

Asistente de cocción ACCU-PROBE®

Atienda la parrilla y a sus invitados con confianza utilizando la tecnología integrada ACCU-PROBE®. Controle la temperatura interna de la parrilla. Programa fácilmente el tipo de alimento, la temperatura objetivo y el tiempo de cocción usando tu dispositivo inteligente con la aplicación Napoleon Home.

Recibirás notificaciones en tu dispositivo cuando tu comida esté cocida a la perfección. ACCU-PROBE® es compatible con conectividad Wi-Fi y Bluetooth®. Si tu red Wi-Fi predeterminada no está disponible, la función Bluetooth® te permite conectarte a ACCU-PROBE® fácilmente. El dispositivo debe configurarse inicialmente mediante Wi-Fi. Después de la configuración, Bluetooth® estará disponible para la conectividad, y Wi-Fi podrá seguir utilizándose si es compatible.

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

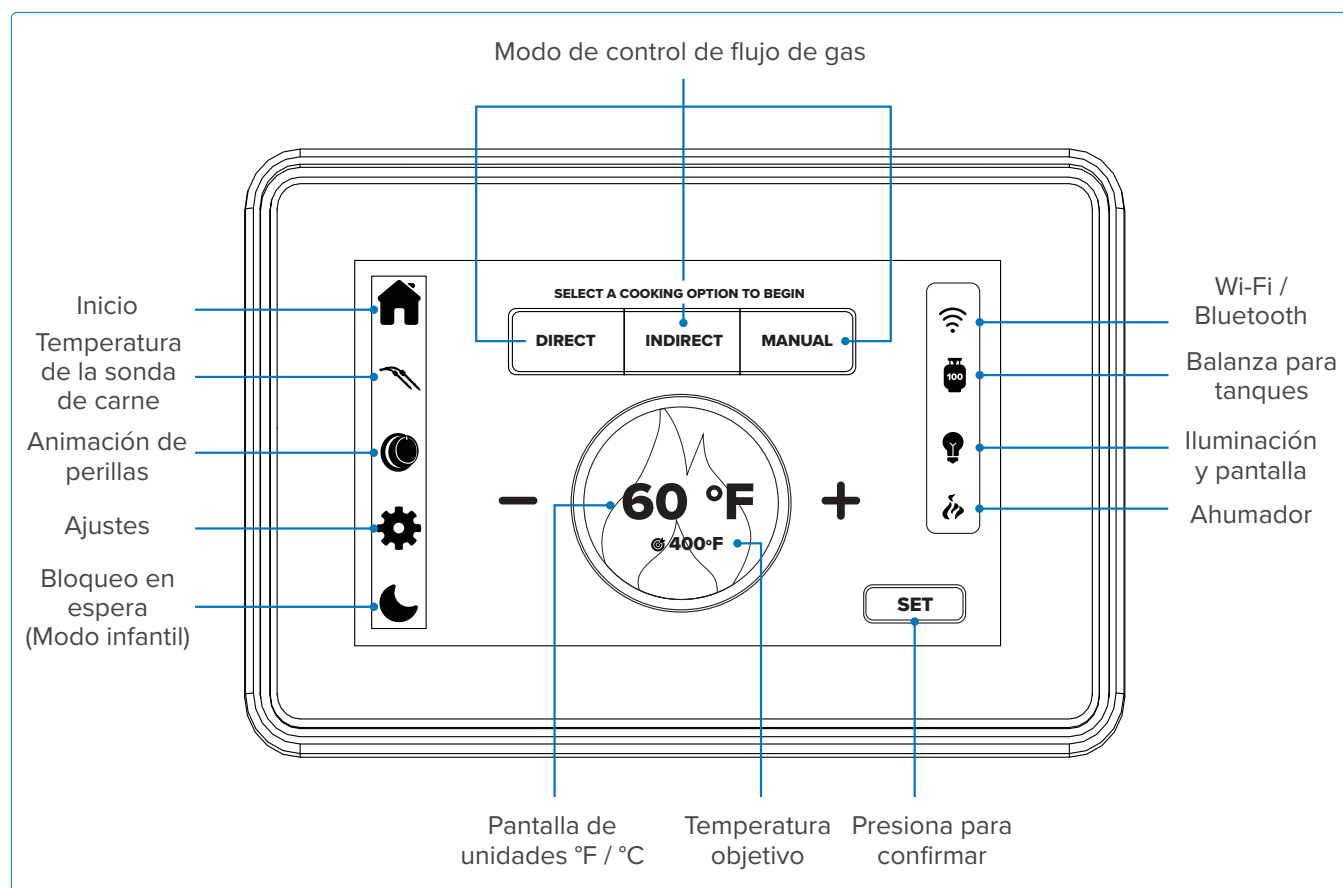
Descarga la aplicación Napoleon Home y disfruta de la cocina inteligente.

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

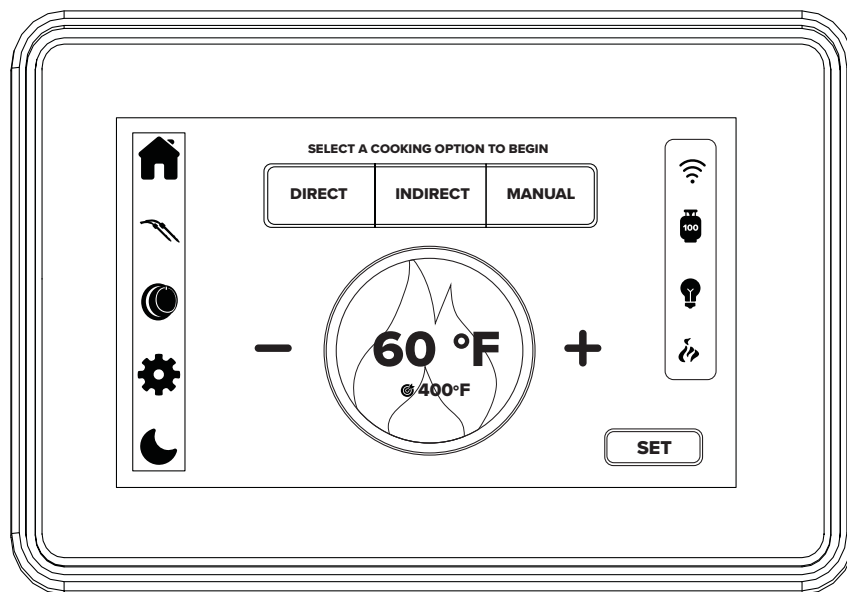
Dispositivos compatibles

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

Descripción general de la pantalla



Funcionamiento de la pantalla



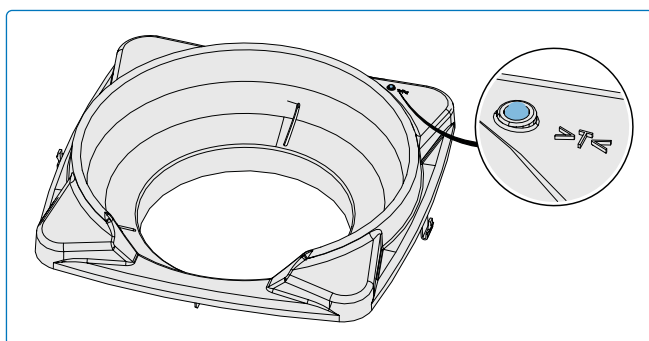
Función	Acción	Duración	Descripción
Modo de emparejamiento	Mantenga pulsado el botón de encendido durante 10 segundos O pulse el icono de Wi-Fi y, a continuación, en la ventana emergente, seleccione Restablecer red para que el sistema pueda emparejarse.	10 segundos	Cuando el sistema se reinicie, aparecerá el logotipo de Napoleon. Los iconos de Wi-Fi y Bluetooth® parpadearán, lo que indica que el dispositivo está en modo de emparejamiento (punto de acceso). Deberá volver a configurar el dispositivo utilizando la aplicación Napoleon Home. Este proceso debe completarse cuando la pantalla esté activa. Si la pantalla está apagada o en tiempo de espera, mantenga pulsado el botón hasta que se alcance el modo de punto de acceso. También puede iniciar el modo de emparejamiento tocando el icono de Wi-Fi y seleccionando Restablecer red en el menú emergente.
Activar pantalla	Toque una vez la pantalla o toque el ícono de la luna	N/D	Después de activarse, la pantalla volverá sin problemas a su estado anterior. Al tocar el ícono de la luna, la pantalla entrará en modo de espera; al volver a tocar el mismo lugar, la pantalla se volverá a encender.
Cambio de unidad de temperatura	Seleccione el ícono de engranaje.	N/D	Cambia entre Celsius y Fahrenheit.

Cómo poner a cero la balanza del tanque de propano

1. Retira el tanque de propano vacío.
2. Presiona el botón de cero para iniciar el proceso de tara.
3. Espera 20 segundos para que la balanza se calibre.
4. Coloca el nuevo tanque de propano en la balanza.

Seleccionar un nuevo tanque de propano

- Abre la aplicación Napoleon Home y ve a la sección de balanza de tanque. **Fig. 10.**
- Elige una de las siguientes opciones:
 - » **Norteamérica:** Pesos de tanque predeterminados preseleccionados.
 - » **Europa:** Selecciona entre las especificaciones de tanque disponibles.
 - » **Tanque personalizado (opcional):** Ingrese el peso de un tanque vacío y lleno para un monitoreo preciso. **Fig. 11.**



NOTA:

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

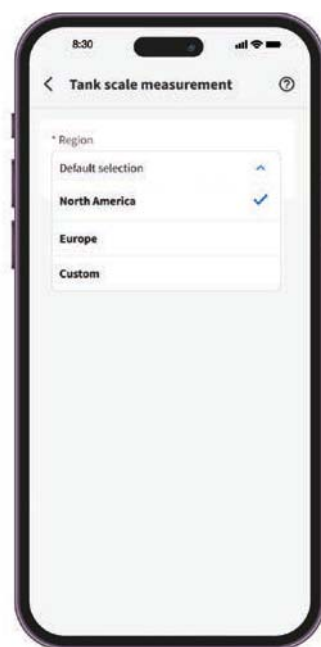


Fig. 10

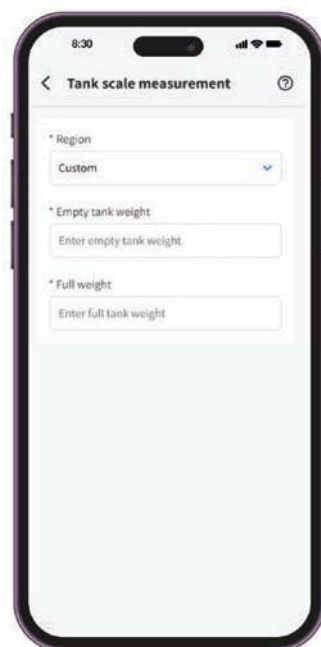


Fig. 11

Medidas de seguridad

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

Espacio libre

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

Guía de asado por infrarrojos

Alimentación	Temperatura interna	Ajuste de la perilla de control	Tiempo de cocción	Consejos de cocción
 Bistec de 1 pulgada (2,54 cm) de grosor.	Término medio 63 °C (145 °F)	ALTO durante 2 min por cada lado, luego MEDIO	4–6 minutos por cada lado, dependiendo del grosor.	Pida cortes con grasa veteada. Sellar a fuego alto para retener los jugos, luego reducir el calor hasta el punto de cocción deseado. Deje reposar durante 3 minutos antes de servir.
	Término medio 60 °C (140°F)			
	Bien cocido 77 °C (170 °F)			
 Hamburguesa de ½ pulgada (1,27 cm) de grosor.	Término medio 54 °C (129 °F)	ALTO durante 2–3 min por cada lado	5–7 minutos en total.	Forme las hamburguesas con un grosor uniforme para una cocción consistente. Las hamburguesas de 1 pulgada o más de grosor deben asarse usando calor indirecto.
	Término medio 60 °C (140°F)			
	Bien cocido 77 °C (170°F)			
 Aves	74 °C (165 °F)	ALTO , luego BAJO	90 minutos en total (dependiendo del tamaño)	Corte ¾ a través de la articulación entre el muslo y la pierna para que la carne quede plana sobre el quemador y se cocine de manera uniforme.
 Chuletas de cerdo	64 °C (147 °F)	MEDIUM	6 minutos por cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Quitar el exceso de grasa.
 Pescado	70 °C (158 °F)	MEDIUM	5–10 minutos, dependiendo del grosor	Cocine hasta que esté opaco y se desmenuce fácilmente.

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

Guía del Ahumador

Consejos Rápidos para Ahumar

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



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



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



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



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



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



Evite el humo blanco denso El humo blanco y espeso indica una combustión incompleta. Utilice astillas o trozos de madera de buena calidad para una combustión más limpia.



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



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

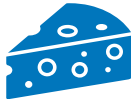


¡CONSEJOS PROFESIONALES PARA AHUMAR!

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

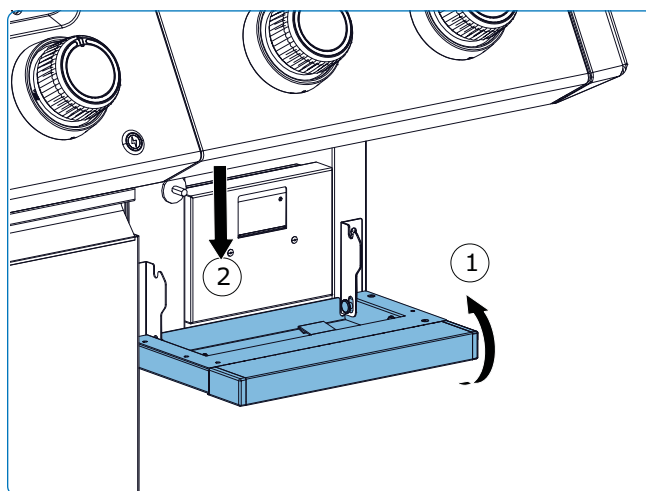
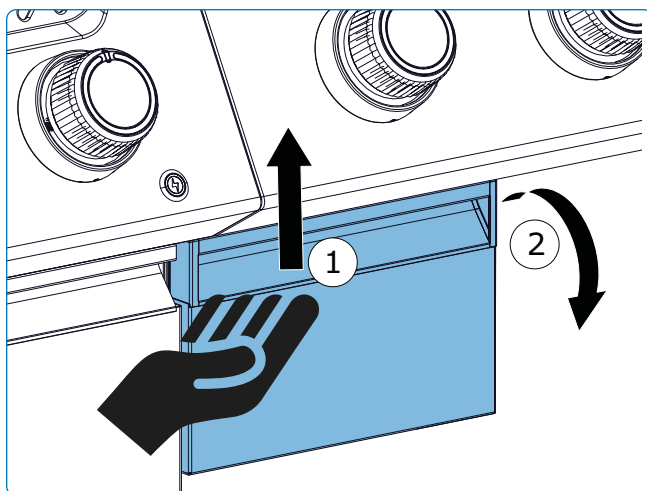
Tipo de alimento		Tipo(s) de madera	Temp. de ahumado °C (°F)	Tiempo de ahumado	Consejos de cocción
 Res	Pecho	Nogal americano, roble, mezquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (hasta envolver, a 74 °C / ~165 °F)	Tiempo de cocción: 12–18 h totales. Bandeja con agua para humedad; envolver tras estancamiento.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

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

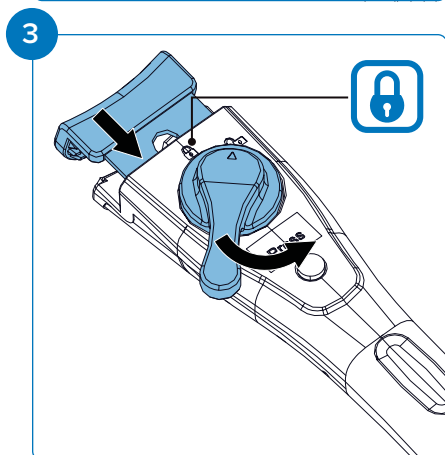
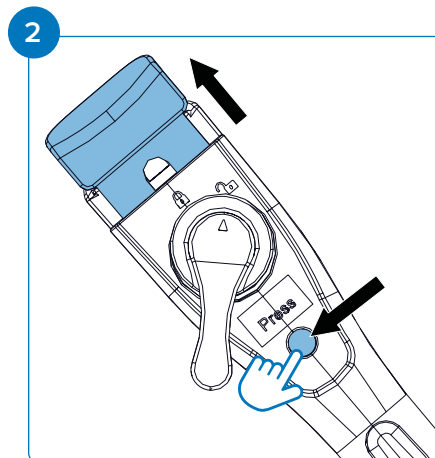
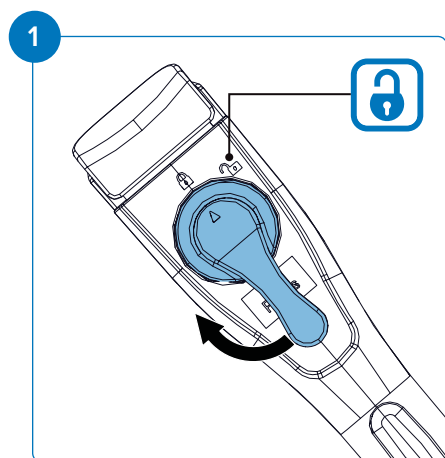
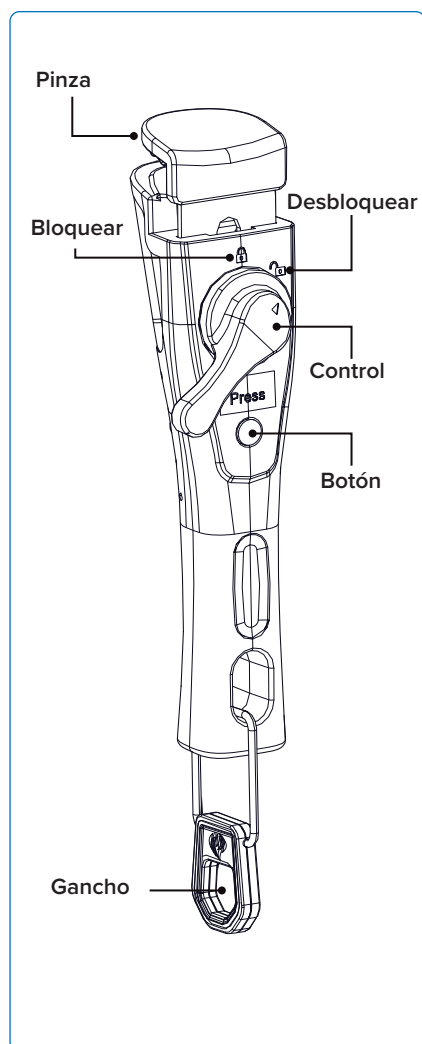
Tipo de alimento		Tipo(s) de madera	Temp. de ahumado °C (°F)	Tiempo de ahumado	Consejos de cocción
 Verduras	Pimientos morrones	Manzano, cerezo	107–116 °C (225–240 °F)	1.5–2 h	Corte en mitades o tiras gruesas; unte ligeramente con aceite.
	Papas – Enteras	Manzano, cerezo, nogal		2–3 h	Haga agujeros y unte con aceite/sal; envuelva en papel aluminio para que la piel quede suave.
	Zanahorias			1.5–2 h	Ahúme con un toque de miel o azúcar morena para dar dulzura.
		Tomates (Roma)	Cerezo, manzano	93–107 °C (200–255 °F)	1.5–2 h
 Queso	Cheddar (añejo)	Manzano, cerezo, arce	32 °C (90 °F) Nota: Los días fríos facilitan mantener bajas las temperaturas del ahumador—ideal para ahumar queso en frío sin que se derrita.	1.5–2 h	Reposar sin envolver en refrigerador 24–48 h tras ahumado para suavizar el sabor.
	Gouda	Manzano, nogal			Corta en bloques pequeños o ahuma entero; deja reposar 48 h.
	Mozzarella (baja humedad)	Manzano, cerezo		~ 1 h	Usa bloques firmes; ahuma suavemente o podría derretirse.
	Suizo / Jarlsberg	Manzano, aliso		2 h	Enfría antes de ahumar; deja reposar 2 días para obtener el sabor completo.
	Queso crema (bloque)	Manzano, arce		1–2 h	Haz cortes en la parte superior en forma de rejilla; sazona o cubre con especias antes de ahumar.
	Brie			~ 1 h	Congela brevemente antes de ahumar para ayudar a que mantenga su forma.
	Halloumi (ahumado en frío)	Manzano, cerezo, nogal		1–1.5 h	Rebanadas de ¼–¾"; configuración indirecta con bandeja de hielo; reposar 24–48 h.
	Halloumi (ahumado en caliente)		107 °C (255 °F)	30–45 min	Déjalo entero o en rebanadas gruesas; mantiene textura firme; sirve caliente o sellado.

Operación

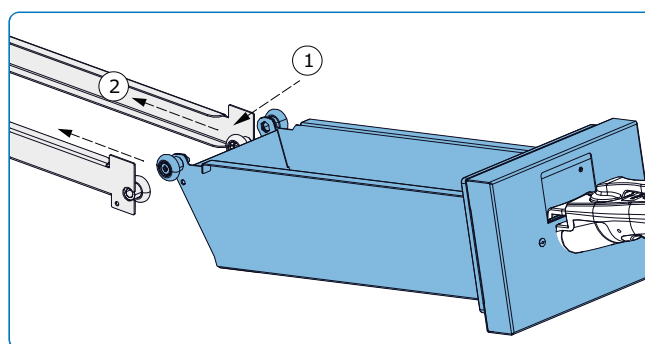
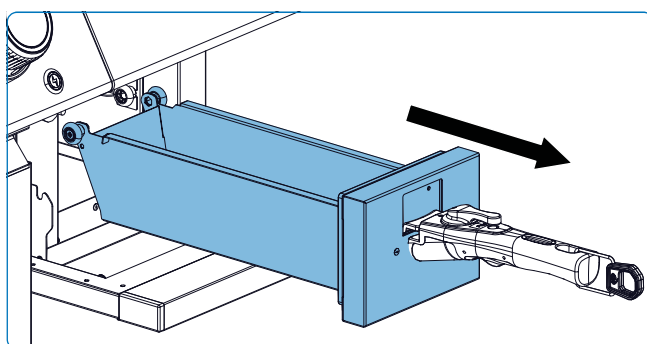
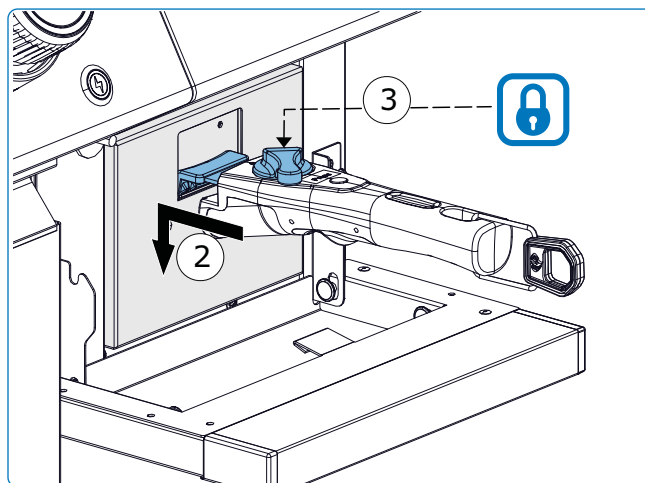
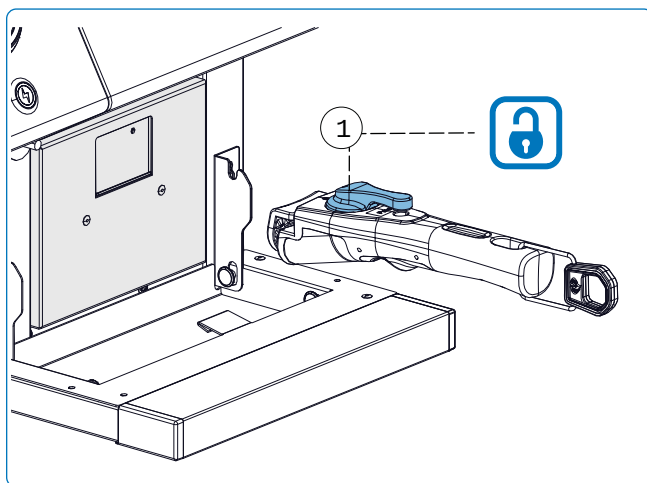
Puerta



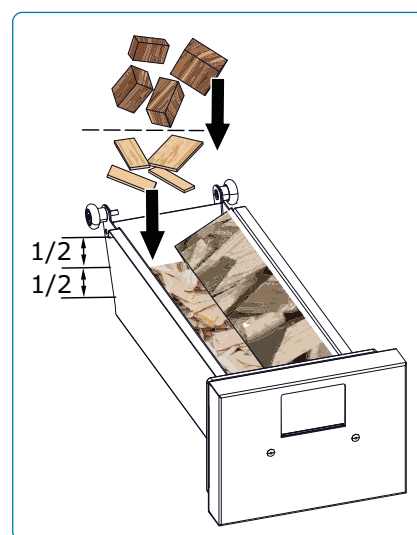
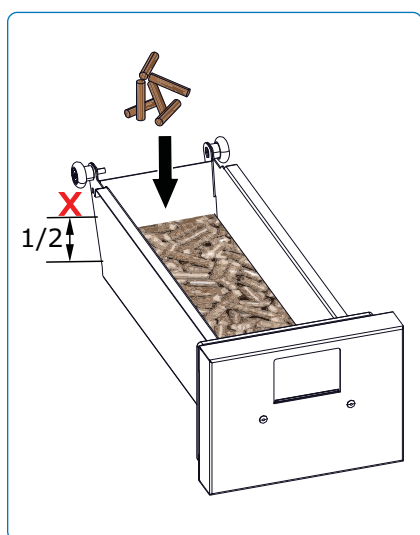
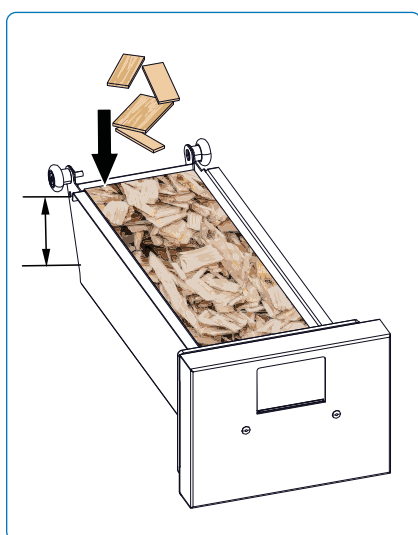
Resumen de herramientas



Bandeja para madera



Configurando tu ahumador



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

- Llène con virutas de madera hasta la mitad como máximo. Aproximadamente 180 g o 2 tazas.

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

Instrucciones de limpieza

Limpieza de la caja ahumadora

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

1. **Deja que se enfríe completamente** – deja que la caja ahumadora y la parrilla se enfríen antes de manipularlas para evitar quemaduras y facilitar la eliminación de cenizas. Las cenizas y la creosota pueden acumularse en el interior, especialmente cerca del elemento calefactor.
2. **Desenchufa antes de limpiar** – por motivos de seguridad, desenchufe siempre la caja ahumadora antes de limpiar cerca del elemento calefactor.
3. **Vacía las cenizas** – Retire la bandeja de madera de la parrilla y vacíe las astillas de madera o cenizas restantes en un recipiente metálico.
4. **Retire y limpie la rejilla** – Saque la rejilla que contiene las astillas de madera. Sacuda los restos restantes y límpiela con un cepillo (**Fig. 11**).
5. **El tubo de salida del ahumador** - Se puede desenroscar para limpiarlo; inserte un destornillador en los orificios de la punta para obtener mayor palanca (**Fig. 12 y 13**).
6. **Raspe los residuos** – Utilice un cepillo para parrilla o un raspador de metal para eliminar los trozos de madera carbonizados o los restos adheridos de las superficies interiores, la carcasa interior y la bandeja de virutas de madera.
7. **Limpie la caja del ahumador** – limpie las superficies interiores y exteriores con una mezcla al 50 % de agua tibia y vinagre de manzana utilizando una esponja. Esto elimina la creosota. Utilice un cepillo metálico o una esponja abrasiva para las acumulaciones más rebeldes. Evite el exceso de humedad cerca de las partes eléctricas (**Fig. 14**).
8. **Vuelva a armar y guarde** – Una vez seca, vuelva a colocar la bandeja de madera en la parrilla.



¡CONSEJO PRO!

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

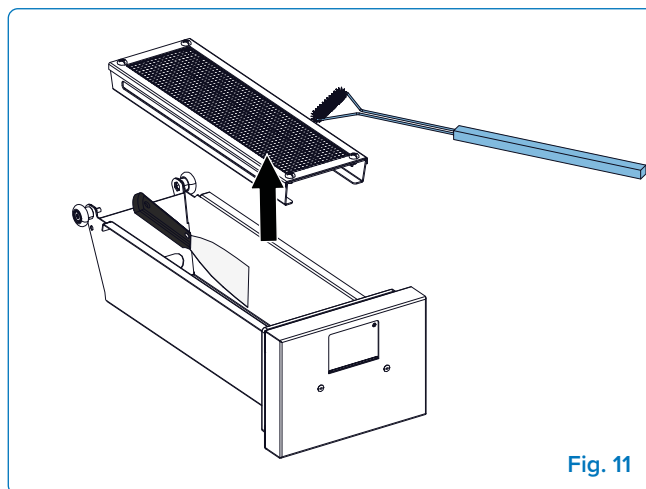


Fig. 11

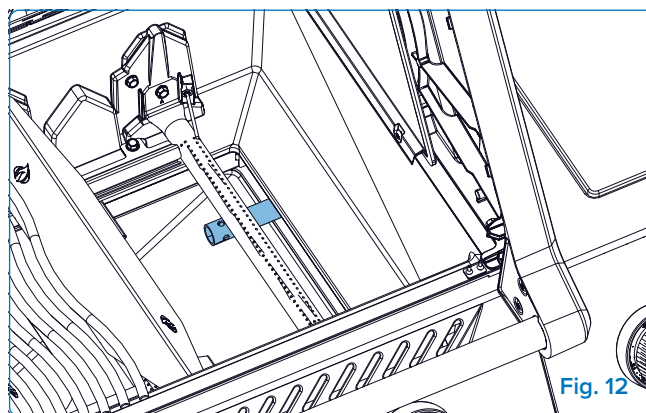


Fig. 12

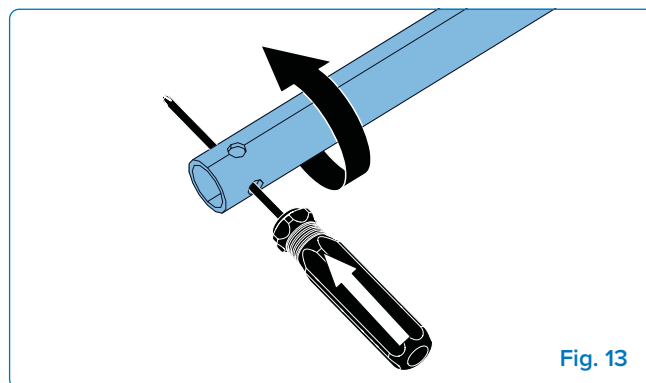


Fig. 13

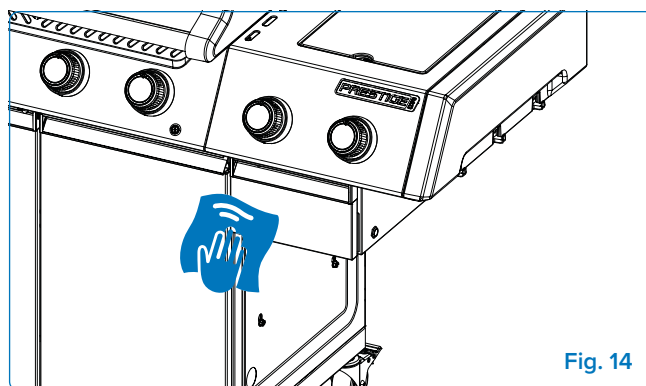
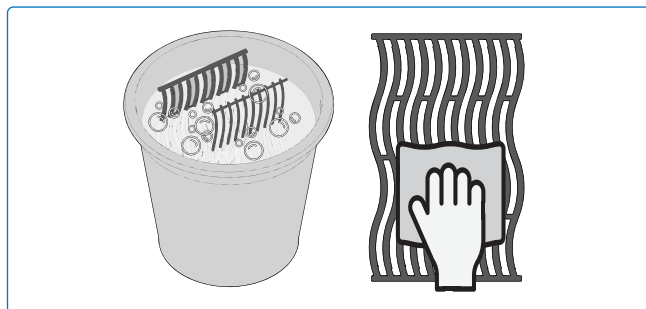


Fig. 14

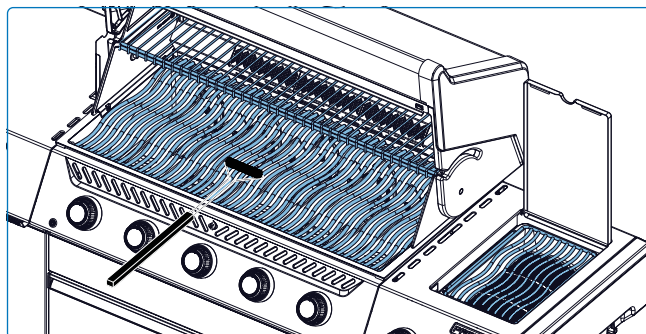
Primer uso

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



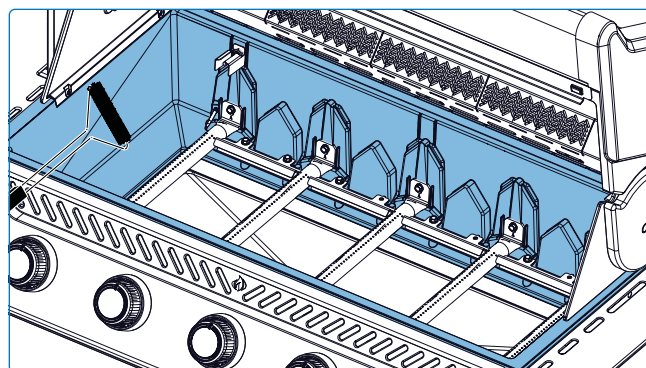
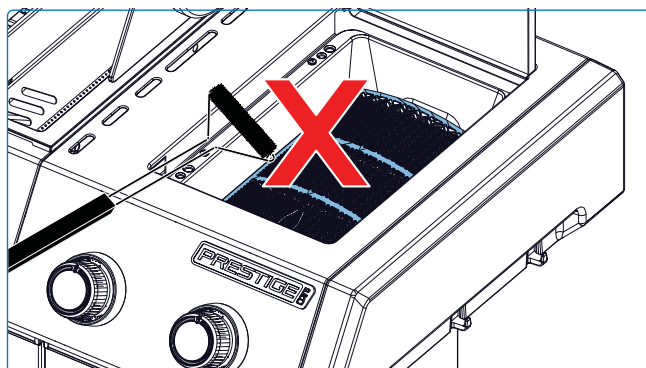
Rejillas de acero inoxidable

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



Quemador lateral infrarrojo

- La mayoría de los jugos y partículas de comida que caen sobre la superficie del quemador infrarrojo se incineran inmediatamente debido al calor de alta intensidad.
- No limpies la loseta cerámica con un cepillo de alambre.
- No uses agua u otros líquidos para limpiar el quemador. Un cambio inmediato de temperatura provocará que la loseta cerámica se agriete.
- Enciende el quemador y déjalo en alto durante 5-10 minutos para eliminar cualquier residuo restante.



NOTE:

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

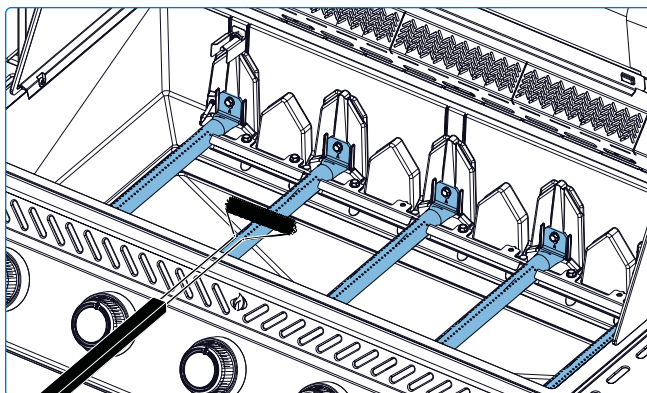
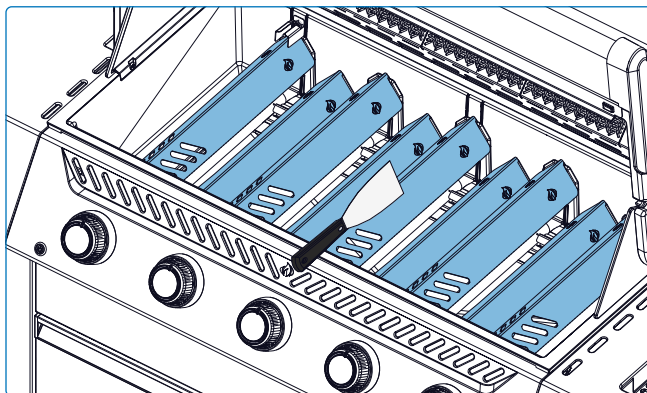


¡PELIGRO!

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

Interior de la parrilla

1. Retira las rejillas de cocción.
2. Cepilla los residuos de la tapa y los lados con un cepillo de alambre de latón.
3. Raspa las placas de sellado con una espátula y luego cepilla la ceniza.
4. Retira las placas de sellado y limpia los quemadores con un cepillo de alambre.
5. Barre los residuos hacia la bandeja de goteo.



Bandeja recolectora

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

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

Pasos de limpieza:

1. Deslice la bandeja recoge-grasa de la parrilla para acceder a la bandeja de grasa desechable o para limpiar la bandeja recoge-grasa.
2. Raspe la bandeja recoge-grasa con un rascador de plástico duro para evitar arañazos que podrían provocar óxido.
3. Sustituya la bandeja de grasa desechable cada 2-4 semanas, dependiendo del uso de la parrilla (si procede).
4. Consulte a su distribuidor de Napoleon Grill para obtener suministros..

Termopares

El sensor de llama y los termopares están ubicados cerca de los quemadores principales (**Fig.15**). En caso de acumulación de grasa, limpie suavemente las puntas metálicas con un paño suave o use papel de lija de grano fino si es necesario. Evite usar agua, productos químicos agresivos o aplicar presión, ya que estos componentes son delicados y pueden dañarse fácilmente con una limpieza brusca. Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de volver a ensamblar.

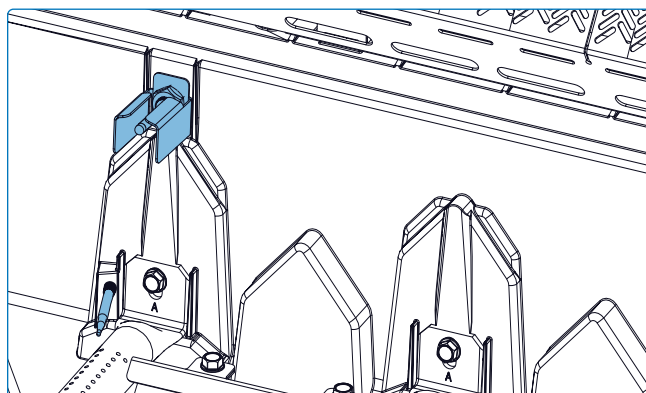
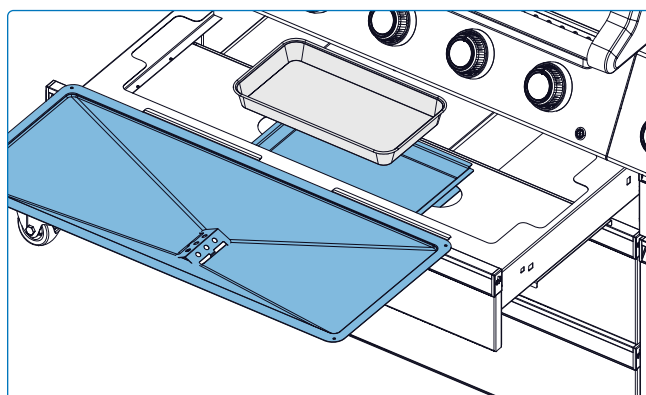
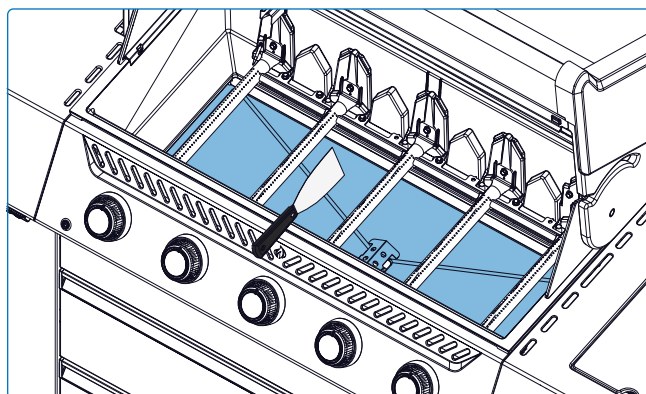
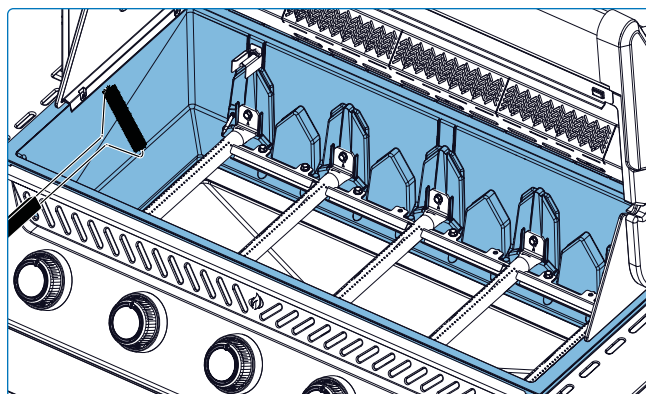


Fig. 15

Panel de control

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

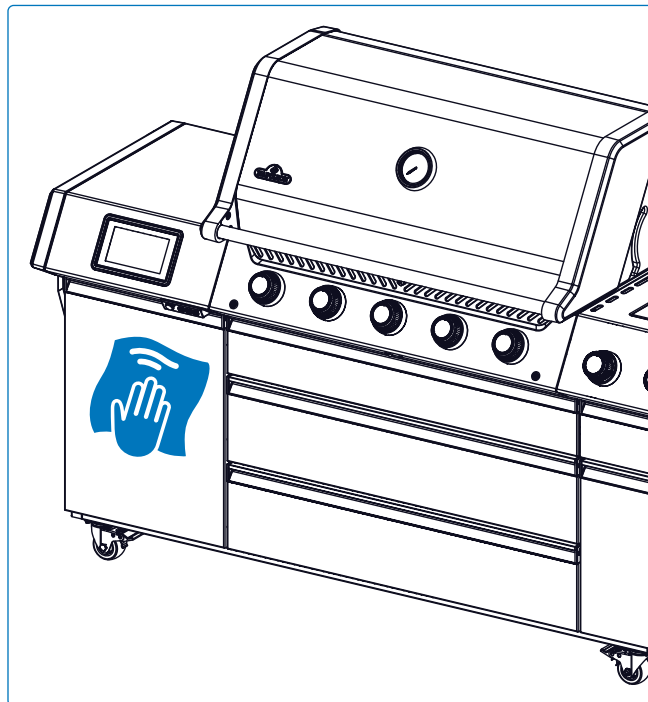
Fundiciones de aluminio

Limpie con agua tibia y jabón. El aluminio no se oxida, pero las altas temperaturas y la intemperie pueden causar oxidación en la superficie de las piezas fundidas que parecen manchas blancas. Consulte “**Instrucciones de mantenimiento**” para obtener más información sobre cómo prevenir la oxidación del aluminio.

Superficie exterior de la parrilla

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

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



¡ADVERTENCIA!

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

Rejilla antiinsectos y orificios de los quemadores

Las arañas y los insectos se sienten atraídos por los pequeños espacios cerrados. Napoleon ha equipado el quemador con una mosquitera en el obturador de aire. Esto reduce la probabilidad de que los insectos construyan nidos dentro del quemador, pero no elimina el problema.

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

1. Retire el/los tornillo(s) que sujetan el quemador a la pared trasera de la parrilla. Deslice el quemador hacia atrás y hacia arriba para retirarlo. **(Fig.16).**
2. Limpie el interior del quemador usando un cepillo flexible para tubos venturi o, para áreas delicadas, un cepillo de cerdas suaves para eliminar suavemente los residuos.
3. Sacuda los residuos sueltos del quemador a través de la entrada de gas.
4. Revise los orificios del quemador y las válvulas para detectar obstrucciones: los orificios del quemador pueden cerrarse con el tiempo debido a residuos de cocción y corrosión.
5. Use un clip abierto o una broca para limpiar los orificios del quemador. Aunque esto se puede hacer con el quemador instalado, es más fácil si se retira de la parrilla.
6. No flexione la broca al taladrar los orificios porque la broca se romperá.
7. Esta broca es para los orificios del quemador **NO** para los orificios de latón que regulan el flujo de gas al quemador.
8. No agrande los orificios.
9. Asegúrese de que la malla contra insectos esté limpia, ajustada y libre de pelusa u otros residuos.
10. Invierta el procedimiento para volver a instalar el quemador.
11. Asegúrese de que la válvula entre en el quemador al instalar.
12. Vuelva a colocar el soporte de la placa de sellado y apriete los tornillos para completar la reinstalación.

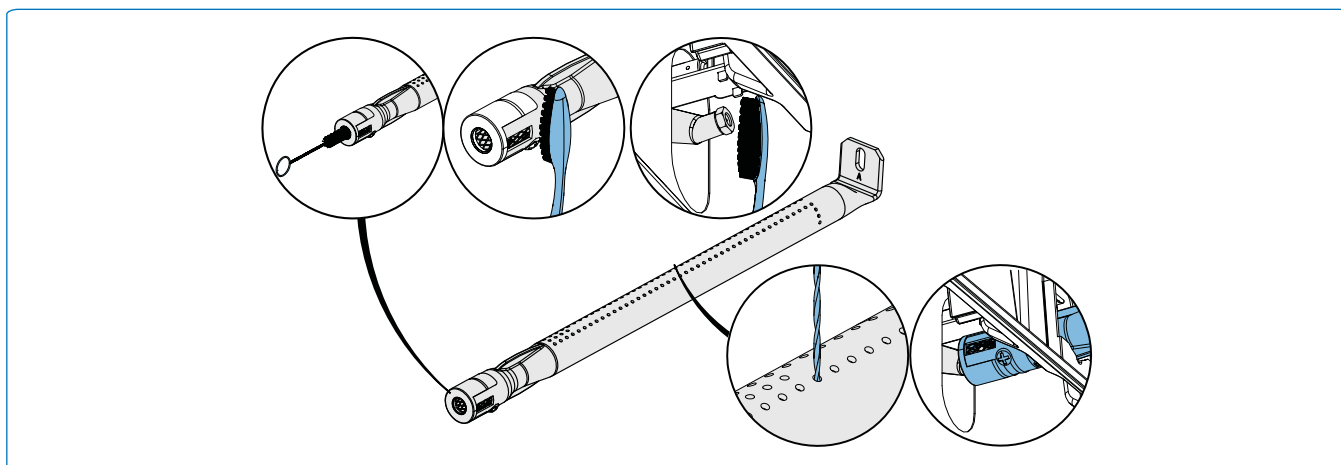


Fig. 16

¡PELIGRO!

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



LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

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

Sondas de temperatura

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



NOTA:

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



¡ADVERTENCIA!

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



¡QUEREMOS AYUDAR!

Contacte al departamento de soluciones al cliente de Napoleon para obtener piezas de repuesto recomendadas 1-866-820-8686.

Instrucciones de mantenimiento

Requisitos generales

Esta parrilla debe ser inspeccionada y mantenida anualmente por una persona de servicio calificada.

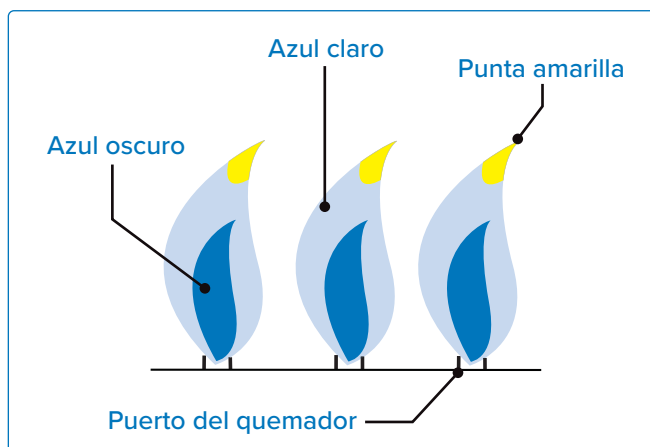
- No obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión.
- Mantenga las aberturas de ventilación del compartimiento del cilindro ubicadas en el costado del carrito o compartimiento y en la parte delantera y trasera del estante inferior libres de residuos.

¡IMPORTANTE!

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

Ajuste del aire de combustión

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



Ajuste del obturador de aire

1. Retire las rejillas de cocción y las placas de sellado. Deje la tapa abierta.
2. Debe retirar el quemador para acceder y ajustar el tornillo del obturador de aire, ya que de otro modo no es accesible.
3. Retire la tapa trasera para ajustar el obturador de aire del quemador de tubo trasero.
4. Afloje el tornillo de bloqueo de la compuerta de aire y abra o cierre la compuerta de aire según sea necesario.
5. Encender los quemadores a fuego alto.
6. Inspeccionar visualmente las llamas de los quemadores.
7. Apague los quemadores, apriete los tornillos de bloqueo y vuelva a colocar las piezas retiradas cuando las compuertas estén correctamente ajustadas.
8. Asegúrese de que las mosquiteras están instaladas.



NOTA:

Los quemadores infrarrojos no tienen ajuste de aire.

Ajustes del obturador de aire

Modelo	Tipo de gas	Quemador principal	Quemador de tubo trasero
PRO665	Propano	Abierto	* 1/4" (6 mm)
	Gas natural	* 1/8" (3 mm)	* 1/16" (2 mm)

* Cada lado de la compuerta de aire

Tabla 1

Acero inoxidable en ambientes hostiles

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

Mantenimiento del quemador

- El calor extremo y un ambiente corrosivo pueden causar corrosión superficial incluso si el quemador está hecho de acero inoxidable 304 de pared gruesa.

Mantenimiento y protección de los quemadores infrarrojos

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

¡IMPORTANTE!

- Los daños resultantes de no seguir estas instrucciones NO están cubiertos por la garantía de su parrilla.

Ventilación del aire caliente

- El aire caliente debe tener una vía de escape en la parrilla para que los quemadores funcionen correctamente.
- Si el aire caliente no puede escapar, los quemadores pueden quedarse sin oxígeno y provocar retroceso de llama. Esto, si ocurre repetidamente, puede agrietar la cerámica.

¡PELIGRO!

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

Pasos para evitar dañar las superficies cerámicas

1. Nunca apague una llama ni controle llamaradas con agua.
2. Evite que el agua fría toque los quemadores calientes, ya que puede agrietar la cerámica.
3. Un quemador cerámico que se moje antes de usarse generará vapor al encenderse después y producirá presión que agrietará la cerámica.
4. El remojo repetido de la cerámica puede hacer que se hinche y expanda, produciendo presión que hará que la cerámica se agriete y desmorone.
5. Si hay agua estancada en la parrilla, revise si la cerámica está mojada. Retire el quemador, póngalo boca abajo para drenar el agua y llévelo al interior para que se seque completamente..
6. No permita que objetos duros golpeen el quemador. Tenga cuidado al insertar o retirar las rejillas de cocción y al usar accesorios.

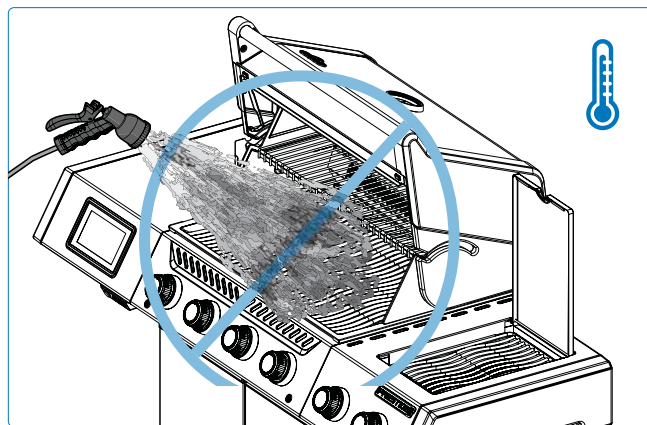


Fig. 17



¡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)

Ajuste de la puerta

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

1. Ubique el soporte de ajuste en la parte superior de la puerta.
2. Usando un destornillador, gire el tornillo de ajuste de la puerta en el sentido de las agujas del reloj para subir la puerta, o en sentido contrario para bajarla.
3. Después de una o dos vueltas con el destornillador, abra y cierre la puerta y verifique la alineación en la parte superior de las puertas.
4. Ajuste los tornillos de las bisagras para alinear las puertas del gabinete de modo que queden niveladas entre sí (**Fig.18**).
5. Si es necesario, repita estos pasos hasta que las puertas estén alineadas.

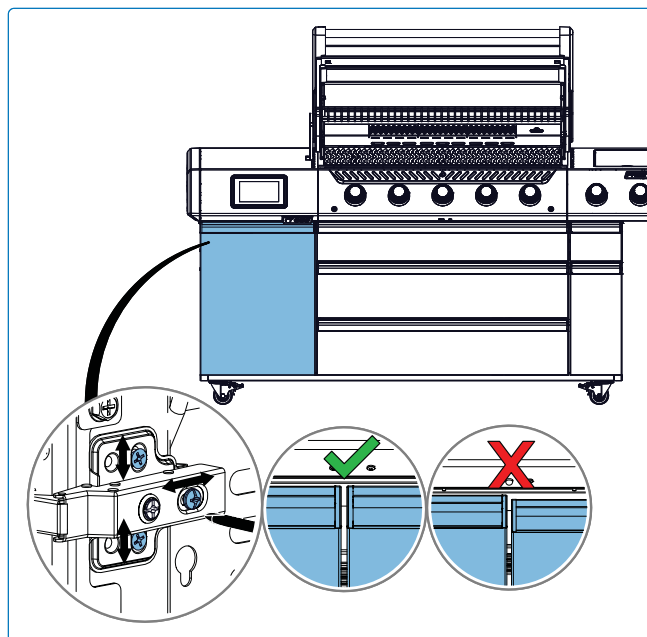


Fig. 18



¡ADVERTENCIA!

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

Solución de problemas

Problemas de encendido

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

	Posibles causas	Solución
Quemador principal	La salida JETFIRE™ está sucia o bloqueada.	Limpie la salida JETFIRE™ con un cepillo de cerdas suaves.
	Los soportes de las luces cruzadas están sucios o corroídos.	Limpiar o sustituir según sea necesario.
Quemadores traseros y laterales	Cable del electrodo o cables del terminal del interruptor sueltos.	Verifique que el cable del electrodo esté bien conectado al terminal trasero del encendedor. Asegúrese también de que los cables entre el módulo y el interruptor (si aplica) estén firmemente conectados.
	Llamas levantadas en el quemador.	Cierre la compuerta de aire según “ Ajuste de aire de combustión ” en el Manual del Propietario. IMPORTANTE: debe hacerlo un instalador de gas cualificado.

Ruidos y llamaradas

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

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

Flujo de gas

- Bajo calor o llama baja cuando la válvula está en alto.
 - Los quemadores arden con llama amarilla, acompañada de olor a gas.
 - Las llamas se alejan del quemador,
- acompañadas de olor a gas y posibles dificultades de encendido.
- Salida del quemador en ALTO, pero el ajuste es BAJO. Ruido sordo y llama azul parpadeante en la superficie del quemador.

Posibles causas	Solución
Propano - procedimiento de encendido incorrecto.	Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido. Todas las válvulas de gas deben estar en la posición OFF cuando se abra la válvula del depósito. Encienda el tanque lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulte Operación – “Instrucciones de encendido” .
Gas natural - tubería de suministro subdimensionada.	La tubería debe estar dimensionada de acuerdo con el código de instalación.
Junta con fugas alrededor de la losa cerámica, o falla de soldadura en la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione muy de cerca en busca de grietas. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado Napoleon para pedir un conjunto de quemador de repuesto si se encuentra alguna grieta.
Tanto gas propano como gas natural - precalentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Posible telaraña u otros residuos.	Limpie a fondo el nido o las telarañas del orificio del quemador retirándolo y siguiendo las instrucciones de este manual. Consulte “Instrucciones de limpieza” .
Ajuste incorrecto del obturador de aire.	Abra o cierre ligeramente el obturador de aire de acuerdo con este manual. Consulte las “Instrucciones de mantenimiento” . IMPORTANTE ! Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.
Falta de gas.	Compruebe el nivel de gas en la bombona de propano.
La manguera de suministro está pinzada.	Cambie la posición de la manguera de suministro según sea necesario.
Regulador de propano en estado de bajo caudal.	Apague los quemadores y cierre la válvula del tanque. Espere 5 minutos antes de abrirla lentamente para igualar la presión. Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido cada vez. Todas las válvulas de gas deben estar CERRADAS al abrir la válvula del tanque.

Pintura descascarillada

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

Posibles causas	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	No se trata de un defecto. El acabado de la tapa y la campana es de porcelana o acero inoxidable y no se descascarilla. El desprendimiento se debe a la grasa endurecida (conocida como creosota), que se seca y forma fragmentos similares a pintura que se desprenden. Una limpieza regular evitará que esto ocurra. Consulte las “Instrucciones de limpieza” .

Retroceso del quemador infrarrojo

- Durante el funcionamiento, el quemador emite repentinamente un fuerte sonido de “whoosh”, seguido de un sonido continuo tipo soplete y se atenúa o tiene una llama grande al encenderse.

Posibles causas	Solución
Las losas cerámicas están sobrecargadas de grasa y acumulación. Los orificios están obstruidos.	Apague el quemador y deje enfriar al menos 2 minutos. Luego, enciéndalo y manténgalo en ALTO por 5 minutos o hasta que la cerámica esté uniformemente al rojo vivo.
El quemador se sobrecalentó debido a una ventilación inadecuada. La plancha o sartén cubría una superficie demasiado grande de la parrilla.	Asegúrese de no cubrir más del 75 % de la parrilla con objetos o accesorios. Apague el quemador, deje enfriar 2 minutos y vuelva a encender.



¡QUEREMOS AYUDAR!

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

Ahumador

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

Causas posibles	Causa	Solución
El ahumador no enciende	• El arnés no está conectado al puerto COMM	• Conecte el arnés de forma segura; revise si hay daños
	• El interruptor de encendido/apagado en la caja electrónica está en APAGADO.	• Ponga el interruptor en ENCENDIDO
	• El cable de alimentación no está conectado al ahumador	• Conecte el cable de alimentación al ahumador
	• El cable de alimentación no está conectado al tomacorriente de la parrilla	• Conecte el cable de alimentación al tomacorriente de la parrilla
Las astillas de madera no encienden	• Las astillas de madera están húmedas	• Use astillas secas
	• Acumulación de astillas quemadas	• Limpie la bandeja
	• La puerta no está bien cerrada	• Cierre la puerta completamente
Humo blanco espeso	• Sistema Venturi obstruido o el ventilador no está funcionando	• Limpie el sistema y revise el ventilador
	• Astillas de madera húmedas	• Reemplace por astillas secas
	• La puerta no está bien cerrada	• Asegúrese de un cierre adecuado
	• Empaque de puerta dañado o ausente.	• Inspeccione y reemplace el sello.
La puerta no cierra	• Astillas atascadas entre la charola y la carcasa interna	• Retire la obstrucción
	• Acumulación de ceniza/residuos	• Limpie la cámara
	• Charola desalineada	• Realinee la charola en la guía
Humo blanco, espeso o amargo	• Combustión incompleta debido a Venturi obstruido	• Limpie el sistema Venturi a fondo
	• Combustión incompleta porque el ventilador no está funcionando	• Verifique el ventilador. Si hay error, siga el diagnóstico o contacte soporte.
	• Pobre flujo de aire o demasiado combustible	• Reduzca la carga de combustible y mejore la ventilación
	• Madera/astillas húmedas humeando	• Use astillas de madera o pellets secos

Causas posibles	Causa	Solución
Fallo del ahumador integrado (a través de la pantalla táctil LCD)	La parrilla no está conectada a la corriente	Verifique la conexión eléctrica
	Función de ahumador desactivada desde la pantalla táctil.	Active la función de ahumador desde los controles LCD
	Cable COMM no conectado	Conecte el cable COMM de forma segura
	Fusible fundido	Reemplace el fusible
	Problemas de cableado	Inspeccione las conexiones
	Conexiones flojas o defectuosas detrás de la pantalla táctil LCD.	Verifique y asegure el cableado de la pantalla táctil
	El sistema necesita reiniciarse	Siga las instrucciones de reinicio del fabricante desde la pantalla táctil.
Sin humo o muy poco humo	Temperatura demasiado alta	Ajuste la temperatura a un nivel más bajo.
	Astillas de madera húmedas o de mala calidad	Use astillas secas y de alta calidad
	Combustión incompleta porque el ventilador no está funcionando	Verifique el ventilador. Si hay error, siga diagnóstico o contacte soporte.
	Flujo de aire deficiente por venturi obstruido	Limpie el sistema Venturi a fondo
	Acumulación de ceniza en la charola de astillas	Limpie la charola de astillas regularmente

Emparejamiento de la aplicación con el aparato

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

Problema con la aplicación	Causas posibles / Solución
La aplicación no está instalada o no está instalada correctamente.	- Conéctese a Internet por Wi-Fi y descargue la aplicación desde la Apple App Store o Google Play™. - Siga las indicaciones para instalar y abrir la aplicación automáticamente. - Desinstale y vuelva a instalar la aplicación si es necesario (consulte "Napoleon Home App" para más detalles). - Expanda los permisos de la aplicación. - Verifique el icono de la aplicación en la pantalla de inicio.
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 la pantalla del aparato frente al dispositivo inteligente a corta distancia. - Cierre completamente la aplicación y vuelva a iniciarla (familiarícese con las operaciones y configuraciones básicas de su dispositivo). - 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 pulse el botón de retroceso en la página de "dispositivos encontrados" para reiniciar la búsqueda. - Apague y encienda la pantalla manteniendo presionado el botón de encendido durante 5 segundos. Asegúrese de que Bluetooth® esté activado en la configuración del dispositivo inteligente móvil. - Acerque el dispositivo inteligente a la unidad de visualización. - Actualice la memoria caché cerrando y volviendo a abrir la aplicación. - Asegúrese de que la configuración de ubicación de su dispositivo esté activada. - Espere entre 30 y 60 segundos entre cada paso.

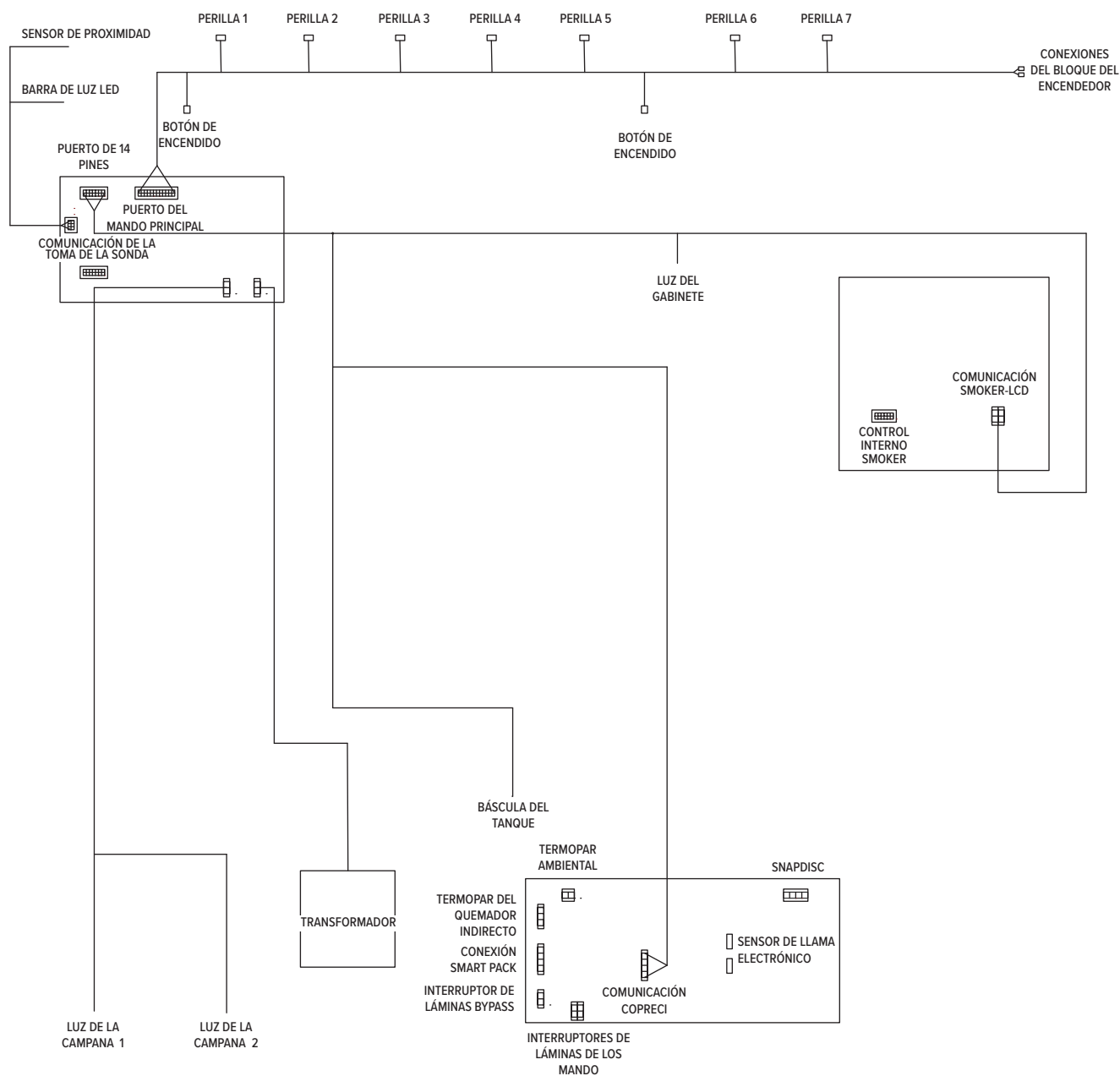
Problema con la aplicación	Causas posibles / Solución
El aparato perdió la conexión mientras estaba en funcionamiento y muestra una página de "conexión perdida".	• Intente localizar la causa de la interferencia de frecuencia o una obstrucción física. • Asegúrese de que tanto el aparato como el teléfono inteligente tengan acceso a internet y que Bluetooth® esté habilitado en su teléfono inteligente. • Apague y encienda la unidad de visualización. • Forzar el cierre y volver a abrir la aplicación como último recurso.
Las alarmas no funcionan.	• Verifique la conexión del dispositivo. • Verifique que los sonidos o notificaciones apropiados estén activados en la configuración de su dispositivo inteligente. • Verifique que la notificación de alarma (o vibración) esté seleccionada en la aplicación Napoleon Home.
El aparato no se conecta a Wi-Fi.	• El aparato solo es compatible con la banda Wi-Fi de 2.4GHz. Verifique la configuración de su router. Asegúrese de que su router esté transmitiendo en 2.4GHz. Algunos routers tienen la capacidad de transmitir en varias bandas. • Verifique la configuración de su router para asegurarse de que la banda de 2.4GHz esté habilitada. • Otros dispositivos electrónicos pueden interferir con la señal Wi-Fi. Intente alejar el dispositivo de aparatos electrónicos que puedan estar causando interferencias.



RECURSOS PARA PIEZAS DE REPUESTO

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

Diagrama de conexiones eléctricas



Conformidad

Nombre del producto	Número de modelo	FCC ID	IC ID
Napoleon Prestige Pro	PRO665VX	VA8-PRO665VX	7114A-PRO665VX

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

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

Conformidad con la FCC:

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, conforme a la Parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que no ocurran interferencias en una instalación en particular.

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

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

Declaración sobre la exposición a RF

Para cumplir con las directrices de exposición RF de la FCC, la antena de este transmisor debe instalarse

a una distancia mínima de 20 cm de toda persona y no debe colocarse ni operar junto con otra antena o transmisor.

Declaración de ISED Canadá:

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

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

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

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

Declaración sobre la exposición a RF:

Para cumplir con las directrices de exposición RF de IC, la antena de este transmisor debe instalarse a una distancia mínima de 20 cm de toda persona y no debe colocarse ni operar junto con otra antena o transmisor. Este transmisor de radio [7114A-PRO665VX] ha sido aprobado por ISDE Canadá para operar solo con los tipos de antena indicados a continuación, con el máximo de ganancia permitido. Cualquier antena no incluida con una ganancia mayor está estrictamente prohibida para este dispositivo.

Antena desmontable:

−0.65 dBi a 2.4 GHz, 50 Ω, antena externa
La antena BT/WiFi del dispositivo es desmontable.

GARANTÍA DE POR VIDA LIMITADA NAPOLEON®

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



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

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

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

Condiciones y limitaciones:

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

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

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

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

GARANTÍA DE POR VIDA LIMITADA NAPOLEON®

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

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

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

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

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

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

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

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

5 YEARS IANS



50 Years of Home
Comfort Solutions.

50 ans de solutions pour
le confort de votre maison.

50 años de soluciones
para el confort del hogar.



NAPOLEON® products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

Les produits de NAPOLEON® sont protégés par un ou plusieurs brevets américains, canadiens et/ou étrangers au par des brevets en instance.

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



Address | Adresse | Dirección

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8 Canada

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030, USA



Telephone | Téléphone | Teléfono

Canada

1-866-820-8686

Online | En ligne | En línea

✉ grills@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com