

Instrucciones para el Ensamblaje y Operación de Parrilla a Gas de Acero Inoxidable Legacy 6B



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 Servicio Técnico Sodimac.

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

Estas instrucciones son para su seguridad. Por favor léalas cuidadosamente antes de usar la parrilla y consévelas para futura referencia.

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

Lista de Piezas

Las cantidades varían de acuerdo al modelo comprado. Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso. Para más detalles acerca del artefacto, por favor vea "Diagrama de Referencia de Quincallería"

	CODIGO	NOMBRE DE PIEZA	CANT.	Legacy
TAPA	A1	Mango de la tapa	1	✓+
	A2	Tapa	1	✓+
	A3	Indicador de calor	1	✓+
	A4	Rejilla para calentamiento	1	✓+
ARMAZÓN	B1	Armazón de la parrilla	1	✓
	B2	Quemadores	6	
	B3			
	B4	Panel de control	1	✓+
	B5	Perillas	6	✓+
	B6	Bandeja para goteo y mango	1	✓+
	B7			
	B8			
	B9	Difusor de calor	6	✓
	B10	Parrillas de cocción	3	✓
CARRO	C1	Quemador lateral	1	✓
	C2	Rejilla del Quemador lateral	1	✓
	C3	Válvula del quemador lateral	1	✓
	C4	Estructura quemador lateral	1	✓
	C5	Bandeja lateral derecha	1	✓
	C6	Manguera (si es suministrada)		
	C7	Panel Izquierdo L/H	1	✓
	C8	Panel Derecho R/H	1	✓
	C9	Panel posterior	1	✓
	C10	Panel base	1	✓
	C11	Soporte del armazón	1	✓
	C12	Soporte del gabinete	1	✓
	C13	Puerta Izquierda (L/H)	1	✓
	C14	Puerta Derecha (R/H)	1	✓
	C15	Rueda giratoria	2	✓
	C16	Rueda con frenos	2	✓
	C17	Placa para el calor	1	✓+
	C18	Soporte de montaje	1	✓+
	C19	Ensamble del encendido	1	✓+
	C20	Perilla del quemador lateral	1	✓
SISTEMA DE ASADO AL SPIEDO	D1	Manilla del sistema Spiedo	1	✓
	D2	Tenedor	2	✓
	D3	Varilla para asar	1	✓
	D4	Motor	1	✓
	D5	Soporte Izquierdo (L/H)	1	✓
	D6	Soporte Derecho (R/H)	1	✓
QUINCALLERIA	E1	Perno, M6x15	51	✓
	E2	Tuerca, M6	17	✓
	E3	Perno, M4x10	8	✓
	E4	Tornillo, ST4.0 x 10	4	✓
	E5	Perno, M5 x 10	4	✓
	E6	Tuerca, M5	4	✓
	E7	Tornillo de fijación tenedor	2	✓

+ Componente pre ensamblado.

Diagramas de Partes

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".

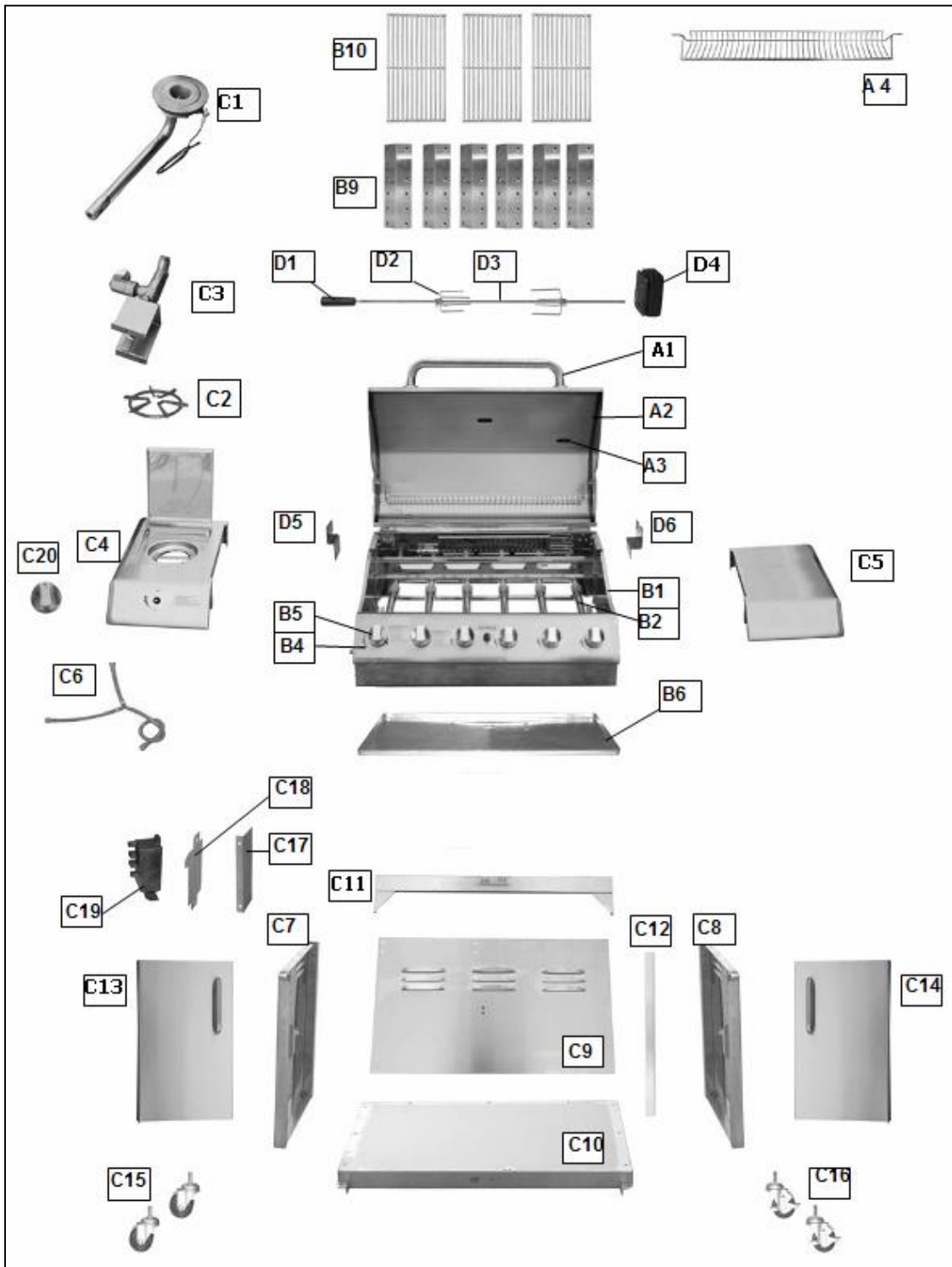
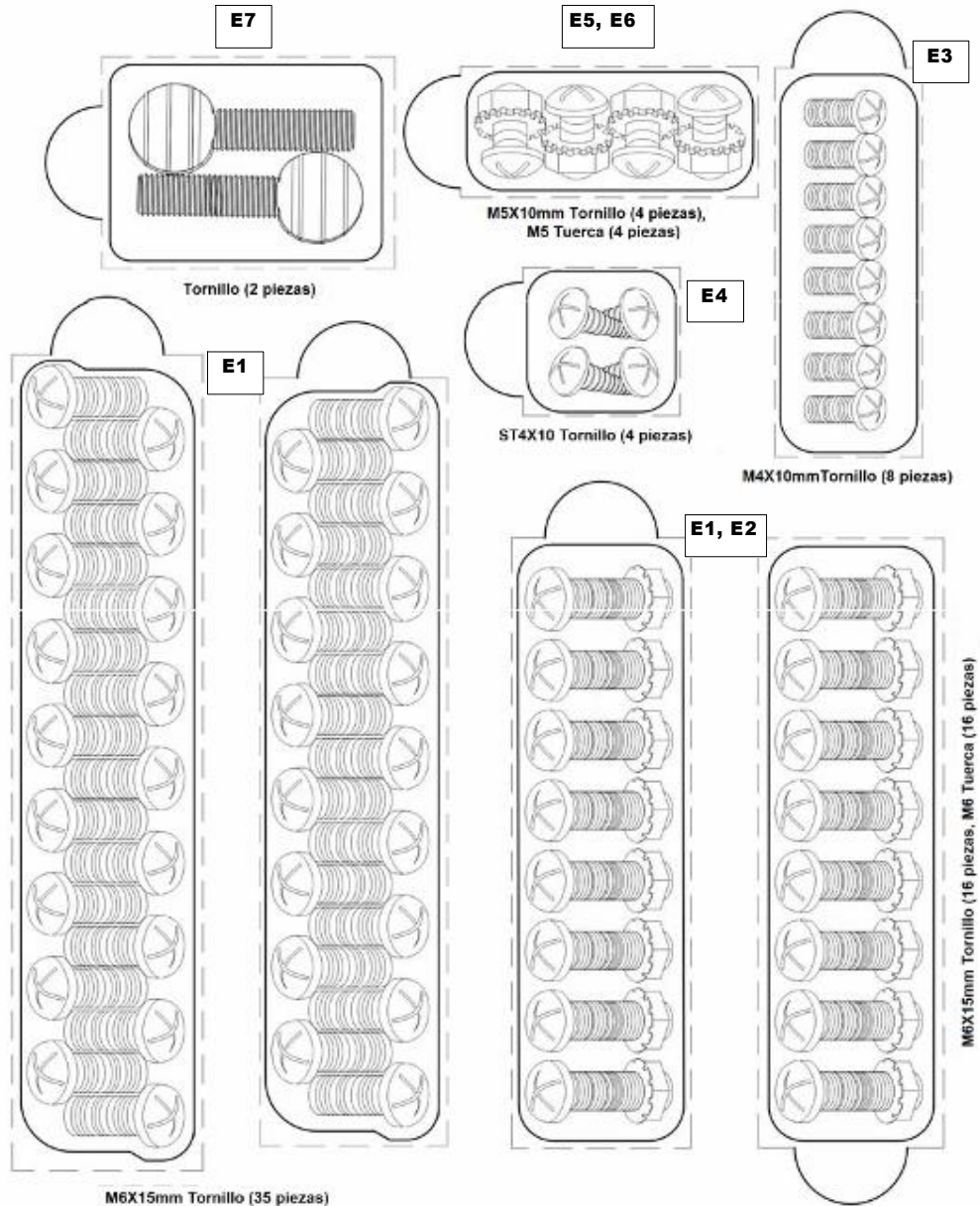


Diagrama de Referencia de Quincallería

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.



Ensamblaje

¡IMPORTANTE!

- **Herramientas Requeridas:** 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.
- El ensamblaje de esta parrilla, requiere de 2 personas.
- Desempaque, con cuidado, la caja del carro y saque todo el embalaje interno antes de empezar el ensamble.
- Desempaque, con cuidado, la caja del armazón y saque todo el embalaje interior, antes de empezar el ensamblaje. Todos los ítems sueltos, incluidos las rejillas / sartenes, el difusor de calor y la canasta para calentamiento, deben ser quitados del armazón de la parrilla.
- Aún cuando se han tomado todas las precauciones, por parte del fabricante en el diseño de este artefacto, igual debe tener cuidado durante el ensamblaje, con los bordes filosos que puedan haber.

1



Lado Izquierdo L/H

* Un adhesivo en los paneles indica la posición para un ensamblaje más fácil.

Fije el panel izquierdo L/H (C7) al Panel de la Base (C10) usando los pernos (E1) y tuercas (E2).

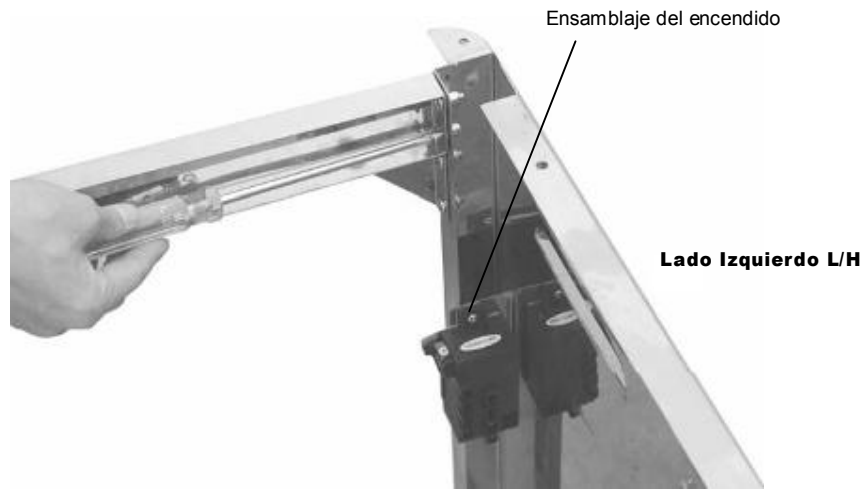
2



Lado Derecho R/H

Fije el Panel Derecho R/H (C8) al Panel de la Base (C10) usando los pernos (E1) y tuercas (E2).

3



Fije el Soporte del Armazón (C11) a los Paneles Izquierdo L/H (C7) y Derecho R/H (C8) usando los pernos (E1).

4



Fije el Soporte del Gabinete (C12) entre el Soporte del Armazón y el Panel de la Base, usando los pernos (E1).

5



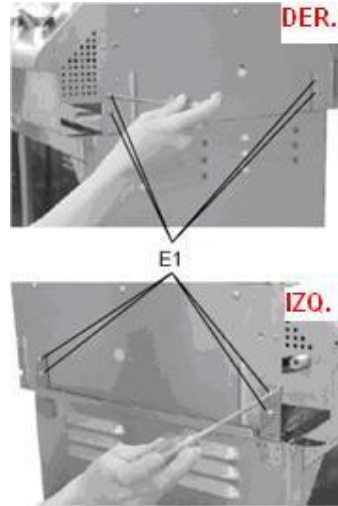
Fije el Panel Trasero (C9) a la parte ensamblada del gabinete usando los pernos (E1), y los tornillos (E4).

6



Gire el gabinete.
Fije las Ruedas Giratorias (C15) y las Ruedas con Frenos (C16) al Panel de la Base (C10) usando los pernos (E1).

7

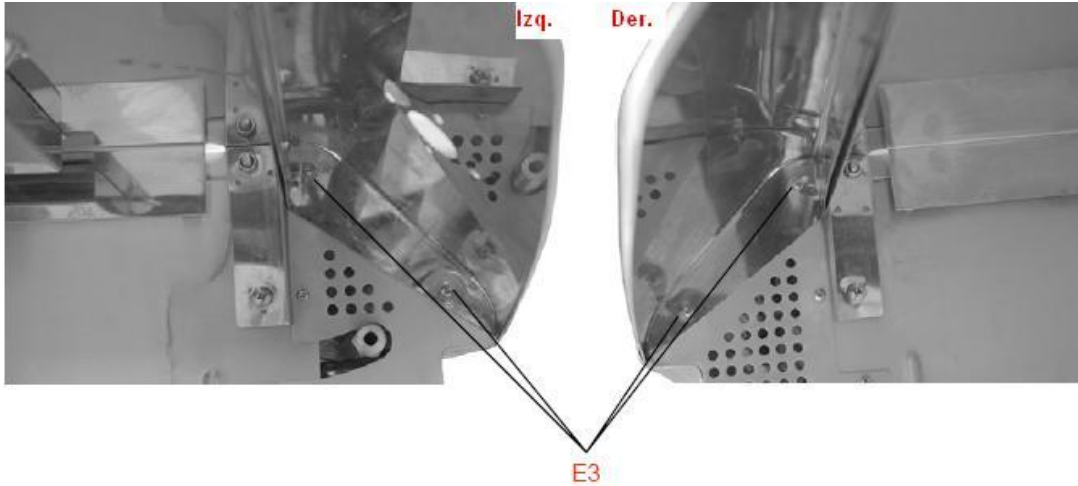


Coloque el Armazón del Asador (B1) en los soportes del gabinete, de manera muy cuidadosa. **ADVERTENCIA: NO LIBERE EL ARMAZON DE LA PARRILLA MIENTRAS ESTE NO HAYA SIDO ADECUADAMENTE ASENTADO. EN CASO CONTRARIO, PODRIA CAUSAR LESIONES O DAÑOS A SU ARTEFACTO.**
Abra la Campana (A2), conecte el Armazón al gabinete usando los pernos (E1).

8

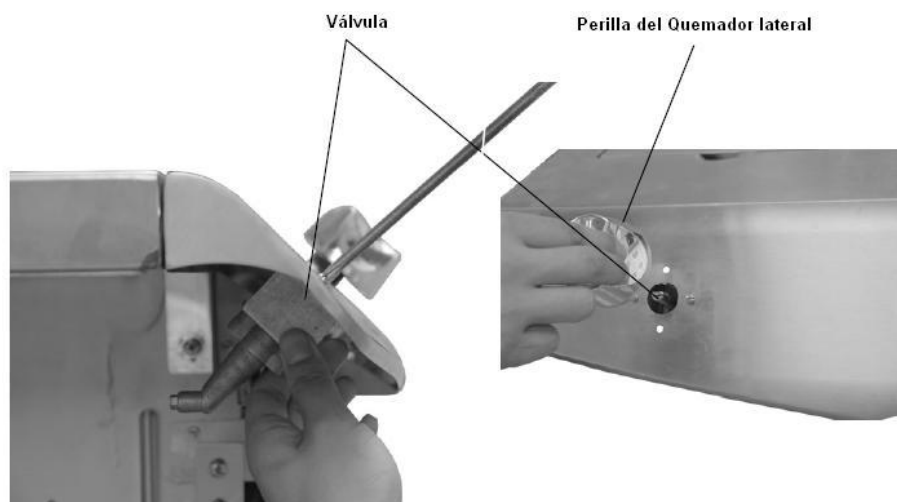
Ponga la repisa del quemador lateral del lado derecho (C4) en la estructura usando los pernos (E1) y las tuercas (E2) como se muestra en la figura. Repita el mismo paso para poner la repisa del lado izquierdo

9

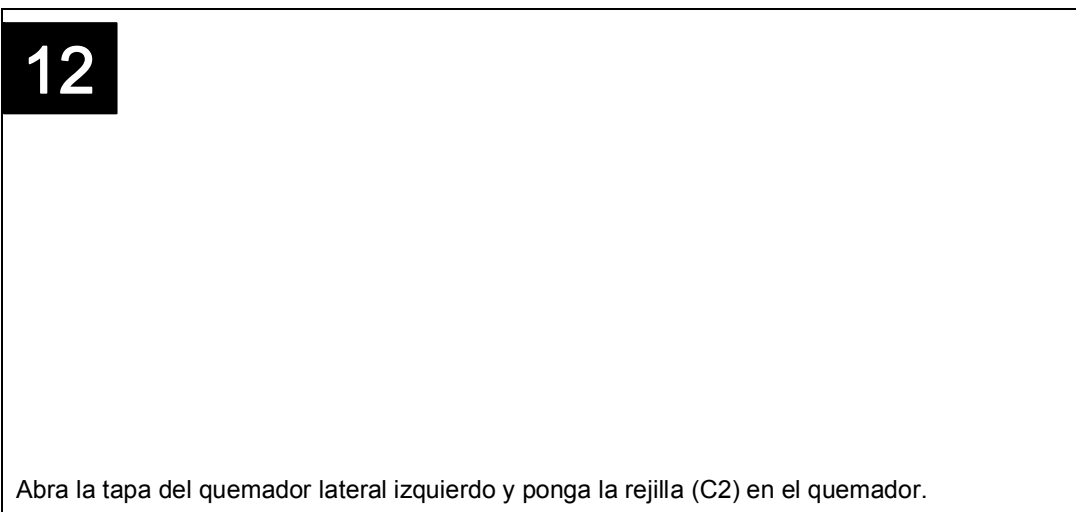
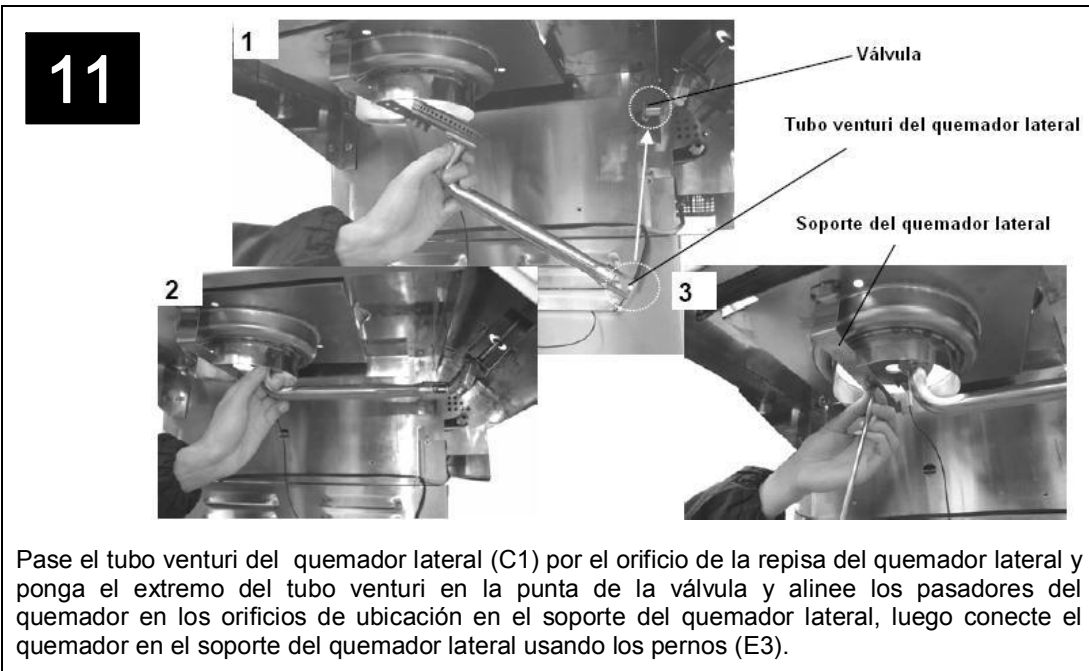


Ponga el tablero de la repisa del quemador lateral izquierdo y el tablero de la repisa del lado derecho en el panel de control usando los pernos (E3).

10

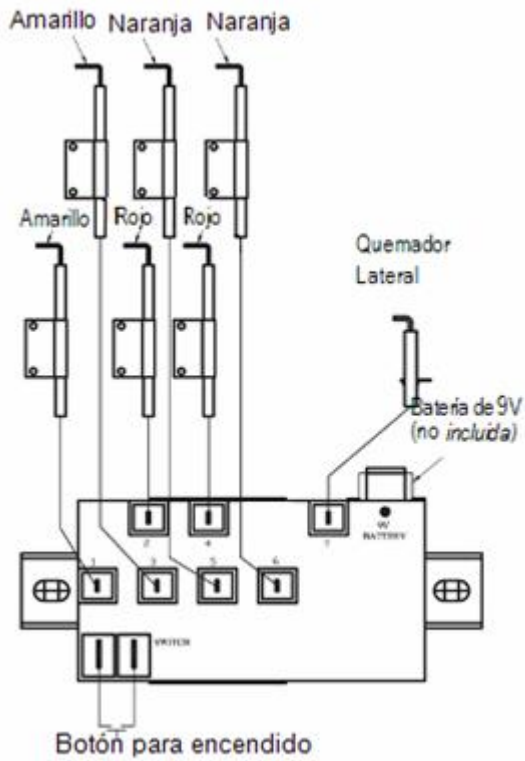


Ponga la válvula (C3) en la repisa del quemador lateral (C4) usando los pernos (E3). Luego presione la perilla del quemador lateral (C20) hacia el vástago de la válvula.



13

Diagrama de Montaje de Encendido Electrónico



Conecte los cables, según se muestra en el diagrama

14



Inserte los pasadores en el interior de las puertas y luego inserte las puertas (C13, C14) en su lugar.

15



Quite el envoltorio plástico de los Difusores de Calor (B9) y colóquelos en el armazón, asegurándose que ellos se encuentren a nivel con el armazón. Coloque las Rejillas (B10) en su lugar.

16

Ponga los soportes izquierdo y derecho(D5,D6) en la mesa de la parrilla usando los pernos (E5) y tuercas (E6)

17

Instale la rejilla de calentamiento (A4) insertando los cuatro soportes de la rejilla de calentamiento en la tapa y estructura como se muestra en la figura.

18

Cuelgue el motor de la asadera (D4) en el soporte derecho. Ponga las horquillas (D2) en el del espetón (D3) e insértelas en la ranura del motor.

19

Suelte el tornillo de retención del mango de la bandeja de goteo (B6), únalo a la bandeja de goteo usando el tornillo de retención como se muestra en la figura. Ponga la bandeja de goteo debajo de la estructura de la parrilla.

20

Diagrama para el Testeo de Fugas de Gas

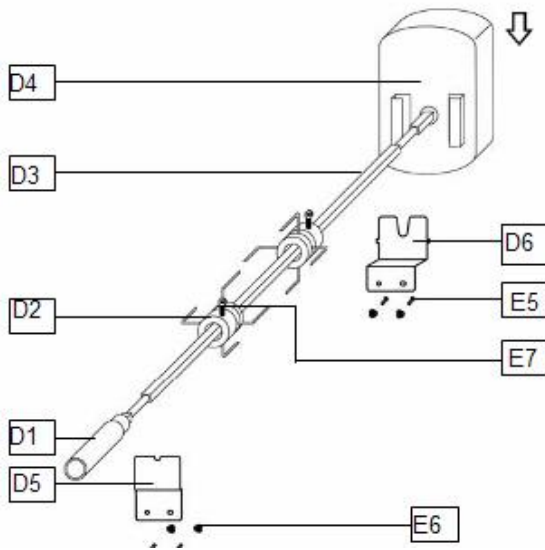


El ensamblaje está ahora completo

Todas las uniones y conexiones deben ser testeadas por fugas antes de usar su parrilla. Para detalles acerca del testeo de fugas, vea las instrucciones más adelante.

Ensamblaje del kit para asar al Spiedo

El kit para asar al Spiedo, se encuentra embalado en una caja de cartón en el carro del artefacto. Las especificaciones se encuentran sujetas a cambio sin previo aviso.



LISTA DE PIEZAS:

D1	Mango del spiedo	1
D2	Tenedor	2
D3	Varilla para asar	1
D4	Motor	1
D5	Soporte izquierdo	1
D6	Soporte derecho	1
E5	Perno, M5x10	4
E6	Tuerca, M5	4
E7	Tornillo fijación tenedor	2

OTROS REQUERIMIENTOS:

2 pilas de 1.5V (No incluidas)

ENSAMBLAJE:

1. Instale el soporte de montaje del motor R/H (D6), en el lado de la mano derecha del armazón de la parrilla. Instale el soporte de montaje izquierdo L/H (D5) en el otro lado del armazón del asador. Ambos soportes deberían apuntar hacia afuera de los lados exteriores del armazón del asador.
2. Inserte las pilas en el motor. **Nota.** El motor puede además, funcionar usando un adaptador de 3V / DC. (no incluido)
3. Deslice el motor (D4), en el soporte de montaje derecho del motor R/H (D6).

NOTA: El motor del kit para asar al Spiedo, jamás debería ser usado en caso de lluvia. Le recomendamos que el motor sea quitado del soporte del montaje cuando no se vaya a usar.

OPERACIÓN:

1. Con cuidado, quite las rejillas de cocción y la rejilla para calentar de la parrilla.
2. Deslice uno de los tenedores de punta en la varilla para asar y apriete el tornillo de fijación para asegurarlo en el lugar. Inserte el extremo puntudo de la varilla para asar, en la carne que va a ser asada y deslice el trozo de carne hacia el centro de la varilla. Asegúrese que el tenedor esté muy bien inserto en la carne. Deslice el otro tenedor de la varilla, introdúzcalo en la carne y apriete el tornillo de fijación una vez que esté en el lugar. Para una cocción óptima al Spiedo, el alimento debe ser colocado en forma segura, en el medio de la varilla para asar, de manera que pueda girar libremente y sin interferencia alguna de cualquier superficie de la parrilla. Cualquier trozo o sección de alimento suelto, debe ser asegurado de modo que no cuelgue e interfiera con la rotación de la varilla para asar. No sobrecargue el sistema para asar al Spiedo. Un pollo o un trozo de carne de aproximadamente 2 kilos, debe ser el peso máximo.
3. Inserte el extremo puntudo de la varilla en el motor. Deje el otro extremo de la varilla en el soporte contrario.
4. Encienda la parrilla conforme se especifica en las instrucciones.
5. Encienda el motor para empezar a cocinar al Spiedo. Se sugiere cerrar la tapa durante el proceso de cocción para producir el efecto de calor envolvente.
6. Siempre cocine los alimentos en la regulación más baja de la llama, para así evitar que se quemen, o bien que se cocinen en exceso los alimentos. **Nota: Los alimentos con grasa como pollo o cerdo deberán ser constantemente vigilados ya que éstos podrían producir llamas.**

La manilla de la varilla para asar, puede ser desatornillada para permitir el uso simultáneo del quemador lateral

Testeo de Fugas de Gas

- **IMPORTANTE - SIEMPRE REALICE EL TESTEO DE FUGAS ANTES DE USAR**
- **JAMÁS USE UNA LLAMA DIRECTA** para testear por fugas de gas. **NO ENCIENDA LA PARRILLA DURANTE LA APLICACIÓN DEL TEST DE FUGAS DE GAS.**
- El testeo debe ser desarrollado en un área bien ventilada.
- Confirme que todas las perillas de control estén en posición apagado (OFF).
- Revise por fugas de gas por medio de la aplicación, con un cepillo, de una solución mitad agua y mitad jabón líquido, sobre todas las uniones del sistema de gas, incluyendo todas las conexiones de válvulas, conexiones de manguera y conexiones del regulador.
- Asegúrese de que la solución de jabón líquido haya sido aplicada a todas las conexiones – conecte el regulador al cilindro de gas, abra la válvula de control de gas en el regulador, permitiendo que el gas fluya.

- **OBSERVAR** – Si se presentan burbujas sobre cualquier parte de la uniones, significa que hay fuga.
- Corte el gas y apriete todas las uniones.
- Repita el test. Si las burbujas se forman de nuevo, no use la parrilla. Por favor, contacte a su servicio técnico autorizado Sodimac, por asistencia.
- Aplique el test por fugas, anualmente y cada vez que el cilindro de gas sea quitado o reemplazado.

Gas y Regulador

- Esta parrilla puede ser utilizada solamente con cilindros de 5, 11 y 15 kilos. .
- El cilindro de gas, jamás debería ser colocado en la base del carro y colocado directamente por debajo de la parrilla.
- Los cilindros de gas jamás deben ser almacenados o colocados de lado, mientras se usan.
- Jamás almacene los cilindros de gas, en interiores.
- Este artefacto ha sido suministrado con un **REGULADOR PARA GAS**

Instrucciones de Emplazamiento.

- Esta parrilla, es **SOLO PARA USO EXTERIOR** y debe ser colocada en un área muy bien ventilada.
- Tenga cuidado y asegúrese que la parrilla no sea colocada **POR DEBAJO** de cualquier superficie combustible.
- Los lados de la parrilla **JAMAS** deberían estar a menos de 1 metro de cualquier superficie combustible.
- Mantenga esta parrilla, lejos de cualquier material inflamable

- **IMPORTANTE** – No obstruya ninguna abertura de ventilación en el armazón de la parrilla.
- Coloque el cilindro de gas, en el suelo nivelado y lejos de la parrilla todo cuanto permita el largo de la manguera, a una distancia segura de cualquier fuente de calor. En caso de necesitar cambiar el cilindro de gas, confirme que la parrilla está apagada, y que no hay fuentes de encendido (cigarrillos, llama expuesta, chispas, etc.) cercanas, antes de proceder.
- Revise la manguera de gas, para asegurarse de que esté libre de cualquier torcedura o tensión. La manguera debe colgar libremente, sin curvas, pliegues o torceduras que pudieran obstruir el libre flujo de gas. Aparte del punto de conexión, ninguna otra parte de la manguera debiera tocar cualquier pieza de la parrilla caliente.
- Siempre revise la manguera por cortes, grietas o uso excesivo, antes de cada uso.

- Si la manguera está dañada, ésta debe ser reemplazada por una manguera adecuada para ser usada con gas, además debe reunir los estándares nacionales al respecto (que se encuentre certificada). El largo de la manguera no debe ser mayor a 1,5 metros.
- **Nota:** La fecha en la manguera, es la fecha de expiración.

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.

Instrucciones de Uso.

Antes de proceder, asegúrese de entender la sección ADVERTENCIAS, de este manual.

- 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.

Encendido de la Parrilla

- Abra la tapa de la parrilla.
- Asegúrese de que todas las perillas, estén en posición APAGADO (OFF). Abra la válvula de control de gas en el regulador.
- **Empuje y gire la perilla de control que usted desee, a la posición de llama más alta (HIGH). Presione el botón de encendido, durante 3 a 4 segundos, 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 5 minutos, luego repita los pasos de más arriba.
- Si el quemador falla en encender después de seguir el procedimiento previo, gire todas las perillas a la posición apagada (OFF). Cierre la válvula de gas en el cilindro de gas. Espere 5 minutos, y repita los pasos de más arriba.
Si la parrilla, aún falla en encender, por favor remítase a las instrucciones para el encendido manual en la sección de más abajo.
- **Después de un encendido exitoso, encienda el resto de los quemadores que utilizará.**

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.

Precalentado

- Después de encender, los quemadores deberán 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.

Instrucciones Para el Encendido Manual

- Inserte un fósforo encendido.
- Gire la perilla de control del extremo derecho de su parrilla y acerque el fósforo al quemador, luego que éste haya encendido, gire el resto de las perillas y los quemadores se irán encendiendo uno a uno.
- Si el quemador falla en encender, después de repetidos intentos, contacte a su Servicio Técnico Autorizado Sodimac, señalado en este manual, por asistencia.

Quemador Lateral (Cocinilla):

Su parrilla esta equipada con un quemador lateral (cocinilla) que se puede usar para cocinar con ollas, sartenes, woks y otros instrumentos de cocinar.

Instrucciones para encender el quemador lateral con pulsador piezo-eléctrico:

1. Abra la tapa del quemador lateral durante el proceso de encenderlo.
2. Asegúrese que la perilla de control de gas esté 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 control.
5. Presione el botón pulsador, manténgalo apretado hasta que el quemador se encienda.
6. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, vuelva la perilla de control a la posición “APAGADO,” espere 5 minutos para ventilar, y repita los pasos 4 y 5.

Instrucciones para encender el quemador lateral con encendido convencional:

- Abra la tapa del quemador lateral durante el proceso de encenderlo.
- Asegúrese que la perilla de control de gas esté en la posición “APAGADO.”
- Abra la válvula del regulador de gas.
- Ponga un fósforo prendido encima del quemador lateral.
- Empuje hacia adentro y de vuelta a la posición “ALTO” a la perilla de control.
- Si el quemador no se enciende en 5 segundos, vuelva la perilla de control a la posición “APAGADO,” espere 5 minutos, y repita los pasos 4 y 5.

NUNCA DEJE UNA OLLA O SARTÉN DESATENDIDOS MIENTRAS SE ESTÉN USANDO SOBRE EL QUEMADOR LATERAL.

MANTENGA LA TAPA DEL QUEMADOR LATERAL ABIERTA CUÁNDO ESTÉ ENCENDIDO O TODAVÍA CALIENTE.

Cocción a la Parrilla

El difusor de llama distribuye uniformemente, la llama del quemador, a lo largo del área de la rejilla de cocción. Los jugos de alimentos naturales producidos durante la cocción, caen en el difusor de llama caliente y se evaporan. Incluso, la cocción del alimento se conseguirá, usando la parrilla con la tapa cerrada. **Esto debe ser hecho, sólo con la llama más baja en los quemadores.**

Control de Lllamarada

IMPORTANTE –

Las llamaradas pueden ocurrir por los residuos de grasa y jugos que gotean en los quemadores y en los difusores de llama. Para reducir esto, limpie regularmente los quemadores y los difusores de llama. Para controlar la llamarada, es aconsejable quitar el exceso de grasa de la carne y del pollo, antes de asar. Los quemadores siempre deben ser colocados en la posición de llama más baja durante la cocción. Siempre proteja sus manos, cuando manipule algo cerca de la superficie de cocción de la parrilla.

Fin de la Sesión de Cocción

Después de cada sesión de cocción, gire las perillas de la parrilla, a la posición de llama más alta (HIGH), y queme por 5 minutos. Este proceso quemará los residuos de la cocción, lo cual hará más fácil el proceso de limpieza.

Apagar su Parrilla

Cuando haya terminado de usar su parrilla, gire todas las perillas de las válvulas de control, completamente en el sentido de las agujas del reloj, a la posición APAGADO (OFF), luego corte el gas del cilindro. Espere hasta que la parrilla se haya enfriado lo suficiente, antes de cerrar la tapa.

Cuidado y Mantención

- Limpie regularmente su parrilla, entre cada uso y especialmente, después de largos periodos de almacenaje.
- Asegúrese de que la parrilla y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarla.
- No deje la parrilla expuesta a las condiciones climáticas externas, o almacenada en áreas húmedas o mojadas.
- Jamás empape la parrilla con agua, cuando sus superficies estén calientes.
- Jamás manipule las partes calientes con las manos desprotegidas.
- De modo de extender la vida útil y mantener las condiciones de funcionamiento de su parrilla, le recomendamos encarecidamente, que cubra su unidad cuando la deje al exterior por cualquier extensión de tiempo, especialmente durante los meses de invierno.
- **IMPORTANTE –** Le recomendamos que le haga mantención a esta parrilla una vez al año con Servicio Técnico Autorizado Sodimac.

Rejilla de Cocción.

- **IMPORTANTE** – No use herramientas, para parrillas, metálicas. Sólo use herramientas para parrilla, ya sea de plásticos o de madera, en las superficies de cocción.
- **IMPORTANTE** – Limpie con agua jabonosa caliente.
- Para quitar cualquier residuo de alimento, use un limpiador en crema con una almohadilla no abrasiva. Algunos productos de limpieza pueden rayar o causar que, la superficie de cocción, se descascare o bien se astille el esmalte de la misma, por tanto sólo use una esponja o un paño de cocina cuando limpie la parrilla.
- Enjuague bien y seque a fondo.
- Se recomienda, cubrir las superficies con aceite para cocinar antes de empezar a cocinar, esto le ayudará a una cocción y limpieza más fácil, de las rejillas después de que haya terminado de cocinar. Siempre limpie las rejillas de cocción después de cada uso. No permita que los residuos de alimentos se asienten en las rejillas por largos períodos de tiempo.
- Las rejillas de repuesto pueden ser obtenidas, en su Servicio Técnico Autorizado Sodimac.
- La superficie del esmalte en la rejilla de cocción, puede decolorarse después de tiempo de uso de la parrilla.

Mantenimiento del Quemador.

- Para un uso normal, quemar los residuos después de cocinar, ayudará a mantener limpios los quemadores.
- Los quemadores deben ser quitados y limpiados anualmente, o cuando sea que se detecte un uso intenso, para asegurarse que no haya signos de obstrucción (restos, insectos), ya sea en las aberturas de los quemadores o en los tubos de VENTURI.
- Use un limpiador de tubos, para limpiar las obstrucciones.
- Use un cepillo de alambre para quitar la corrosión de la superficie de los quemadores.
- Cuando reacomode los quemadores, tenga cuidado en revisar que los tubos de VENTURI de los quemadores calcen sobre las salidas de la válvula.

Difusores de Llama

- Limpie los difusores de llama con agua jabonosa caliente, usando un paño de limpieza un poco abrasivo o una esponja

Armazón de la Parrilla

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

Accesorios

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

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.

Bandeja para Goteo.

- Antes del primer uso, la bandeja deberá ser llenada con arena para que absorba grasa y evitar su acumulación con su consiguiente riesgo de incendio o papel de aluminio que podrá eliminar después de cada uso..

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 testeó por fugas de gas – anualmente, cuando desmantele 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 una 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 es apropiado usar roca volcánica, con este producto.
- 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).

PRECAUCION

- 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, trásládelo 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.

- **IMPORTANTE** - No use limpiadores abrasivos o materiales cuando limpie las rejillas de cocción o superficies esmaltadas.
- **IMPORTANTE** - No use herramientas metálicas para la parrilla sobre las rejillas esmaltadas.

Información para la Cocción de Alimentos

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

- SIEMPRE lave sus manos antes o después de manipular carne cruda y antes de comer.
- SIEMPRE mantenga la carne cruda lejos de fiambres y otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese que las superficies de las rejillas del artefacto y las herramientas, estén limpias y libres de residuos de alimentos.
- NO use los mismos utensilios para manipular alimentos cocinados y crudos.
- Asegúrese que toda la carnes esté muy bien cocinada antes de ingerir.
- PRECAUCION – comer carne cruda o mal cocida puede causar intoxicación por alimentos. (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 que ésta se encuentre bien cocinada internamente.
- PRECAUCION – 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 parrilla, siempre limpie las superficies de las parrillas y los Utensilios.

Limpieza

<i>Material</i>	<i>Donde se Usa</i>	<i>Método para Limpieza Recomendado</i>
Cromo plateado	Canasta para calentamiento	Lave con agua jabonosa caliente. Se puede usar un limpiador de cromo si es necesario. Para prevenir el óxido, pase un trapo con aceite para cocinar, después enjuague y seque. No use productos abrasivos.
Acero inoxidable	Tapa Armazón Estante lateral Panel de control Gabinete Kit quemador lateral Rejilla Difusor de calor Quemador	Las piezas de acero inoxidable pueden ser limpiadas pasando un paño con agua caliente jabonosa y estrujado. Un limpiador para acero inoxidable se puede usar en caso de ser necesario.
		Cualquier resto de alimento debe ser quitado. Los quemadores deben ser retirados para inspección o limpieza y para asegurarse que las aberturas no se lleguen a bloquear. Deberá tener mucho cuidado de no dañar la válvula de gas o el electrodo de encendido, cuando quite o reemplace los quemadores.
Acero Galvanizado	Bandeja para goteo	El exceso de grasa y los restos de alimento deben ser quitados usando un cepillo de plástico o de madera después de cada uso del artefacto. La acumulación excesiva ayuda a incentivar el fuego por acumulación de grasa, el cual puede ser peligroso y dañar el artefacto. Esto no es un defecto de su parrilla, aún así, esta situación no está cubierta por los términos de la garantía. La bandeja para goteo y el recipiente de papel metálico, pueden ser lavados con agua jabonosa caliente.

Solución de Problemas

<i>Problema</i>	<i>Causa Posible</i>	<i>Solución</i>
Los quemadores no encienden usando el sistema de encendido	El cilindro de gas licuado de petróleo está vacío.	Reemplace el cilindro de gas por uno lleno.
	Regulador defectuoso	Haga mantenimiento al regulador o reemplácelo.
	Obstrucciones en los quemadores	Limpie los quemadores.
	Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera para gas.	Limpie los inyectores y la manguera para gas.
	El electrodo o el cable para encendido extraviado o desconectado.	Reconecte el cable.
	El electrodo o el cable están dañados.	Cambie el electrodo y el cable.
	La abertura del electrodo es incorrecta.	El electrodo necesita tener una abertura aproximada de 3 a 4 mm entre la boquilla y el quemador. Ajuste la abertura si es necesario.
	Batería descargada en el ensamblaje de encendido	Reemplace la batería.
	Mala conexión de la batería en el ensamblaje de encendido.	Asegúrese que la batería esté firmemente instalada en los conectores.
	El quemador no enciende con un fósforo	El cilindro de gas licuado de petróleo está vacío.
Regulador defectuoso		Haga mantenimiento al regulador o reemplácelo.
Obstrucciones en los quemadores		Limpie los quemadores.
Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera para gas		Limpie los inyectores y la manguera para gas.
Llama baja o en retroceso (fuego en el tubo quemador – se puede oír un silbido o un ruido estruendoso)		
	Obstrucciones en los quemadores.	Limpie los quemadores.
	Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera para gas.	Limpie los inyectores y la manguera para gas.
	Condiciones de mucho viento.	Use el asador 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.

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. Para ello cuenta con un indicador de temperaturas en su tapa.

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



ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Para encender su parrilla, gire la perilla que usted desee y póngala en la posición "Máxima" y oprima el botón de encendido durante 3 a 4 segundos hasta que encienda, luego gire el resto de las perillas para encender los otros quemadores, si desea utilizar sólo un lado de la parrilla, apague el fuego con las perillas 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 queme los alimentos.

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

MANTENCIÓN DE LOS QUEMADORES



Realice una limpieza periódica a los quemadores, para hacerlo retírelos 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 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.

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 todas 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 REALIZAR MANTENCIÓN A SU PARRILLA

1 VEZ AL AÑO

EN EL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO

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 hrs.

Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.parrillasagas.cl