NAPOLEON

50 YEARS/ANS

PRESTIGE®

Owner's Manual

P500VX

Grills illustrated in this manual may differ from model purchased.

We Want Your Feedback!

Visit napoleon.com to write a review

★ ★ ★ ★ ★

Apply Serial Number

FR P.39

ES P.79

CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON® GRILL!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

OUR GOAL IS TO MAKE YOUR GRILLING EXPERIENCE
BOTH MEMORABLE AND SAFE.

- Please read this Owner's Manual before using the appliance to avoid property damage, personal injury, or death.
- Remove all packaging material, promotional labels and cards from the grill before use.

USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

⚠ DANGER! ⚠

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier, or fire department.**

⚠ WARNING! ⚠

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline, or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

An L.P. (propane) cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result and cause property damage, personal injury, or death.

Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures.

Supervise young children near the grill.

NOTICE TO INSTALLER: Leave these instructions with the grill owner for future reference.
NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to NAPOLEON®!

Safety First

WARNING!

General Information

This grill should be installed in conformity with local codes. In absence of local codes, install to the current Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1 in Canada, or the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/ NFPA 54 in the United States.

If a rotisserie motor is used, it must be electrically grounded in accordance with local codes. If an external electrical source is utilized, the appliance must also be grounded in accordance with local codes. In absence of local codes, follow the current Canadian Electrical Code CSA C22.1 in Canada, or the National Electrical Code NSI/NFPA 70 in the United States.

WARNING!

Operation

Leak test this grill before each use, annually and when any gas components are replaced.

Follow the lighting instructions carefully. Do not let the cord hang over the edge of a table. Do not use this grill for purposes other than intended.

Do not operate this grill with a damaged cord, plug, or after the grill malfunctions or has been damaged in any manner. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado Napoleon® para solicitar una reparación.

WARNING!

Installation & Assembly

Assemble this grill exactly as instructed in the Assembly Guide. If the grill was assembled in-store, review the assembly instructions to ensure it is done correctly. This grill is not intended to be installed in or on boats or installed in or on recreational vehicles.

Perform the required Leak Test before operating the grill. Do not modify this grill under any circumstances. Allow grill to cool before installing or removing parts.

Do not use a cylinder that is not equipped with a QCC1 type connection. Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with this grill or replacement parts specifically recommended by Napoleon®.

WARNING!

Storage & Disuse

Turn off gas at the propane cylinder or natural gas supply valve. Disconnect the hose between the propane cylinder and grill. Remove the propane cylinder and store outdoors in a well-ventilated space away from children.

Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. DO NOT store propane cylinders in a building, garage, shed, or any other enclosed space. Disconnect the natural gas hook-up from the supply when storing the grill indoors.

Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

WARNING!

California Proposition 65

This product can expose you to chemicals including soot, which are known to the State of California to cause cancer, and chemicals including carbon monoxide, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.p65warnings.ca.gov.

CONTENTS

Welcome to NAPOLEON®! 3

Full System Features 5

Getting Started 6

Additional Safe Operating Practices 6
Locating Your Grill 7
Gas Connections 8
Leak Test 10

Operation 11

Lighting Your Grill 11
Grilling Instructions 13
How to Use the Rotisserie 15
The Grilling Experience Checklist 16
How to Season Cast Iron Cooking Grids 16
Quick Start Instructions 17
Napoleon® Connectivity 18

ACCU-PROBE® Cook Assist 20

Display Operation 21
System Monitoring 22
Safeguards 23
Clearance 23
Storage 23

Infrared Grilling Guide 24

Cleaning Instructions 25

Maintenance Instructions 28

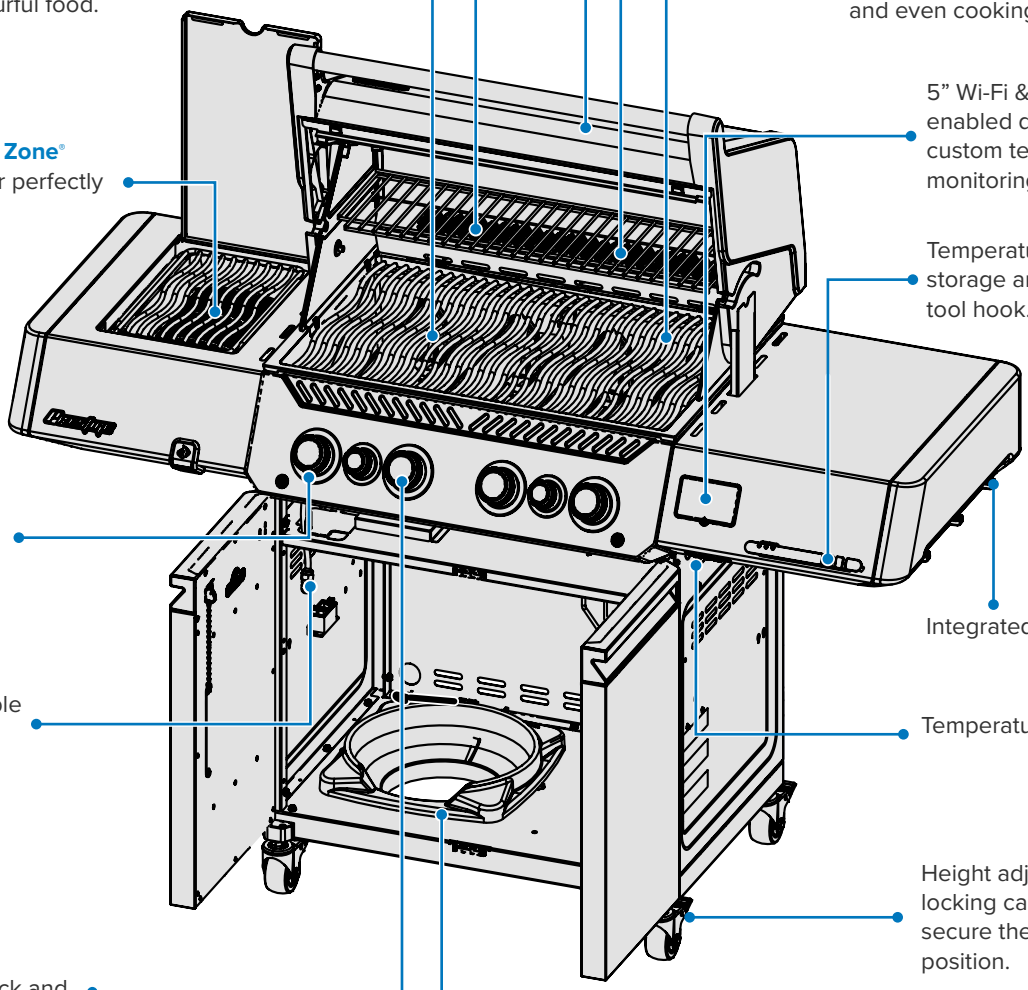
Recommendations 28
Combustion Air Adjustment 28
Stainless In Harsh Environments 29

Troubleshooting 31

Compliance 35

Warranty 36

Full System Features



ACCU-PROBE™ Temperature Gauge to easily read the temperature for perfect results.

Rear Infrared Rotisserie Burner to enjoy succulent rotisserie meals.

Large Stainless Steel Warming Rack for increased cooking area.

Dual-level Stainless Steel Sear Plates for consistent even heating and vaporizing drippings for more flavourful food.

Stainless Steel Iconic **WAVE Design**™ Cooking Grids for those distinctive sear marks and even cooking.

5” Wi-Fi & Bluetooth® enabled display with custom temperature monitoring settings.

Infrared **Sizzle Zone**® Side Burner for perfectly grilled steaks.

Temperature probe storage and extra tool hook.

Back-lit Control Knobs for late night entertaining.

Integrated tool hooks.

Easily adjustable cabinet doors.

Temperature probe jacks

Height adjustable easy locking casters safely secure the grill in position.

Instant **Jetfire**™ Ignition for quick and east start-up.

Propane tank scale (Propane VX models only).

The grills illustrated in this Owner’s Manual may differ from the model you purchased. Featured model: P500VX

Getting Started

DANGER! Advises of a hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.

WARNING! Advises of a hazard that could result in minor physical injury or property damage.

Wear protective gloves.

Wear safety glasses.

CAUTION! Hot surface.

Important Information.

Do not smoke while performing a gas leak test. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.

Never use an open flame to check for gas leaks. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.

STOP

Immediately shut off the gas supply and disconnect.

Additional Safe Operating Practices

- Do not route the hose underneath the drip pan. Maintain proper hose clearance to the bottom of the unit.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions.
- Burner controls must be off when turning the gas cylinder valve on.
- Do not light burners with the lid closed.
- Do not operate the rear burner(s) with the main burners.
- Do not close the side burner lid when operating or hot.
- Do not deep fry food on the side burner.
- Do not adjust the cooking grids when operating or hot.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the source after use.
- Do not modify the appliance.
- Maintenance should only be done when the grill is cool.
- Do not store lighters, matches or any other combustibles inside the enclosure or condiment tray.
- Keep all electrical supply cords and fuel supply hoses away from all heated surfaces.
- Clean the grease tray, drip pan, and sear plates regularly to avoid build-up and grease fires.
- Keep the infrared burner and main burner venturi tubes free from spider webs and other obstructions by inspecting and cleaning it regularly.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose etc.) to contact the heated grill. An immediate temperature change will chip the porcelain and crack the ceramic burners.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the grill.
- Do not locate this grill where it can be exposed to high winds, especially when the wind can come from directly behind the grill.
- Ensure a safe distance from flammable constructions when using the appliance.
- Never cover more than 75% of the cooking surface with solid metal.
- This appliance must be kept away from flammable materials while in use.
- Always maintain proper clearances to combustibles: 27" (68.6cm) to the rear of the appliance, and 7" (17.8cm) to the sides.
- The minimum ambient operating temperature for safe use of the appliance is 0 °F (-17.8 °C).

WARNING!

- The hook-up and installation of the gas and hose connection must be performed by a licensed gas fitter, and leak tested before operating the grill.
- Ensure the hoses do not contact any high temperature surfaces of the grill.
- Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Keep fuel supply hoses away from any heated surfaces, sharp edges, or dripping grease.

BE CAREFUL!

The lid of the grill and the entire firebox can become very hot when in use.

Locating Your Grill

It is important when selecting a location for your gas grill to ensure clearances to adjacent combustibles are met. This appliance is intended for installation on an outdoor patio or in your yard.

- This appliance shall only be used in an above ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.
- Do not use in a building, garage, or any other enclosed area.
- Do not incorporate the appliance into any built-in or slide-in construction. Do not obstruct any cylinder enclosure ventilation openings.
- Do not obstruct any cylinder enclosure ventilation openings. 27" (68.6cm) to the rear of the appliance, and 7" (17.8cm) to the sides.

Any enclosure in which the appliance is used shall comply with one of the following:

- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover. **(Fig 1)**
  - » All openings must be permanently open.
  - » Sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are **not considered** as permanent openings.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls.
  - » The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other. **(Fig 2 & Fig 3)**
  - » All openings must be permanently open.
  - » Sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are **not considered** as permanent openings.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. **(Fig 4 & Fig 5)**
  - » All openings must be permanently open.
  - » Sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are **not considered** as permanent openings

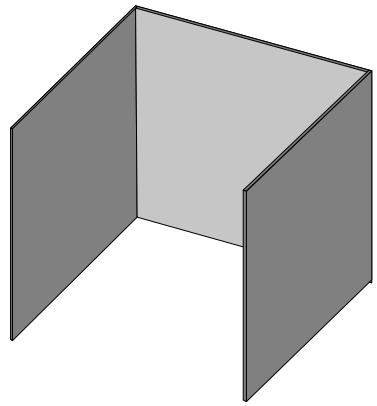


Fig. 1

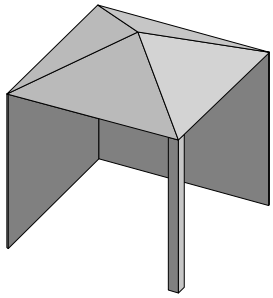


Fig. 2

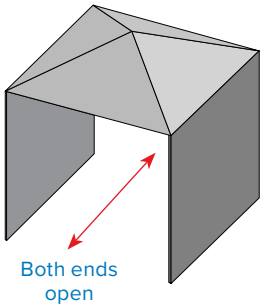


Fig. 3

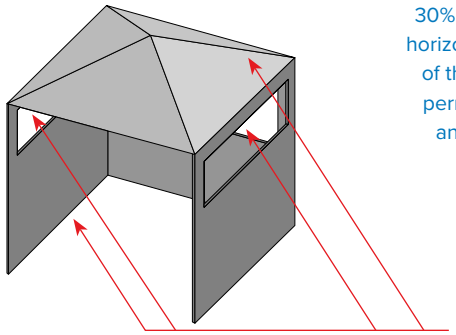


Fig. 4

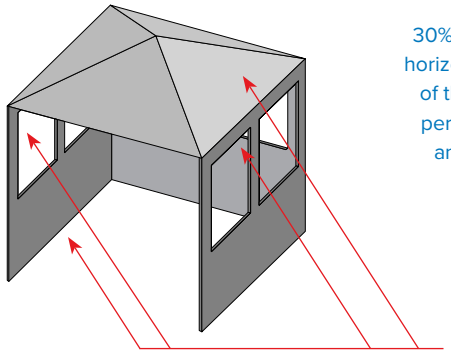


Fig. 5

Gas Connections

To a Propane Cylinder: Option 1

Only use a 20 lb. (9.1 kg) propane cylinder constructed and marked in accordance with the Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339, as applicable.

Only use a gas pressure regulator specified by Napoleon®. The regulator must supply a pressure of 11 inches water column (0.39 psi) and have a QCC1 type fitting.

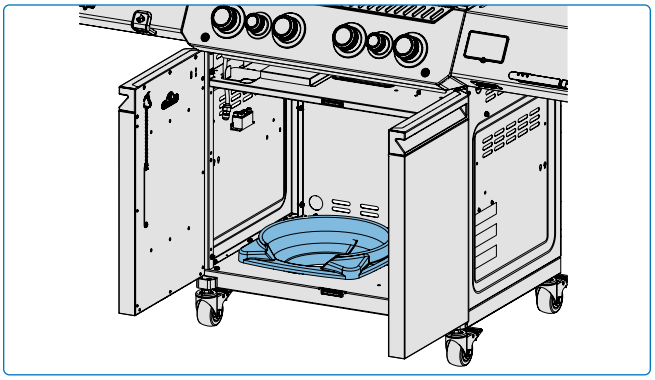
The cylinder connection device must be compatible with the connection for this outdoor appliance.

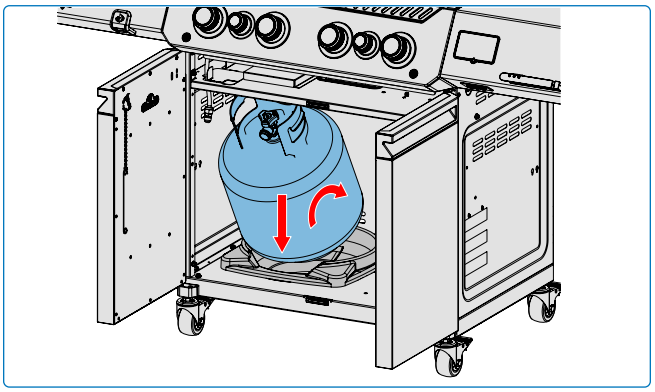
The propane cylinder must have:

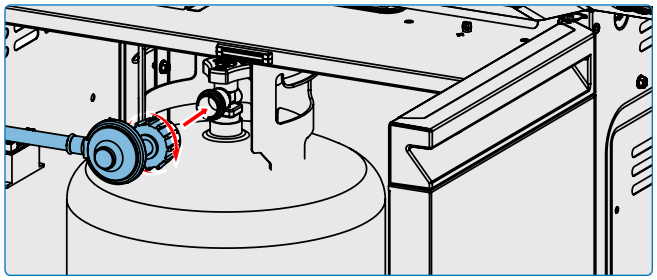
- A shutoff valve with a QCC1 connection.
- A safety relief device.
- A collar to protect the valve.
- A listed Overfill Protection Device.

Hook-up and Installation Check the cylinder for dents or rust, and have it inspected by your propane supplier.

- Never use a cylinder with a damaged valve.
- Place the cylinder in its designated area on the bottom shelf.
- Ensure the gas regulator hose has no kinks.
- Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve.
- Insert the black QCC1 regulator nipple onto the QCC1 fuel valve. Hand tighten to right. Do not use tools.
- Ensure the hose does not contact with the drip pan or any high temperature surfaces of the grill because it will melt and cause a fire.
- Leak test all joints prior to operating the grill. See **"Leak Test".**
- The cylinder must be mounted so that the pressure relief valve outlet is not oriented toward the normal operating position of the user.

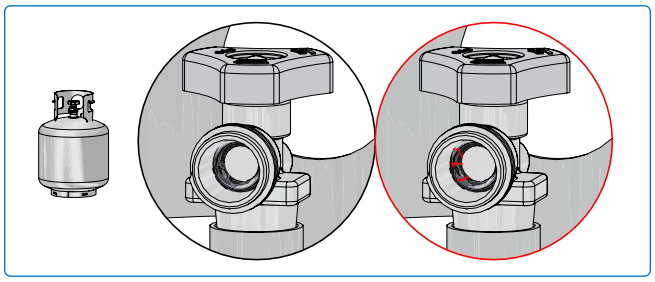






NOTE: Inspect the LP gas cylinder valve seal for cracks, wear, or deterioration each time the cylinder is replaced or refilled.

Any LP gas cylinder showing signs of damage or deterioration, including visible cracks and pitting, must be returned unused to the seller.



WARNING!

- Do not store a spare gas cylinder under or near the appliance.
- Do not use a gas cylinder that is more than 80% full.
- Follow all specifications and instructions precisely to prevent fire, explosion, property damage, personal injury, or death.
- Disconnect the grill and its individual shutoff valve from the gas supply piping system during any pressure testing in excess of ½ psi (3.5 kPa).

To a House Gas Supply Line: Option 2

- If the grill is to be connected directly to a house propane gas supply line, disconnect and discard the supplied hose and regulator assembly and follow house gas supply line hook-up instructions. An approved hose is available from your Napoleon® grill dealer.
- A gas supply hose and quick disconnect designed for natural gas and certified for outdoor use are included with natural gas grills.
- Natural gas plumbing must supply a pressure of 7 inches water column pressure to the inlet of the grill. Propane gas plumbing must supply a pressure of 11 inches water column pressure to the inlet of the grill.
- Piping and valves upstream of the quick disconnect are not supplied.
- The gas pipe must be sized to supply the BTU/h specified on the rating plate, based on the length of the piping run.
- See **"General Information"** in this manual for installation codes.

1. Hook-up to a gas supply line must be performed by a licensed gas fitter and leak tested before operating the grill.
2. Do not route the hose in close proximity to the drip pan or over top of the back panel.
3. Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces.

Quick Disconnect

- Do not install the quick disconnect in an upward direction.
- A readily accessible manual shut-off valve must be installed upstream of the quick disconnect, and as close to it as possible.
- Connect the flared end of the hose to the fitting on the end of the manifold tube or flex tube (if applicable).
- Tighten using two wrenches. Do not use thread sealer or pipe dope.
- Leak test all joints prior to operating the gas grill. See **"Leak Test"**.

WARNING!

- Close the individual shtutoff valve to isolate the grill from the gas supply piping system during any pressure testing equal to or less than ½ Psi (3.5 kPa).
- Check the hose for evidence of excessive abrasion, melting, cuts or cracks. If the hose is damaged, it must be replaced with an assembly specifically recommended by NAPOLEON®.

BE CAREFUL!

The lid of the grill and the entire firebox can become very hot when in use.

Leak Test

Why and When to Leak Test?

A leak test confirms no gas is escaping after you connect the hose to the gas supply.

Each time the tank is refilled and reinstalled, ensure that there are no leaks in the fitting where the regulator connects to the tank.

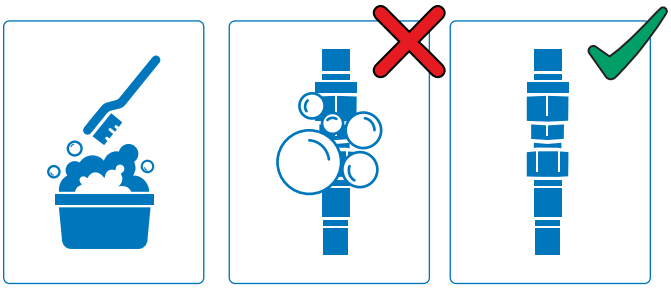
Leak test this grill before use, annually, and when any gas components are replaced.

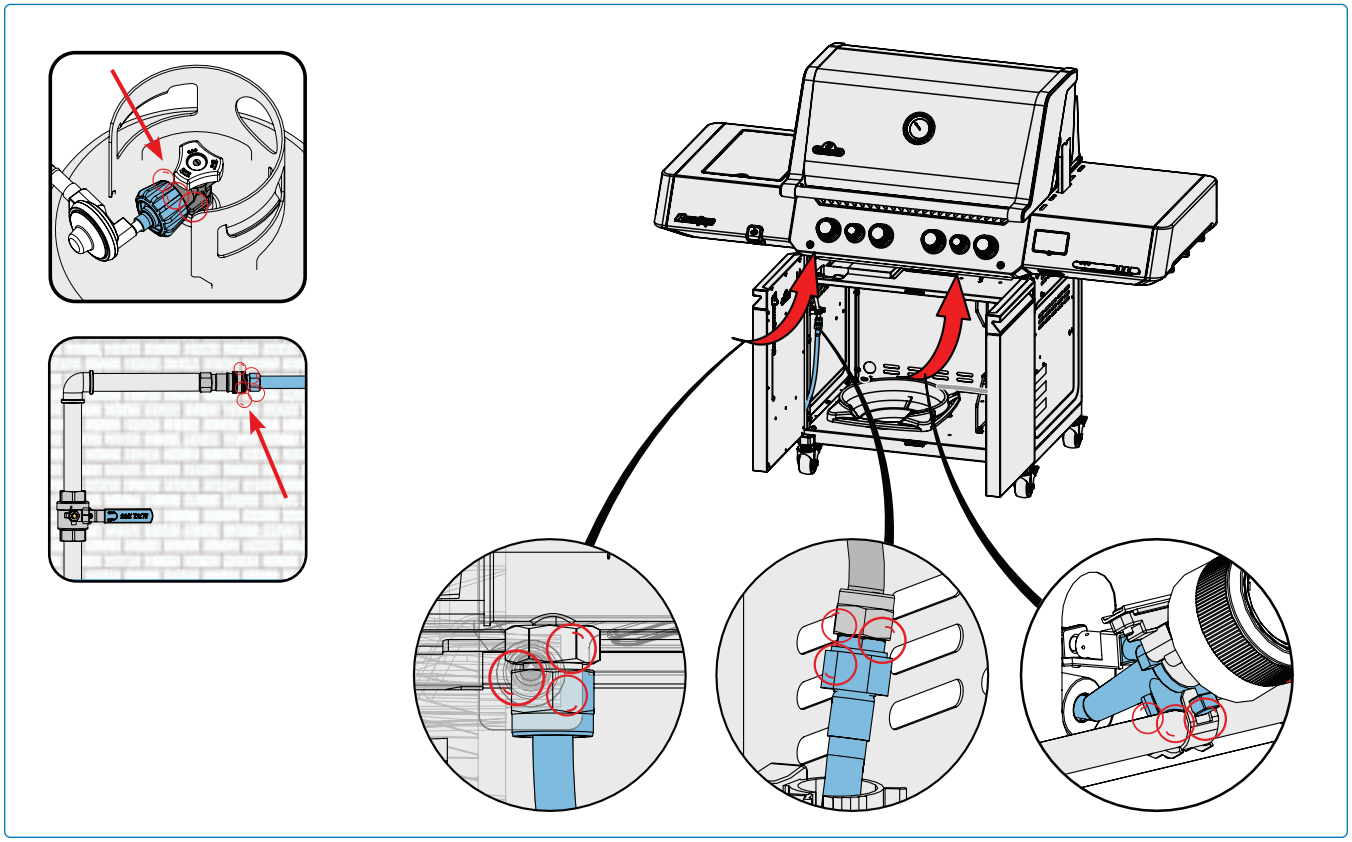
Leak Test Steps

1. Do not smoke while performing the test.
2. Remove all sources of ignition.
3. Turn all burner controls to the off position.
4. Turn the gas supply valve on.
5. Brush a half-and-half solution liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds, and valves.
6. Bubbles indicate a gas leak.

If you Find a Leak

1. Tighten any loose joints.
2. If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply and disconnect the grill.
3. Have the grill inspected by a certified installer, or dealer.
4. Do not use the grill until the leak has been fixed.





DANGER!

- Never use an open flame to check for gas leaks. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.
- Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill, or one in conformity with local codes.

Operation

Lighting Your Grill

Is it the very first time? Perform a Burn-off

Remove warming rack and run the main burners on high for 30 minutes. It is normal for the grill to emit an odor the first time it is lit. This odor is caused by the “burn-off” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

WARNING!

- Do not operate the rear or side burner while performing a Burn-Off.

Main Burner Lighting

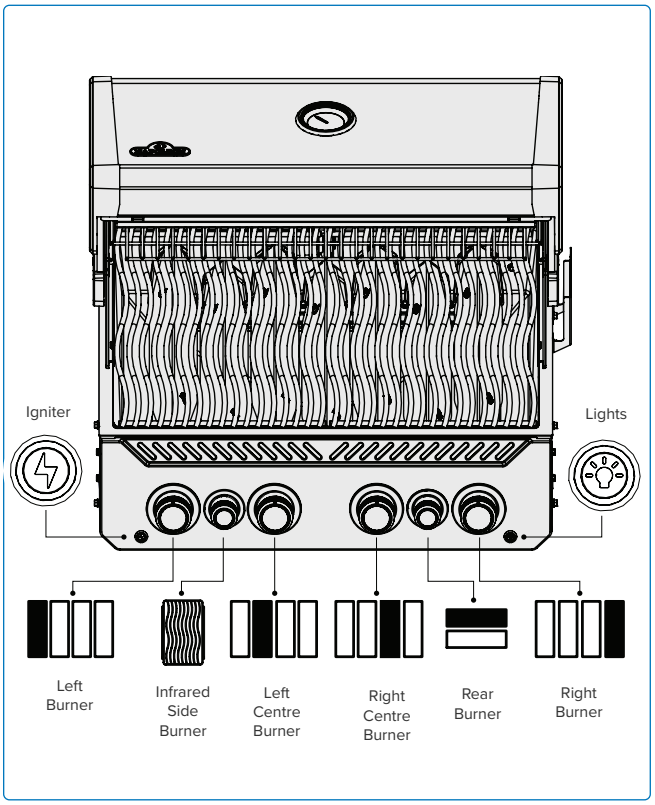
1. Open grill lid.
2. Push and slowly turn any main burner knob counter clockwise to HIGH position until pilot lights. Continue to push down on the control knob until the burner lights and then release.
3. If the pilot does not light – immediately turn the control knob clockwise to the OFF position. Repeat step 2.
4. If the pilot and burner will not light in 5 seconds – turn the control knob clockwise to the OFF position. Wait 5 minutes for gas to dissipate. Repeat steps 2 and 3 **(Fig. 6),** or see **"Alternative Ignition Instructions".**

WARNING!

- Do not use the rear burner while operating the main burner.

Rear Burner Lighting (if equipped)

1. Open grill lid.
2. Remove warming rack.
3. Push and slowly turn rear burner knob counter clockwise to HIGH position.
4. Press and hold igniter button until the burner lights.
5. If the burner will not light – turn burner control knob clockwise to the OFF position. Wait 5 minutes. Repeat steps 3 and 4. **(Fig. 6),** or see **"Alternative Ignition Instructions".**



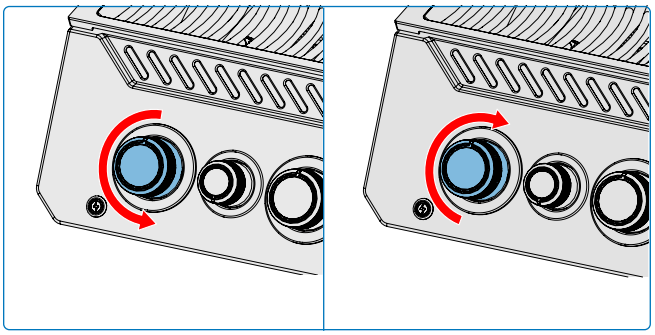


Fig. 6

Side Burner Lighting

1. Open burner cover.
2. Push and slowly turn side burner knob counter clockwise to HIGH position.
3. Press and hold igniter button until the burner lights.
4. If the burner will not ignite within 5 seconds – turn burner control knob clockwise to the OFF position. Wait 5 minutes. Repeat steps 2 and 3. **(Fig. 7)** or see **"Alternative Ignition Instructions"**

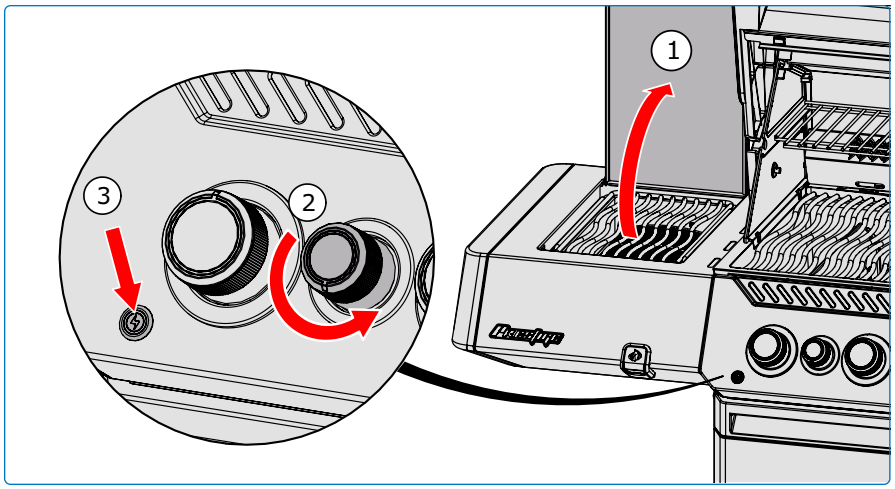


Fig. 7

Alternative Ignition Instructions

1. Open grill lid.
2. Light a long-reach match or butane lighter and position it close to the burner ports.
3. Turn the corresponding burner knob counter clockwise to the HIGH position until it lights. **(Fig. 8).**

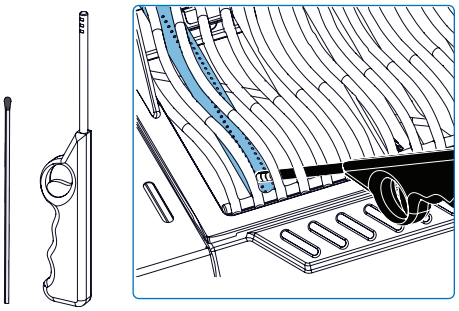
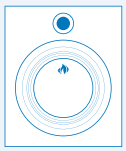


Fig. 8

WARNING!

- Ensure all burner controls are in the OFF position before slowly turning on gas supply valve.
- Follow the lighting instructions carefully.
- Make sure the lid of the grill is OPEN while igniting.
- Do not adjust the cooking grids while the grill is hot, or operating.
- Regularly clean grease out of the entire unit, including the grease tray and the sear plates, to avoid build-up and grease fires.



Grilling Instructions

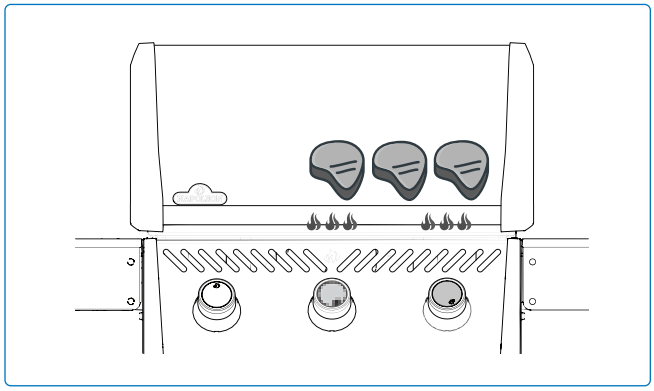
Main Burner Use

- Preheat the grill before searing food by operating all main burners on high with the lid closed for approximately 10 minutes.
- Food cooked for only a short time such as fish and vegetables can be grilled with the lid open.
- Grilling with the lid closed ensures higher and consistent temperatures that cook meat more evenly and can reduce cooking times.
- The cooking grids can be oiled before preheating to reduce sticking when grilling lean meat such as chicken breast, or pork.
- Food that takes longer than 30 minutes such as roasts can be cooked indirectly with the burner lit opposite the food. See Indirect Grilling.
- Trim excess fat off meat to prevent flare-ups, or reduce the temperature of the grill.
- Flare ups – move food away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open.

Direct Grilling

This method is often used for searing, or food cooked for only a short time such as hamburgers, steaks, chicken, or vegetables.

Place food on the cooking grids directly over the heat. Sear meat first to trap-in the juices and flavor. Lower the grill temperature to finish cooking to your preference.

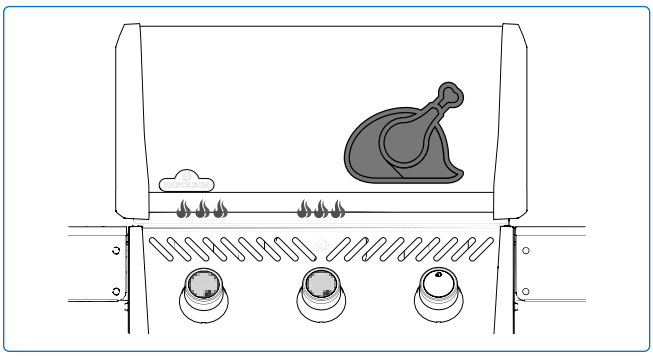


Indirect Grilling

This method uses lower temperatures and circulates heat around the food cooking it slowly and evenly. Use this method to cook larger cuts of meat, or food prone to flare-ups such as roast, chicken, or turkey.

Turn one or more burners on and place food on the cooking grid where there is no flame, or burner on.

Grilling at a lower temperature and slower cooking time results in more tender meats.



Monitoring Grill Temperatures

Some models are equipped with two temperature indicators. A lid-mounted gauge indicates the air temperature within the cooking enclosure and is the preferred reference for the indirect cooking method. A base-mounted sensor measures the temperature at the cooking grids and is the preferred reference for the direct cooking method. While optimized airflow throughout the cooking enclosure maximizes heating rates and temperature uniformity, several factors influence temperature readings, including:

Food and Accessories Placement

- Large food items or cookware accessories, such as griddles and planchas, can trap heat over top of the cooking grid temperature sensor. This may lead to elevated sensor readings while also reducing lid temperature gauge readings as heat is directed elsewhere. **Never cover more than 75% of any main or side burner cooking surface with any solid metal (e.g. griddles or pans).**

Burners in Operation

- Temperature readings are affected by burner settings, as well as the base-mounted sensor's proximity to grill burners which are in operation.

GRILLING PRO TIP!

Use a thermometer to check the internal temperature of meat to ensure it is cooked perfectly.

DANGER!

- Do not close side burner lid while it is operating or hot.
- Do not deep fry food on the side burner. Cooking with oil can be dangerous.
- Regularly clean grease out of the entire unit, including the grease tray and the sear plates, to avoid build-up and grease fires.

Time Elapsed

- The temperature indicators have different response times and may initially display varied readings as the appliance heats up. However, similar readings will be achieved once internal temperatures have stabilized.

For best results, utilize the temperature sensor feature along with the lid temperature gauge to fully compare the cooking environment against your target range. Allow time for temperatures to stabilize and adjust burner control settings accordingly.

Infrared Main Burner Use (if equipped)

Follow the "**Main Burner Lighting"** Instructions and operate on high for 5 minutes with the lid closed or until the ceramic burners glow red.

Cook the food directly on the grid(s) following the directions on the **"Infrared Grilling Guide"**. Food can be seared on the infrared burner and then transferred to the main burners of the grill to finish cooking over direct or indirect heat, depending on your taste and preference.

Infrared Side Burner

To operate, follow the **"Side Burner Lighting"** instructions. The infrared heat provides an even cooking area for searing food when it's set to high. Some side burner models have a height-adjustable cooking grid. The maximum recommended pot or pan diameter is 10" (25 cm).

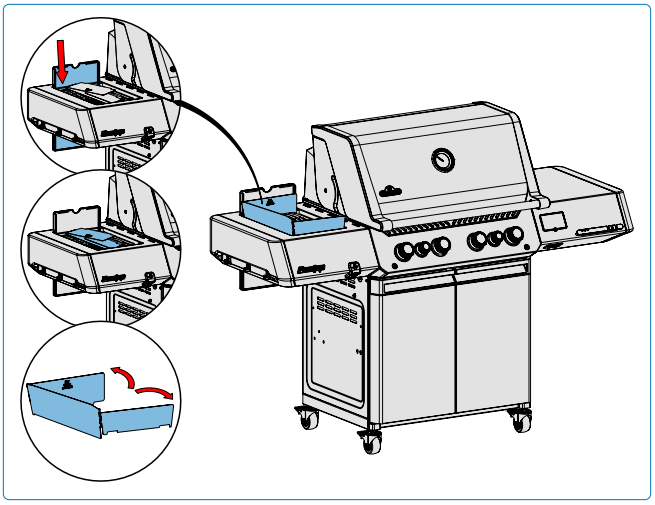
Grilling at Night (if applicable)

Illuminate the control knobs by pushing the light bulb icon on the control panel. When a burner is operating, the corresponding knob will glow red, while the rest will remain blue.

Wind Guard

Keep your grill cooking smoothly in windy conditions up to 10 mph (16 km/h). Designed to attach easily to your grill, this guard acts like a shield against gusts of wind, helping to maintain consistent heat for evenly cooked meals. Just adjust it to fit your grill, and you're ready to grill with confidence, no matter the weather. The guard can be folded and tucked away under the side burner lid for easy storage when the side burner is not in use.

NOTE: The wind guard must be installed when using the side burner. This enhances safety and reduces cooking times.



WARNING!

- Do not leave food unattended on any lit burners.
- Keep the lid open if main infrared burner is set on high to prevent accidentally burning food.

GRILLING PRO TIP!

Turn the grill perpendicular to the wind direction to minimize its effects.

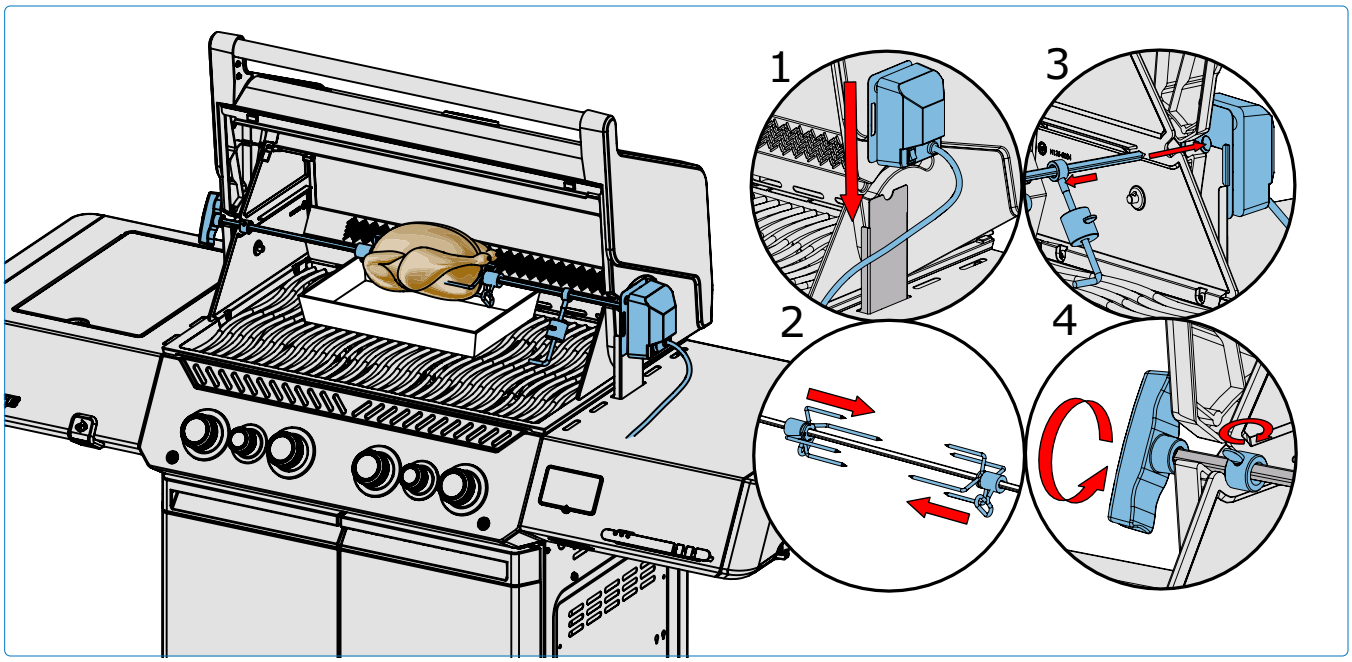
How to Use the Rotisserie

Assembling Your Rotisserie Kit (if equipped)

Note: Remove the warming rack prior to using the rear burner and spit rod. Extreme heat will damage the warming rack. Install the rotisserie motor on the side of the grill using the mounting bracket(s). Some models have pre-mounted brackets.

1. Once the bracket has been fastened to the grill, slide the rotisserie motor onto the bracket.
2. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto the spit rod and push the meat into the fork. Slide the second rotisserie fork on the opposite end of the spit rod and push the fork into the meat until secure. Tighten the fork into place.
3. Carefully insert the pointed end of the spit rod into the rotisserie motor and set the opposite end across the hangers. The heavy side of the meat will naturally hang down to balance the load.
4. Slide the stop bushing onto the spit rod until it is past the inside of the hood. This will secure the side to side movement of the spit rod.
5. Tighten the stop bushing and spit rod handle. Place a metal dish under the meat to collect the drippings.

IMPORTANT! Always wear gloves when handling components of the grill.



Tips about using the Rotisserie:

- Operate the rear burner on high until the meat browns. Reduce heat. Keep lid closed.
- Use a thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Roasts and poultry should brown on the outside and stay tender on the inside.
- Use drippings to baste and make gravy.
- A 3-pound chicken takes approximately 1 ½ hours on medium to high.
- Be mindful of your rotisserie motor capacity (15lb.). Never overload your equipment.
- Be sure to always set an evenly balanced load on your rotisserie.

How to cook multiple chickens

Tie or skewer wings to the body of the chickens.

1. Slide rotisserie fork onto spit rod.
2. Thread first chicken onto spit rod until it is held into place by the rotisserie fork. Tighten.
3. Thread next 2 chickens onto spit rod so all the chickens are close together.
4. Slide second rotisserie fork onto spit rod and push into chicken until all 3 chickens are squeezed together tightly. Tighten.

The Grilling Experience Checklist

Be sure to have read the owner's manual and all the safety instructions.

Refer to this list every time you grill

- ☐ **Clean grease tray**
  Always ensure you clean the grease tray prior to grilling to avoid fires and flare-ups.

- ☐ **Check the hose**
  Ensure the grill is off and cool. Check the hose for evidence of excessive abrasions, or cuts. Have the hose replaced before use if the hose is damaged.

- ☐ **Preheat and clean grids**
  Coat the grids with vegetable shortening and preheat your grill to burn off excess residue and prevent sticking. Clean cast iron grids with a brass wire brush and stainless steel grids with a stainless brush. See **"Cleaning Instructions"**

NOTE: Stainless steel cooking grids are corrosion resistant and require less maintenance than cast iron grids.

- ☐ **Prep area**
  Make sure everything you need while grilling such as your utensils, seasonings, sauces, and dishes are within your reach. Don't leave your food unattended, or it could burn.

- ☐ **Flip once and do not peek**
  Try not to open the lid and peek too much, or heat will escape and throw your temperature and cooking times off. Flip your food only once, especially steak and chicken.

- ☐ **Leave space**
  Leave some space on the grill and between food, so you have room to move food around if you need to.

- ☐ **Use a thermometer**
  Use a thermometer to ensure food is cooked thoroughly. Follow the appropriate temperatures guidelines for all types of meat, especially poultry.

GRILLING PRO TIP!

Discover inspiring recipes and grilling techniques in Napoleon®'s cookbooks or visit www.napoleon.com

GRILLING PRO TIP!

Always preheat the grill before cooking to burn off leftover residue and prevent food from sticking to the grate.

OIL AND FAT SUGGESTION!

Grapeseed Oil
Sunflower Oil
Soybean Oil
Extra Virgin Olive Oil
Canola Oil
If not available, select an oil or fat that has a high smoke point. Do not use salted fats like butter or margarine.

CAUTION!

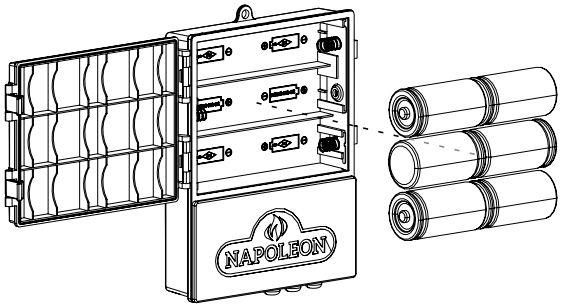
How to Season Cast Iron Cooking Grids

This procedure MUST be done prior to first use and repeated every 3-4 uses to keep grids looking new.

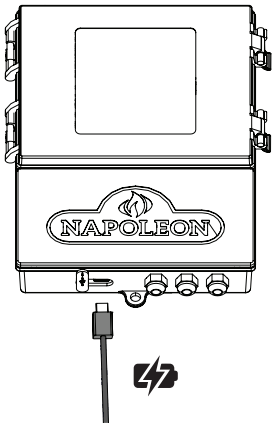
1. Remove cast iron grids from the grill.
2. Wash grids with warm soapy water and soft cloth. Pat dry and allow grids to completely dry.
3. Apply fat/oil evenly using a silicone brush on both sides.
4. Preheat appliance to 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Install cooking grids and cook for 30 minutes.
6. Apply a second even coat of fat/oil on cooking grids, and keep cooking for 30 more minutes.
7. Grids are now seasoned.

NOTE: If rust has formed on the cast iron grids, remove the rust with scouring pad or brass brush and repeat the seasoning process.

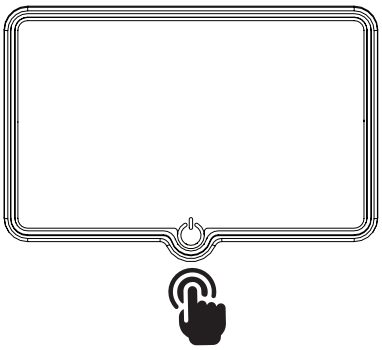
Quick Start Instructions



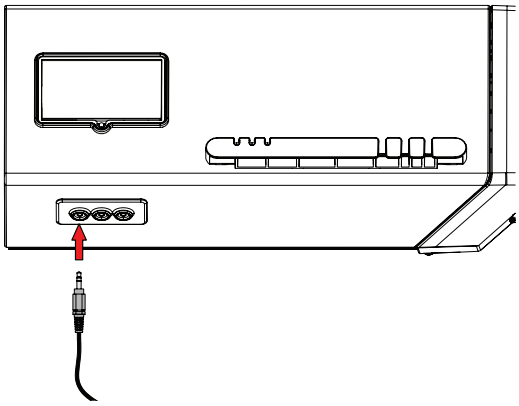
Insert the batteries into the compartment.
It is recommended to remove the batteries if using direct supply to prevent corrosion and prolong battery life.



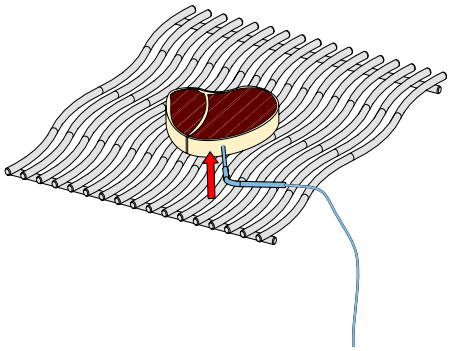
Alternatively, the device can be powered using a direct supply through the USB Type C port. To do this, use a 5V 1A adapter.



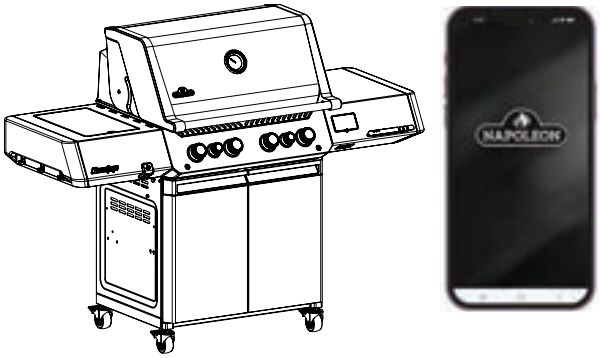
Ensure your device is turned on.



Remove the protective plastic and plug one or more probes into your appliance.



When using meat probes, ensure that the tip of the probe is inserted into the thickest section of the food, avoiding bones or fat.



Follow the instructions in the next section to connect to the NAPOLEON® Home App. Enjoy your meal!

Napoleon® Connectivity

NAPOLEON® HOME APP

HOW DOES IT WORK?

Access your appliance remotely by downloading the **Napoleon® Home App** from the App Store or Google Play.

In order to access the app, you will be required to create an account by following the instructions listed within the app (see below for details).

By pairing your appliance to the **Napoleon® Home App** via Wi-Fi, you gain control to all modes and functions of the appliance.

All notifications and alarms are sent through the app to keep you connected with ease.

Scan this QR code for direct access to the **Napoleon® Home App** website.

Available on the App Store

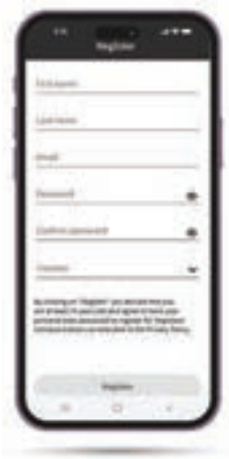
GET IT ON Google Play

LET'S GET STARTED

1 Register

Register an account with the **Napoleon® Home App** OR sign-in using your Facebook, Google, or Apple account information.

2 Create



Enter user information and create a password for the account. Select the country in which the appliance is located.

3 Almost there

The information entered in Step 3 will be registered to the **Napoleon® Home App** and a confirmation will be sent to the email provided.

4 Confirm

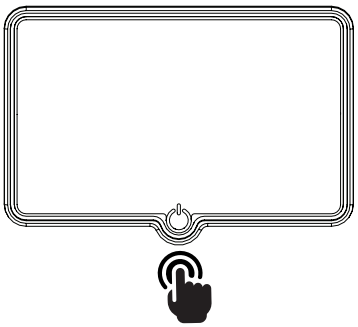
Open email inbox and select the confirmation link. **Note:** The confirmation link must be opened on the device that the Napoleon® Home App is installed on.

5 Re-confirm

If no email is found, click “Re-Send Confirmation Link” and check junk folder.

ADDING A DEVICE

1 Power On



Ensure your device is turned on.

To finalize initial pairing with your smart device, press down on your display for 10 seconds until it restarts.

2 Add Device

Select “Add Device” and accept the permissions.

3 Search

Search for devices and select the device from the list.

4 Network Connection

Select the Wi-Fi network and enter your credentials.

5 Add Nickname

Enter a custom name for your device, or proceed with default name provided.

6 Success

You are now **connected.**

ACCU-PROBE® Cook Assist

Confidently tend to the grill and your guests while using the integrated ACCU-PROBE® technology. Monitor internal grill temperature. Easily program your food type, target temperature, and cooking time using your smart device with the Napoleon® Home App.

You will receive notifications on your device when your food is cooked to perfection. ACCU-PROBE® supports both Wi-Fi and Bluetooth® connectivity. If your default Wi-Fi is not available, the Bluetooth® function allows you to connect to ACCU-PROBE® with ease. The device must be initially provisioned using Wi-Fi, then only Bluetooth® will be available.

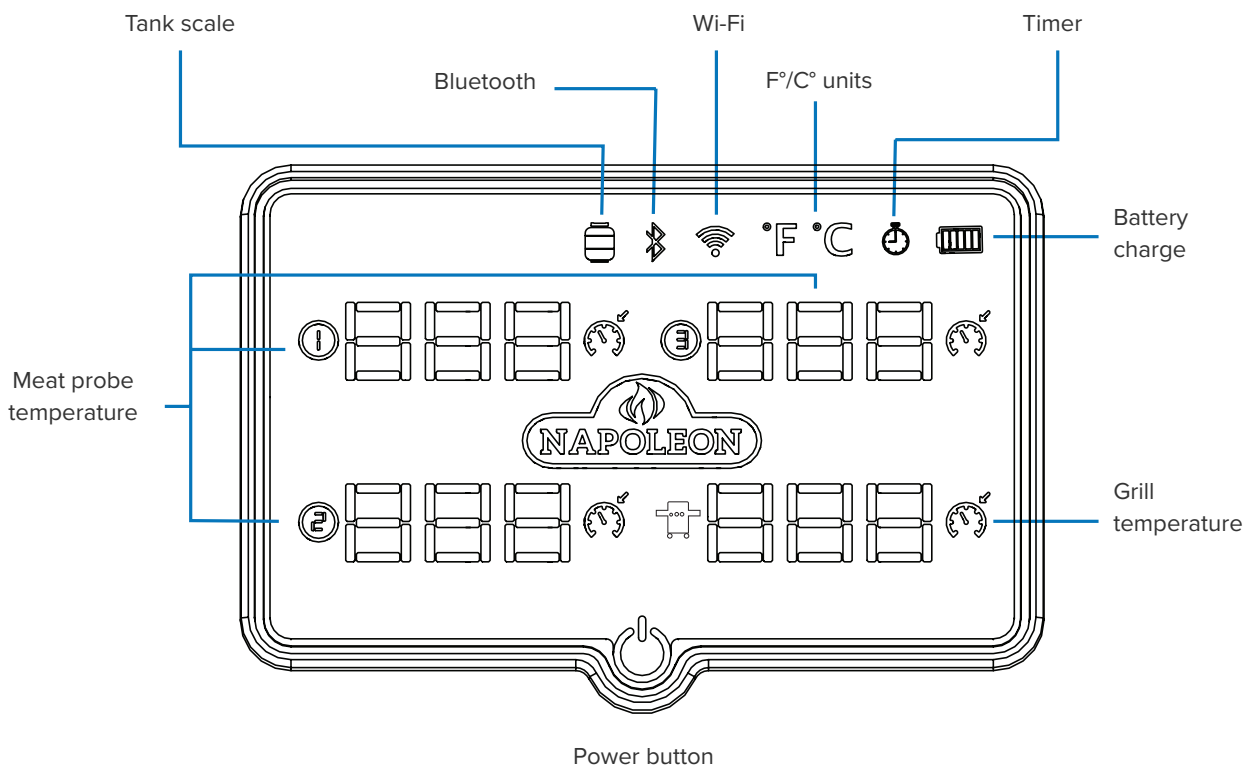
See "Quick Start Instructions" and "Napoleon® Home App" sections for more information on getting connected. Download the Napoleon® Home App and enjoy smart cooking.

Any use of such marks and logos as indicated are owned by the respective owners and any such use by Wolf Steel Ltd. is under license: Bluetooth® by Bluetooth SIG, Inc. Other trademarks and trade names are those of the respective owners: Android™ and Google Play™ are trademarks of Google Inc.; Apple, iPhone®, and the Apple App Store is a trademark of Apple Inc.; iOS is a trademark or registered trademark of Cisco Inc.

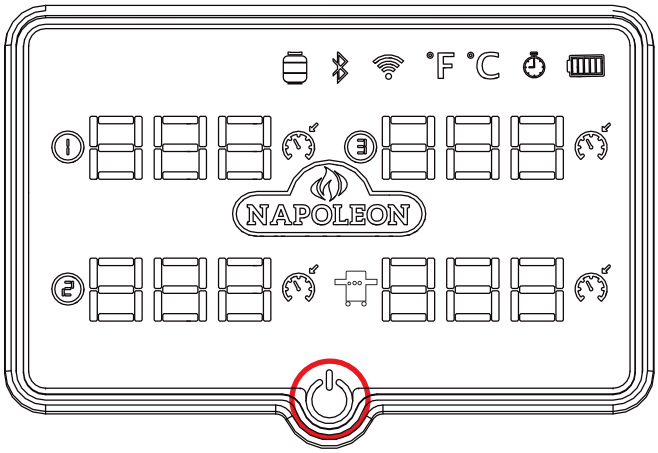
Compatible Devices

The Napoleon® Home App is designed to work with a wide range of Android and iOS devices. Device compatibility is not guaranteed due to numerous different models and manufacturing standards.

Display Overview



Display Operation

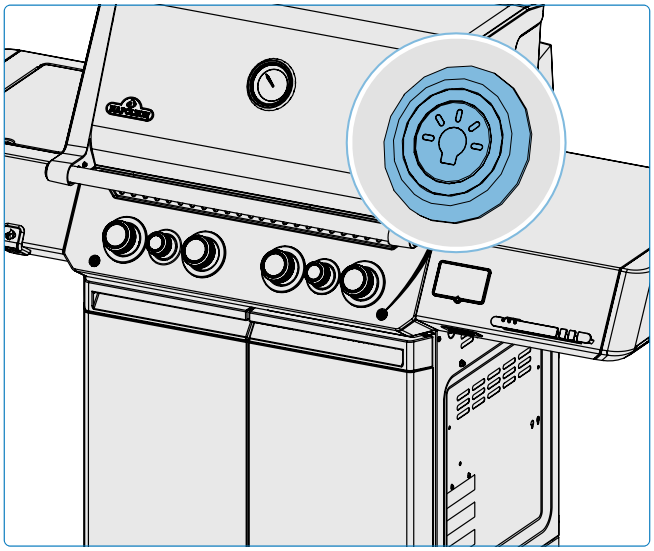


Function	Action	Duration	Description
Paring Mode	Press and hold	10 seconds	When the system restarts, the Napoleon® logo will appear. The Wi-Fi and Bluetooth® icons will flash, indicating that the device is in pairing (Access Point mode). You will need to provision the device again using the Napoleon® Home App. This process should be completed when the display is active. If the display is off or in display timeout, continue to press and hold the button until Access Point Mode is reached.
Display On/Off	Press and hold	3 seconds	The Napoleon® logo will appear, accompanied by an audible alert. The display will cycle on or off, depending on its current status.
Wake-up Display (On Battery Power Only)	Single tap	N/A	After awakening, the display will seamlessly return to its previous state.
Temperature Unit Change	Single tap	N/A	Toggle between Celsius and Fahrenheit.

In Winter Conditions

For the best experience in winter conditions, use the control panel button to toggle the display on or off. This allows for functionality without the need to remove gloves. Simply long-press the control panel button for more than 3 seconds.

NOTE: The display turns off after 5 minutes of inactivity, returning to default brightness when prompted by user action. If any activity occurs during this time, the 5-minute period resets.



System Monitoring

Safety Glow

Illuminate the control knobs by pushing the light bulb icon on the control panel. When a burner is operating, the corresponding knob will glow red, while the rest will remain blue. In order to conserve battery life, the knobs glowing blue will turn off after 1 hour by default, while the rest will remain red. The shutoff time of 1 hour for battery powered operation can be adjusted within the app. When using a USB power source, the shutoff timer for the lights will be cancelled.

Low Battery

Monitor the battery level status through the app and display. When the system draws power from a battery source, flashing knobs indicate low battery. The system transmits an alert to your device and will shut down once the battery is nearly depleted. Replace the batteries as necessary. The following indicators represent the approximate levels of charge remaining in the batteries:

Green – Full | Orange – 50% | Red - Low

Temperature Alerts

The system can provide audible alerts when target temperatures have been reached. The display will indicate which probes have a target temperature set.

Timer Alerts

The display will indicate when a timer has been set. The system can provide audible alerts when a timer has ended.

Propane Tank Scale

The system can continuously monitor the propane remaining in the tank and provide the status at a quick glance.

Green – 100% | Orange – 50% | Red – 20%

Flashing Red – Low

Zero the Scale

Before calibrating:

- Remove the empty tank from the scale. Press the designated button to initiate zero tare.
- Wait 20 seconds for the taring process.
- Place the new tank on the scale after zero tare completion.

Select the Tank

- Launch the Napoleon® Home App.
- Navigate to the tank scale section.

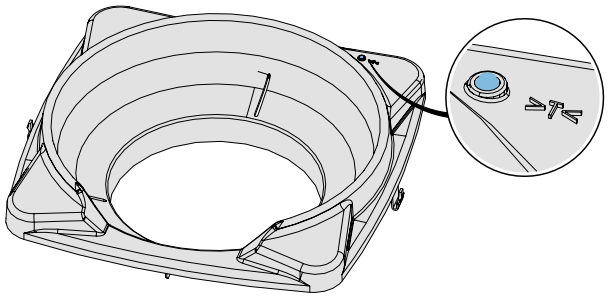
Select Tank and Region:

- Select "New Tank Scale."
- Choose your region (North America, Europe or Custom).
- For North America, default tank weights are selected.
- For Europe, select from the list of available tanks specifications.

Custom Tank (Optional):

- If you choose custom tank, input the empty tank weight and its full weight. This ensures precise measurements.
  - » Empty Tank Weight (lbs/kg): Enter the weight of the empty tank.
  - » Full Tank Weight (lbs/kg): Enter the weight of the full tank.
- Ensure accurate values before proceeding with placing tank in the holder.

NOTE: It may take about 1 minute to get the data updated to the app.



Safeguards

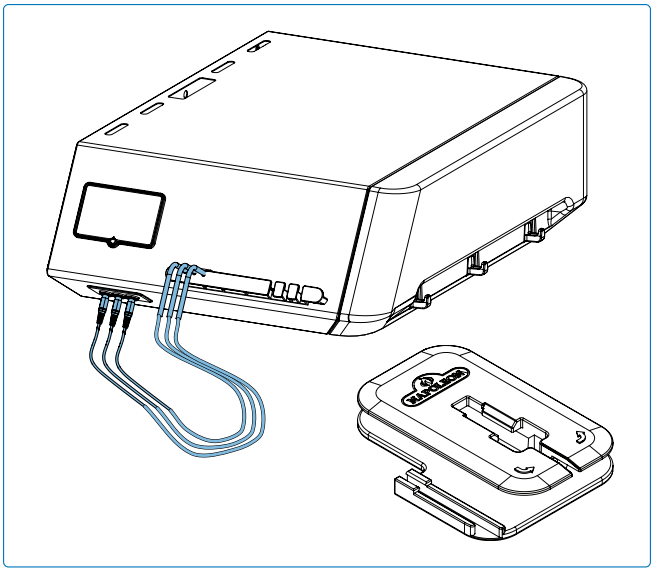
- Avoid high humidity or extreme temperatures.
- Avoid long exposure to direct sunlight or strong ultraviolet light.
- Do not disassemble or try to repair the unit on your own.
- Do not expose the unit or its accessories to flammable liquids, gases, or other explosives.
- Probes can operate from -4 ° F (-20 ° C) to 572 ° F (300 ° C).
- Probe cords can operate from -4 ° F (-20 ° C) to 716 ° F (380 ° C).
- **IMPORTANT:** Do not allow the probes to be directly exposed to flames or temperatures exceeding 572 ° F (300 ° C).
- For accurate readings, insert the probes into the center of meat, ideally before it is placed on the grill.
- **IMPORTANT:** Point the tips of the probes downward but do not allow the tips to touch the cooking grids. Also try to ensure that probes do not touch the body of the grill.
- Place meat on the side of the grill closest to the thermometer.
- Position the cord at a high exit point so the cord stays sufficiently above the cooking grids when the lid is closed.
- Alternatively, probe handles may be positioned under the lid seal. Ensure the sides of the grill do not exceed the highest probe operating temperature.
- When using more than one probe, colored probe rings can help identify the number of each probe. Place each ring around the probe tip and push until it reaches the base holder.

Clearance

- Check that the cooking area does not exceed the maximum temperature and cords are not kinked or frayed by closed doors or lids.
- First check the cord clearance at ambient temperature with the lid closed. Examine the cord for any severe kinking or bending. Then turn the grill ON and check for hot spots where the cord may make surface contact.

Storage

- Use the probe storage provisions on the side shelf when preparing to cook. Unplug the probes and bring them indoors when not in use to protect them from the elements.



WARNING!

- After cooking, do not return the probes to the holder until they cool off.

Infrared Grilling Guide

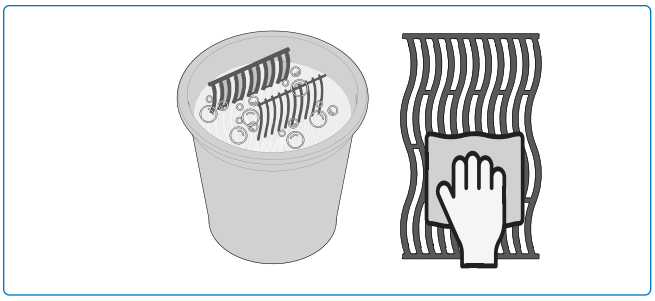
Food	Control Knob Setting	Cooking Time	Suggestions
Steak 1 inch (2.54 cm) thick.	HIGH 2 minutes each side.	Rare – 4 minutes	Ask for marbled fat in cut. Fat is a natural tenderizer and keeps meat juicy.
	HIGH to MEDIUM High heat 2 minutes each side then turn to medium heat.	Medium – 6 minutes	
		Well Done – 8 minutes	
Hamburger ½ inch (1.27 cm) thick	HIGH 2 minutes each side.	Rare – 4 minutes	Keep patties all the same thickness for equal cooking times. Patties 1 inch thick or more should be grilled using indirect heat.
	HIGH 2 ½ minutes each side.	Medium – 5 minutes	
	HIGH 3 minutes each side.	Well Done – 6 minutes	
Chicken	HIGH, MEDIUM, LOW 2 minutes each side then medium-low to low heat.	20 – 25 minutes	Slice joint connecting the thigh and leg ¾ through for the meat to lie flat on the burner and cook evenly.
Pork Chops	MEDIUM	6 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
Spare Ribs	HIGH to LOW High for 5 minutes then low until finished.	20 minutes each side turning often	Choose lean meaty ribs. Grill until meat pulls easily from the bone.
Lamb Chops	HIGH to MEDIUM High for 5 minutes then Medium until finished.	15 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
Hot dogs	MEDIUM to LOW	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before grilling.

Table 1

Cleaning Instructions

First Time Use

1. Wash grids by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process. DO NOT wash in a dishwasher.
2. Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth to prevent moisture from entering the cast iron.

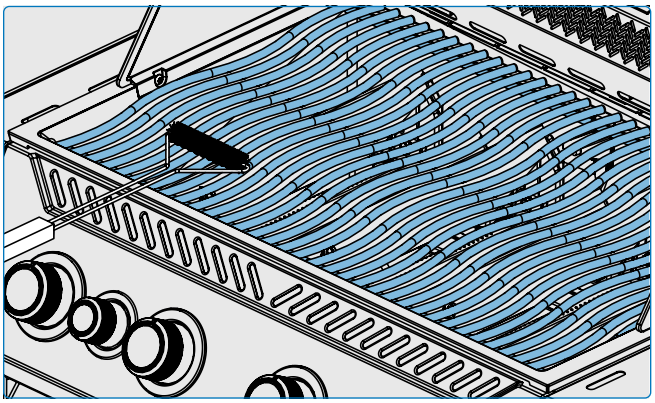


Cast Iron Grids

- Season your grids to add a protective coating to prevent corrosion See Grilling Tips – **"How to Season Cast Iron Cooking Grids"**.

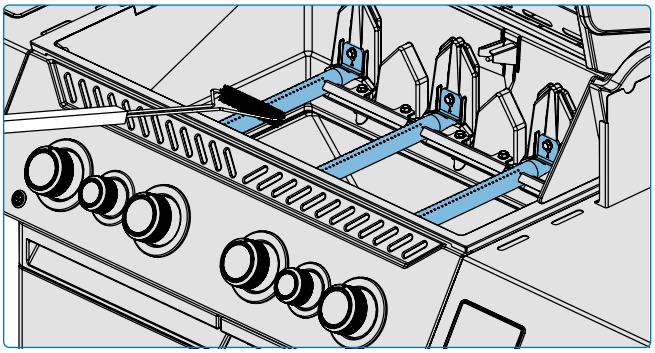
Stainless Steel Grids

- Stainless steel cooking grids can be cleaned by preheating the grill and using a wire brush to remove residue.
- Stainless steel grids will permanently discolor from regular use because of high temperatures when grilling.



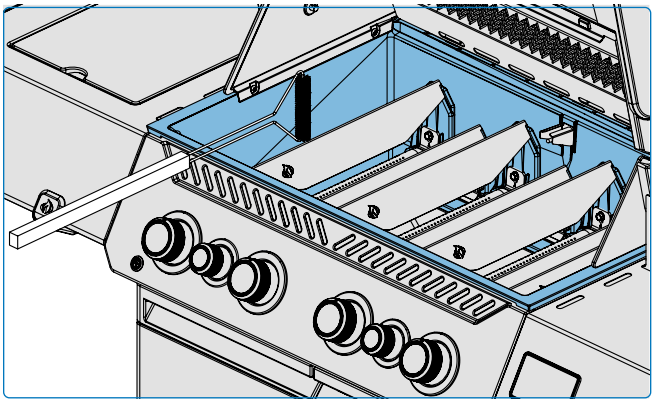
Infrared Side Burner

- Most drippings and food particles that fall on the infrared burner surface incinerates immediately because of the high intensity heat.
- Do not clean the ceramic tile with a wire brush.
- Do not use water or other liquids to clean the burner. An immediate change in temperature will cause cracking of the ceramic tile.
- Light burner and operate on high for 5-10 minutes to remove any left-over residue.



Inside of the Grill

1. Remove the cooking grids.
2. Use a brass wire brush to clean loose debris from the sides and underneath the lid.
3. Scrape the sear plates with a putty knife or scraper. Use a wire brush to remove the ash.
4. Remove the sear plates and brush debris from the burners with a wire brush.
5. Sweep debris from inside the grill into the drip pan.



DANGER!

- Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.
- Accumulated grease is a fire hazard.
- Cleaning should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.

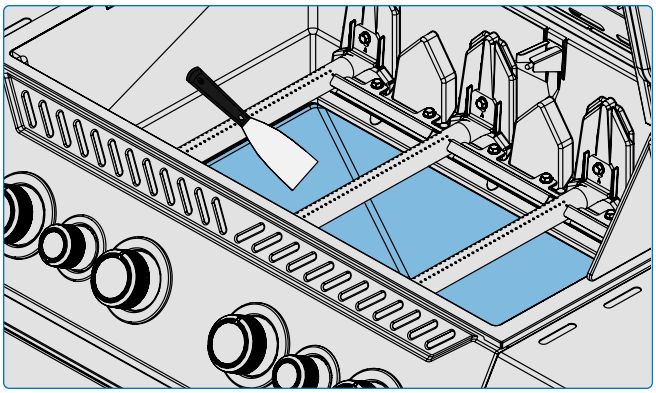
Drip Pan

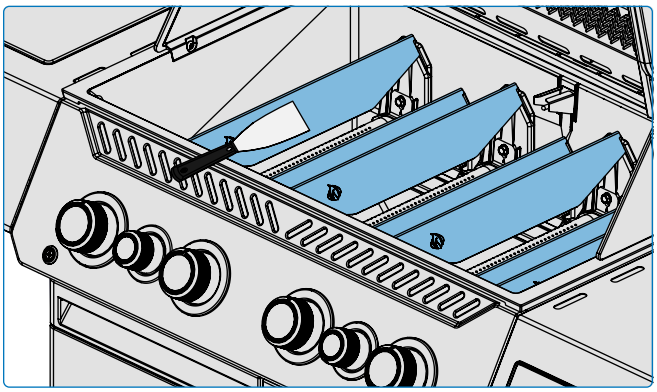
Every grill head, side burner and drop-in burner have a corresponding drip pan. It is easily accessible through doors or openings.

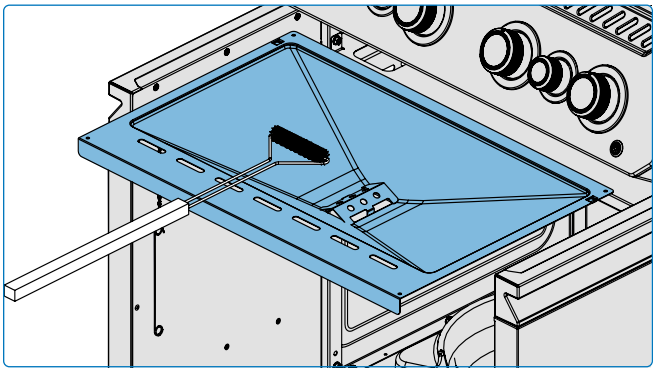
- Grease and excess drippings collect in the drip pan located beneath the grill and accumulate in the disposable grease tray below the drip pan (if applicable).
- Only use Napoleon® approved liners on the drip pan. Never use aluminum foil, sand or any other unapproved material. This can prevent grease from flowing properly.
- Clean frequently to avoid grease build-up – approximately every 4-5 uses.

Cleaning steps:

1. Slide the drip pan from the grill to access the disposable grease tray or to clean the drip pan.
2. Scrape the drip pan out with a putty knife or scraper.
3. Replace the disposable grease tray every 2-4 weeks depending on grill usage (if applicable).
4. See your Napoleon® Grill dealer for supplies.







Control Panel

ONLY use warm soapy water. Text is printed directly on the control panel and will gradually rub off if abrasive or stainless steel cleaners are used. Proper cleaning of the control panel will ensure the text remains dark and legible.

Aluminum Castings

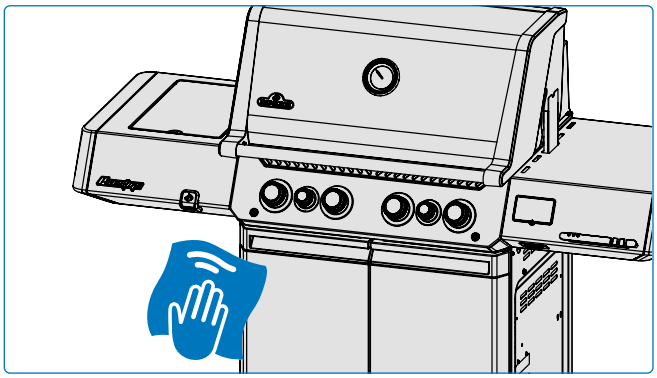
Clean with warm soapy water. Aluminum doesn't rust, but high temperatures and weathering can cause oxidization on the surface of the castings that look like white spots.

See "**Maintenance Instructions**" for more information on how to prevent oxidized aluminum.

Outside Grill Surface

- Only use a non-abrasive cleaner.
  Abrasive cleaners or steel wool will scratch the finish.
- Always wipe in the direction of the grain.
- Handle porcelain enamel components with care.
- The baked-on enamel finish is glass-like and will chip if struck.

Stainless steel parts discolor over time when heated and will turn a golden or brown hue. This is normal and won't affect the performance of the grill.



WARNING!

- Ensure all burners are turned off and grill is cool before cleaning. Do not use oven cleaner to clean any part of the grill.
- Do not put cooking grids or any other parts of the grill in a self-cleaning oven to clean.
- Clean the grill in an area where cleaning solution won't harm decks, lawns, or patios.
- Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.

Insect Screen and Burner Ports

Spiders and insects are attracted to small enclosed spaces.

Napoleon® has equipped the burner with an insect screen on the air shutter. This reduces the likelihood of insects building nests inside the burner, but doesn't eliminate the problem.

A nest or web can cause the burner flame to burn a soft yellow or orange and cause a fire or flashback at the air shutter underneath the control panel.

1. Remove the screw (s) that attaches the burner to the back wall of the grill. Slide the burner back and upwards to remove. **(Fig.9)**
2. Clean the inside of the burner using a flexible venturi tube brush or, for delicate areas, a soft bristled brush to gently remove debris.
3. Shake loose debris from the burner through the gas inlet.
4. Check the burner ports and valve orifices for blockages: burner ports can close over time because of cooking debris and corrosion.
5. Use an open paper clip or drill bit to clean the burner ports. While this can be done with the burner attached, it is easier if removed from the grill.
6. Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.
7. Reverse the procedure to reinstall the burner.
8. Ensure the valve enters the burner when installing.
9. Replace sear plate mount and tighten screws to complete re-installation.

NOTE: When drilling the ports do not flex the drill bit as the drill bit will break. This drill bit is for burner ports, NOT for brass orifices that regulate the gas flow to the burner. Do not enlarge the holes.

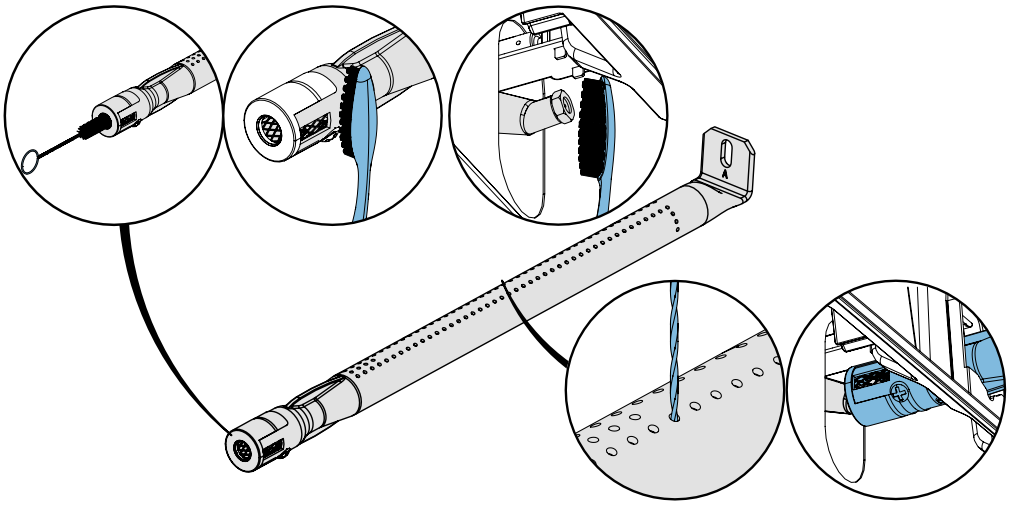


Fig. 9

Temperature Probes

- Clean the probes before using for the first time.
- Hand wash the metal portion of probes and dry thoroughly after each use. Do not wash in a dishwasher.
- Probes are rust-proof and corrosion resistant. Do not use any chemicals or cleaning solutions to clean the probes except mild soap.

NOTE: The probe jacks, probe cables, and display unit are water resistant but should not be left in the rain. The appliance should never be immersed in water.

DANGER!

- It is very important the valve/orifice enters the burner tube when reinstalling the burner after cleaning and before lighting your grill, or a fire or explosion could occur.
- Avoid unprotected contact with hot surfaces.
- Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain, or stainless steel parts of your grill because it will scratch the finish.

SAFETY FIRST!

Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your grill.

Maintenance Instructions

Recommendations

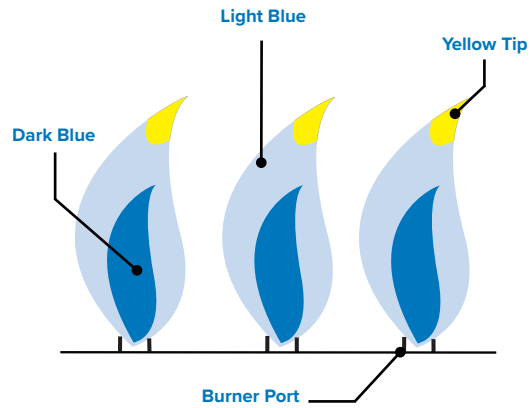
This grill should be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

- Do not obstruct the flow of ventilation and combustion air.
- Keep the cylinder enclosure ventilation openings located on the side of the cart or enclosure and front and back of the bottom shelf clear from debris.

Combustion Air Adjustment

IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.

- The air shutter is factory set and should not require adjusting under normal conditions. Adjustments might be required under extreme field conditions.
- The flames of the air shutter will be dark blue, tipped with light blue and occasionally yellow when adjusted correctly.
- Too little air flow to the burner will produce soot and lazy yellow flames.
- Too much air flow to the burner will cause flames to lift erratically and cause igniting difficulties.



Adjusting the Air Shutter

1. Remove cooking grids and sear plates. Leave lid open.
2. You may have to open the cabinet door or remove the top drawer (if equipped) to access the air shutter screw located at the mouth of the burner.
3. Remove the back cover to access the rear tube burner.
4. Unscrew and remove the main tube burner and adjust to the correct air shutter setting.
5. Loosen air shutter lock screw and open or close air shutter as required. **(Table 2)**
6. Reinstall the burner ensuring the burner is positioned correctly over the orifice before re-tightening screw.
7. Light the burners on high.
8. Visually inspect burner flames.
9. Turn burners off, tighten locking screws, and replace removed parts when shutters are set correctly.
10. Ensure insect screens are installed.

NOTE: Infrared burners have no air adjustment.

Air Shutter Settings			
Model	Type of Gas	Main Burner	Rear Tube Burner
P500V(X)	Propane	* 1/4” (6 mm)	* 1/16" (2 mm)
	Natural Gas	* 1/8” (3 mm)	* Fully closed
P665V(X)	Propane	* 1/4” (6 mm)	* 1/16" (2 mm)
	Natural Gas	* 1/8” (3 mm)	* Fully closed
* Each side of the air shutter			

Table 2

WARNING!

- Keep the grill away from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

WE WANT TO HELP!

Contact the Napoleon® customer solutions department for recommended replacement parts 1-866-820-8686.

Stainless In Harsh Environments

Stainless steel oxidizes or stains in the presence of chlorides and sulfides, especially in coastal regions, warm and highly humid areas, and around pools and hot tubs. These stains look like rust, but they can be easily removed or prevented. Wash stainless and chrome surfaces every 3-4 weeks. Clean with warm soapy water.

Burner Maintenance

Extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur even though the burner is made from heavy wall 304 stainless steel.

Maintenance and Protection of Infrared Burners

Your infrared burners are designed to provide a long service life, but you must be careful to prevent cracking of their ceramic surfaces. Fractures will cause the burners to malfunction.

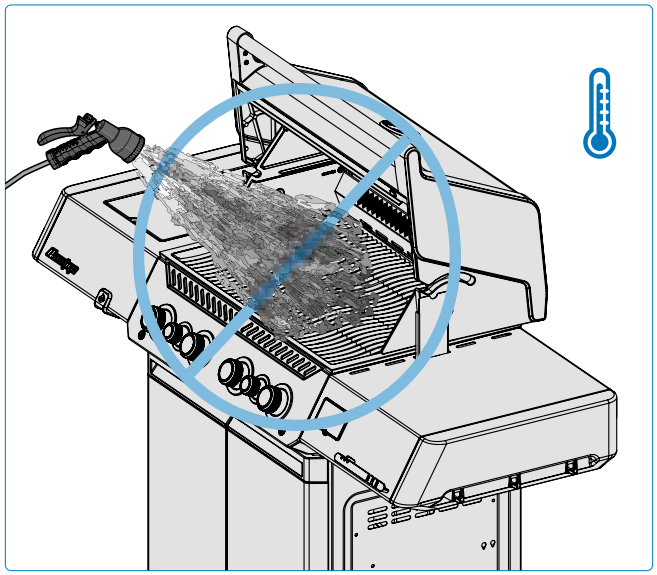
IMPORTANT! Damage resulting from by failure to follow these instructions is NOT covered by your grill warranty.

Clearance Ventilation of Hot Air

- Hot air must have a way to escape the grill for the burners to function properly.
- The burners can become deprived of oxygen if the hot air is not allowed to escape causing them to back-flash. The ceramic can crack if this occurs repeatedly.

Steps to Avoid Damaging Ceramic Surfaces

1. Never douse a flame or control flare-ups with water.
2. Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose etc.) to come in contact with hot ceramic burners. An immediate change in temperature will cause cracking of the ceramic tile.
3. A ceramic burner that becomes wet before use will create steam when operated later and produce pressure that will crack the ceramic.
4. Repeated soaking of the ceramic can cause it to swell and expand producing pressure that will make the ceramic crack and crumble.
5. Inspect the ceramic for possible water soaking if you find standing water in the grill. Remove the burner if the ceramic is wet. Turn it upside down to drain the excess water. Bring ceramic indoors to dry thoroughly.
6. Do not allow hard objects to impact the burner. Take care when inserting or removing cooking grids and using accessories.



DANGER!

- Turn off gas at the source and disconnect the unit before servicing.
- Maintenance should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.
- A leak test must be performed annually and when any component of the gas train is replaced, or when the smell of gas is present.

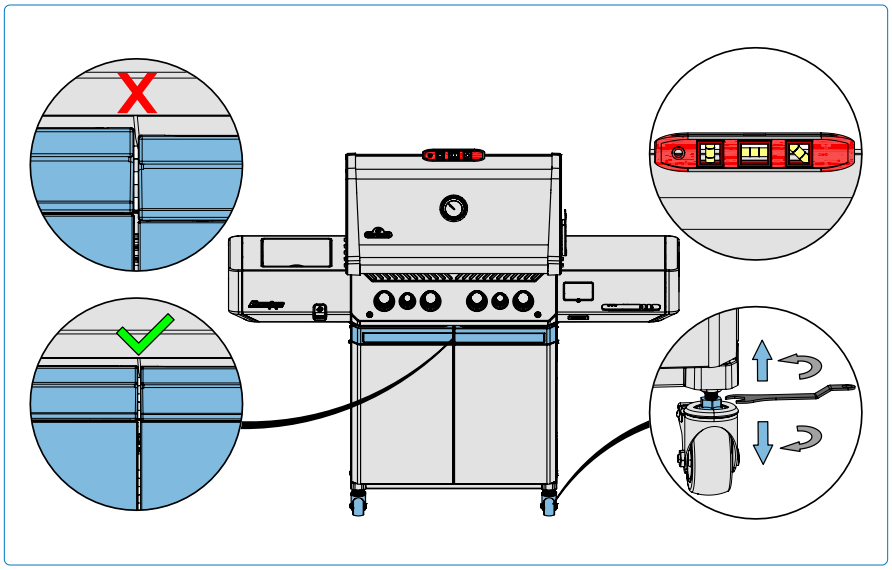
SAFETY FIRST!

Never cover more than 75% of any main or side burner cooking surface with any solid metal (e.g. griddles or pans)

Leveling Your Appliance

Adjustable casters assist with leveling the appliance.

1. Engage the wheel brakes on the casters opposite to the one being adjusted.
2. Carefully lift and support the appropriate side of the appliance base to allow the caster to rotate freely.
3. Loosen the retaining nut at the top of the caster stem.
4. Use a wrench to rotate the bottom caster stem nut counterclockwise to lower that corner of the appliance, or clockwise to raise it.
5. Once the desired height is reached, tighten the retaining nut against the appliance base to secure the caster in its new position. Repeat this procedure on the remaining casters until the grill is level and fully supported on each corner.



Door Adjustment

The appliance cart doors can be adjusted if they are uneven.

1. Locate the adjustment bracket at the top of the door.
2. Using a screwdriver, turn the door adjustment screw clockwise to raise the door, or counterclockwise to lower it.
3. After one or two turns of the screwdriver, open and close the door and check alignment at the top of the doors.
4. If necessary, repeat these steps until the doors are aligned.

WARNING!

- Only elevate one side of the appliance at a time. Do not tilt the appliance forward or backward.

Troubleshooting

Lighting Problems

- Main, rear or side burners will not light with the igniter, but will light with a butane lighter.
- Burners will not cross light each other.

	Possible causes	Solution
Main Burner	JETFIRE™ outlet is dirty or clogged.	Clean JETFIRE™ outlet with a soft bristle toothbrush.
	Dirty or corroded cross light brackets.	Clean or replace as required.
Rear and Side Burners	Dead battery, or installed incorrectly.	Replace with premium heavy- duty battery.
	Loose electrode wire or switch terminal wires.	Check electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter. Check the lead wires from the module to the ignition switch (if equipped) are firmly pushed onto their respective terminals.
	Lifting flames on burner.	Close air shutter according to "**Maintenance Instructions"- Combustion Air Adjustment** section in this Owner's Manual. IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.

Noises and Flare-ups

- Humming regulator.
- Excessive flare-ups and uneven heat.

Possible causes	Solution
Normal humming noise on hot days.	This isn't a defect. It's caused by internal vibrations in the regulator and doesn't affect the performance or safety of the grill. Humming regulators WILL NOT be replaced.
The cylinder valve was opened too quickly.	Open cylinder valve slowly.
Sear plates installed incorrectly.	Ensure sear plates are installed with holes towards the front, and the slots on the bottom. See Assembly Instructions Guide.
Improper heating.	Preheat grill with all main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to **"Cleaning Instructions".**

WE WANT TO HELP!

Napoleon® is here to ensure your grilling experience is memorable. Contact us if you require additional help.

REGISTER YOUR GRILL!

Go to napoleon.com or your Assembly Guide for replacement parts instructions.

Peeling Paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

Possible causes	Solution
Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain or stainless steel and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See **"Cleaning Instructions".**

Gas Flow

- Low heat or low flame when valve is turned to high.
- Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.
- Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possible lighting difficulties.
- Burner output on HIGH, but setting is LOW. Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.

Possible causes	Solution
Propane – improper lighting procedure.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas valves must be in the OFF position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See Operation – **"Lighting Your Grill".**
Natural gas – undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
Both gas propane and natural gas – improper preheating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Possible spider web or other debris.	Thoroughly clean nest or webs out of your burner orifice by removing it and following instructions in this manual. See **"Leak Test".**
Improper air shutter adjustment.	Open or close air shutter slightly according to this manual. See **"Air Shutter Settings".** IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.
Lack of gas.	Check gas level in propane cylinder.
Supply hose is pinched.	Reposition supply hose as necessary.
Propane regulator in low flow state.	Turn the burners off and close the tank valve, wait 5 minutes before fully re-opening the valve, allow a few seconds for the pressure to equalize before following the Lighting Instructions to start the grill. Ensure igniting procedure is followed carefully every time you cook. All gas valves must be OFF when the tank valve is turned on. Always open the tank valve slowly.

Infrared Burner Flashes Back

- During operation the burner abruptly makes a loud whoosh sound, followed by a continuous blow-torch type sound and grows dim or has a large flame on start up.

Possible causes	Solution
Ceramic tiles overloaded with grease drippings and build-up. Ports are clogged.	Turner burner OFF and allow to cool for at least 2 minutes. Reignite burner and burn on HIGH for at least 5 minutes, or until the ceramic tiles are evenly glowing red.
Burner overheated because inadequate ventilation. Too much grill surface covered by griddle or pan.	Ensure no more than 75% of the grill surface is covered by objects or accessories. Turn burner OFF and allow to cool for at least 2 minutes. Reignite.
Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. Contact your authorized Napoleon® dealer to order replacement burner assembly if any cracks are found.

Low Heat Output

Possible causes	Solution
Improper heating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.

Flare-ups

Possible causes	Solution
Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to "**Cleaning Instructions".**

Pairing the App with the Appliance

- On the display, always ensure that the Bluetooth® and Wi-Fi logo icon is flashing, indicating it is ready to pair with a smart device.

App Problem	Possible Causes / Solution
The app is not installed or is not properly installed.	• Connect to Internet via Wi-Fi and download the app from the Apple App Store or Google Play™. • Follow prompts to automatically install and open the app. • Check the app icon on home screen. • Uninstall and reinstall app if needed (see "Napoleon® Home App" for more details). • Expand app permissions.
The app is installed but shows a screen with a "probe is not connected" text.	• Ensure probes are properly inserted into the slots on your appliance. • Maximize receptivity by facing the display on the appliance with the smart device in close range. • Completely close the app and restart it (be familiar with your device's basic operations and settings). • Close out any unnecessary programs on the smart device that may be consuming memory.
The app worked before, but the device name is not listed in the app device list.	• App is not searching or not able to find the device. • Click "Try Again" on the "no devices found" page or hit the back button on the "devices found" page to restart scan. • Turn the display off and on by holding the power button for 5 seconds. Ensure Bluetooth® is activated in the mobile smart device settings. • Bring the smart device close to the display unit. • Refresh the memory cache by closing and reopening the app. • Ensure your device's location setting is turned on. • Wait between 30 and 60 seconds between steps.
The appliance lost the connection while in operation and shows a "connection lost" page.	• Try to locate cause of frequency interference or physical obstruction. • Ensure both the appliance and smartphone have internet access, and Bluetooth® is enabled on your smartphone. • Toggle the display unit off and on. • Force close and reopen the app as a last resort.
The alarms are not working.	• Check the device connection. • Check appropriate sounds or notifications are turned on in your smart device settings. • Check that alarm (or vibrate) notification is selected in the Napoleon® Home App.
The appliance will not connect to Wi-Fi.	• The appliance only supports the 2.4GHz Wi-Fi band. Check your router settings. Ensure your router is broadcasting in 2.4GHz. Some routers have the ability to broadcast in multiple bands. Check your router's settings to ensure the 2.4GHz band is enabled. • Other electronic devices can interfere with the Wi-Fi signal. Try moving the device away from electronics that might be causing interference.

Compliance

Product Name	Model Number	FCC ID	IC ID
PRESTIGE	P500VX - P665VX	VA8-P665VXRSIBPSS	7114A-P665VXRSI

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. The device may not cause harmful interference.
2. The device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation. Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC Compliance:

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/ TV technician for help.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class A digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference when the equipment is operated in a commercial environment. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instruction manual, may cause harmful interference to radio communications. Operation of this equipment in a residential area is likely to cause harmful interference, in which case the user will be required to correct the interference at his/her own expense.

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. End user must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter. The mobile device is designed to meet the requirements for exposure to radio waves established by the Federal Communications Commission (USA). These requirements set a SAR limit of 1.6 W/kg averaged over one gram of tissue. The highest SAR value reported under this standard during product certification for use when properly worn on the body is 0.515 W/kg.

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator & your body. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

ISED Canada Statement:

This device contains license-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's license-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause interference; and
2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Radio Equipment Directive:
Hereby, Napoleon® declares that the radio equipment type PRESTIGE P500VX - P665VX is in compliance with Directive 2014/53/EU.

Radiation Exposure: This equipment complies with Canada radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment.

RF Exposure Statement:

To maintain compliance with IC's RF Exposure guidelines. This equipment should be installed and operated with minimum distance of 20cm the radiator your body.

This device and its antenna(s) must not be co-located or operation in conjunction with any other antenna or transmitter.

NAPOLEON®

LIMITED LIFETIME WARRANTY

FOR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ AND BUILT-IN SERIES MODELS

Napoleon products are designed with superior components and materials and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from Napoleon.

Thank you for purchasing a Napoleon product. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canada) warrants that the components in your new Napoleon product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase, for a period of 15 years.

Hood	Lifetime
Stainless Steel Lid	Lifetime
Porcelain Enamel Lid	Lifetime
Aluminum Castings	Lifetime
Stainless Steel Cooking Grids	Lifetime
Stainless Steel Tube Burners	Lifetime
Stainless Steel Sear Plates	15 Years
Porcelain Enamel Cast Iron Grids	15 Years
Stainless Steel Infrared Rotisserie	15 Years
Infrared Bottom/Side Burner	15 Years
Electrical Components	3 Years
All Other Parts	15 Years

Conditions and limitations:

This Limited Warranty creates a warranty period as specified in the aforementioned table, for products purchased through an authorized Napoleon dealer, and entitles the original purchaser (or gift recipient in the case where a new product is given as a gift) to the specified coverage in respect of any component replaced within the warranty period, either by Napoleon or an authorized Napoleon dealer, to replace a component of such product that has failed in normal private use as a result of a manufacturing defect. This warranty does not cover accessories or bonus items.

For greater certainty, “normal private use” of a product means that the product: has been installed (where applicable) by a licensed, authorized service technician or contractor, in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes; has been properly cleaned and maintained according the to the instructions; and has not been used as a communal amenity or in a commercial application. In the case of use in communal or commercial applications (where approved), the warranty is reduced to a period of two (2) years.

Similarly, “failure” does not include: damage caused by over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of painted and plated finishes, discoloration caused by heat, abrasive or chemical cleaners or UV exposure, chipping of porcelain enameled parts, or damages caused by misuse, accident, hail, grease fires, lack of cleaning and maintenance, hostile environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool or hot tub, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying owner’s manual, in order to prevent surface corrosion.

NAPOLEON®

LIMITED LIFETIME WARRANTY

FOR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ AND BUILT-IN SERIES MODELS

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. Parts replaced under this warranty are warranted only for the balance of the period specified in the aforementioned table.

The replacement component is the sole responsibility of Napoleon defined by this warranty; in no event will Napoleon be responsible for installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any incidental, consequential or indirect damages, or for any handling and transportation charges or export duties.

The use and/or installation of parts on your Napoleon product that are not genuine Napoleon parts will void this warranty, and any damages that result hereby are not covered by this warranty. Any conversion of a gas grill not authorized by Napoleon and performed by a Napoleon authorized service technician will void this warranty.

This warranty is provided in addition to any rights afforded to you by local laws. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision.

Accordingly, this warranty imposes no obligation upon Napoleon to keep parts in stock. Based on the availability of parts,

Napoleon may at its discretion discharge all obligations by providing a customer a prorated credit towards a new product. Napoleon may from time to time update the design of its products. Nothing contained in this warranty shall be construed as obligating Napoleon to incorporate such design updates into previously manufactured products, nor shall such updates be construed as an admission that previous designs were defective.

Registering your Napoleon product confirms your warranty coverage, will expedite any warranty claims you may need to make, and provides a link between you and Napoleon in case we ever need to contact you. When making warranty claims, Napoleon representatives may request from you the bill of sale or copy, together with a serial number and a model number. Napoleon reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim. You must contact Napoleon Customer Service or an authorized Napoleon dealer to obtain the benefit of the warranty coverage.

Notes

NAPOLEON

50 YEARS/ANS

PRESTIGE®

Manuel d'utilisation

P500VX

Les illustrations de grils présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté.

Nous sommes curieux de connaître votre avis !

Rendez-vous sur napoleon.com pour laisser un avis

★ ★ ★ ★ ★

Appliquer le numéro de série

ES

MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN GRIL NAPOLEON® !

Votre expertise du barbecue est prête à passer au niveau.

NOUS SOUHAITONS VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE SÉCURISÉE, QUI MARQUERA LES MÉMOIRES.

- Veuillez lire ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout dommage matériel, blessure personnelle ou décès.
- Retirer tous les emballages, étiquettes, cartes et autocollants du gril avant utilisation.

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE VENTILÉ.

⚠ DANGER ! ⚠

EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

- **Fermer la source d'approvisionnement en gaz.**
- **Éteindre toutes les flammes.**
- **Ouvrir le couvercle.**
- **Si l'odeur de gaz persiste, rester à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.**

⚠ AVERTISSEMENT ! ⚠

Ne pas allumer cet appareil avant d'avoir lu les instructions d'allumage de ce manuel.

Ne pas stocker ou utiliser du carburant ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Ne jamais stocker une bouteille de gaz propane qui n'est pas en cours d'utilisation ou raccordée pour un usage immédiat à proximité de cet appareil, ni de tout autre dispositif électrique.

Si les informations présentées dans ces instructions ne sont pas scrupuleusement suivies, un incendie ou une explosion pourrait se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures voire la mort.

Prévenir les adultes et les enfants du danger de brûlure représenté par les surfaces très chaudes.

Tenir les enfants sous surveillance à proximité du gril.

AVIS À L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions au propriétaire du gril pour référence ultérieure.
AVIS AU CONSOMMATEUR : Conserver ces instructions pour une référence ultérieure.

Bienvenue chez NAPOLEON®!

Sécurité d'abord

AVERTISSEMENT

Informations Générales

Ce gril doit être installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, installez-le conformément au code d'installation actuel du gaz naturel et du propane CSA B149.1 au Canada, ou au code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 aux États-Unis.

Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux. Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil doit également être mis à la terre conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivez le code électrique canadien actuel CSA C22.1 au Canada, ou le code électrique national NSI/NFPA 70 aux États-Unis.

AVERTISSEMENT

Fonctionnement

Effectuez un test de fuite sur ce grill avant chaque utilisation, annuellement et lorsque des composants de gaz sont remplacés.

Suivez attentivement les instructions d'allumage. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table. N'utilisez pas ce grill à d'autres fins que celles prévues.

N'utilisez pas ce grill avec un cordon, une fiche endommagée ou après un dysfonctionnement du grill ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez votre revendeur Napoleon® agréé pour toute réparation.

AVERTISSEMENT

Installation et montage

Assemblez ce grill exactement comme indiqué dans le guide de montage. Si le grill a été assemblé en magasin, veuillez revoir les instructions de montage pour vous assurer qu'elles sont correctes. Ce grill n'est pas destiné à être installé sur des bateaux ou dans des véhicules récréatifs.

Effectuez le test de fuite requis avant de faire fonctionner le grill. Ne modifiez pas ce grill sous aucun prétexte. Laissez le grill refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.

N'utilisez pas une bouteille qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1. Utilisez uniquement le régulateur de pression et le tuyau d'alimentation fournis avec ce grill ou des pièces de rechange spécifiquement recommandées par Napoleon®.

AVERTISSEMENT

Stockage et désaffectation

Éteignez le gaz au niveau de la bouteille de propane ou de la vanne d'alimentation en gaz naturel. Débranchez le tuyau entre la bouteille de propane et le gril. Retirez la bouteille de propane et rangez-la à l'extérieur, dans un espace bien ventilé, à l'écart des enfants.

Débranchez de la prise électrique lorsque le gril n'est pas utilisé et avant le nettoyage. NE PAS ranger les bouteilles de propane dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos. Déconnectez le raccordement au gaz naturel de l'alimentation lorsque le gril est rangé à l'intérieur.

Placez un bouchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de bouchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille qui est fourni avec la valve de la bouteille. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

AVERTISSEMENT

Proposition 65 de la Californie

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment de la suie, reconnus par l'État de Californie comme pouvant provoquer le cancer, ainsi qu'à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, reconnus par l'État de Californie comme pouvant provoquer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.p65warnings.ca.gov.

CONTENU

Bienvenue chez NAPOLEON®! 43

Fonctionnalités 45

Démarrage 46

Pratiques opérationnelles sûres supplémentaires 46
Localisation du gril 47
Connexions au gaz 48
Test de fuite 50

Fonctionnement 51

Allumage de votre barbecue 51
Instructions de cuisson 53
Comment utiliser la broche rotative 55
La liste de vérification de l'expérience de la cuisson au gril 56
Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte (si équipées) 56
Instructions de démarrage rapide 57
Napoleon® connectivité 58

ACCU-PROBE® Aide à la cuisson 60

Opération de l'affichage 61
Surveillance du système 62
Sécurité 63
Dégagement 63
Stockage 63

Guide de cuisson infrarouge 64

Instructions de nettoyage 65

Instructions de maintenance 68

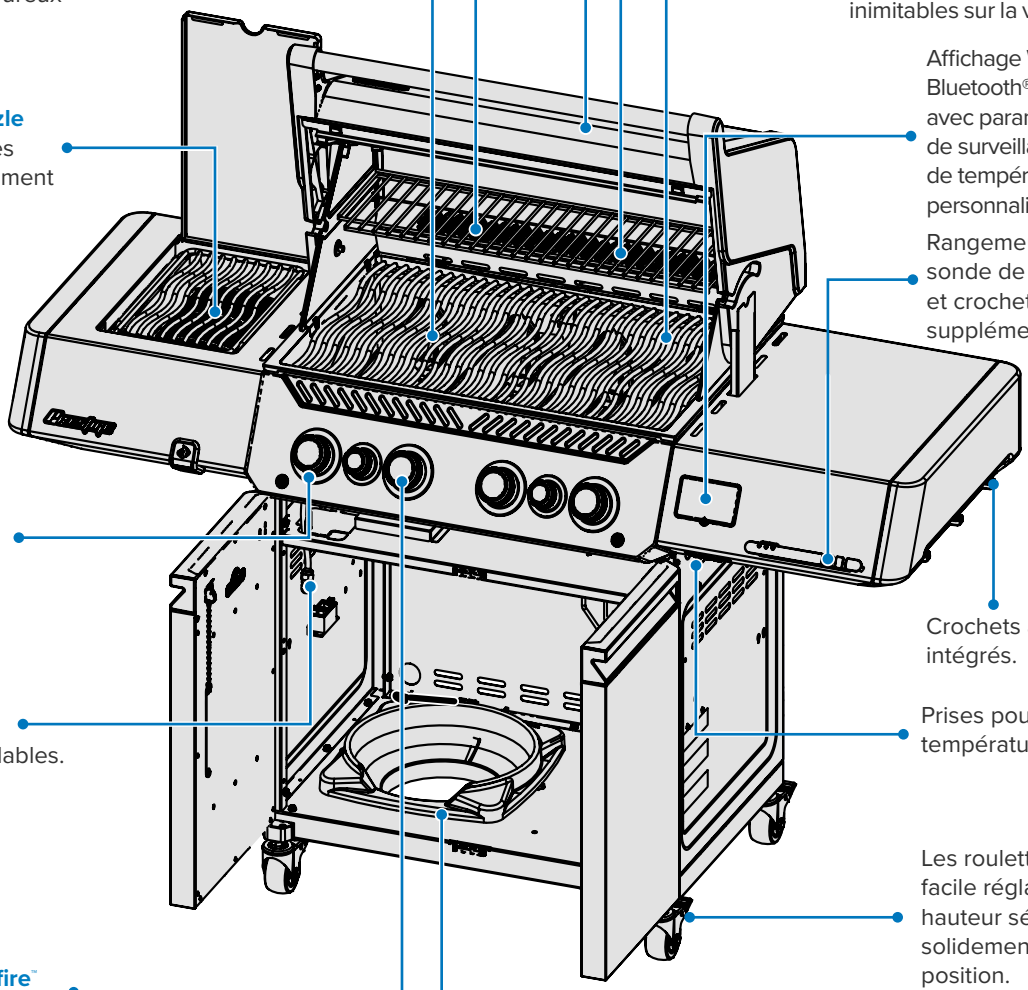
Recommandation 68
Réglage de l'air de combustion 68
L'inox dans les environnements difficiles 69

Dépannage 71

Conformité réglementaire 75

Garantie 76

Fonctionnalités



Jauge de température **ACCU-PROBE**™ pour une lecture facile de la température et des résultats parfaits.results.

Brûleur arrière à infrarouge pour rôtisserie afin de savourer des repas juteux et tendres.

Grand support de maintien en acier inoxydable pour une surface de cuisson accrue.

Plaques de saisie en acier inoxydable à deux niveaux pour une chauffe uniforme et une vaporisation des jus de cuisson, offrant ainsi des plats plus savoureux

Grilles de cuisson emblématiques **WAVE Design**™ pour une cuisson uniforme et des marquages inimitables sur la viande.

Affichage Wi-Fi et Bluetooth® de 5 pouces avec paramètres de surveillance de température personnalisés.

Brûleur latéral infrarouge **Sizzle Zone**® pour des steaks parfaitement grillés.

Rangement pour sonde de température et crochet à outils supplémentaire.

Boutons de commande rétroéclairés pour des soirées animées.

Crochets à outils intégrés.

Portes d'armoire facilement réglables.

Prises pour sonde de température.

Les roulettes à blocage facile réglables en hauteur sécurisent solidement le gril en position.

"Allumage instantané **Jetfire**™ pour un démarrage rapide et facile.

Échelle de réservoir de propane (modèles Propane VX uniquement)

Les illustrations de grils présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté : P500VX

Démarrage

DANGER! Avertissement d'un danger pouvant entraîner un incendie, une explosion, la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT ! Avertissement d'un danger pouvant entraîner des blessures légères ou des dommages matériels.

Portez des gants de protection.

Portez des lunettes de sécurité.

ATTENTION ! Surface chaude.

Information importante.

Ne fumez pas pendant le test de fuite de gaz. Des étincelles ou des flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.

N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Des étincelles ou des flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.

Fermer immédiatement la source d'approvisionnement en gaz et débranchez-la.

Pratiques opérationnelles sûres supplémentaires

- Ne pas faire passer le tuyau sous le bac de récupération des graisses. Maintenir un dégagement approprié entre le tuyau et le bas de l'unité.
- S'assurer que les plaques de saisie sont positionnées correctement selon les instructions d'installation des plaques de saisie.
- Les commandes du brûleur doivent être éteintes lors de l'ouverture de la vanne du cylindre de gaz.
- Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Ne pas utiliser les brûleurs arrière avec les brûleurs principaux.
- Ne pas fermer le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en marche ou chaud.
- Ne pas frire des aliments sur le brûleur latéral.
- Ne pas ajuster les grilles de cuisson lorsqu'elles sont en marche ou chaudes.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Fermer l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne pas modifier l'appareil.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque le gril est refroidi.
- Ne pas stocker de briquets, d'allumettes ou tout autre combustible à l'intérieur de l'enceinte ou du plateau à condiments.
- Maintenir tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyer régulièrement le bac de récupération des graisses, le bac d'égouttement et les plaques de saisie pour éviter l'accumulation de graisse et les incendies de graisse.
- Garder le brûleur infrarouge et les tubes venturi des brûleurs principaux exempts de toiles d'araignée et autres obstructions en les inspectant et en les nettoyant régulièrement.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) de venir en contact avec le gril chauffé. Un changement de température immédiat écaillera la porcelaine et fissurera les brûleurs en céramique.
- Ne pas utiliser un nettoyeur haute pression pour nettoyer une partie quelconque du gril.
- Ne pas placer ce gril là où il peut être exposé à des vents forts, surtout lorsque le vent peut venir directement derrière le gril.
- Assurer une distance de sécurité par rapport aux constructions inflammables lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais couvrir plus de 75 % de la surface de cuisson avec du métal solide.
- Cet appareil doit être maintenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Toujours maintenir des dégagements adéquats par rapport aux matériaux combustibles : 27" (68,6 cm) à l'arrière de l'appareil et 7" (17,8 cm) sur les côtés.
- La température ambiante minimale de fonctionnement sécuritaire de l'appareil est de 0 °F (-17,8 °C).

AVERTISSEMENT !

- Le raccordement et l'installation de la connexion de gaz et de tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz agréé, et testés pour les fuites avant de faire fonctionner le gril.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont en contact avec aucune surface à haute température du gril.
- Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les jeunes enfants à l'écart.
- Éloignez les tuyaux d'alimentation en carburant de toutes les surfaces chauffées, des bords tranchants ou des égouttures de graisse.

PRUDENCE !

Le couvercle du gril et tout le foyer peuvent devenir très chauds lors de l'utilisation.

Localisation du gril

Lors du choix de l'emplacement de votre barbecue à gaz, il est important de s'assurer que les dégagements par rapport aux matériaux combustibles adjacents sont respectés. Cet appareil est destiné à être installé sur une terrasse extérieure ou dans votre jardin.

- Cet appareil ne doit être utilisé que dans une situation en plein air, au-dessus du sol, avec une ventilation naturelle, sans zones stagnantes, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- Ne pas utiliser dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Ne pas incorporer l'appareil dans une construction encastrée ou coulissante. Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre. 27" (68,6 cm) à l'arrière de l'appareil et 7" (17,8 cm) sur les côtés

Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit être conforme à l'une des options suivantes :

- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne dépassant pas une configuration avec des murs sur trois côtés, mais sans couverture supérieure. **(Fig 1)**
  - » Toutes les ouvertures doivent être constamment ouvertes.
  - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées **ne sont pas considérées** comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne dépassant pas une configuration avec une enceinte partielle comprenant une couverture supérieure et pas plus de deux parois latérales.
  - » TLes parois latérales peuvent être parallèles, comme dans une allée ou à angle droit les unes par rapport aux autres. **(Fig 2 & Fig 3)**
  - » Toutes les ouvertures doivent être constamment ouvertes.
  - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées **ne sont pas considérées** comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne dépassant pas une configuration avec une enceinte partielle comprenant une couverture supérieure et trois parois latérales, tant que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte est constamment ouverte**. (Fig 4 & Fig 5)**
  - » Toutes les ouvertures doivent être constamment ouvertes.
  - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

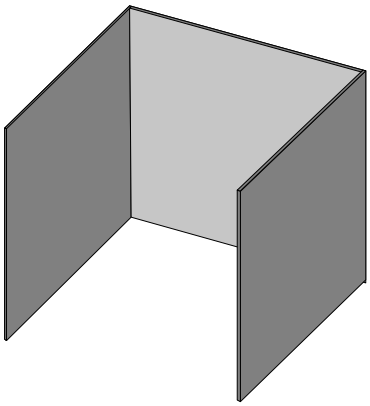


Fig. 1

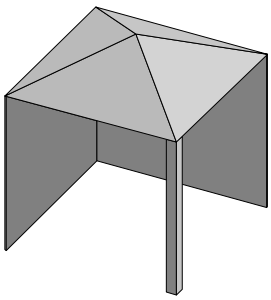


Fig. 2

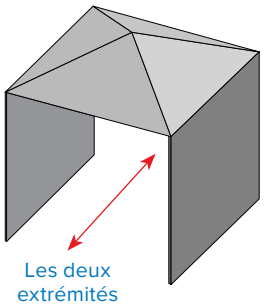


Fig. 3

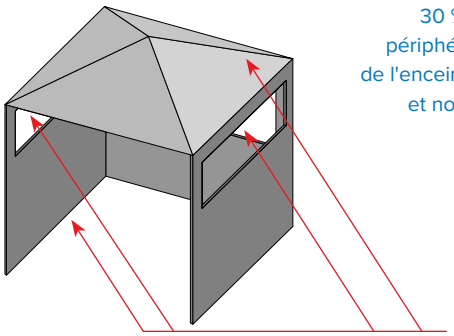


Fig. 4

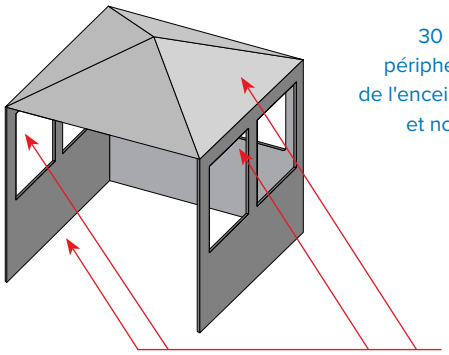


Fig. 5

Connexions au gaz

Vers une bouteille de propane : Option 1

Utilisez uniquement une bouteille de propane de 20 lb (9,1 kg) construite et marquée conformément aux spécifications pour les cylindres de gaz de pétrole liquéfié du Département des transports des États-Unis (D.O.T.) ou à la norme pour les cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et la Commission, CAN/CSA-B339, selon le cas.

Utilisez uniquement un régulateur de pression de gaz spécifié par Napoleon®. Le régulateur doit fournir une pression de 11 pouces colonne d'eau (0,39 psi) et avoir un raccord de type QCC1.

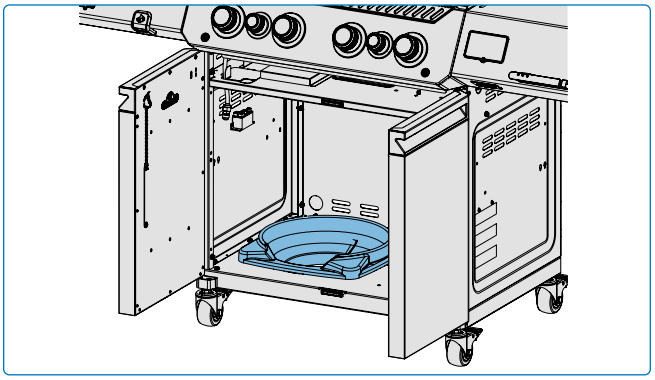
Le dispositif de connexion de la bouteille de propane doit être compatible avec la connexion pour cet appareil d'extérieur.

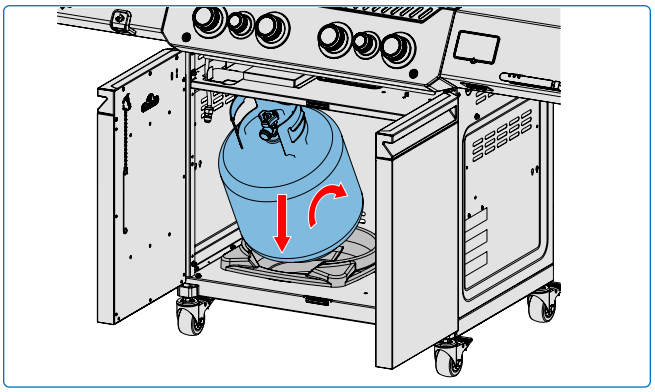
La bouteille de propane doit avoir :

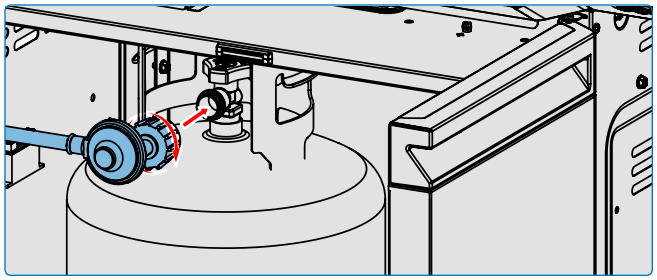
- Une vanne d'arrêt avec un raccord de type QCC1.
- Un dispositif de sécurité anti-éclatement.
- Un collier de protection pour la valve.
- Un dispositif de protection contre les débordements répertorié.

Raccordement et installation

- Vérifiez que la bouteille ne présente pas de bosses ou de rouille, et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.
- N'utilisez jamais une bouteille avec une valve endommagée.
- Placez la bouteille dans son emplacement désigné sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz ne présente aucun pli.
- Retirez le capuchon ou le bouchon de la valve de carburant de la bouteille.
- Insérez le mamelon de régulateur QCC1 noir sur la valve de carburant QCC1. Serrez à la main vers la droite. N'utilisez pas d'outils.
- Assurez-vous que le tuyau ne entre pas en contact avec le bac de récupération des graisses ou avec les surfaces de température élevée du gril, car il fondrait et pourrait provoquer un incendie.
- Testez les joints pour les fuites avant de mettre le gril en service. Voir **"Test de fuite".**
- La bouteille doit être montée de telle sorte que la sortie de la soupape de sécurité contre la surpression ne soit pas orientée vers la position de fonctionnement normale de l'utilisateur.

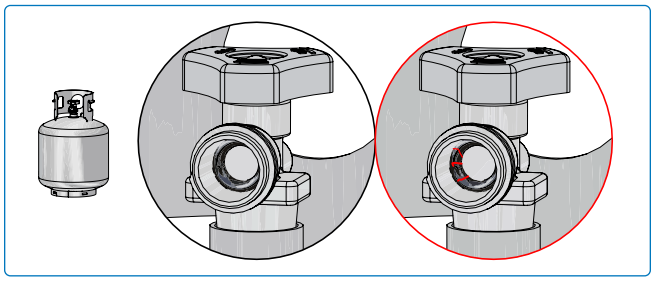






NOTE : Inspectez le joint d'étanchéité de la valve du cylindre de gaz propane pour vérifier les fissures, l'usure ou la détérioration chaque fois que le cylindre est remplacé ou rempli.

Tout cylindre de gaz propane présentant des signes de dommage ou de détérioration, y compris des fissures et des piqûres visibles, doit être retourné non utilisé au vendeur.



AVERTISSEMENT !

- Ne rangez pas de cylindre de gaz de rechange sous ou près de l'appareil.
- N'utilisez pas de cylindre de gaz rempli à plus de 80 %.
- Suivez toutes les spécifications et instructions précisément pour éviter les incendies, explosions, dommages matériels, blessures ou décès.
- Déconnectez le gril et sa vanne d'arrêt individuelle du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression dépassant ½ psi (3,5 kPa).

Vers la ligne d'alimentation en gaz domestique : Option 2

- Si le gril doit être connecté directement à une ligne d'alimentation en gaz propane de la maison, déconnectez et jetez l'ensemble tuyau et régulateur fourni et suivez les instructions de raccordement de la ligne d'alimentation en gaz de la maison. Un tuyau approuvé est disponible chez votre revendeur de grils Napoléon.
- Un tuyau d'alimentation en gaz et un raccord rapide conçus pour le gaz naturel et certifiés pour une utilisation en extérieur sont inclus avec les grils au gaz naturel.
- La plomberie au gaz naturel doit fournir une pression de 7 pouces de colonne d'eau à l'entrée du gril. La plomberie au gaz propane doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau à l'entrée du gril.
- La tuyauterie et les vannes en amont du raccord rapide ne sont pas fournies.
- Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir les BTU/h spécifiés sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la conduite de tuyauterie.
- Voir **"ATTENTION ! Informations générales"** de ce manuel pour les codes d'installation..

1. Le raccordement à une ligne d'alimentation en gaz doit être effectué par un plombier-gaz certifié et testé pour les fuites avant de faire fonctionner le gril.
2. Ne pas faire passer le tuyau à proximité immédiate du bac d'égouttement ou au-dessus du panneau arrière.
3. Assurez-vous que le tuyau ne touche aucune surface à haute température.

Raccordement rapide

- Ne pas installer le raccord rapide dans une direction ascendante.
- Une vanne d'arrêt manuelle facilement accessible doit être installée en amont du raccord rapide, et aussi près que possible de celui-ci.
- Raccordez l'extrémité évasée du tuyau à l'ajutage à l'extrémité du tube de collecteur ou du tube flexible (si applicable).
- Serrez à l'aide de deux clés. Ne pas utiliser de scellant à filet ou de pâte à joint.
- Testez toutes les joints pour les fuites avant de faire fonctionner le gril à gaz. Voir **"Test de fuite"**.

AVERTISSEMENT !

- Fermez la vanne d'arrêt individuelle pour isoler le gril du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression égal ou inférieur à ½ psi (3,5 kPa).
- Vérifiez le tuyau pour détecter des signes d'abrasion excessive, de fusion, de coupures ou de fissures. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécifiquement recommandé par Napoleon®.

PRUDENCE !

Le couvercle du gril et l'ensemble de la chambre de combustion peuvent devenir très chauds lorsqu'ils sont en cours d'utilisation.

Test de fuite

Pourquoi et quand effectuer un test de fuite?

Un test de fuite confirme qu'aucun gaz n'échappe après avoir connecté le tuyau à l'alimentation en gaz.

Chaque fois que le réservoir est rempli et réinstallé, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites au niveau du raccord où le régulateur se connecte au réservoir.

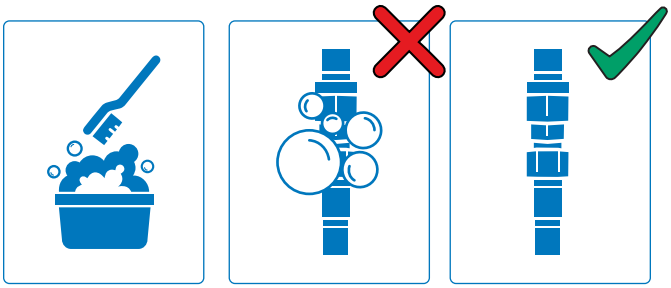
Testez cette grille de cuisson avant utilisation, annuellement, et lorsque des composants de gaz sont remplacés..

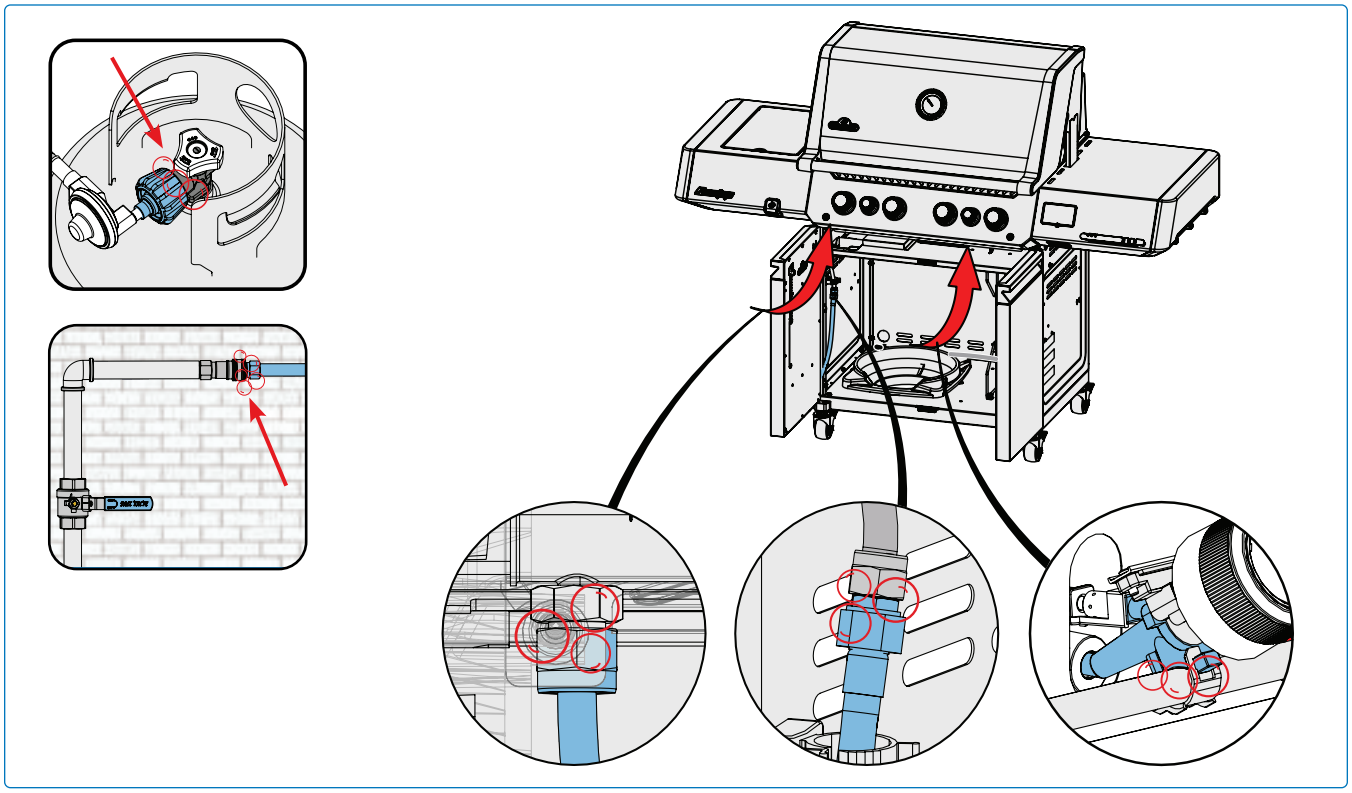
Étapes du test de fuite

1. e fumez pas pendant le test.
2. Retirez toutes les sources d'inflammation.
3. Mettez tous les boutons de commande des brûleurs en position éteinte.
4. Ouvrez la vanne d'arrêt de l'alimentation en gaz.
5. Appliquez une solution moitié eau moitié liquide vaisselle sur tous les joints et connexions du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. Les bulles indiquent une fuite de gaz.

Si vous constatez une fuite

1. Resserrez tous les joints desserrés.
2. Si la fuite ne peut pas être arrêtée, fermez immédiatement l'alimentation en gaz et débranchez la grille.
3. Faites inspecter la grille par un installateur certifié ou un revendeur.
4. N'utilisez pas la grille tant que la fuite n'a pas été réparée.





DANGER!

- Ne jamais utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.
- Utilisez uniquement le régulateur de pression et le tuyau fournis avec la grille, ou ceux conformes aux codes locaux.

Fonctionnement

Allumage de votre barbecue

Est-ce la première fois ? Faites un rodage

Retirez le support de maintien et laissez les brûleurs principaux allumés à puissance maximale pendant 30 minutes. Il est normal que le barbecue dégage une odeur la première fois qu'il est allumé. Cette odeur est causée par le « rodage » des peintures et des lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira pas.

AVERTISSEMENT !

- N'utilisez pas le brûleur arrière ou latéral pendant le rodage.

Allumage des brûleurs principaux

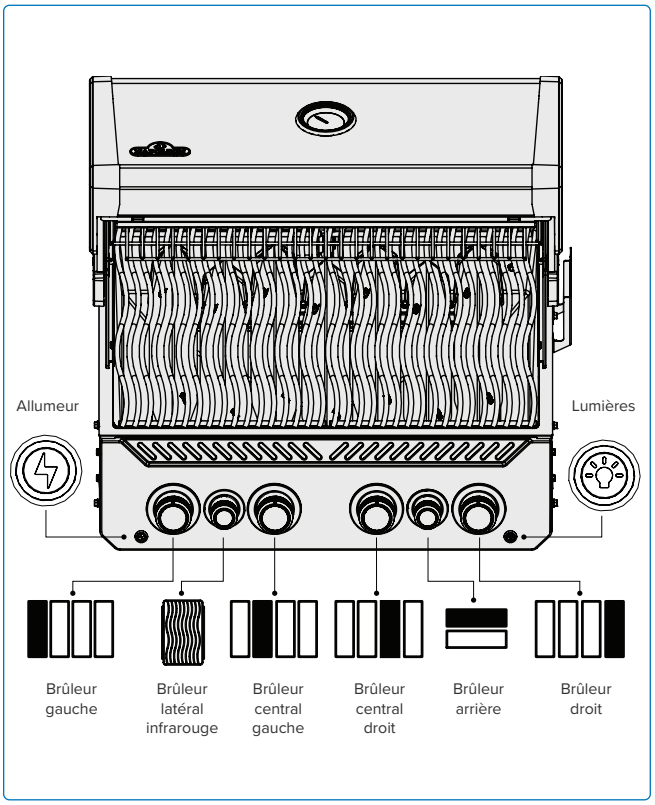
1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur principal dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUTE jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Continuez à appuyer sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez-le.
3. Si la veilleuse ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Répétez l'étape 2.
4. Si la veilleuse et le brûleur ne s'allument pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. Répétez les étapes 2 et 3 **(Fig. 6),** ou consultez les **« Instructions d'allumage alternatives ».**

AVERTISSEMENT !

- N'utilisez pas le brûleur arrière pendant que le brûleur principal est en fonctionnement.

Allumage du brûleur arrière (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Retirez la grille de réchauffage.
3. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUTE.
4. Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 3 et 4. **(Fig. 6),** ou consultez les **« Instructions d'allumage alternatives ».**



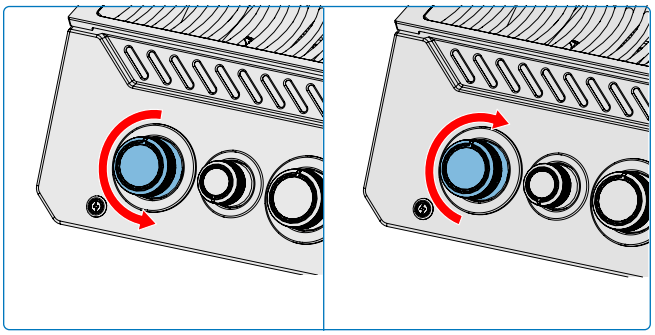


Fig. 6

Allumage du brûleur latéral

1. Ouvrez le couvercle du brûleur.
2. Appuyez sur le bouton du brûleur latéral et tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUTE.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
4. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position OFF. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 2 et 3. **(Fig. 7),** ou consultez les **« Instructions d'allumage alternatives »**

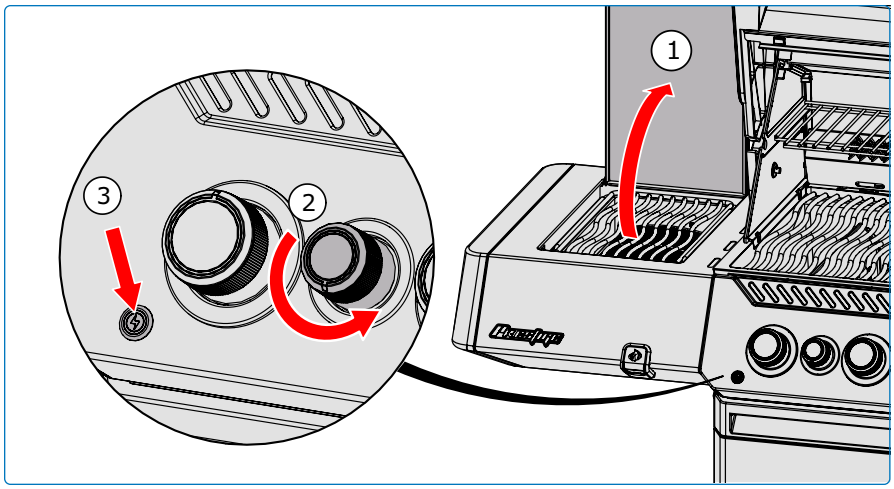


Fig. 7

Instructions d'allumage alternatives

1. Ouvrez le couvercle du barbecue
2. Allumez une allumette longue ou un briquet au butane et placez-le près des orifices du brûleur.
3. Tournez le bouton du brûleur correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUT jusqu'à ce qu'il s'allume. **(Fig. 8).**

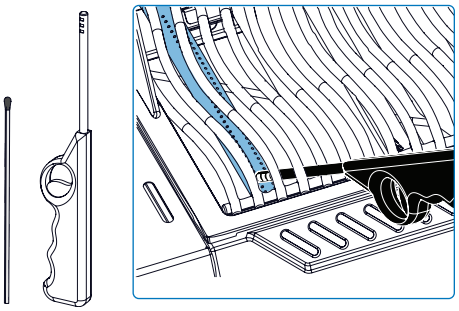
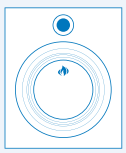


Fig. 8

AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position ARRÊT avant d'ouvrir lentement la vanne d'arrivée de gaz.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage.
- Assurez-vous que le couvercle du gril est OUVERT pendant l'allumage.
- Ne réglez pas les grilles de cuisson lorsque le gril est chaud ou en fonctionnement.
- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse et les plaques de cuisson, pour éviter les accumulations et les incendies de graisse.



Instructions de cuisson

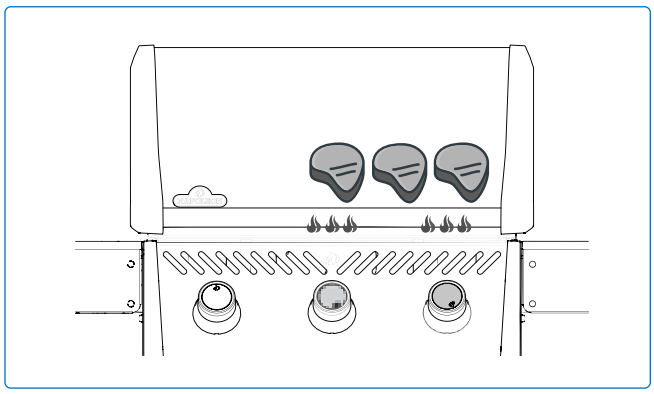
Utilisation du brûleur principal

- Préchauffez le gril avant de saisir les aliments en faisant fonctionner tous les brûleurs principaux à puissance maximale avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes.
- Les aliments cuits pendant une courte période, comme le poisson et les légumes, peuvent être grillés avec le couvercle ouvert.
- Griller avec le couvercle fermé assure des températures plus élevées et constantes qui cuisent la viande de manière plus uniforme et peuvent réduire les temps de cuisson.
- Les grilles de cuisson peuvent être huilées avant le préchauffage pour réduire les collages lors de la cuisson de viandes maigres comme les blancs de poulet ou de porc.
- Les aliments nécessitant plus de 30 minutes de cuisson, comme les rôtis, peuvent être cuits indirectement avec le brûleur allumé en face des aliments. Voir Grillade Indirecte.
- Retirez l'excès de graisse de la viande pour éviter les flambées, ou réduisez la température du gril.
- En cas de flambée, éloignez les aliments des flammes et réduisez la chaleur. Laissez le couvercle ouvert.

Grillade directe

Cette méthode est souvent utilisée pour saisir, ou pour les aliments cuits pendant une courte période comme les hamburgers, les steaks, le poulet ou les légumes.

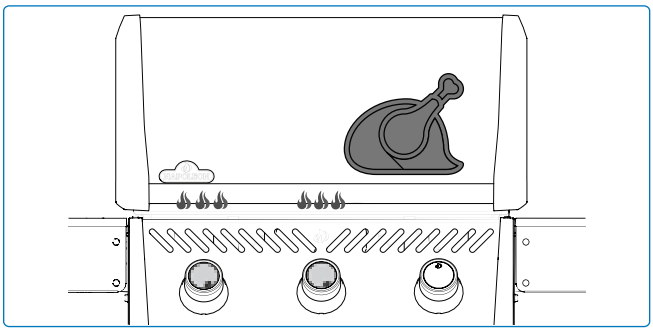
Placez les aliments sur les grilles de cuisson directement au-dessus de la chaleur. Saisissez d'abord la viande pour emprisonner les jus et la saveur. Baissez la température du gril pour terminer la cuisson selon vos préférences.



Cuisson indirecte

Cette méthode utilise des températures plus basses et fait circuler la chaleur autour des aliments en les cuisant lentement et uniformément. Utilisez cette méthode pour cuire de plus gros morceaux de viande ou des aliments sujets aux flambées telles que les rôtis, le poulet ou la dinde. Allumez un ou plusieurs brûleurs et placez les aliments sur la grille de cuisson là où il n'y a pas de flamme ou de brûleur.

Griller à une température plus basse et à un temps de cuisson plus long donne une viande plus tendre.



Surveillance des températures du gril

Certains modèles sont équipés de deux indicateurs de température. Un indicateur monté sur le couvercle indique la température de l'air à l'intérieur de l'enceinte de cuisson et est la référence préférée pour la méthode de cuisson indirecte. Un capteur monté sur la base mesure la température au niveau des grilles de cuisson et est la référence préférée pour la méthode de cuisson directe. Bien que la circulation optimisée de l'air dans l'enceinte de cuisson maximise les taux de chauffage et l'uniformité de la température, plusieurs facteurs influent sur les relevés de température, notamment :

Placement des aliments et des accessoires

- Les gros articles alimentaires ou les accessoires de cuisson, tels que les plaques chauffantes et les planchas, peuvent piéger la chaleur au-dessus du capteur de température des grilles de cuisson. Cela peut entraîner des lectures de capteur élevées tout en réduisant également les lectures du thermomètre du couvercle car la chaleur est dirigée ailleurs. Ne jamais recouvrir plus de 75 % de la surface de cuisson de n'importe quel brûleur principal ou latéral avec un matériau métallique solide (par exemple, des plaques à griller ou des poêles).

DANGER!

- Ne pas fermer le couvercle du brûleur latéral pendant son fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.
- Ne pas faire frire les aliments sur le brûleur latéral. Cuisiner avec de l'huile peut être dangereux.
- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse et les plaques de saisie, pour éviter l'accumulation de graisse et les incendies de graisse.

CONSEIL DE PRO !

Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande afin de vous assurer qu'elle est parfaitement cuite.

Brûleurs en fonctionnement

- Les lectures de température sont affectées par les réglages des brûleurs, ainsi que par la proximité du capteur monté sur la base avec les brûleurs du gril qui sont en fonctionnement.

Temps écoulé

- Les indicateurs de température ont des temps de réponse différents et peuvent afficher initialement des lectures variées lorsque l'appareil chauffe. Cependant, des lectures similaires seront obtenues une fois que les températures internes se seront stabilisées.

Pour de meilleurs résultats, utilisez la fonction de capteur de température avec la jauge de température du couvercle pour comparer pleinement l'environnement de cuisson à votre plage cible. Laissez le temps aux températures de se stabiliser et ajustez les réglages des brûleurs en conséquence.

Utilisation du brûleur principal infrarouge (si équipé)

Suivez les instructions "**Allumage du brûleur principal"** et faites fonctionner le brûleur à haute température pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique rougissent.

Cuisinez les aliments directement sur la ou les grilles en suivant les instructions du **"Guide de cuisson infrarouge"**. Les aliments peuvent être saisis sur le brûleur infrarouge, puis transférés sur les brûleurs principaux du grill pour terminer la cuisson sur une chaleur directe ou indirecte, selon votre goût et vos préférences.

Brûleur latéral infrarouge

Pour le faire fonctionner, suivez les instructions "**Allumage du brûleur latéral"**. La chaleur infrarouge fournit une zone de cuisson uniforme pour saisir les aliments lorsqu'elle est réglée sur élevé. Certains modèles de brûleurs latéraux ont une grille de cuisson réglable en hauteur. Le diamètre maximum recommandé du pot ou de la poêle est de 10” (25 cm).

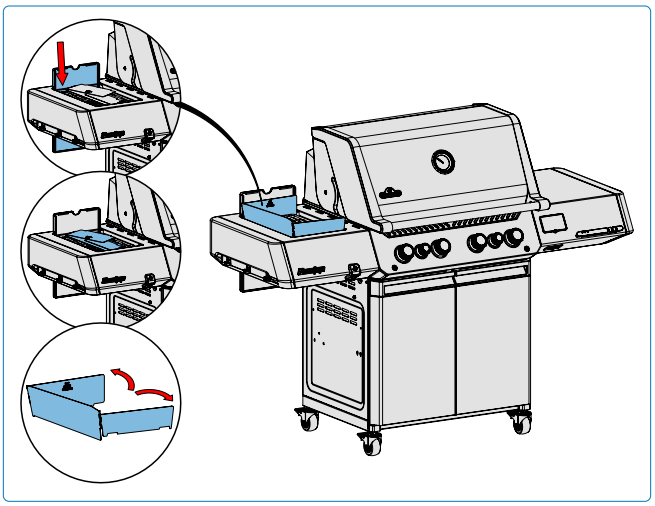
Cuisson de nuit (si applicable)

Illuminez les boutons de commande en appuyant sur l'icône de l'ampoule sur le panneau de commande. Lorsqu'un brûleur est en fonctionnement, le bouton correspondant brillera en rouge, tandis que les autres resteront bleus.

Pare-vent

Continuez à cuisiner sans problème par temps venteux jusqu'à 10 mph (16 km/h). Conçu pour se fixer facilement à votre grill, ce pare-vent agit comme un bouclier contre les rafales de vent, aidant à maintenir une chaleur constante pour des repas uniformément cuits. Il suffit de l'ajuster à votre grill, et vous êtes prêt à griller en toute confiance, quel que soit le temps. Le pare-vent peut être plié et rangé sous le couvercle du brûleur latéral pour un rangement facile lorsque le brûleur latéral n'est pas utilisé.

NOTE: Le pare-vent doit être installé lors de l'utilisation du brûleur latéral. Cela améliore la sécurité et réduit les temps de cuisson.



AVERTISSEMENT !

- Ne laissez pas les aliments sans surveillance sur les brûleurs allumés.
- Gardez le couvercle ouvert si le brûleur infrarouge principal est réglé sur élevé pour éviter de brûler accidentellement les aliments.

CONSEIL DE PRO !

Tournez le gril perpendiculairement à la direction du vent pour minimiser ses effets.

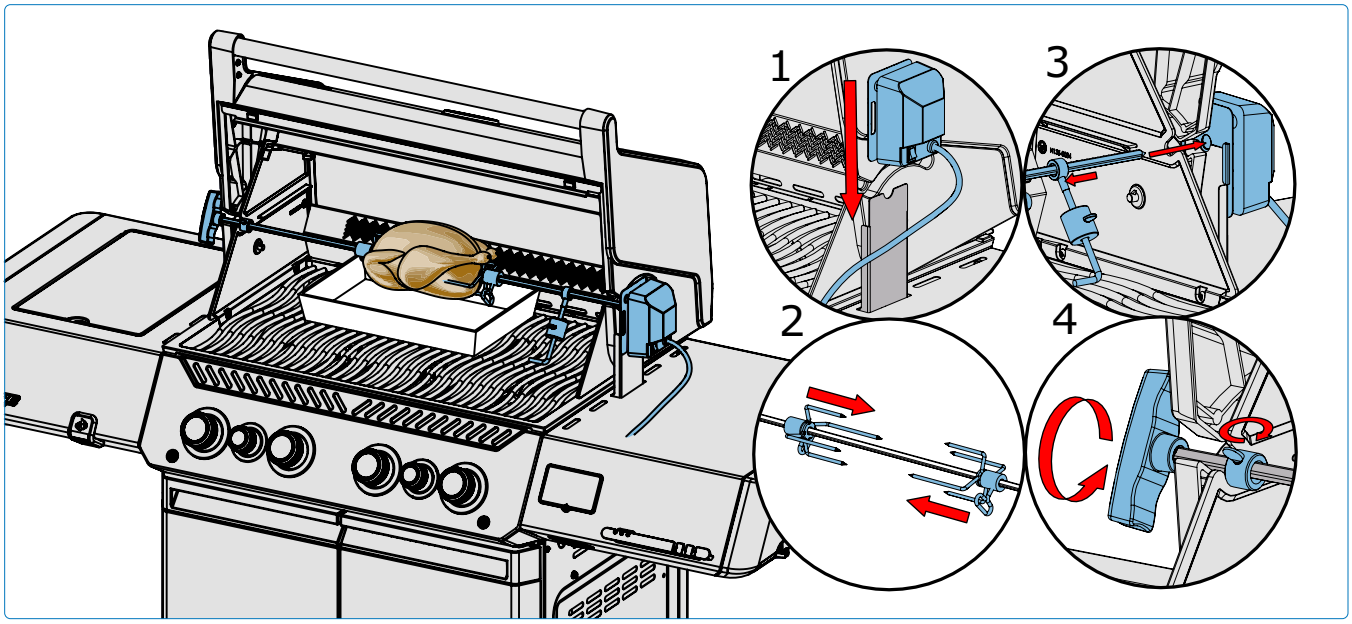
Comment utiliser la broche rotative

Assemblage de votre kit de broche rotative (si équipé)

Note : Retirez le porte-réchaud avant d'utiliser le brûleur arrière et la broche. Une chaleur extrême endommagera le porte-réchaud. Installez le moteur de la broche rotative sur le côté du gril en utilisant le(s) support(s) de montage. Certains modèles ont des supports préinstallés.

1. Une fois que le support a été fixé au gril, glissez le moteur de la broche rotative sur le support.
2. Glissez la première fourchette de la broche rotative juste au-delà du milieu de la tige de broche et serrez en place. Enfilez la viande sur la tige de broche et poussez la viande dans la fourchette. Glissez la deuxième fourchette de la broche rotative à l'extrémité opposée de la tige de broche et poussez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit sécurisée. Serrez la fourchette en place.
3. Insérez soigneusement l'extrémité pointue de la tige de broche dans le moteur de la broche rotative et placez l'extrémité opposée sur les crochets. Le côté lourd de la viande pendra naturellement pour équilibrer la charge.
4. Glissez la bague d'arrêt sur la tige de broche jusqu'à ce qu'elle soit passée à l'intérieur du capot. Cela sécurisera le mouvement latéral de la tige de broche.
5. Serrez la bague d'arrêt et la poignée de la tige de broche. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les jus de cuisson.

IMPORTANT ! Portez toujours des gants lorsque vous manipulez les composants du gril.



Conseils pour utiliser la broche rotative :

- Faites fonctionner le brûleur arrière à puissance maximale jusqu'à ce que la viande brunisse. Réduisez ensuite la chaleur et gardez le couvercle fermé.
- Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent dorer à l'extérieur et rester tendres à l'intérieur.
- Utilisez les jus de cuisson pour arroser et faire de la sauce.
- Un poulet de 3 livres prend environ 1 heure et demie à cuire à feu moyen à élevé.
- Faites attention à la capacité de votre moteur de broche rotative (15 livres). Ne surchargez jamais votre équipement.
- Assurez-vous toujours de placer une charge équilibrée de manière uniforme sur votre broche rotative.

Comment cuire plusieurs poulets

Attachez ou piquez les ailes contre le corps des poulets.

1. Glissez la fourchette de la broche rotative sur la tige de broche.
2. Enfilez le premier poulet sur la tige de broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette de la broche rotative. Serrez.
3. Enfilez les 2 poulets suivants sur la tige de broche de manière à ce que tous les poulets soient proches les uns des autres.
4. Glissez la deuxième fourchette de la broche rotative sur la tige de broche et enfoncez-la dans le poulet jusqu'à ce que les 3 poulets soient bien serrés ensemble. Serrez.

La liste de vérification de l'expérience de la cuisson au gril

Assurez-vous d'avoir lu le manuel du propriétaire et toutes les instructions de sécurité.

Consultez cette liste à chaque fois que vous faites griller :

- ☐ **Nettoyer le bac à graisse**
  Assurez-vous toujours de nettoyer le bac à graisse avant de faire griller pour éviter les incendies et les flambées.

- ☐ **Vérifier le tuyau**
  Assurez-vous que le gril est éteint et refroidi. Vérifiez le tuyau pour détecter des signes d'abrasions excessives ou de coupures. Remplacez le tuyau s'il est endommagé avant utilisation.

- ☐ **Préchauffer et nettoyer les grilles**
  Recouvrez les grilles de matière grasse végétale et préchauffez votre gril pour brûler l'excès de résidus et éviter les collages. Nettoyez les grilles en fonte avec une brosse en laiton et les grilles en acier inoxydable avec une brosse en acier inoxydable. Voir les **"Instructions de nettoyage".**

NOTE : Les grilles de cuisson en acier inoxydable sont résistantes à la corrosion et nécessitent moins d'entretien que les grilles en fonte.

- ☐ **Préparer la zone**
  Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pendant la cuisson, comme vos ustensiles, assaisonnements, sauces et plats, est à portée de main. Ne laissez pas votre nourriture sans surveillance, sinon elle risque de brûler.

- ☐ **Retourner une fois et ne pas regarder**
  Essayez de ne pas ouvrir le couvercle et de regarder trop souvent, sinon la chaleur s'échappera et déréglera votre température et vos temps de cuisson. Retournez votre nourriture une seule fois, en particulier les steaks et le poulet.

- ☐ **Laisser de l'espace**
  Laissez de l'espace sur le gril et entre les aliments, afin de pouvoir déplacer les aliments si nécessaire.

- ☐ **Utiliser un thermomètre**
  Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Suivez les directives appropriées de température pour tous les types de viande, en particulier la volaille.

CONSEIL DE PRO !

Découvrez des recettes inspirantes et des techniques de grillades dans les livres de cuisine de Napoléon ou visitez www.napoleon.com

SUGGESTION D'HUILES ET DE GRAISSES !

Huile de pépins de raisin
Huile de tournesol
Huile de soja
Huile d'olive extra vierge
Huile de canola

Si elles ne sont pas disponibles, choisissez une huile ou une graisse ayant un point de fumée élevé. Ne pas utiliser de graisses salées comme le beurre ou la margarine.

CONSEIL DE PRO !

Préchauffez toujours le gril avant de cuisiner pour brûler les résidus restants et éviter que les aliments ne collent à la grille.

ATTENTION !

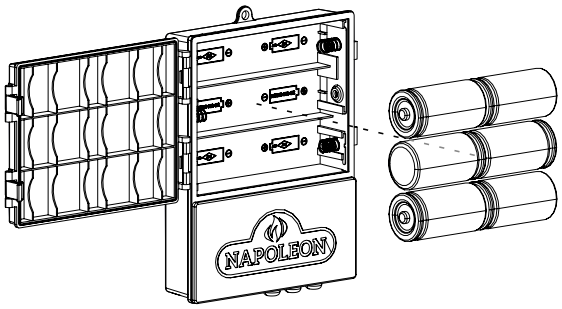
Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte (si équipées)

Cette procédure DOIT être effectuée avant la première utilisation et répétée toutes les 3 à 4 utilisations pour maintenir les grilles en bon état

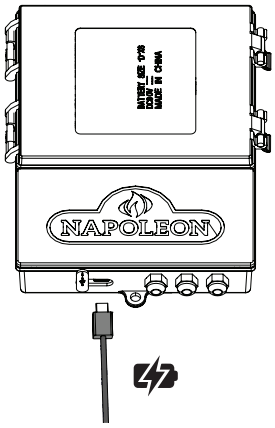
1. Retirez les grilles en fonte du gril.
2. Lavez les grilles avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Laissez les grilles sécher complètement.
3. Appliquez uniformément de la graisse/huile à l'aide d'un pinceau en silicone sur les deux côtés.
4. Préchauffez l'appareil à 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Installez les grilles de cuisson et faites cuire pendant 30 minutes.
6. Appliquez une deuxième couche uniforme de graisse/huile sur les grilles de cuisson et continuez à cuire pendant encore 30 minutes.
7. Les grilles sont maintenant assaisonnées.

NOTE : Si de la rouille s'est formée sur les grilles en fonte, retirez-la avec une éponge abrasive ou une brosse en laiton et répétez le processus d'assaisonnement.

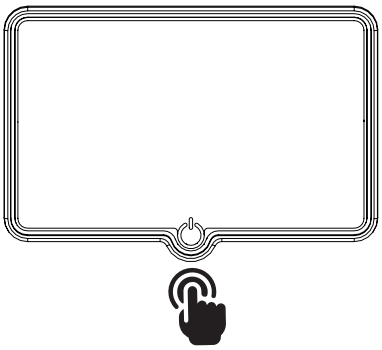
Instructions de démarrage rapide



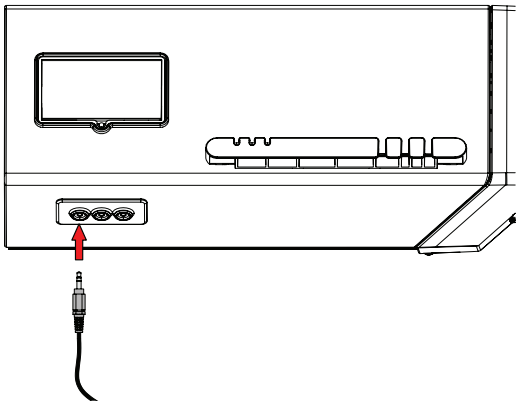
Insérez les piles dans le compartiment. Il est recommandé de retirer les piles si vous utilisez une alimentation directe pour éviter la corrosion et prolonger la durée de vie des piles.



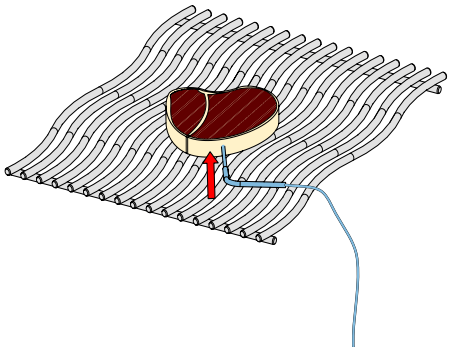
Alternativement, l'appareil peut être alimenté en utilisant une alimentation directe via le port USB de type C. Pour ce faire, utilisez un adaptateur 5V 1A.



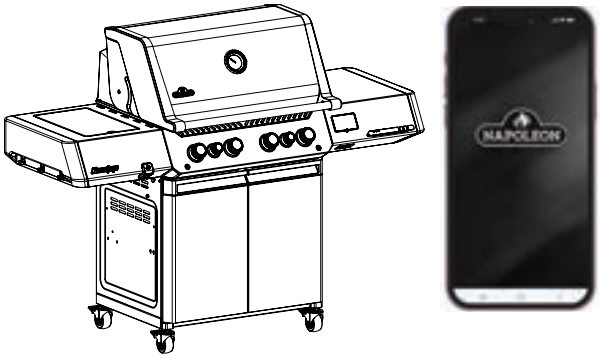
Assurez-vous que votre appareil est allumé.



Retirez le plastique protecteur et branchez une ou plusieurs sondes dans votre appareil.



Lors de l'utilisation des sondes à viande, assurez-vous que la pointe de la sonde est insérée dans la section la plus épaisse de la nourriture, en évitant les os ou la graisse.



Suivez les instructions dans la section suivante pour vous connecter à l'application Napoleon® Home. Bon appétit !

Napoleon® connectivité

APP NAPOLEON® HOME

COMMENT ÇA MARCHE ?

Accédez à votre appareil à distance en téléchargeant **l'application Napoleon® Home** depuis l'App Store ou Google Play.

Pour accéder à l'application, vous devrez créer un compte en suivant les instructions fournies dans l'application (voir ci-dessous pour plus de détails).

En associant votre appareil à **l'application Napoleon® Home** via le WiFi, vous pouvez contrôler tous les modes et fonctions de l'appareil.

Toutes les notifications et alarmes sont envoyées via l'application pour vous maintenir connecté facilement.

Scan this QR code for direct access to the **Napoleon® Home App** website.

Available on the App Store

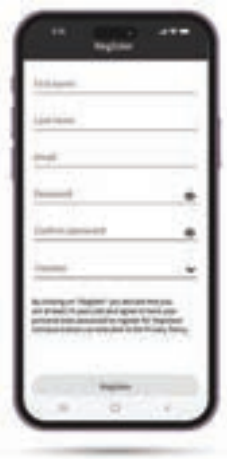
GET IT ON Google Play

COMMENÇONS

1 Inscription

Inscrivez-vous avec **l'application Napoleon® Home** OU connectez-vous en utilisant vos informations de compte Facebook, Google ou Apple.

2 Créez votre profil



Saisissez les informations de l'utilisateur et créez un mot de passe pour le compte. Sélectionnez le pays dans lequel se trouve l'appareil.

3 Presque là

Les informations saisies à l'étape 3 seront enregistrées dans **l'application Napoleon® Home** et une confirmation sera envoyée à l'adresse e-mail fournie.

4 Confirmer

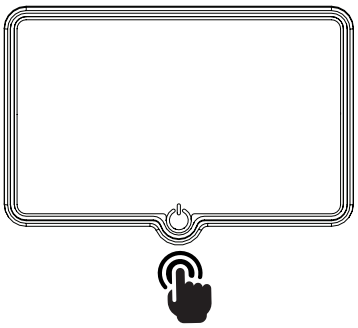
Ouvrez votre boîte de réception e-mail et sélectionnez le lien de confirmation. **Note :** le lien de confirmation doit être ouvert sur l'appareil sur lequel l'application Napoleon® Home est installée.

5 Reconfirmer

Si aucun e-mail n'est trouvé, cliquez sur « Re-Send Confirmation Link » et vérifiez le dossier spam.

AJOUT D'UN APPAREIL

1 Alimentation



Assurez-vous que votre appareil est allumé.

To finalize initial pairing with your smart device, press down on your display for 10 seconds until it restarts.

2 Ajouter un appareil

Sélectionnez « Ajouter un appareil » et acceptez les autorisations.

3 Recherche

Recherchez des appareils et sélectionnez l'appareil dans la liste.

4 Connexion au réseau

Sélectionnez le réseau Wi-Fi et entrez vos identifiants.

5 Ajouter un nom

Entrez un nom personnalisé pour votre appareil, ou continuez avec le nom par défaut fourni.

6 Succès

Vous êtes maintenant **connecté.**

ACCU-PROBE® Aide à la cuisson

Surveillez avec confiance votre grill et vos invités tout en utilisant la technologie intégrée ACCU-PROBE®. Surveillez la température interne du grill. Programmez facilement le type de nourriture, la température cible et le temps de cuisson à l'aide de votre appareil intelligent avec l'application Napoleon® Home.

Vous recevrez des notifications sur votre appareil lorsque votre nourriture sera cuite à la perfection. ACCU-PROBE® prend en charge à la fois la connectivité Wi-Fi et Bluetooth®. Si votre Wi-Fi par défaut n'est pas disponible, la fonction Bluetooth® vous permet de vous connecter à ACCU-PROBE® facilement. L'appareil doit être initialement configuré en utilisant le Wi-Fi, puis seule la connexion Bluetooth® sera disponible.

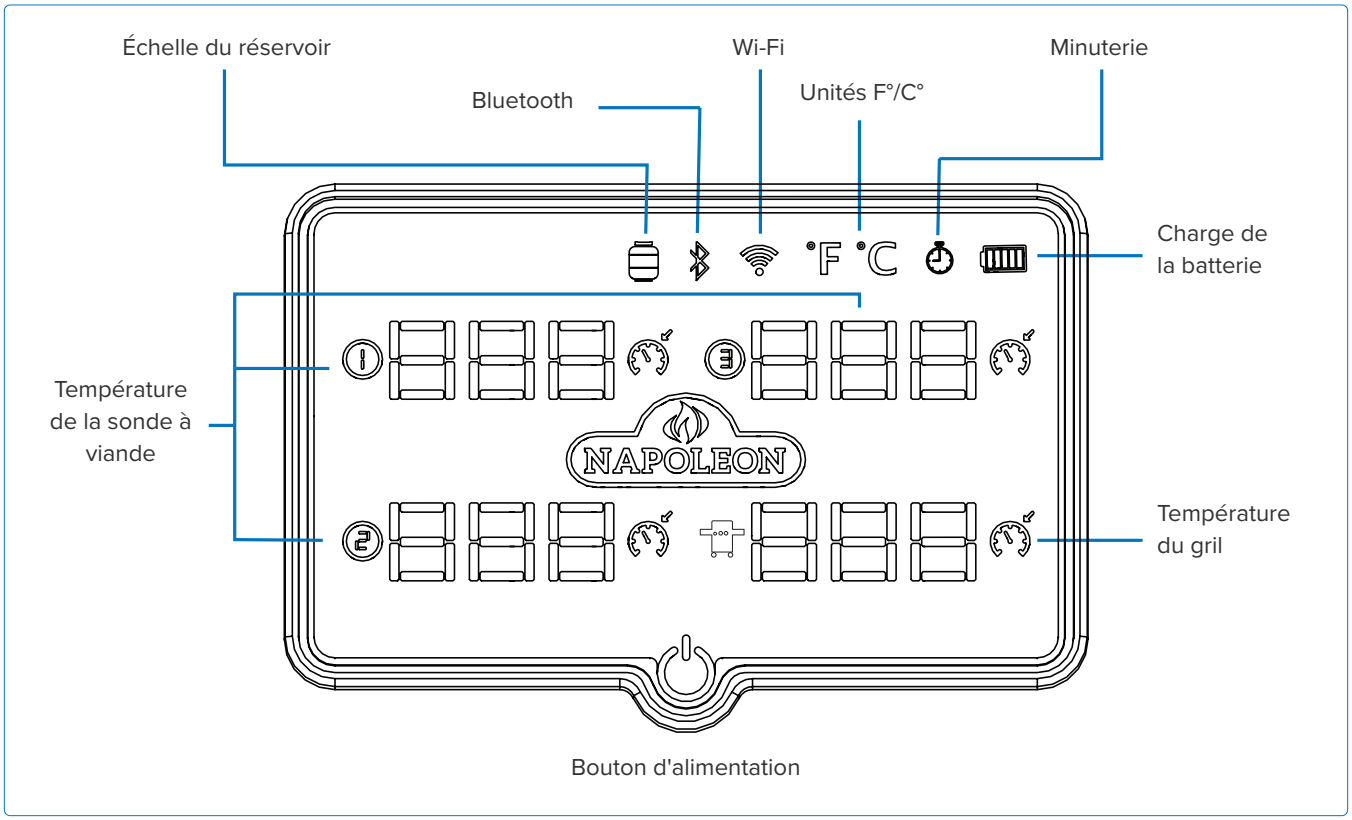
Consultez les sections "Instructions de Démarrage Rapide" et "Application Napoleon® Home" pour plus d'informations sur la connexion. Téléchargez l'application Napoleon® Home et profitez de la cuisine intelligente.

Toute utilisation de marques et logos indiqués appartient aux propriétaires respectifs et toute utilisation par Wolf Steel Ltd. est sous licence : Bluetooth® par Bluetooth SIG, Inc. D'autres marques et noms commerciaux appartiennent à leurs propriétaires respectifs : Android™ et Google Play™ sont des marques de Google Inc. ; Apple, iPhone® et l'Apple App Store sont des marques d'Apple Inc. ; iOS est une marque ou une marque déposée de Cisco Inc.

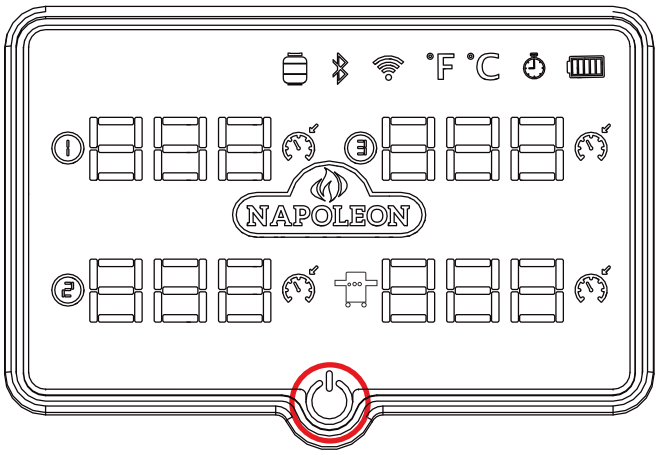
Appareils compatibles

L'application Napoleon® Home est conçue pour fonctionner avec une large gamme d'appareils Android et iOS. La compatibilité des appareils n'est pas garantie en raison des nombreux modèles et normes de fabrication différents.

Aperçu de l'affichage



Opération de l'affichage

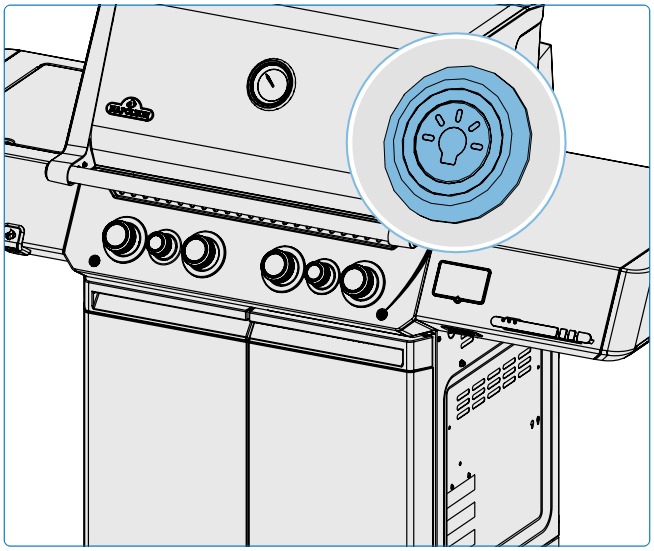


Fonction	Action	Durée	Description
Mode de synchronisation	Appuyez et maintenez	10 secondes	Lorsque le système redémarre, le logo de Napoleon® apparaîtra. Les icônes Wi-Fi et Bluetooth® clignoteront, indiquant que l'appareil est en mode appariement (mode Point d'Accès). Vous devrez provisionner à nouveau l'appareil en utilisant l'application Napoleon® Home. Ce processus doit être effectué lorsque l'affichage est actif. Si l'affichage est éteint ou en mode veille, continuez à appuyer et à maintenir le bouton jusqu'à ce que le Mode Point d'Accès soit atteint.
Activation/Désactivation de l'écran	Appuyez et maintenez enfoncé	3 secondes	Le logo de Napoleon® apparaîtra, accompagné d'une alerte sonore. L'écran sera activé ou désactivé, selon son état actuel..
Activation de l'écran (sur batterie uniquement)	Appuyez une fois	N/A	Après son réveil, l'écran reviendra sans problème à son état précédent.
Changement d'unité de température	Appuyez une fois	N/A	Basculer entre Celsius et Fahrenheit.

Dans des conditions hivernales

Pour une meilleure expérience dans des conditions hivernales, utilisez le bouton du panneau de contrôle pour activer ou désactiver l'affichage. Cela permet de conserver la fonctionnalité sans avoir besoin de retirer les gants. Il suffit d'appuyer longuement sur le bouton du panneau de contrôle pendant plus de 3 secondes.

NOTE : L'affichage s'éteint après 5 minutes d'inactivité, revenant à la luminosité par défaut lorsqu'il est sollicité par l'utilisateur. Si une activité se produit pendant ce laps de temps, la période de 5 minutes est réinitialisée.



Surveillance du système

Éclairage de sécurité

Illuminez les boutons de commande en appuyant sur l'icône de l'ampoule sur le panneau de commande. Lorsqu'un brûleur est en fonctionnement, le bouton correspondant s'illuminera en rouge, tandis que les autres resteront bleus. Pour conserver la durée de vie de la batterie, les boutons bleus s'éteindront après 1 heure par défaut, tandis que les autres resteront rouges. Le délai d'arrêt d'1 heure pour le fonctionnement sur batterie peut être ajusté dans l'application. Lorsque vous utilisez une source d'alimentation USB, le minuteur d'arrêt pour les lumières sera annulé.

Batterie faible

Surveillez le niveau de la batterie via l'application et l'affichage. Lorsque le système tire son alimentation d'une source de batterie, des boutons clignotants indiquent une batterie faible. Le système envoie une alerte à votre appareil et s'arrête une fois que la batterie est presque épuisée. Remplacez les piles si nécessaire. Les indicateurs suivants représentent les niveaux approximatifs de charge restante dans les piles :

Green – Complet | Orange – 50% | Rou - Faible

Alertes de température

Le système peut émettre des alertes sonores lorsque les températures cibles sont atteintes. L'affichage indiquera quelles sondes ont une température cible définie.

Alertes de minuterie

L'écran doit indiquer qu'un réglage de l'heure a été effectué. Le système peut émettre des alertes sonores lorsque ce réglage est terminé.

Échelle de la bouteille de propane

Le système peut surveiller en continu le propane restant dans la bouteille et en indiquer le statut d'un simple coup d'œil.

Vert – 100% | Orange – 50% | Rouge – 20%

Rouge clignotant – Faible

Remise à zéro de l'échelle

Avant l'étalonnage :

- Retirez la bouteille vide de l'échelle. Appuyez sur le bouton désigné pour initier la remise à zéro.
- Attendez 20 secondes pour le processus de remise à zéro.
- Placez la nouvelle bouteille sur l'échelle après la fin de la remise à zéro.

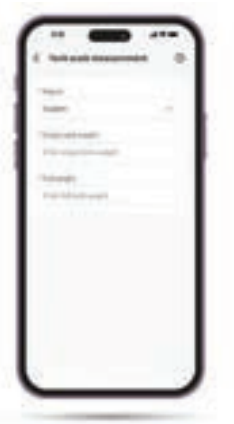
Sélection de la bouteille

- Lancez l'application Napoleon® Home.
- Accédez à la section de l'échelle de la bouteille.

Sélectionnez la bouteille et la région :

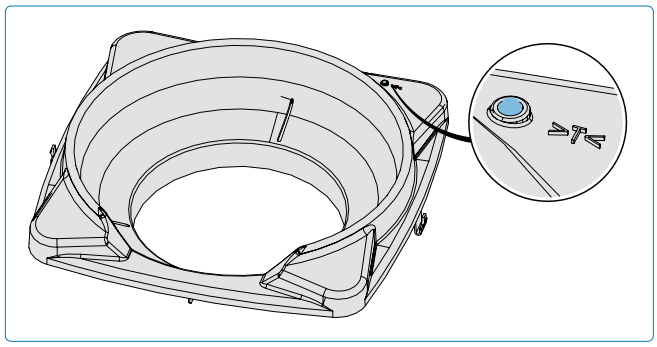
- Sélectionnez "Nouvelle Échelle de Bouteille".
- Choisissez votre région (Amérique du Nord, Europe ou Personnalisée).
- Pour l'Amérique du Nord, les poids de bouteille par défaut sont sélectionnés.
- Pour l'Europe, sélectionnez parmi la liste des spécifications de bouteilles disponibles.

Bouteille personnalisée (optionnel) :



- Si vous choisissez une bouteille personnalisée, saisissez le poids de la bouteille vide et son poids total. Cela garantit des mesures précises.
  - » Poids de la Bouteille Vide (lbs/kg) : Entrez le poids de la bouteille vide.
  - » Poids de la Bouteille Pleine (lbs/kg) : Entrez le poids de la bouteille pleine.
- Assurez-vous de valeurs précises avant de procéder à la mise en place de la bouteille dans le support.

NOTE: Il peut falloir environ 1 minute pour que les données soient mises à jour dans l'application.



Sécurité

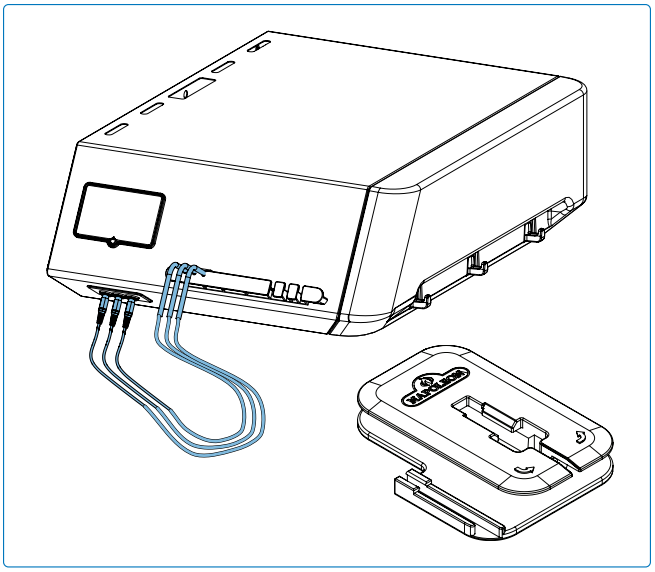
- Évitez les environnements à forte humidité ou aux températures extrêmes.
- Évitez une exposition prolongée à la lumière directe du soleil ou aux rayons ultraviolets intenses.
- Ne démontez pas ou n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Ne pas exposer l'appareil ou ses accessoires à des liquides inflammables, des gaz ou d'autres explosifs.
- Les sondes peuvent fonctionner de -4 °F (-20 °C) à 572 °F (300 °C).
- Les cordons de sonde peuvent fonctionner de -4 °F (-20 °C) à 716 °F (380 °C).
- **IMPORTANT :** Ne pas permettre aux sondes d'être directement exposées aux flammes ou à des températures dépassant 572 °F (300 °C).
- Pour des lectures précises, insérez les sondes au centre de la viande, idéalement avant de la placer sur le gril.
- **IMPORTANT :** Orientez les pointes des sondes vers le bas mais ne permettez pas aux pointes de toucher les grilles de cuisson. Assurez-vous également que les sondes ne touchent pas le corps du gril.
- Placez la viande du côté du gril le plus proche du thermomètre.
- Positionnez le cordon à un point de sortie élevé afin que le cordon reste suffisamment au-dessus des grilles de cuisson lorsque le couvercle est fermé.
- Alternativement, les poignées de sonde peuvent être positionnées sous le joint du couvercle. Assurez-vous que les côtés du gril ne dépassent pas la température de fonctionnement maximale de la sonde.
- Lors de l'utilisation de plusieurs sondes, des anneaux de couleur peuvent aider à identifier le numéro de chaque sonde. Placez chaque anneau autour de l'extrémité de la sonde et enfoncez-le jusqu'à ce qu'il atteigne le support de base.

Dégagement

- Vérifiez que la zone de cuisson ne dépasse pas la température maximale et que les cordons ne sont pas pliés ou effilochés par des portes ou des couvercles fermés.
- Vérifiez d'abord le dégagement du cordon à température ambiante avec le couvercle fermé. Examinez le cordon pour tout pliage ou pliage sévère. Ensuite, allumez le gril et vérifiez les points chauds où le cordon peut entrer en contact avec la surface.

Stockage

- Utilisez les dispositifs de rangement des sondes sur l'étagère latérale lors de la préparation de la cuisson. Débranchez les sondes et ramenez-les à l'intérieur lorsqu'elles ne sont pas utilisées pour les protéger des éléments extérieurs.



AVERTISSEMENT !

- Après la cuisson, ne replacez pas les sondes dans le support avant qu'elles ne refroidissent.

Guide de cuisson infrarouge

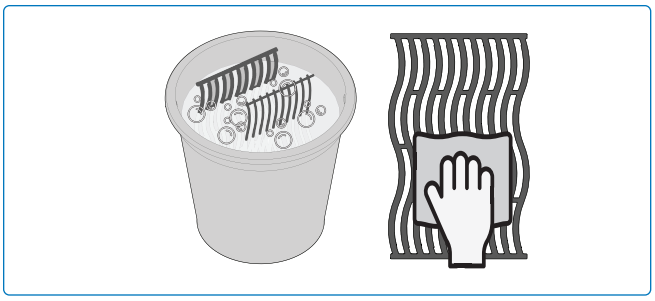
Aliments	Réglage du bouton de commande	Temps de cuisson	Suggestions
Steak Épaisseur 2,50 cm (1")	HAUTE 2 minutes de chaque côté.	Saignant – 4 minutes	Demander des morceaux persillés. La graisse attendrit la viande naturellement et apporte une texture juteuse.
	HAUTE puis MOYENNE – 2 minutes de chaque côté à température élevée, puis réglage médium.	À point – 6 minutes	
		Bien cuit – 8 minutes	
Burger 1,25 cm (½ pouce)	HAUTE 2 minutes de chaque côté.	Saignant – 4 minutes	Façonner des burgers d'épaisseur homogène pour harmoniser les temps de cuisson. Il est préférable de griller les burgers de plus de 2,5 cm d'épaisseur à une source de chaleur indirecte.
	HAUTE 2 minutes ½ de chaque côté.	À point – 5 minutes	
	HAUTE 3 minutes de chaque côté.	Bien cuit – 6 minutes	
Poulet	HAUTE, MOYENNE, FAIBLE 2 minutes de chaque côté à température élevée, puis réglage médium-low et enfin low.	20 – 25 minutes	Trancher l'articulation qui relie la cuisse et la jambe aux trois quarts pour aplatir la viande sur le brûleur et réaliser une cuisson uniforme.
Côtes de porc	MOYENNE	6 minutes de chaque côté	Pour une viande plus tendre, choisir des morceaux épais. Retirer de la viande le gras en trop.
Spare ribs	HAUTE puis FAIBLE 5 minutes à température élevée, puis intensité faible jusqu'à à la fin.	20 minutes de chaque côté ; retourner régulièrement	Choisir des côtes riches en viande, pauvres en gras. Griller jusqu'à ce que la viande se détache de l'os sans effort.
Côtes d'agneau	HAUTE puis MOYENNE 5 minutes à température élevée, puis intensité moyenne jusqu'à à la fin.	15 minutes de chaque côté.	Pour une viande plus tendre, choisir des morceaux épais. Retirer de la viande le gras en trop.
Hot dogs	MOYENNE puis FAIBLE	4 – 6 minutes	Choisir des saucisses de Francfort larges et fendre dans le sens de la longueur avant cuisson.

Tableau 1

Instructions de nettoyage

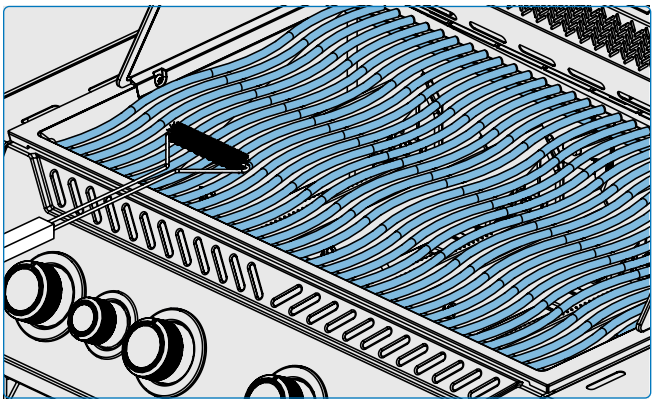
Première utilisation

1. Lavez les grilles à la main avec de l'eau tiède et un savon doux pour éliminer tout résidu du processus de fabrication. NE PAS laver au lave-vaisselle.
2. Rincez abondamment à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux pour éviter que l'humidité ne pénètre dans la fonte.



Grilles en fonte

- Assaisonnez vos grilles pour ajouter un revêtement protecteur et prévenir la corrosion. Voir Astuces de grillade - **Comment assaisonner vos grilles de cuisson en fonte.**

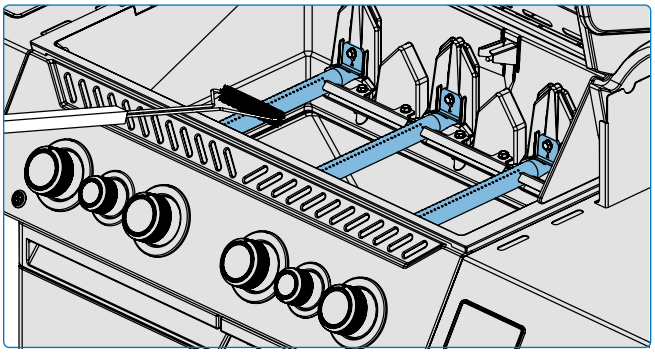


Grilles en acier inoxydable

- Les grilles de cuisson en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le gril et en utilisant une brosse métallique pour éliminer les résidus.
- Les grilles en acier inoxydable se décoloreront définitivement avec une utilisation régulière en raison des températures élevées lors de la grillade.

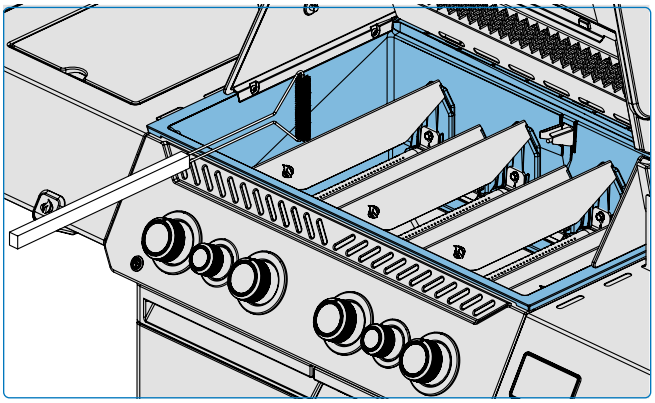
Brûleur latéral infrarouge

- La plupart des éclaboussures et des particules alimentaires qui tombent sur la surface du brûleur infrarouge se consument immédiatement en raison de la chaleur intense.
- Ne nettoyez pas la tuile céramique avec une brosse métallique.
- N'utilisez pas d'eau ni d'autres liquides pour nettoyer le brûleur. Un changement immédiat de température entraînera des fissures dans la tuile céramique.
- Allumez le brûleur et faites-le fonctionner à haute température pendant 5 à 10 minutes pour éliminer tout résidu restant.



Inside of the grill

1. Retirez les grilles de cuisson.
2. Utilisez une brosse métallique en laiton pour nettoyer les débris lâches sur les côtés et sous le couvercle.
3. Grattez les plaques de cuisson avec un couteau à mastic ou un grattoir. Utilisez une brosse métallique pour éliminer la cendre.
4. Retirez les plaques de cuisson et brossez les débris des brûleurs avec une brosse métallique.
5. Balayez les débris à l'intérieur du gril dans le bac de récupération des graisses.



DANGER!

- Toujours porter des gants de protection et des lunettes de sécurité lors du nettoyage de votre gril.
- La graisse accumulée est un risque d'incendie.
- Le nettoyage ne doit être effectué que lorsque le gril est refroidi pour éviter tout risque de brûlures.

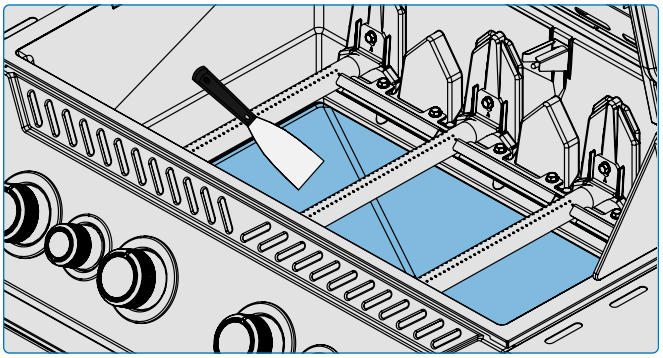
Goutte à goutte bac

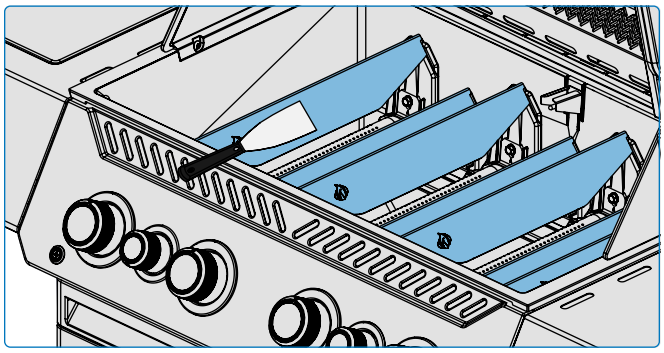
Chaque tête de gril, brûleur latéral et brûleur encastrable possède un bac à graisse correspondant. Il est facilement accessible par des portes ou des ouvertures.

- La graisse et les écoulements excessifs s'accumulent dans le bac à graisse situé sous le gril et s'accumulent dans le plateau à graisse jetable sous le bac à graisse (le cas échéant).
- Utilisez uniquement des doublures approuvées par Napoleon® sur le bac à graisse. N'utilisez jamais de papier aluminium, de sable ou tout autre matériau non approuvé. Cela peut empêcher la graisse de s'écouler correctement.
- Nettoyez fréquemment pour éviter l'accumulation de graisse - environ tous les 4-5 utilisations.

Étapes de nettoyage :

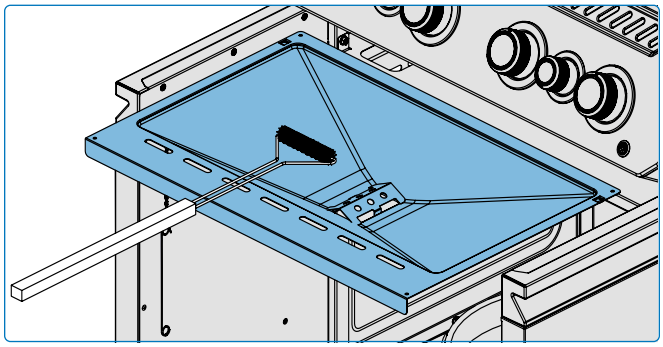
1. Faites glisser le bac à graisse du gril pour accéder au plateau à graisse jetable ou pour nettoyer le bac à graisse.
2. Grattez le bac à graisse avec un couteau à mastic ou une spatule.
3. Remplacez le plateau à graisse jetable tous les 2-4 semaines en fonction de l'utilisation du gril (le cas échéant).
4. Consultez votre revendeur de grils Napoleon® pour les fournitures.





Panneau de contrôle

Utilisez UNIQUEMENT de l'eau tiède savonneuse. Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande et s'usera progressivement si des nettoyants abrasifs ou en acier inoxydable sont utilisés. Un nettoyage approprié du panneau de commande garantira que le texte reste sombre et lisible.



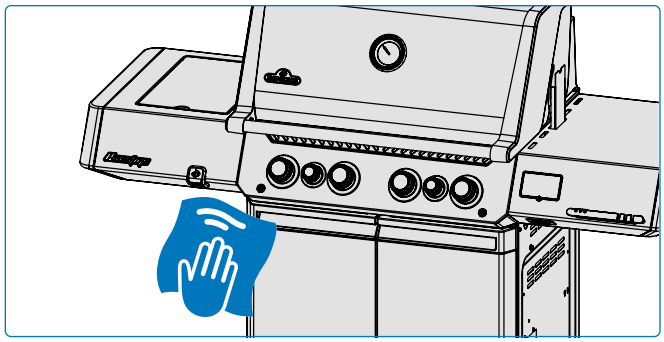
Moulages en aluminium

Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse. L'aluminium ne rouille pas, mais les températures élevées et l'exposition aux intempéries peuvent causer une oxydation à la surface des moulages qui ressemble à des taches blanches.

Consultez les **"Instructions de Maintenance"** pour plus d'informations sur la façon de prévenir l'aluminium oxydé.

Surface extérieure du gril

- Utilisez uniquement un nettoyant non abrasif. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier rayeront la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les composants en émail de porcelaine avec précaution.
- La finition émaillée cuite est semblable au verre et s'écaillera si elle est frappée.



Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec le temps lorsqu'elles sont chauffées et prendront une teinte dorée ou brune. C'est normal et n'affectera pas les performances du gril.

AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que le gril est refroidi avant le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyant pour four pour nettoyer une partie quelconque du gril.
- Ne mettez pas les grilles de cuisson ou toute autre partie du gril dans un four autonettoyant pour le nettoyage.
- Nettoyez le gril dans un endroit où la solution de nettoyage n'endommagera pas les terrasses, les pelouses ou les patios.
- La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et causeront une détérioration rapide des composants du gril à moins d'être nettoyés régulièrement.

Moustiquaire et orifices du brûleur

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces clos. Napoleon® a équipé le brûleur d'un écran anti-insectes sur l'obturateur d'air. Cela réduit la probabilité que les insectes construisent des nids à l'intérieur du brûleur, mais ne résout pas entièrement le problème.

Un nid ou une toile peut provoquer une flamme de brûleur de couleur jaune ou orange et causer un incendie ou un retour de flamme au niveau de l'obturateur d'air sous le panneau de commande.

1. Retirez la ou les vis qui fixent le brûleur au mur arrière du gril. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer. **(Fig.9)**
2. Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'une brosse souple de type brosse de tube de venturi flexible ou, pour les zones délicates, une brosse à poils doux pour éliminer délicatement les débris.
3. Secouez les débris lâches du brûleur par l'entrée de gaz.
4. Vérifiez les orifices du brûleur et les de valve pour les obstructions : les orifices peuvent se fermer avec le temps en raison des débris de cuisson et de la corrosion.
5. Utilisez Utilisez un trombone ouvert ou une mèche pour nettoyer les orifices du brûleur. Bien que cette opération puisse être effectuée avec le brûleur en place, il est plus facile de la réaliser en le retirant du gril.
6. Veillez à ce que la grille anti-insectes soit propre, étanche et exempte de peluches ou d'autres débris. de peluches ou d'autres débris.
7. Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur.
8. Veillez à ce que la valve pénètre dans le brûleur lors de l'installation.
9. Remettre en place le support de la plaque d'obturation et serrer les vis pour terminer la réinstallation. pour achever la réinstallation.

NOTE: lors du perçage des orifices, ne pliez pas le foret, car il risquerait de se casser. Ce foret est destiné aux orifices des brûleurs, et NON aux orifices en laiton qui régulent le débit de gaz vers le brûleur. N'agrandissez pas les trous.

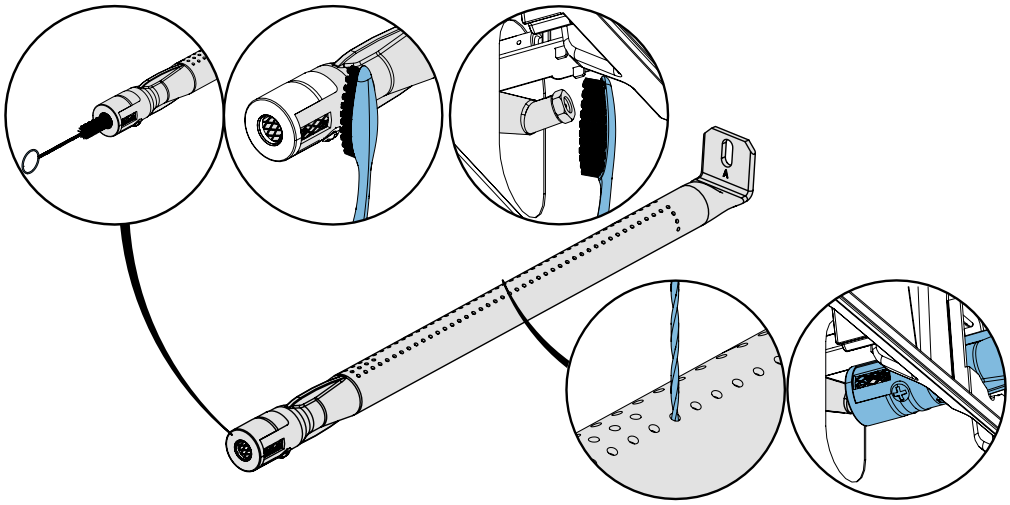


Fig. 9

Sondes de température

- Nettoyez les sondes avant de les utiliser pour la première fois.
- Lavez à la main la partie métallique des sondes et séchez-les soigneusement après chaque utilisation. Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Les sondes sont antirouille et résistantes à la corrosion. N'utilisez aucun produit chimique ou solution de nettoyage pour nettoyer les sondes, sauf du savon doux.

NOTE: Les prises de sondes, les câbles de sondes et l'unité d'affichage sont résistants à l'eau mais ne doivent pas être laissés sous la pluie. L'appareil ne doit jamais être immergé dans l'eau.

DANGER !

- Il est très important que la vanne/l'orifice entre dans le tube du brûleur lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage et avant d'allumer votre gril, sinon un incendie ou une explosion pourrait se produire.
- Évitez tout contact non protégé avec les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de laine d'acier sur les pièces peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre gril, car cela risquerait de rayer la finition.

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT !

Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lorsque vous effectuez l'entretien de votre gril

Instructions de maintenance

Recommandation

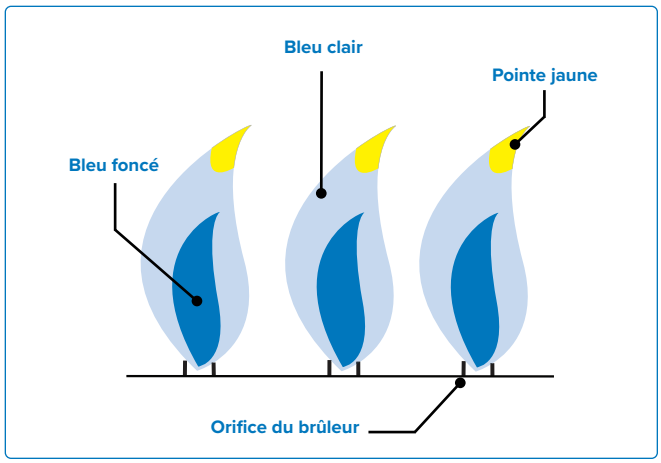
Ce gril doit être inspecté et entretenu en profondeur une fois par an par un technicien qualifié..

- Ne pas obstruer le flux d'air de ventilation et de combustion.
- Garder les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre situées sur le côté du chariot ou de l'enceinte ainsi que l'avant et l'arrière de l'étagère inférieure dégagées des débris.

Réglage de l'air de combustion

IMPORTANT ! Ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié.

- Le volet d'air est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'ajustement dans des conditions normales. Des ajustements pourraient être nécessaires dans des conditions extrêmes sur site.
- Les flammes du volet d'air seront bleu foncé, avec une pointe de bleu clair et occasionnellement jaunes lorsqu'elles sont correctement réglées.
- Un débit d'air insuffisant vers le brûleur produira de la suie et des flammes jaunes paresseuses.
- Un débit d'air excessif vers le brûleur fera que les flammes se soulèvent de manière erratique et causera des difficultés d'allumage.



Réglage du volet d'air

1. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de saisie. Laissez le couvercle ouvert.
2. Vous devrez peut-être ouvrir la porte de l'armoire ou retirer le tiroir supérieur (si équipé) pour accéder à la vis du volet d'air située à l'entrée du brûleur.
3. Retirez le couvercle arrière pour accéder au brûleur tubulaire arrière.
4. Dévissez et retirez le brûleur tubulaire principal, puis réglez le registre d'air correctement.
5. Desserrez la vis de verrouillage du registre d'air et ouvrez ou fermez le registre d'air selon les besoins. **(Tableau 2)**
6. Réinstallez le brûleur en vous assurant qu'il est correctement positionné sur l'orifice avant de resserrer la vis.
7. Allumez les brûleurs à fond.
8. Inspectez visuellement les flammes du brûleur.
9. Éteignez les brûleurs, resserrez les vis de verrouillage et replacez les pièces retirées lorsque les volets sont correctement réglés.
10. Assurez-vous que les écrans anti-insectes sont installés..

NOTE: Les brûleurs infrarouges n'ont pas de réglage d'air.

Réglages du volet d'air			
Modèle	Type de gaz	Brûleur principal	Brûleur tubulaire arrière
P500V(X)	Propane	* 1/4" (6 mm)	* 1/16" (2 mm)
	Gaz naturel	* 1/8" (3 mm)	* Complètement fermé
P665V(X)	Propane	* 1/4" (6 mm)	* 1/16" (2 mm)
	Gaz naturel	* 1/8" (3 mm)	* Complètement fermé
* De chaque côté de l'obturateur d'air			

Tableau 2

AVERTISSEMENT !

- Gardez le gril à distance des matériaux combustibles, de l'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

NOUS VOULONS AIDER !

Communiquez avec le service des solutions à la clientèle de Napoléon pour obtenir les pièces de rechange recommandées. 1-866-820-8686.

L'inox dans les environnements difficiles

L'acier inoxydable s'oxyde ou se tache en présence de chlorures et de sulfures, surtout dans les régions côtières, les zones chaudes et très humides, et autour des piscines et des jacuzzis. Ces taches ressemblent à de la rouille, mais elles peuvent être facilement enlevées ou évitées. Lavez les surfaces en acier inoxydable et chromées toutes les 3 à 4 semaines. Nettoyez avec de l'eau savonneuse tiède.

Entretien des brûleurs

La chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent entraîner une corrosion de surface même si le brûleur est fabriqué en acier inoxydable 304 à paroi épaisse.

Entretien et protection des brûleurs infrarouges

Vos brûleurs infrarouges sont conçus pour offrir une longue durée de vie, mais vous devez veiller à éviter la fissuration de leurs surfaces céramiques. Les fractures entraîneront un dysfonctionnement des brûleurs.

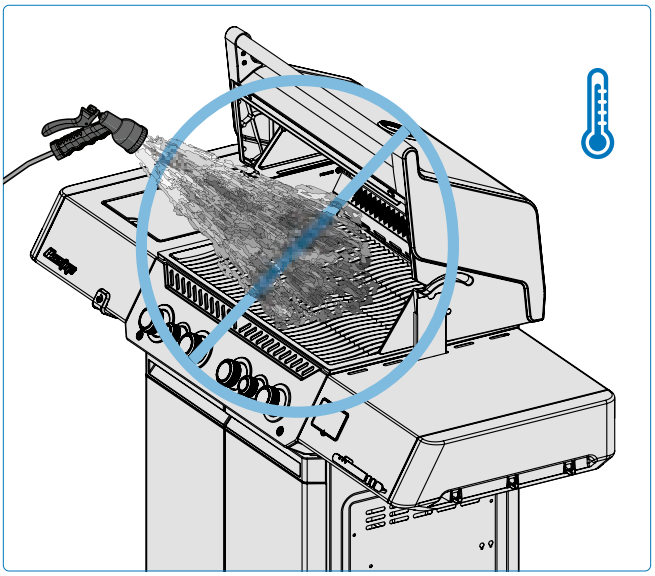
IMPORTANT ! Les dommages résultant du non-respect de ces instructions NE sont PAS couverts par la garantie de votre gril.

Ventilation de l'air chaud

- L'air chaud doit avoir un moyen de s'échapper du gril pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Les brûleurs peuvent manquer d'oxygène si l'air chaud n'est pas autorisé à s'échapper, ce qui peut provoquer des retours de flamme. La céramique peut se fissurer si cela se produit à plusieurs reprises.

Étapes pour éviter d'endommager les surfaces en céramique

1. Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flambées avec de l'eau.
2. Ne permettez pas à de l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) d'entrer en contact avec des brûleurs en céramique chauds. Un changement de température immédiat provoquera une fissuration de la tuile en céramique.
3. Un brûleur en céramique qui devient humide avant utilisation créera de la vapeur lorsqu'il sera utilisé plus tard et produira une pression qui fissurera la céramique.
4. Un trempage répété de la céramique peut la faire gonfler et se dilater, produisant une pression qui fera fissurer et s'effriter la céramique.
5. Inspectez la céramique pour un trempage possible si vous trouvez de l'eau stagnante dans le gril. Retirez le brûleur si la céramique est mouillée. Retournez-le pour drainer l'eau en excès. Apportez la céramique à l'intérieur pour la sécher complètement.
6. Ne permettez pas aux objets durs de heurter le brûleur. Faites attention lorsque vous insérez ou retirez les grilles de cuisson et utilisez des accessoires.



DANGER !

- Fermez le gaz à la source et débranchez l'unité avant toute opération de maintenance.
- La maintenance ne doit être effectuée que lorsque le gril est froid pour éviter tout risque de brûlure.
- Un test de fuite doit être effectué chaque année et lorsque n'importe quel composant du circuit de gaz est remplacé, ou en cas de présence d'odeur de gaz.

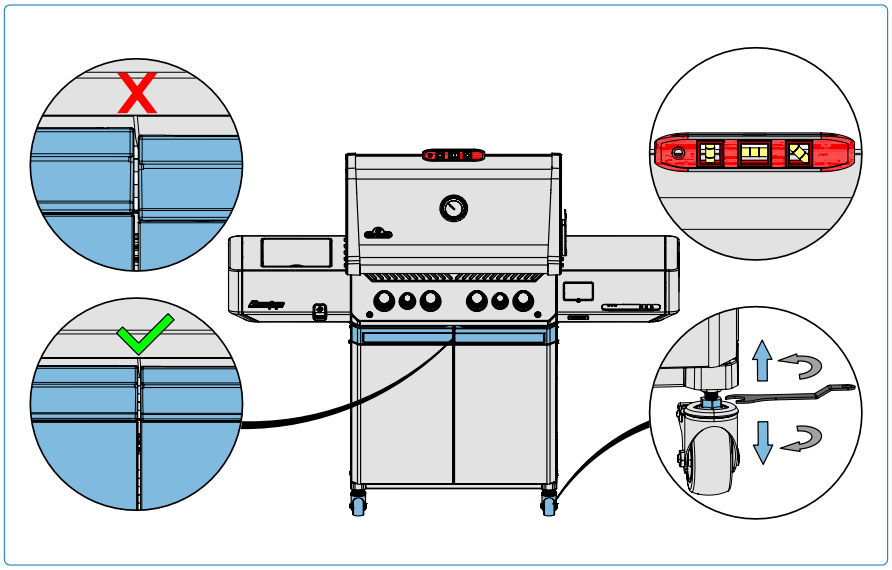
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT !

Ne jamais recouvrir plus de 75 % de la surface de cuisson de n'importe quel brûleur principal ou latéral avec un matériau métallique solide (par exemple, des plaques à griller ou des poêles).

Nivellement de votre appareil

Des roulettes réglables facilitent le nivellement de l'appareil.

1. Actionnez les freins des roulettes opposées à celle que vous souhaitez ajuster.
2. Soulevez soigneusement et soutenez le côté approprié de la base de l'appareil pour permettre à la roulette de tourner librement.
3. Desserrez l'écrou de retenue situé au sommet de la tige de la roulette.
4. Utilisez une clé pour tourner l'écrou de la tige de la roulette situé en bas dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour abaisser ce coin de l'appareil, ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour le soulever.
5. Une fois la hauteur souhaitée atteinte, resserrez l'écrou de retenue contre la base de l'appareil pour fixer la roulette dans sa nouvelle position. Répétez cette procédure sur les roulettes restantes jusqu'à ce que le grill soit de niveau et entièrement soutenu sur chaque coin.



Ajustement de la porte

Les portes du chariot de l'appareil peuvent être ajustées si elles sont inégales.

1. Repérez le support de réglage en haut de la porte.
2. À l'aide d'un tournevis, tournez la vis de réglage de la porte dans le sens des aiguilles d'une montre pour relever la porte, ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.
3. Après un ou deux tours de tournevis, ouvrez et fermez la porte et vérifiez l'alignement en haut des portes.
4. Si nécessaire, répétez ces étapes jusqu'à ce que les portes soient alignées.

AVERTISSEMENT !

- Élevez seulement un côté de l'appareil à la fois. Ne penchez pas l'appareil en avant ou en arrière.

Dépannage

Problèmes d'allumage

- Les brûleurs principal, arrière ou latéraux ne s'allument pas avec l'allumeur, mais s'allument avec une allumette.
- Les brûleurs ne s'allument pas les uns les autres en cascade.

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	La sortie JETFIRETM est sale ou obstruée.	Nettoyez la sortie JETFIRETM avec une brosse à dents à poils doux.
	Supports de croisement sales ou corrodés.	Nettoyez ou remplacez selon les besoins.
Brûleurs arrière et latéraux	Pile déchargée ou mal installée.	Remplacez par une pile premium à haute capacité.
	Fil d'électrode desserré ou fils terminaux de l'interrupteur.	Vérifiez que le fil d'électrode est fermement enfoncé sur la borne à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils de connexion du module à l'interrupteur d'allumage (le cas échéant) sont fermement enfoncés sur leurs bornes respectives.
	Flammes qui s'élèvent sur le brûleur.	Fermez l'obturateur d'air conformément à la section **« Instructions de maintenance - Ajustement de l'air de combustion »** de ce manuel du propriétaire. IMPORTANT ! Cela doit être fait par un installateur de gaz qualifié.

Bruit et flambées excessives

- Régulateur bourdonnant.
- Flambées excessives et chaleur inégale.

Causes possibles	Solution
Bruit de bourdonnement normal par temps chaud.	Ce n'est pas un défaut. Cela est causé par les vibrations internes du régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité du gril. Les régulateurs bourdonnants NE SERONT PAS remplacés.
La vanne du cylindre a été ouverte trop rapidement.	Ouvrez la vanne du cylindre lentement.
Plaques de saisie mal installées.	Assurez-vous que les plaques de saisie sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en bas. Voir le Guide d'instructions de montage.
Chauffage incorrect.	Préchauffez le gril avec tous les brûleurs principaux allumés au maximum pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de saisie et dans le bac d'égouttage.	Nettoyez régulièrement les plaques de saisie et le bac d'égouttage. Ne pas recouvrir le bac d'aluminium. Référez-vous aux **"Instructions de nettoyage".**

ENREGISTREZ VOTRE GRIL !

Rendez-vous sur Napoleon®.com ou consultez votre guide d'assemblage pour les instructions de remplacement des pièces

NOUS VOULONS AIDER !

Napoléon est à vos côtés pour faire de vos grillades une expérience mémorable. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez besoin d'aide.

Pellicule de peinture qui se décolle

- La peinture semble se décoller à l'intérieur du couvercle.

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Ce n'est pas un défaut. La finition du couvercle est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne se décollera pas. Le décollement est causé par la graisse durcie, qui se transforme en morceaux semblables à de la peinture, qui s'écaillent. Un nettoyage régulier préviendra cela. Voir les **"Instructions de nettoyage".**

Écoulement du gaz

- Chaleur faible ou flamme basse lorsque la vanne est réglée sur haute.
- Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune, accompagnée de l'odeur de gaz.
- Les flammes s'éloignent du brûleur, accompagnées de l'odeur de gaz, et des difficultés de mise en marche possibles.
- Débit de gaz du brûleur réglé sur HAUT, mais le réglage est sur BAS. Bruits sourds et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane - procédure d'allumage incorrecte.	Veillez à suivre attentivement la procédure d'allumage. Toutes les vannes de gaz doivent être en position FERMÉE lorsque la vanne du réservoir est ouverte. Ouvrez le réservoir lentement pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir la section Fonctionnement **- "Instructions d'allumage".**
Gaz naturel - ligne d'alimentation sous-dimensionnée.	La canalisation doit être dimensionnée selon le code d'installation.
Joint d'étanchéité entourant la tuile en céramique qui fuit, ou défaillance de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour détecter les fissures. Contactez votre revendeur autorisé de Napoléon pour commander un ensemble de brûleurs de remplacement en cas de fissures.
Gaz propane et gaz naturel - préchauffage incorrect.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux allumés à fond pendant 10 à 15 minutes.
Toile d'araignée possible ou autres débris.	Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles d'araignée de votre orifice de brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir **"Test de fuite".**
Réglage incorrect de l'obturateur d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement l'obturateur d'air selon ce manuel. Voir **"Instructions de maintenance".** IMPORTANT ! Cela doit être effectué par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de gaz dans le cylindre de propane.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire.
Régulateur de propane en état de faible débit..	Éteignez les brûleurs et fermez la vanne du réservoir, attendez 5 minutes avant de réouvrir complètement la vanne, laissez quelques secondes pour que la pression s'équilibre avant de suivre les instructions d'allumage pour démarrer le gril. Assurez-vous de suivre attentivement la procédure d'allumage à chaque cuisson. Toutes les vannes de gaz doivent être FERMÉES lorsque la vanne du réservoir est ouverte. Ouvrez toujours la vanne du réservoir lentement.

La flamme du brûleur infrarouge recule soudainement

- Pendant le fonctionnement, le brûleur émet soudainement un fort son de sifflement, suivi d'un son continu semblable à celui d'un chalumeau et devient terne ou présente une flamme importante au démarrage.

Causes possibles	Solution
Les carreaux de céramique sont surchargés de graisse et de dépôts. Les orifices sont obstrués..	Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Relancez le brûleur et faites-le fonctionner à puissance maximale pendant au moins 5 minutes, ou jusqu'à ce que les carreaux de céramique soient uniformément rouges.
Le brûleur a surchauffé en raison d'une ventilation insuffisante. Trop de surface de gril est couverte par une plaque chauffante ou une poêle.	Assurez-vous que pas plus de 75 % de la surface du gril ne sont recouverts par des objets ou des accessoires. Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Relancez.
Joint d'étanchéité entourant le carreau de céramique qui fuit, ou défaillance de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour détecter d'éventuelles fissures. Contactez votre revendeur autorisé Napoleon® pour commander un ensemble de brûleurs de remplacement en cas de fissures.

Faible production de chaleur

Causes possibles	Solution
Chauffage incorrect.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes.

Flammes

Causes possibles	Solution
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques à saisir et dans le bac d'égouttage.	Nettoyez régulièrement les plaques à saisir et le bac d'égouttage. Ne pas recouvrir le bac de papier d'aluminium. Reportez-vous aux **"Instructions de nettoyage".**

Appariement de l'application avec l'appareil

- Sur l'écran, assurez-vous toujours que l'icône du logo Bluetooth® et du Wi-Fi clignote, ce qui indique qu'il est prêt à être associé à un appareil intelligent.

Problème d'application	Causes possibles / Solution
L'application n'est pas installée ou n'est pas correctement installée.	• Connectez-vous à Internet via le Wi-Fi et téléchargez l'application depuis l'App Store d'Apple ou Google Play™. • Suivez les instructions pour installer automatiquement et ouvrir l'application. • Vérifiez l'icône de l'application sur l'écran d'accueil. • Désinstallez et réinstallez l'application si nécessaire (voir la section "Application Napoleon® Home" pour plus de détails). • Accordez toutes les autorisations nécessaires à l'application.
L'application est installée mais affiche un écran avec le texte "la sonde n'est pas connectée"..	• Assurez-vous que les sondes sont correctement insérées dans les emplacements sur votre appareil. • Maximisez la réceptivité en orientant l'affichage sur l'appareil avec l'appareil intelligent à proximité. • Fermez complètement l'application et redémarrez-la (soyez familier avec les opérations de base et les paramètres de votre appareil). • Fermez toutes les applications inutiles sur l'appareil intelligent qui pourraient consommer de la mémoire.
L'application fonctionnait auparavant, mais le nom de l'appareil n'est pas répertorié dans la liste des appareils de l'application.	• L'application ne recherche pas ou ne parvient pas à trouver l'appareil. • Cliquez sur "Réessayer" sur la page "aucun appareil trouvé" ou appuyez sur le bouton de retour sur la page "appareils trouvés" pour relancer la recherche. • Allumez et éteignez l'affichage en maintenant le bouton d'alimentation enfoncé pendant 5 secondes. Assurez-vous que le Bluetooth® est activé dans les paramètres de votre appareil intelligent. • Approchez l'appareil intelligent de l'unité d'affichage. • Rafraîchissez le cache mémoire en fermant et en rouvrant l'application. • Assurez-vous que le paramètre de localisation de votre appareil est activé. • Attendez entre 30 et 60 secondes entre chaque étape.
L'appareil a perdu la connexion pendant son fonctionnement et affiche une page "connexion perdue".	• Vérifiez la connexion de l'appareil. • Vérifiez que les sons ou notifications appropriés sont activés dans les paramètres de votre appareil intelligent. • Vérifiez que la notification d'alarme (ou de vibration) est sélectionnée dans l'application Napoleon® Home.
Les alarmes ne fonctionnent pas..	• Check the device connection. • Check appropriate sounds or notifications are turned on in your smart device settings. • Check that alarm (or vibrate) notification is selected in the Napoleon® Home App.
L'appareil ne se connecte pas au Wi-Fi..	• L'appareil ne prend en charge que la bande Wi-Fi 2,4 GHz. Vérifiez les paramètres de votre routeur. Assurez-vous que votre routeur émet en 2,4 GHz. Certains routeurs ont la possibilité d'émettre sur plusieurs bandes. Vérifiez les paramètres de votre routeur pour vous assurer que la bande 2,4 GHz est activée. • D'autres appareils électroniques peuvent interférer avec le signal Wi-Fi. Essayez de déplacer l'appareil loin des appareils électroniques susceptibles de causer des interférences.

Conformité réglementaire

Nom du produit	**Numéro de modèle**	FCC ID	IC ID
PRESTIGE	P500VX - P665VX	VA8-P665VXRSIBPSS	7114A-P665VXRSI

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne génère pas d'interférences nuisibles.
2. Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de causer un fonctionnement indésirable. Des changements ou des modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Conformité FCC :

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radioélectriques et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à tenter de corriger les interférences en suivant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la séparation entre l'équipement et le récepteur.
- Connecter l'équipement à une prise de courant sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio / TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe A, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles lorsque l'équipement est utilisé dans un environnement commercial. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radioélectriques et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'utilisation, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. L'utilisation de cet équipement dans un quartier résidentiel est susceptible de causer des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger les interférences à ses propres frais.

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements de la FCC établies pour un environnement non contrôlé. L'utilisateur final doit suivre les instructions spécifiques d'utilisation pour respecter la conformité à l'exposition aux RF. Ce transmetteur ne doit pas être co-localisé ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur. L'appareil mobile est conçu pour répondre aux exigences d'exposition aux ondes radio établies par la Federal Communications Commission (USA). Ces exigences établissent une limite SAR de 1,6 W/kg en moyenne sur un gramme de tissu. La valeur SAR la plus élevée rapportée dans le cadre de cette norme lors de la certification du produit pour une utilisation correcte sur le corps est de 0,515 W/kg.

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements de la FCC établies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé avec une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps. Ce transmetteur ne doit pas être co-localisé ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur."

Déclaration de l'ISED Canada :

Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exempts de licence qui sont conformes aux normes RSS (Radiocommunication Standard Specification) exemptes de licence d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

3. Cet appareil ne doit pas causer d'interférences.
4. Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris celles pouvant causer un fonctionnement non désiré de l'appareil.

Exposition aux rayonnements : Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements du Canada établies pour un environnement non contrôlé.

Déclaration d'exposition aux RF :

Pour maintenir la conformité aux directives d'exposition aux RF de l'IC (Innovation, Sciences et Développement économique Canada), cet équipement doit être installé et utilisé avec une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et ses antennes ne doivent pas être placés ou utilisés conjointement avec d'autres antennes ou émetteurs.

GARANTIE À VIE LIMITÉE DE NAPOLEON®

POUR LES MODÈLES PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ ET ENCASTRÉS

À VIE
GARANTIE
LIMITÉE

Les produits Napoléon sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifi és qui sont fi ers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de contrôle de la qualité. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifi é avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de Napoléon.

Merci d'avoir choisi un produit Napoléon. Napoléon (Wolf Steel ltée, Barrie, ON, Canada) garantit que les composants de votre nouveau produit Napoléon seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, pour une durée de 15 ans.

Hotte	À vie
Couvercle en acier inoxydable	À vie
Couvercle en porcelaine émaillée	À vie
Pièces en fonte d'aluminium	À vie
Grilles de cuisson en acier inoxydable	À vie
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable	À vie
Plaques de brûleur en acier inoxydable	15 ans
Grilles de cuisson en fonte émaillée	15 ans
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	15 ans
Brûleurs de cuve/latéral infrarouges	15 ans
Composants électriques	3 ans
Toutes les autres pièces	15 ans

Conditions et Limitations :

La présente garantie limitée couvre une période de garantie telle que spécifi ée dans le tableau ci-dessus pour tout produit acheté par l'entremise d'un détaillant autorisé Napoléon, et donne droit à l'acheteur d'origine (ou au destinataire du cadeau dans le cas où un nouveau produit est offert en cadeau) à la couverture spécifi ée relativement à tout composant remplacé durant la période de garantie, que ce soit par Napoléon ou un détaillant autorisé Napoléon, pour le remplacement de tout composant qui présente une défaillance dans le cadre d'un usage privé normal à la suite d'un défaut de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les accessoires ou les articles en prime.

Il est entendu que l'« usage privé normal » d'un produit signifi e que le produit : a été installé (le cas échéant) par un technicien de service ou entrepreneur certifi é, conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes locaux et nationaux du bâtiment et de prévention des incendies; a été adéquatement nettoyé et entretenu conformément aux instructions; et n'a pas été utilisé dans une application à usage collectif ou commercial. Dans des applications à usage collectif ou commercial (lorsqu'elles sont approuvées), la garantie est réduite à une période de deux (2) ans.

De la même manière, « défaillance » n'inclut pas : les dommages causés par une surchauffe, les extinctions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les égratignures, les bosses, la corrosion, la détérioration des fi nis peints et plaqués, la décoloration due à la chaleur, aux nettoyants abrasifs ou chimiques ou à l'exposition à des rayons UV, l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ou les dommages causés par un mauvais usage, un accident, la grêle, des feux de graisse, un manque d'entretien et de nettoyage, un environnement inadéquat tel que le sel ou le chlore, des altérations, des abus, des négligences ou des pièces installées par d'autres fabricants. Si vous vivez en zone côtière, ou que votre produit est situé près d'une piscine ou d'un spa, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes, comme indiqué dans le manuel d'utilisation du produit, afi n de prévenir la corrosion de surface. Dans le cas d'une détérioration des composants causant le mauvais fonctionnement de

GARANTIE À VIE LIMITÉE DE NAPOLEON®

POUR LES MODÈLES PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ ET ENCASTRÉS

l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon. Les pièces remplacées en vertu de cette garantie, ne sont garanties que pour le reste de la période de garantie mentionnée dans le tableau ci-dessus.
Les composants de rechange relèvent de la seule responsabilité de Napoléon telle que défi nie par la présente garantie; en aucun cas, Napoléon ne saurait être tenu responsable de l'installation, de la main-d'oeuvre ou de tous autres coûts ou dépenses relatifs à la réinstallation d'une pièce garantie, de tous dommages accessoires, consécutifs ou indirects ni de tous frais de manutention et de transport, ou taxes d'exportation.

L'utilisation ou l'installation de pièces autres que des pièces d'origine Napoléon sur votre produit Napoléon annulera cette garantie, et tout dommage qui en résulterait n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion de gril à gaz non autorisée par Napoléon et effectuée par un technicien de service autorisé Napoléon annulera cette garantie.

La présente garantie limitée vient s'ajouter à tous les droits qui vous sont accordés par la législation locale. Ces droits et d'autres droits légaux ne sont pas affectés par les dispositions relatives à cette garantie. Par conséquent, la présente garantie limitée n'impose pas à Napoléon l'obligation de garder des pièces en stock. En fonction de la disponibilité des pièces, Napoléon peut, à sa discrétion, se libérer de toute obligation en fournissant à un client un crédit au prorata applicable à un nouveau produit.

Napoléon peut de temps à autre améliorer la conception de ses produits. Aucune disposition de la présente garantie ne doit être interprétée comme une obligation pour Napoléon d'incorporer ces améliorations de conception dans des produits fabriqués antérieurement, et ces améliorations ne doivent pas être interprétées comme un aveu que les conceptions précédentes étaient défectueuses.

En enregistrant votre produit Napoléon, votre couverture de garantie est confi rmée. Cela permet d'accélérer les réclamations de garantie et de fournir un lien entre vous et Napoléon dans l'éventualité où nous devons vous contacter. Lors d'une réclamation au titre de la garantie, les représentants de Napoléon peuvent vous demander de fournir la facture ou une copie ainsi qu'un numéro de série et un numéro de modèle. Napoléon se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'honorer toute réclamation. Pour pouvoir bénéfi cier de la couverture de garantie, vous devez contacter le service à la clientèle de Napoléon ou un détaillant autorisé Napoléon.

Notes

NAPOLEON

PRESTIGE®

Manual de usuario

P500VX

Las parrillas que se muestran en este manual pueden diferir del modelo adquirido.

¡Queremos tu opinión!

Visita napoleon.com para escribir tu comentario.

★ ★ ★ ★ ★

Aplicar número de serie

FELICIDADES POR ADQUIRIR SU ¡PARRILLA NAPOLEON®!

Acabas de mejorar tu juego de parrilla.

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

- Lea este manual de instrucciones antes de utilizar la parrilla para evitar daños materiales, lesiones físicas o la muerte.
- Retire todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y tarjetas de la parrilla antes de usarla.

UTILIZAR AL AIRE LIBRE EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.

⚠ ¡PELIGRO! ⚠

SI HUELE A GAS:

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ⚠

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

No almacene ni use gasolina u otros líquidos inflamables o vapores en las cercanías de este o cualquier otro aparato.

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

Si la información en estas instrucciones no se sigue exactamente, podría resultar en un incendio o explosión que cause daños materiales, lesiones personales o la muerte.

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

Supervise a los niños pequeños cerca de la parrilla.

AVISO AL INSTALADOR: Deje estas instrucciones con el propietario de la parrilla para futuras referencias.
AVISO AL CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Bienvenido a NAPOLEON®!

Seguridad ante todo

¡ADVERTENCIA!

Información general

Esta parrilla debe instalarse de acuerdo con los códigos locales. En ausencia de códigos locales, instálela según el Código de Instalación Actual 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 un motor para asar, debe estar conectado a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales. Si se utiliza una fuente de alimentación 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.

¡ADVERTENCIA!

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 deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa. No utilice esta parrilla para fines distintos a los previstos.

No opere esta parrilla con un cable, enchufe o después de que la parrilla haya sufrido un mal funcionamiento o haya sido dañada de alguna manera. Contacte a Napoleon® para su reparación.

¡ADVERTENCIA!

Instalación y ensamblaje

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

Realice la Prueba de Fugas requerida antes de operar la parrilla. No modifique esta parrilla bajo ninguna circunstancia. Permita que la parrilla se enfríe antes de instalar o quitar piezas.

No utilice un cilindro que no esté equipado con una conexión tipo QCC1. Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con esta parrilla o piezas de repuesto específicamente recomendadas por NAPOLEON.

¡ADVERTENCIA!

Almacenamiento y desuso

Apague el gas en el cilindro de propano o la válvula de suministro de gas natural. Desconecte la manguera entre el cilindro de propano y la parrilla. Retire el cilindro de propano y almacénelo al aire libre en un espacio bien ventilado, lejos de los niños.

Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. NO almacene cilindros de propano en un edificio, garaje, cobertizo o cualquier otro espacio cerrado. Desconecte el suministro de gas natural cuando almacene la parrilla en interiores.

Coloque una tapa contra el polvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso. Solo instale el tipo de tapa contra el polvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapones pueden ocasionar fugas de propano.

¡ADVERTENCIA!

Propuesta 65 de California

Este producto puede exponerlo a productos químicos, incluido el hollín, que el Estado de California reconoce como causantes de cáncer, y productos químicos, incluido el monóxido de carbono, que el Estado de California reconoce como causantes de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite www.p65warnings.ca.gov.

CONTENIDO

Bienvenido a NAPOLEON®! **83**

Características del sistema **85**

Para empezar **86**

Prácticas operativas de seguridad adicionales 86
Cómo ubicar su parrilla 87
Conexiones de gas 88
Prueba de fugas 90

Funcionamiento **91**

Encendido de la parrilla 91
Instrucciones para asar a la parrilla 93
Cómo usar el asador giratorio 95
Lista de comprobación de la experiencia de asar a la parrilla 96
Cómo condimentar las rejillas de cocción de hierro fundido (si están equipadas) 96
Instrucciones de inicio rápido 97
Conectividad Napoleon® 98

ACCU-PROBE® Asistente de cocina **100**

Funcionamiento de la pantalla 101
Monitoreo del sistema 102
Medidas de seguridad 103
Separación 103
Almacenamiento 103

Guía para cocinar a la parrilla infrarroja **104**

Instrucciones de limpieza **105**

Instrucciones de mantenimiento **108**

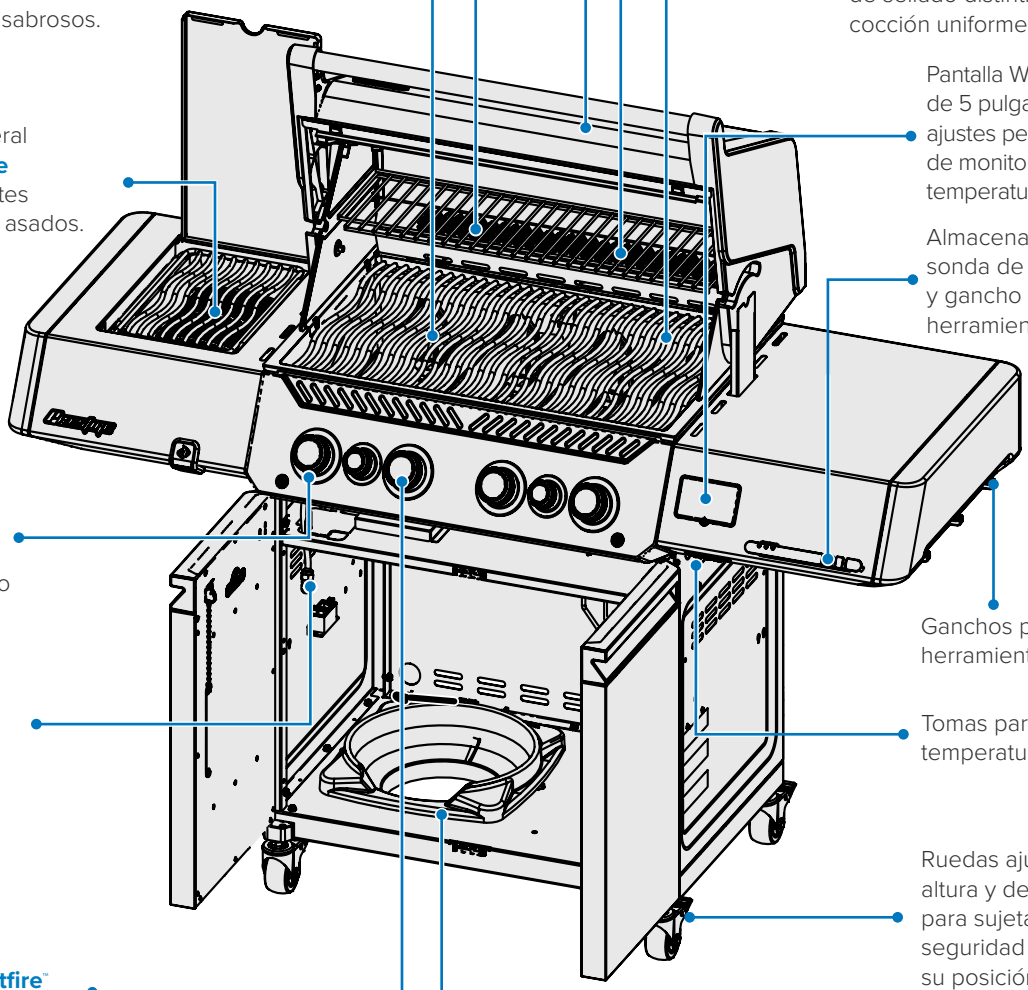
Recomendaciones 108
Ajuste de aire de combustión 108
Acero inoxidable en ambientes hostiles 109

Solución de problemas **111**

Cumplimiento reglamentario **115**

Garantía **116**

Características del sistema



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

Quemador asador Infrarrojo trasero, para disfrutar de suculentos platos asados.

Gran parrilla de calentamiento de acero inoxidable para aumentar el área de cocción.

Placas de acero inoxidable de doble nivel que calientan uniformemente y vaporizan las salpicaduras ayudando a la obtención de alimentos más sabrosos.

Parrillas de cocción icónicas **WAVE Design**™ de acero inoxidable, para esas marcas de sellado distintivas y cocción uniforme.

Pantalla Wi-Fi y Bluetooth® de 5 pulgadas, con ajustes personalizados de monitoreo de temperatura.

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

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

Perillas de control iluminadas perfectas para entretenimiento nocturno.

Ganchos para herramientas integrados.

Puertas del gabinete fácilmente ajustables

Tomas para sondas de temperatura.

Ruedas ajustables en altura y de fácil bloqueo para sujetar con seguridad la parrilla en su posición.

Encendido instantáneo **Jetfire**™ para un arranque rápido y fácil.

Escala para tanque de propano (sólo para modelos Propane VX).

Las parrillas ilustradas en este manual de usuario pueden diferir del modelo que usted adquirió.
Modelo destacado: P500VX

Para empezar

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

¡ADVERTENCIA! Advierte de un peligro que puede resultar en lesiones físicas leves o daños materiales.

Utilice guantes de protección.

Utilice gafas de seguridad.

¡PRECAUCIÓN! Superficie caliente.

Información importante.

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.

STOP

Cierre inmediatamente el suministro de gas y desconéctelo.

Prácticas operativas de seguridad adicionales

- No encarrile la manguera debajo de la bandeja de goteo. Mantenga el espacio adecuado de la manguera hasta la parte inferior del aparato.
- Asegúrese de que las placas de sellado estén posicionadas correctamente según las instrucciones de instalación de las placas de sellado.
- Los controles del quemador deben estar apagados al abrir la válvula del cilindro de gas.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- No opere los quemadores traseros con los quemadores principales.
- No cierre la tapa del quemador lateral cuando esté en funcionamiento o caliente.
- No fría alimentos en el quemador lateral.
- No ajuste las rejillas de cocción cuando estén en funcionamiento o calientes.
- No mueva la parrilla durante su uso.
- Apague el suministro de gas de la fuente después de usar.
- No modifique el aparato.
- El mantenimiento solo debe realizarse cuando la parrilla esté fría.
- No guarde encendedores, fósforos u otros materiales combustibles dentro del recinto o bandeja de condimentos.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y mangueras de suministro de combustible alejados de todas las superficies calientes.
- Limpie la bandeja de grasa, la bandeja de goteo y las placas de sellado regularmente, para evitar acumulaciones e incendios de grasa.
- Mantenga los tubos de ventilación del quemador infrarrojo y del quemador principal libres de telarañas y otras obstrucciones mediante inspecciones y limpiezas regulares.
- No permita que el agua fría (lluvia, aspersor, manguera, etc.) entre en contacto con la parrilla caliente. Un cambio de temperatura inmediato agrietará el porcelanato y las placas de cerámica.
- No use una lavadora a presión para limpiar ninguna parte de la parrilla.
- No ubique esta parrilla donde pueda estar expuesta a vientos fuertes, especialmente cuando el viento pueda venir directamente detrás de la parrilla.
- Asegúrese de una distancia segura de construcciones inflamables al usar el aparato.
- Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción con metal sólido.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Siempre mantenga distancias adecuadas a materiales combustibles: 27" (68.6 cm) detrás del aparato y 7" (17.8 cm) a los lados.
- La temperatura ambiente mínima de funcionamiento seguro del aparato es de 0 °F (-17.8 °C).

¡ADVERTENCIA!

- La conexión e instalación del gas y la conexión de la manguera deben ser realizadas por un gasista autorizado, y deben ser sometidas a una prueba de fugas antes de operar la parrilla.
- Asegúrese de que las mangueras no entren en contacto con ninguna superficie caliente de la parrilla.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- Mantenga las mangueras de suministro de combustible alejadas de cualquier superficie caliente, bordes afilados o goteo de grasa.

¡TENGA CUIDADO!

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

Cómo ubicar su parrilla

Es importante al seleccionar una ubicación para su parrilla de gas, asegurarse de que se cumplan las distancias de seguridad con los materiales combustibles adyacentes. Este electrodoméstico está destinado para su instalación en un patio al aire libre o en su jardín.

- Este electrodoméstico solo debe ser utilizado al aire libre sobre el nivel del suelo, con ventilación natural, sin áreas estancadas, donde la fuga de gas y los productos de la combustión se dispersen rápidamente por el viento y la convección natural.
- No lo use en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- No adhiera el electrodoméstico en ninguna construcción empotrada o deslizante.
- No obstruya ninguna abertura de ventilación del recinto del cilindro. 27" (68.6 cm) detrás del aparato y 7" (17.8 cm) a los lados.

Cualquier recinto en el que se utilice el electrodoméstico debe cumplir con uno de los siguientes criterios:

- Un electrodoméstico se considera al aire libre si está instalado dentro de un espacio con paredes en tres lados, pero sin cubierta superior. **(Fig 1).**
  - » Todas las aberturas deben permanecer continuamente abiertas.
  - » Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitero **no se consideran** aberturas permanentes.
- Un aparato se clasifica como de uso exterior si su instalación se realiza en un espacio que, a lo sumo, tiene techo y no más de dos paredes laterales.
  - » Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en una galería, o estar en ángulo recto entre sí. **(Fig 2 y Fig 3)**
  - » Todas las aberturas deben permanecer continuamente abiertas.
  - » Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitero **no se consideran** aberturas permanentes.
- Un electrodoméstico se considera al aire libre si está instalado con un refugio no más inclusivo que dentro de un recinto parcial que incluye una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más del perímetro horizontal del recinto esté permanentemente abierto. **(Fig 4 y Fig 5).**
  - » Todas las aberturas deben permanecer continuamente abiertas.
  - » Las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitero **no se consideran** aberturas permanentes.

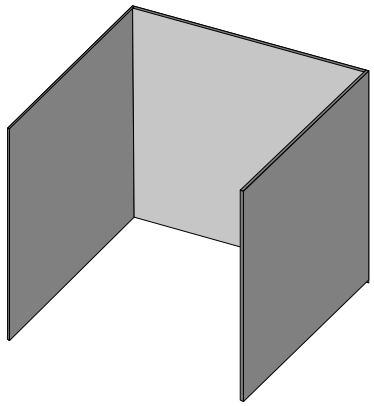


Fig. 1

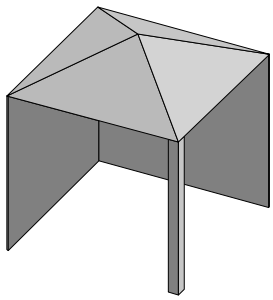


Fig. 2

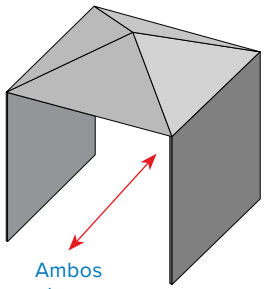


Fig. 3

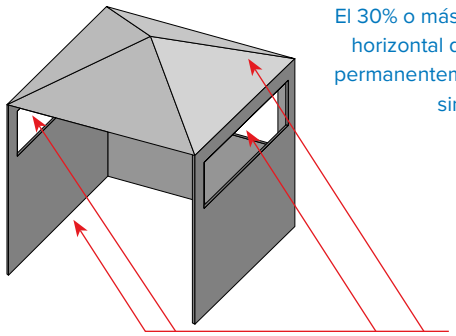


Fig. 4

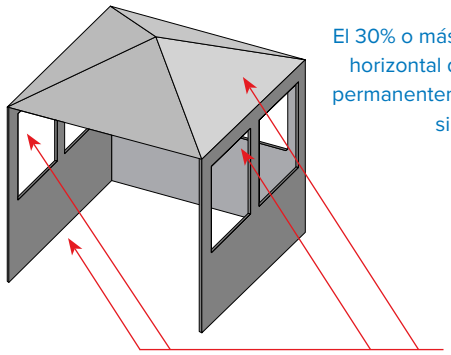


Fig. 5

Conexiones de gas

Para un cilindro de propano: Opción 1

Use solo un cilindro de propano de 20 lb. (9,1 kg) construido y marcado de acuerdo con las Especificaciones para Cilindros de Gas LP del Departamento de Transporte de EE. UU. (D.O.T.) o la Norma para Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas y Comisión, CAN/CSA-B339, según corresponda.

Use solo 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 accesorio tipo QCC1.

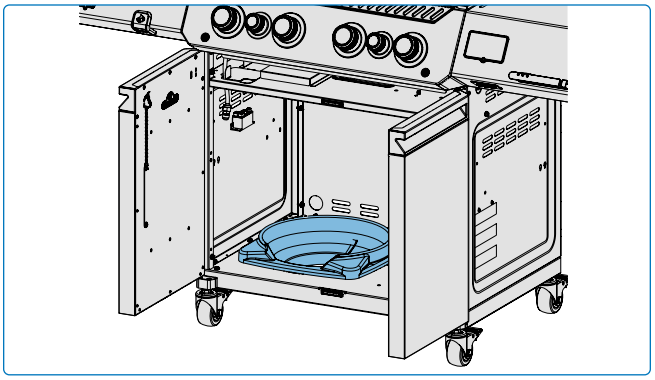
El dispositivo de conexión del cilindro debe ser compatible con la conexión para este electrodoméstico de exterior.

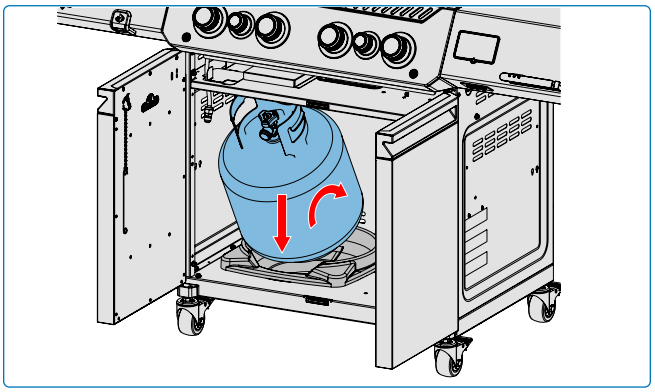
El cilindro de propano debe tener:

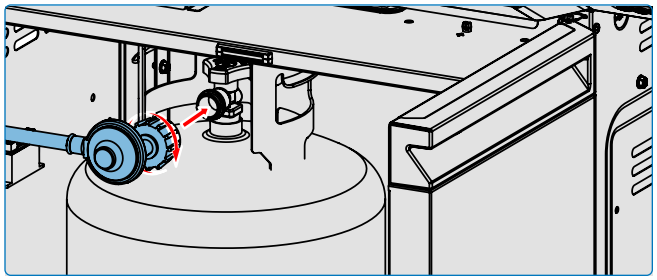
- Una válvula de cierre con una conexión QCC1.
- Un dispositivo de alivio de seguridad.
- Un cuello para proteger la válvula.
- Un dispositivo de protección contra sobrellenado homologado.

Conexión e instalación

- Revise el cilindro en busca de abolladuras u óxido, y hágalo inspeccionar por su proveedor de propano.
- Nunca use un cilindro con una válvula dañada.
- Coloque el cilindro en su área designada en el estante inferior.
- Asegúrese de que la manguera del regulador de gas no tenga pliegues.
- Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro.
- Inserte la boquilla negra del regulador tipo QCC1 en la válvula de combustible QCC1. Apriete a mano hacia la derecha. No use herramientas.
- Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con la bandeja de goteo ni con ninguna superficie caliente de la parrilla, ya que se derretirá y causará un incendio.
- Realice una prueba de fugas en todas las juntas antes de operar la parrilla. Vea **"Prueba de fugas".**
- El cilindro debe montarse, de manera que la salida de la válvula de alivio de presión, no esté orientada hacia la posición de operación normal del usuario.

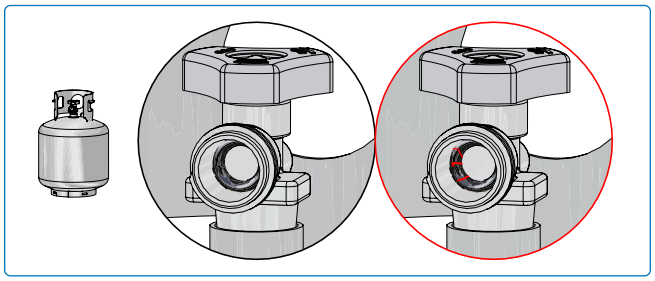






NOTA: Inspeccione el sello de la válvula del cilindro de gas LP en busca de grietas, desgaste o deterioro cada vez que se reemplace o rellene el cilindro.

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



¡ADVERTENCIA!

- No almacene un cilindro de gas de repuesto debajo o cerca del electrodoméstico.
- No use un cilindro de gas que esté más del 80% lleno.
- Siga todas las especificaciones e instrucciones precisamente para evitar incendios, explosiones, daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.
- Desconecte la parrilla y la válvula de cierre individual del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión superior a ½ psi (3.5 kPa)

A una línea de suministro de gas de la casa: Opción 2

- Si la parrilla se va a conectar directamente a una línea de suministro de gas propano de la casa, desconecte y deseche el conjunto de manguera y regulador suministrados. Siga las instrucciones de conexión a la línea de suministro de gas de la casa. Puede adquirir una manguera aprobada en su distribuidor de parrillas Napoleon®.
- Se ha incluido una manguera de suministro de gas y desconexión rápida. Diseñada para gas natural y certificada para el uso con las parrillas de gas natural en exteriores.
- La plomería de gas natural debe suministrar una presión de 7 pulgadas de columna de agua al ingreso de la parrilla. La plomería de gas propano debe suministrar una presión de 11 pulgadas de columna de agua al ingreso de la parrilla.
- Las tuberías y válvulas de desconexión rápida, de aguas contracorriente, no están suministradas.
- La tubería de gas debe estar dimensionada para suministrar los BTU/h especificados en la placa de calificación, según la longitud de la ejecución de la tubería.
- Consulte la sección **"¡ADVERTENCIA! Información general"** de este manual para códigos de instalación.

1. La conexión a una línea de suministro de gas debe ser realizada por un instalador de gas con licencia y se debe realizar una prueba de fugas antes de operar la parrilla.
2. No encarrile la manguera en proximidad cercana a la bandeja de goteo ni por encima del panel posterior.
3. Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con ninguna superficie caliente.

Desconexión rápida

- No instale la desconexión rápida en dirección ascendente.
- Instale una válvula de cierre manual aguas arriba de la desconexión rápida, ubicada lo más cerca posible.
- Conecte el extremo abocinado de la manguera al racor del tubo distribuidor o del tubo flexible (si es necesario).
- Apriete usando dos llaves. No use sellador de rosca o masilla para tubos.
- Realice una prueba de fugas en todas las juntas antes de operar la parrilla de gas. Consulte **"Prueba de fugas".**

Para empezar

¡ADVERTENCIA!

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

¡TENGA 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 hacer la prueba de fugas?

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

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

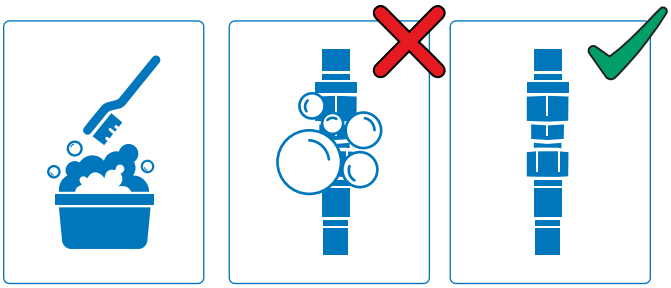
Pruebe las fugas de esta parrilla antes de usarla, anualmente y cuando se reemplacen los componentes de gas.

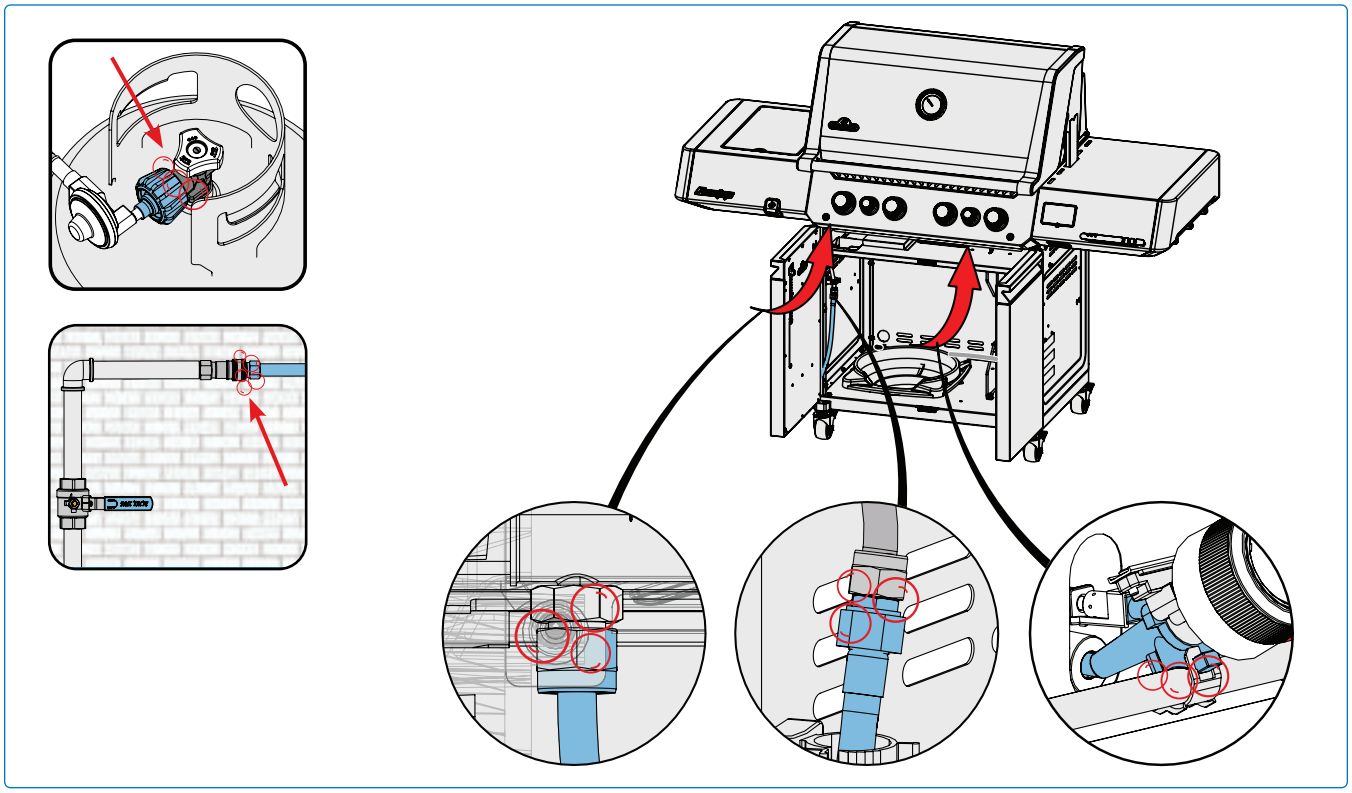
Pasos para la prueba de fugas

1. No fume mientras realiza la prueba.
2. Elimine todas las fuentes de ignición.
3. Gire todos los controles de los quemadores a la posición de apagado.
4. Abra la válvula de suministro de gas.
5. Aplique una solución al 50% de agua y jabón líquido en todas las juntas y conexiones del regulador, manguera, colectores y válvulas.
6. Las burbujas indican una fuga de gas.

Si encuentra una fuga

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





¡PELIGRO!

- Nunca use una llama abierta para buscar fugas de gas. Las chispas o llamas pueden causar un incendio, una explosión, daños a la propiedad, lesiones físicas graves o la muerte.
- Use solo el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con la parrilla, o uno que cumpla con los códigos locales.

Funcionamiento

Encendido de la parrilla

¿Es la primera vez? Realiza una quema inicial

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

¡ADVERTENCIA!

- No accione el quemador trasero o lateral mientras realiza un proceso de quemado inicial.

Encendido de los quemadores principales

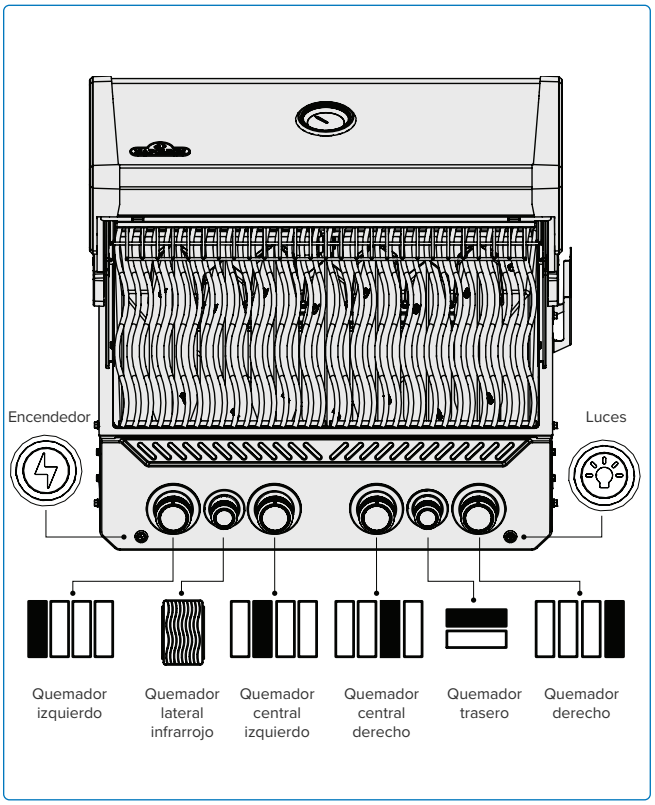
1. Abre la tapa de la parrilla.
2. Presione y gire lentamente cualquier perilla del quemador principal en sentido antihorario hasta la posición ALTA hasta que se encienda la llama piloto. Continúe presionando la perilla de control hasta que se encienda el quemador y luego suéltela.
3. Si el piloto no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

¡ADVERTENCIA!

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

Encendido del quemador trasero (si está equipado)

1. Abra 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.
4. Presione y mantenga presionado el botón del encendedor hasta que se encienda el quemador.
5. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control del quemador en sentido horario hasta la posición APAGADO. Espere 5 minutos. Repita los pasos 3 y 4. **(Fig. 6)**, o consulte «Instrucciones de encendido alternativas».



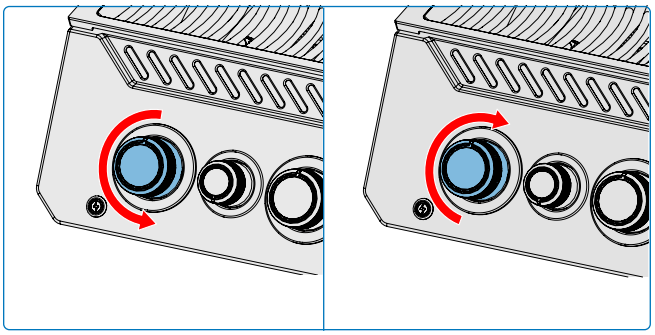


Fig. 6

Funcionamiento

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.
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. 7)** o consulte «Instrucciones de encendido alternativas»

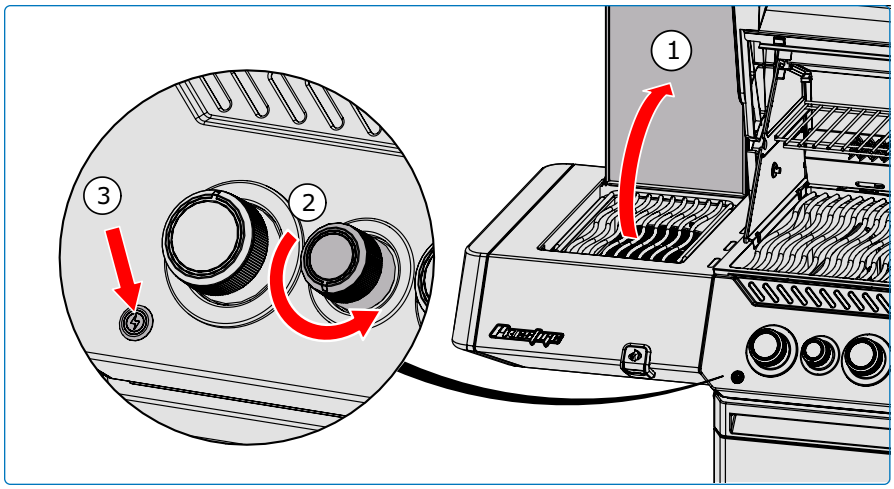


Fig. 7

Instrucciones de encendido alternativas

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

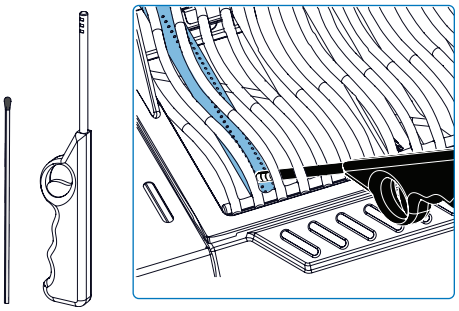
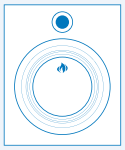


Fig. 8

Funcionamiento

¡ADVERTENCIA!

- Asegúrese de que todos los controles de los quemadores estén en la posición APAGADO antes de abrir lentamente la válvula de suministro de gas.
- Sigue cuidadosamente las instrucciones de encendido.
- Asegúresede que la tapa de la parrilla esté ABIERTA mientras enciendes.
- No ajustes las rejillas de cocción mientras la parrilla esté caliente o en funcionamiento.
- Limpia regularmente la grasa de toda la unidad, incluida la bandeja de grasa y las placas de sellado, para evitar acumulaciones e incendios de grasa.



Instrucciones para asar a la parrilla

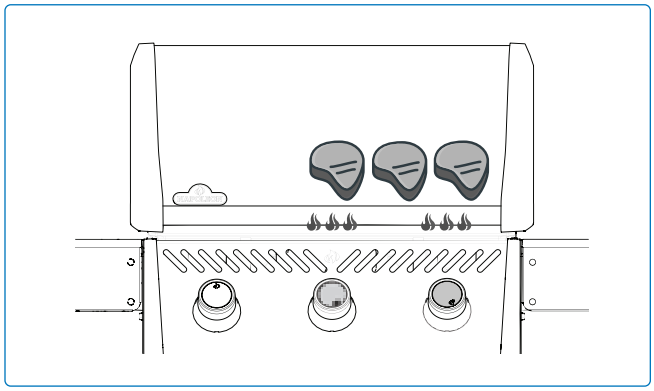
Uso de los quemadores principales

- Precalienta la parrilla antes de sellar los alimentos operando todos los quemadores principales en alto, con la tapa cerrada y durante aproximadamente 10 min.
- Los alimentos cocidos por poco tiempo, como pescado y verduras, pueden ser asados con la tapa abierta.
- Asar con la tapa cerrada garantiza temperaturas más altas y consistentes que cocinan la carne de manera más uniforme y pueden reducir los tiempos de cocción.
- Las rejillas de cocción pueden ser aceitadas antes de precalentar para evitar que se peguen al asar carne magra, como pechuga de pollo o cerdo.
- Los alimentos que tardan más de 30 minutos, como los asados, pueden cocinarse indirectamente con el quemador encendido enfrente del alimento. Ver Asado Indirecto.
- Retira el exceso de grasa de la carne para evitar las llamaradas o reduce la temperatura de la parrilla.
- Llamaradas: aleja los alimentos de las llamas y reduce el calor. Deja la tapa abierta.

Asado directo

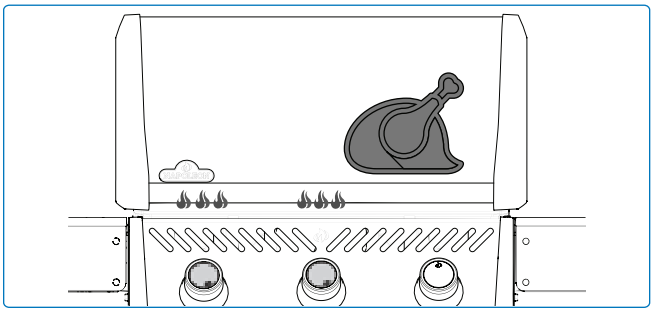
Este método se usa frecuentemente para sellar o cocinar alimentos por poco tiempo, como: hamburguesas, filetes, pollo o verduras.

Coloca los alimentos en las rejillas de cocción directamente sobre el calor. Sella la carne para atrapar los jugos y el sabor primero. Baja la temperatura de la parrilla para terminar de cocinar según tu preferencia.



Asado indirecto

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



Monitoreo de temperaturas de la parrilla

Algunos modelos están equipados con dos indicadores de temperatura. Un medidor montado en la tapa indica la temperatura del aire dentro del espacio 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 recinto de cocción maximiza las tasas de calentamiento y la uniformidad de la temperatura, varios factores influyen en las lecturas de temperatura, incluidos:

Colocación de alimentos y accesorios

- Los alimentos grandes o los accesorios para utensilios de cocina, como planchas, pueden atrapar el calor sobre el sensor de temperatura de la rejilla de cocción. Esto puede provocar lecturas elevadas del sensor mientras también se reducen las lecturas del medidor de temperatura de la tapa, ya que el calor se dirige hacia otro lugar. Nunca cubra más del 75 % de la superficie de cocción de cualquier quemador principal o lateral con cualquier metal sólido (por ejemplo, planchas o sartenes).

¡PELIGRO!

- No cierres la tapa del quemador lateral mientras esté en funcionamiento o caliente.
- No frías alimentos en el quemador lateral. Cocinar con aceite puede ser peligroso.
- Limpia regularmente la grasa de toda la unidad, incluida la bandeja de grasa y las placas de sellado, para evitar acumulaciones e incendios de grasa.

¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL!

Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne y asegurarse de que está perfectamente cocinada.

Quemadores en funcionamiento

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

Tiempo transcurrido

- Los indicadores de temperatura tienen diferentes tiempos de respuesta y pueden mostrar lecturas variadas inicialmente a medida que el aparato se calienta. Sin embargo, se alcanzarán 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 la configuración de los controles de los quemadores en consecuencia.

Uso del quemador principal infrarrojo (si está equipado)

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

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

Quemador lateral infrarrojo

Para operar, siga las instrucciones de **"Encendido del quemador lateral".** El calor infrarrojo proporciona un área de cocción uniforme para sellar los alimentos cuando se ajusta a alto. Algunos modelos de quemadores laterales tienen una rejilla de cocción ajustable en altura. El diámetro máximo recomendado para ollas o sartenes es de 10" (25 cm).

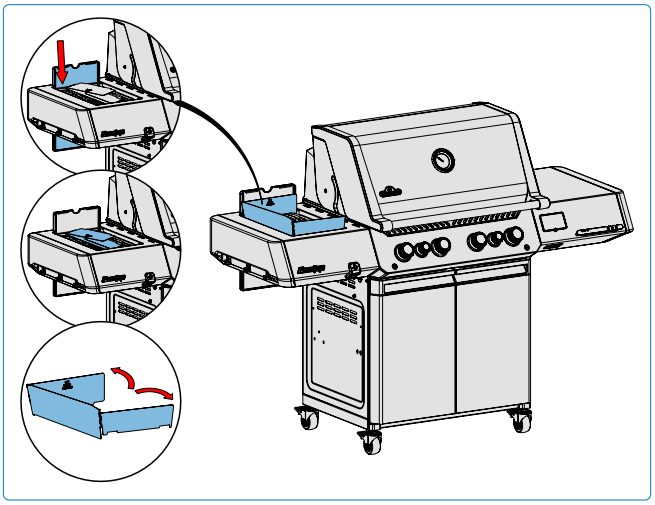
Asado nocturno (si corresponde)

Ilumine los mandos de control presionando el ícono de la bombilla en el panel de control. Cuando un quemador está funcionando, el mando correspondiente se iluminará de rojo, mientras que los demás permanecerán azules.

Protector contra el viento

Mantenga su parrilla funcionando sin problemas en condiciones de viento de hasta 10 mph (16 km/h). Diseñado para adjuntarse fácilmente a su parrilla, este protector actúa como un escudo contra ráfagas de viento, ayudando a mantener un calor constante para comidas cocinadas de manera uniforme. Simplemente ajústelo 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 cuando no se esté usando.

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



Funcionamiento

¡ADVERTENCIA!

- No deje alimentos sin supervisión en ningún quemador encendido.
- Mantenga la tapa abierta si el quemador infrarrojo principal está configurado en alto, para evitar quemar accidentalmente los alimentos.

¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL!

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

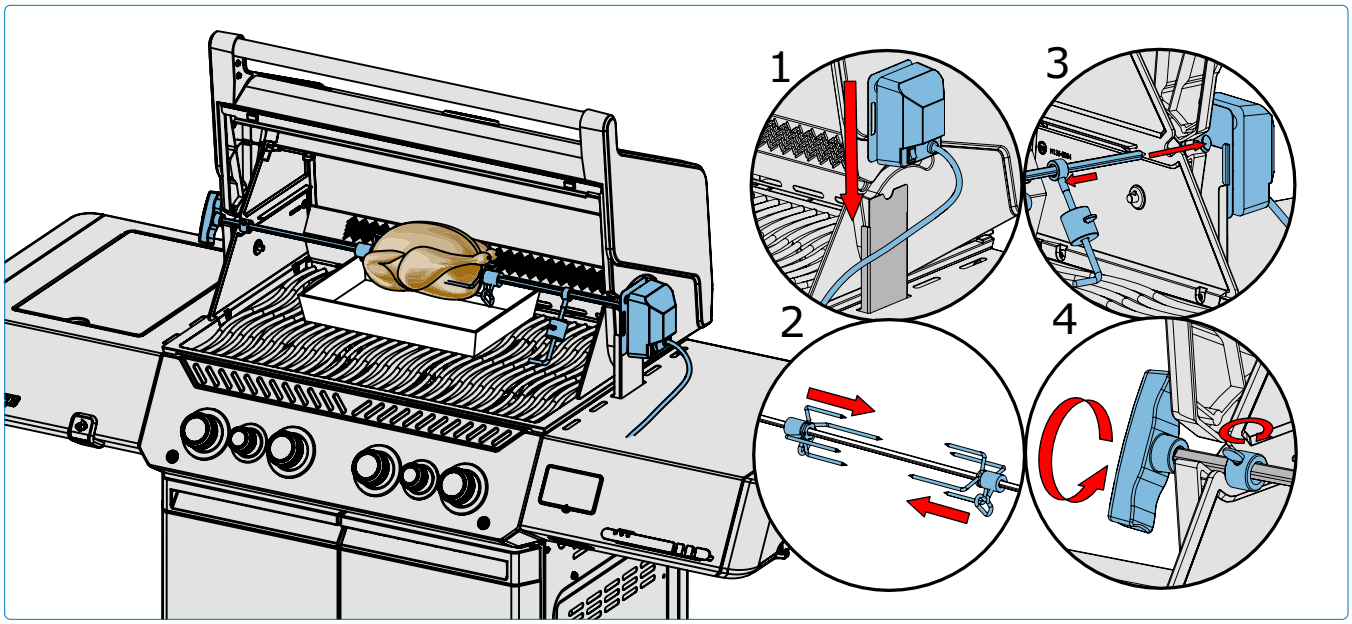
Cómo usar el asador giratorio

Montaje de su kit de asador giratorio (si está equipado)

Nota: Retire la rejilla de calentamiento y la varilla del asador antes de usar el quemador trasero. El calor extremo dañará la rejilla de calentamiento. Instale el motor del asador en el costado de la parrilla usando el soporte de montaje. Algunos modelos tienen soportes preinstalados.

1. Una vez que el soporte se haya sujetado a la parrilla, deslice el motor del asador sobre el mismo.
2. Deslice la primera horquilla del asador por el centro de la varilla y apriétela en su sitio. Enhebre la carne en la varilla del asador y empuje la carne hacia el tenedor. Deslice el segundo tenedor del asador en el extremo opuesto de la varilla y empuje el tenedor en la carne hasta que esté segura. Apriete el tenedor en su lugar.
3. Inserte cuidadosamente el extremo puntiagudo de la varilla del asador en el motor y coloque el extremo opuesto sobre los ganchos. El lado pesado de la carne naturalmente colgará hacia abajo para equilibrar la carga.
4. Deslice el casquillo de tope sobre la varilla del asador hasta que esté pasado por dentro del capó. Esto asegurará el movimiento lateral de la varilla del asador.
5. Apriete el casquillo de tope y el mango de la varilla del asador. Coloque un plato metálico debajo de la carne para recoger el goteo.

¡IMPORTANTE! Siempre utilice guantes para manipular los componentes de la parrilla.



Consejos sobre el uso del asador giratorio:

- Opere el quemador trasero a alta temperatura hasta que la carne se dore. Reduzca el calor. Mantenga la tapa cerrada.
- Use un termómetro para verificar la temperatura interna de la carne.
- Los asados y aves deben dorarse por fuera y mantenerse tiernos por dentro.
- Use los goteos para rociar y hacer salsa.
- Un pollo de 3 libras tarda aproximadamente 1 hora y media a fuego medio-alto.
- Tenga en cuenta la capacidad de su motor de asador (15 libras). Nunca sobrecargue su equipo.
- Asegúrese siempre de colocar una carga equilibrada de manera uniforme en su asador.

Cómo cocinar varios pollos

Ata o ensarta las alas al cuerpo de los pollos.

1. Deslice el tenedor en la varilla del asador.
2. Enhebre el primer pollo en la varilla del asador hasta que esté sujeto en su lugar por el tenedor. Apriete.
3. Enhebre los siguientes 2 pollos en la varilla del asador para que todos los pollos estén juntos.
4. Deslice el segundo tenedor del asador en la varilla y empújelo hacia el pollo hasta que los 3 pollos estén apretados juntos. Apriete.

Lista de comprobación de la experiencia de asar a la parrilla

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

Consulta esta lista cada vez que hagas una parrillada.

- ☐ **Limpia la bandeja de grasa**
  Siempre asegúrate de limpiar la bandeja de grasa antes de hacer una parrillada para evitar incendios y llamaradas.

- ☐ **Revisa la manguera**
  Asegúrate de que la parrilla esté apagada y fría. Revisa la manguera en busca de evidencia de abrasiones excesivas o cortes. Haz que la manguera sea reemplazada antes de usarla si está dañada.

- ☐ **Precalienta y limpia las rejillas**
  Cubre las rejillas con manteca vegetal y precalienta tu parrilla para quemar el exceso de residuos y evitar que se peguen. Limpia las rejillas de hierro fundido con un cepillo de alambre de latón y las rejillas de acero inoxidable con un cepillo de acero inoxidable. Consulta las **"Instrucciones de limpieza".**

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

- ☐ **Área de preparación**
  Asegúrate de tener todo lo que necesitas mientras haces la parrillada, como tus utensilios, condimentos, salsas y platos, al alcance de la mano. No dejes la comida sin supervisión, o podría quemarse.

- ☐ **Voltea una sola vez y no mires**
  Trata de no abrir la tapa y mirar demasiado, o el calor escapará y alterará tus tiempos de cocción y temperatura. Voltea la comida solo una vez, especialmente la carne de res y el pollo.

- ☐ **Deja espacio**
  Deja algo de espacio en la parrilla y entre los alimentos, para que tengas espacio para mover la comida si es necesario.

- ☐ **Usa un termómetro**
  Utiliza un termómetro para asegurarte de que la comida esté cocida completamente. Sigue las pautas de temperaturas adecuadas para todo tipo de carne, especialmente aves de corral.

SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA

Aceite de Semilla de Uva
Aceite de Girasol
Aceite de Soja
Aceite de Oliva Extra Virgen
Aceite de Canola
Si no están disponibles, elige un aceite o grasa que tenga un punto de humo alto.
No uses grasas con sal como mantequilla o margarina.

¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL!

Encuentra inspiración para crear deliciosas comidas o técnicas para cocinar a la parrilla en los libros de cocina de Napoleon® o en www.napoleon.com

¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL!

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

¡PRECAUCIÓN!

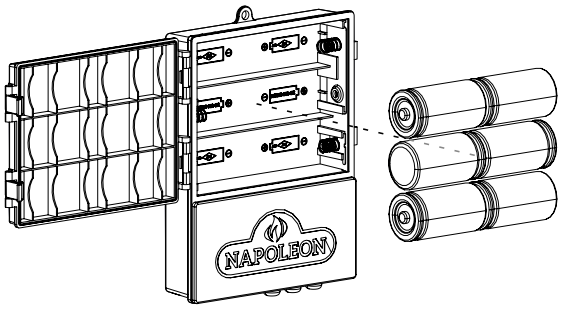
Cómo condimentar las rejillas de cocción de hierro fundido (si están equipadas)

Este procedimiento DEBE realizarse antes del primer uso y repetirse cada 3-4 usos para mantener las rejillas con aspecto nuevo.

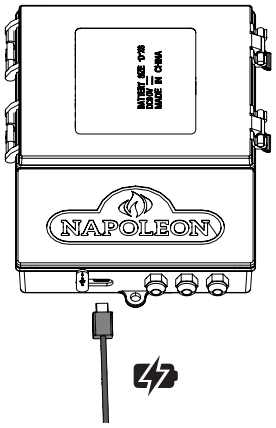
1. Retira las rejillas de cocción de hierro fundido de la parrilla.
2. Lava las rejillas con agua tibia y jabón y un paño suave.
3. Sécalas con cuidado y deja que las rejillas se sequen completamente.
4. Aplica grasa o aceite de manera uniforme en ambos lados utilizando un pincel de silicona.
5. Precalienta el aparato a 350 °F- 400 °F (176 °C - 204 °C).
6. Instala las rejillas de cocción y cocina durante 30 minutos.
7. Aplica una segunda capa uniforme de grasa o aceite en las rejillas de cocción y cocina durante 30 minutos más.
8. Las rejillas están ahora condimentadas.

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

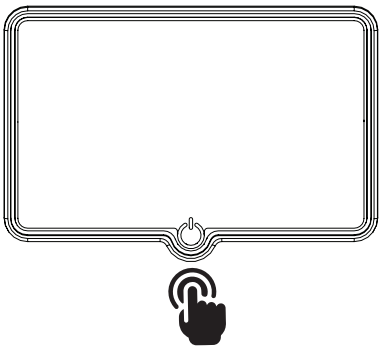
Instrucciones de inicio rápido



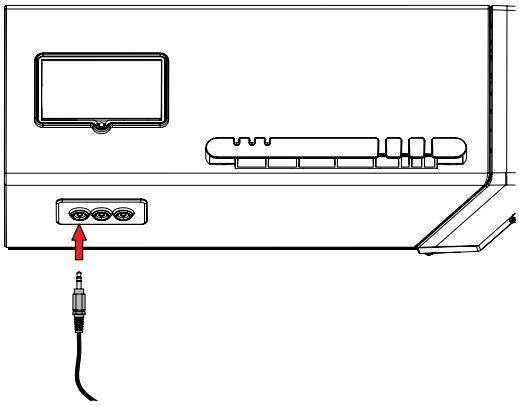
Inserte las pilas en el compartimento.
Se recomienda retirar las pilas si se utiliza alimentación directa para evitar la corrosión y prolongar la vida útil de las pilas.



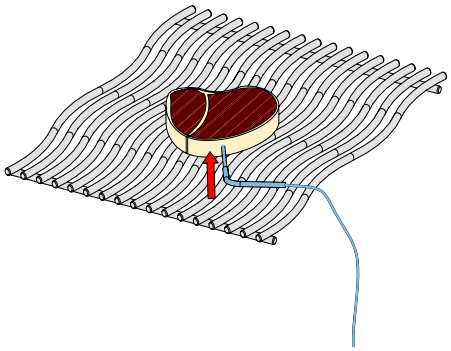
Alternativamente, el dispositivo puede alimentarse mediante un suministro directo a través del puerto USB tipo C. Para hacer esto, utiliza un adaptador de 5V 1A.



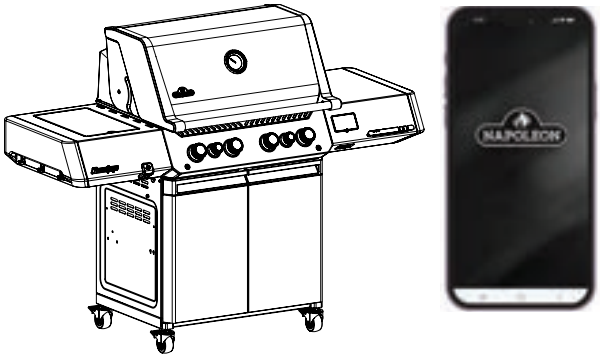
Asegúrese de que su dispositivo esté encendido.



Retire el plástico protector y conecte una o más sondas a tu electrodoméstico.



Cuando uses sondas para la carne, asegúrese de que la punta de la sonda esté insertada en la sección más gruesa de la comida, evitando huesos o grasa.



Siga las instrucciones en la siguiente sección para conectarte a la aplicación Napoleon® Home. ¡Disfruta de tu comida!

Funcionamiento

Conectividad Napoleon®

APLICACIÓN NAPOLEON® HOME

¿CÓMO FUNCIONA?

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

Para acceder a la aplicación, deberás crear una cuenta siguiendo las instrucciones que se encuentran dentro de la aplicación (para más detalles, revisa los pasos a continuación).

Al emparejar tu electrodoméstico con la **Aplicación Napoleon® Home** a través de WiFi, obtienes control sobre todos los modos y funciones del electrodoméstico.

Todas las notificaciones y alarmas se envían a través de la aplicación para mantenerte conectado con facilidad.

Scan this QR code for direct access to the **Napoleon® Home App** website.

Available on the App Store

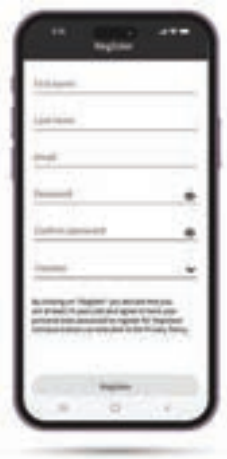
GET IT ON Google Play

¡COMENCEMOS!

1 Regístrate

Registra una cuenta con la **aplicación Napoleon® Home** ó inicia sesión utilizando tu cuenta de Facebook, Google o Apple.

2 Crea



Ingresa la información de usuario y crea una contraseña para la cuenta.

Selecciona el país en el que se encuentra el electrodoméstico.

3 ¡Casi listo!

La información ingresada en el paso 3 será registrada en la **aplicación Napoleon® Home** y se enviará una confirmación al correo electrónico proporcionado.

4 Confirma

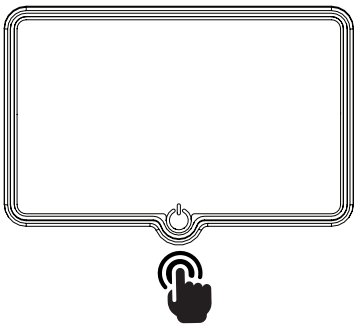
Abre la bandeja de entrada del correo electrónico y selecciona el enlace de confirmación. **Nota:** El enlace de confirmación debe abrirse en el dispositivo en el que está instalada la aplicación Napoleon® Home.

5 Vuelve a confirmar

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

AGREGANDO UN DISPOSITIVO

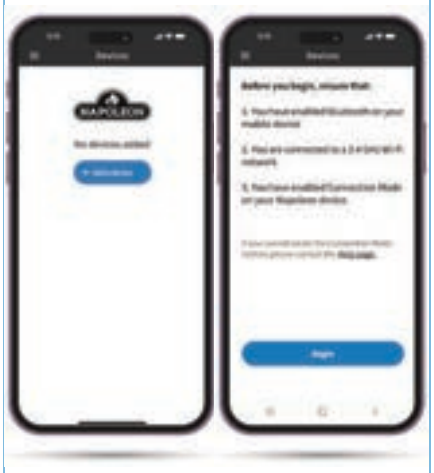
7 Enciende



Asegúrese de que su dispositivo esté encendido.

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

8 Agrega el dispositivo



Selecciona "Agregar dispositivo" y acepta los permisos.

9 Busca

Busca dispositivos y selecciona el dispositivo de la lista.

10 Conexión de red

Selecciona la red Wi-Fi e ingresa tus credenciales.

11 Agrega un nombre

Ingresa un nombre personalizado para tu dispositivo o continúa con el nombre predeterminado proporcionado.

12 Éxito

Ahora ya estás **conectado.**

Funcionamiento

ACCU-PROBE® Asistente de cocina

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

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

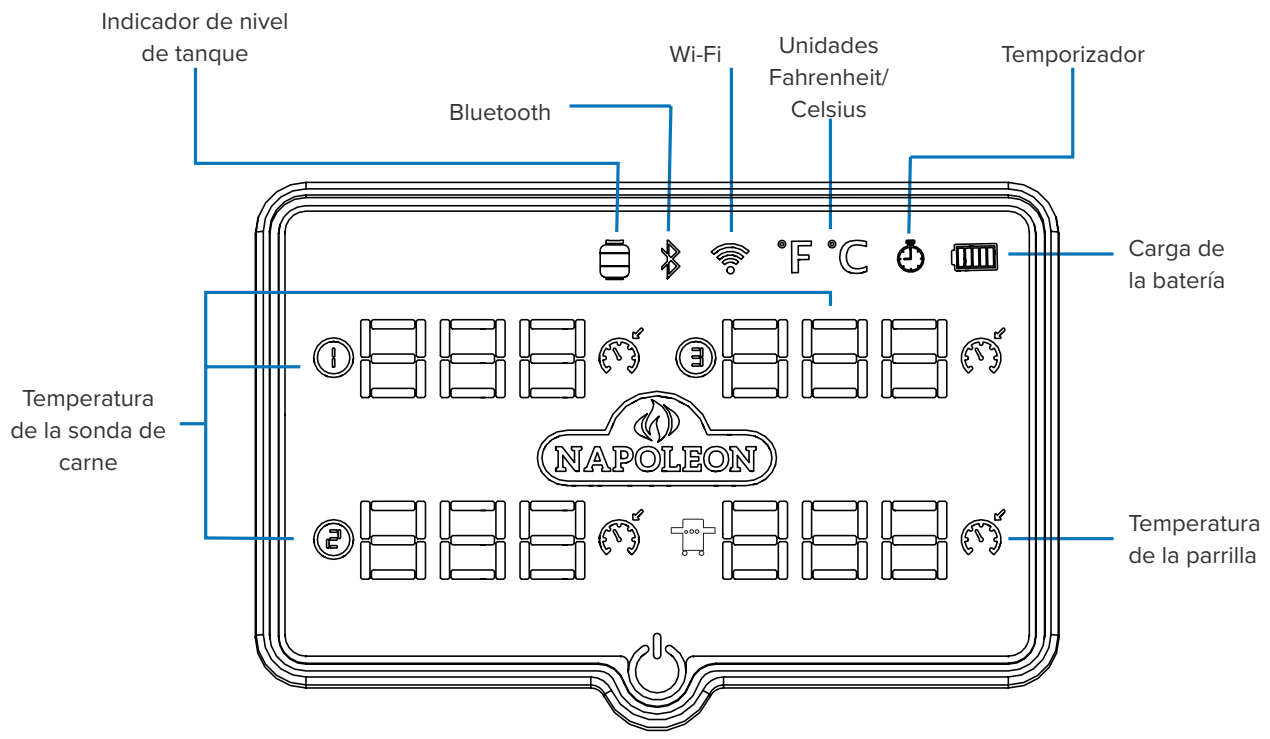
Consulta las secciones "Instrucciones de inicio rápido" y "Aplicación Napoleon® Home" para obtener más información sobre cómo conectarte. Descarga la aplicación Napoleon® Home y disfruta de la cocina inteligente.

Cualquier uso de marcas y logotipos indicados son propiedad de 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 son propiedad de sus respectivos propietarios: Android™ y Google Play™ son marcas comerciales de Google Inc .; Apple, iPhone® y la App Store de Apple son marcas comerciales de Apple Inc .; iOS es una marca comercial o registrada de Cisco Inc.

Dispositivos compatibles

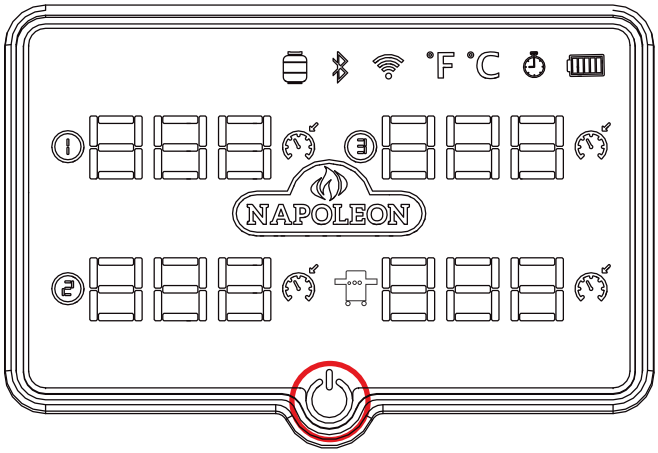
La aplicación Napoleon® Home está diseñada para funcionar con una amplia gama de dispositivos Android e iOS. La compatibilidad de dispositivos no está garantizada debido a numerosos modelos diferentes y estándares de fabricación.

Descripción general de la pantalla



Funcionamiento

Funcionamiento de la pantalla

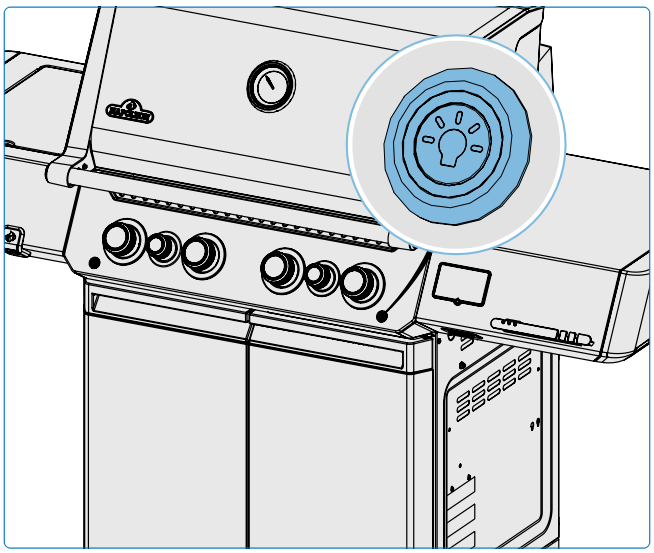


Función	Acción	Duración	Descripción
Modo de emparejamiento	Mantener presionado	10 segundos	Cuando el sistema se reinicie, aparecerá el logotipo de Napoleon®. Los iconos de Wi-Fi y Bluetooth® parpadearán, indicando que el dispositivo está en modo de emparejamiento (modo de punto de acceso). Deberás activar el dispositivo nuevamente usando la aplicación Napoleon® Home. Este proceso debe completarse cuando la pantalla esté activa. Si la pantalla está apagada o en tiempo de espera, mantenga presionando el botón hasta que alcance el modo de punto de pcceso.
Encender/Apagar pantalla	Mantener presionado	3 segundos	El logotipo de Napoleon® aparecerá, acompañado de una alerta sonora. La pantalla se encenderá o apagará según su estado actual.
Activar pantalla (Solo con batería)	Toque único	N/A	Después de despertar, la pantalla volverá sin problemas a su estado anterior.
Cambio de unidad de temperatura	Toque único	N/A	Cambiar entre grados Celsius y Fahrenheit.

En condiciones de invierno

Para obtener la mejor experiencia en condiciones de invierno, utiliza el botón del panel de control para activar o desactivar la pantalla. Esto permite la funcionalidad sin necesidad de quitarse los guantes. Simplemente mantén presionado el botón del panel de control durante más de 3 segundos.

NOTA: La pantalla se apagará después de 5 minutos de inactividad, volviendo al brillo predeterminado cuando se realiza una acción por parte del usuario. Si ocurre alguna actividad durante este tiempo, el período de 5 minutos se reiniciará.



Monitoreo del sistema

Seguridad luminosa

Ilumina los mandos de control presionando el ícono de la bombilla en el panel de control. Cuando un quemador está en funcionamiento, el mando correspondiente se iluminará de rojo, mientras que los demás permanecerán azules. Para conservar la vida útil de la batería, los mandos que brillan de azul se apagarán después de 1 hora de forma predeterminada, mientras que los demás permanecerán rojos. El tiempo de apagado de 1 hora para la operación con batería se puede ajustar dentro de la aplicación. Cuando se utiliza una fuente de alimentación USB, el temporizador de apagado de las luces se cancelará.

Batería baja

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

Verde: Lleno | Naranja: 50% | Rojo: Bajo

Alertas de temperatura

El sistema puede proporcionar alertas sonoras cuando se alcanzan las temperaturas objetivo. La pantalla indicará qué sondas tienen esta temperatura objetivo.

Alertas de temporizador

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

Balanza de tanque de propano

El sistema puede monitorear continuamente el propano restante en el tanque y proporcionar el estado de manera rápida

Verde: 100% | Naranja: 50% | Rojo: 20%

Destello rojo: Bajo

Ajuste de balanza a cero

Antes de calibrar:

- Retira el tanque vacío de la balanza. Presiona el botón designado para iniciar el ajuste a cero.
- Espera 20 segundos para que se complete el proceso de ajuste a cero.
- Coloca el nuevo tanque en la balanza después de completar el ajuste a cero.

Selecciona el tanque

- Abre la aplicación Napoleon® Home.
- Navega hasta la sección de la balanza del tanque.

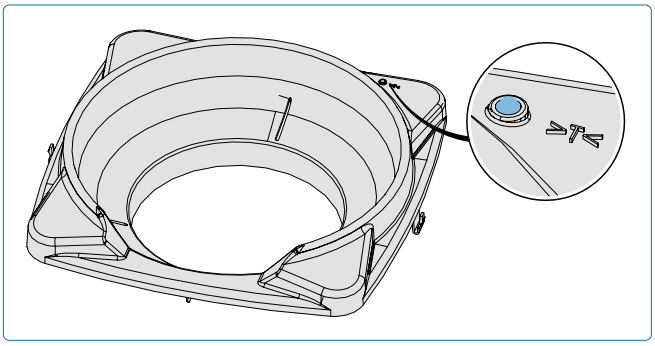
Selecciona tanque y región:

- Selecciona "Nueva balanza de tanque".
- Elige tu región (América del Norte, Europa o personalizada).
- Para américa del norte, se seleccionan pesos predeterminados de tanques.
- Para europa, selecciona de la lista de especificaciones de tanques disponibles.

Tanque personalizado (Opcional):

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

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



Funcionamiento

Medidas de seguridad

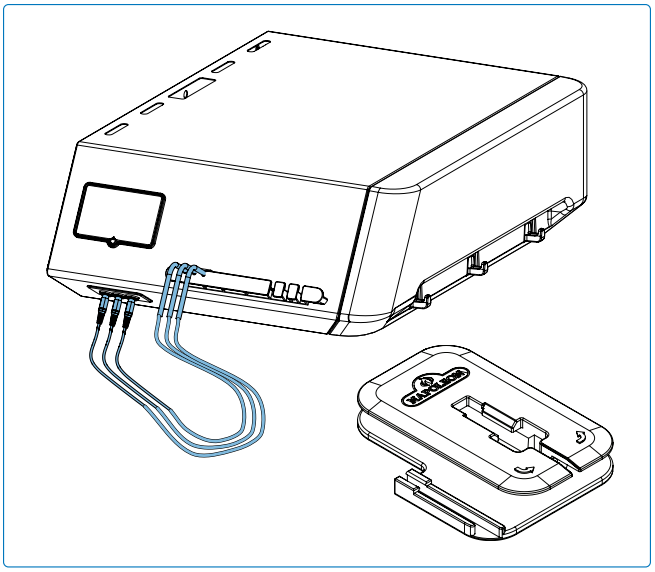
- Evita la alta humedad o temperaturas extremas.
- Evita la exposición prolongada a la luz solar directa o luz ultravioleta intensa.
- No desmontes ni intentes reparar la unidad por tu cuenta.
- No expongas la unidad ni sus accesorios a líquidos inflamables, gases u otros explosivos.
- Las sondas pueden operar desde -4° F (-20° C) hasta 5 72° F (300° C).
- Los cables de las sondas pueden operar desde -4° F (-20° C) hasta 716° F (380° C).
- **IMPORTANTE:** No permitas que las sondas estén directamente expuestas a llamas o temperaturas que excedan los 572° F (300° C).
- Para lecturas precisas, inserta las sondas en el centro de la carne, idealmente antes de colocarla en la parrilla.
- **IMPORTANTE:** Apunta las puntas de las sondas hacia abajo, pero no permitas que toquen las rejillas de cocción. Además, asegúrate de que las sondas no toquen el cuerpo de la parrilla.
- Coloca la carne en el lado de la parrilla más cercano al termómetro.
- Posiciona el cable en un punto de salida alto para que el cable se mantenga 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. Asegúrate de que los lados de la parrilla no excedan la temperatura de funcionamiento más alta de la sonda.
- Cuando uses más de una sonda, los anillos de sonda de colores pueden ayudar a identificar el número de cada una. Coloca cada anillo alrededor de la punta de la sonda y presiona hasta que llegue al soporte base.

Separación

- Verifica que el área de cocción no exceda la temperatura máxima y que los cables no estén doblados o atrapados por puertas o tapas cerradas.
- Primero verifica que el área de espaciado del cable a temperatura ambiente, con la tapa cerrada. Examina el cable en busca de cualquier doblez o flexión severa. Luego, enciende la parrilla y verifica la presencia de áreas calientes donde el cable pueda entrar en contacto con la superficie.

Almacenamiento

- Utiliza las áreas de almacenamiento de sonda en el estante lateral, antes de empezar a cocinar. Desconecta las sondas y llévalas al interior cuando no estén en uso para protegerlas de los elementos.



¡ADVERTENCIA!

- Después de cocinar, no vuelvas a colocar las sondas en el soporte hasta que se enfríen.

Guía para cocinar a la parrilla infrarroja

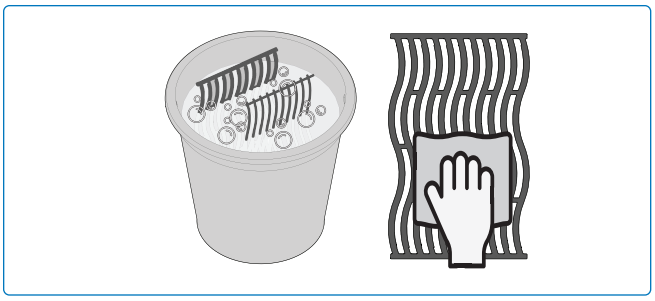
Alimento	Ajuste del mando de control	Tiempo de cocción	Sugerencias
Filete 1 pulgada (2.54 cm) de grosor.	ALTO 2 minutos de cada lado.	**Poco hecho**– 4 minutos	Pide grasa marmoleada en el corte. La grasa es un ablandador natural y mantiene la carne jugosa.
	ALTO a MEDIO Fuego alto 2 minutos de cada lado y luego cambiar a fuego medio.	**Término medio** – 6 minutos	
		Bien cocido – 8 minutos.	
Hamburguesa ½ pulgada (1.27 cm) de grosor	ALTO 2 minutos cada lado.	**Poco hecho**– 4 minutos.	Mantén las hamburguesas de igual grosor para tiempos de cocción iguales. Las hamburguesas de 1 pulgada de grosor o más deben cocinarse a la parrilla usando calor indirecto.
	ALTO 2 ½ minutos cada lado.	**Término medio** – 5 minutos.	
	ALTO 3 minutos cada lado.	**Bien cocido** – 6 minutos.	
Pollo	ALTO, MEDIO, BAJO 2 minutos de cada lado y luego entre fuego medio a bajo.	20 – 25 minutos.	Corta la articulación que conecta el muslo y la pierna ¾ para que la carne quede plana sobre el quemador y se cocine uniformemente.
Chuletas de cerdo	MEDIO	6 minutos de cada lado.	Elige cortes gruesos para una carne más tierna. Recorta el exceso de grasa.
Costillas de cerdo	ALTO a BAJO Fuego alto durante 5 minutos y fuego bajo hasta terminar.	20 minutos de cada lado volteando a menudo.	Elige costillas magras y carnosas. Cocina hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
Chuletas de cordero	ALTO a MEDIO Fuego alto durante 5 minutos y fuego medio hasta terminar.	15 minutos de cada lado.	Elige cortes gruesos para una carne más tierna. Recorta el exceso de grasa.
Perros calientes	MEDIO a BAJO	4 – 6 minutos.	Selecciona salchichas más grandes y haz un corte longitudinal antes de asarlas.

Tabla 1

Instrucciones de limpieza

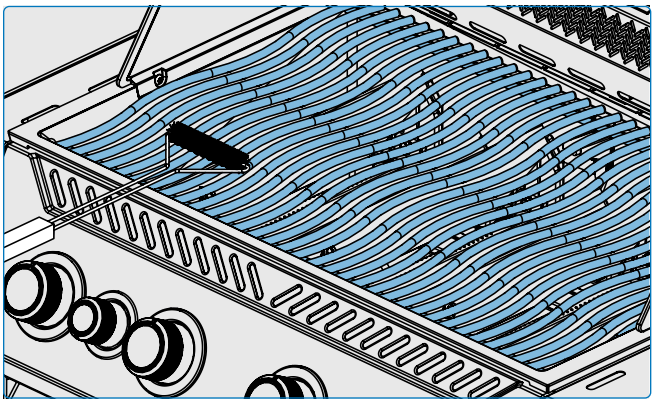
Primer uso

1. Lava las rejillas a mano con agua y jabón suave para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. NO lavar en lavavajillas.
2. Enjuaga completamente con agua caliente y seca con un paño suave para evitar que la humedad entre en el hierro fundido.



Rejillas de hierro fundido

- Sazona tus rejillas para agregar un revestimiento protector y prevenir la corrosión. Consulta "consejos de parrilla – cómo sazonar tus rejillas de hierro fundido".

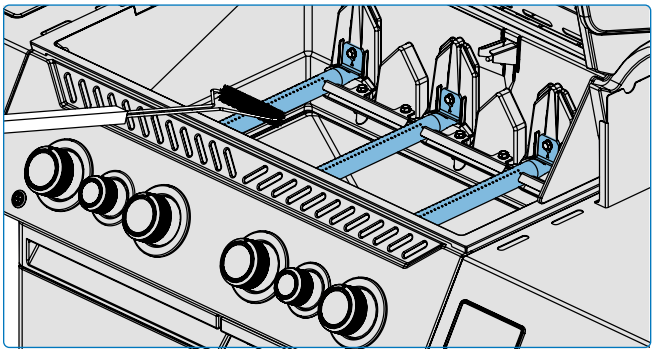


Rejillas de acero inoxidable

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

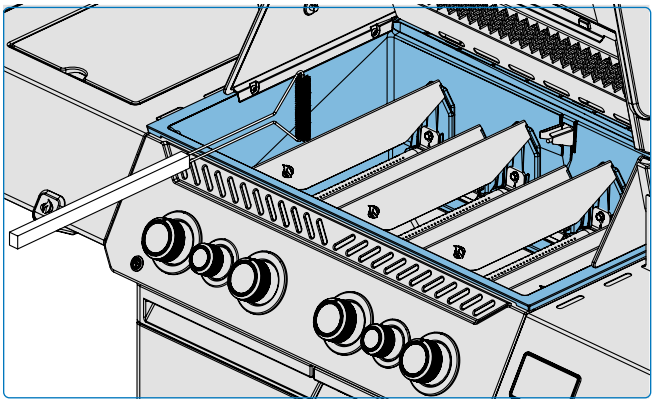
Quemador lateral infrarrojo

- La mayoría de los goteos y partículas de alimentos que caen en la superficie del quemador infrarrojo se incineran inmediatamente debido al calor de alta intensidad.
- No limpies la baldosa cerámica con un cepillo metálico.
- No uses agua ni otros líquidos para limpiar el quemador. Un cambio repentino de temperatura causará grietas en la baldosa cerámica.
- Enciende el quemador y opera a alta potencia durante 5-10 minutos para eliminar cualquier residuo restante.



Interior de la parrilla

1. Quita las rejillas de cocción.
2. Usa un cepillo metálico de latón para limpiar los residuos sueltos de los lados y debajo de la tapa.
3. Rasca las placas de sellado con una espátula o rascador. Usa un cepillo metálico para eliminar las cenizas.
4. Quita las placas de sellado y cepilla los residuos de los quemadores con un cepillo metálico.
5. Barre los residuos del interior de la parrilla hacia la bandeja de goteo.



¡PELIGRO!

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

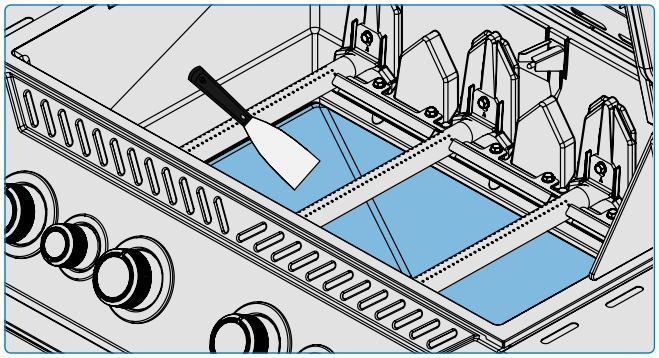
Bandeja de goteo

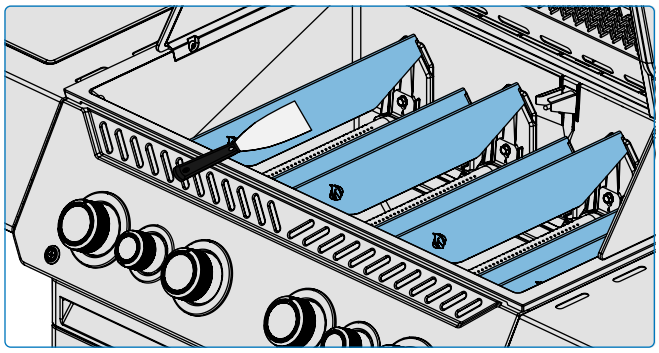
Cada cabeza de parrilla, quemador lateral y quemador empotrable tiene una bandeja de goteo correspondiente. Es fácilmente accesible a través de puertas o aberturas.

- La grasa y los goteos excesivos se acumulan en la bandeja de goteo ubicada debajo de la parrilla y se acumulan en la bandeja de grasa desechable debajo de la bandeja de goteo (si corresponde).
- Solo utiliza revestimientos aprobados por Napoleon® en la bandeja de goteo. Nunca uses papel de aluminio, arena u 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:

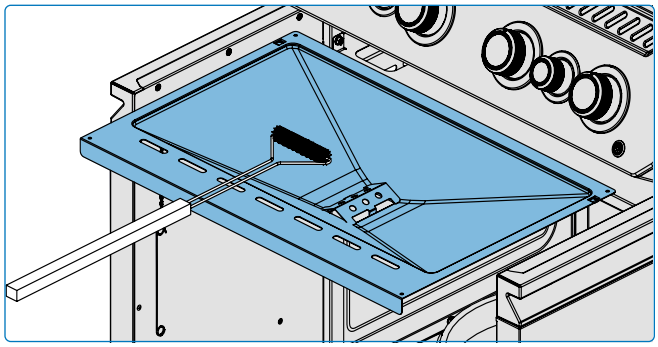
1. Desliza la bandeja de goteo de la parrilla para acceder a la bandeja de grasa desechable o para limpiar la bandeja de goteo.
2. Raspa la bandeja de goteo con una espátula o un raspador.
3. Reemplaza la bandeja de grasa desechable cada 2-4 semanas, dependiendo del uso de la parrilla (si corresponde).
4. Consulta a tu distribuidor de parrillas Napoleon para obtener suministros.





Panel de control

Utiliza únicamente agua enjabonada y tibia. El texto está impreso directamente en el panel de control y se desgastará gradualmente si se utilizan limpiadores abrasivos o de acero inoxidable. Una limpieza adecuada del panel de control garantizará que el texto permanezca oscuro y legible.



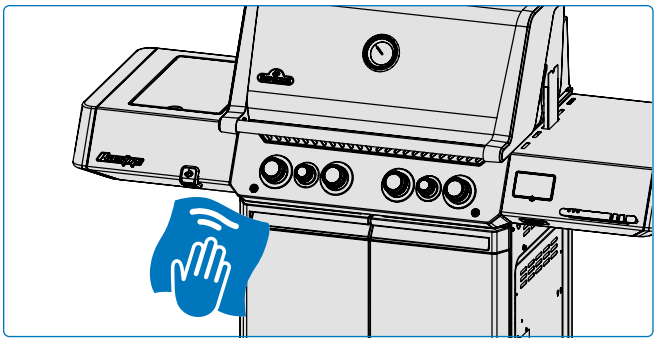
Fundiciones de aluminio

Limpia con agua enjabonada y tibia. El aluminio no se oxida, pero las altas temperaturas y la intemperie pueden causar oxidación en la superficie de las fundiciones que se ven como manchas blancas.

Consulta las **"Instrucciones de mantenimiento"** para obtener más información sobre cómo prevenir el aluminio oxidado.

Superficie exterior de la parrilla

- Usa solo un limpiador no abrasivo. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado.
- Siempre limpia en la dirección de la veta.
- Maneja los componentes de esmalte de porcelana con cuidado.
- El acabado de esmalte horneado es similar al vidrio y se agrietará si se golpea.



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

¡ADVERTENCIA!

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

Cubierta para insectos y puertos del quemador

Las arañas e insectos son atraídos hacia espacios pequeños y cerrados. Napoleon ha equipado el quemador con una pantalla para insectos en la compuerta 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 suave o naranja y causar un incendio o un retroceso en la compuerta de aire debajo del panel de control.

1. Quita el o los tornillos que sujetan el quemador a la pared trasera de la parrilla. Desliza el quemador hacia atrás y hacia arriba para quitarlo. **(Fig.9)**
2. Limpia el interior del quemador utilizando un cepillo flexible para tubos de venturi o, para áreas delicadas, un cepillo de cerdas suaves para eliminar los desechos.
3. Sacude los desechos sueltos del quemador a través de la entrada de gas.
4. Verifica que los puertos del quemador y los orificios de la válvula no estén obstruidos. Los puertos del quemador pueden cerrarse con el tiempo debido a los desechos de la cocción y la corrosión.
5. Utilice un clip abierto o una broca para limpiar los orificios del quemador. Aunque esto se puede hacer con el quemador conectado, es más fácil si se quita de la parrilla.
6. Asegúrese de que la rejilla antiinsectos esté limpia, ajustada y libre de pelusa u otros residuos.
7. Invierta el procedimiento para volver a instalar el quemador.
8. Asegúrese de que la válvula entra en el quemador al instalarlo.
9. Vuelva a colocar el soporte de la placa de cierre y apriete los tornillos para para completar la reinstalación.

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

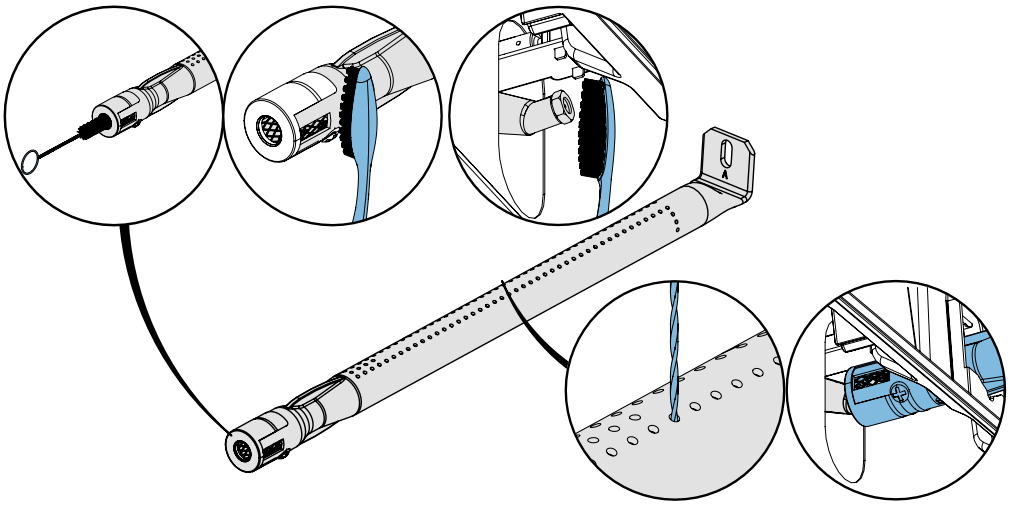


Fig. 9

Sondas de temperatura

- Limpia las sondas antes de usarlas por primera vez.
- Lava a mano la parte metálica de las sondas y sécalas completamente después de cada uso. No las laves en el lavavajillas.
- Las sondas son a prueba de óxido y resistentes a la corrosión. No uses productos químicos ni soluciones de limpieza para limpiar las sondas, excepto jabón suave.

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

¡PELIGRO!

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

¡LA SEGURIDAD PRIMERO!

Siempre usa guantes de protección y gafas de seguridad al realizar el mantenimiento de tu parrilla.

Instrucciones de mantenimiento

Recomendaciones

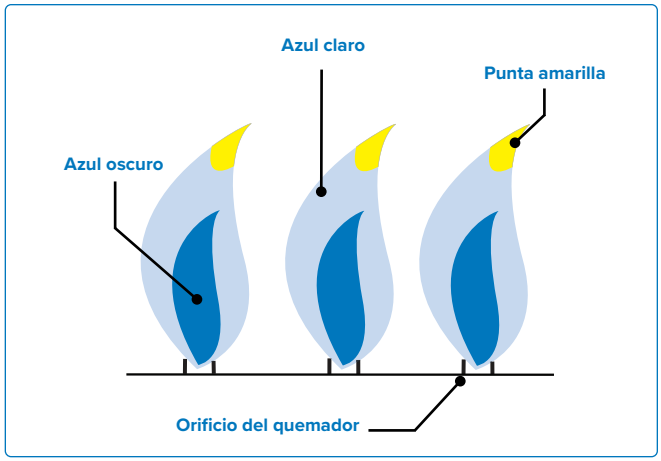
Esta parrilla debe ser inspeccionada y mantenida anualmente por un técnico cualificado.

- No obstruyas el flujo de ventilación y aire de combustión.
- Mantén despejadas las aberturas de ventilación del recinto del cilindro ubicadas en el costado del carrito o recinto, así como en la parte delantera y trasera del estante inferior..

Ajuste de aire de combustión

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

- El obturador de aire viene ajustado de fábrica y no debería necesitar ajustes bajo condiciones normales. Sin embargo, podrían ser necesarios ajustes bajo condiciones extremas.
- Las llamas del obturador de aire deben ser de color azul oscuro, con puntas de azul claro y ocasionalmente amarillo cuando estén ajustadas correctamente.
- Poco flujo de aire hacia el quemador producirá hollín y llamas amarillas.
- Demasiado flujo de aire hacia el quemador causará llamas erráticas y dificultades para encender.



Ajuste del obturador de aire

1. Retira las rejillas de cocción y las placas de sellado. Deja la tapa abierta.
2. Es posible que tenga que abrir la puerta del armario o retirar el cajón superior (si lo tiene) para acceder al tornillo del regulador de aire situado en la boca del quemador.
3. Retire la cubierta trasera para acceder al quemador tubular trasero.
4. Desatornille y retire el quemador tubular principal y ajuste el regulador de aire a la posición correcta.
5. Afloje el tornillo de bloqueo de la compuerta de aire y abra o cierre la compuerta de aire según sea necesario. **(Tabla 2)**
6. Vuelva a instalar el quemador asegurándose de que esté colocado correctamente sobre el orificio antes de volver a apretar el tornillo.
7. Enciende los quemadores al máximo.
8. Inspecciona visualmente las llamas del quemador.
9. Apaga los quemadores, aprieta los tornillos de bloqueo y vuelve a colocar las piezas retiradas cuando los obturadores estén ajustados correctamente.
10. Asegúrate de que las pantallas contra insectos estén instaladas.

NOTA: Los quemadores infrarrojos no tienen ajuste de aire.

Configuraciones del obturador de aire			
Modelo	Tipo de gas	Quemador principal	Quemador de tubo trasero
P500V(X)	Propano	* 1/4” (6 mm)	* 1/16" (2 mm)
	Gas natural	* 1/8” (3 mm)	* Completamente cerrado
P665V(X)	Propano	* 1/4” (6 mm)	* 1/16" (2 mm)
	Gas natural	* 1/8” (3 mm)	* Completamente cerrado
* En cada lado de la compuerta de aire			

Tabla 2

¡ADVERTENCIA!

- Mantén la parrilla alejada de materiales combustibles, gasolina, líquidos inflamables u otros vapores.

¡QUEREMOS AYUDAR!

Ponte en contacto con el departamento de soluciones para clientes de Napoleon® para obtener piezas de repuesto recomendadas 1-866-820-8686.

Acero inoxidable en ambientes hostiles

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

Mantenimiento de quemadores

El calor extremo y un ambiente hostil pueden causar corrosión superficial incluso si el quemador está hecho de acero inoxidable 304 de paredes gruesas.

Mantenimiento y protección de los quemadores infrarrojos

Los quemadores infrarrojos están diseñados para brindar una larga vida útil, pero debes tener cuidado para prevenir la fractura de sus superficies cerámicas. Las fracturas causarán que los quemadores funcionen incorrectamente.

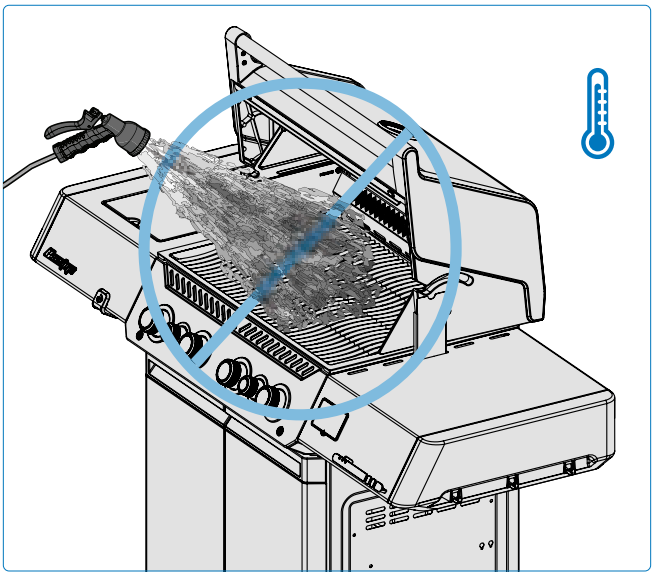
¡IMPORTANTE! Los daños resultantes de no seguir estas instrucciones NO están cubiertos por la garantía de tu parrilla.

Ventilación de espacio para el aire caliente

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

Pasos para evitar dañar las superficies de cerámica

1. Nunca apagues una llama o controles los brotes con agua.
2. No permitas que el agua fría (lluvia, aspersor, manguera, etc.) entre en contacto con los quemadores de cerámica calientes. Un cambio inmediato de temperatura causará que la baldosa de cerámica se agriete.
3. Un quemador de cerámica que se moje antes de su uso creará vapor cuando se opere más tarde y producirá presión que agrietará la cerámica.
4. La exposición repetida de la cerámica al agua puede hacer que se hinche y expanda produciendo presión que hará que la cerámica se agriete y se desmorone.
5. Inspecciona la cerámica en busca de posible exposición al agua si encuentras agua estancada en la parrilla. Retira el quemador si la cerámica está húmeda. Ponlo boca abajo para drenar el exceso de agua. Lleva la cerámica adentro para secarla completamente.
6. No permitas que objetos duros impacten en el quemador. Ten cuidado al insertar o quitar las rejillas de cocción y al usar accesorios.



Mantenimiento

¡PELIGRO!

- Apaga el gas en la fuente y desconecta la unidad antes de dar servicio.
- El mantenimiento solo debe realizarse cuando la parrilla esté fría para evitar la posibilidad de quemaduras.
- Se debe realizar una prueba de fugas anualmente y cuando se reemplace cualquier componente del circuito de gas, o cuando se perciba olor a gas.

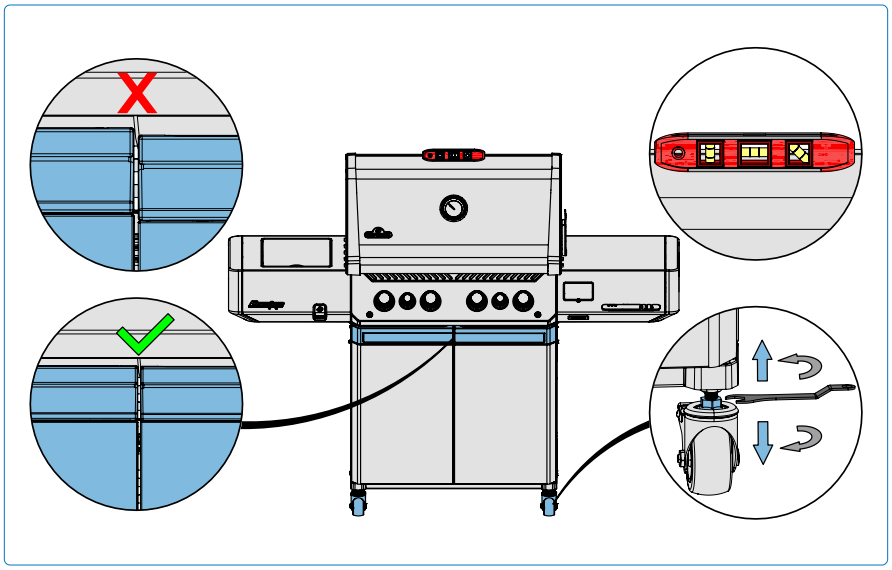
¡LA SEGURIDAD PRIMERO!

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

Nivelación de su parrilla

Las ruedas ajustables ayudan con la nivelación del aparato.

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



Ajuste de puertas

Las puertas del carro del electrodoméstico pueden ajustarse si están desalineadas.

1. Localiza el soporte de ajuste en la parte superior de la puerta.
2. Usando un destornillador, gira el tornillo de ajuste de la puerta en sentido horario para elevarla, o en sentido a las manecillas del reloj para bajarla.
3. Después de uno o dos giros del destornillador, abre y cierra la puerta y verifica la alineación en la parte superior de las puertas.
4. Si es necesario, repite estos pasos hasta que las puertas estén alineadas.

¡ADVERTENCIA!

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

Solución de problemas

Problemas de encendido

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

	Posibles causas	Solución
Quemador principal	Salida de JETFIRE™ está sucia o obstruida.	Limpie la salida de JETFIRE™ con un cepillo de dientes de cerdas suaves.
	Soportes de cruce sucios o corroídos.	Limpie o reemplace según sea necesario.
Quemadores traseros y laterales	Batería agotada o instalada incorrectamente.	Reemplace con una batería premium de servicio pesado.
	Cable del electrodo suelto o cables de terminal de interruptor sueltos.	Verifique que el cable del electrodo esté firmemente insertado en el terminal en la parte posterior del encendedor. Verifique que los cables de alimentación del módulo al interruptor de encendido (si está equipado) estén firmemente insertados en sus terminales respectivos.
	Llamas altas en el quemador.	Cierre la compuerta de aire según las **"Instrucciones de mantenimiento"** en la sección de **"Ajuste de aire de combustión"** de este manual de usuario. ¡IMPORTANTE! Esto debe ser realizado por un instalador de gas calificado.

Ruidos y llamaradas

- Regulador sonoro.
- Llamaradas excesivas y calor desigual.

Posibles causas	Solución
Ruido zumbante normal en días calurosos.	Esto no es un defecto. Es causado por vibraciones internas en el regulador y no afecta el rendimiento o la seguridad de la parrilla. Los reguladores sonoros NO serán reemplazados.
La válvula del cilindro se abrió demasiado rápido.	Abra la válvula del cilindro lentamente.
Las placas de sellado se instalaron incorrectamente.	Asegúrese de que las placas de sellado estén instaladas con los agujeros hacia el frente y las ranuras en la parte inferior. Consulte la guía de Instrucciones de ensamblaje.
Calentamiento incorrecto.	Precaliente la parrilla con todos los quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Exceso de grasa y cenizas acumuladas en las placas de sellado y en la bandeja de goteo.	Limpie las placas de sellado y la bandeja de goteo regularmente. No revista la bandeja con papel de aluminio. Consulte las **"Instrucciones de limpieza".**

¡QUEREMOS AYUDAR!

Napoleon® está presente para garantizar que tu experiencia al usar la parrilla sea memorable. Contáctanos si necesitas ayuda adicional.

¡REGISTRA TU PARRILLA!

Ve a Napoleon.com o consulta tu guía de ensamblaje para instrucciones sobre piezas de repuesto.

Pintura descascarada

- La pintura parece estar descascarándose dentro de la tapa o capó.

Posibles causas	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	Esto no es un defecto. El acabado en la tapa y el capó es de porcelana o acero inoxidable y no se descascarará. El descascarado es causado por la grasa endurecida, que se seca en fragmentos similares a la pintura y se desprende. La limpieza regular evitará esto. Consulta las **"Instrucciones de limpieza".**

Flujo de gas

- Baja temperatura o llama tenue cuando la válvula se gira a alta potencia.
- Los quemadores arden con una llama amarilla, acompañada por el olor a gas.
- Las llamas se alejan del quemador, acompañadas por el olor a gas y posibles dificultades para encender.
- La salida del quemador está en ALTA, pero el ajuste es BAJO. Ruido sordo y llama azul titubeante en la superficie del quemador.

Posibles causas	Solución
Propano: procedimiento de encendido incorrecto.	Asegúrate de seguir el procedimiento de encendido cuidadosamente. Todos los grifos de gas deben estar en la posición de APAGADO cuando se abre la válvula del tanque. Abre el tanque lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulta la sección de Operación - **"Instrucciones de encendido**".
Gas natural: línea de suministro insuficiente.	El tamaño del tubo debe ser según el código de instalación.
Tanto propano como gas natural: precalentamiento incorrecto.	Precalienta la parrilla con ambos quemadores principales en alto durante 10 a 15 minutos.
Posible telaraña u otros residuos.	Limpia a fondo los nidos o telarañas de tu orificio de quemador sacándolo y siguiendo las instrucciones de este manual. Consulta **"Prueba de fugas".**
Ajuste inadecuado del obturador de aire.	Abre o cierra ligeramente el obturador de aire según este manual. Consulta **"Instrucciones de mantenimiento".** ¡IMPORTANTE! Esto debe ser realizado por un instalador de gas calificado.
Falta de gas.	Verifica el nivel de gas en el cilindro de propano.
La manguera de suministro está atascada.	Reposiciona la manguera de suministro según sea necesario.
Regulador de propano en estado de flujo bajo.	Apaga los quemadores y cierra la válvula del tanque, espera 5 minutos antes de abrir completamente la válvula, permite unos segundos para que la presión se iguale antes de seguir las Instrucciones de Encendido para iniciar la parrilla. Asegúrate de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido cada vez que cocines. Todos los grifos de gas deben estar en la posición de APAGADO cuando se abre la válvula del tanque. Abre siempre la válvula del tanque lentamente.

El quemador infrarrojo tiene retroceso de llama.

- Durante la operación, el quemador hace un sonido repentino y fuerte de "whoosh", seguido de un sonido continuo tipo soplete y se vuelve tenue o tiene una llama grande al iniciar.

Posibles causas	Solución
Las baldosas cerámicas están sobrecargadas con goteos de grasa y acumulación. Los puertos están obstruidos.	Apague el quemador y deje que se enfríe durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender el quemador y queme en ALTO durante al menos 5 minutos o hasta que las baldosas cerámicas brillen uniformemente de color rojo.
El quemador se sobrecalentó debido a una ventilación inadecuada. Demasiada superficie de la parrilla cubierta por una plancha o sartén.	Asegúrese de que no haya más del 75% de la superficie de la parrilla cubierta por objetos o accesorios. APAGUE el quemador y deje que se enfríe durante al menos 2 minutos. Vuelva a encenderlo.
Fugas en la junta que rodea la baldosa cerámica, o un fallo de soldadura en el alojamiento del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione muy de cerca en busca de grietas. Póngase en contacto con su distribuidor Napoleon® autorizado para pedir un conjunto de quemador de repuesto si encuentra alguna grieta.
Junta que gotea alrededor del azulejo cerámico, o falla en la soldadura del cuerpo del quemador.	Permite que el quemador se enfríe e inspecciona muy de cerca en busca de grietas. Ponte en contacto con tu distribuidor autorizado de Napoleon® para ordenar el conjunto de quemadores de reemplazo si se encuentran grietas.

Bajo rendimiento térmico

Posibles causas	Solución
Calentamiento incorrecto.	Precaliente la parrilla con los dos quemadores principales a fuego alto durante 10 ó 15 minutos.

Llamas

Posibles causas	Solución
Acumulación excesiva de grasa y cenizas en las placas de sellado y en la bandeja de goteo.	Limpie regularmente las placas de cocción y la bandeja de goteo. No cubra la bandeja con papel de aluminio. Consulte las **"Instrucciones de limpieza"**

Emparejar la aplicación con el aparato

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

Problema en la aplicación	Posibles causas / Solución
La aplicación no está instalada o no está correctamente instalada.	• Conéctese a Internet por Wi-Fi y descargue la aplicación de Apple App Store o Google Play™. • Sigue las instrucciones para instalar y abrir automáticamente la aplicación. • Comprueba el icono de la aplicación en la pantalla de inicio. • Desinstala y vuelve a instalar la aplicación si es necesario (consulta "Aplicación Napoleon® Home" para obtener más información). • Amplía los permisos de la aplicación.
La aplicación está instalada pero muestra una pantalla con texto "la sonda no está conectada".	• Asegúrese de que las sondas están correctamente insertadas en las ranuras de su aparato. • Maximice la receptividad orientando la pantalla del aparato con el dispositivo inteligente a corta distancia. • Cierre completamente la aplicación y reiníciela (familiarícese con las operaciones y ajustes básicos de su dispositivo). • Cierre cualquier programa innecesario en el dispositivo inteligente que puedan estar consumiendo memoria.
La aplicación funcionaba antes, pero el nombre del dispositivo no aparece en la lista de dispositivos.	• La aplicación no está buscando o no puede encontrar el dispositivo. • Haga clic en "Inténtelo de nuevo" en la página "No se han encontrado dispositivos" o pulse el botón Atrás en la página "Dispositivos encontrados" para reiniciar la búsqueda. • Apaga y enciende la pantalla manteniendo pulsado el botón de encendido durante 5 segundos. Asegúrate de que Bluetooth® está 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. • Asegúrate de que el ajuste de localización del dispositivo está activado. • Espera entre 30 y 60 segundos entre cada paso.
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 obstrucción física. • Asegúrese de que tanto el aparato como el smartphone tienen acceso a Internet y de que Bluetooth® está activado en el smartphone. • Apague y encienda la unidad de visualización. • Cierre y vuelva a abrir la aplicación como último recurso.
Las alarmas no funciona.	• Comprueba la conexión del dispositivo. • Compruebe que los sonidos o notificaciones apropiados están activados en la configuración del dispositivo inteligente. • Comprueba que la notificación de alarma (o vibración) está seleccionada en la aplicación Napoleon® Home.
El aparato no se conecta a Wi-Fi.	• El aparato sólo es compatible con la banda Wi-Fi de 2,4 GHz. Compruebe la configuración de su router. Asegúrese de que su router emite en 2,4 GHz. Algunos routers tienen la capacidad de transmitir en múltiples bandas. Comprueba la configuración de tu router para asegurarte de que la banda de 2,4 GHz está activada. • Otros dispositivos electrónicos pueden interferir con la señal Wi-Fi. Intenta alejar el dispositivo de los aparatos electrónicos que puedan estar causando interferencias.

Cumplimiento reglamentario

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

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

1. El dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales.
2. El dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan 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 utilizar el equipo.

Conformidad FCC:

Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha determinado que cumple los límites establecidos para los dispositivos digitales de Clase B, de conformidad con el apartado 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 irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. No obstante, no se garantiza que no se produzcan interferencias en una instalación concreta.

Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente 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 un tomacorriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.

Este equipo ha sido probado y se ha encontrado que cumple con los límites para un dispositivo digital Clase A, de acuerdo con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar protección razonable contra interferencias perjudiciales cuando el equipo se utiliza en un entorno comercial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con el manual de instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. La operación de este equipo en un área residencial es probable que cause interferencias perjudiciales, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia a su propio costo.

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

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo. Este transmisor no debe ser colocado ni operado en conjunto con ninguna otra antena o transmisor.

Declaración de ISED Canadá:

Este dispositivo contiene transmisor(es)/receptor(es) exento(s) de licencia que cumplen con la Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico.

Las RSS (Normas de Servicio de Radiocomunicaciones) exentas de licencia de Canadá. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

3. Este dispositivo no puede causar interferencia.
4. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluida la interferencia que pueda causar una operación no deseada del dispositivo.

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

Declaración de exposición a RF:

Para mantener el cumplimiento con las directrices de exposición a RF de IC, este equipo debe ser instalado y operado con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo. Este dispositivo y su(s) antena(s) no deben ser colocados ni operados en conjunto con ninguna otra antena o transmisor.

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 beneficio cubiertos en esta garantía.

Notas

Notas

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

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

Online | En ligne | En línea

www.napoleon.com

Scan code for additional information.

Scannez le code pour obtenir des informations supplémentaires.

Escanee el código para obtener información adicional.

N415-0880 | --0