el funcionamiento del ventilador; si se muestra un error de ventilador, siga los pasos de diagnóstico o contacte al soporte
	• Pobre flujo de aire o demasiado combustible	• Reduzca la carga de combustible y mejore la ventilación
	• Madera/astillas húmedas humeando	• Utilice astillas de madera o pellets secos

Posibles causas	Causa	Solución
Fallo del ahumador integrado (a través de la pantalla táctil LCD)	<ul style="list-style-type: none"> La parrilla no está conectada a la corriente 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique la conexión eléctrica
	<ul style="list-style-type: none"> Función de ahumador desactivada en la configuración de la pantalla táctil 	<ul style="list-style-type: none"> Active la función de ahumador mediante los controles LCD
	<ul style="list-style-type: none"> Cable COMM no conectado 	<ul style="list-style-type: none"> Conecte el cable COMM de forma segura
	<ul style="list-style-type: none"> Fusible fundido 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible
	<ul style="list-style-type: none"> Problemas de cableado 	<ul style="list-style-type: none"> Inspeccione las conexiones
	<ul style="list-style-type: none"> Conexiones de cableado sueltas o defectuosas en la parte trasera de la pantalla táctil LCD 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique y asegure el cableado de la pantalla táctil
	<ul style="list-style-type: none"> El sistema necesita reiniciarse 	<ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones de reinicio del fabricante a través de la pantalla táctil
Sin humo o muy poco humo	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste de temperatura más baja
	<ul style="list-style-type: none"> Astillas de madera húmedas o de mala calidad 	<ul style="list-style-type: none"> Utilice astillas secas y de alta calidad
	<ul style="list-style-type: none"> Combustión incompleta debido a que el ventilador no funciona 	<ul style="list-style-type: none"> Inspeccione el funcionamiento del ventilador; si se muestra un error de ventilador, siga los pasos de diagnóstico o contacte al soporte
	<ul style="list-style-type: none"> Flujo de aire deficiente debido a venturi obstruido 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el sistema Venturi a fondo
	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación de cenizas en la bandeja de astillas 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie la bandeja de astillas regularmente

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
<p>La aplicación no está instalada o no se ha instalado correctamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conéctese a Internet mediante Wi-Fi y descargue la aplicación desde la App Store de Apple o Google Play™. • Siga las indicaciones para instalar y abrir automáticamente la aplicación. • Desinstale y vuelva a instalar la aplicación si es necesario (consulte "Napoleon Home App" para más detalles). • Expanda los permisos de la aplicación. • Verifique el icono de la aplicación en la pantalla de inicio.
<p>La aplicación está instalada pero muestra una pantalla con el texto "la sonda no está conectada".</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 a corta distancia. • Cierre completamente la aplicación y reiníciela (familiarícese con las operaciones y configuraciones básicas de su dispositivo). • Cierre cualquier programa innecesario en el dispositivo inteligente que pueda estar consumiendo memoria.
<p>La aplicación funcionaba antes, pero el nombre del dispositivo no aparece en la lista de dispositivos de la aplicación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 5 segundos y verifique que el Bluetooth® esté activado en el dispositivo móvil. • Acerque el dispositivo inteligente a la unidad de pantalla. • Actualice la memoria caché cerrando y volviendo a abrir la aplicación. • Asegúrese de que la configuración de ubicación de su dispositivo esté activada. • Espere entre 30 y 60 segundos entre cada paso.

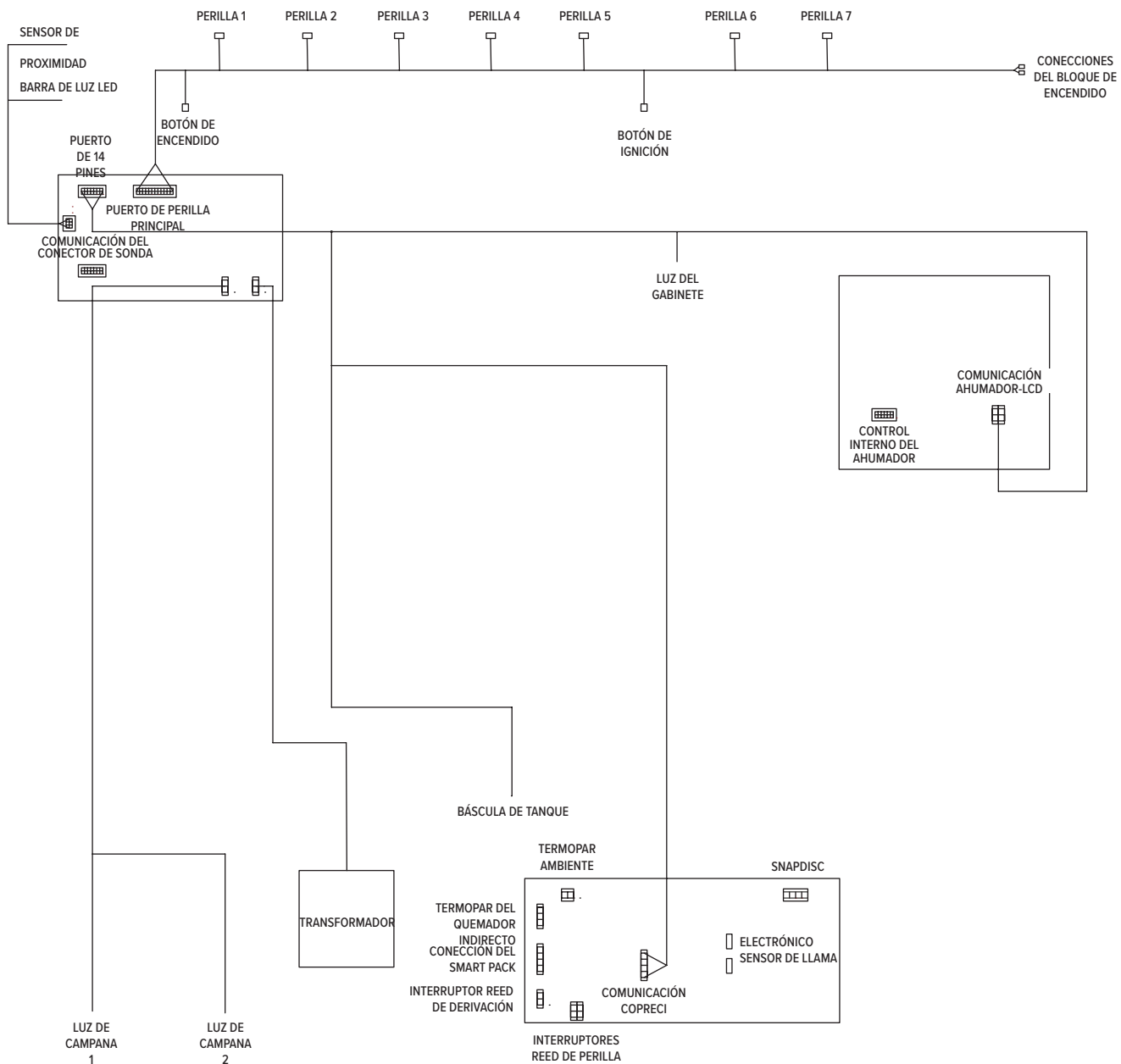
Problema con la aplicación	Causas posibles / Solución
El electrodoméstico perdió la conexión durante el funcionamiento y muestra una página de "conexión perdida".	<ul style="list-style-type: none"> • Intente localizar la causa de la interferencia de frecuencia o una obstrucción física. • Asegúrese de 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • El aparato solo es compatible con 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.



RECURSOS DE PIEZAS

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

Diagrama de conexiones eléctricas



GARANTÍA DE POR VIDA LIMITADA NAPOLEON®

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



Los productos Napoleon están diseñados con piezas y materiales de primera calidad y son ensamblados por expertos artesanos que se toman muy en serio su trabajo. Este producto ha sido rigurosamente inspeccionado por un técnico calificado antes de ser empaquetado y enviado a fin de asegurarle que usted, como cliente, reciba el producto de calidad que espera de NAPOLEON.

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

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

Condiciones y limitaciones:

Esta garantía voluntaria muestra un periodo, como lo especifica la tabla mencionada, para productos adquiridos por medio de un distribuidor autorizado de Napoleon, y le da derecho al comprador original (o al beneficiario del obsequio en caso de que un nuevo producto haya sido otorgado como regalo), en el marco de la cobertura indicada relativa a cualquier pieza reemplazada en el periodo de garantía, ya sea por NAPOLEON o un distribuidor autorizado del mismo, a reemplazar una pieza de dicho producto que ha presentado fallas en el uso privado normal como resultado de un defecto de fabricación. La garantía no contempla accesorios ni elementos extras.

Para mayor certeza, el “uso privado normal” de un producto se refiere a que el mismo: ha sido (cuando sea aplicable) instalado por un técnico o contratista autorizado, portador de una licencia, de conformidad con las instrucciones de instalación incluidas con el producto y según todas las normas locales y nacionales de construcción y contra incendios; ha recibido la limpieza y el mantenimiento adecuado de acuerdo a las instrucciones que lo acompañan; y no ha sido usado para fines de servicio comunitario ni comerciales.

En caso de usarse para fines de servicio comunitario o comerciales (cuando sea aprobado), la garantía se reduce a un periodo de dos (2) años. De igual manera, “falla” no incluye: daños causados por sobrecalentamiento ni por condiciones ambientales como vientos fuertes o ventilación inadecuada, rasguños, abolladuras, corrosión, deterioro de acabados pintados o recubiertos, decoloración causada por el calor, elementos de limpieza abrasivos o químicos o exposición ultravioleta, desportillado de piezas porcelanizadas o daños causados por mal uso, accidente, granizo, incendios provocados por grasas, falta de mantenimiento, ambientes hostiles como la presencia de sal o cloro, alteraciones, abuso, negligencia o piezas instaladas de otros fabricantes.

Si usted vive en área costera, o mantiene su producto cerca de una piscina o jacuzzi, el mantenimiento debe incluir lavado y enjuagado frecuente de las superficies exteriores como lo indica el manual del usuario que acompaña al producto, para prevenir corrosión de las superficies. Si ocurrieran deterioros de piezas que impidieran que el equipo funcione (completamente oxidadas o quemadas)

GARANTÍA DE POR VIDA LIMITADA NAPOLEON®

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

dentro del plazo de la cobertura de la garantía, se le proporcionará un reemplazo. Las partes reemplazadas bajo esta garantía están garantizadas sólo por el balance restante del periodo original de quince (15) años mencionado anteriormente.

La pieza de reemplazo es la única responsabilidad de Napoleon, según lo especificado en esta Garantía, y en ningún caso NAPOLEON será responsable de la instalación, mano de obra, ni cualquier otro costo o gasto relacionado con la reinstalación de una pieza comprendida en la garantía; ni de daños adicionales, resultantes o indirectos ni de los cargos de transporte, costos de obra ni impuestos de exportación.

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

Estos y otros derechos legales no se ven afectados por la disposición de esta garantía. En consecuencia, esta garantía no impone ninguna obligación a Napoleon de

mantener las piezas en stock. Según la disponibilidad de piezas, Napoleon puede, a su discreción, cumplir con todas las obligaciones al proporcionar a un cliente un crédito prorrateado para un nuevo producto.

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

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

5 YEARS IANS



50 años de soluciones de confort en el hogar.



NAPOLEÓN están protegidos por una o varias patentes estadounidenses, canadienses o extranjeras, o por patentes en trámite.



Dirección

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel,
Países Bajos
10-12 Home Farm, Meriden Road,
Berkswell, CV7 7SL, Reino Unido
24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canadá



Teléfono

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

En línea

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com