



PRESTIGE® PRO

Manual del propietario

PRO665VX

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

FELICIDADES POR ADQUIRIR TU ¡PARRILLA NAPOLEON®!

Acaba de mejorar su experiencia de parrilla.



**ÚSELO ÚNICAMENTE EN EXTERIORES
EN UN ÁREA BIEN VENTILADA.**

⚠️ ¡PELIGRO! ⚠️

SI HUELE A GAS:

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

⚠️ ¡ADVERTENCIA! ⚠️

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

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

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

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



NUESTRO OBJETIVO ES HACER QUE TU EXPERIENCIA SEA MEMORABLE Y SEGURA.



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



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



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



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 PARA EL CONSUMIDOR:

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

¡Bienvenido a NAPOLEON®!

La seguridad ante todo

⚠ ¡ATENCIÓN!

Información general

Esta parrilla debe instalarse de acuerdo con los códigos locales. En ausencia de códigos locales, instale de acuerdo con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano CSA B149.1 en Canadá, o el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 en los Estados Unidos.

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

⚠ ¡ATENCIÓN!

Almacenamiento y desuso

Cierre el gas en la bombona de propano o en la válvula de suministro de gas natural. Desconecte la manguera entre el cilindro de propano y la parrilla. Retire la bombona de propano y guárdela al aire libre en un lugar bien ventilado y alejado de los niños.

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

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

⚠ ¡ATENCIÓN!

Funcionamiento

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

No opere esta parrilla con un cable o enchufe dañados, ni después de que la parrilla presente fallas o haya sufrido algún daño. Contacte a un distribuidor autorizado NAPOLEON para la reparación.

Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

⚠ ¡ATENCIÓN!

Instalación y montaje

Ensamble esta parrilla exactamente como se indica en la Guía de Ensamblaje. Si la parrilla fue ensamblada en la tienda, revise las instrucciones de ensamblaje para asegurarse de que esté correctamente armada. Esta parrilla no está diseñada para ser instalada en o sobre embarcaciones 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 quitar piezas. No utilice un cilindro que no esté equipado con una conexión de tipo QCC1. Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con esta parrilla o piezas de repuesto recomendadas específicamente por NAPOLEON.

 ¡ATENCIÓN!**Precauciones eléctricas**

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

Utilice únicamente un circuito protegido con un interruptor diferencial (GFI) con esta parrilla. Nunca retire el enchufe con conexión a tierra ni lo utilice con un adaptador de dos clavijas. Este aparato incorpora una conexión a tierra solo con fines funcionales.

Utilice únicamente cables de extensión con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra, homologados para la potencia de la parrilla y aprobados para uso en exteriores con la marca W-A.

Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, debe ser sustituido por un distribuidor autorizado de Napoleon, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar cualquier peligro.

 ¡ATENCIÓN!**Proposición 65 de California**

Este producto puede exponerle a sustancias químicas, incluido el hollín, de las que el Estado de California tiene constancia que causan cáncer, y a sustancias químicas, incluido el monóxido de carbono, de las que el Estado de California tiene constancia que causan defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información visite www.p65warnings.ca.gov.

CONTENIDO

¡Bienvenido a NAPOLEON®!	140
La seguridad ante todo	140
Características completas del sistema	144
Para comenzar	146
Símbolos de seguridad que debe conocer	146
Prácticas operativas seguras	146
Ubicación de su parrilla	148
Conexiones de gas	149
Prueba de fugas	152
Instrucciones de inicio rápido	153
Conectividad Napoleon	154
Guía de activación del modo de emparejamiento	156
Descripción general y funcionamiento del sistema	157
Características de control (si está equipado)	157
Encendido de su parrilla	164
Cómo usar el asador giratorio	168
Almacenamiento	169
Lista de verificación para la experiencia de asado	170
Asistente de cocción ACCU-PROBE®	171
Dispositivos compatibles	171
Descripción general de la pantalla	171
Funcionamiento de la pantalla	172
Medidas de seguridad	174
Espacio libre	174
Guía de asado por infrarrojos	175
Guía del Ahumador	177
Consejos Rápidos para Ahumar	177
Operación	181
Puerta	181
Resumen de herramientas	181
Bandeja para madera	182
Configurando tu ahumador	182

Instrucciones de limpieza	183
Limpieza de la caja ahumadora	183
Primer uso	184
Rejillas de acero inoxidable	184
Quemador lateral infrarrojo	184
Interior de la parrilla	185
Bandeja recolectora	186
Termopares	186
Panel de control	187
Fundiciones de aluminio	187
Superficie exterior de la parrilla	187
Rejilla antiinsectos y orificios de los quemadores	188
Sondas de temperatura	189
Instrucciones de mantenimiento	190
Requisitos generales	190
Ajuste del aire de combustión	190
Acero inoxidable en ambientes hostiles	191
Solución de problemas	193
Problemas de encendido	193
Flujo de gas	194
Pintura descascarillada	195
Ahumador	196
Emparejamiento de la aplicación con el aparato	198
Diagrama de conexiones eléctricas	200
Conformidad	201
Garantía	202

Características completas del sistema

Placas de acero inoxidable de doble nivel para un calentamiento uniforme y la vaporización de los jugos, lo que permite obtener alimentos más sabrosos.

Quegador trasero infrarrojo para asar al espeto y disfrutar de succulentas comidas asadas.

Incluye una alfombrilla de silicona resistente.

Pantalla de 5 pulgadas con Wi-Fi y Bluetooth® y ajustes personalizados para controlar la temperatura.

Puertas del gabinete fácilmente ajustables.

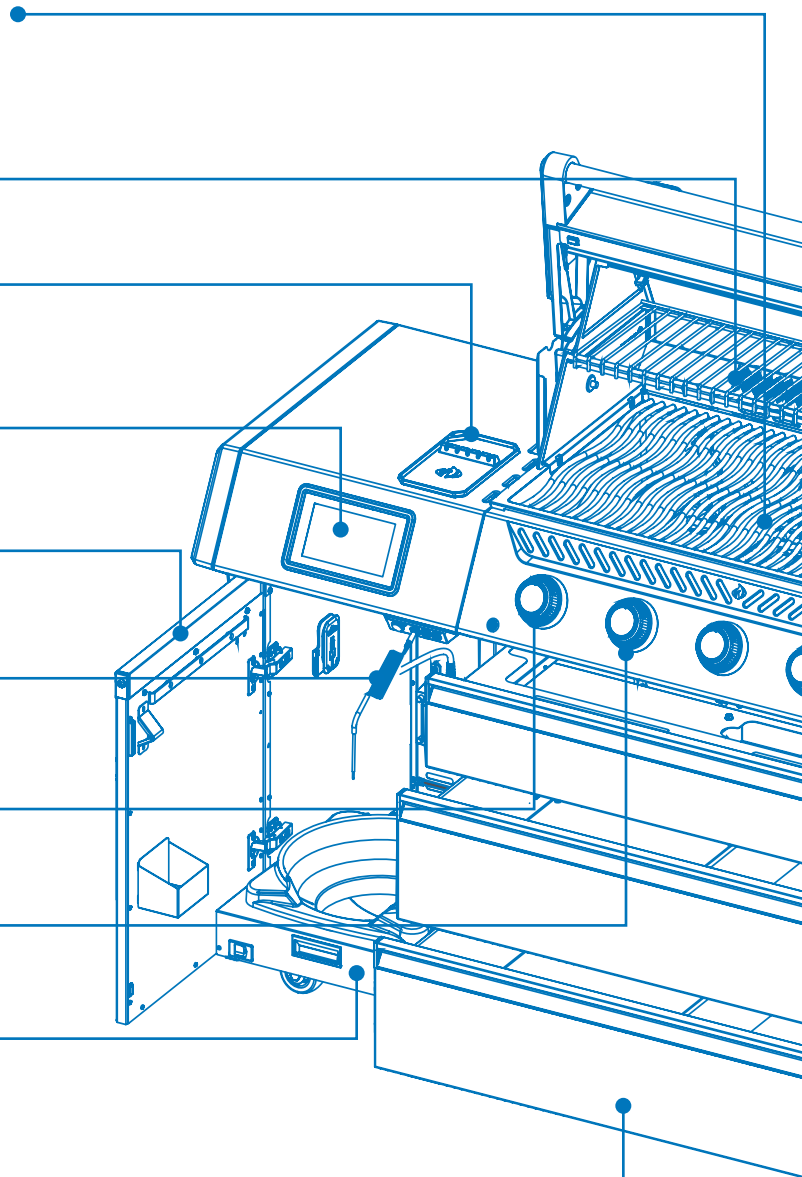
Se suministra con tres sondas con cable para un rendimiento confiable.

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

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

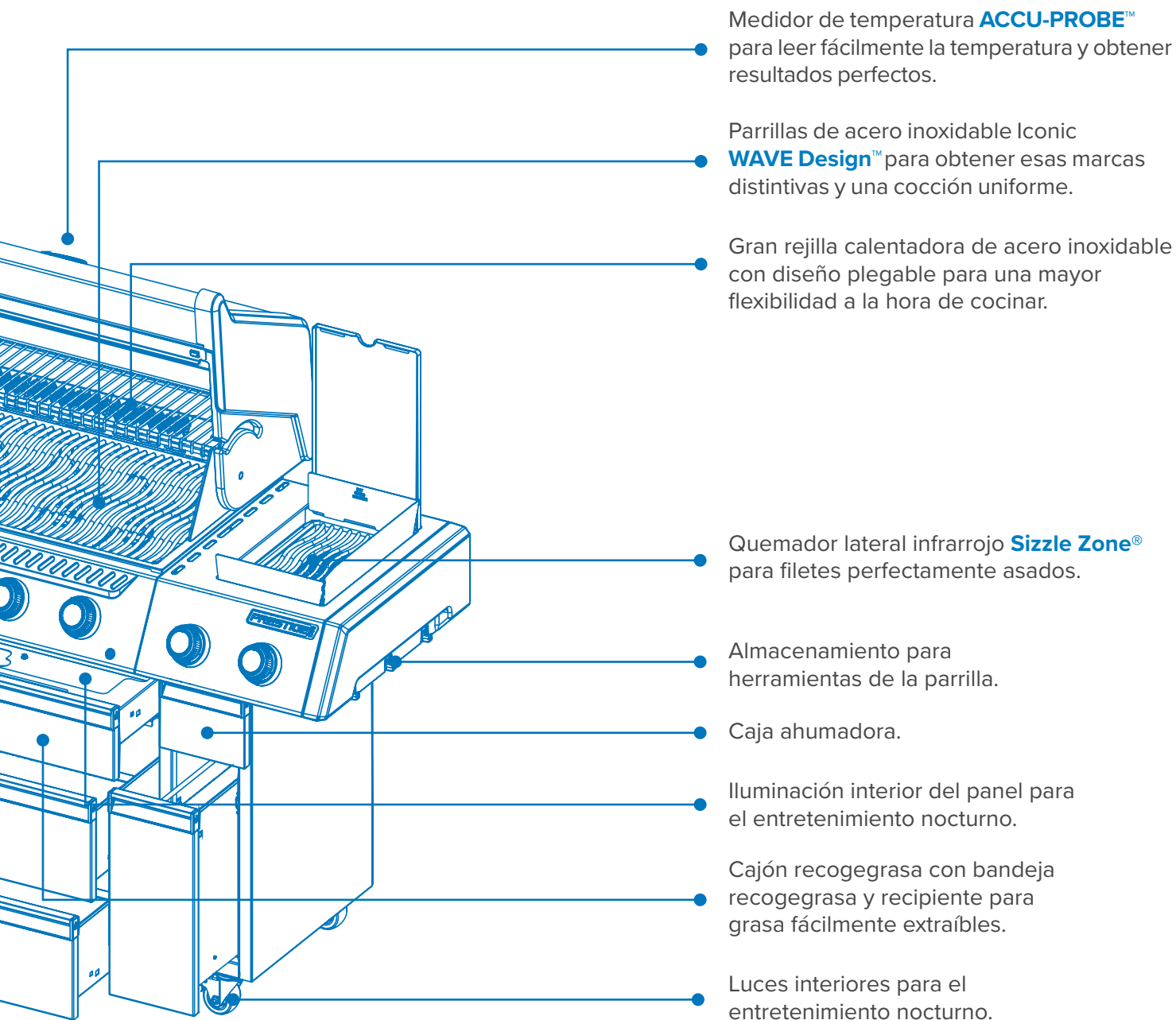
Bandeja de almacenamiento de tanques de propano **ULTRA-GLIDE™** (solo modelos de propano).

Cajones espaciosos equipados con separadores ajustables.



¡IMPORTANTE!

Las parrillas ilustradas en este manual del propietario pueden diferir del modelo que usted compró.
Modelo destacado: PRO665VX



Para comenzar

Símbolos de seguridad que debe conocer



¡PELIGRO!

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



¡ADVERTENCIA!

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



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



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



¡CUIDADO! Superficie caliente.



Cierre inmediatamente el suministro de gas y desconéctelo.



Utilice gafas de seguridad.



Llevar guantes de protección.



Información importante.

Prácticas operativas seguras

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



¡CUIDADO!

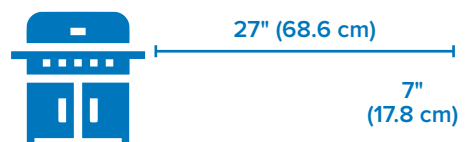
La tapa de la parrilla y toda la cámara de combustión pueden calentarse mucho durante el uso.

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



IMPORTANT!

- Mantenga siempre las distancias de seguridad adecuadas con respecto a los combustibles:



¡ADVERTENCIA!

- La conexión e instalación de la manguera y el gas debe ser realizada por un instalador de gas autorizado y debe realizarse una prueba de fugas antes de operar la parrilla.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- Mantenga las mangueras de suministro de combustible alejadas de superficies con altas temperaturas, bordes afilados y goteos de grasa.

Ubicación de su parrilla

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

Mantenga siempre las distancias de seguridad adecuadas con respecto a los materiales combustibles: 68,6 cm (27 pulgadas) hacia atrás y 17,8 cm (7 pulgadas) hacia los lados.

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

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

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

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



¡IMPORTANTE!

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

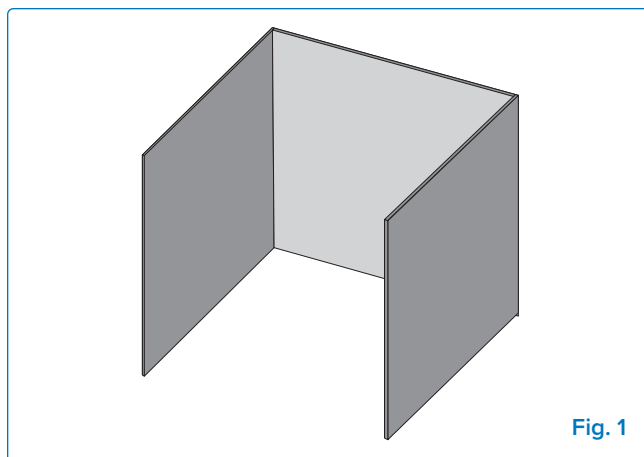


Fig. 1

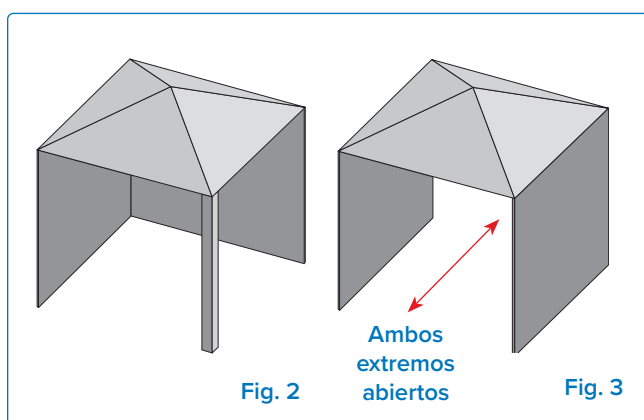


Fig. 2

Fig. 3

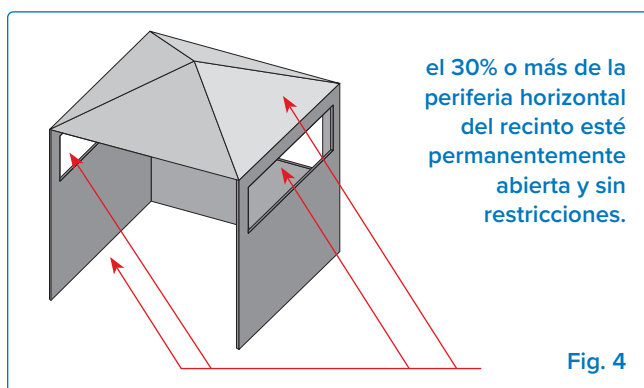


Fig. 4

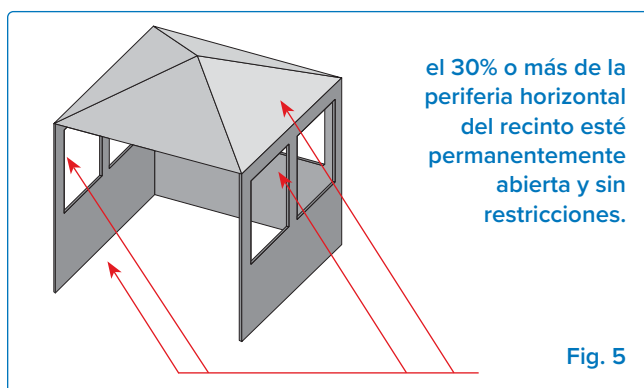


Fig. 5

Conexiones de gas

A una bombona de propano: Opción 1

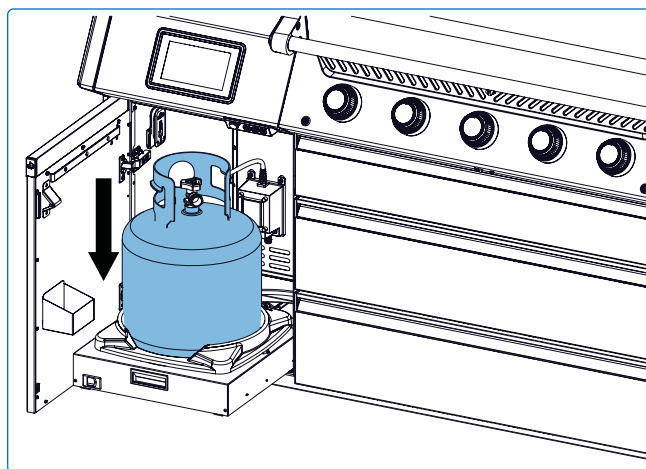
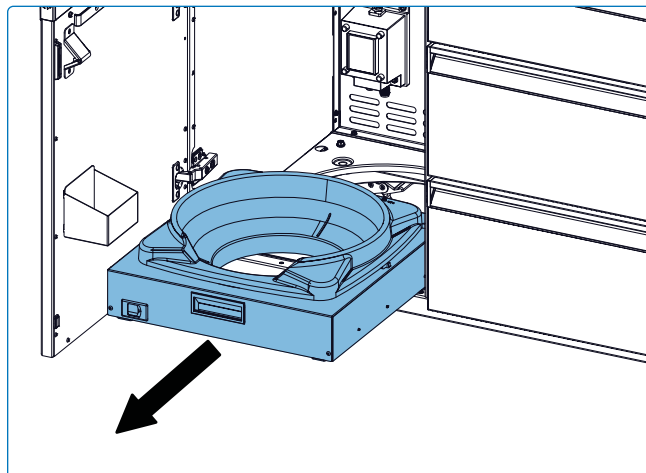
Utilice únicamente una bombona de propano de 9,1 kg (20 lb.) construida y marcada de acuerdo con las Especificaciones para bombonas de gas LP del Departamento de Transporte de EE.UU. (D.O.T.) o la Norma para bombonas, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas y la Comisión, CAN/CSA-B339, según corresponda.

Utilice únicamente un regulador de presión de gas especificado por Napoleon. El regulador debe suministrar una presión de 11 pulgadas de columna de agua (0,39 psi) y tener un conector tipo QCC1.

El dispositivo de conexión del cilindro debe ser compatible con la conexión para este aparato exterior.

El cilindro de propano debe tener:

- Una válvula de cierre con conexión QCC1.
- Un dispositivo de alivio de seguridad.
- Un collar para proteger la válvula.
- Un dispositivo de protección contra sobrellenado certificado.



¡ADVERTENCIA!

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

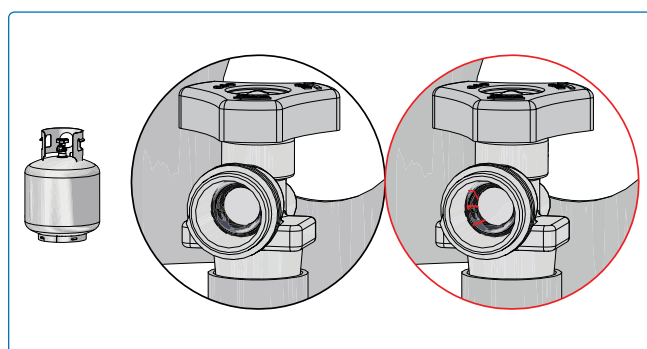
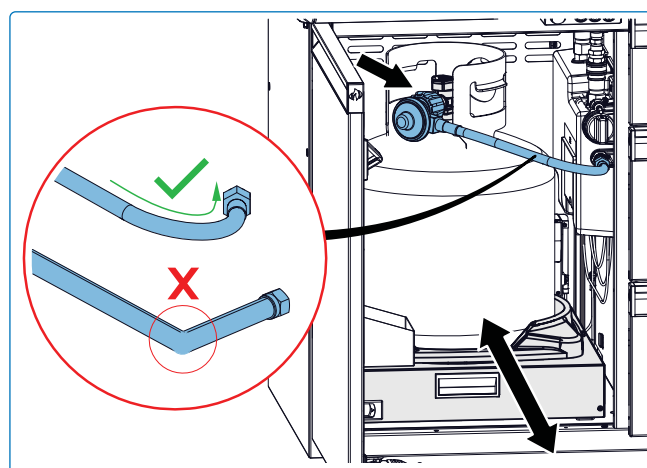
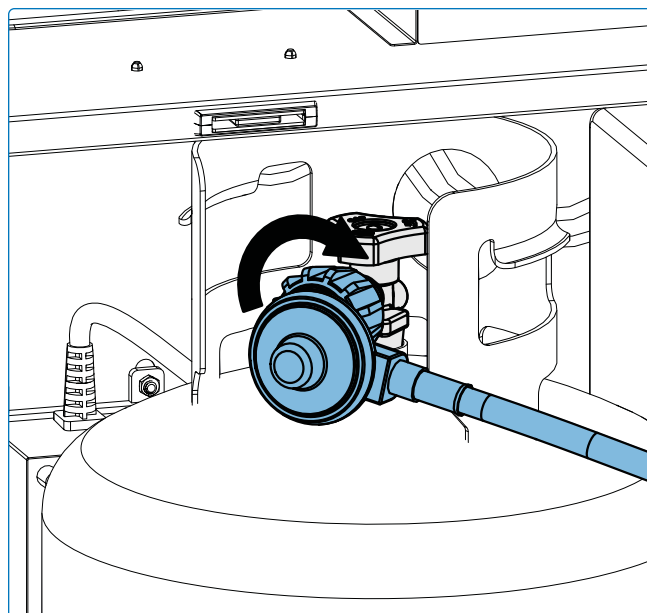
Conexión e instalación

- Revise el cilindro en busca de abolladuras o corrosión y haga que lo inspeccione su proveedor de propano.
- No utilice nunca una botella con la válvula dañada.
- Coloque el cilindro en su área designada en el estante inferior.
- Asegúrese de que la manguera del regulador de gas esté recta y sin torceduras ni dobleces, ya que estos pueden restringir el flujo de gas.
- Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro.
- Inserte el niple negro del regulador QCC1 en la válvula de combustible QCC1. Apriete a mano hacia la derecha. No utilice herramientas.
- Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con la bandeja de goteo ni con ninguna superficie de alta temperatura de la parrilla, ya que se derretirá y provocará un incendio.
- Realice una prueba de fugas en todas las uniones antes de operar la parrilla. Vea **“Prueba de fugas”**.
- El cilindro debe montarse de forma que la salida de la válvula de alivio de presión no esté orientada hacia la posición normal de funcionamiento del usuario.



NOTA:

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



A una línea de suministro de gas doméstico: Opción 2

- Si la parrilla se va a conectar directamente a la línea de suministro de gas propano de la casa, desconecte y deseche la manguera y el regulador suministrados y siga las instrucciones de conexión de la línea de gas de la casa. 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 instalación de gas natural debe suministrar una presión de 7 pulgadas de columna de agua a la entrada de la parrilla. La instalación de gas propano debe suministrar una presión de 11 pulgadas de columna de agua a la entrada de la parrilla.
 - No se suministran tuberías ni válvulas aguas arriba de la desconexión rápida.
 - La tubería de gas debe estar dimensionada para suministrar los BTU/h especificados en la placa de características, en función de la longitud del tramo de tubería.
 - Consulte “**¡ADVERTENCIA! Información general**” de este manual para los códigos de instalación.
1. La conexión a la línea de suministro de gas debe ser realizada por un instalador de gas autorizado y debe realizarse una prueba de fugas antes de operar la parrilla.
 2. No coloque la manguera cerca de la bandeja de goteo ni por encima del panel trasero.
 3. Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con superficies de alta temperatura.

Desconexión rápida

- No instale la desconexión rápida en dirección ascendente.
- Debe instalarse una válvula de cierre manual de fácil acceso antes de la desconexión rápida, y lo más cerca posible de ella.
- Conecte el extremo acampanado de la manguera al racor del extremo del tubo distribuidor o del tubo flexible (si procede).
- Apriete con dos llaves. No utilice sellador de roscas ni grasa para tubos.
- Pruebe todas las uniones para detectar fugas antes de operar la parrilla de gas. Consulte “**Prueba de fugas**”.



¡ADVERTENCIA!

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



¡CUIDADO!

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

Prueba de fugas

¿Por qué y cuándo realizar una prueba de fugas?

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

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

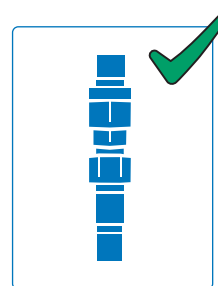
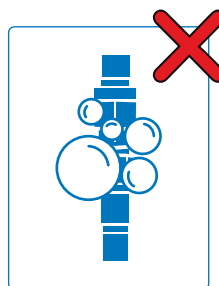
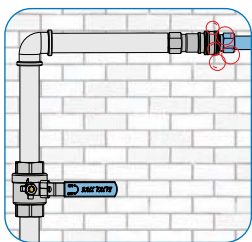
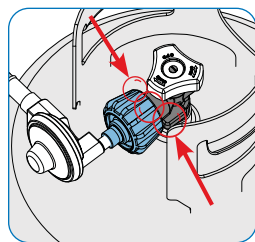
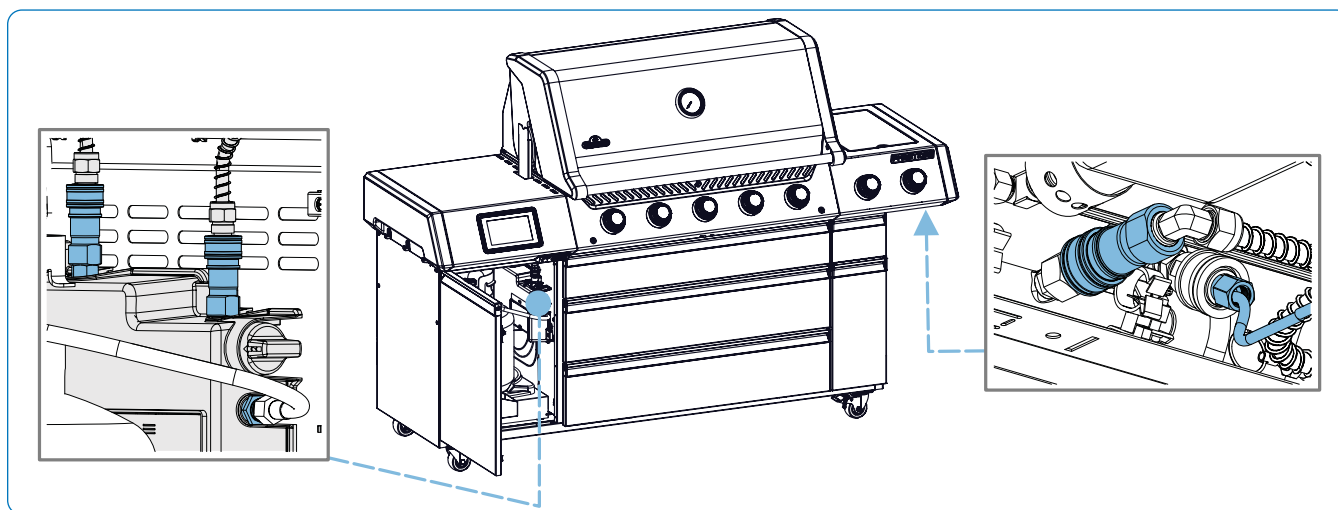
Realice una prueba de fugas en esta parrilla antes de usarla, anualmente y cuando se reemplace cualquier componente de gas.

Pasos para la prueba de fugas

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

Si encuentra una fuga

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



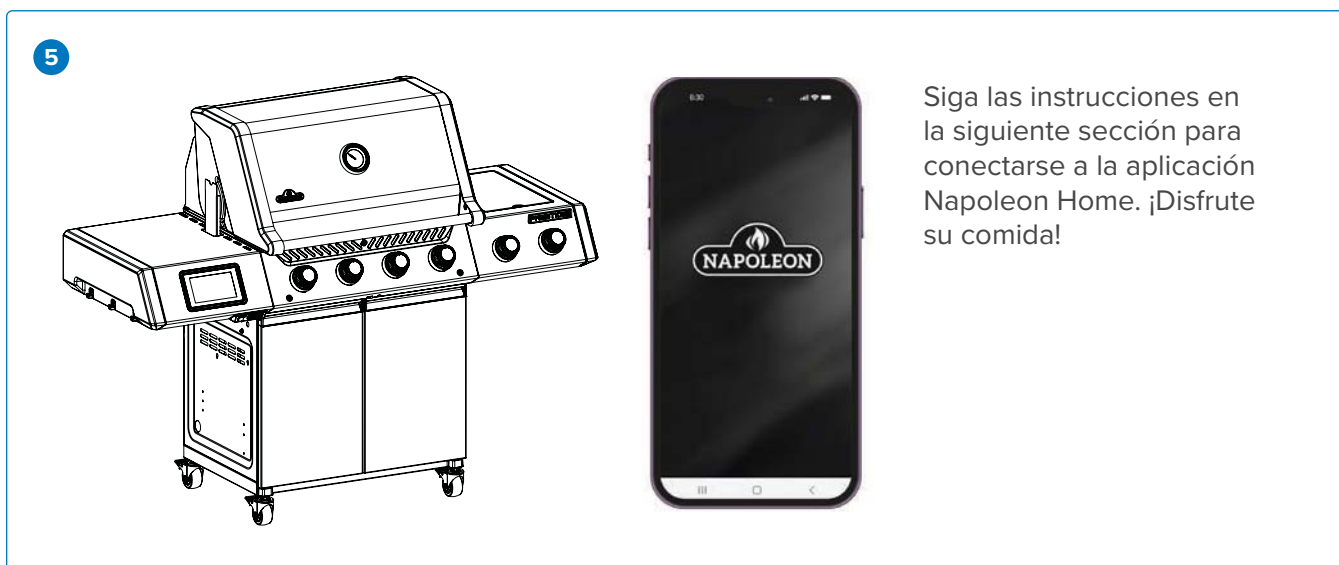
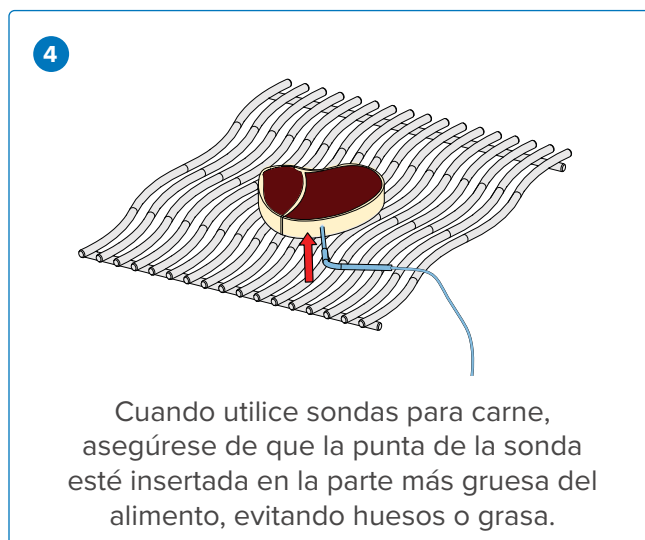
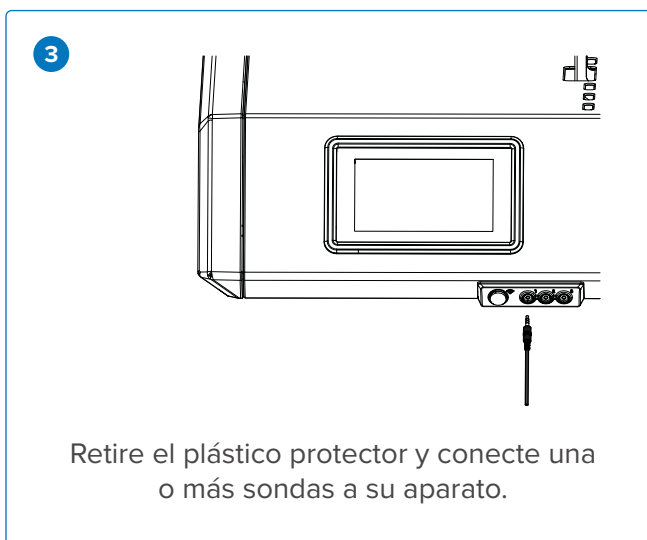
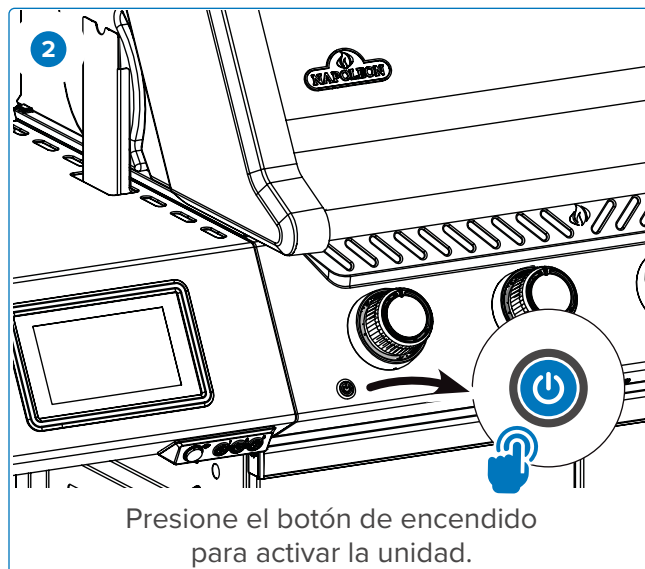
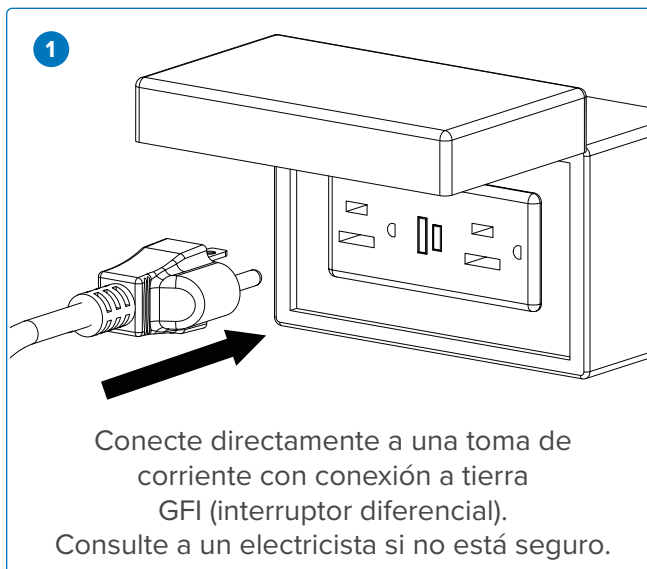
- Nunca utilice una llama abierta para verificar fugas de gas. Las chispas o las llamas pueden provocar un incendio, una explosión, daños materiales,

lesiones físicas graves o la muerte.

- Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera

suministrados con la parrilla, o uno que cumpla con las normativas locales.

Instrucciones de inicio rápido



Conectividad Napoleon

APLICACIÓN NAPOLEON HOME ¿CÓMO FUNCIONA?



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

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

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

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

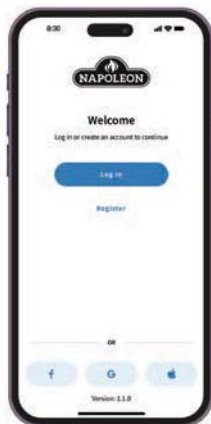


Escanee este código QR para acceder directamente al sitio web de la **aplicación Napoleon Home**.



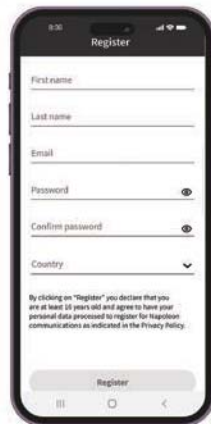
COMENCEMOS

1 Registrar



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

2 Crear



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

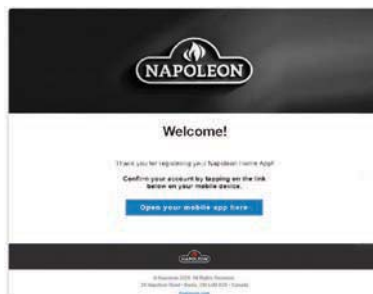
3 Casi listo



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

4 Confirmar

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



5 Reconfirmar



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

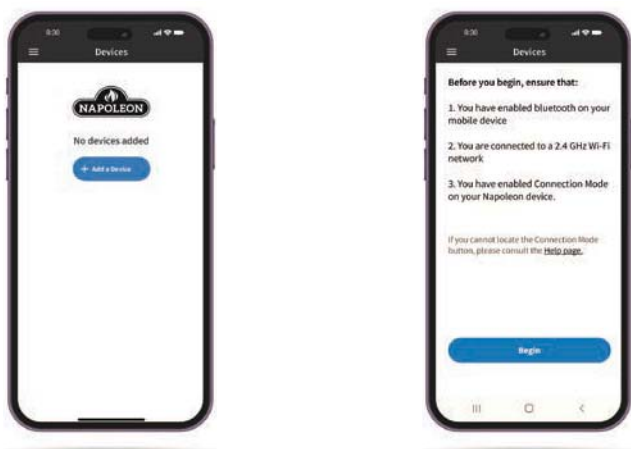
AGREGANDO UN DISPOSITIVO

6 Encender

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



7 Agregar dispositivo



Seleccione "Agregar 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 Agregar apodo



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

11 ¡Éxito!



Guía de activación del modo de emparejamiento

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

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

Acción:

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

Pasos a realizar:

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

Resultado:

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

Opción 2: Activación por pulsación prolongada

Acción:

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

Pasos a realizar:

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

Resultado:

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



NOTA:

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

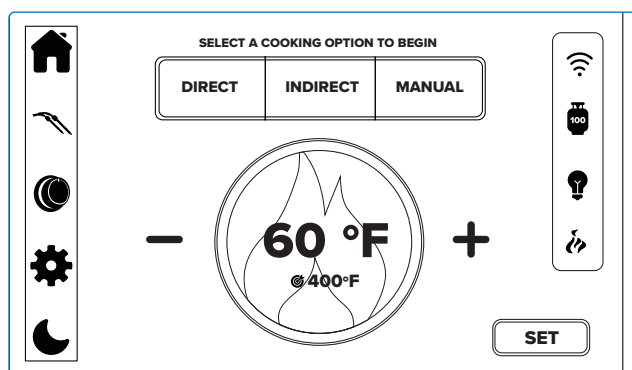
Descripción general y funcionamiento del sistema

Características de control (si está equipado)

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

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

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



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

Inicialización

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



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

Modos automáticos

Modo directo

Sellado a alta temperatura para alimentos de cocción rápida.

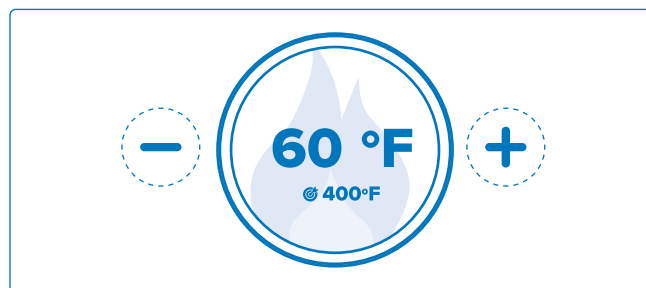
Coloque los alimentos directamente sobre el calor en las rejillas de cocción para un sellado perfecto, conservando los jugos y el sabor. Ideal para hamburguesas, bistecs, pollo y verduras. Para cortes más gruesos, selle primero y luego baje la temperatura de la parrilla o cambie al modo indirecto para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

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

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



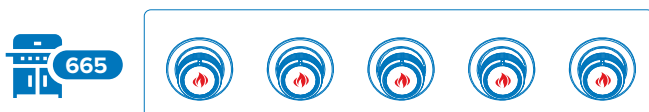
2. Utilice los iconos +/- en la pantalla para seleccionar la temperatura.



3. Presione Set.



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



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



¡IMPORTANTE!

- Si algún quemador se ajusta a cualquier configuración que no sea la máxima, el sistema volverá al **Modo Manual**.

6. Coloque su comida una vez que la parrilla esté precalentada a su satisfacción y cierre la tapa.

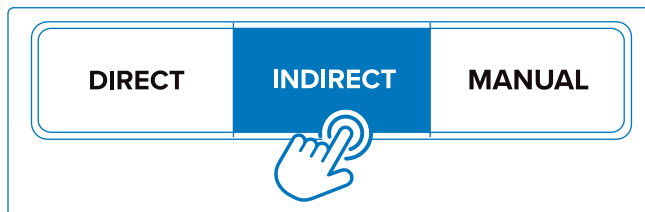
Modo Indirecto

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

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

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

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



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



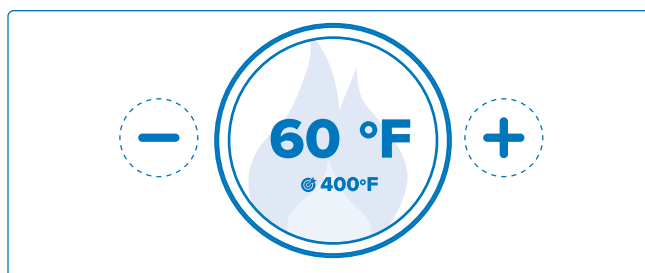
2. Siga las instrucciones en **"Encendido de su parrilla"** para encender los quemadores principales indicados. Ajuste todos los mandos de control exactamente a su configuración más alta.



¡IMPORTANTE!

- Si algún quemador se ajusta a cualquier configuración que no sea la máxima, el sistema volverá al **Modo Manual**.

3. Utilice los iconos +/- en la pantalla para seleccionar su temperatura.



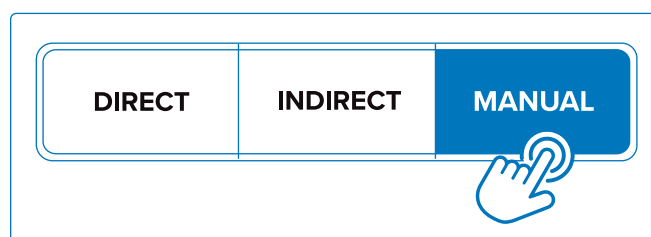
4. Coloque su comida sobre un área sin un quemador encendido debajo. Cierre la tapa.
5. Si lo desea, introduzca un sellado a alta temperatura al final de su sesión de cocción indirecta cambiando al Modo Directo. Alternativamente, utilice el quemador lateral infrarrojo.

Modo Manual

Mantenga el control total sobre cada quemador.

Utilice los mandos de control para ajustar los niveles de calor de forma independiente, configurándolos en cualquier posición según sus necesidades de cocción. Este modo es perfecto para asados personalizados y para gestionar múltiples zonas de calor para diferentes alimentos. El modo manual proporciona la máxima flexibilidad, permitiéndole ajustar su experiencia de asado sin automatización de temperatura preestablecida, mientras sigue teniendo acceso a funciones auxiliares inteligentes y otras funciones eléctricas.

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



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



¡IMPORTANTE!

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



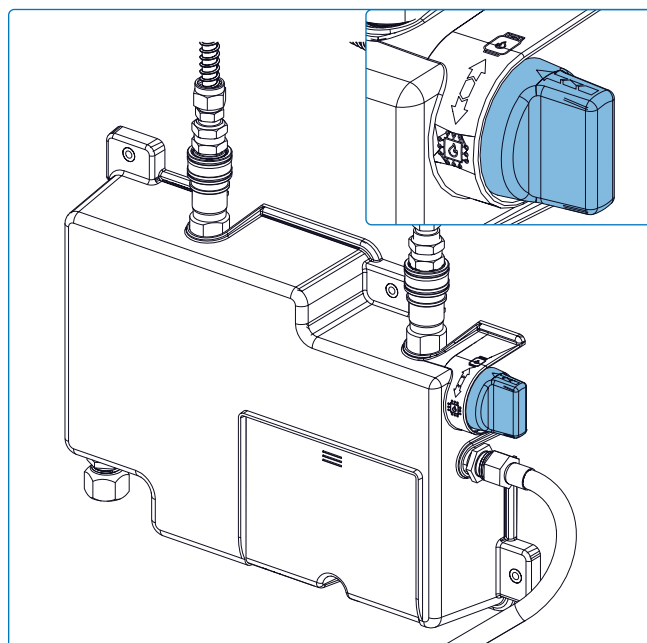
3. Siga las instrucciones en la sección **"Encendido de su parrilla"** para encender el quemador principal indicado.
4. Siga el mismo procedimiento para encender cualquier otro quemador principal según desee. Module la configuración de los mandos de control para lograr sus zonas de calor preferidas.

Modo Tradicional

Una experiencia de asado simplificada sin asistencia electrónica.

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

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



2. Siga las instrucciones en la sección **"Encendido de su parrilla"** para encender los quemadores que desee.

Ahumador

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

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

Encendido

1. Llene la caja del ahumador: agregue astillas de madera, o una mezcla de astillas y trozos o pellets, hasta que la caja esté casi llena. No use carbón. Consulte la sección **“Configuración de su ahumador”** para más detalles.
2. Seleccione el ícono de humo en la pantalla. Siga las instrucciones de la pantalla para encenderlo.



Tras la secuencia de encendido, el elemento de encendido de las astillas de madera se apagará y el ventilador proporcionará humo continuo hasta que se agote el suministro de astillas de madera o transcurra una hora sin que se inicie una nueva secuencia de encendido.

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

Reencendido

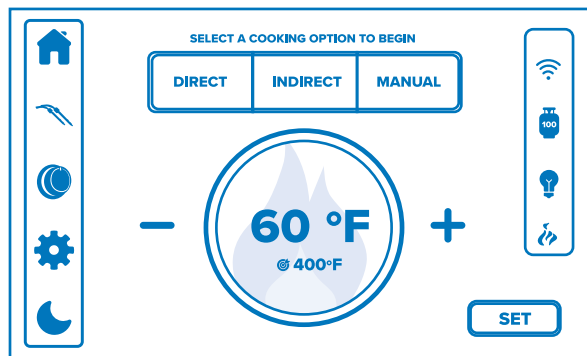
La opción de reencendido no está disponible hasta 15 minutos después de la conclusión de la secuencia de encendido. Cuando se agoten las astillas de madera, pero desee extender la sesión:

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

**NOTA:**

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

Funciones de control adicionales



Apagado automático de gas

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



NOTA:

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

Bloqueo/Desbloqueo de pantalla

Por motivos de seguridad y para evitar cambios accidentales, la pantalla se puede bloquear automáticamente. Para bloquearla o desbloquearla, mantenga pulsado el icono de la luna de la pantalla durante 3 segundos. De este modo, la pantalla dejará de responder a otras entradas.



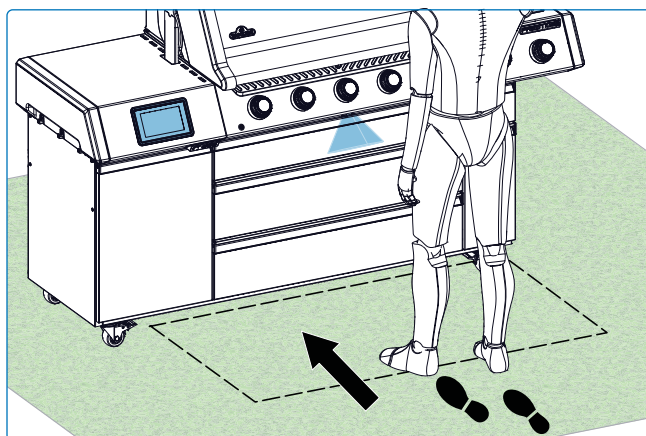
¡IMPORTANTE!

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

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

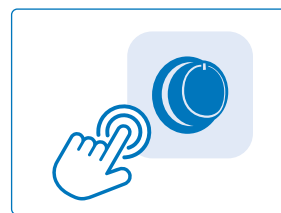
Detección de proximidad

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



Iluminación y animaciones

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



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

Mandos de control sensibles

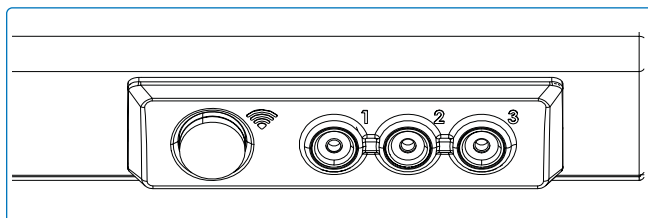
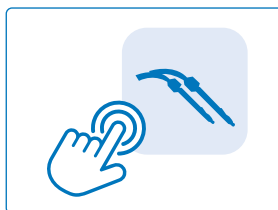
A medida que se ajusta la configuración del quemador, la parte interior del mando de control cambia suavemente de color, indicando visualmente la configuración actual del quemador. Esta respuesta intuitiva facilita el control de la intensidad de la llama de un solo vistazo, incluso con poca luz. Para mayor seguridad, la iluminación circundante cuenta con la tecnología SafetyGlow™, que se ilumina en rojo cada vez que se enciende un quemador para proporcionar una señal visual instantánea.

Alto

Bajo

Sondas de temperatura para alimentos

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



NOTE:

El emparejamiento de sondas inalámbricas se completa siguiendo las instrucciones que aparecen en pantalla. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla para conectar sus sondas fácilmente.

Balanza de tanque

Manténgase informado con la báscula integrada para tanques, diseñada para mostrar con precisión la cantidad de propano que queda en su tanque.



Mediante sensores de peso de precisión, el sistema le ofrece información en tiempo real sobre los niveles de combustible, indicando el porcentaje de llenado actual. Para garantizar lecturas precisas, introduzca el peso del tanque vacío y lleno utilizando la aplicación Napoleon Home App durante la configuración inicial. Para mayor comodidad, la aplicación también ofrece una función de selección de tanques regionales, lo que le permite elegir rápidamente entre una lista de tipos de tanques comunes para facilitar la configuración.

Encendido de su parrilla

¿Es la primera vez? Realiza un quemado inicial

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

¡ADVERTENCIA!

- No opere el quemador trasero o lateral mientras realiza una limpieza por quemado.

Encendido del quemador principal

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

Encendido del quemador trasero

1. Abre la tapa de la parrilla.
2. Retire la rejilla calentadora.
3. Presione y gire lentamente la perilla del quemador trasero en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición ALTA (**Fig. 6D y Fig. 7**).
4. Mantenga presionado el botón del encendedor hasta que se encienda el quemador, o enciéndalo con un fósforo (**Fig. 6C**).
5. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control del quemador en sentido horario hasta la posición OFF. Espere 5 minutos. Repita los pasos 3 y 4 (**Fig. 6**).

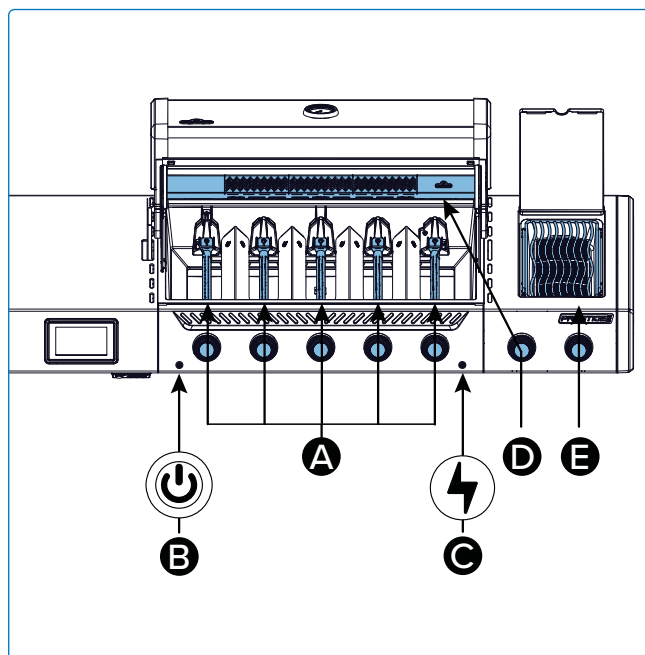


Fig. 6

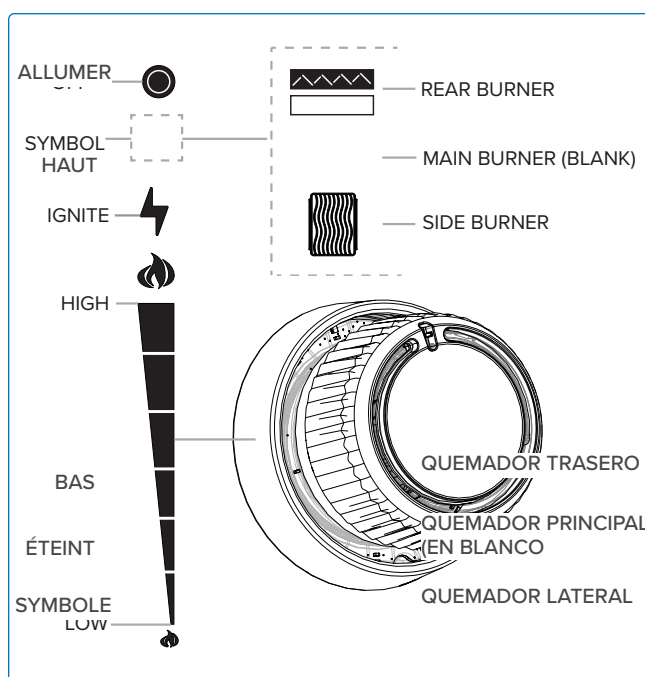


Fig. 7

¡ADVERTENCIA!

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

Encendido del quemador lateral

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

Instrucciones alternativas de encendido

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Encienda un fósforo largo o un encendedor de butano y colóquelo cerca de los puertos del quemador.
3. Gire la perilla correspondiente del quemador en sentido antihorario a la posición ALTA hasta que encienda (**Fig. 8 y 9**).

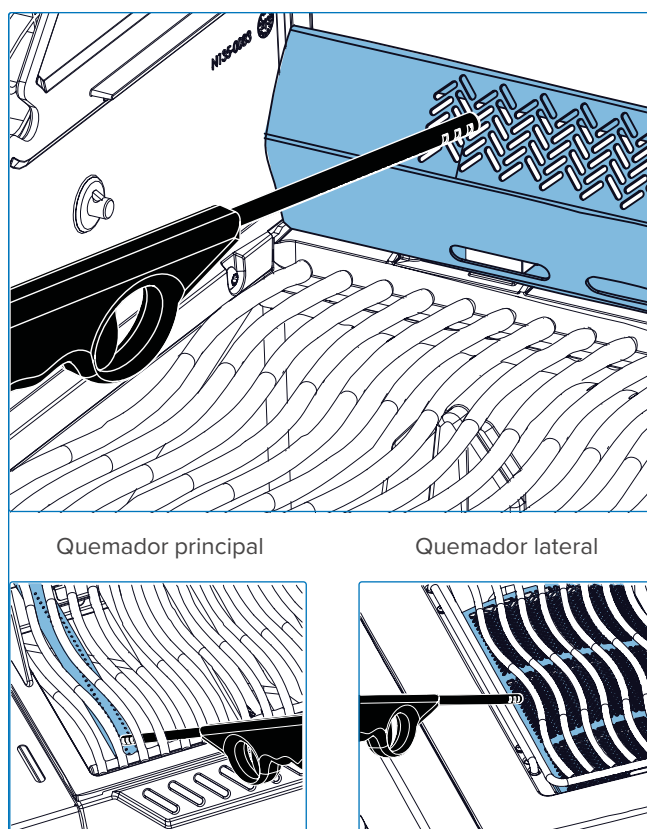
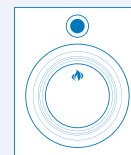


Fig. 8

¡ADVERTENCIA!

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



Monitoreo de las temperaturas de la parrilla

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

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

Colocación de alimentos y accesorios

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

Quemadores en funcionamiento

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

Tiempo transcurrido

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

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

Uso del quemador principal infrarrojo (si está equipado)

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

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

Uso del quemador lateral infrarrojo

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

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

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



¡PELIGRO!

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

Protector contra el viento

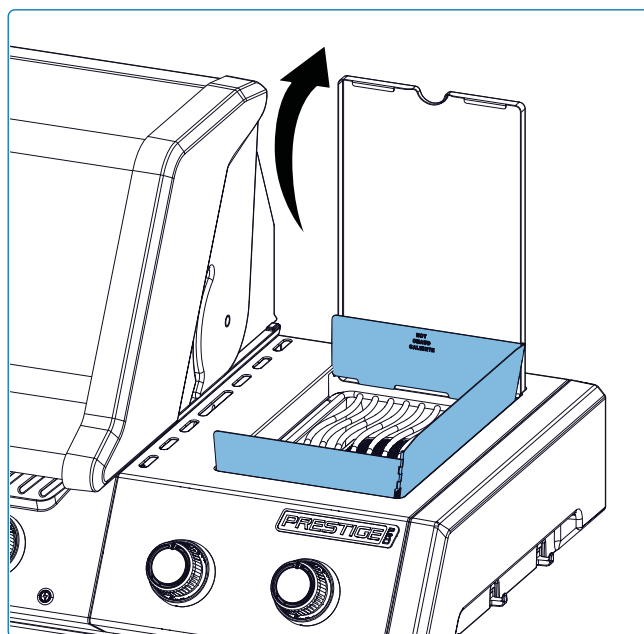
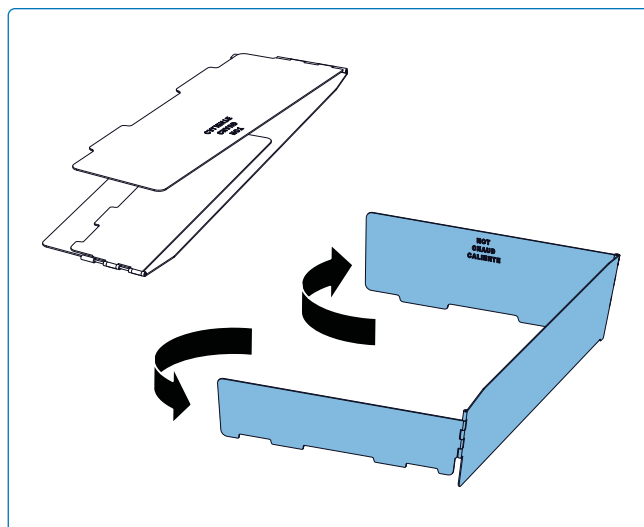
Mantenga su parrilla cocinando sin problemas en condiciones de viento de hasta 10 mph (16 km/h). Diseñado para acoplarse fácilmente a su parrilla, este protector actúa como un escudo contra las ráfagas de viento, ayudando a mantener un calor constante para comidas cocinadas uniformemente.

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



NOTA:

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



¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

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

Cómo usar el asador giratorio

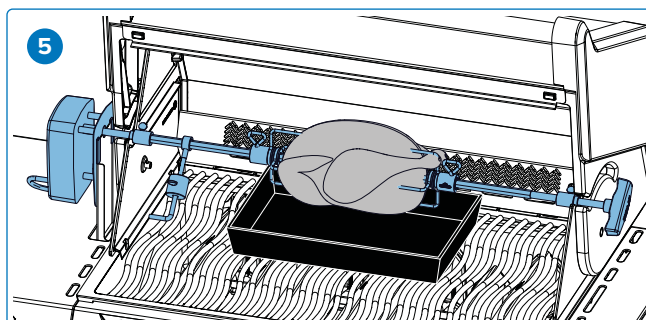
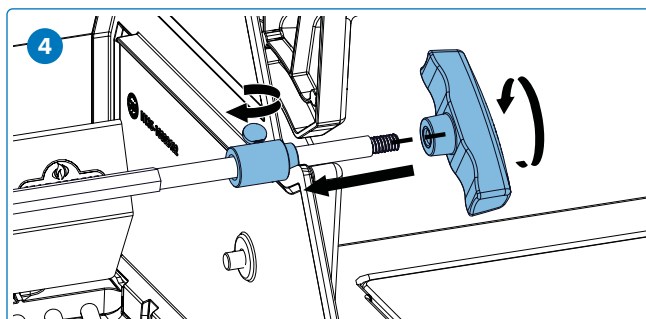
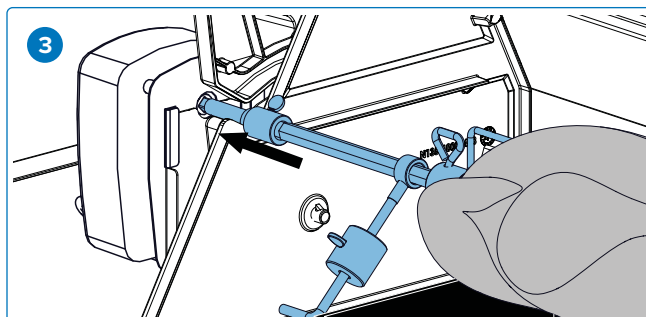
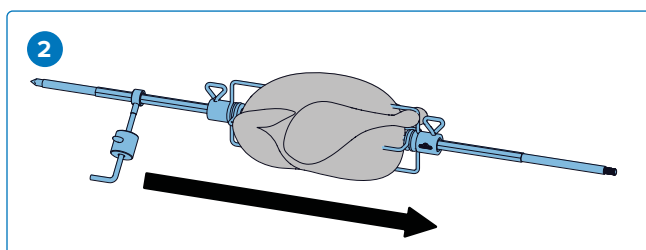
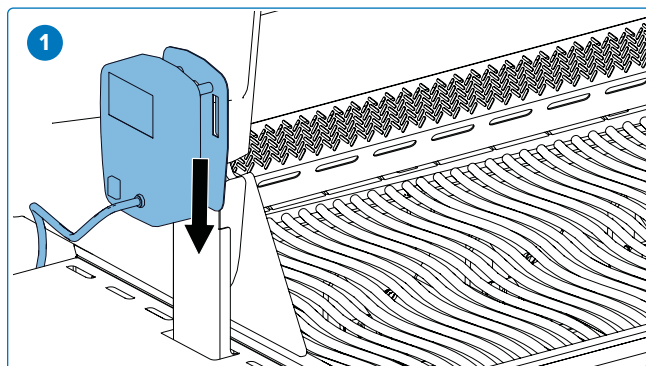
Montaje de su kit de asador



NOTA:

- Para el ciclo inicial de quemado, retire completamente la rejilla calentadora. Cuando utilice el asador, la rejilla calentadora se puede guardar en la posición superior para dejar espacio libre para la varilla del asador.
- Retire la rejilla solo si es necesario para obtener espacio adicional.
- Instale el motor del asador en el lateral de la parrilla utilizando los soportes de montaje. Algunos modelos tienen soportes premontados.

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



¡IMPORTANTE!

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

Consejos sobre el uso del asador:

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

Cómo cocinar varios pollos

Ate o ensarte las alas al cuerpo de los pollos.

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

Almacenamiento

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

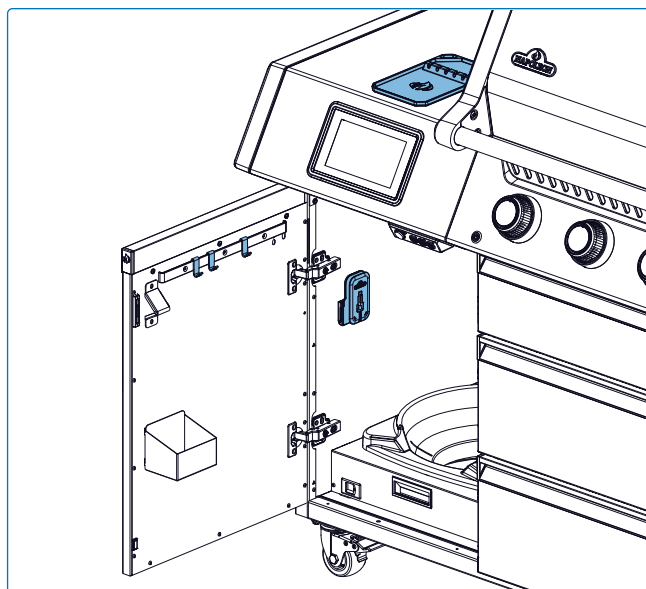


Fig. 9

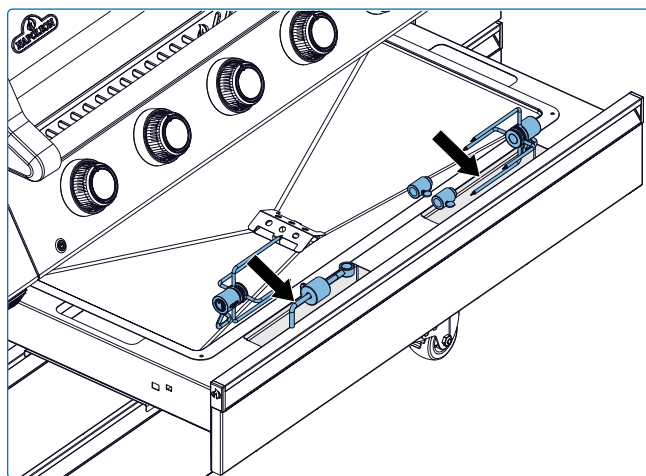


Fig.10

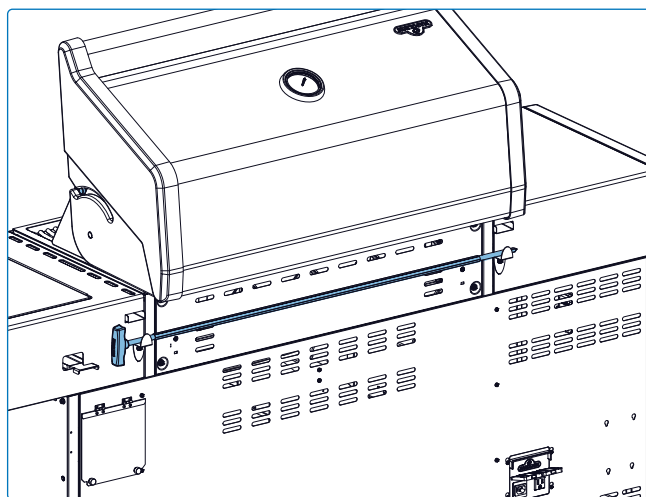


Fig.11

Lista de verificación para la experiencia de asado

Consulte esta lista cada vez que use la parrilla

☐ **Lea el manual del propietario**

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

☐ **Limpie la bandeja de grasa**

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

☐ **Compruebe la manguera**

Asegúrese de que la parrilla esté apagada y fría. Compruebe si la manguera presenta abrasiones excesivas o cortes. Si la manguera está dañada, sustitúyala antes de utilizar el aparato.

☐ **Limpie las rejillas y precaliente**

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

☐ **Área de preparación**

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

☐ **Dé la vuelta una vez y no mire**

Trate de no abrir la tapa ni mirar demasiado, o el calor se escapará y afectará la temperatura y los tiempos de cocción. Dé la vuelta a su comida solo una vez, especialmente a los bistecs y al pollo.

☐ **Deje espacio**

Deje espacio en la parrilla y entre los alimentos, para que pueda moverlos si es necesario.

☐ **Utilice un termómetro**

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



NOTA:

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



¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

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



¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Siempre precaliente la parrilla antes de cocinar para eliminar los residuos y evitar que la comida se pegue 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 alto punto de humo.

No utilice grasas saladas como mantequilla o margarina.