



PRESTIGE[®]

Manual del usuario

P500V, P665V, P500VX, & P665VX.

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

¡Queremos tu opinión!

Visite Napoleon.com para escribir una reseña



Aplicar número de serie

¡FELICITACIONES POR TU PARRILLA NAPOLEON®!

Acabas de mejorar tu juego de asado.



NUESTRO OBJETIVO ES HACER QUE TU EXPERIENCIA DE ASADO SEA TANTO MEMORABLE COMO SEGURA

🔥 Por favor, lee este manual del usuario antes de usar la parrilla para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

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

UTILICE EN EXTERIORES EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO

⚠️ ¡PELIGRO! ⚠️

SI PERCIBE OLOR A GAS:

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

⚠️ ¡ADVERTENCIA! ⚠️

No intente encender este aparato sin leer la sección de “INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO” de este manual.

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

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

Si no sigue con exactitud la información en estas instrucciones, se puede ocasionar un incendio o explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



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



Supervise a los niños pequeños cerca de la parrilla.

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

AVISO AL CONSUMIDOR: Guarde estas instrucciones para referencia futura.

¡Bienvenido a NAPOLEON®!

La seguridad es lo primero

¡ADVERTENCIA!

Información General

Esta parrilla debe instalarse de acuerdo con los códigos locales. Si se utiliza un motor de rostizado, debe estar eléctricamente aterrizado 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.

¡ADVERTENCIA!

Funcionamiento

Realice la prueba de fugas de esta parrilla antes de cada uso, anualmente y cuando se reemplace cualquier componente de gas. Siga las instrucciones de encendido cuidadosamente. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa. No utilice esta parrilla para fines distintos a los previstos.

No opere esta parrilla con un cable, enchufe dañado o después de que la parrilla haya fallado o se haya dañado de alguna manera. Contacte a NAPOLEON para reparaciones.

¡ADVERTENCIA!

Instalación y ensamblado

Asamble esta parrilla exactamente como se indica en la Guía de ensamblaje. Si la parrilla se ensambló en la tienda, revise las instrucciones de ensamblaje para asegurarse de que se haya hecho correctamente. Esta parrilla no está destinada a ser instalada en o sobre barcos, ni en o sobre vehículos recreativos.

Realice la prueba de fugas requerida antes de operar la parrilla. No modifique esta parrilla bajo ninguna circunstancia. Deje que la parrilla se enfríe antes de instalar o retirar partes. No utilice un cilindro que no esté equipado con el tipo de conexión apropiado.

Solo utilice el regulador de presión y el ensamblaje de manguera suministrados con esta parrilla o piezas de repuesto específicamente recomendadas por NAPOLEON.

¡ADVERTENCIA!

Almacenamiento y Desuso

Apague el gas en el cilindro de gas o en la válvula de suministro de gas natural. Desconecte la manguera entre el cilindro de gas y la parrilla. Retire el cilindro de gas y guárdelo al aire libre en un lugar bien ventilado, alejado de los niños.

Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. NO almacene cilindros de gas en un edificio, garaje, cobertizo u otro espacio cerrado. Desconecte la manguera de gas natural del suministro cuando almacene la parrilla en interiores.

Coloque la tapa de polvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que este no esté en uso. Solo instale el tipo de tapa de polvo 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.

¡ADVERTENCIA!

Correcta eliminación del producto



Este ícono indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por una eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de manera responsable para promover el uso sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte al minorista donde se compró el producto. Ellos pueden llevar este producto para el reciclaje seguro para el medio ambiente.

CONTENIDO

¡Bienvenido a NAPOLEON!	3
Características	5
Para comenzar	6
Prácticas adicionales de operación segura	6
Cómo ubicar tu parrilla	7
Conexiones de Gas	8
Datos técnicos	10
Prueba de fugas	11
¿Por qué y cuándo realizar una prueba de fugas?	11
Funcionamiento	12
Encender su parrilla	12
Instrucciones de asado	14
Cómo usar el quemador trasero y el rotisserie	16
Lista de verificación para asados a la parrilla	17
Cómo sazonar las parrillas de hierro fundido	17
Instrucciones de inicio rápido	18
Conectividad de Napoleon	19
Asistencia de Cocina ACCU-PROBE®	21
Operación de la pantalla	22
Monitoreo del sistema	23
Medidas de seguridad	24
Despejar	24
Almacenamiento	24
Guía de asado con infrarrojos	25
Instrucciones de limpieza	26
Instrucciones de mantenimiento	30
Requisitos generales	30
Ajuste del aire de combustión	30
Acero inoxidable en entornos difíciles	31
Solución de problemas	33
Cumplimiento de la normativa	37
Garantía	38

Características

Quemador Asador Infrarrojo Trasero para disfrutar de succulentos platos asados.

Placas de acero inoxidable de doble nivel para calentar uniformemente y vaporizar las salpicaduras para obtener alimentos más sabrosos.

Quemador lateral infrarrojo **SIZZLE ZONE™** para filetes perfectamente asados.

Mandos de control retroiluminados para el entretenimiento nocturno.

Puertas de armario fácilmente ajustables.

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

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

Gran rejilla calentaplatos de acero inoxidable para aumentar la superficie de cocción.

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

Pantalla de 5» habilitada para Wi-Fi y Bluetooth® con ajustes personalizados de monitorización de la temperatura.

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

Ganchos para herramientas integrados.

Tomas de sonda de temperatura.

Las ruedas ajustables en altura y de fácil bloqueo sujetan con seguridad la parrilla en su posición.

Escala de la bombona de gas (Sólo modelos VX de propano).



Las parrillas ilustradas en este Manual del Propietario pueden diferir del modelo que usted adquirió.
Modelo destacado: P500VX

Para comenzar



¡PELIGRO! Advierte sobre un peligro que podría resultar en un incendio, explosión, muerte o lesiones físicas graves.



¡ADVERTENCIA! Advierte sobre un peligro que podría resultar en lesiones físicas menores o daños a la propiedad.



Use guantes protectores.



Use gafas de seguridad.



¡PRECAUCIÓN! Superficie caliente.



Información importante.



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



Nunca use una llama abierta para verificar fugas de gas. Las chispas o llamas causarán un incendio, explosión, daños a la propiedad, lesiones físicas graves o muerte.



Cierre inmediatamente el suministro de gas y desconéctela.

Prácticas adicionales de operación segura

- No coloque la manguera por debajo de la bandeja de goteo. Mantenga la manguera con una separación adecuada de la parte inferior de la unidad.
- Asegúrese de que las placas de sellado estén correctamente colocadas según las instrucciones de instalación de las placas de sellado.
- Los controles de los quemadores deben estar apagados al encender la válvula del cilindro de gas.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- No opere los quemadores traseros junto con los quemadores principales.
- No cierre la tapa del quemador lateral cuando esté en funcionamiento o caliente.
- No fría alimentos en el quemador lateral.
- No ajuste las parrillas de cocción cuando la parrilla esté en funcionamiento o caliente.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Apague el suministro de gas después de usarlo.
- No modifique el aparato.
- El mantenimiento debe realizarse únicamente cuando la parrilla esté fría.
- No guarde encendedores, fósforos ni ningún otro material combustible dentro del compartimento o bandeja para condimentos.
- Mantén todos los cables de suministro eléctrico y las mangueras de combustible alejados de todas las superficies calientes.
- Limpia regularmente la bandeja de grasa, la bandeja de goteo y las placas de sellado para evitar la acumulación de grasa y los incendios por grasa.
- Mantén el quemador infrarrojo y los tubos venturi de los quemadores principales libres de telarañas y otras obstrucciones mediante inspecciones y limpiezas regulares.
- No permita que el agua fría (lluvia, aspersores, mangueras, etc.) entre en contacto con la parrilla caliente. Un cambio inmediato de temperatura astillará la porcelana y agrietará los quemadores de cerámica.
- No utilice una manguera a presión para limpiar ninguna parte de la parrilla.
- No coloque la parrilla en un lugar donde pueda estar expuesta a fuertes vientos, especialmente si el viento viene directamente detrás de la parrilla.
- Conserve una distancia segura de construcciones inflamables cuando use el aparato.
- Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción con metal sólido.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables mientras está en uso.
- Mantenga siempre una separación adecuada de los materiales combustibles: 68.6 cm (27") de la parte trasera del aparato y 17.8 cm (7") de los laterales.
- La temperatura mínima ambiente para el uso seguro del aparato es de 0 °F (-17.8 °C)



¡ADVERTENCIA!

- La conexión e instalación del gas y la manguera debe ser realizada por un instalador de gas autorizado, y debe probarse para detectar fugas antes de operar la parrilla.
- Asegúrese de que las mangueras no entren en contacto con ninguna superficie de la parrilla que esté caliente.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados de la parrilla.



¡TENGA CUIDADO!

La tapa de la parrilla y toda la cámara de combustión pueden volverse muy calientes durante el uso.

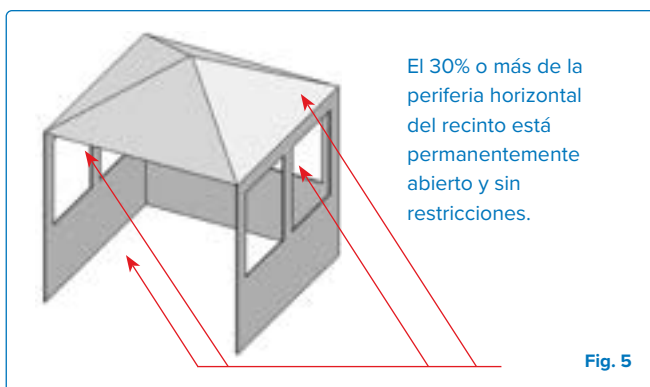
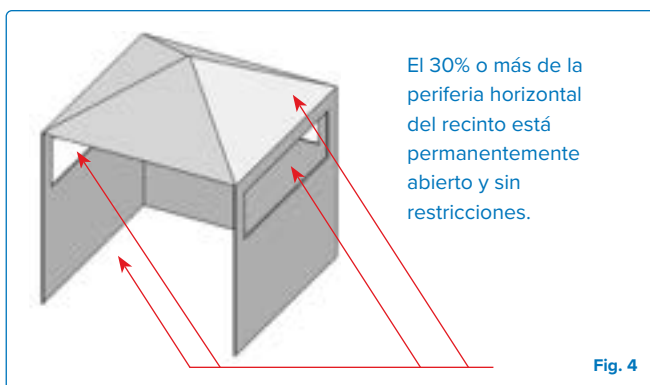
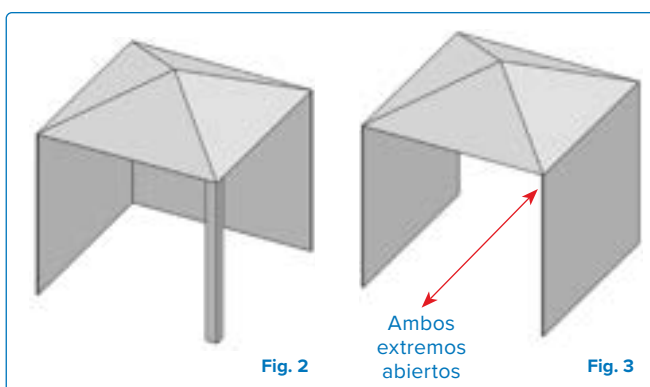
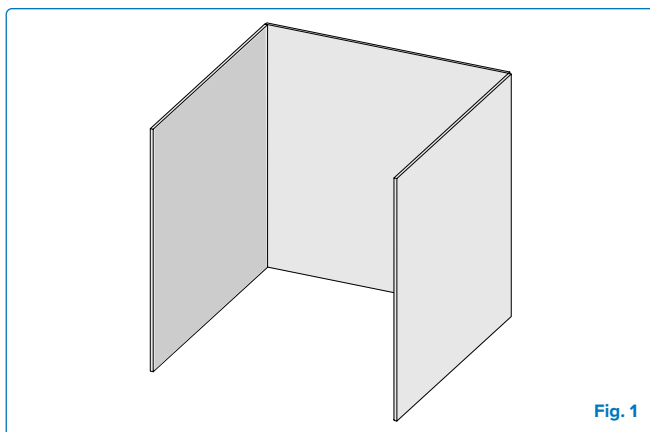
Cómo ubicar tu parrilla

Es importante que al seleccionar un lugar para tu parrilla de gas, te asegures que se cumplan las distancias mínimas a materiales combustibles adyacentes. Este aparato está diseñado para su instalación en un patio exterior o en tu jardín.

- Este aparato debe usarse únicamente al aire libre, sobre el suelo, con ventilación natural, sin áreas estancadas, donde las fugas de gas y los productos de combustión se dispersen rápidamente por el viento y la convección natural.
- No lo use en un edificio, garaje, o cualquier otra área cerrada.
- No incorpore el aparato en ninguna construcción empotrada o deslizante.
- No obstruya ninguna de las aberturas de ventilación del compartimento del cilindro.

Cualquier compartimento en el que se utilice el aparato debe cumplir con una de las siguientes condiciones:

- Un aparato se considera al aire libre si está instalado en un espacio rodeado por paredes en tres lados, pero sin cubierta superior. **(Fig 1)**
 - » Todas las áreas deben estar permanentemente abiertas.
 - » Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o puertas con mosquitero **no se consideran** aberturas permanentes.
- Un aparato se considera al aire libre si está instalado en un espacio que incluye una cubierta superior y no más de dos paredes laterales.
 - » Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasadizo, o en ángulo recto entre sí. **(Fig 2 & Fig 3)**
 - » Todas las áreas deben estar permanentemente abiertas.
 - » Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o puertas con mosquitero **no se consideran** aberturas permanentes.
- Un aparato se considera al aire libre si está instalado en un espacio que incluye una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más de la periferia horizontal del recinto esté permanentemente abierto. **(Fig 4 & Fig 5)**
 - » Todas las áreas deben estar permanentemente abiertas.
 - » Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o puertas con mosquitero **no se consideran** aberturas permanentes.



Conexiones de gas

A un cilindro de gas: Opción 1

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

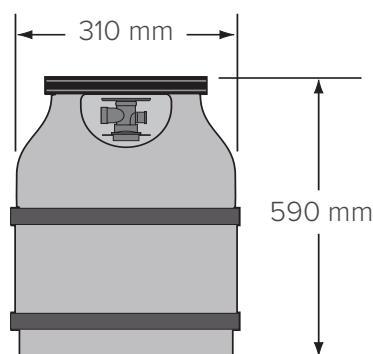
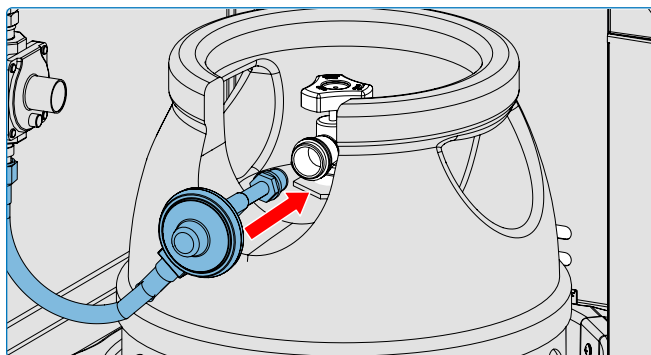
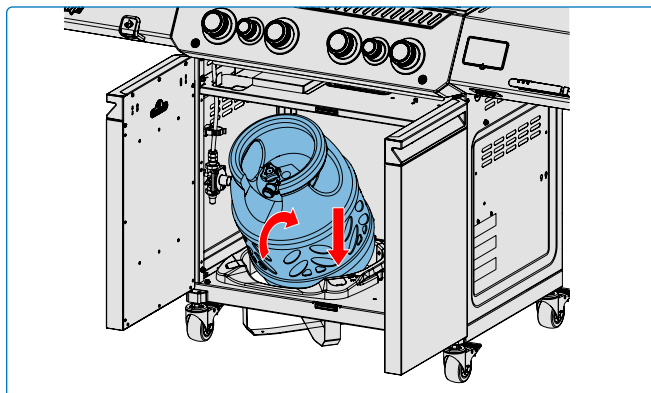
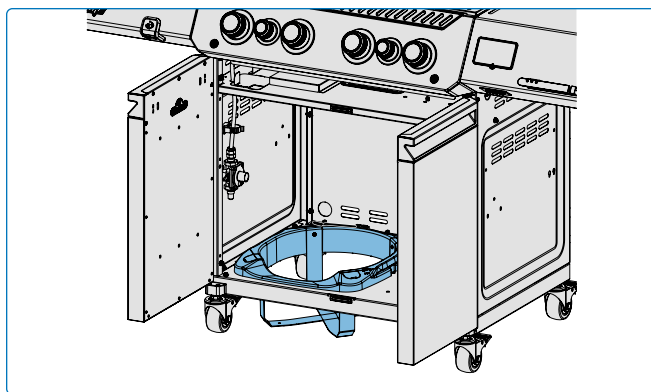
Utilice un regulador de presión de gas y una manguera suministrados por Napoleon; si no están incluidos, utilice un regulador y una manguera que cumplan con la Norma Europea y los códigos regionales. La longitud recomendada de la manguera es de 0,9 m. La manguera nunca debe tener más de 1,5 m.

 **NOTA:** La manguera debe reemplazarse antes de la fecha de caducidad impresa en ella.

Coloque los cilindros únicamente dentro de las dimensiones máximas de ancho y altura dentro del compartimento en el estante inferior. Los cilindros que superen las dimensiones máximas deben colocarse fuera del compartimento en un terreno nivelado. Consulte el diagrama a continuación para las medidas específicas.

Conexión e instalación

- Revise el cilindro en busca de abolladuras o corrosión, y hágalo inspeccionar por su proveedor de gas.
- Nunca use un cilindro con una válvula dañada.
- Coloque el cilindro en su área designada en la repisa inferior.
- Asegúrese de que la manguera del regulador de gas no tenga dobleces.
- Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro.
- Apriete el regulador a la válvula del cilindro.
- Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con la bandeja de goteo o con superficies de alta temperatura del asador, ya que se derretiría y provocaría un incendio.
- Asegúrese de que el cilindro no quede expuesto a calor extremo o luz solar directa.
- Realice la prueba de fugas en todas las conexiones antes de operar el asador. Consulte **"Prueba de Fugas"**.
- El cilindro debe montarse de manera que la válvula de alivio de presión (si está equipada) no esté orientada hacia la posición normal de uso del usuario.



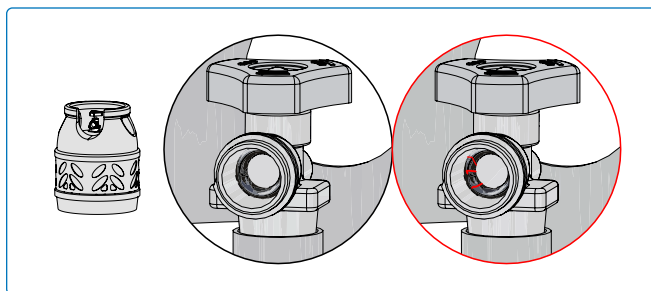
¡ADVERTENCIA!

- No almacene un cilindro de gas de repuesto debajo o cerca del aparato.
- Siga todas las especificaciones e instrucciones con precisión para evitar incendios, explosiones, daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.
- Desconecte la parrilla y su válvula de cierre individual del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión que exceda ½ psi (3.5 kPa).
- No utilice un cilindro de gas que esté lleno a más del 80%.
- Coloque el tubo flexible de manera que no esté expuesto a torsiones.



NOTA: Inspeccione el sello de la válvula del cilindro de gas LP en busca de grietas, desgaste o deterioro cada vez que el cilindro sea reemplazado o rellenado.

Cualquier cilindro de gas LP que presente signos de daño o deterioro, incluidas grietas visibles y picaduras, debe devolverse sin usar al vendedor.



Reemplazo

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

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

Conexión a una línea de gas doméstica: Opción 2

- Si la parrilla se va a conectar directamente a una línea de gas doméstica, desconecte y deseche el conjunto de la manguera y regulador suministrados, y siga las instrucciones de conexión para la línea de gas doméstica. Una manguera aprobada está disponible en su distribuidor de parrillas Napoleon.
 - Una manguera de suministro de gas y un conector rápido diseñados para gas natural y certificados para uso en exteriores están incluidos con las parrillas de gas natural.
 - La plomería de gas debe suministrar la presión adecuada a la entrada de la parrilla. Consulte los datos técnicos para las especificaciones.
 - La tubería y las válvulas aguas arriba del conector rápido no están incluidas.
 - La tubería de gas debe tener el tamaño adecuado para suministrar el calor indicado en la placa de clasificación, según la longitud de la tubería.
1. La conexión a una línea de gas doméstica debe ser realizada por un instalador de gas autorizado y debe realizarse una prueba de fugas antes de usar la parrilla.
 2. No conduzca la manguera cerca de la bandeja de goteo ni por encima del panel trasero.
 3. Asegúrese de que la manguera no esté en contacto con superficies de alta temperatura.

Conector rápido

- No instale el conector rápido en una dirección ascendente.
- Se debe instalar una válvula de cierre manual de fácil acceso aguas arriba del conector rápido y lo más cerca posible de este.
- Conecte el extremo con rosca de la manguera al accesorio en el extremo del tubo colector o tubo flexible (si es aplicable).
- Apriete utilizando dos llaves. No use sellador de roscas ni grasa para tuberías.
- Realice una prueba de fugas en todas las conexiones antes de utilizar la parrilla de gas. Consulte la sección **"Prueba de fugas"**.



¡ADVERTENCIA!

- Cierre la válvula de cierre individual para aislar la parrilla del sistema de suministro de gas durante cualquier prueba de presión igual o inferior a ½ Psi (3.5 kPa).
- Revise la manguera en busca de signos de abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe ser reemplazada por un conjunto específicamente recomendado por NAPOLEON.

Datos técnicos

La siguiente tabla enumera la entrada de calor bruta, los valores de uso de gas y los tamaños de los orificios correspondientes a cada quemador por categoría de gas:

		Tamaño del orificio		Entrada bruta de calor (total)		Consumo de gas (total)	
		I	II	I	II	I	II
P500V(X)	Principal	#60	1.40 mm	16.0 kW G30 14.0 kW G31	16.0 kW	1164 g/h	1525 L/h
	Trasera	1.25 mm	#50	5.7 kW G30 5.0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Lateral	#56	1.65 mm	5.0 kW G30 4.5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/h
P665V(X)	Principal	#60	1.40 mm	20.0 kW G30 17.5 kW G31	20.0 kW	1455 g/h	1906 L/h
	Trasera	1.25 mm	#50	5.7 kW G30 5.0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Lateral	#56	1.65 mm	5.0 kW G30 4.5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/h

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

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

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



¡ADVERTENCIA!

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

Prueba de fugas

¿Por qué y cuándo realizar una prueba de fugas?

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

Cada vez que se rellene e instale nuevamente el tanque, asegúrese de que no haya fugas en el accesorio donde el regulador se conecta al tanque.

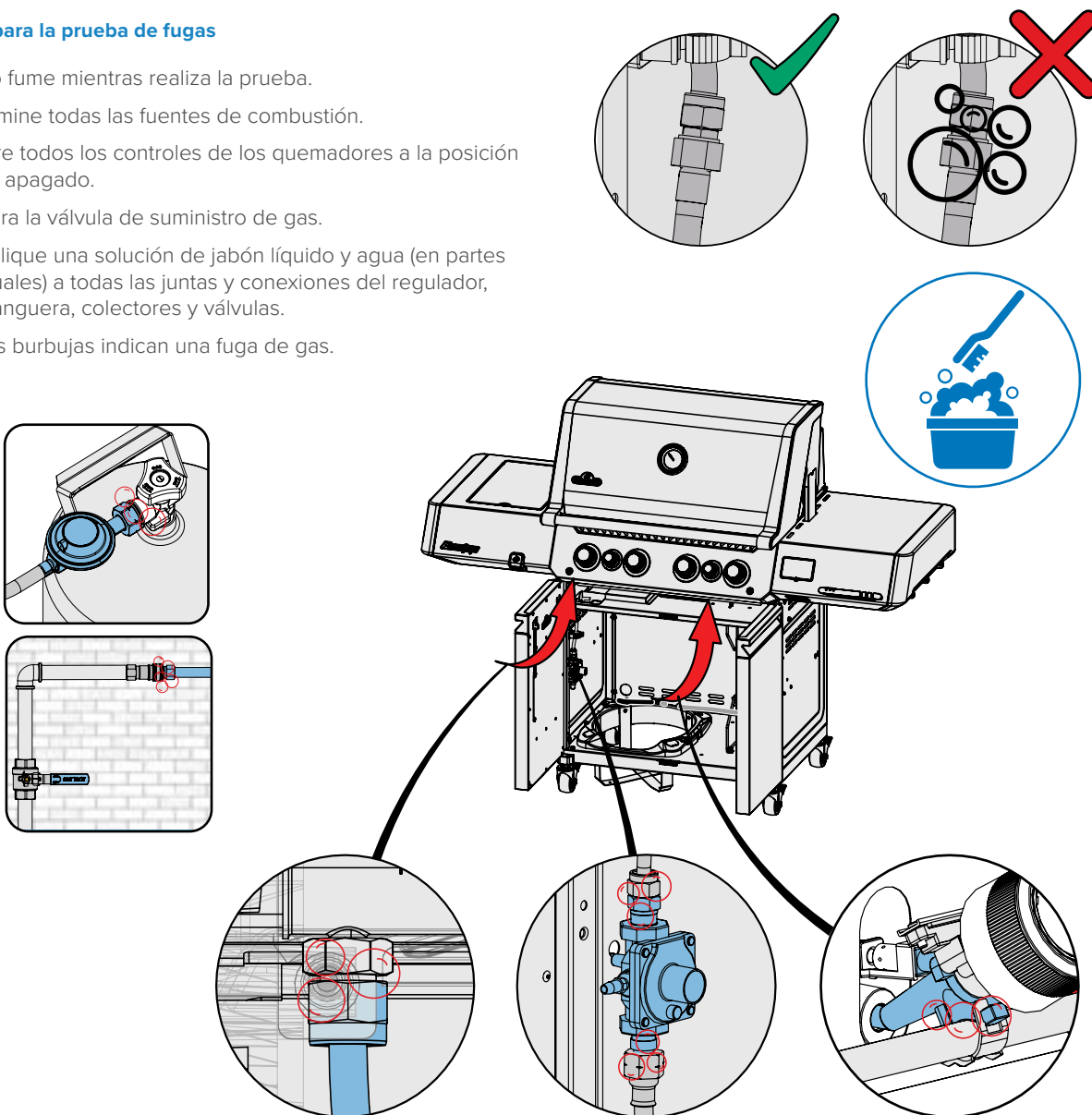
Realice una prueba de fugas en esta parrilla antes de usarla, anualmente y cuando se reemplacen componentes de gas.

Pasos para la prueba de fugas

1. No fume mientras realiza la prueba.
2. Elimine todas las fuentes de combustión.
3. Gire todos los controles de los quemadores a la posición de apagado.
4. Abra la válvula de suministro de gas.
5. Aplique una solución de jabón líquido y agua (en partes iguales) a todas las juntas y conexiones del regulador, manguera, colectores y válvulas.
6. Las burbujas indican una fuga de gas.

Si encuentra una fuga

1. Ajuste cualquier junta suelta.
2. Si la fuga no puede detenerse, cierre inmediatamente el suministro de gas y desconecte la parrilla.
3. Haga que un instalador certificado o distribuidor inspeccione la parrilla.
4. No use la parrilla hasta que se haya reparado la fuga.



¡PELIGRO!

- No utilice nunca una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas. Las chispas o las llamas pueden provocar un incendio, una explosión, daños materiales, lesiones físicas graves o la muerte.
- Utilice únicamente el regulador de presión y la manguera suministrados con la parrilla, o uno de conformidad con los códigos locales.

Funcionamiento

Encender su parrilla

¿Es la primera vez que la usas?
Realice un "encendido inicial"

Retire la rejilla de calentamiento y encienda los quemadores principales a máxima potencia durante 30 minutos. Es normal que la parrilla emita un olor la primera vez que se enciende. Este olor es causado por la "quema" de pinturas internas y lubricantes usados en el proceso de fabricación y no ocurrirá de nuevo.



¡ADVERTENCIA!

- No accione el quemador trasero o lateral mientras realiza un encendido inicial.

Encendido del quemador principal

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



¡ADVERTENCIA!

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

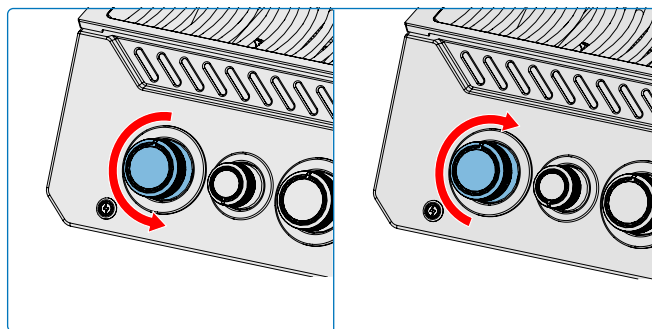
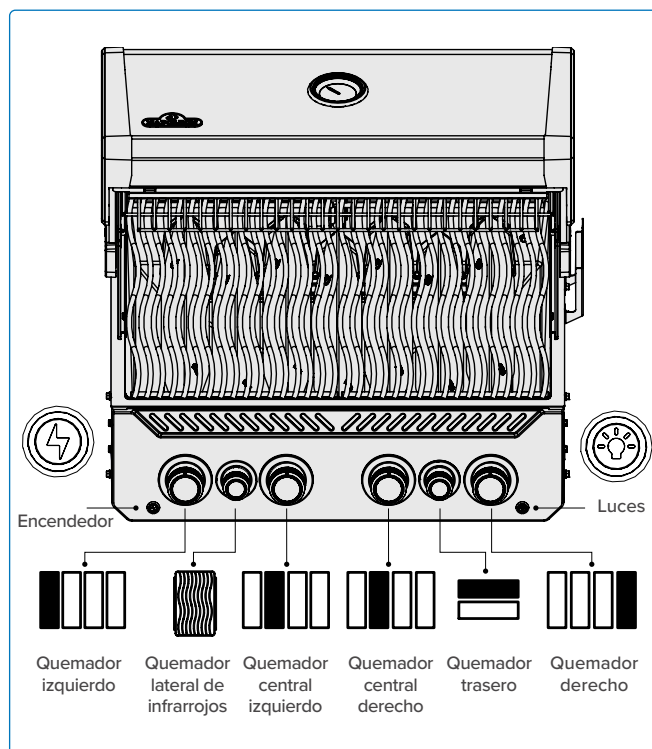


Fig. 6

Encendido del quemador trasero (si está equipado)

- Abra la tapa de la parrilla.
- Retire la rejilla de calentamiento.
- Presione y gire lentamente la perilla del quemador trasero en sentido antihorario a la posición ALTO.
- Presione y mantenga presionado el botón de encendido hasta que el quemador se encienda, o encienda con un fósforo.
- Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control del quemador en sentido horario a la posición APAGADO. Espere 5 minutos. Repita los pasos 3 y 4. **(Fig. 6).**

Encendido del quemador lateral (si está equipado)

1. Abra la tapa del quemador.
2. Presione y gire lentamente la perilla del quemador lateral en sentido antihorario a la posición ALTO.
3. Presione y mantenga presionado 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 APAGADO. Espere 5 minutos. Repita los pasos 2 y 3. (**Fig. 7**).

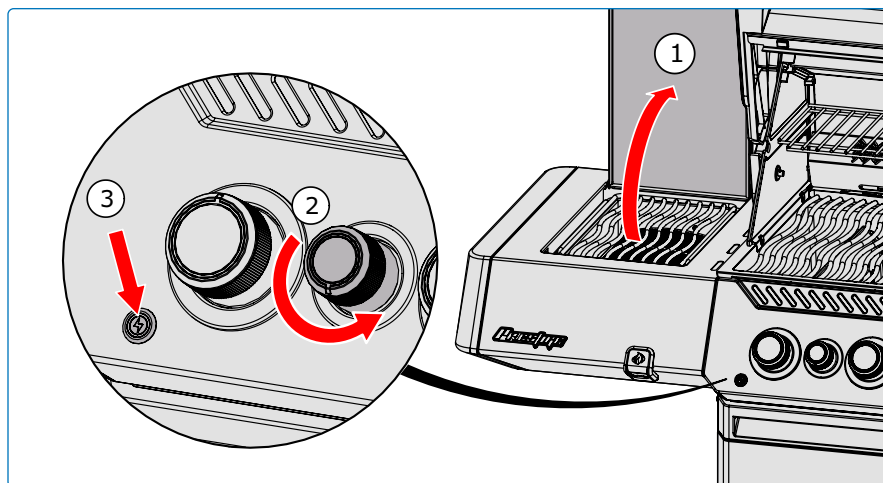


Fig. 7

Encendido con un encendedor de BBQ

1. Coloque el fósforo en el encendedor de BBQ suministrado.
2. Introduzca el fósforo encendido a través de las rejillas de cocción y las placas de sellado.
3. Mientras gira la perilla del quemador correspondiente a la posición alta. (**Fig. 8**).

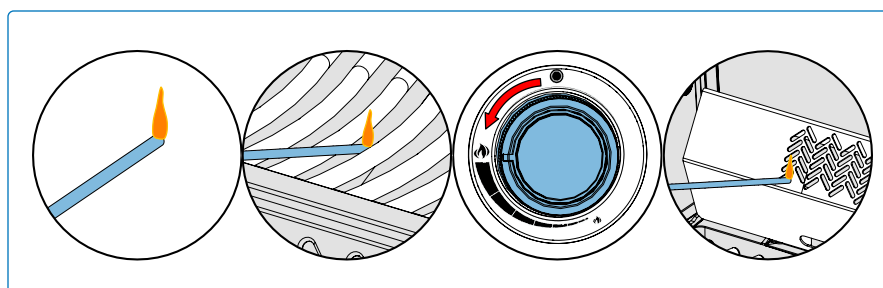


Fig. 8



¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese de que todos los mandos de los quemadores están en la posición OFF antes de abrir lentamente la válvula de suministro de gas.
- Siga atentamente las instrucciones de encendido.
- Asegúrese de que la tapa del grill está ABIERTA mientras se enciende.
- No ajuste las rejillas de cocción mientras el grill esté caliente o en funcionamiento.
- Limpie regularmente la grasa de todo el aparato, incluyendo la bandeja recoge grasa y las placas de cocción, para evitar que se acumule y se produzcan incendios por grasa.



Instrucciones de asado

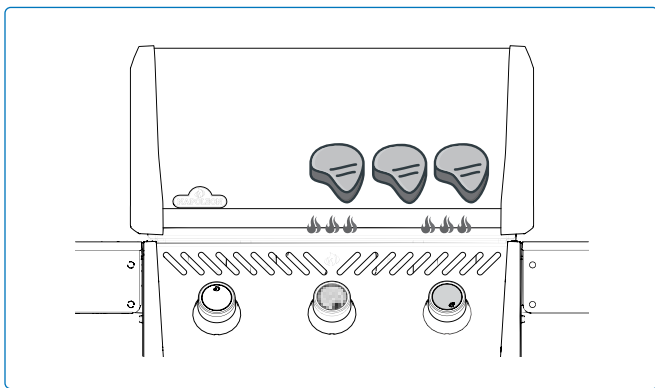
Uso del quemador principal

- Precaliente la parrilla antes de sellar los alimentos operando todos los quemadores principales a alta temperatura con la tapa cerrada durante aproximadamente 10 minutos.
- Los alimentos que se cocinan durante poco tiempo, como pescado y verduras, se pueden asar con la tapa abierta.
- Asar con la tapa cerrada asegura temperaturas más altas y consistentes que cocinan la carne de manera más uniforme y pueden reducir los tiempos de cocción.
- Las rejillas de cocción se pueden engrasar antes del precalentamiento para reducir el pegado al asar carnes magras como pechuga de pollo o cerdo.
- Los alimentos que tardan más de 30 minutos, como asados, se pueden cocinar indirectamente con el quemador encendido en el lado opuesto de la comida. Consulte Asado Indirecto.
- Recorte el exceso de grasa de la carne para prevenir llamaradas, o reduzca la temperatura de la parrilla.
- Llamaradas: mueva los alimentos lejos de las llamas y reduzca el calor. Mantenga la tapa abierta.

Asado directo

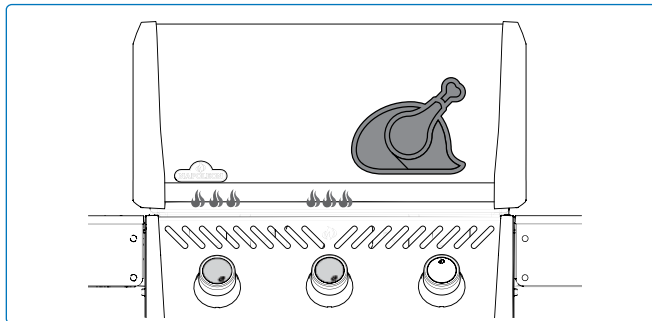
Este método se utiliza a menudo para sellar o para alimentos cocidos por poco tiempo, como hamburguesas, filetes, pollo o verduras. Coloque los alimentos en las rejillas de cocción directamente sobre el calor.

Selle la carne primero para atrapar los jugos y el sabor. Reduzca la temperatura de la parrilla para terminar de cocinar a su gusto.



Asado indirecto

Este método utiliza temperaturas más bajas y circula el calor alrededor de la comida, cocinándola lentamente y de manera uniforme. Use este método para cocinar cortes grandes de carne o alimentos propensos a llamaradas, como asados, pollo o pavo. Encienda uno o más quemadores y coloque los alimentos en la rejilla de cocción donde no haya llama o quemador encendido. Asar a una temperatura más baja y con un tiempo de cocción más lento resulta en carnes más tiernas.



Monitoreo de temperaturas de la parrilla

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

Ubicación de los alimentos y accesorios

- Los alimentos grandes o accesorios de cocina, como planchas y parrillas, pueden atrapar calor sobre el sensor de temperatura de la rejilla de cocción. Esto puede llevar a lecturas elevadas del sensor mientras reduce las lecturas del medidor de temperatura de la tapa, ya que el calor se dirige hacia otros lugares.

Quemadores en funcionamiento

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



¡PELIGRO!

- Nunca ase alimentos directamente en el quemador del lado de la llama. Está diseñado para usarse sólo con ollas y sartenes.
- No cierre la tapa del quemador lateral mientras esté en funcionamiento o caliente.
- No fría alimentos en el quemador lateral. Cocinar con aceite puede ser peligroso.
- Limpie regularmente la grasa de todo el aparato, incluyendo la bandeja recoge-grasa y las placas de cocción, para evitar que se acumule y se produzcan incendios por grasa.



¡TIP PRO DE ASADO!

Utiliza un termómetro para verificar la temperatura interna de la carne y asegurarte de que esté perfectamente cocida.

Tiempo transcurrido

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

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

Uso del quemador principal infrared (si está equipado)

Siga las instrucciones de **"Encendido del quemador principal"** y opere a alta temperatura durante 5 minutos con la tapa cerrada o hasta que los quemadores de cerámica se pongan rojos. Cocine los alimentos directamente en la(s) rejilla(s) siguiendo las indicaciones de la **"Guía de asado con infrared"**.

Los alimentos se pueden sellar en el quemador infrared y luego transferirse a los quemadores principales de la parrilla para terminar de cocinarse con calor directo o indirecto, según su gusto y preferencia.

Quegador lateral de llama (si está equipado)

El quemador lateral de llama se puede usar como una estufa para hacer salsas o sopas. El diámetro máximo de la olla o sartén es de 10" (25 cm). Asegúrese de que su parrilla esté en un lugar protegido del viento, ya que el rendimiento del quemador lateral se verá afectado.

Quegador Lateral Infrared (si está equipado)

Para operar, siga las instrucciones de **"Encendido del quemador lateral"**. El calor infrared proporciona un área de cocción uniforme para sellar alimentos cuando está ajustado a alta temperatura. Algunos modelos de quemadores laterales tienen una rejilla de cocción ajustable en altura. El diámetro máximo recomendado para la olla o sartén es de 10" (25 cm).

Asado nocturno (si está equipado)

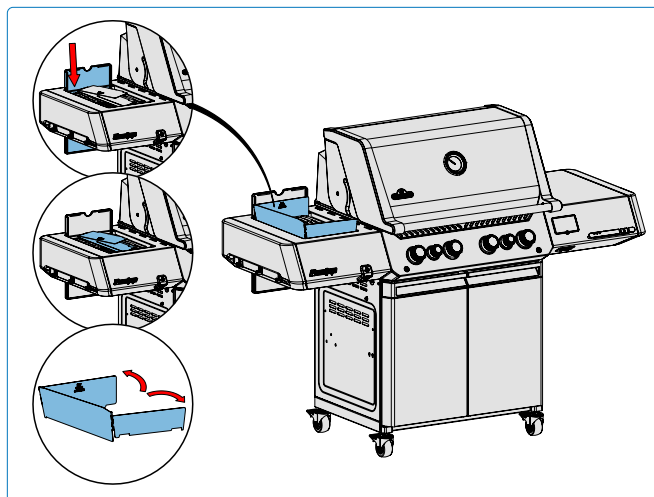
Ilumine los controles giratorios presionando el ícono de la bombilla en el panel de control. Cuando un quemador esté en funcionamiento, la perilla correspondiente brillará en rojo, mientras que las demás permanecerán en azul.

Protector contra el viento

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



NOTA: El protector contra el viento debe estar instalado cuando se use el quemador lateral. Esto mejora la seguridad y reduce los tiempos de cocción.



¡ADVERTENCIA!

- No deje alimentos desatendidos en ningún quemador encendido.
- Mantenga la tapa abierta si el quemador de infrarrojos principal está en posición alta para evitar quemar accidentalmente los alimentos.



¡TIP PRO DE ASADO!

Gire la parrilla perpendicularmente a la dirección del viento para minimizar sus efectos.

Cómo usar el quemador trasero y el rotisserie

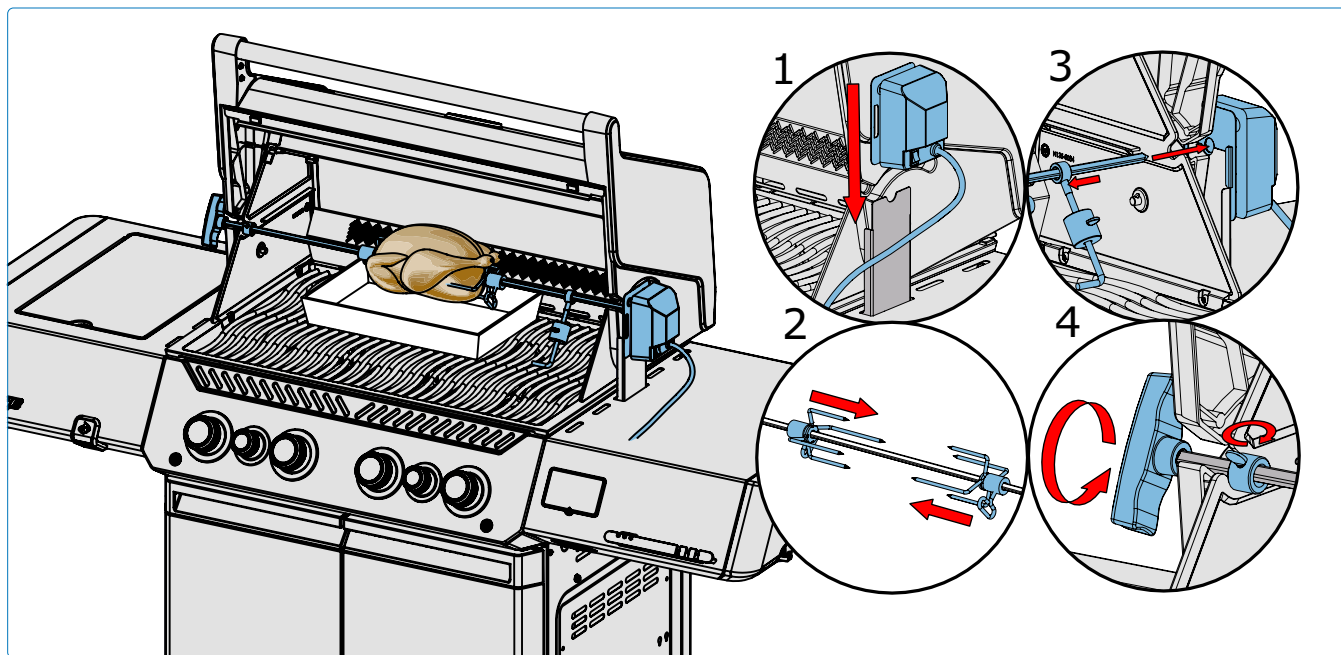
Montaje de tu kit de rostizado (si está equipado)

Nota: Retire la rejilla de calentamiento antes de usar el quemador trasero y la varilla de rostizado. El calor extremo dañará la rejilla de calentamiento.

1. Una vez que el soporte esté fijado a la parrilla, deslice el motor del rotisserie sobre el soporte.
2. Deslice el primer tenedor del rotisserie justo más allá del medio del espeto y apriételo en su lugar. Ensarte la carne en el espeto y empuje la carne hacia el tenedor. Deslice el segundo tenedor del rotisserie en el extremo opuesto del espeto y empuje el tenedor hacia la carne hasta que esté seguro. Apriete el tenedor en su lugar.
3. Inserte cuidadosamente el extremo puntiagudo del espeto en el motor del rotisserie y coloque el extremo opuesto sobre los ganchos. El lado pesado de la carne colgará naturalmente para equilibrar la carga.
4. Deslice el buje de parada sobre el espeto hasta que quede más allá del interior de la tapa. Esto asegurará el movimiento de lado a lado del espeto.
5. Apriete el buje de parada y el mango del espeto. Coloque un plato metálico debajo de la carne para recoger los jugos.



¡IMPORTANTE! Utilice siempre guantes para manipular los componentes del grill.



Consejos para usar el asador giratorio:

- Encienda el quemador trasero en alta potencia hasta que la carne se dore. Reduzca el calor. Mantenga la tapa cerrada.
- Use un termómetro para verificar la temperatura interna de la carne.
- Los asados y aves deben dorarse por fuera y quedar tiernos por dentro.
- Use los jugos para rociar la carne y preparar salsa.
- Un pollo de 3 libras tarda aproximadamente 1 ½ horas en cocinarse a fuego medio o alto..
- Tenga en cuenta la capacidad de su motor de asador (15 lb.). Nunca sobrecargue su equipo.
- Asegúrese de siempre equilibrar la carga de manera uniforme en el asador giratorio.

Cómo cocinar varios pollos

Ate o asegure las alas al cuerpo de los pollos.

1. Deslice el tenedor del rotisserie sobre el espeto.
2. Ensarte el primer pollo en el espeto hasta que esté sujeto en su lugar por el tenedor del rotisserie. Apriete.
3. Ensarte los siguientes 2 pollos en el espeto para que todos los pollos estén juntos.
4. Deslice el segundo tenedor del rotisserie sobre el espeto y empuje hacia el pollo hasta que los 3 pollos estén apretados juntos. Apriete.

Lista de verificación para asados a la parrilla

Consulte esta lista cada vez que esté preparando un asado

- ☐ **Lee el manual del usuario**
Asegúrese de haber leído el manual del usuario y todas las instrucciones de seguridad.
- ☐ **Limpié la bandeja de grasa**
Asegúrese de limpiar siempre la bandeja de grasa antes de asar para evitar incendios y llamaradas.
- ☐ **Revise la manguera**
Asegúrese que la parrilla esté apagada y fría. Revise la manguera en busca de abrasiones excesivas o cortes. Reemplace la manguera antes de usarla si está dañada.
- ☐ **Precaliente y limpie las parrillas**
Unte las parrillas con grasa vegetal y precaliente su parrilla para quemar el residuo excesivo y evitar que se pegue. Limpie las parrillas de hierro fundido con un cepillo de alambre de latón y las parrillas de acero inoxidable con un cepillo de acero inoxidable. Consulte las "Instrucciones de limpieza".
- ☐ **Prepara el área**
Asegúrese de que todo lo que necesitas mientras asas, como utensilios, condimentos, salsas y platos, esté al alcance de tu mano. No dejes la comida desatendida, o podría quemarse.
- ☐ **Voltee una sola vez y no des vistazos constantes**
Trata de no abrir la tapa y asomarte demasiado, ya que el calor se escapará y afectará la temperatura y los tiempos de cocción. Voltee la comida solo una vez, especialmente carnes como el bistec y el pollo.
- ☐ **Deje espacio**
Deje algo de espacio en la parrilla y entre los alimentos, para que tengas lugar para mover la comida si es necesario.
- ☐ **Usa un termómetro**
Utilice un termómetro para asegurarse de que la comida esté bien cocida. Sigue las pautas de temperatura apropiadas para todos los tipos de carne, especialmente el pollo.



NOTA: Las parrillas de acero inoxidable son resistentes a la corrosión y requieren menos mantenimiento que las parrillas de hierro fundido.



¡TIP PRO DE ASADO!

Descubre recetas inspiradoras y técnicas de asado en los libros de cocina de Napoleón o visite www.napoleon.com



¡TIP PRO DE ASADO!

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



¡SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA!

Aceite de semilla de uva
Aceite de girasol
Aceite de soja
Aceite de oliva virgen extra
Aceite de canola

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

No utilice grasas saladas como mantequilla o margarina.



¡PRECAUCIÓN!

Cómo sazonar las parrillas de hierro fundido

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

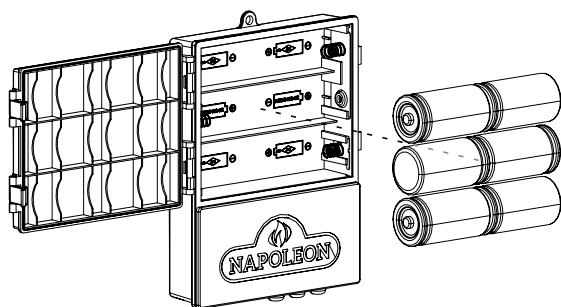
- Retira las parrillas de hierro fundido de la parrilla.
- Lava las parrillas con agua tibia y jabón utilizando un paño suave. Sécalas a fondo y deja que las parrillas se sequen completamente.
- Aplica grasa/aceite de manera uniforme usando un pincel de silicona en ambos lados.
- Precalienta el aparato a 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
- Instala las parrillas de cocción y cocina durante 30 min.
- Aplica una segunda capa uniforme de grasa/aceite en las parrillas de cocción y cocina durante 30 minutos más.
- Las parrillas están ahora sazonadas.



NOTA: Si se ha formado óxido en las rejillas de hierro fundido, elimínalo con un estropajo o un cepillo de latón y repita el proceso de curado.

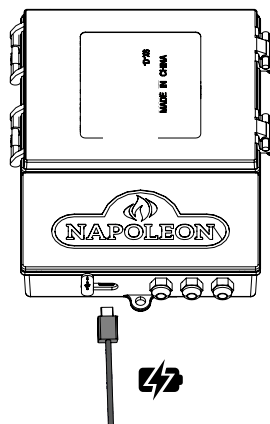
Instrucciones de inicio rápido

1



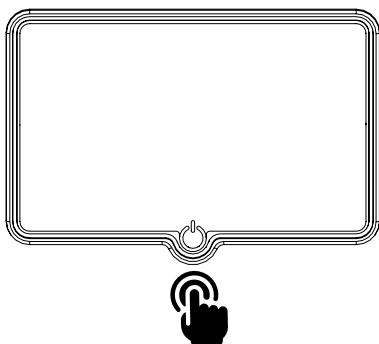
Inserte las baterías en el compartimiento.

2



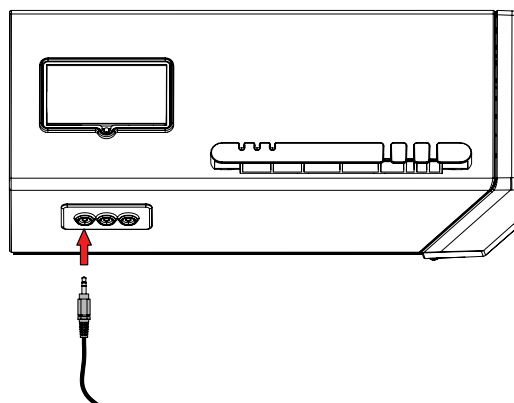
Alternativamente, el dispositivo puede ser alimentado mediante una fuente directa a través del puerto USB Tipo C. Para hacer esto, utilice un adaptador de 5V 1A. Se recomienda retirar las baterías si utiliza una fuente directa para evitar la corrosión y prolongar la vida útil de las baterías.

3



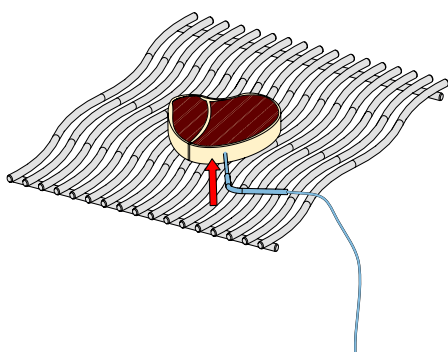
Asegúrese de que su dispositivo esté encendido.

4



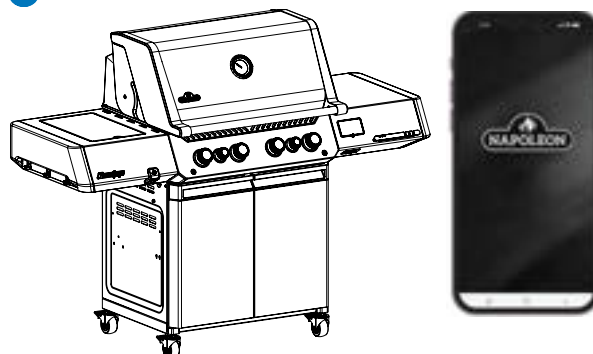
Retire el plástico protector y conecte una o más sondas a su aparato.

5



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

6



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

Conectividad de Napoleon

HOME APP NAPOLEON

¿CÓMO FUNCIONA?

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

Para acceder a la app, será necesario crear una cuenta siguiendo las instrucciones que aparecen en la app (consulte los detalles a continuación).

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

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



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



EMPECEMOS

1 Registrar



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

2 Crear



Ingrese la información del usuario y cree una contraseña para la cuenta. Seleccione el país donde se encuentra el aparato.

3 Casi listo



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

4 Confirmar



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

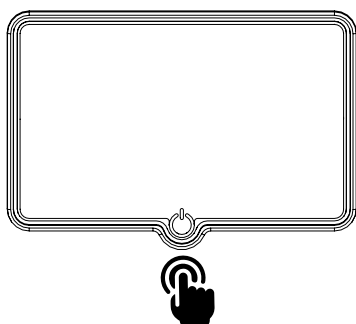
5 Reconfirmar



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

AGREGAR UN DISPOSITIVO

6 Encender



Asegúrese de que su dispositivo esté encendido.

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

7 Añadir dispositivo



Seleccione "Añadir Dispositivo" y acepte los permisos.

8 Buscar



Busque dispositivos y seleccione el dispositivo de la lista.

9 Conexión de red



Seleccione la red Wi-Fi e ingrese sus credenciales.

10 Añadir alias



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

11 Éxito



Ahora está **conectado**.

Asistencia de Cocina ACCU-PROBE®

Confíe en la parrilla y atienda a sus invitados mientras utiliza la tecnología integrada ACCU-PROBE®. Supervise la temperatura interna de la parrilla. Programe fácilmente el tipo de alimento, la temperatura objetivo y el tiempo de cocción desde su dispositivo inteligente con la **App Napoleon Home**.

Recibirá notificaciones en su dispositivo cuando su comida esté cocinada a la perfección. ACCU-PROBE® admite conectividad tanto Wi-Fi como Bluetooth®. Si su red Wi-Fi predeterminada no está disponible, la función Bluetooth® le permite conectarse a ACCU-PROBE® con facilidad. El dispositivo debe ser configurado inicialmente mediante Wi-Fi, luego solo estará disponible Bluetooth®.

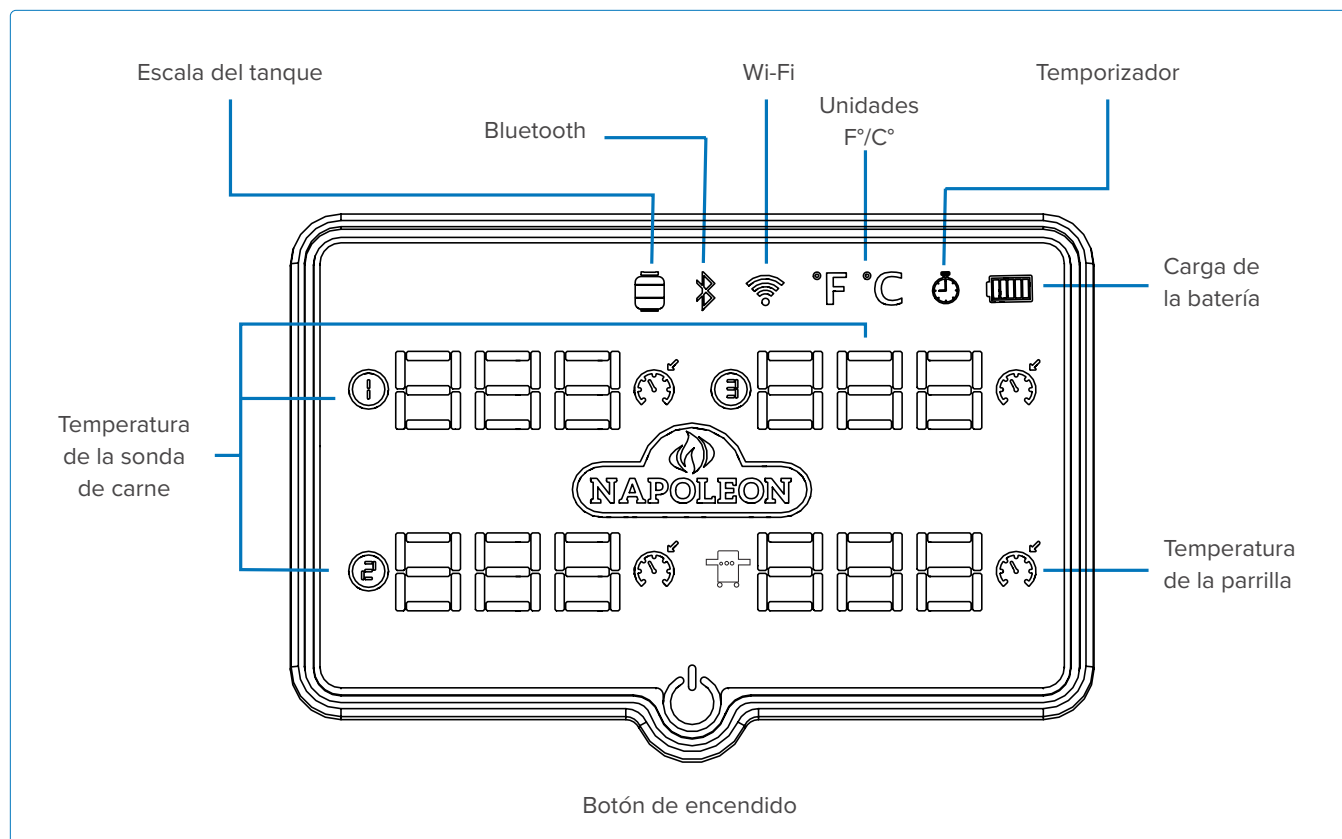
Consulte las secciones "Instrucciones de Inicio Rápido" y "**App Napoleon Home**" para más información sobre cómo conectarse. Descargue la **App Napoleon Home** y disfrute de una cocina inteligente.

El uso de dichas marcas y logotipos indicados 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 y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios: Android™ y Google Play™ son marcas comerciales de Google Inc.; Apple, iPhone® y la App Store de Apple son marcas comerciales de Apple Inc.; iOS es una marca registrada de Cisco Inc.

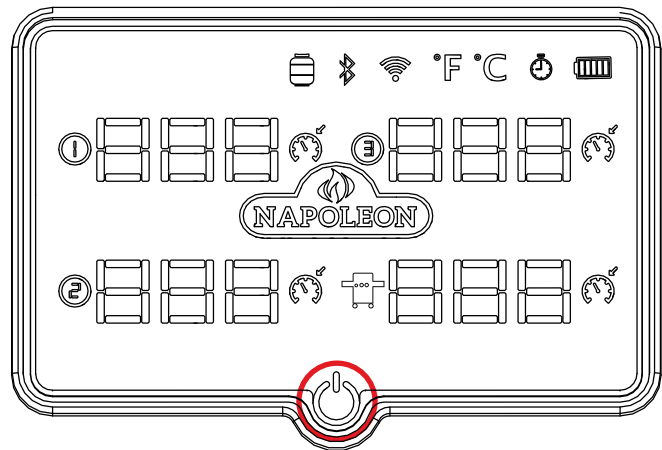
Dispositivos Compatibles

La **App Napoleon Home** está diseñada para funcionar con una amplia gama de dispositivos Android e iOS. No se garantiza la compatibilidad de los dispositivos debido a los numerosos modelos y estándares de fabricación.

Descripción general de la pantalla



Operación de la pantalla



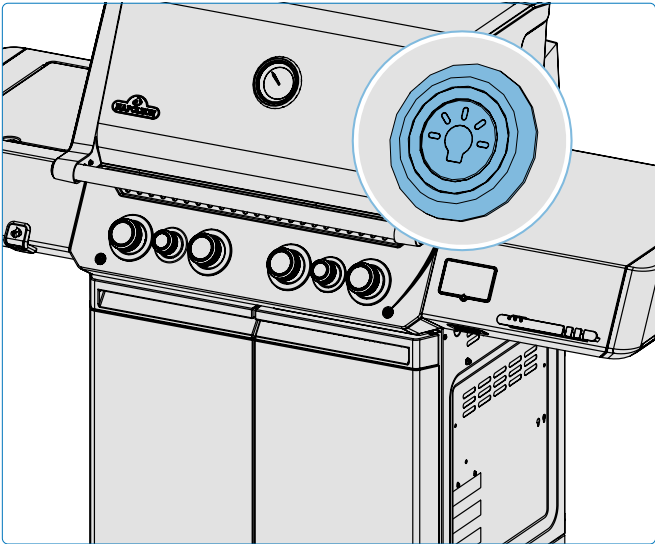
Función	Acción	Duración	Descripción
Modo de sincronización	Presionar y mantener	10 segundos	Al reiniciar el sistema, aparecerá el logotipo de Napoleon. Los íconos de Wi-Fi y Bluetooth® parpadearán, lo que indica que el dispositivo está en modo de emparejamiento (Modo de Punto de Acceso). Será necesario volver a configurar el dispositivo utilizando la App Napoleon Home . Este proceso debe completarse cuando la pantalla esté activa. Si la pantalla está apagada o en modo de tiempo de espera, continúe presionando y manteniendo el botón hasta que se alcance el Modo de punto de acceso.
Encender/Apagar pantalla	Presionar y mantener	3 segundos	Aparecerá el logotipo de Napoleon acompañado de una alerta audible. La pantalla se encenderá o apagará, dependiendo de su estado actual.
Despertar pantalla (Sólo con batería)	Presionar una sola vez	N/A	Después de despertar, la pantalla volverá sin problemas a su estado anterior.
Temperature Unit Change	Presionar una sola vez	N/A	Alterna entre grados Celsius y Fahrenheit.

En condiciones de invierno

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



NOTA: La pantalla se apaga después de 5 minutos de inactividad, volviendo al brillo predeterminado cuando es activada por el usuario. Si ocurre alguna actividad durante este tiempo, el período de 5 minutos se reinicia.



Monitoreo del sistema

Brillo de seguridad

Ilumine las perillas de control presionando el ícono de la bombilla en el panel de control. Cuando un quemador está en funcionamiento, la perilla correspondiente brillará en rojo, mientras que el resto permanecerá azul. Para conservar la vida útil de la batería, las perillas azules se apagarán después de 1 hora de forma predeterminada, mientras que las perillas rojas permanecerán encendidas. El tiempo de apagado de 1 hora para el funcionamiento con batería se puede ajustar dentro de la aplicación. Cuando se utiliza una fuente de alimentación USB, el temporizador de apagado para las luces se cancelará.



Batería baja

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



Verde – Lleno



Naranja – 50%



Rojo - Bajo



Alertas de temperatura

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



Alertas de temporizador

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



Escala del tanque de propano

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



Verde – 100%



Naranja – 50%



Rojo – 20%



Parpadeo rojo – Low

Poner en cero la báscula

Antes de calibrar:

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

Seleccionar el tanque

- Inicie la aplicación **Napoleon Home**.
- Navegue a la sección de la báscula de tanque.

Seleccionar tanque y región

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

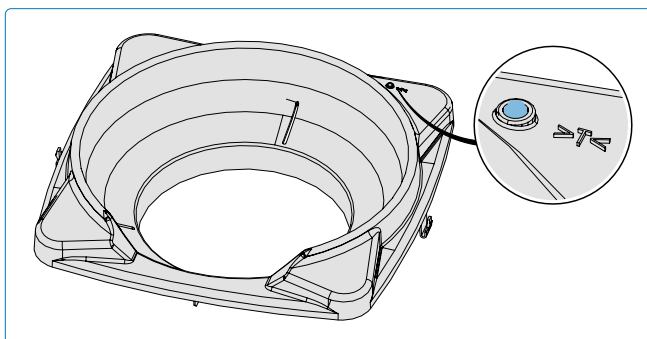


Tanque personalizado (Opcional)

- Si elige tanque personalizado, ingrese el peso del tanque vacío y su peso lleno. Esto asegura mediciones precisas.
 - » Peso del tanque vacío (lbs/kg): Ingrese el peso del tanque vacío.
 - » Peso del tanque lleno (lbs/kg): Ingrese el peso del tanque lleno.
- Asegúrese de ingresar valores precisos antes de continuar con la colocación del tanque en el soporte.



NOTA: Puede tardar alrededor de 1 minuto en que los datos se actualicen en la aplicación.



Medidas de seguridad

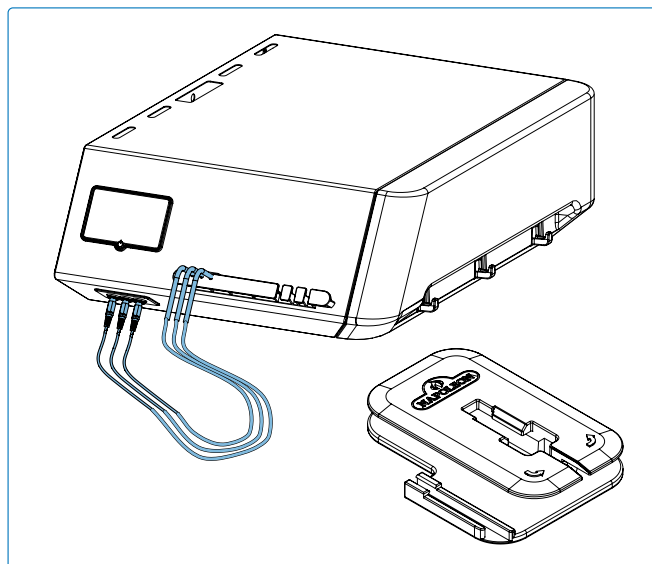
- Evite la alta humedad o temperaturas extremas.
- Evite la exposición prolongada a la luz solar directa o a luz ultravioleta intensa.
- No desmonte ni intente reparar la unidad por su cuenta.
- No exponga la unidad ni sus accesorios a líquidos inflamables, gases u otros explosivos.
- Las sondas pueden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

Despejar

- Verifique que el área de cocción no exceda la temperatura máxima y que los cables no estén doblados o atrapados al cerrar puertas o tapas.
- Primero verifique el despeje del cable a temperatura ambiente con la tapa cerrada. Examine el cable en busca de cualquier torsión o pliegue severo. Luego, encienda la parrilla y compruebe si hay puntos calientes donde el cable pueda hacer contacto con la superficie.

Almacenamiento

- Utilice los espacios de almacenamiento para las sondas en la repisa lateral al preparar la cocción. Desconecte las sondas y llévelas al interior cuando no las utilice para protegerlas de los elementos.



¡ADVERTENCIA!

- Después de la cocción, no vuelva a colocar las sondas en el soporte hasta que se enfríen.

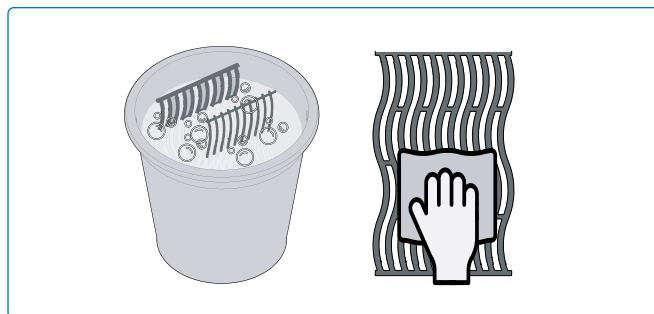
Guía de asado con infrarrojos

Alimentos	Ajuste del mando de control	Tiempo de cocción	Sugerencias
 Filete de res 1 inch (2,54 cm) de grosor.	ALTO 2 minutos de cada lado.	Tres cuartos – 4 minutos	Elije carne con veteado de grasa. La grasa es un ablandador natural y mantiene la carne jugosa.
	ALTO to MEDIO A fuego alto 2 minutos por cada lado y luego a fuego medio.	Término medio – 6 minutos	
		Bien cocido – 8 minutos	
 Hamburguesa ½ inch (1,27 cm) de grosor.	ALTO 2 minutos de cada lado.	Tres cuartos – 4 minutos	Mantenga las hamburguesas del mismo grosor para que el tiempo de cocción sea el mismo. Las hamburguesas de 2,5 cm o más deben asarse a fuego indirecto.
	ALTO 2 ½ minutos de cada lado.	Término medio – 5 minutos	
	ALTO 3 minutos de cada lado.	Bien cocido – 6 minutos	
 Pollo	ALTO, MEDIO, BAJO 2 minutos por cada lado y luego a fuego medio-bajo.	20 – 25 minutos	Corte ¾ de la articulación que une el muslo y la pierna para que la carne quede plana en el quemador y se cocine uniformemente. se cocine uniformemente.
 Chuletas de cerdo	MEDIO	6 minutos de cada lado.	Elije cortes gruesos para una carne más tierna. Recorte el exceso de grasa.
 Costillas	ALTO a BAJO Alto durante 5 minutos luego a bajo hasta que termine.	20 minutos por cada lado girando a menudo	Elije costillas magras y carnosas. Ase hasta que la carne se desprenda del hueso.
 Chuletas de cordero	ALTO a MEDIO Alto durante 5 minutos luego Medio hasta terminar.	15 minutos de cada lado.	Elije cortes gruesos para una carne más tierna. Recorte el exceso de grasa.
 Perros calientes	MEDIO a BAJO	4 – 6 minutos.	Seleccione las salchichas más grandes y córtelas longitudinalmente antes de asarlas.

Instrucciones de limpieza

Primera vez en uso

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

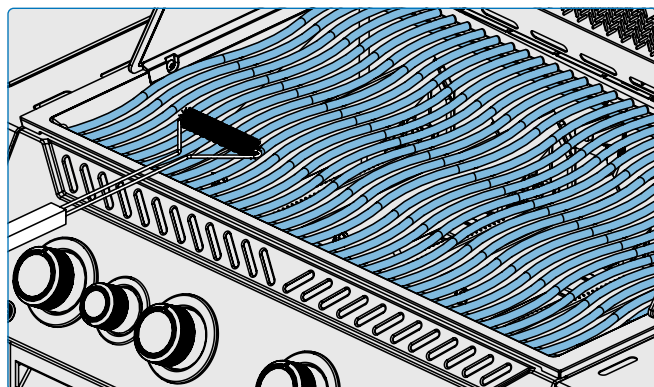


Rejillas de hierro fundido

- Sazone sus rejillas cada 3-4 usos para agregar una capa protectora que prevenga la corrosión. Consulte Consejos de asado – **Cómo sazonar sus rejillas de cocina de hierro fundido.**

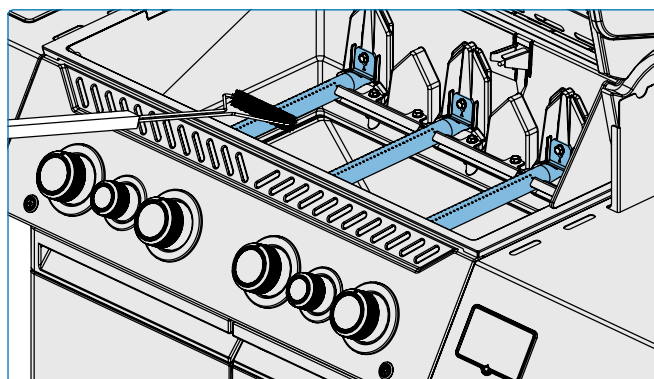
Rejillas de acero inoxidable

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



Quemador lateral infrarrojo

- La mayoría de las grasas y partículas de alimentos que caen en la superficie del quemador infrarrojo se incineran de inmediato debido al calor de alta intensidad.
- No limpie el azulejo cerámico con un cepillo de alambre.
- No use agua u otros líquidos para limpiar el quemador. Un cambio inmediato de temperatura puede causar el agrietamiento del azulejo cerámico.
- Cada 3-4 usos, encienda el quemador y opere a alta temperatura durante 5-10 minutos para eliminar cualquier residuo restante.



- Utilice siempre guantes protectores y gafas de seguridad cuando limpie la parrilla.
- La grasa acumulada es un peligro de incendio.
- La limpieza sólo debe realizarse cuando la parrilla esté fría para evitar la posibilidad de quemaduras.

Interior de la parrilla

1. Retire las rejillas de cocción.
2. Limpie el interior de la parrilla al menos cada 3 meses con un uso moderado, o con mayor frecuencia si es necesario.
3. Use un cepillo de alambre de latón para limpiar los escombros sueltos de los lados y debajo de la tapa.
4. Raspe las placas de sellado con una espátula o rascador. Use un cepillo de alambre para eliminar las cenizas.
5. Retire las placas de sellado y cepille los escombros de los quemadores con un cepillo de alambre.
6. Retire los escombros del interior de la parrilla hacia la bandeja de goteo.

Fundiciones de aluminio

Limpie con agua tibia y jabonosa al menos una vez por temporada. El aluminio no se oxida, pero las altas temperaturas y el desgaste pueden causar oxidación en la superficie de las fundiciones que parece manchas blancas.

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

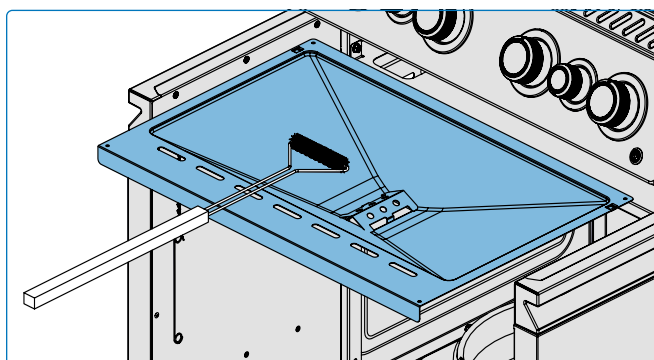
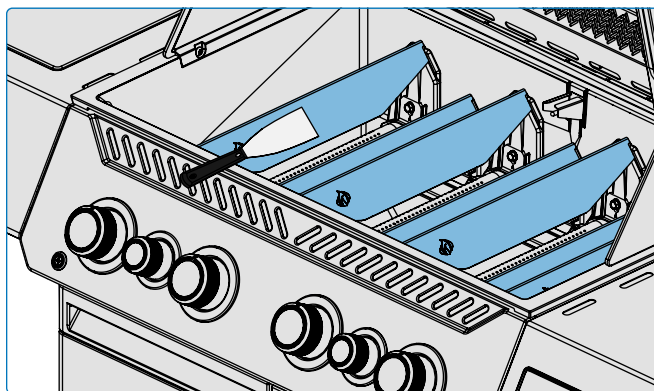
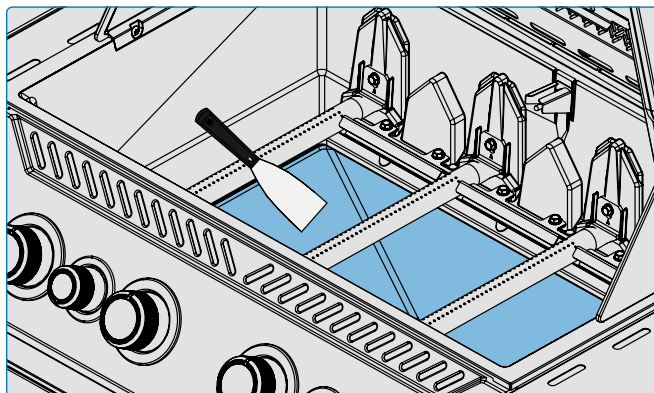
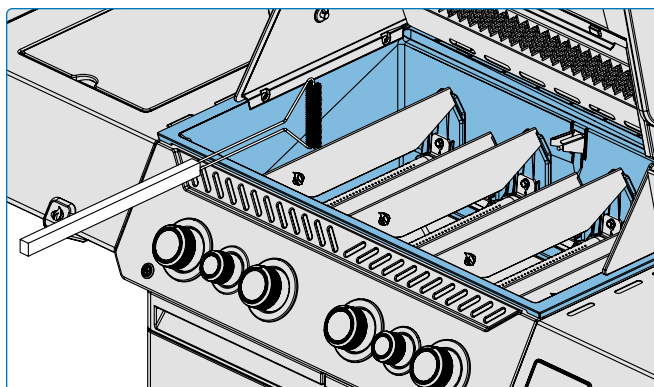
Bandeja de goteo

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

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

Pasos para la limpieza:

1. Slide the drip pan from the grill to access the disposable grease tray or to clean the drip pan.
2. Scrape the drip pan out with a putty knife or scraper.
3. Replace the disposable grease tray every 2-4 weeks, depending on grill usage (if applicable).
4. Consulte a su distribuidor Napoleon Grill para obtener suministros.



Panel de control

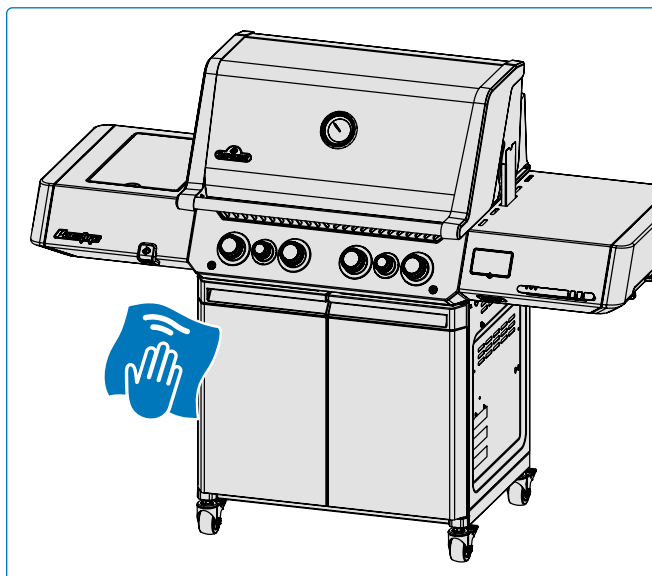
Utilice SOLO agua tibia con jabón. El texto está impreso directamente en el panel de control y se desgastará gradualmente si se utilizan limpiadores abrasivos o de acero inoxidable. La limpieza adecuada del panel de control cada vez que se ensucie garantizará que el texto se mantenga oscuro y legible.

Superficie exterior de la parrilla

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

- Utilice solo un limpiador no abrasivo. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rasparán el acabado.
- Siempre limpie en la dirección del grano.
- Maneje los componentes de porcelana con cuidado.
- El acabado de esmalte cocido es similar al vidrio y se puede astillar si se golpea.

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



¡ADVERTENCIA!

- La salsa de barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y provocarán un rápido deterioro de los componentes de la parrilla si no se limpian con regularidad.
- Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados y que la parrilla esté fría antes de limpiarla. No utilice limpiador de hornos para limpiar ninguna parte del grill.
- No introduzca las rejillas de cocción ni ninguna otra parte del grill en un horno autolimpiante para limpiarlo. Limpie el grill en una zona donde la solución limpiadora no dañe las terrazas, el césped o los patios.

Pantalla contra insectos y puertos del quemador

Las arañas y los insectos son atraídos por espacios pequeños y cerrados. Napoleon ha equipado el quemador con una pantalla contra insectos 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 el obturador de aire debajo del panel de control. Consulte los siguientes pasos si esto ocurre:

1. Retire el(s) tornillo(s) que fija(n) el quemador a la pared trasera de la parrilla. Deslice el quemador hacia atrás y hacia arriba para retirarlo. **(Fig.9).**
2. Limpie el interior del quemador usando un cepillo flexible para tubo venturi o, para áreas delicadas, un cepillo de cerdas suaves para eliminar suavemente los escombros.
3. Sacuda los escombros sueltos del quemador a través de la entrada de gas.
4. Verifique los puertos del quemador y los orificios de las válvulas en busca de bloqueos: los puertos del quemador pueden cerrarse con el tiempo debido a residuos de cocina y corrosión.
5. Utilice un clip de papel abierto o el bit de mantenimiento de puertos suministrado para limpiar los puertos del quemador.
6. Perfore los puertos bloqueados con el taladro suministrado en un taladro inalámbrico pequeño: esto se puede hacer con el quemador conectado a la parrilla, pero es más fácil si se retira de la parrilla.
7. No flexione la broca del taladro al perforar los puertos, ya que podría romperse.
8. Utilice esta broca de taladro para los puertos del quemador, NO para los orificios de latón que regulan el flujo de gas al quemador.
9. No agrande los agujeros.
10. Asegúrese de que la pantalla contra insectos esté limpia, ajustada y libre de pelusa u otros escombros.
11. Invierta el procedimiento para reinstalar el quemador.
12. Asegúrese de que la válvula entre en el quemador al instalarlo.
13. Reemplace el soporte de la placa de sellado y apriete los tornillos para completar la reinstalación.

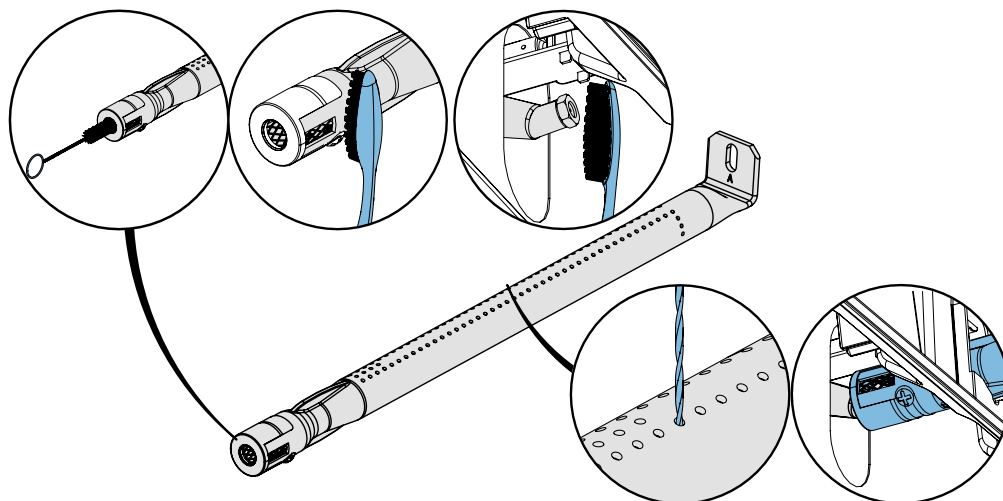


Fig. 9

Sondas de temperatura

- Limpie las sondas antes de usarlas por primera vez.
- Lave a mano la parte metálica de las sondas y séquelas completamente después de cada uso. No las lave en un 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.



¡PELIGRO!

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



LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO

Utilice siempre guantes protectores y gafas de seguridad cuando realice el mantenimiento de su parrilla.

Instrucciones de mantenimiento

Requisitos generales

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

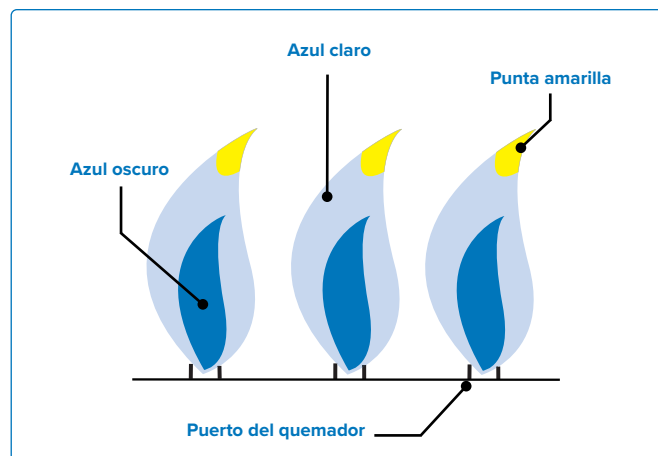
- No obstruya el flujo de ventilación y aire de combustión.
- Mantenga las aberturas de ventilación del compartimento del cilindro ubicadas en el costado del carrito o el compartimento y en la parte delantera y trasera del estante inferior libres de escombros.
- Las partes selladas no deben ser manipuladas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

Ajuste del aire de combustión



¡IMPORTANTE! Esto debe hacerlo un instalador de gas calificado.

- El obturador de aire está ajustado de fábrica y no debería requerir ajustes bajo condiciones normales. Los ajustes pueden ser necesarios en condiciones extremas en el campo.
- Las llamas del obturador de aire serán de color azul oscuro, con puntas de azul claro y ocasionalmente amarillo cuando estén ajustadas correctamente.
- Un flujo de aire insuficiente hacia el quemador producirá hollín y llamas amarillas perezosas.
- Un flujo de aire excesivo hacia el quemador hará que las llamas se levanten de manera errática y causen dificultades para encender.



Ajuste del obturador de aire

1. Retire las rejillas de cocción y las placas de sellado. Mantenga la tapa abierta.
2. Es posible que deba abrir la puerta del gabinete o quitar el cajón superior (si está equipado) para acceder al tornillo del obturador de aire ubicado en la boca del quemador.
3. Retire la cubierta 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. Encienda los quemadores a alta potencia.
6. Inspeccione visualmente las llamas del quemador.
7. Apague los quemadores, ajuste los tornillos de bloqueo y vuelva a colocar las partes retiradas cuando los obturadores estén correctamente ajustados.
8. Asegúrese de que las pantallas contra insectos estén instaladas.



NOTA: Los quemadores infrarrojos no tienen ajuste de aire.



¡ADVERTENCIA!

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



¡QUEREMOS AYUDAR!

Póngase en contacto con el departamento de soluciones al cliente de Napoleon para obtener las piezas de repuesto recomendadas
1-866-820-8686.

Acero inoxidable en entornos difíciles

El acero inoxidable se oxida o mancha en presencia de cloruros y sulfuros, especialmente en regiones costeras, áreas cálidas y muy húmedas, y alrededor de piscinas y jacuzzis. Estas manchas parecen óxido, pero se pueden eliminar o prevenir fácilmente. Lave las superficies de acero inoxidable y cromo cada 3-4 semanas. Limpie con agua tibia y jabón.

Mantenimiento del quemador

- El calor extremo y un entorno corrosivo pueden causar corrosión en la superficie, aunque el quemador esté hecho de acero inoxidable 304 de pared gruesa.

Mantenimiento y protección de los quemadores infrarrojos

Sus quemadores infrarrojos están diseñados para ofrecer una larga vida útil, pero debe tener cuidado para evitar que sus superficies cerámicas se agrieten. Las fracturas harán que los quemadores no funcionen correctamente.



¡IMPORTANTE! Los daños resultantes del incumplimiento de estas instrucciones NO están cubiertos por la garantía de su parrilla.

Ajuste de la puerta

Las puertas del carrito del electrodoméstico pueden ajustarse si están desiguales.

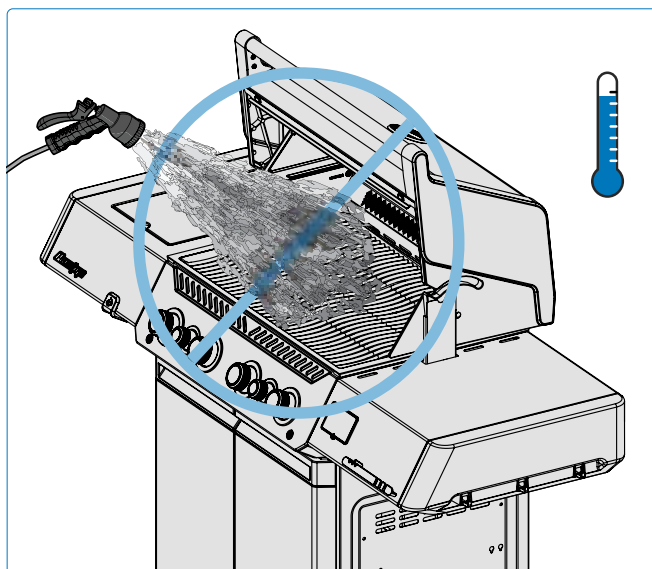
- Ubique el soporte de ajuste en la parte superior de la puerta.
- Con un destornillador, gire el tornillo de ajuste de la puerta en el sentido de las agujas del reloj para levantar la puerta o en sentido antihorario para bajarla.
- Después de uno o dos giros del destornillador, abra y cierre la puerta y verifique la alineación en la parte superior de las puertas.
- Si es necesario, repita estos pasos hasta que las puertas estén alineadas.

Ventilación de Aire Caliente

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

Pasos para evitar daños en las superficies cerámicas

- Nunca apague una llama o controle las llamas con agua.
- No permita que el agua fría (lluvia, rociadores, manguera, etc.) entre en contacto con los quemadores cerámicos calientes. Un cambio inmediato en la temperatura provocará el agrietamiento del azulejo cerámico.
- Un quemador cerámico que se moje antes de usarlo creará vapor cuando se opere más tarde y producirá presión que agrietará la cerámica.
- La inmersión repetida de la cerámica puede hacer que se hinche y expanda, produciendo presión que hará que la cerámica se agriete y se desmorone.
- Inspeccione la cerámica en busca de posible absorción de agua si encuentra agua estancada en la parrilla. Retire el quemador si la cerámica está mojada. Colóquelo boca abajo para drenar el exceso de agua. Lleve la cerámica al interior para que se seque completamente.
- No permita que objetos duros impacten el quemador. Tenga cuidado al insertar o retirar las rejillas de cocción y al usar accesorios.



¡PELIGRO!

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



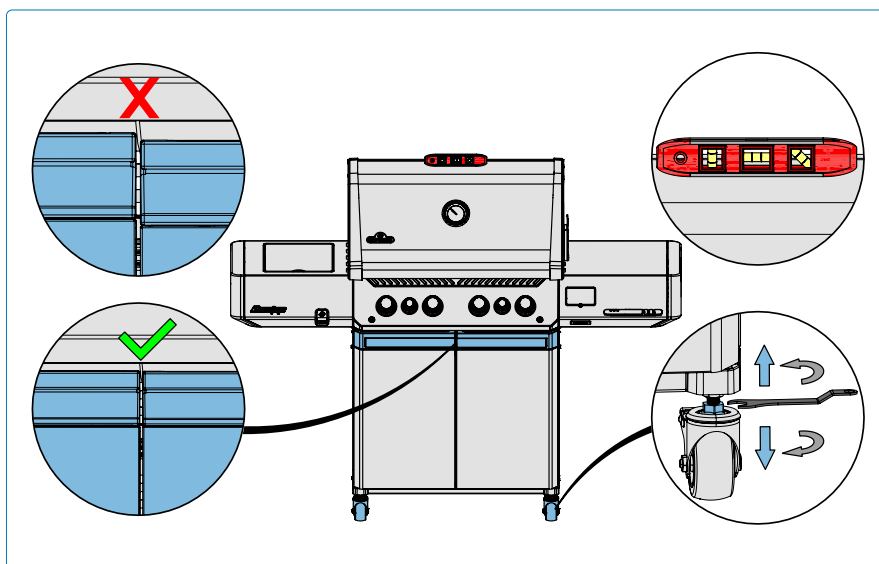
LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO

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

Nivelación del electrodoméstico

Las ruedas ajustables ayudan a nivelar el electrodoméstico.

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



¡ADVERTENCIA!

- Eleve sólo un lado del aparato cada vez. No incline el aparato hacia delante ni hacia atrás.



¡TENGA CUIDADO!

La bombona de gas está cerca del suelo. Aumente la altura de las ruedas del aparato antes de moverlo por terrenos irregulares para evitar dañar la bombona de gas o la bandeja para bombonas.

Solución de problemas

Problemas de encendido

- Los quemadores principales, traseros o laterales no se encienden con el encendedor, pero se encienden con una cerilla.
- Los quemadores no se encienden entre sí.

	Causas posibles	Solución
Quemador principal	La salida de JETFIRE™ está sucia u obstruida.	Limpiar la salida de JETFIRE™ con un cepillo de cerdas suaves.
	Soportes de encendido cruzado sucios o corroídos.	Limpiar o reemplazar según sea necesario.
Quemadores trasero y lateral	Batería agotada o instalada incorrectamente.	Reemplazar con una batería de alta resistencia premium.
	Cable del electrodo o cables del terminal del interruptor sueltos.	Verificar que el cable del electrodo esté firmemente conectado al terminal en la parte posterior del encendedor. Verificar que los cables de conexión desde el módulo al interruptor de encendido (si está equipado) estén firmemente conectados a sus respectivos terminales.
	Llamas levantadas en el quemador.	Cerrar la compuerta de aire de acuerdo con 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 calificado.

Ruidos y llamaradas

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

Causas posibles	Solución
Ruido de zumbido normal en días calurosos.	Esto no es un defecto. Es causado por vibraciones internas en el regulador y no afecta el rendimiento ni la seguridad de la parrilla. Los reguladores que zumban NO serán reemplazados.
La válvula del cilindro se abrió demasiado rápido.	Abrir la válvula del cilindro lentamente.
Las placas de sellado están instaladas incorrectamente.	Asegurarse de que las placas de sellado estén instaladas con los agujeros hacia el frente y las ranuras en la parte inferior. Ver: "Guía de instrucciones de montaje".
Calentamiento incorrecto.	Precalentar 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.	Limpiar regularmente las placas de sellado y la bandeja de goteo. No forrar la bandeja con papel de aluminio. Consulte las "Instrucciones de limpieza" .



¡QUEREMOS AYUDAR!

Napoleon está aquí para garantizar que su experiencia a la parrilla sea memorable. Póngase en contacto con nosotros si necesita ayuda adicional.



¡REGISTRE SU PARRILLA!

Visite Napoleon.com o su guía de montaje para obtener instrucciones sobre las piezas de repuesto.

Pintura descascarillada

- La pintura parece estar descascarillándose en el interior de la tapa o el capó.

Causas posibles	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	Esto no es un defecto. El acabado de la tapa y el capó es de porcelana o acero inoxidable y no se desprenderá. El desprendimiento es causado por grasa endurecida, que se seca en fragmentos similares a pintura y se descascara. La limpieza regular evitará esto. Consulte las "Instrucciones de limpieza" .

Flujo de gas

- Calor bajo o llama baja cuando la válvula se gira a alta.
- Los quemadores arden con llama amarilla, acompañada con 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.

Causas posibles	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 abre la válvula del tanque. Abra el tanque lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulte Operación – "Instrucciones de Encendido" .
Gas natural – línea de suministro subdimensionada.	La tubería debe tener el tamaño adecuado de acuerdo con el código de instalación.
Fuga en la junta que rodea la baldosa de cerámica o una falla de soldadura en la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione detenidamente en busca de grietas. Comuníquese con su distribuidor autorizado de Napoleon para solicitar el conjunto de quemador de repuesto si se encuentran grietas.
Gas propano y gas natural – precalentamiento incorrecto.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Posible telaraña u otros residuos.	Limpie a fondo los nidos o telarañas del orificio del quemador removiéndolo y siguiendo las instrucciones de este manual. Consulte "Prueba de Fugas" .
Ajuste incorrecto de la compuerta de aire.	Abra o cierre ligeramente la compuerta de aire según este manual. Consulte las "Instrucciones de Mantenimiento" . ¡IMPORTANTE! Esto debe ser realizado por un instalador de gas calificado.
Falta de gas.	Verifique el nivel de gas en el cilindro de propano.
Manguera de suministro está doblada.	Reposicione la manguera de suministro según sea necesario.
Regulador de propano en estado de flujo bajo.	Apague los quemadores y cierre la válvula del tanque, espere 5 minutos antes de abrir completamente la válvula, permita unos segundos para que la presión se iguale antes de seguir las Instrucciones de Encendido para comenzar a cocinar. Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido cada vez que cocine. Todas las válvulas de gas deben estar en OFF cuando se abre la válvula del tanque. Siempre abra la válvula del tanque lentamente.

El quemador de infrarrojos se retrae bruscamente

- Durante el funcionamiento, el quemador emite bruscamente un fuerte sonido «whoosh», seguido de un sonido continuo de tipo soplo-antorcha y se atenúa o tiene una llama grande en el arranque.

Causas posibles	Solución
Azulejos de cerámica sobrecargados con goteo de grasa y acumulación. Los puertos están obstruidos.	Apague el quemador y deje enfriar durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender el quemador y queme en ALTO durante al menos 5 minutos o hasta que los azulejos de cerámica estén uniformemente rojos..
Quemador sobrecalentado debido a ventilación inadecuada. Demasiada superficie de la parrilla cubierta por una plancha o sartén.	Asegúrese de que no más del 75% de la superficie de la parrilla esté cubierta por objetos o accesorios. Apague el quemador y deje enfriar durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender.
Fuga en la junta que rodea el azulejo de cerámica o una falla de soldadura en la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione detenidamente en busca de grietas. Comuníquese con su distribuidor autorizado de Napoleon para solicitar el conjunto de quemador de repuesto si se encuentran grietas.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Acumulación excesiva de grasa y cenizas en las placas de sellado y en la bandeja de goteo.	Limpie las placas de sellado y la bandeja de goteo regularmente. No cubra la bandeja con papel de aluminio. Consulte "Instrucciones de Limpieza" .

Proceso de conexión de la aplicación con el aparato

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

Problemas de la aplicación	Posibles causas / Solución
La aplicación no está instalada o no está instalada correctamente.	- Conéctese a Internet a través de Wi-Fi y descargue la aplicación desde Apple App Store o Google Play™. - Siga las indicaciones para instalar y abrir la aplicación automáticamente. - Verifique el icono de la aplicación en la pantalla de inicio. - Desinstale y vuelva a instalar la aplicación si es necesario (consulte "Napoleon Home App" para más detalles). - Amplíe los permisos de la aplicación.
La aplicación está instalada pero muestra una pantalla con el texto "la sonda no está conectada".	- Asegúrese de que las sondas estén correctamente insertadas en las ranuras de su aparato. - Maximice la receptividad colocando el dispositivo inteligente cerca de la pantalla del aparato. - Cierre completamente la aplicación y reiníciela (familiarícese con las operaciones básicas de su dispositivo y configuraciones). - Cierre cualquier programa innecesario en el dispositivo inteligente que pueda estar consumiendo memoria.
La aplicación funcionaba antes, pero el nombre del dispositivo no aparece en la lista de dispositivos de la aplicación.	- La aplicación no está buscando o no puede encontrar el dispositivo. - Haga clic en "Intentar de nuevo" en la página de "no se encontraron dispositivos" o presione el botón de retroceso en la página de "dispositivos encontrados" para reiniciar la búsqueda. - Apague y encienda la pantalla manteniendo presionado el botón de encendido durante 5 segundos. Asegúrese de que Bluetooth® esté activado en la configuración de su dispositivo móvil inteligente. - Acérquese con el dispositivo inteligente a la pantalla del aparato. - Actualice la caché de memoria cerrando y reabriendo la aplicación. Asegúrese de que la configuración de ubicación de su dispositivo esté activada. - Espere entre 30 y 60 segundos entre pasos.
El aparato perdió la conexión mientras estaba en funcionamiento y muestra una página de "conexión perdida".	- Intente localizar la causa de la interferencia de frecuencia o la obstrucción física. - Asegúrese de que tanto el aparato como el teléfono inteligente tengan acceso a Internet, y que Bluetooth® esté habilitado en su teléfono inteligente. - Apague y encienda la pantalla del aparato. - Como último recurso, fuerce el cierre y vuelva a abrir la aplicación.
Las alarmas no están funcionando.	- Verifique la conexión del dispositivo. - Verifique que los sonidos o notificaciones apropiadas estén activados en la configuración de su dispositivo inteligente. - Verifique que la notificación de alarma (o vibración) esté seleccionada en la aplicación Napoleon Home.
El aparato no se conecta a Wi-Fi.	- El aparato solo admite la banda Wi-Fi de 2,4 GHz. Verifique la configuración de su enrutador. Asegúrese de que su enrutador esté transmitiendo en 2,4 GHz. Algunos enrutadores tienen la capacidad de transmitir en múltiples bandas. Verifique la configuración de su enrutador para asegurarse de que la banda de 2,4 GHz esté habilitada. - Otros dispositivos electrónicos pueden interferir con la señal Wi-Fi. Intente alejar el dispositivo de los electrónicos que puedan estar causando interferencias.

Cumplimiento de la normativa

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

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Su operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

1. El dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales.
2. El dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado. Cualquier cambio o modificación no aprobado expresamente por la parte responsable del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Cumplimiento de la FCC:

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

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

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital Clase A, según la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales cuando el equipo se opera en un entorno comercial. Este equipo genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con el manual de instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. El funcionamiento de este equipo en un área residencial probablemente cause interferencias perjudiciales, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia por su cuenta.

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para un entorno no controlado. El usuario final debe seguir las instrucciones operativas específicas para cumplir con la normativa de exposición a RF. Este transmisor no debe colocarse ni operar junto con ninguna otra antena o transmisor. El dispositivo móvil está diseñado para cumplir con los requisitos de exposición a ondas de radio establecidos por la Comisión Federal de Comunicaciones (EE. UU.). Estos requisitos establecen un límite SAR de 1.6 W/kg promediado sobre un gramo de tejido. El valor SAR más alto informado bajo este estándar durante la certificación del producto para su uso, cuando se usa correctamente en el cuerpo, es de 0.515 W/kg.

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

Declaración de ISED Canadá:

Este dispositivo contiene transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con los RSS exentos de licencia de Innovation, Science and Economic Development Canada. El funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no debe causar interferencias; y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Directiva de Equipos de Radio:

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

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

Declaración de Exposición a RF:

Para mantener el cumplimiento con las directrices de exposición a RF de IC, este equipo debe instalarse y operarse a una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo. Este dispositivo y su(s) antena(s) no deben colocarse ni operar junto con ninguna otra antena o transmisor.

GARANTÍA DE PRODUCTOS NAPOLEON

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



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

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

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

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

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

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

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

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

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANTE:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Países Bajos

Teléfono: +31 345 588 655

Fax: +31 345 588 655

E-mail: de.info@napoleon.com

NAPOLEON®

CELEBRANDO MÁS DE 40 AÑOS DE PRODUCTOS DE CONFORT PARA EL HOGAR



Los productos **NAPOLEON®** están protegidos por una o más patentes o patentes pendientes en E.U., Canadá y/u otros países.



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, Canada



Teléfono

Europa
+31 345 588655

En línea

Email: eu.info@napoleon.com
Sitio web: www.napoleon.com



N415-0800CE-ES