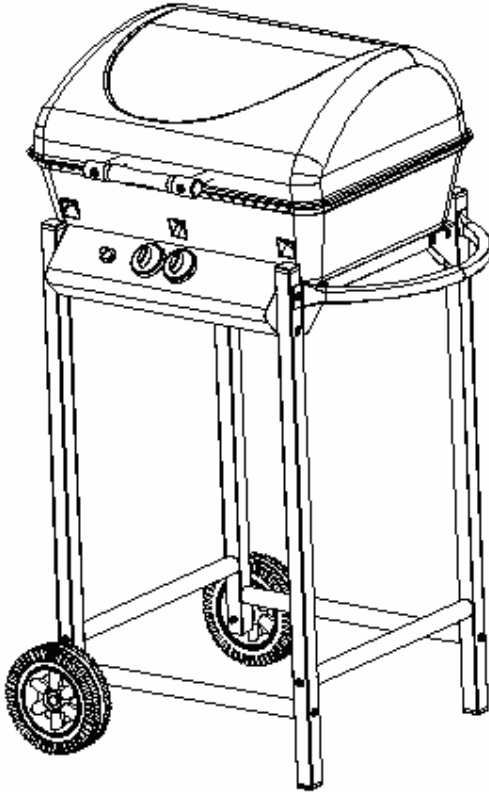


# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## PARRILLA A GAS DE 2 QUEMADORES



### ADVERTENCIA

Sólo usar con gas licuado, de preferencia catalítico. Riesgo de fuego o explosión, son posibles si estas instrucciones son ignoradas. El ensamblaje e instalación del producto deberán ser realizados solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles o del Servicio Técnico Sodimac.

### PRECAUCIONES

- Después de cada cambio del cilindro de gas, revise si hay escape de gas
- Nunca revise si hay escapes de gas con fósforos o llamas directas
- No almacene gasolina u otros vapores inflamables cerca de esta parrilla
- **Atención:** algunas partes accesibles pueden estar muy calientes. Manténgase alejados a niños y adultos mayores.














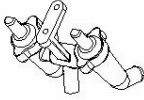




### **PARA SU SEGURIDAD SI HUELE GAS:**

- Corte el gas del cilindro a través del regulador de gas
- Apague todas llamas directas; apague equipos eléctricos
- Ventile el área
- Revise si hay escape de gas
- Si el olor persiste, contacte a un instalador SEC o Servicio Técnico Sodimac

**SÓLO PARA SER USADO EN EL EXTERIOR.  
POR FAVOR LEA LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE  
ENSAMBLAR. CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS.**

## LISTA DE PIEZAS

Favor compare las partes incluidas en su parrilla contra esta lista. Tómese algunos momentos para familiarizarse con los contenidos. Verifique que todos los orificios estén limpios de pintura antes del ensamble.

1 , Bisagra superior		2 Piezas
2 , Tapa		1 Pieza
3 , Difusor		1 Pieza
4 , Cuerpo		1 Pieza
5 , Panel de control		1 Pieza
6 , Conector		4 Piezas
7 , Bisagra inferior		2 Piezas
8 , Quemador		1 Pieza
9 , Pasador de bisagra		2 Piezas
10 , Pinzas de resorte		4 Piezas
11 , Manilla de la Tapa		1 Pieza
12 , Soporte de la Manilla		2 Piezas
13 , Electrodo de Ignición		1 Pieza
14 , Válvula		1 Pieza
15 , Perilla		2 Piezas
16 , Parrilla de cocción		1 Pieza
17 , Tapón		6 Piezas
18 , Barra de Soporte del Cuerpo		2 Piezas

19 , Manilla		1 Pieza
20 , Pata Izquierda Frontal		1 Pieza
21 , Pata Izquierda posterior		1 Pieza
22 , Pata Derecha Frontal		1 Pieza
23 , Pata Derecha Posterior		1 Pieza
24 , Barra Soporte de la Base I		2 Piezas
25 , Barra Soporte de la Base II		2 Piezas
26 , Pasador de Rueda		2 Piezas
27 , Rueda		2 Piezas
28 , Perno M5x35		27 Piezas
29 , Perno M5x10		16 Piezas
30 , Golilla de Escuadra		4 Piezas
31 , Tuerca M5		29 Piezas
32, Perno M6x6		2 Piezas
33 , Perno M5x65		2 Piezas



ADVERTENCIA

Consejos Útiles



- Deseche todas las bolsas plásticas y manténgalas fuera de las manos de los menores de edad.
- Favor lea el capítulo de uso seguro de su parrilla antes de cocinar.
- Favor lea todas las instrucciones completamente antes del ensamblaje y manténgalas disponibles durante el armado de su parrilla.

**TOME UN MOMENTO PARA FAMILIARIZARSE CON LOS NÚMEROS Y LETRAS QUE IDENTIFICAN CADA PARTE Y QUE ESTÁN NOMBRADOS EN LOS SIGUIENTES PASOS DE ARMADO.**

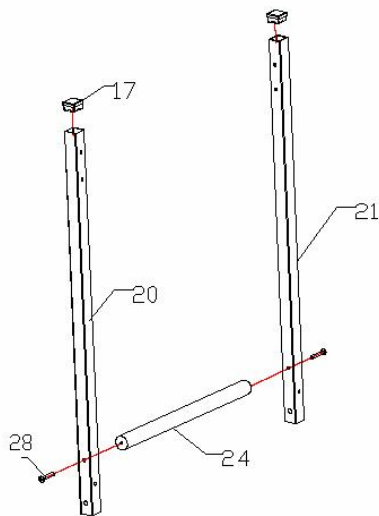
## INSTRUCCIONES DE ARMADO

- Aunque se ha tenido especial cuidado para eliminar bordes afilados, debe tomar con precaución las piezas para evitar cortes en sus manos.
- Herramientas necesarias: Un destornillador Phillips (cruz) y una llave inglesa o un alicate.

### CONSEJOS PRÁCTICOS:

Antes de empezar el ensamblaje, remueva todas las partes de la caja y de sus bolsas plásticas. Encuentre un área amplia y limpia con superficie plana para facilitar el ensamblaje. Enrosque todos los pernos y tuercas a mano primero y después apriete con el destornillador y llave para finalizar el ensamblaje.

Favor lea todas las instrucciones antes de empezar a armar su parrilla. Encuentre un área amplia y limpia con superficie plana para facilitar el armado de su parrilla. Refiérase a la lista de partes y manténgala disponible durante el armado. Al armar su Parrilla encontrará varias partes grandes y pesadas; sugerimos que dos personas la armen.



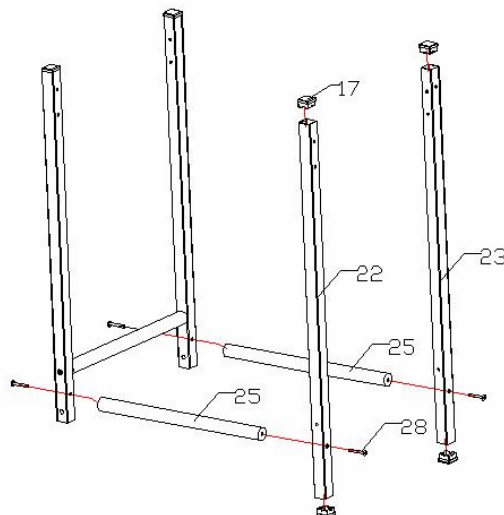
### PASO – 1:

Fije las patas izquierda (20, 21) a la barra de soporte de la base I (24) con los pernos M5x35 (28), según se muestra.

Inserte el tapón (17) en las patas izquierdas según se muestra.

#### Nota:

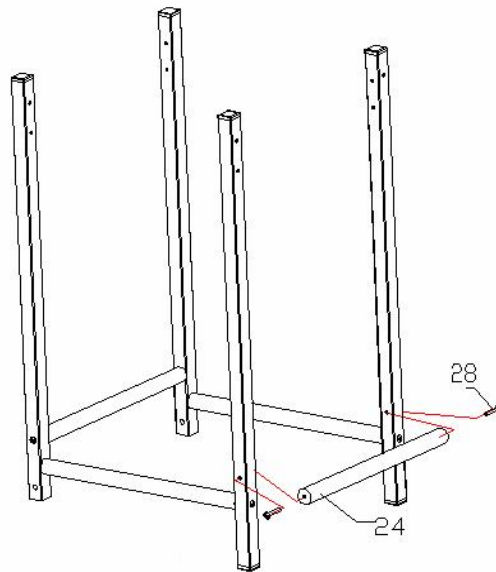
Las patas izquierdas son más cortas que las patas derechas. La barra de soporte de la base I es más corta que la barra de soporte de la base II.



### PASO – 2:

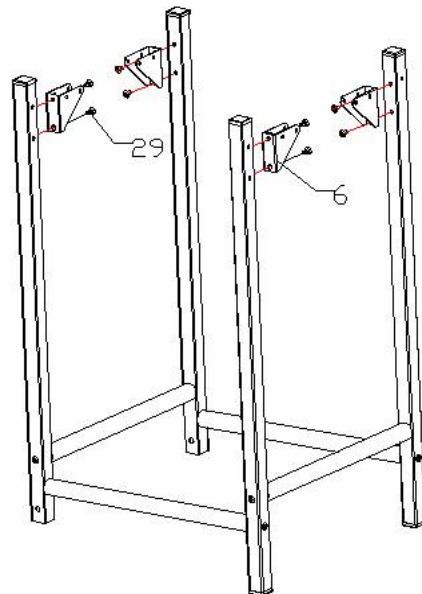
Fije las patas derechas (22, 23) y la barra de soporte de la base II (25) con los pernos M5x35 (28), según se muestra.

Inserte el tapón (17) en las patas derechas, según se muestra.



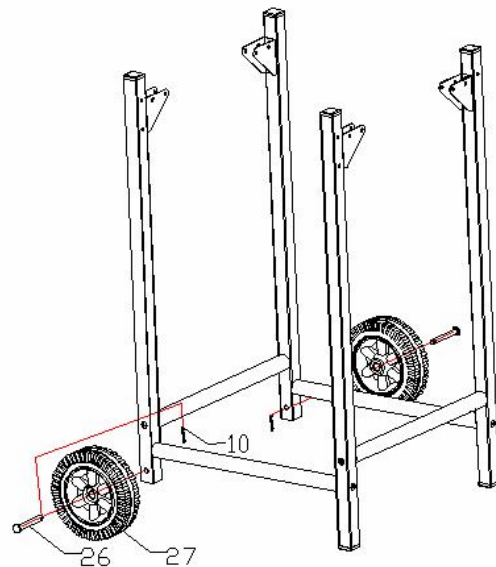
**PASO – 3:**

Fije la barra de soporte de la base I (24) a las patas derechas con pernos M5x35 (28), según se muestra.



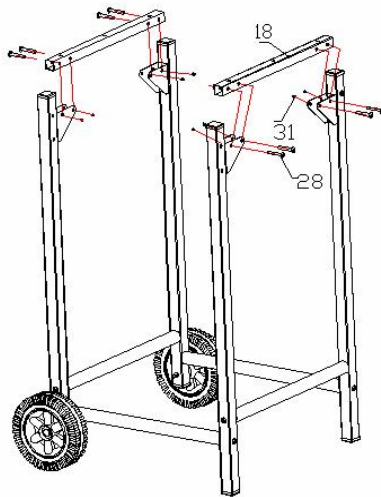
**PASO – 4:**

Fije los conectores (6) a las patas derechas e izquierda con los pernos M5x10 (29), según se muestra.



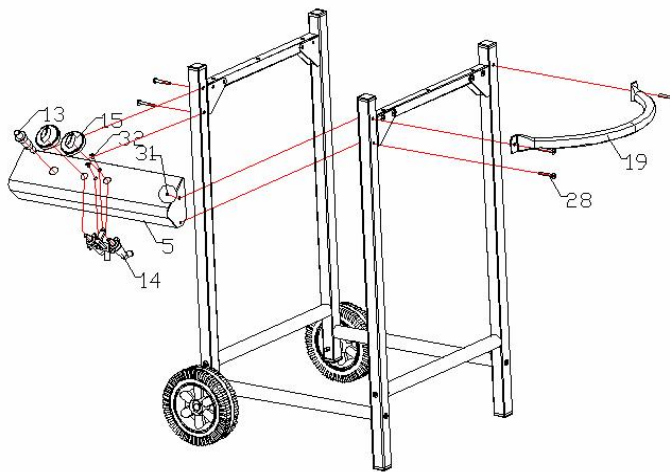
**PASO – 5:**

Fije las ruedas (27) a las patas izquierdas con los pasadores de ruedas (26) y fíjelos con las pinzas de resorte (10), según se muestra.



**PASO – 6:**

Fije las barras de soporte del cuerpo (18) a los conectores con los pernos M5x35 (28) y las tuercas M5 (31), según se muestra.



**PASO – 7:**

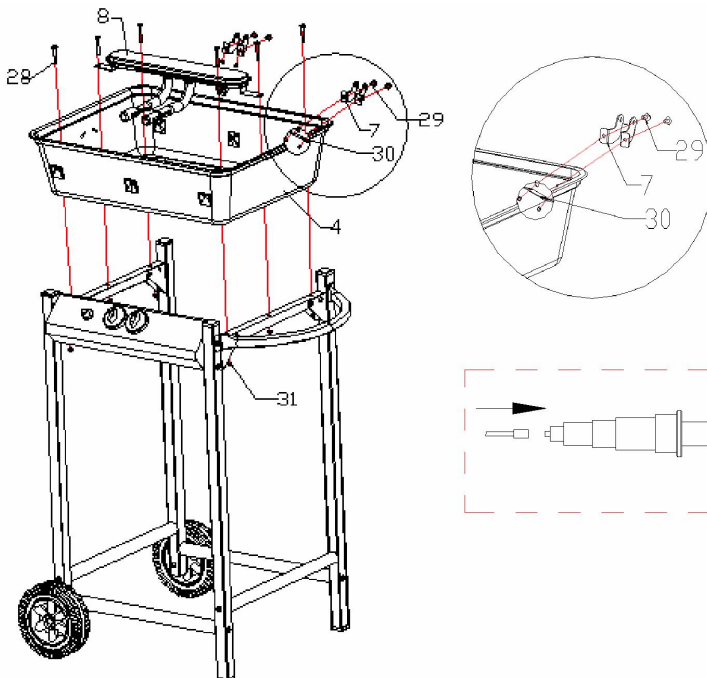
Fije el panel de control (5) a las patas frontales con los pernos M5x35 (28) y las tuercas M5 (31), según se muestra.

Fije la manilla (19) a las patas derechas con los pernos M5x35 (28) y las tuercas M5 (31), según se muestra.

Fije el electrodo de ignición (13) al panel de control (5) sólo con la tuerca.

Fije la válvula (14) al panel de control (5) con los pernos M6x6 (32), según se muestra.

Ajuste las perillas (15) a la válvula (14), según se muestra.



**Aviso: Asegúrese de que el orificio de la válvula de gas quede dentro del tubo venturi del quemador.**

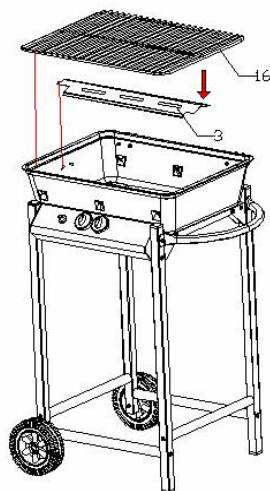
**PASO – 8:**

Fije el cuerpo (4) y el quemador (8) a las barras de soporte del cuerpo con los pernos M5x35 (28) y las tuercas M5 (31), según se muestra.

Inserte el cable del electrodo al electrodo de ignición, según se muestra.

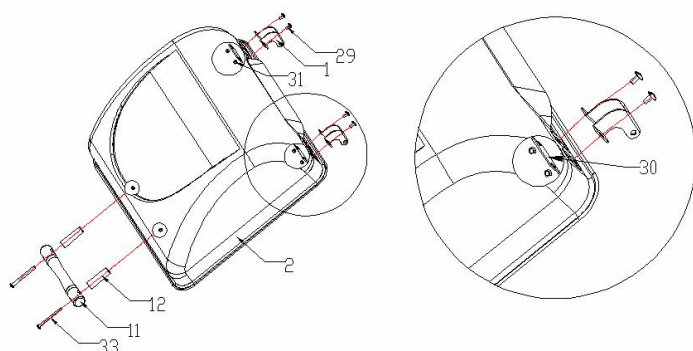
Fije las bisagras inferiores (7) al cuerpo con pernos M5x10 (29), golillas del escuadra (30) y tuercas (31), según se muestra.

**Nota: las golillas de la escuadra están al interior del armazón.**



### PASO – 9:

Coloque el difusor de llama (3) en el armazón por encima del quemador, en posición derecha, según se muestra. Coloque la parrilla de cocción (16) en el armazón en posición derecha, según se muestra.

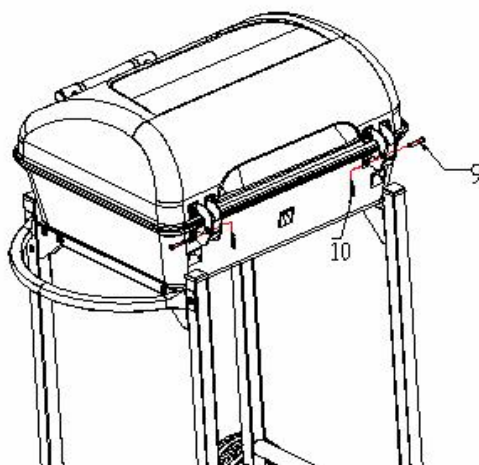


### PASO – 10:

Fije las bisagras superiores (1) y las golillas de la escuadra (31) a la tapa (2) con los pernos M5x10 (29) y las tuercas M5 (31), según se muestra.

**Nota:** las golillas de la escuadra están al interior de la tapa.

Fije la manilla de la tapa (11) y los soportes de manilla (12) a la tapa (2) con los pernos M5x65 (33) y las tuercas M5 (31), según se muestra.



### PASO – 11:

Coloque el ensamble de la tapa en el ensamble del cuerpo y alinee las bisagras de arriba y abajo en posición correcta.

Inserte los pasadores de bisagras (9) a través de los orificios en las bisagras y fíjelos con las pinzas de resorte (10), según se muestra.

### Revisando Escapes de Gas:

Abra la válvula de control de gas en el regulador. Revise si hay escapes brochando una solución de agua jabonosa sobre todas las juntas del sistema de gas, incluyendo todas las conexiones de las válvulas, mangueras, y reguladores. **NO USE LLAMA DIRECTA** para revisar escapes de gas en ningún caso. Si observa burbujas sobre cualquiera conexión, hay un escape. Corte el gas del cilindro y vuelva a apretar todas las conexiones. Revise de nuevo. Si las burbujas se forman de nuevo, no use la Parrilla. Por favor contacte al Servicio Técnico Sodimac. Revise por escapes periódicamente, y después de cada cambio de cilindro.

## **Información Importante**

### **A. Avisos Importantes**

Favor lea estas instrucciones completamente antes de usar su parrilla.

- Mantenga estas instrucciones para referencia en el futuro.
- Para uso al aire libre solamente. No use adentro.
- Esta Parrilla esta diseñada para el uso de Gas Licuado (GLP) solamente.
- No use esta parrilla a menos de 1 metro de cualquier superficie o material inflamable.
- No use ni almacene su cilindro de gas en una posición horizontal. Esta posición podría causar un escape de gas y Resultante fuego o explosión. Siempre use el cilindro de gas en una posición vertical.
- Siempre abra la tapa de la parrilla cuando la encienda.
- No mueva la parrilla cuando este encendida, cocinando o todavía caliente.
- No deje esta parrilla funcionando sin la vigilancia de un adulto.
- Se recomienda usar guantes mientras cocine o haga contacto con cualquier parte caliente de la parrilla.
- Tenga cuidado cuando abra la tapa de la parrilla durante la cocción, siempre existe la posibilidad de escape de Vapores calientes.

### **B. Sistema de Gas**

Esta Parrilla esta diseñada para el uso de Gas Licuado (GLP) solamente y cilindros de tamaño 5, 11, o 15kg. de preferencia catalítico Además, esta Parrilla lleva incorporada manguera y regulador certificados.

### **C. Instalación**

#### **C1. Escogiendo una ubicación:**

Esta Parrilla está diseñada para el uso al aire libre solamente y se debe colocar en un área bien ventilada. Asegúrese que estas guías de consulta de separaciones mínimas sean seguidas:

Separaciones mínimas: De los lados: 1 metro, de la parte posterior: 1 metro, de arriba (vertical): 1 metro. Mantenga la Parrilla lejos de CUALQUIER material inflamable.

#### **C2. Precauciones:**

No obstruya cualquiera de las aperturas de ventilación en el cuerpo de la Parrilla. También, coloque el cilindro de gas en tierra plana al lado de la Parrilla lejos todo cuanto le permita el largo de la manguera y lejos de cualquier material inflamable. Si usted necesita cambiar el cilindro de gas, confirme que el gas este apagado, y que no haya fuentes de ignición (cigarrillos, llama abierta, chispas, etc.) cerca antes de proceder.

Examine la manguera de gas y asegúrese de que esté libre de cualquier torsión o tensión. La manguera debe colgar libremente sin curvas, dobleces, o rizados, que podrían obstruir el flujo libre del gas. Aparte de la punta de la conexión, ninguna pieza de la manguera debe tocar cualquier pieza caliente de la Parrilla. Examine la manguera antes de cada uso. Si está dañada, la manguera debe ser substituida por una manguera nueva y diseñada para uso con GLP (Gas Licuado.) Favor de observar los estándares nacionales para el país de uso. La longitud no excederá 1.5 mts..

#### **C3. Conectando el Regulador al Cilindro:**

Asegúrese de que todas las perillas de control de gas estén en la posición "OFF" (apagado.) Conecte el regulador al cilindro de gas según las instrucciones del regulador y del cilindro.

#### **C4. Revisando Escapes de Gas:**

Abra la válvula de control de gas en el regulador. Revise por escapes brochando una solución de agua enjabonada sobre todas las juntas del sistema de gas, incluyendo todas las conexiones de las válvulas, mangueras, y reguladores. **NO USE LLAMA DIRECTA** para revisar escapes de gas en ningún caso. Si observa burbujas sobre cualquier conexión, hay un escape. Corte el gas al cilindro y vuelva a apretar todas las conexiones. Revise de nuevo. Si las burbujas se forman de nuevo, no use la Parrilla. Por favor, contacte al Servicio Técnico. Revise por escapes periódicamente, y después de cada cambio de cilindro.

### **D. Funcionamiento**

#### **D1. Avisos:**

- Antes de usar su parrilla la primera vez, lea completamente las instrucciones de este manual.
- No rellene con comida la superficie de cocción más de 70%. Esta parrilla necesita que parte del área de cocción se mantenga libre para asegurar cocción completa y eficiente ventilación, y eliminar la posibilidad de que el área de cocción se recaliente.

#### **D2. Preparando las superficies de cocinar (primer uso solamente):**

Antes de cocinar la primera vez, le recomendamos que lave bien con agua y jabón la parrilla de cocción para eliminar grasas y otros agentes químicos que se usan durante la fabricación de la parrilla. Después de lavarla, séquela completamente con un paño. Para mantenerla en buenas condiciones durante la vida de la parrilla, favor siga los consejos en la próxima parte de este manual.

Use una brocha de cocinar para aplicar un barniz ligero de aceite vegetal o de freír a la parrilla de cocción. Encienda la parrilla y de vuelta a las perillas de control hasta llegar a la posición "**LLAMA BAJA**", dejando que la parrilla elimine impurezas de fabricación, por 5 a 10 minutos como máximo. La parrilla de cocción quedará lista para cocinar.

(Nota: Cuando use su parrilla por primera vez, el calor puede decolorar las superficies pintadas. Esto es normal y no afectará el uso de su parrilla).

Durante este proceso, mantenga la tapa cerrada; saldrá humo, esto es normal e irá en descenso.

### **D3. Instrucciones de encendido con encendedor Piezo-Eléctrico:**

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Asegúrese de que todas las perillas de control de gas estén en la posición "APAGADO."
3. Abra la válvula del regulador de gas.
4. Empuje hacia adentro y de vuelta a la posición "ALTO" a la perilla de la derecha.
5. Presione el botón pulsador 3 veces seguidas hasta que el quemador se encienda.
6. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, vuelva la perilla a la posición "APAGADO," espere 5 minutos, y repita los pasos 4 y 5.

Precautado:

Después de encender su parrilla, ponga las perillas de control en la posición "**LLAMA BAJA**" por 3-5 minutos como máximo, con la tapa cerrada para precalentar. Esto deberá hacerlo cada vez que use su parrilla.

Siempre preste atención a la parrilla cuando este cocinando. Nunca la deje desatendida.

### **D4. Instrucciones de encendido convencional:**

- Abra la tapa de la parrilla.
- Asegúrese de que todas las perillas de control de gas estén en la posición "APAGADO."
- Abra la válvula del regulador de gas.
- Inserte un fósforo prendido a través del agujero cerca del quemador.
- Empuje hacia adentro y de vuelta a la posición "ALTO" a la perilla de control más cercana al ingreso del fósforo.
- Si el quemador no se enciende en 5 segundos, vuelva la perilla de control a la posición "APAGADO" y espere 5 minutos. Trate de repetir este proceso.
- Si el quemador falla al encenderse al tercer intento, corte el gas del cilindro a través del regulador de gas y contáctese con el servicio técnico sodimac.

### **D5. Cocinando con la tapa cerrada:**

Esta Parrilla le da la opción de usar la tapa, de esta manera la Parrilla le sirve como un horno para cocinar, o mantener los alimentos calientes. **Con la tapa cerrada, el calor permanece adentro de la Parrilla así que es IMPORTANTE que las perillas de control estén puestas en la posición "LLAMA BAJA" para prevenir quemar su comida o dañar la Parrilla.** Evite abrir la tapa innecesariamente porque el calor se pierde cada vez que la tapa es alzada. Tenga cuidado abriendo la tapa de la Parrilla; siempre existe la posibilidad de escape de vapores calientes. Siempre use guantes para proteger sus manos cuando maneje cualquier cosa cerca de las superficies calientes de cocinar de la Parrilla.

### **D7. Apagando su Parrilla:**

Cuando haya terminado de usar su parrilla, vuelva todas las perillas de control a la posición "APAGADO" y corte el paso de gas del cilindro a través del regulador. Espere que la parrilla se enfríe suficientemente antes de cerrar la tapa.

## **E. Mantenimiento de su Parrilla**

Periódicamente limpie las superficies de su Parrilla, especialmente después de períodos largos de no usarla. Nunca lave su Parrilla cuando esté caliente. Se recomienda que de vez en cuando revise y apriete los tornillos y tuercas que unen el cuerpo de la Parrilla al armazón en caso que se hayan aflojado con los cambios de temperatura.

### **E1. Parrilla de cocción:**

La Parrilla de cocción puede limpiarse con jabón y agua caliente. Séquela completamente después de lavarla. Un cepillo de alambre se puede utilizar para eliminar la corrosión. Barnizando ligeramente con aceite vegetal o de freír ayuda prevenir la corrosión.

### **E2. Mantenimiento del quemador:**

Asegúrese de que no haya obstrucción (residuos, insectos) en las perforaciones del quemador, la entrada de aire primaria, o el cuello del quemador, y utilice un alambre para despejar cualquier obstrucción. Un cepillo de alambre se puede utilizar para eliminar la corrosión de la superficie del quemador.

### **E3. Cuerpo de la parrilla:**

Recomendamos periódicamente lavarla con agua jabonosa, y secarla inmediatamente. No usar materiales abrasivos que puedan rayar el terminado y que resulten en corrosión.

### **E4. Fijaciones:**

Anualmente revise todos los tornillos, pernos y tuercas y apriete si los encuentra sueltos.

### **E5. Almacenaje:**

Almacene su Parrilla en un lugar seco. Cuando almacene su Parrilla durante un período de tiempo largo sin usarla, cubra el quemador con papel de aluminio para prevenir que insectos u otros residuos obstruyan las salidas de gas. El cilindro de gas se debe desconectar y almacenar al aire libre. Cuando use la Parrilla después de un período largo de almacenaje, siga todas las recomendaciones de uso y mantenimiento.

**E6. Fuego adentro del quemador:**

**Importante:** En caso que ocurra fuego adentro del quemador, en vez de afuera del quemador, como ocurre normalmente:

**E6.1** Inmediatamente corte el paso de gas a través del regulador.

**E6.2** Vuelva todas las perillas de control a la posición "APAGADO."

**E6.3** Abra la tapa de la parrilla y espere a lo menos 30 minutos para que la parrilla se enfríe totalmente.

**E6.4** Examine el quemador y limpie cualquier obstrucción que observe en las perforaciones de gas del quemador. Si el problema se repite cuando vuelva a encender su parrilla favor contacte al Servicio Técnico Sodimac.

### • Detección y Solución de Problemas

Problema	Posible Causa	Solución
Los quemadores no encienden usando el sistema de encendido	El cilindro de gas está vacío	Reemplace el cilindro vacío por otro lleno
	El regulador está defectuoso	Haga chequeo al regulador o reemplácelo
	Obstrucciones en el quemador	Limpie el quemador
	Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera de gas	Limpie los inyectores y la manguera de gas
	El cable del electrodo suelto o desconectado en el electrodo o en la unidad de ignición.	Reconecte el cable
	El electrodo o el cable está dañado	Cambie el electrodo y el cable
	Botón defectuoso del electrodo de ignición	Cambie el electrodo de ignición
El quemador no enciende con un fósforo	El cilindro de gas está vacío	Reemplace el cilindro vacío por otro lleno
	Regulador defectuoso	Haga chequeo al regulador o reemplácelo
	Obstrucciones en el quemador	Limpie el quemador.
	Obstrucciones en los inyectores o en la manguera de gas	Limpie los inyectores y la manguera de gas
Llama baja o en retroceso (fuego en el tubo del quemador – se puede oír un silbido o ruido estruendoso)	Obstrucciones en el quemador	Limpie el quemador.
	Obstrucciones en los inyectores o en la manguera de gas	Limpie los inyectores y la manguera de gas.
	Condiciones de mucho viento	Use el artefacto en una ubicación más protegida.
La perilla de la válvula de gas es difícil de girar	Válvula de gas atascada	Reemplace la válvula de gas

• Cualquier modificación o reparación al artefacto, debe ser hecha por el Servicio Técnico Autorizado, señalado en este manual.

# ADVERTENCIAS, USO Y CUIDADOS DE SU PARRILLA A GAS



**NO** cierre la tapa mientras cocina alimentos con demasiada grasa como pollo, cerdo, longanizas, etc. Estos provocan llamas que deteriorarán el acabado de la tapa de su parrilla.

(Fotografía de Referencia)



**SI,** podrá cerrar la tapa sólo para utilizarla como horno, para acelerar el proceso de cocción y mantener calientes los alimentos.

Esto deberá hacerlo con la llama del quemador en el **mínimo**.

(Fotografía de Referencia)



## EL ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEBE SER DE DERECHA A IZQUIERDA

Para encender su parrilla, gire la perilla de la derecha a la posición "Máxima" y oprima el botón de encendido 3 veces seguidas hasta que encienda, luego gire la perilla de la izquierda para encender el quemador completo, si desea utilizar sólo un lado de la parrilla, apague el fuego con la perilla del lado que no utilizará.

### IMPORTANTE:

Se recomienda realizar un precalentamiento de 3 a 5 minutos con la tapa cerrada a temperatura **BAJA** antes de cada uso, esto permite que la parrilla de cocción alcance la temperatura ideal para comenzar a asar.



**SI**, esta es la manera correcta de utilizar su parrilla para asar carnes; con la tapa abierta, de este modo además podrá supervisar la cocción.

**NOTA:** Siempre que quiera utilizar su parrilla, deberá tener la precaución de encenderla con la tapa abierta para evitar acumulación de gas.



**NO** ubique el cilindro de gas debajo de la parrilla, recuerde que en esa zona existirá demasiada temperatura cuando la parrilla esté en uso, sólo puede hacerlo para trasladar o almacenar, **nunca mientras cocina.**

(Fotografía de Referencia)



**SI**, esta es la ubicación correcta para instalar el cilindro de gas, tan lejos como le permita el largo de la manguera, a un costado de la parrilla.

(Fotografía de Referencia)

## MANGUERA Y CILINDRO

Compruebe que la manguera de gas no entre en contacto con ningún componente de la parrilla que pueda calentarse durante el funcionamiento de la misma.

Si la manguera mostrase alguna señal de daño, deberá sustituirla por una nueva adecuada para uso con GLP (gas licuado de petróleo). La manguera debe corresponder a las normas nacionales.

Verifique que la manguera esté libre de torceduras o quebraduras que impidan el paso del gas.

La longitud de la manguera no debe ser mayor de 1,5 metro.

Se sugiere utilizar de preferencia gas licuado catalítico

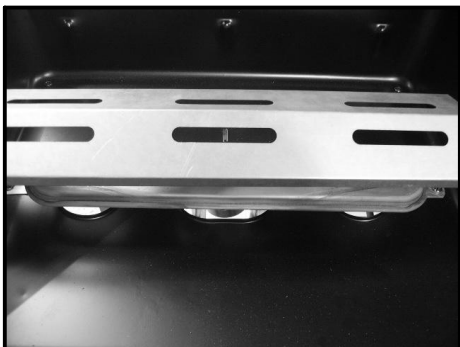
Para que la parrilla funcione de manera segura y eficaz, deberá utilizar el cilindro, la manguera de gas y el regulador adecuados. El uso de un regulador incorrecto o defectuoso resulta peligroso e invalidará la garantía de este producto. Si tiene alguna duda, comuníquese con Servicio Post Venta.

## CONSEJOS PARA ASAR ALIMENTOS CON GRASA

Cuando cocine pollo, chuletas de cerdo, longanizas, costillar o cualquier alimento que contenga mucha grasa, deberá hacerlo con la tapa abierta, la perilla deberá estar en la posición más baja (mínimo) y supervisar la preparación constantemente para evitar que se produzcan llamas.

**SIEMPRE QUE UTILICE SU PARRILLA DEBERÁ ESTAR SUPERVISADA POR UN ADULTO RESPONSABLE Y MANTENER ALEJADOS A NIÑOS Y ADULTOS MAYORES.**

## ÓXIDO EN EL QUEMADOR



Podría aparecer óxido en el quemador, esto es normal, pero se puede lograr prolongar la vida de éste realizando una mantención periódica. Si el óxido ha deteriorado el quemador será necesario reemplazarlo para evitar que la llama salga en forma dispareja y quemee los alimentos.

Nunca retire el difusor de llamas para cocinar, éste también protege al quemador de derrames de grasa y jugos de los alimentos.

(Fotografía de referencia)

## MANTENCIÓN DEL QUEMADOR

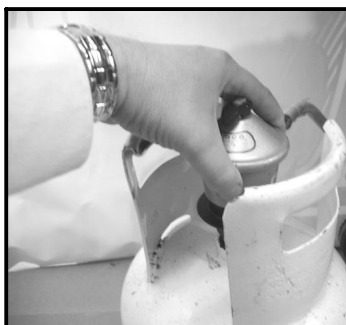


Realice una limpieza periódica al quemador, para hacerlo retírelo y limpie la grasa derramada, cualquier obstrucción en sus agujeros y el óxido de su superficie con un cepillo de cerdas de alambre e instale nuevamente en su sitio dentro de la parrilla.

Asegúrese cada vez, que el quemador no tengan perforaciones producto del óxido, de lo contrario habrá que reemplazarlo.

Cuide no dañar la válvula de gas ni el electrodo del sistema de encendido, cuando realice esta operación.

## INSTALACIÓN DEL CILINDRO



Asegúrese de que el regulador de gas quede muy bien puesto en el cilindro, para comprobarlo, levante el cilindro tomándolo desde el regulador, éste último se soltará si no estuviese bien instalado y encajado en el cilindro.

(Fotografía de Referencia)

## PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS

Una vez armada su parrilla, antes del primer uso y cada cierto tiempo, deberá realizar comprobaciones de fugas de gas siempre en un sitio bien ventilado.

**Paso 1** - Asegúrese de que todos las perillas de control de la parrilla estén en la posición apagada.

**Paso 2** - Abra la válvula del regulador.

**Paso 3** - Compruebe la existencia de fugas de gas aplicando una solución de 50 % de agua y 50 % de detergente líquido, con una brocha, sobre todas las uniones del sistema de gas, incluyendo todas las conexiones de la válvula, de la manguera y del regulador.

**Paso 4** - Si apareciesen burbujas en cualquiera de las uniones, éstas indicarían la existencia de una fuga de gas.

- Corte el suministro de gas.
- Vuelva a apretar todas las uniones.
- Repita la prueba.
- Si apareciesen burbujas nuevamente, no utilice la parrilla; póngase en contacto con el Servicio Post Venta.

- CADA VEZ QUE HAGA CAMBIO DE CILINDRO REVISE ESCAPES DE GAS.

- NUNCA REVISE ESCAPES DE GAS CON FÓSFOROS O LLAMA DIRECTA.

- NUNCA PONGA EN POSICIÓN HORIZONTAL EL CILINDRO DE GAS.

PARA ASEGURAR UN BUEN FUNCIONAMIENTO,  
USE SÓLO  
REPUESTOS ORIGINALES

RECUERDE QUE ES NECESARIO REALIZAR UNA  
MANTENCIÓN A SU PARRILLA

1 VEZ AL AÑO

EN EL SERVICIO TÉCNICO

FONO: 2327722

## **G. GARANTÍA**

### **ASISTENCIA TÉCNICA**

Todos nuestros productos han sido probados y revisados antes de salir de fábrica, y han sido certificados en cumplimiento a las leyes nacionales no obstante, si observa alguna anomalía en su funcionamiento llame a nuestro Servicio Técnico Autorizado.

No trate de reparar el producto usted mismo ni permita la intervención de personas no calificadas. Para realizar cualquier tipo de reparación en el producto, deberá dirigirse a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

### **1 AÑO DE GARANTÍA**

El proveedor garantiza este producto, paralelamente a la garantía legal vigente, por el plazo de 12 meses, a partir de la fecha de compra, de acuerdo a las condiciones de garantía.

El proveedor se compromete, dentro del plazo de garantía a reemplazar o reparar, libre de costo, cualquier componente que, por defectos de fabricación haya originado, a su juicio, fallas en el funcionamiento del producto, cubierto por la presente póliza. El plazo de 12 meses no será renovado o prorrogado, debido a reparaciones realizadas dentro de la garantía.

### **CONDICIONES DE LA GARANTÍA**

El proveedor se responsabiliza a entregar el producto en perfectas condiciones de funcionamiento, de las partes reparadas en garantía, sin que ello obligue al proveedor a reemplazarlo por uno nuevo.

#### **Se perderá el derecho de garantía en caso de:**

- cualquier modificación, adaptación o transformación del producto
- instalación inapropiada.
- defectos causados por el transporte.
- casos fortuitos ajenos a nuestra responsabilidad.
- presentar golpes o quebraduras en el producto o en sus partes.
- accesorios o partes faltantes quebradas o deterioradas durante el uso.
- intervención de personas ajenas a nuestro servicio técnico autorizado.
- daños causados por mal uso o lo contrario a lo indicado en este manual de instrucciones.
- exposición a agentes químicos corrosivos, abrasivos, etc.
- desgaste normal por efectos de uso.
- garantía vencida.
- mal manejo o uso abusivo del producto.

**Para hacer efectiva esta garantía, sírvase:**

Presentar el producto en Servicio Técnico Autorizado junto al documento de compra (Boleta o Factura).

## **Servicio Técnico Autorizado**



## **Grill-Service Center** **Servicio Post-Venta**

**Nueva Los leones 0252**

**Providencia-Santiago**

**E-mail: [grillservice@123.cl](mailto:grillservice@123.cl)**

**Fono: 2327722-2337409**

**Horario de Atención:**

**Lunes a Viernes: 9:30 a 18:30 hrs.**

**Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.**

**[www.parrillasagas.cl](http://www.parrillasagas.cl)**