

Instrucciones para el Ensamblaje y Operación de la Parrilla a Gas Modelo Koala de 2 Quemadores



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



0359



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 SU SEGURIDAD

Si percibe olor a gas:

1. Corte el gas del regulador.
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.

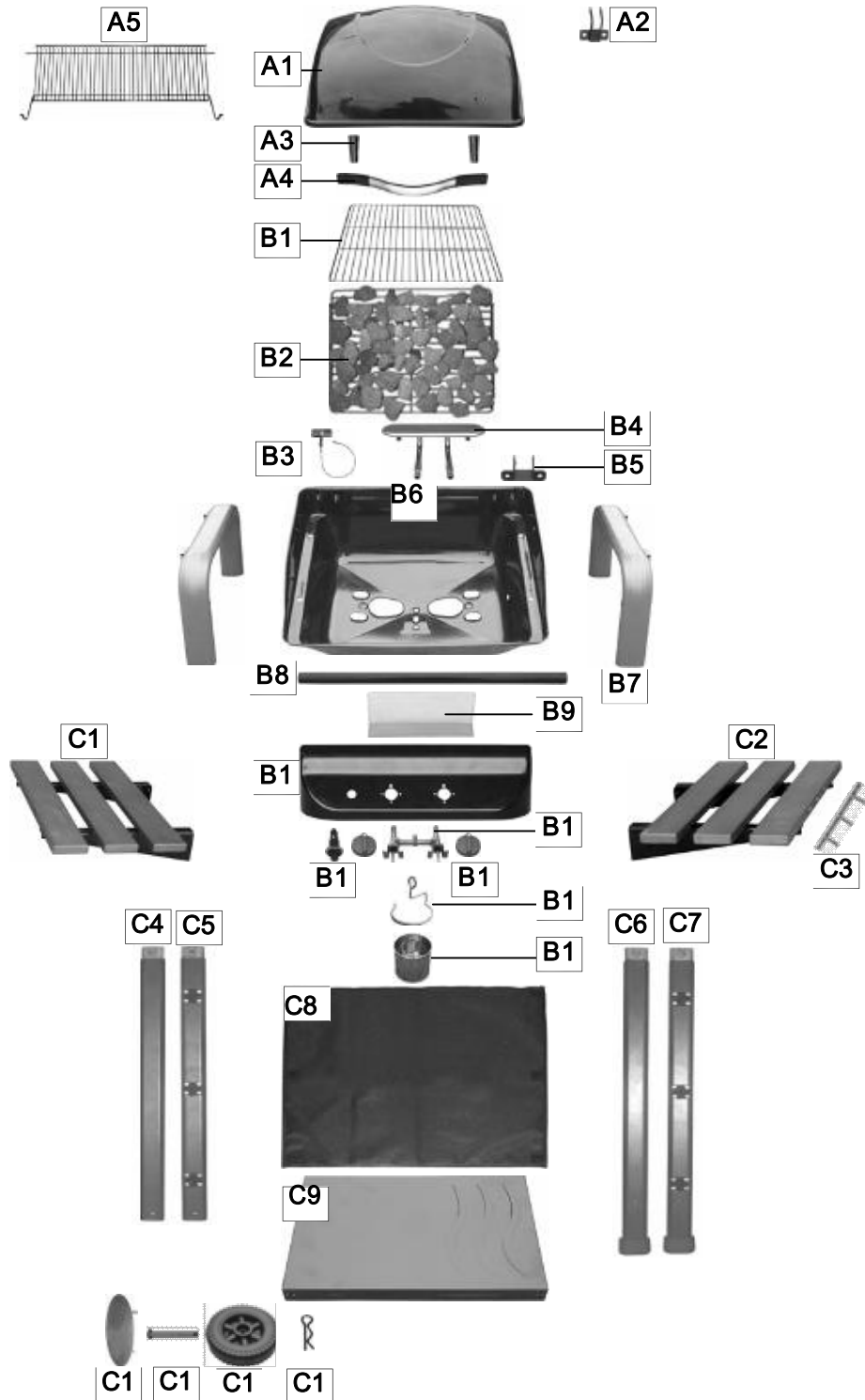
A. Lista de Piezas

Las especificaciones, están sujetas a cambio sin previo aviso. Para más detalle, por favor vea la sección "Diagrama de Referencia de la Quincallería".

	CODIGO	PIEZA	CANTIDAD	KOALA
TAPA	A1	Tapa	1	√
	A2	Bisagra superior	2	√
	A3	Separador de manilla	2	√
	A4	Manilla de la tapa	1	√
	A5	Rejilla de calentamiento	1	√
ARMAZON	B1	Rejilla de cocción	1	√
	B2	Rejilla porta roca volcánica	1	√
	B3	Ensamble del electrodo de la caja del colector de gas	1	√
	B4	Quemador	1	√
	B5	Bisagra inferior	2	√
	B6	Armazón	1	√
	B7	Soporte de Arco	2	√
	B8	Soporte trasero	1	√
	B9	Protector de calor	1	√
	B10	Control Panel	1	√
	B11	Ensamble de válvula	1	√
	B12	Botón de encendido	1	√
	B13	Perilla	2	√
	B14	Porta vaso para grasa	1	√
	B15	Vaso para grasa	1	√
CARRO	C1	Repisa lateral izquierda	1	√
	C2	Repisa lateral derecha	1	√
	C3	Gancho para herramienta	1	√
	C4	Pata trasera izquierda	1	√
	C5	Pata frontal izquierda	1	√
	C6	Pata trasera derecha	1	√
	C7	Pata frontal derecha	1	√
	C8	Pantalla frontal	1	√
	C9	Base del carro	1	√
	C10	Pinza R	4	√
	C11	Rueda	2	√
	C12	Eje Corto	2	√
	C13	Tapa-ruedas	2	√
QUINCALLERIA	D1	Empaquetadura	8	√
	D2	Pasador de bisagra	2	√
	D3	Separador del Armazón	4	√
	D4	Perno M4x10	4	√
	D5	Tornillo ST 4x10	8	√
	D6	Perno M5x35	8	√
	D7	Perno M6x15	16	√
	D8	Perno M6x45	4	√
	D9	Perno M6x60	8	√
	D10	Perno M6x75	4	√
	D11	Tuerca M6	20	√












B. Diagrama de Piezas

Las especificaciones, están sujetas a cambio sin previo aviso. Para más detalle, por favor vea la sección "Diagrama de Referencia de la Quincallería".



C. Diagrama de Referencia de la Quincallería.

Las especificaciones, están sujetas a cambio sin previo aviso.

CÓDIGO	IMAGEN	CÓDIGO	IMAGEN
D1		D7	
D2		D8	
D3		D9	
D4		D10	
D5		D11	
D6			

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. Por favor, presente todas las tuercas y pernos y chequee sus longitudes, antes del ensamblaje.

1



Imagen 1



Imagen 2

- Fije las Patas (C4, C5, C6, C7), a la Base del Carro (C9), usando los Pernos M5x35 (D6). Tenga cuidado de fijar las patas con el VELCRO adjunto, según se muestra en la ilustración (según se muestra en la imagen 1 y 2 del paso 1).

2



Imagen 1



Imagen 2



Imagen 3

- Meta los Ejes cortos (C12), a través de las Ruedas (C11), de las Patas Izquierda (C4, C5) y los costados de la base del carro, asegúrelos con las Pinzas R (C10). Asegúrese de que las ruedas puedan girar libremente (según se muestra en las fotos 1 y 2 del paso 2).
- Inserte las Tapa-ruedas (C13), en las ruedas. Asegúrese que las 3 barras de las tapa-ruedas, se inserten en los orificios correspondientes de cada rueda (según se muestra en la imagen 3 del paso 2).

3

Imagen 1



Imagen 2



Imagen 3

- Cuidadosamente, alinee los Separadores del Armazón (D3), entre el Armazón (B6) y los Soportes de Arco (B7) por debajo de los 4 orificios en cada esquina del armazón (según se muestra la imagen 1 del paso 3).
- Inserte un Perno M6x45 (D8), a través del armazón, del separador y del soporte de arco y asegure con una Tuerca (D11). Repita con los Pernos restantes, para fijar el armazón en el soporte de arco (según se muestra en la imagen 2 y 3 del paso 3).

4

Imagen 1



Imagen 2



Imagen 3

- Inserte el Porta Vaso de Grasa (B14), a través del orificio central en la base del armazón (según se muestra en la imagen 1 del paso 4).
- Coloque el Quemador (B4), a través de los 2 orificios más grandes en la base del armazón (según se muestra en la imagen 2 del paso 4).
- Coloque el armazón, sobre su parte superior (boca abajo), luego sostenga el cabezal del quemador principal y asegúrelo con los Tornillos ST 4x10 (D5) (según se muestra en la imagen 3 del paso 4).

5

Imagen 1



Imagen 2

- Quite la tuerca de retención del Ensamble del Electrodo de la Caja del Colector de Gas (B3). Luego, inserte el ensamble del electrodo de la caja del colector de gas, a través del orificio en la base del armazón, cerca del porta vaso para grasa (según se muestra en la imagen 1 del paso 5).
- Coloque el ensamble del armazón sobre su espalda, fije el ensamble del electrodo de la caja del colector de gas, en el armazón con la tuerca de retención (según se muestra en la imagen 2 del paso 5).

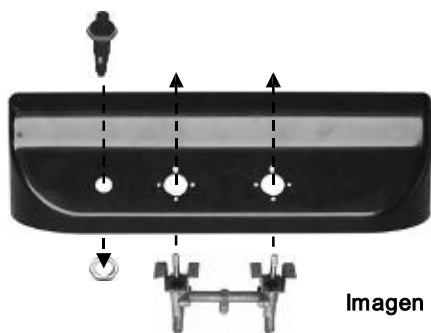
6

Imagen 1



Imagen 2



Imagen 3

- Inserte el Ensamble de la Válvula Principal (B11) a través de la parte de atrás del Panel de Control (B10) y luego, asegúrelo con 4 Pernos M4x10 (D4). Quite la Tuerca Hexagonal, la que viene pre ensamblada en el botón del sistema de Encendido (B12), inserte el botón de encendido a través del panel de control y asegúrelo con la tuerca hexagonal (según se muestra en la imagen 1 del paso 6).
- Coloque el Protector de Calor (B9), por encima de las válvula, alinéelo con los orificios de los tornillos, y luego, fíjelo en el panel de control con los Tornillos ST 4x10 (D5) (como se muestra en imagen 2 del paso 6).
- Empuje las Perillas (B13) en las boquillas de las válvulas por encima del panel de control (según se muestra en la imagen 3 del paso 6).

7

Imagen 1



Imagen 2



Imagen 3



Imagen 4

(Vista trasera del armazón de la parrilla).

- Con el ensamble del armazón sobre su espalda, coloque el ensamble del panel de control, en el ensamble del armazón, asegure los tubos de salida del ensamble de la válvula principal, en los tubos del quemador (según se muestra en la figura 1 del paso 7).
- Inserte un Perno M6x60 (D9), a través del Soporte de Arco (B7) y del costado del Panel de Control, asegure con una Tuerca (D11). Inserte los pernos restantes para fijar el ensamble del panel de control en el ensamble del armazón (según se muestra en la imagen 2 del paso 7).
- Conecte el cable del electrodo del quemador principal, en el extremo del Botón de Encendido (B12) (según se muestra en la imagen 3 del paso 7).
- Sostenga el Soporte Trasero (B8) entre los Soportes de Arco. Inserte los Pernos M6x75 (D10) a través de los orificios centrales de cada arco de soporte y atornillelos en cada extremo del soporte trasero, para fijar dicho soporte trasero (según se muestra en la imagen 4 del paso 7).

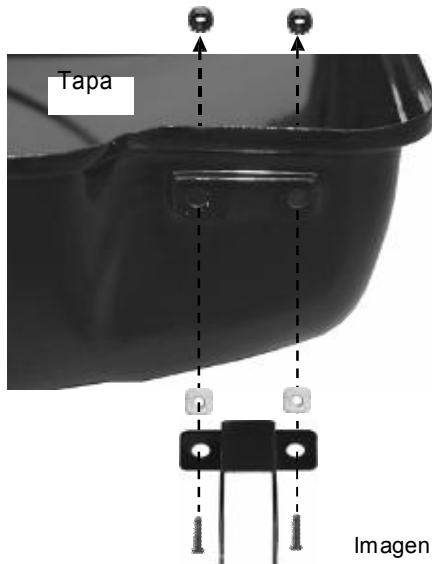
8

Imagen 1

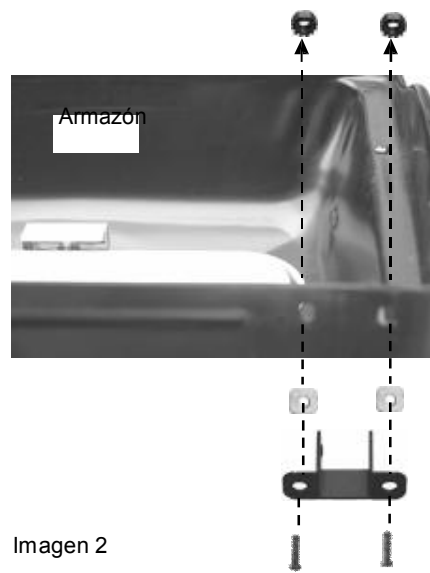


Imagen 2

- Inserte 2 Pernos M6x15 (D7), a través de la Bisagra Superior (A2), Empaquetaduras (D1) y de los orificios en la parte trasera de la tapa (A1), y asegure con Tuercas M6 (D11). Repita para los orificios restantes (según se muestra en la imagen 1 del paso 8).
- Inserte 2 Pernos M6x15 (D7), a través de la Bisagra Inferior (B5), Empaquetaduras (D1) y de los orificios en la parte de atrás del Armazón (B6), y asegure con Tuerca M6 (D11). Repita para los orificios remanentes (según se muestra en la imagen 2 del paso 8).

9

(Vista posterior del armazón de la parrilla)

Imagen 1



(Vista posterior del armazón de la parrilla)

Imagen 2



Imagen 3

- Coloque la tapa en el ensamble del armazón, asegure las bisagras superiores e inserte las bisagras inferiores (según se muestra en imagen 1 del paso 99).
- Alinee las bisagras superiores e inferiores, según se muestra. Inserte un Pasador de Bisagra (D2), a través de los orificios en las bisagras y luego asegure con las Pinzas R (C10). Repita para el otro lado (según se muestra en la imagen 2 del paso 9).
- Abra la tapa (A1), inserte los Pernos M6x75 (D10) a través de la tapa, de los Separadores de la Manilla (A3) y asegure con la Manilla (A4) (según se muestra en la imagen 3 del paso 9).

10

Imagen 1



Imagen 2

- Sosteniendo la tapa y el ensamble del armazón, alinee los soportes de arco con las patas (según se muestra en la imagen 1 del paso 10).
- Ahora, inserte el ensamble de la Tapa y el Armazón en las patas, y presione hacia abajo hasta que se alineen los orificios para los tornillos. Inserte los Pernos M6x60 (D9) a través de los orificios alineados, y asegure con Tuercas M6 (D11) (según se muestra en la imagen 2 del paso 10).

11

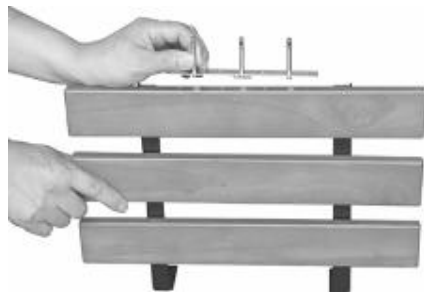


Imagen 1



Imagen 2

- Coloque el gancho para herramientas (C3), en la Repisa Lateral Derecha (C2) (según se muestra en la imagen 1 del paso 11).
- Alinee los orificios del gancho para herramientas con los orificios en la repisa lateral derecha, luego inserte los Tornillos ST 4x10 (D5), a través de los orificios alineados para fijar el gancho para herramientas, en la repisa lateral derecha (según se muestra en la imagen 2 del paso 11).

12



Imagen 1



Imagen 2

- Coloque la Repisa Lateral Izquierda (C1) y el Ensamble de la Repisa Lateral Derecha, en los arcos de soporte (según se muestra en la imagen 1 del paso 12).
- Alinee los orificios de la repisa lateral izquierda y del ensamble de la repisa lateral derecha, con los orificios en los soportes de arco, luego inserte los Pernos M6x15 (D7), a través de los orificios alineados para fijar la repisa lateral en los soportes de arco (según se muestra en la imagen 2 del paso 12).

13



Imagen 1



Imagen 2

Imagen 3



- Coloque la Rejilla porta Roca Volcánica (B2) en el armazón, asegúrela y colóquela a nivel (según se muestra en la imagen 1 del paso 13).
- Coloque la Rejilla para Cocción (B1) en el armazón, asegúrela y colóquela a nivel (según se muestra en la imagen 2 del paso 13).
- Instale la Rejilla para Calentamiento (A5), insertando las 4 patas, en los correspondientes 4 orificios en cada lado del "ensamble de la tapa y el armazón" (según se muestra en la imagen 3 del paso 13).

14



Imagen 1



Imagen 2 (Vista posterior del armazón de la parrilla)

- Coloque el Vaso para la Grasa (B15) en el Porta Vaso para la Grasa (según se muestra en la imagen 1 del paso 14).
- Fije la Pantalla Frontal (C8), en las patas con VELCRO (según se muestra en la imagen 2 del paso 14).

EL ENSAMBLE ESTA AHORA COMPLETO.

PROCEDA A LA PÁGINA SIGUIENTE, POR INSTRUCCIONES RESPECTO DE LA OPERACIÓN Y MANTENCIÓN DE LA PARRILLA.

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, 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 la parrilla sino que hasta que se haya enfriado completamente.
- 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. 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".

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 irá en descenso.

H4. 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.

H5. Instrucciones para el Encendido Manual

- Abra la tapa de la parrilla.
- Inserte un fósforo encendido.
- Empuje y gire la perilla de control de más a la derecha a la posición de llama más alta.
- Después de un encendido exitoso, encienda la otra parte del 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. **JAMÁS** 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

Limpíela 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.

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, adultos mayores 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, tráaslédelo 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.

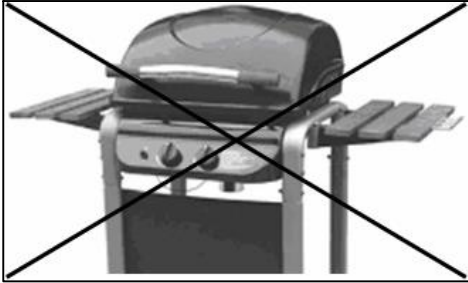
- **SIEMPRE** lave sus manos antes y después de manipular carne cruda o antes de comer.
- **SIEMPRE** mantenga la carne cruda lejos de fiambres y otros alimentos.

- 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.

K. Solución de Problemas

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



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

MANTENCIÓN DEL QUEMADOR

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

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

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

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 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

sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.parrillasagas.cl