



Instrucciones para el Ensamble y Operación de Parrilla a Gas Modelo , Excel 200



0359

Las fotografías no son a escala.
Las especificaciones están sujetas a
cambios sin previo aviso.



ADVERTENCIA

- Sólo para ser usado en exteriores. No es para uso comercial.
- Lea las instrucciones antes de usar la parrilla. Si omite esto, puede resultar en muerte, serias lesiones corporales y/o pérdida de la propiedad.
- Advertencia: las piezas accesibles pueden llegar a calentarse mucho. Mantenga a los niños y adultos mayores lejos.
- No traslade la parrilla mientras la esté usando.
- Corte el suministro de gas del regulador de gas, después de usar la parrilla.
- Cualquier modificación del artefacto, maltrato u omisión en respetar estas instrucciones puede ser peligroso e invalidará la garantía. Esto no afecta a sus derechos legales.
- Conserve estas instrucciones para futura referencia.
- Aplique el testeo de fugas de gas anualmente y cada vez que el cilindro de gas sea removido o reemplazado.
- Para el control de llamarada, por favor remítase a la sección "OPERACIÓN" de este manual

PARA SU SEGURIDAD

Si percibe olor a gas:

1. Corte el gas de la parrilla.
2. Extinga cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa de la parrilla.
4. Si el olor continúa, deje de usar la parrilla y contacte a su servicio técnico autorizado.

PARA SU SEGURIDAD

- 1.No almacene o use petróleo u otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de éste u otro artefacto.
2. Un cilindro de gas que no vaya a ser usado no debe ser almacenado en las cercanías de éste o cualquier otro artefacto.

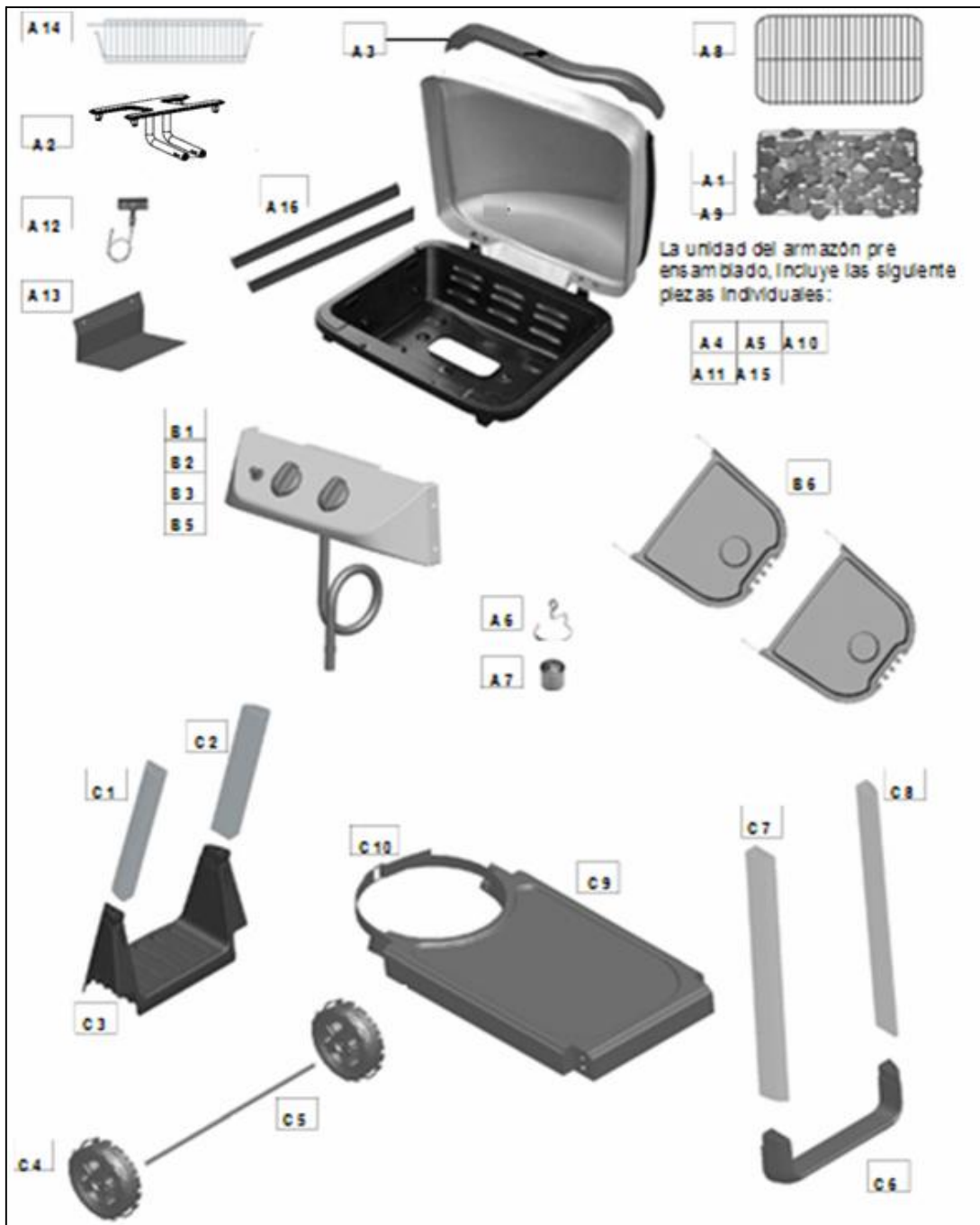
A. Lista de Piezas (* Pieza pre-ensamblada/▲ La cantidad y especificación varían de acuerdo al modelo adquirido) Para más detalle de la quincallería, por favor vea el correspondiente

"Diagrama de Referencia de la Quincallería", para su modelo de parrilla

	CODIGO	PIEZA	CANTID.	EXCEL 200
Ensamble del Armazón	A1	Porta roca volcánica	1	√
	A2	Quemador	1	√
	A3	Manilla inferior de la tapa	1	√
	A4	Tapa	1	√*
	A5	Armazón	1	√*
	A6	Soporte de taza para la grasa	1	√
	A7	Taza para la grasa	1	√
	A8	Rejilla de cocción	1	√
	A9	Lava Rock (Empaque el vacío)	1	√*
	A1	Manilla superior de la tapa	1	√*
	A1	Soporte de bisagra	2	√*
	A1	Electrodo principal	1	√*
	A1	Escudo para el calor	1	√
	A1	Rejilla para calentamiento	1	√
	A1	Parachoques de silicona	2	√
	A1	Soporte del armazón	2	√
Carro superior	B1	Panel de control	1	√
	B2	Botón para encendido electrónico	1	√*
	B3	Perilla del quemador principal	2	√*
	B4	Manilla del carro	1	
	B5	Manguera quemador principal (si es suministrada)	▲	
	B6	Repisa lateral	▲	2
	B7	Perilla del quemador lateral	1	
	B8	Rejilla del quemador lateral	1	
	B9	Repisa del quemador lateral	1	
	B1	Quemador lateral	1	
	B1	Electrodo del quemador lateral	1	
	B1	Ensamble de manguera y válvula quemador lateral	1	
Carro inferior	C1	Pieza frontal de la pata corta	1	√
	C2	Pieza trasera de la pata corta	1	√
	C3	Porta cilindro de gas	1	√
	C4	Rueda	2	√
	C5	Eje	1	√
	C6	Pieza de unión del extremo de la pata	1	√
	C7	Pieza frontal de la pata larga	1	√
	C8	Pieza trasera de la pata larga	1	√
	C9	Repisa de la base	1	√
Quincallería	C1	Correa del cilindro de gas	1	√*
	D1	Perno M6x15	▲	28
	D2	Perno M5x10	4	√
	D3	Perno M4x10	1	
	D4	Tornillo ST4.0x10	2	√
	D5	Tornillo ST4.8x15	2	√
	D6	Contratuerca M8	2	√
	D7	Tuerca de Seguridad M5	2	√
	D8	Espaciador de Rueda	2	√
D9	Espaciador de repisa	▲	8	

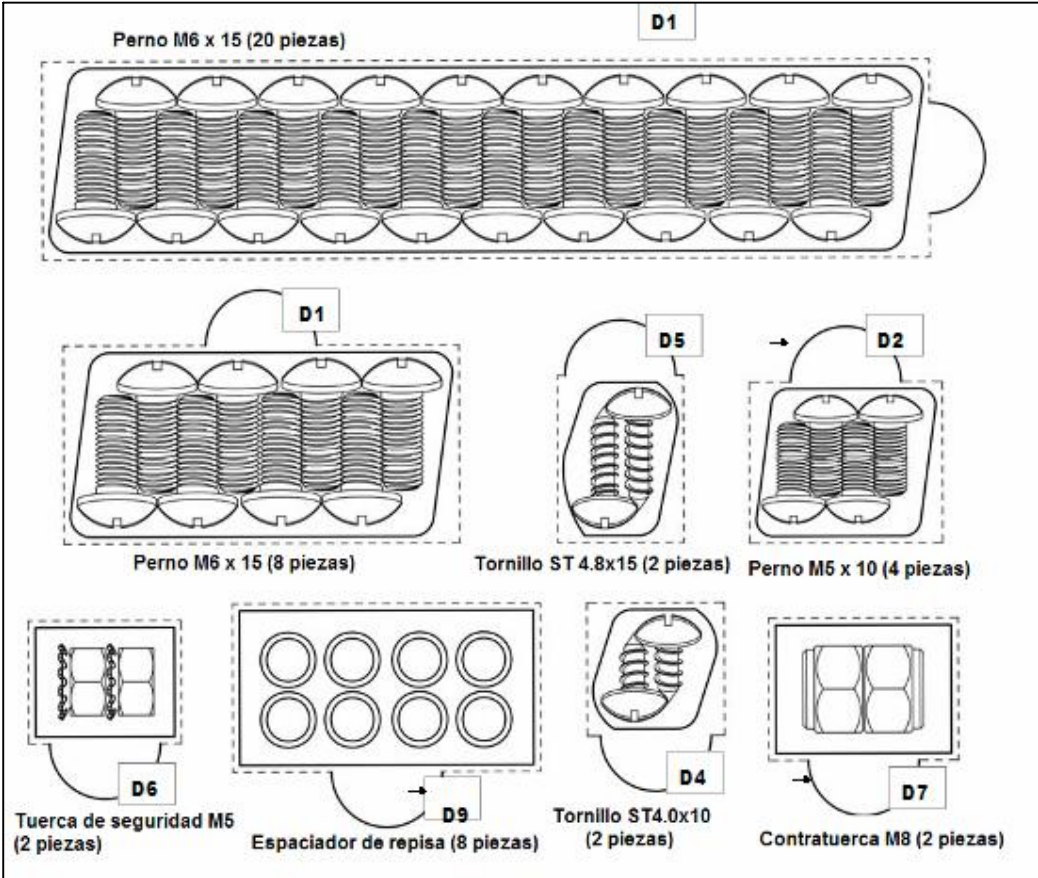
B1. Diagrama de Piezas: Modelo Excel 200

Las cantidades varían de acuerdo al modelo adquirido. Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso. Para más detalle, por favor vea "Diagrama de Referencia de Quincallería del Modelo Excel 200".



C2. Diagrama de Referencia de Quincallería Modelo Excel 200.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

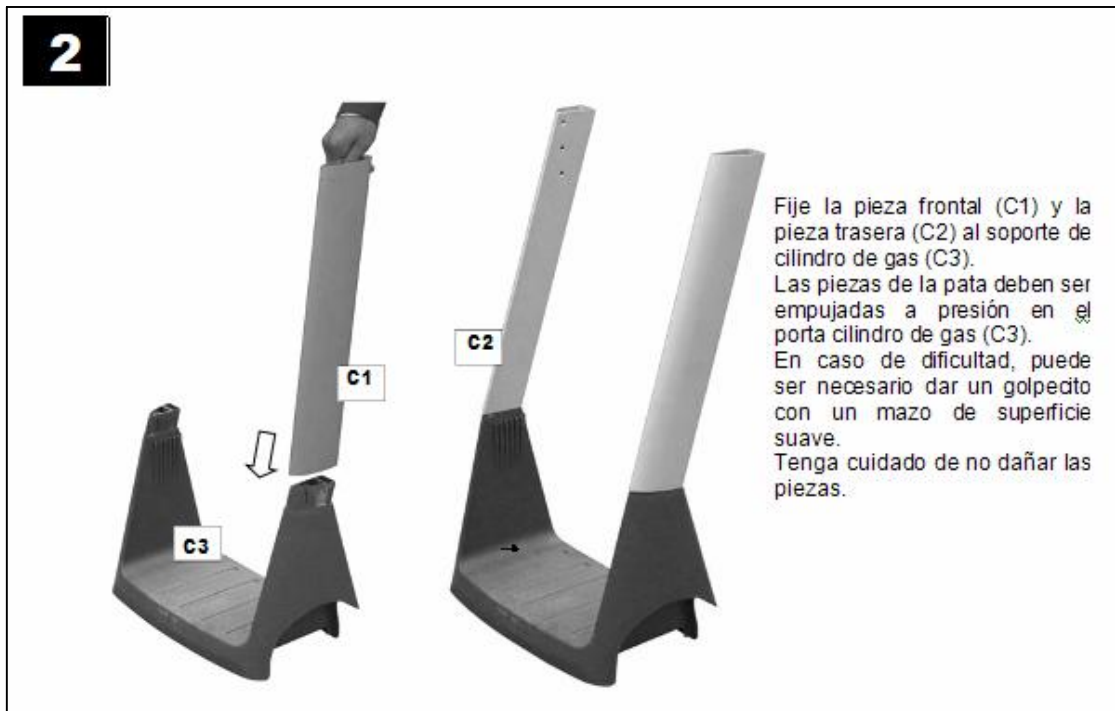


D. Ensamblaje

HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA EL ENSAMBLAJE:

Destornillador de tamaño mediano de punta de paleta o destornillador Phillips de punta cruz, una llave inglesa ajustable o un juego de llave inglesa métrico.

Esta parrilla requiere de dos personas para el ensamblaje. Por favor, quite todo el material de embalaje de todas las piezas individuales antes del ensamblaje. Por favor presente todas las tuercas y pernos y revise sus longitudes antes del ensamblaje. Aún cuando se han tomado todas las precauciones por parte del fabricante en el diseño de su parrilla, igual debe tener cuidado durante el ensamblaje, con los bordes filosos que puedan haber.



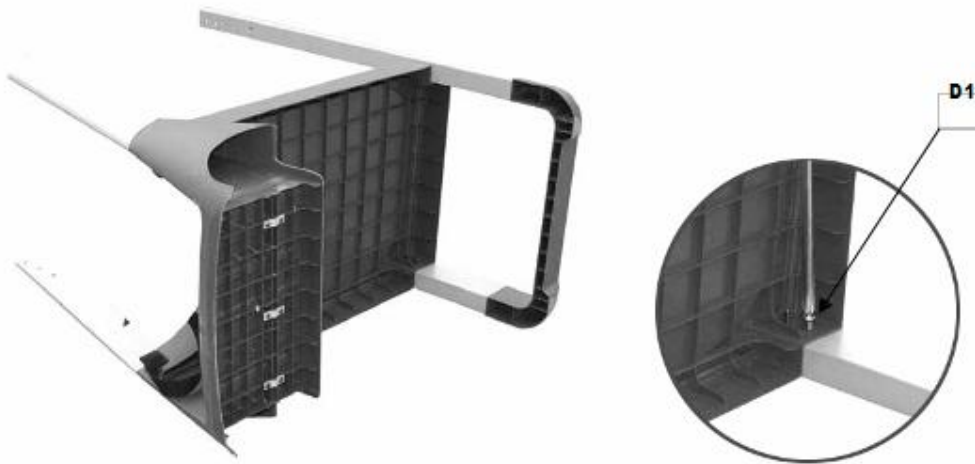
3

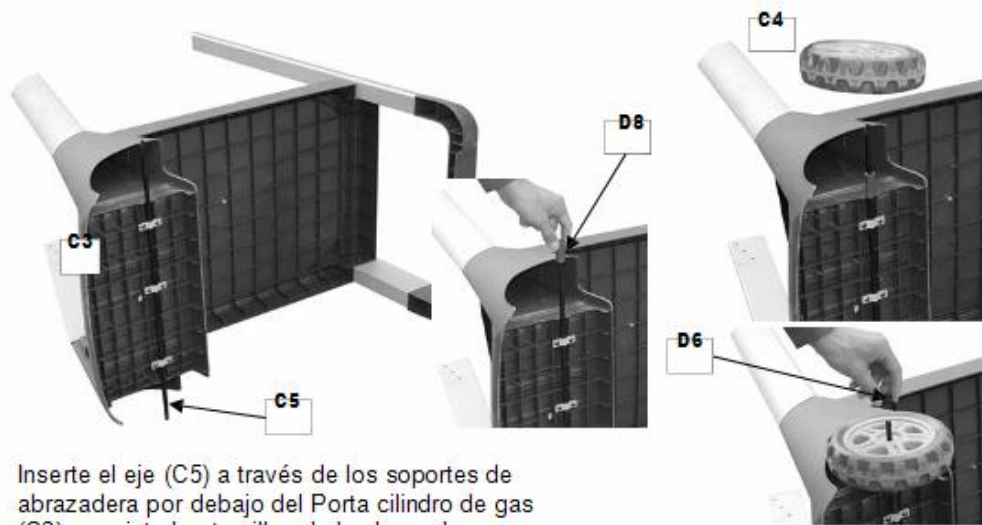
Fije la Repisa de la Base (C9) al Porta cilindro de gas (C3) usando los tornillos (D5). Tenga cuidado de no sobre apretar.



4

Fije el ensamble de la pata a la Repisa de la Base, usando los tornillos (D1).

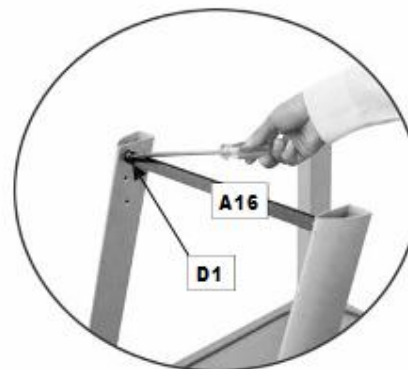


5

Inserte el eje (C5) a través de los soportes de abrazadera por debajo del Porta cilindro de gas (C3) y apriete los tornillos de la abrazadera. Tenga cuidado de no sobre apretar.

Deslice un Espaciador de Rueda (D8) sobre el Eje (C5).

Deslice una Rueda (C4) y asegúrela con una Contratuerca M8 (D6). Repita lo mismo para el otro lado antes de parar la parrilla.

6

Fije el Soporte del Armazón (A16) a las patas usando los tornillos (D1).

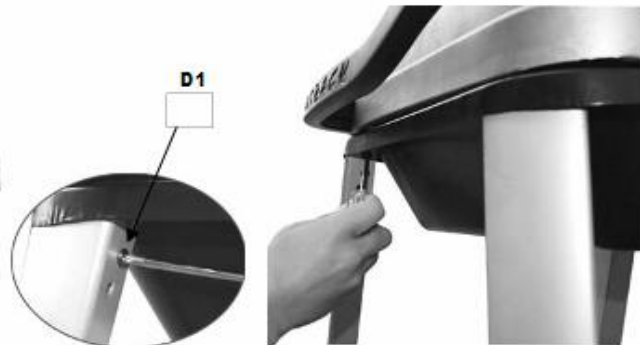
Nota: Las muescas en estos soportes deberían estar por fuera de modo de fijar el armazón fácilmente.

7

Fije la Manilla Inferior de la Tapa (A3), a la Tapa (A4) usando los Tornillos (D2).

**8**

Fije el Armazón (A5) al Ensamble del Carro usando los Tornillos (D1). Asegúrese que las lengüetas en el armazón se ajusten sobre las patas como se muestra en el diagrama y no bajen al interior de las patas.



9

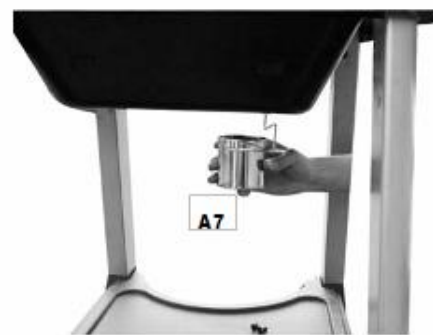


Fije el Ensemble del Panel de Control al Ensemble del Carro usando los tornillos (D1). Asegúrese que las lengüetas en el armazón, se ajusten sobre las patas según se muestra en el diagrama y no bajen al interior de las patas.

10



Coloque el Soporte de la Taza para la Grasa (A6) a través del orificio en el Armazón (A5).



Inserte la Taza para la Grasa (A7) en el Soporte de la misma (A6).

11

Inserte el electrodo principal (A12) en el orificio en la base del armazón y atomille con la tuerca pre-ensamblada.

12

Inserte el Quemador (A2) en el Armazón (A5), (dibujo de referencia) asegurándose que los tubos VENTURI del quemador estén sobre los extremos de las válvulas de gas. Ellos se ajustan un poco sueltos y no como un sello de gas apretado. Asegure el quemador con los tornillos (D4).

13



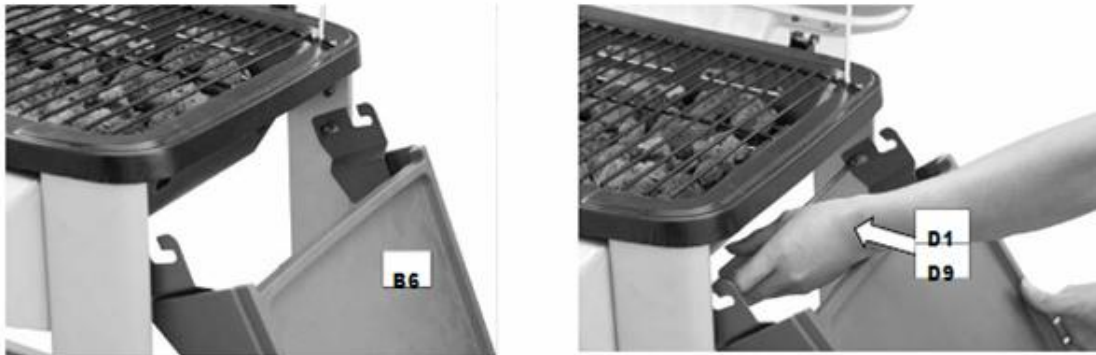
Fije el Escudo de Calor (A13) al Armazón (A5) usando los Tornillos (D2) y tuercas (D7).

14



Coloque el Porta Rocas Volcánicas (A1) y las Rocas Volcánicas (A9) en el armazón de la parrilla, y a continuación la Rejilla para Cocción (A8). Acomode la rejilla para Calentamiento (A14). Asegúrese que las patas móviles y las más cortas se fijen al armazón de la parrilla, y que las patas ya fijadas pasen a través de los orificios en la tapa.

15



Fije la repisa lateral (B6) al lado derecho de la parrilla, deslizando un separador (D9) en un tornillo (D1) y acomodando la repisa al punto de fijación más bajo en la pata trasera, según se muestra. Repita el paso anterior para la pata frontal.

Deslice un separador (D9) en un tornillo (D1) y atomílelo en el punto de fijación más alto en las patas traseras, según se muestra. Repita para la pata frontal, repita el procedimiento de más arriba para la repisa del lado izquierdo.

EL ENSAMBLE ESTA AHORA COMPLETO.

IMPORTANTE – La parrilla no debe ser usada sin antes haber aplicado el test por fugas de gas, de acuerdo a como se detalla más adelante.

E. Información Importante

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente, antes de ensamblar y usar.

- Conserve estas instrucciones para futura referencia.
- Sólo para uso exterior, no la use en interiores.
No la use por debajo del nivel del suelo.
- Sólo para usar con cilindros de gas de petróleo líquido GLP.
- Quite la piedra volcánica del empaque de plástico sellado al vacío, antes de encender.
- No use la parrilla a menos de 1 metro de cualquier estructura o superficie inflamable.
- Los cilindros de gas no deben ser colocados directamente por debajo de la parrilla.
- Los cilindros de gas no deben ser almacenados o usados en posición horizontal.
- Cuando vaya a encender la parrilla, abra la tapa antes de encenderla.
- No traslade la parrilla mientras esté encendida.
- Esta parrilla no debe dejarse sin atención mientras esté encendida.
- La manilla de la tapa puede llegar a calentarse mucho.
Agarre la manilla solamente por el centro. Se recomienda usar guante de cocina.
- Tenga precaución cuando abra la tapa, ya que el vapor caliente al interior es liberado cuando se abre.
- Las piezas de estas parrilla se pueden llegar a calentar mucho – se debe tener mucho cuidado cuando niños, personas mayores y animales estén presentes.
- Siempre corte el gas del regulador cuando la parrilla no esté en uso.
- Jamás cubra una parrilla sino que hasta que se haya enfriado completamente.
- Jamás use la parrilla con la repisa lateral en posición hacia abajo.
- Aplique el test de fugas de gas anualmente y cuando el cilindro de gas sea removido o reemplazado.
- No almacene materiales inflamables cerca de la parrilla.
- No use aerosoles cerca de esta parrilla.
- Fallar en seguir las instrucciones de este manual, podría resultar en serias lesiones o daño.
- Cualquier modificación de esta parrilla puede ser peligroso, no está permitido por el fabricante y anulará cualquier garantía.
- Si tiene cualquier duda o consulta respecto de estas instrucciones, contacte a su servicio técnico

autorizado Sodimac.

F. Gas y Regulador

El cilindro jamás debe ser dejado en la base del carro ni colocado directamente bajo la parrilla mientras esté en uso. Los cilindros de gas jamás deben ser almacenados o usados de lado. Jamás almacene los cilindros de gas en interiores. Esta parrilla puede ser utilizada solamente con cilindros de 5, 11 y 15 kilos. .

Este artefacto ha sido suministrado con un **REGULADOR PARA GAS**.

G. Instalación

G1. Selección de una Ubicación

Esta parrilla es sólo para uso exterior y debería ser colocada en un área bien ventilada. Tenga cuidado en asegurarse que no esté colocada **BAJO** cualquier superficie combustible. Los lados de esta parrilla **JAMAS** deberían estar a menos de 1 metro de cualquier superficie combustible. Mantenga esta parrilla lejos de cualquier material inflamable.

G2. Precauciones

No obstruya ninguna abertura de ventilación en el armazón de la parrilla. Asegure el cilindro de gas en el porta cilindro y apriételo con la correa negra suministrada solamente cuando traslade su parrilla o cuando la guarde, jamás mientras está utilizando la parrilla. El cilindro debe ser ubicado tan lejos, a un costado de la parrilla todo cuanto permita el largo de la manguera. Si necesita cambiar el cilindro de gas, confirme que la parrilla esté apagada y que no hay fuentes de ignición (cigarrillos, llama directa, chispas, etc.) cerca, antes de proceder. Revise la manguera de gas para asegurarse que esté libre de cualquier torcedura o tensión. La manguera debe colgar libremente sin doblez, pliegues o torceduras que puedan obstruir el libre flujo del gas. Aparte del punto de conexión, ningún otro punto de la manguera debe tocar cualquier pieza caliente de la parrilla. Siempre revise la manguera por cortes, grietas o uso excesivo antes de cada uso. Si la manguera está dañada, ésta debe ser reemplazada con otra manguera adecuada para ser usada con gas y que además cumpla con la normas nacionales (debe estar certificada). El largo de la manguera no debe exceder de 1,5 metros. **Nota:** La fecha en la manguera, es la fecha de vencimiento.

G3. Conexión al Cilindro de Gas.

- Confirme que todas las perillas para el control de la parrilla, estén en posición APAGADO (OFF).
- Conecte el regulador al cilindro de gas.

G4. Testeo de Fugas de Gas (A ser desarrollado en un área bien ventilada)

Confirme que todas perillas de control estén en la posición "APAGADA". Abra la válvula de control de gas en el regulador. Verifique por fugas de gas aplicando con un cepillo una solución de mitad agua y mitad jabón líquido sobre todas las uniones del sistema de gas, incluyendo todas las conexiones de válvula, conexiones de manguera y conexiones del regulador. **JAMÁS USE UNA LLAMA DIRECTA** para testear por fugas de gas en cualquier momento. Si se forman burbujas en cualquiera de las uniones, quiere decir que hay fuga de gas. Corte el suministro de gas y reapriete. Repita el test. Si las burbujas se forman de nuevo, no use la parrilla. Por favor contacte a su servicio técnico autorizado por asistencia. Aplique el testeo de fugas de gas anualmente. Revise que las conexiones de manguera estén apretadas y aplique el testeo por fuga de gas, cada vez que reconecte el cilindro.

H.-Instrucciones de Uso.

- Preparación antes de cocinar – Para prevenir que los alimentos se peguen a la rejilla de cocción, por favor use un cepillo de mango largo, para aplicar una ligera capa de aceite para cocinar o aceite vegetal, antes de cada uso.
- **Nota:** Cuando cocine por primera vez, los colores de la pintura pueden cambiar ligeramente. Esto es normal y se espera que suceda.

H2. Encendido de la Parrilla

- Abra la tapa de la parrilla.
- Asegúrese que todas las perillas estén en la posición APAGADA. Abra la válvula de control de gas en el regulador.
- Empuje y gire la perilla de control que usted desee y póngala en posición de llama alta. Presione el botón de encendido, rápidamente varias veces hasta que el quemador se encienda. Si el quemador falla en encender, gire la perilla de control a la posición APAGADA y corte el gas del regulador. Espere por 5 minutos, luego repita los pasos previos. Después de que efectivamente encienda el quemador, encienda la parte restante de la parrilla. Si el quemador falla en encender siguiendo el procedimiento previo, gire todas las perillas a la posición APAGADA. Cierre la válvula de gas en el regulador de gas. Espere 5 minutos, luego repita los pasos previos. Si la parrilla aún falla en encender, por favor remítase a "Instrucciones para el encendido Manual" en la sección siguiente.

H3. 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 la 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 ira en descenso.

H4. Pre calentado

- Después de encender, los quemadores deberían calentarse en la posición de llama más baja, por 3 a 5 minutos con la tapa cerrada, de modo de pre calentar la parrilla. Este proceso debe ser hecho antes de cada sesión de cocción.
- Después de completar el pre calentamiento, gire los quemadores a la posición de llama más baja para obtener los mejores resultados en el proceso de cocción.

H5. Instrucciones para el Encendido Manual

- Abra la tapa de la parrilla.
- Inserte un fósforo encendido a través del orificio para fósforos en el lado derecho de la parrilla.
- Empuje y gire la perilla de control de más a la derecha en el sentido contrario a las agujas del reloj a la posición de llama más alta.
- Después de un encendido exitoso, encienda cada quemador, según se desee.
- Si el quemador falla en encender, contacte a su Servicio Técnico Autorizado Sodimac, señalado en este manual, por asistencia.

H6. Cocinando a la Parrilla

El quemador calienta la roca volcánica ubicada debajo de la rejilla, la cual a su vez calienta el alimento en la rejilla. Los jugos de alimentos naturales producidos durante la cocción caen en la roca volcánica caliente de

abajo y se evaporan. El humo que se levanta impregna el alimento, produciendo un sabor único. Más aún la cocción del alimento puede ser alcanzada usando la parrilla con la tapa cerrada, lo cual permitirá mantener el calor para ayudar a la cocción.

Esto debe ser hecho, sólo con los quemadores en la posición de regulación de llama **baja**.

H7. Cocinar con la Tapa Cerrada

Las parrillas equipadas con tapa, dan la opción de cocinar con la tapa cerrada para formar un “horno” para cocer los alimentos o mantenerlos calientes una vez cocinados.

Cuando realice esta acción, gire el quemador, bajo el alimento, a la posición APAGADO (OFF). Cierre la tapa y baje el otro quemador al nivel de **llama baja** para conseguir la temperatura requerida y prevenir quemar su comida o dañar su parrilla. **NO DEJE QUE SU PARRILLA SE SOBRE CALIENTE**. Evite levantar la tapa innecesariamente ya que el calor se pierde cada vez que la tapa es abierta. 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.

H9. Control de Lllamaradas

***** Aviso muy importante *****

Las llamaradas ocurren cuando la carne está siendo asada y su grasa y jugos caen sobre la roca volcánica caliente. El humo por supuesto que ayuda a dar a su alimento un sabor especial, pero es mejor evitar la llama excesiva para prevenir que el alimento se queme. Para controlar las llamas, es **ABSOLUTAMENTE ESENCIAL** reducir la grasa excesiva de la carne y el pollo antes de asar, o derivados de la carne que contengan mucha grasa y agua. Además, los quemadores siempre deben ser colocados en la posición baja durante la cocción. Cuando se produzcan llamaradas, ellas pueden ser extinguidas aplicando sal directamente en las rocas volcánicas. Siempre proteja sus manos cuando manipule algo cerca de la superficie de cocción de su artefacto y además tenga cuidado de protegerse usted mismo de las llamas. Si se produce fuego por grasa, gire todas las perillas a la posición APAGADA, corte el gas del cilindro y espere a que se consuma el fuego. **JAMAS** apague con agua.

H10. 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 a través del regulador. Espere que la parrilla se enfríe suficientemente antes de cerrar la tapa.

I. CUIDADO Y MANTENCIÓN

Limpie regularmente su parrilla entre cada uso y especialmente después de extensos períodos de almacenaje. Asegúrese de que la parrilla y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de su limpieza. No deje su parrilla expuesta a las condiciones climáticas extremas o almacenadas en áreas húmedas o mojadas.

- Jamás empape la parrilla con agua, cuando sus superficies estén calientes.
- Jamás manipule las piezas calientes con las manos desprotegidas.

De modo de extender la vida útil y de mantener las condiciones de su parrilla, se le recomienda encarecidamente que la unidad esté cubierta cuando la deje al exterior por largos períodos de tiempo, especialmente durante los meses de invierno. **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.**

11. Rejilla de Cocción

Límpiala con agua jabonosa caliente. Para quitar cualquier residuo de alimento, use un limpiador en crema sobre una almohadilla no abrasiva. Un cepillo de alambre se puede utilizar para eliminar la corrosión. Enjuague bien y seque a fondo. Se recomienda no colocar las rejillas en un lavavajillas. Barnizando ligeramente con aceite vegetal o de freír ayuda prevenir la corrosión.

12. Mantención del Quemador

Su quemador ha sido previamente calibrado para un rendimiento óptimo de llama. Normalmente usted verá una llama azul, posiblemente con tintes amarillos cuando el quemador esté encendido. Si la llama patrón es significativamente amarilla, esto podría ser un problema causado por la grasa que bloquea el quemador o arañas u otros insectos en el quemador VENTURI. Esto puede implicar que el flujo de gas y la mezcla de aire estén siendo restringidos o bloqueados lo cual puede resultar en fuego detrás del panel de control, causando serios daños a la parrilla. **Si esto sucede, el gas debe ser inmediatamente cortado del regulador.**

Los quemadores deben ser inspeccionados y limpiados regularmente, además de las siguientes condiciones:

- 1) Al sacar la parrilla del almacenamiento.
- 2) Cuando uno o más de los quemadores no enciende.
- 3) Cuando el patrón de la llama del quemador es significativamente amarilla.
- 4) Cuando el gas enciende detrás del panel de control.

Para limpiar un quemador, quítelo de la parrilla. El exterior del quemador puede limpiarse con un cepillo de alambre. Limpie las aberturas con un trozo de alambre. Tenga cuidado de no agrandar las aberturas.

Limpie la pantalla de insectos en el extremo del tubo VENTURI con un cepillo de cerdas plásticas (por ejemplo un cepillo de dientes viejo).

Limpie el tubo VENTURI con un trozo de alambre. Puede ser necesario disponer de una linterna para ver el interior del tubo VENTURI para asegurarse que esté limpio.

"Levante el quemador en el extremo y dé un ligero golpe en contra de un trozo de madera para desprender cualquier resto de su interior".

13. Armazón de la Parrilla

Regularmente quite el exceso de grasa del armazón de la parrilla con una espátula de madera o una escobilla de plástico suave. No es necesario quitar toda la grasa del armazón. Si necesita limpiarla totalmente, use agua jabonosa caliente y un trapo o cepillo con cerdas de nylon solamente. Quite las superficies de cocción y los quemadores antes de una limpieza total. No sumerja los controles de gas o colector en agua. Revise la operación del quemador después de reacondicionar cuidadosamente en el armazón.

14. Accesorios

Todos los tornillos y pernos, etc., deben ser revisados y apretados cada cierto tiempo.

15. Almacenaje

- Almacene su parrilla en un lugar seco y fresco.
- Cubra los quemadores con papel aluminio de modo de prevenir que insectos y otras basuras se acumulen en los orificios del quemador.
- Si la parrilla va a ser almacenada al interior, el cilindro de gas debe ser desconectado y dejado al exterior.
El cilindro de gas siempre debe ser almacenado en el exterior, en un área seca y muy bien ventilada, lejos de cualquier fuente de calor o encendido.
- No deje que los niños manipulen el cilindro de gas.

ADVERTENCIAS

- Este producto es **SÓLO PARA SER USADO EN EXTERIORES**.
- **JAMÁS** la use en el interior, en un área cercada o por debajo del nivel de suelo.
- Esta parrilla está diseñada sólo para ser usada con cilindros de gas licuado de petróleo. (GLP)
- Omitir leer y seguir estas instrucciones podría resultar en serias lesiones o daño a la propiedad.
- Este producto se calentará cuando lo use – tenga cuidado cuando toque sus partes.
- Mantenga a niños y mascotas a una distancia segura de la parrilla mientras esté en uso.
- **NO MUEVA** este producto mientras se encuentre en uso.
- Siempre corte el suministro de gas del regulador de gas, mientras no use la parrilla.
- Cualquier modificación de esta parrilla, puede ser peligroso.
- **NO DEJE** este artefacto sin atención, mientras se encuentre en uso.
- **NO** coloque el cilindro de gas en la repisa inferior o directamente por debajo de la parrilla – siempre mantenga el cilindro de gas en forma vertical.
- Cuando encienda la parrilla, siempre tenga la tapa abierta.
- **SÓLO** use la parrilla sobre una superficie **PLANA** no inflamable o sobre el suelo.
- **IMPORTANTE:** Asegúrese que la parrilla sea colocada sobre el suelo nivelado y plano para ayudar al escurrimiento de la grasa.
- Cuando localice la parrilla, asegúrese que esté, a lo menos, a 1 metro de cualquier estructura inflamable.
- **NO COCINE** con la tapa abajo cuando las perillas de control estén en la posición de llama alta (HIGH, esto dañará su parrilla.)
- Esta parrilla no ha sido diseñada para ser usada con carbón vegetal u otro combustible similar.
- **IMPORTANTE – APLIQUE EL TEST POR FUGAS DE GAS SÓLO UNA VEZ QUE HAYA ENSAMBLADO COMPLETAMENTE LA PARRILLA Y ANTES DEL PRIMER USO. EN SUMA,** siempre aplique el testeo por fugas de gas – anualmente, cuando desmonte la parrilla, cuando

sean reemplazadas piezas o cuando el cilindro de gas sea removido o reemplazado. **SI OMITE HACER ESTO, PODRÍA CAUSAR SERIAS LESIONES O DAÑAR LA PARRILLA.**

- **NO USE** petróleo, aguarrás, metanol, alcohol u otro químico similar para encender la parrilla.
- Cuando almacene la parrilla o el cilindro de gas, asegúrese de que estén lejos de líquidos o materiales inflamables.
- El cilindro de gas no debe ser almacenado cerca de éste o de cualquier otro artefacto.
- Siempre sigas la instrucciones de cuidado y mantención – haga mantención regular a su parrilla.
- **NO PERMITA** que la grasa, u otro residuo de alimento, se acumulen en su parrilla – **RIESGO DE FUEGO.**
- Siempre reemplace las piezas gastadas – no use la parrilla si detecta fuga de gas, desgaste o daño.
- Jamás sobrecargue la rejilla con alimento – siempre distribuya, uniformemente el alimento sobre la superficie de la rejilla de cocción, asegurándose de que haya suficiente circulación de aire a los quemadores.
- **JAMÁS** almacene o cubra la parrilla, hasta que no se haya enfriado completamente.
- No deje su parrilla descubierta mientras no esté en uso. Almacene su parrilla en cobertizo o garaje cuando no la use, para protegerla de los efectos de las condiciones climáticas extremas, especialmente si vive en áreas cercanas a la costa. La exposición prolongada a la luz solar, al agua estancada, aire marino, agua salada, puede causar daño a su parrilla. (El uso de una cubierta para la parrilla, puede no ser suficiente para proteger su artefacto en caso de alguna de las situaciones antes descrita).

PRECAUCIÓN

- Limpie regularmente su parrilla, después de cada sesión de uso.
- Si percibe olor a gas – apague la parrilla, extinga todas las llamas, abra la tapa de la parrilla. Si el olor todavía persiste, contacte de inmediato al Servicio Técnico Autorizado Sodimac.
- En el caso de un fuego incontrolable, desconecte de inmediato el cilindro de gas, trásélalo lejos del fuego y contacte a bomberos. **NO SE EXPONGA USTED MISMO A RIESGO ALGUNO.**
- Se recomienda el uso de guantes o mitones para la cocina, cuando manipule superficies calientes.
- Asegúrese que los aerosoles, no sean usados en las cercanías de esta unidad mientras se encuentre en uso.
- Asegúrese que todo el empaque y las bolsas plásticas, sean desechadas por seguridad.

Información para la Cocción de Alimentos.

Por favor, lea y siga estos consejos cuando cocine en su parrilla.

- **SIEMPRE** lave sus manos antes y después de manipular carne cruda o antes de comer.
- **SIEMPRE** mantenga la carne cruda lejos de fiambres y otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese que las superficies de las rejillas de la parrilla y las herramientas, estén limpias y libres de residuos de alimentos.
- **NO** use los mismos utensilios para manipular alimentos cocinados y alimentos crudos.
- Asegúrese que toda la carne esté muy bien cocida antes de ingerirla.
- **PRECAUCIÓN** – comer carne cruda o mal cocida, puede causar intoxicación alimenticia (por ejemplo, cepas de bacterias tales como *Escherichia coli*).
- Para reducir el riesgo de consumir carne no bien cocida, haga un corte de abertura para asegurarse de que esté bien cocinada en su interior.

<u>K. Solución de Problemas</u>		
Problema	Causa Posible	Solución
Los quemadores no encienden usando el sistema de encendido	El cilindro de gas está vacío. Regulador defectuoso. Obstrucción en los quemadores. Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera. El cable del electrodo está suelto o desconectado en el electrodo o en la unidad de encendido. El electrodo o el cable están dañados. Botón del encendido electrónico defectuoso.	Reemplace con un cilindro lleno. Haga revisión del regulador o reemplácelo. Limpie los quemadores. Limpie los inyectores y la manguera de gas. Reconecte el cable. Cambie el electrodo y el cable. Cambie el encendido electrónico.
El quemador no enciende con un fósforo.	El cilindro de gas está vacío. Regulador defectuoso. Obstrucción en los quemadores. Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera.	Reemplace el cilindro vacío por uno lleno. Haga revisión del regulador o reemplácelo. Limpie los quemadores. Limpie los inyectores y la manguera de gas.
Llama baja o llama en retroceso (fuego en el tubo del quemador – se puede oír un silbido o un ruido estruendoso)	Obstrucción en los quemadores. Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera. Condiciones de mucho viento.	Limpie los quemadores. Limpie los inyectores y la manguera de gas. Use la parrilla en una posición más protegida.
La perilla de la válvula de gas es difícil de girar	Válvula de gas atascada.	Reemplace la válvula de gas.

- **PRECAUCIÓN** – si la carne ha sido cocinada lo suficiente, los jugos de ésta deberían ser de colores claros y no debería haber ningún rastro de jugo rojo o rosado o de colorantes de la carne.
- Se recomienda pre cocer aquellos trozos grandes de carne antes de dar una cocción definitiva en su parrilla.
- Después de cocinar en su asador, siempre limpie las superficies de las parrillas y los utensilios.

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.



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**.

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 piedra 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 daños, 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.

NOTA: PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE SU PARRILLA, SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN.



NO deje espacios en la rejilla sin rellenar con la piedra volcánica para evitar derrame de grasa al quemador y provocar deterioro como óxido u obstrucción de la salida de gas.

Recuerde, la irradiación producida por la piedra es lo que cuece los alimentos, no el fuego directo del quemador.



NO ubique las piedras sólo a un costado de la rejilla, si no alcanza a cubrir toda la superficie, debe adquirir tantas piedras como sea necesario para cubrir completamente.



SI, ubique las piedras una por una hasta cubrir completamente la rejilla sin dejar espacios entre ellas, **NO** vuelque el contenido ya que caerán residuos al quemador que podrían obstruirlo.



SI, de esta forma se verá su parrilla una vez que haya ubicado correctamente las piedras volcánicas.

NOTA: La piedra volcánica es porosa, por lo tanto con el correr del tiempo, estas van absorbiendo la grasa derramada de los alimentos; es por esto recomendable cambiarlas cuando se hayan saturado pues podrían provocar llamas.

PIEDRA VOLCÁNICA

Cuando se acumule una cantidad excesiva de residuos sobre la piedra volcánica, notará que es tiempo de reemplazarlas, pues al realizar el precalentado, se formarán focos aislados de fuego en ellas. No recomendamos que se lave la piedra volcánica.

Cuando éstas ya no absorban las grasas de los alimentos o sus jugos, por saturación, será el momento de reemplazarlas.

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 LOS QUEMADORES



Podría aparecer óxido en los quemadores, esto es normal, pero se puede lograr prolongar la vida de éstos realizando una mantención periódica y protegiéndolos de la caída de la grasa de los alimentos o sus jugos, poniendo más piedras volcánicas hasta cubrir completamente como se indica en los recuadros anteriores.

Si el óxido ha deteriorado los quemadores será necesario reemplazarlos para evitar que la llama salga en forma dispareja y queme los alimentos.

MANTENCIÓN DE LOS QUEMADORES

Realice una limpieza periódica a los quemadores, para hacerlo retírelos y limpie la grasa derramada en ellos, 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 los quemadores no tengan perforaciones producto del óxido, de lo contrario habrá que reemplazarlos.

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

RECIPIENTE DE GOTEO

El recipiente de goteo, debe limpiarlo para evitar derrames de grasa, ya que en él caerán jugos de las carnes y grasa que escurrirá desde los alimentos.

INSTALACIÓN DEL REGULADOR



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.

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 los botones 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

Fono: 2327722-2337409

horario de atención:

lunes a viernes: 9:30 a 18:30

sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.parrillasagas.cl