

Instrucciones para el Uso y Ensamblaje Parrilla a Gas de 3 Quemadores con Tapa

PARA USO AL AIRE LIBRE SOLAMENTE. LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR. GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA. CUALQUIER MODIFICACIÓN AL ARTEFACTO PUEDE SER PELIGROSA.



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 ó 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

Piezas Suministradas

- Por favor, fíjese en la letra (P) en la columna “Descripción”, indica una pieza pre ensamblada.

Ref	Descripción	Ilustración	Cant	Ref.	Descripción	Ilustración	Cant
1	Tapa - P		1	14	Soporte de repisa lateral		2
2	Parrilla para calentar		1	15	Pata izquierda		1
3	Parrilla para cocción		2	16	Soporte de pata		1
4	Difusor de llama		3	17	Pata derecha		1
5	Cuerpo del Asador - P		1	18	Tapón de pata		1
6	Porta Vaso para grasa		1	19	Abrazadera de repisa lateral		2
7	Vaso para grasa		1	20	Panel frontal		1
8	Montaje regulador de Manguera - P		1	21	Panel izquierdo		1
9	Quemador lateral		1	22	Panel derecho		1
10	Rejilla		1	23	Soporte trasero		1
11	Soporte Trasero del quemador lateral		1	24	Eje		1
12	Soporte frontal del quemador lateral		1	25	Rueda		2
13	Repisa lateral		1				

Herramientas Requeridas (no suministradas)

- Destornillador punta de cruz
- Llave inglesa ajustable

Accesorios Suministrados

Ref.	Descripción	Ilustración	Cant.
26	Golilla del eje		2
27	Contratuercas		2
28	Pinza de resorte		4
29	Pasador de bisagra		2
30	Pasador de repisa lateral		1
31	Perno de soporte M6x45		13
32	Tuerca hexagonal M6		15
33	Golilla, Ø6		15

Ref.	Descripción	Ilustración	Cant.
34	Perno de repisa izquierda M6x55		2
35	Perno del carro, M6x15		1
36	Perno de panel Frontal M6x40		6
37	Perno de abrazadera M6x50		4
38	ST 4.8x25 Tornillo		2
39	ST4.0x10 Tornillo		2
40	ST4.0x15 Tornillo		4

Herramientas Requeridas (no suministradas)

- Destornillador punta de cruz.
- Llave inglesa ajustable.



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.

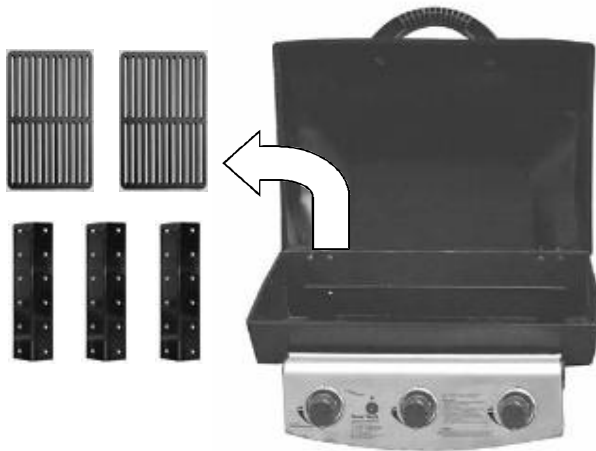
TOME UN MOMENTO PARA FAMILIARIZARSE CON LOS NÚMEROS QUE IDENTIFICAN CADA PARTE Y QUE ESTÁN NOMBRADOS EN LOS SIGUIENTES PASOS DE ARMADO.

Consejos Prácticos

- Revise la caja y asegúrese de que, todas las piezas y accesorios estén, conforme al listado previo.
- Cuando esté listo para empezar, asegúrese de tener a mano, las herramientas correctas, espacio suficiente y un área limpia para el ensamble.

Ensamble.

- 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.
- 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.



- **IMPORTANTE:** Siga los consejos para el testeado de fugas por gas, antes de usar la parrilla. Asegúrese de que todas las conexiones estén bien apretadas.
- Este producto es, sólo para **SER USADO EN EXTERIORES**.
- **JAMÁS** use la parrilla al interior, en un área cerrada o por debajo del nivel del suelo.
- Esta parrilla está diseñada para ser usada sólo con cilindros de gas licuado de petróleo (GLP)
- Este artefacto ha sido suministrado con **REGULADOR Y MANGUERA**.

Ensamble del Carro



1

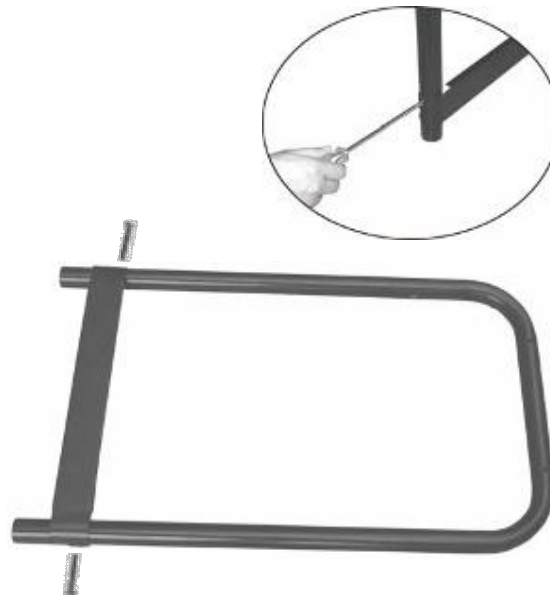
Fije la Abrazadera de Repisa Lateral (19) a la Pata Derecha (17), usando los Pernos de Abrazadera (37) y Tuercas Hexagonales (32) y los tornillos ST 4.0x15 en la parte posterior.

Fije el Tapón de la Tapa (18) al montaje de la pata derecha, usando el Tornillo ST 4.8x25 (38), según se muestra.



2

Fije el Soporte de la Pata (16), a la Pata Izquierda (15), usando los Pernos de Soporte (31) y Tuercas Hexagonales (32), según se muestra.



Ensamble del Carro



[20] Panel Frontal, x1



[33] Golilla, Ø6, x6

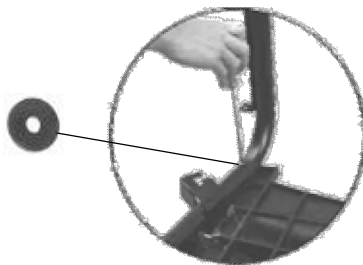


[36] Pernos del Panel Frontal, M6x40, x6



3

Fije el Ensamble de la Pata Derecha al Panel Frontal (20), usando los Pernos del Panel Frontal (36) y Golillas (33), según se muestra.



4

Fije el ensamble de la pata izquierda, al Panel Frontal (20), usando los Pernos del Panel Frontal (36) y Golilla (33), según se muestra.

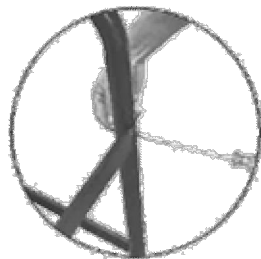


Ensamble del Carro



5

Introduzca los Pernos de Soporte (31), a través de la Golilla (33), Soporte Trasero (23) y patas, asegúrelos con las Tuercas Hexagonales (32), según se muestra.

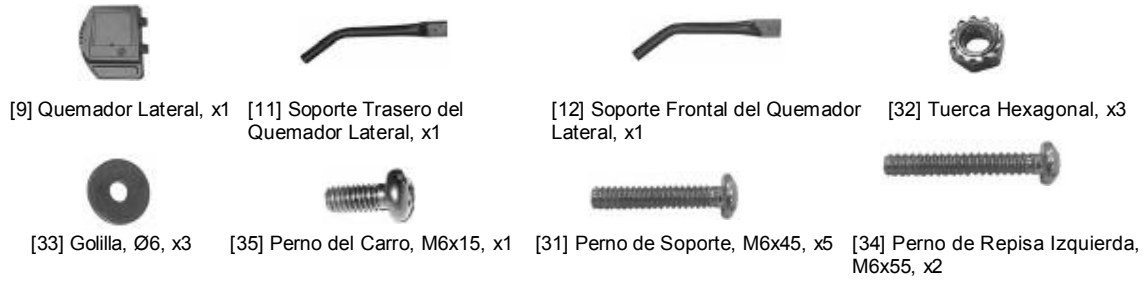


6

Ensarte el Eje (24), a través del Ensamble de la Pata Izquierda, coloque la Golilla (26) en cada extremo del eje, fije las Ruedas (25) en el eje, y asegúrelas con las Contratuercas (27).

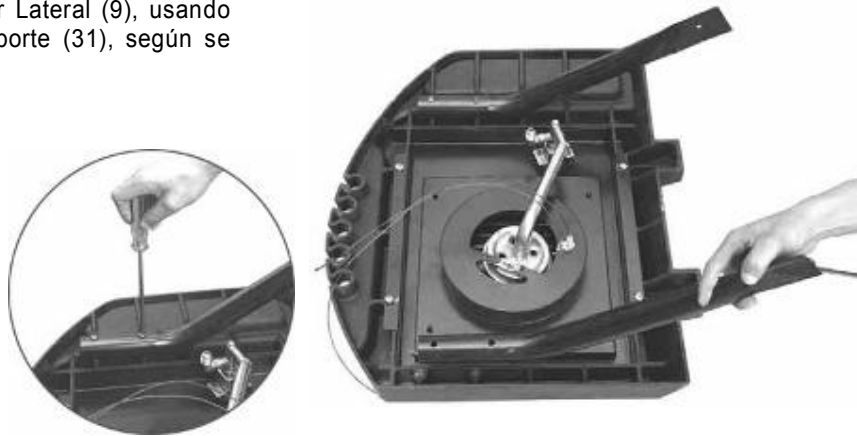


Ensamble del Carro



7

Fije el Soporte Frontal y Trasero (11, 12) al Quemador Lateral (9), usando el Perno del Soporte (31), según se muestra.



8

Conecte el ensamble del Quemador Lateral en el ensamble de la pata izquierda, usando los Pernos de Repisa Izquierda (34), Golilla (33) y Tuercas Hexagonales (32).
Conecte el soporte trasero del quemador en la pata trasera izquierda, usando los Pernos del Carro (31), Golilla (33) y Tuercas Hexagonales (32).
Conecte el soporte frontal del quemador lateral en la pata frontal izquierda, usando los Pernos del Carro (35).



Ensamble del Carro



[13] Repisa Lateral, x1



[14] Soporte de Repisa Lateral, x2



[28] Pinza de Resorte, x4



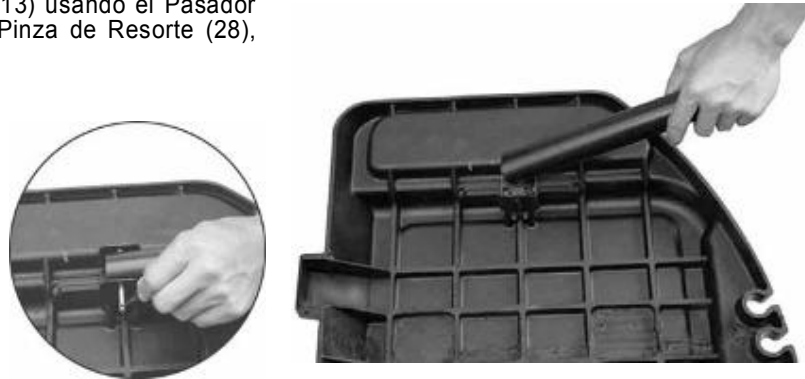
[29] Pasador de Bisagra, x2



[30] Pasador de Repisa Lateral, x1

9

Conecta el Soporte de Repisa Lateral (14), en la Repisa Lateral (13) usando el Pasador de Bisagra (29) y la Pinza de Resorte (28), según se muestra.



10

Conecte el ensamble de la repisa lateral en el ensamble de la Pata Derecha, usando el Pasador de Repisa Lateral (30) y la Pinza de Resorte (28), según se muestra.



Ensamble del Carro



[32] Tuerca Hexagonal, x4



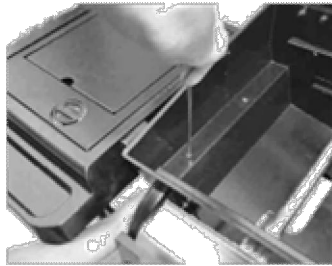
[33] Golilla, Ø6, x4



[31] Perno de Soporte, M6x45, x4

11

Ensarte los Pernos de Soporte (31), a través de Golilla (33), el armazón, la pata derecha e izquierda, y asegúrelo con las Tuercas Hexagonales (32).



12

Conecte el cable del encendido electrónico al soporte izquierdo, usando el perno del carro y la tuerca hexagonal, según se muestra.

Coloque el otro cable a través del orificio en el panel lateral izquierdo y conéctelo en el encendido electrónico, detrás del panel de control, según se muestra.



Ensamble de la Rejilla



[6] Porta Vaso para Grasa, x1



[7] Vaso para Grasa, x1

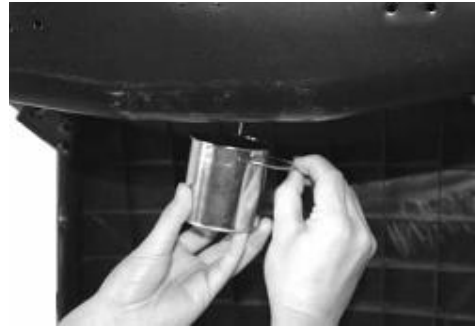


[3] Rejilla para Cocción, x2



[4] Difusor de llama, x3

13 Inserte el Porta Vaso para Grasa (6), a través del orificio trasero del armazón y coloque el Vaso para Grasa (7) en el porta vaso.



14

Coloque los Difusores de llama (4), las Rejillas para Cocción (3), según se muestra.

Nota: Coloque los Difusores de llama en los pasadores pre-ensamblados.

Nota: Las rejillas para cocción, deben estar colocadas sobre los Difusores de llama.



Ensamble de la Rejilla



[2] Rejilla para Calentar, x1



[10] Rejilla, x1

15

Instale la Rejilla para Calentar (2) en el armazón de la tapa de la parrilla, según se muestra.

Coloque la rejilla (10), en el quemador lateral.



Ensamble de la Rejilla



[21] Panel Izquierdo, x1



[22] Panel Derecho, x1



[39] Tornillo ST4.0x10, x2



17

Fije el Panel Derecho e Izquierdo (21, 22) al panel de control usando el Tornillo ST 4.0x10 (39), según se muestra.



EL ENSAMBLE ESTA AHORA COMPLETO.

IMPORTANTE - PROCEDA A LA PRÓXIMA PÁGINA PARA EL TESTEO POR FUGAS DE GAS, ANTES DE USAR LA PARRILLA. SI OMITE CHEQUEAR Y DESARROLLAR EL TEST POR FUGAS, PODRÍA SER CAUSA DE SERIAS LESIONES Y DAÑAR LA PARRILLA.



IMPORTANTE- POR FAVOR, ASEGÚRESE QUE LA MANGUERA PARA GAS ESTÉ LIBRE DE QUIEBRES Y TORCEDURAS.

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 para el 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 del extremo izquierdo, a la posición de llama más alta (HIGH). Presione el botón de encendido, rápidamente y varias veces, hasta que el quemador izquierdo 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 cada quemador, de izquierda a derecha.**

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 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.

Instrucciones Para el Encendido Manual.

- Inserte un fósforo encendido a través del orificio para fósforos, en el lado derecho de la parrilla.
- Empuje y gire la perilla de control del extremo derecho, en el sentido contrario a las agujas del reloj, a la posición de llama más alta (HIGH).

- Después de un encendido exitoso, encienda cada quemador, de derecha izquierda, según se desee.
- Si el quemador falla en encender, después de repetidos intentos, contacte a su Servicio Técnico Autorizado Sodimac, señalado en este manual, por asistencia.

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 Llamarada

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 Mantenimiento

- 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 mantenimiento 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.

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 testeado por fugas de gas – anualmente, cuando desmonte la parrilla, cuando sean reemplazadas piezas o cuando el cilindro de gas sea removido o reemplazado. **SI OMITIESTE 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 siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento – haga mantenimiento 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 descritas).

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, tráasládelo 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.
- **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.

Detección de Fallas

Problema	Causa Posible	Solución
El quemador no enciende usando el sistema de encendido.	El cilindro de gas está vacío.	Reemplazar el cilindro vacío por uno lleno.
	Regulador defectuoso	Revisar el regulador o reemplazar
	Obstrucciones en el quemador	Limpiar el quemador
	Obstrucciones en el inyector de gas o manguera	Limpiar los inyectores y la manguera
	El cable del electrodo está suelto o desconectado en el electrodo o en la unidad de ignición.	Reconectar el cable
	El electrodo o el cable está dañado	Cambiar el electrodo y el cable
	Electrodo de ignición defectuoso	Cambiar electrodo de ignición
El quemador no enciende al aplicar un fósforo encendido.	El cilindro de gas está vacío.	Reemplazar el cilindro vacío por uno lleno.
	Regulador defectuoso	Revisar el regulador o reemplazar
	Obstrucciones en el quemador	Limpiar el quemador
	Obstrucciones en el inyector de gas o manguera	Limpiar los inyectores y la manguera
Llama baja o en retroceso (fuego en el tubo del quemador – un silbido o un ruido estruendoso se puede escuchar)	Obstrucciones en el quemador	Limpiar el quemador
	Obstrucciones en el inyector de gas o manguera	Limpiar los inyectores y la manguera
	Condiciones de mucho viento	Use el artefacto en un lugar más protegido
La perilla de la válvula de gas es difícil de girar.	La válvula de gas está 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.

(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 IZQUIERDA A DERECHA

Para encender su parrilla, gire la perilla de la izquierda a la posición "Máxima" y oprima el botón de encendido 3 veces seguidas hasta que encienda, luego gire el resto de las perillas de la derecha para encender los otros quemadores, 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

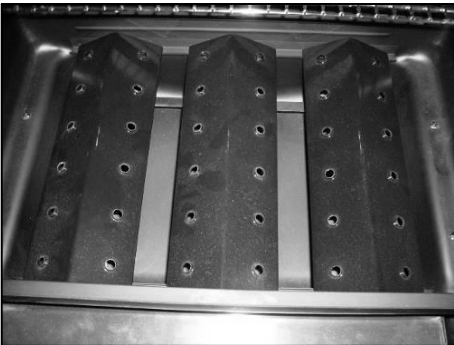
Para que la parrilla funcione de manera segura y eficaz, deberá utilizar el cilindro, la manguera de gas y el regulador adecuados. El uso de un regulador incorrecto o defectuoso resulta peligroso e invalidará la garantía de este producto. Si tiene alguna duda, comuníquese con Servicio Post Venta.

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.

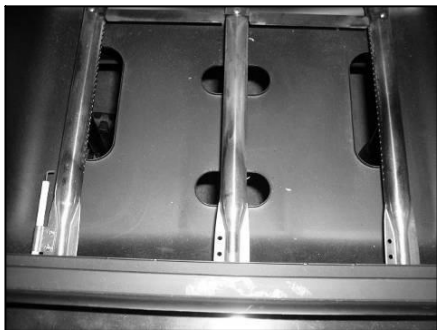
ÓXIDO EN EL QUEMADOR



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 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 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

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