

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Mr. Beef

PRIME LINE

PARRILLA GAS ACERO INOXIDABLE DE 4
QUEMADORES Y QUEMADOR LATERAL
MODELO BB-10337U



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.

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:

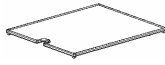
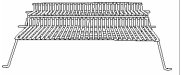













- CORTE EL GAS DEL CILINDRO A TRAVÉS DEL REGULADOR DE GAS
- APAGUE TODAS LLAMAS DIRECTAS; APAGUE EQUIPO ELÉCTRICO
- VENTILE EL ÁREA
- REVISE SI HAY ESCAPE DE GAS
- SI EL OLOR PERSISTE, CONTACTE SU PROVEEDOR DE GAS A UN INSTALADOR SEC O SERVICIO TÉCNICO SODIMAC

PARA USO AL AIRE LIBRE SOLAMENTE. LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR. GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.

LISTADO DE PARTES

Favor compare las partes incluidas en su parrilla contra esta lista. Tome unos momentos para familiarizarse con los contenidos. Antes de ensamblar asegúrese de que todos los agujeros estén libres de pintura.

(1) ARMAZÓN DEL CUERPO		1 PZA.
(2) RUEDA CON FRENO		4 PZAS.
(3) SOPORTE		1 PZA.
(4) PANEL TRASERO		1 PZA.
(5) PUERTA		2 PZAS.
(6) CAJON		1 PZA.
(7) CUERPO DE PARRILLA		1 PZA.
(8) BANDEJA LATERAL (izq.)		1 PZA.
(9) SOPORTE DE BANDEJA LATERAL (izq.)		1 PZA.
(10) BANDEJA LATERAL (der.) LATERAL (der.)		1 PZA.
(11) SOPORTE DE BANDEJA		1 PZA.
(12) QUEMADOR LATERAL		1 PZA.
(13) PORTA OLLAS PARA QUEMADOR LATERAL		1 PZA.
(14) DIFUSOR DE LLAMA		4 PZAS.
(15) PARRILLA DE COCCIÓN		1 PZA.

(16) PLANCHA		1 PZA.
(17) PARRILLA SUPERIOR DOBLE (LUCE DIFERENTE QUE EN LA ILUSTRACIÓN)		1 PZA.
(18) REJILLA PARA CONDIMENTOS		1 PZA.
(A) PERNO M6X15		27 PZAS.
(B) PERNO M6X20		12 PZAS.
(C) PERNO M6X45		4 PZAS.
(D) GOLILLA Ø6.5XØ9X1.0		24 PZAS.
(E) GOLILLA Ø6.2XØ12X0.8		16 PZAS.
(F) GOLILLA Ø6.2XØ16X1.0		19 PZAS.
(G) PERNO M5X10		1 PZA.
(H) PERNO M4X10		9 PZAS.
(I) GOLILLA Ø4.2XØ10X0.6		8 PZAS.
(J) TUERCA M4		8 PZAS.
(K) PERILLA PARA QUEMADOR LATERAL		1 PZA.
(L) PILA (AA/E-91/LR6/AM3/1,5V)		1 PZA.



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

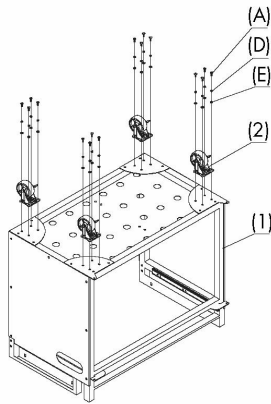
Instrucciones de Armado

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

CONSEJOS PRÁCTICOS:

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

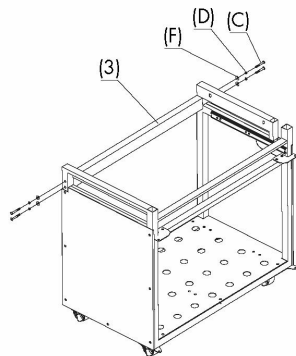
TOME UN MOMENTO PARA FAMILIARIZARSE CON LOS NÚMEROS Y LETRAS QUE IDENTIFICAN CADA PARTE Y QUE ESTÁN NOMBRADOS EN LOS SIGUIENTES PASOS DE ARMADO



PASO 1

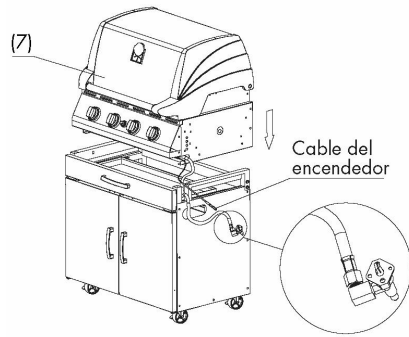
Atornille las 4 ruedas a sus agujeros como se ha ilustrado usando las partes A, D, E, 2, y 1.

TOME CUIDADO Y USE SOLO LAS FIJACIONES NOMBRADAS EN LA ILUSTRACIÓN PARA TERMINAR ESTE PASO Y LOS PASOS SIGUIENTES.

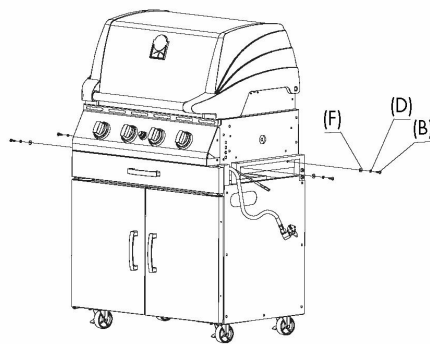


PASO 2

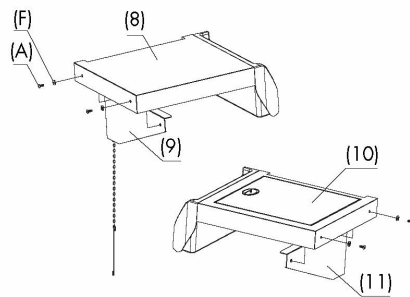
Monte el soporte al armazón usando las partes nombradas en la ilustración.



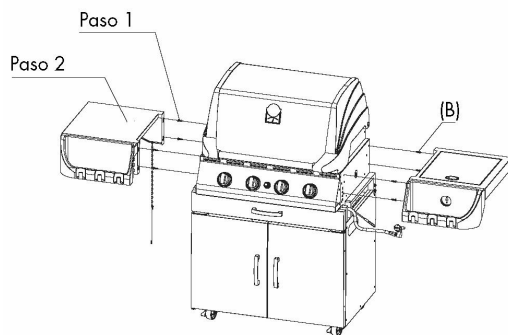
PASO 6
 Monte el cuerpo de la parrilla al armazón. Pase la manguera de gas a través de la apertura al costado del armazón



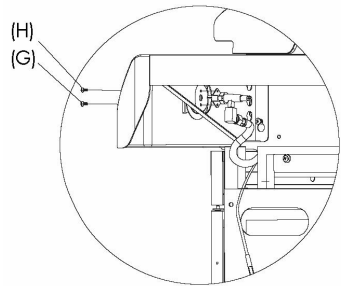
PASO 7
 Fije el cuerpo de la parrilla al armazón usando los pernos y golillas.



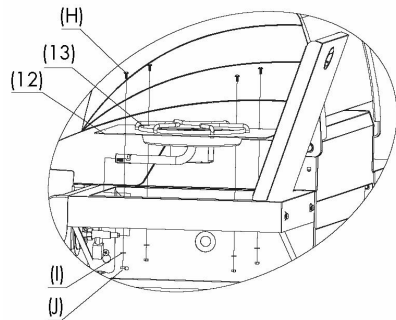
PASO 8
 Identifique las bandejas laterales, que vienen ensambladas de fábrica. 8 es la bandeja izquierda y 10 es la derecha con el quemador lateral.



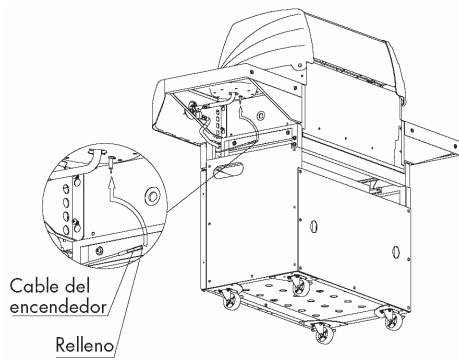
PASO 9
 Monte las bandejas al cuerpo como se ha ilustrado.



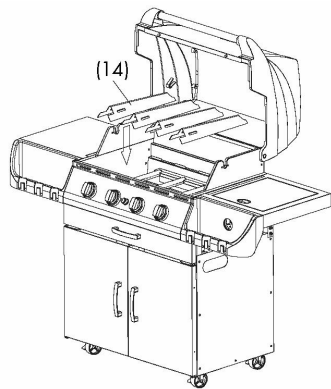
PASO 10
Instale la válvula de gas al quemador lateral como se ha ilustrado.



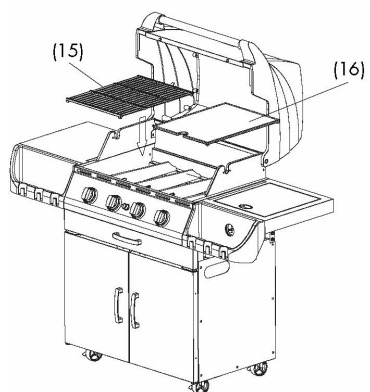
PASO 11
Monte el quemador lateral y su soporte como se ha ilustrado.



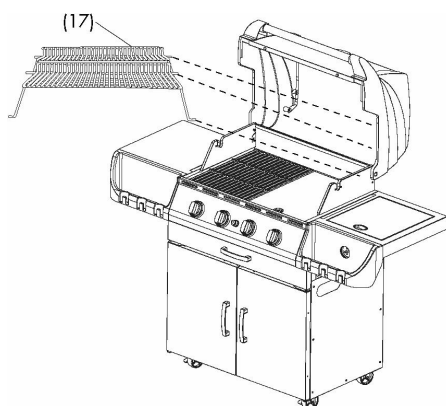
PASO 12
Conecte el alambre al botón pulsador.



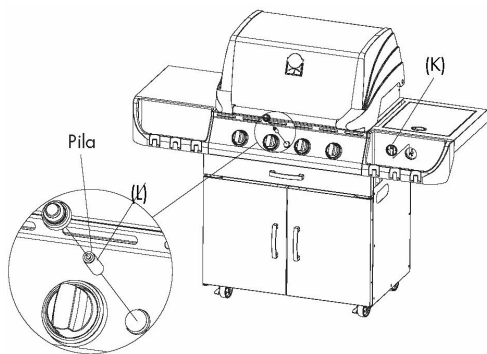
PASO 13
Monte los difusores de llama adentro del cuerpo de la parrilla.



PASO 14
Monte la parrilla de cocción y la plancha como se ha ilustrado.



PASO 15
Monte la parrilla superior con 2 niveles en los agujeros en la tapa.



PASO 16
Monte la pila adentro del botón pulsador y monte la perilla de control al quemador lateral como se ha ilustrado.

A. Información Importante

A. Avisos Importantes

Favor lea estas instrucciones completamente antes de usar su parrilla la primera vez.

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

B. Sistema de Gas

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

C. Instalación

C1. Escogiendo una ubicación:

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

Separaciones mínimas: De los lados: 100cm, de la parte posterior: 100cm, de arriba (vertical): 100cm.

Mantenga la Parrilla lejos de CUALQUIER material inflamable.

C2. Precauciones:

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

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

C3. Conectando el Regulador al Cilindro:

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

C4. Revisando Escapes de Gas:

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

D. Funcionamiento

D1. Avisos:

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

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

Antes de cocinar la primera vez, le recomendamos que lave bien con agua y jabón la parrilla de cocción para eliminar grasas y otros agentes químicos que se usan en fábrica durante la manufactura de la parrilla. Después de lavarla, séquela completamente con una toalla. Para mantenerla en buena condición 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 la fabricación, por 5 a 10 minutos como máximo. La parrilla de cocción quedará lista para cocinar. (Nota: Cuando use su parrilla la primera vez, el calor puede decolorar las superficies pintadas. Esto es normal y no afectará el uso de su parrilla.) Durante este proceso, mantenga la tapa cerrada; saldrá humo, esto es normal e ira en descenso.

D3. Instrucciones de encendido con encendedor Piezo-Eléctrico:

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

Precalentado:

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

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

D4. Instrucciones de encendido convencional:

- Abra la tapa de la parrilla.
- Asegúrese que todas las perillas de control de gas estén en la posición "APAGADO."
- Abra la válvula del regulador de gas.
- Inserte un fósforo prendido a través del agujero en el lado izquierdo de la parrilla cerca del quemador más a la izquierda de la parrilla.
- Empuje hacia adentro y de vuelta a la posición "ALTO" a la perilla de control más a la izquierda.
- Si el quemador no se enciende en 5 segundos, vuelva la perilla de control a la posición "APAGADO" y espere 5 minutos para ventilar. Trate de repetir este proceso.
- **SI EL QUEMADOR NO ENCIENDE, CORTE EL GAS DEL CILINDRO A TRAVÉS DEL REGULADOR DE GAS Y CONTÁCTESE CON EL SERVICIO TÉCNICO.**

D5. Cocinando con la tapa cerrada:

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

D6. 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.

D7. Apagando su parrilla:

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

E. Mantenimiento de su Parrilla

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

E1. Parrilla de cocción y plancha:

La Parrilla de cocción y la Plancha pueden limpiarse con jabón y agua caliente. Séquelos completamente después de lavarlos. No utilice ningún material abrasivo para realizar esta limpieza y no dañen el acabado de las piezas. Barnizando ligeramente con aceite vegetal o de freír ayuda a prevenir la corrosión.

E2. Mantenimiento de los quemadores y difusores de llama:

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

E3. Cuerpo de la parrilla:

El material acero inoxidable usado en la construcción de su parrilla es normalmente resistente a la corrosión, y facilita la limpieza. Recomendamos periódicamente lavarlo con agua enjabonada, y secarlo inmediatamente.

Tenga cuidado no usar materiales abrasivos que puedan rayar su lustroso terminado.

E4. Fijaciones:

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

E5. Almacenaje:

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

E6. Fuego adentro del quemador:

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

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

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

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

E6.4 Examine el quemador y limpie cualquier obstrucción que observe en las perforaciones de gas de los quemadores

E6.5 Si el problema se repite cuando vuelva a encender su parrilla favor contacte al servicio técnico.

F. Especificaciones Técnicas

Modelo	900427
Consumo Térmica Nominal	14.2 kW
Tipo de Gas	Gas Licuado de Petróleo (GLP)
Tamaño Inyector	0.85 mm(cuerpo),4 pzas; 0.80 mm(lateral)
Presiones de trabajo	Mínima 224 m.m.c.a; Nominal 280 m.m.c.a; Máxima 336 m.m.c.a
Consumo de Gas	1032g/h

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)

IMPORTANTE:

Si el modelo de su parrilla corresponde al que posee plancha y parrillas de fierro, antes del primer uso y por única vez, esta deberá ser curada untando cada parte o pieza de fierro con aceite de comer y calentándola por 10 a 15 minutos a fuego **BAJO** y con la tapa cerrada, esto eliminará todo olor a metales nuevos o de pintura.

PARA TODOS LOS MODELOS

Se recomienda realizar un precalentamiento de 5 a 10 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.

(Fotografía de Referencia)



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: SI SU PARRILLA UTILIZA DIFUSOR DE LLAMA, Y NO PIEDRA VOLCÁNICA, OBVIE LAS INSTRUCCIONES REFERENTE A LAS PIEDRAS.



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.

(Fotografía de Referencia)



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.

(Fotografía de Referencia)



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.

(Foto de Referencia)



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.

(Foto de Referencia)

PIEDRA VOLCÁNICA

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

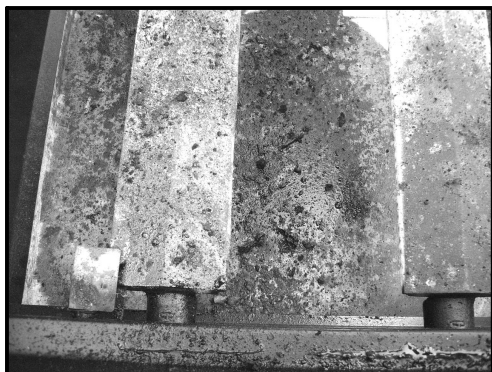
Cuando éstas ya no absorban las grasas de los alimentos o sus jugos, por saturación, será el momento de reemplazarlas.

CONSEJOS PARA ASAR ALIMENTOS CON GRASA

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

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

ÓXIDO EN LOS QUEMADORES



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

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

(Fotografía de referencia)

MANTENCIÓN DE LOS QUEMADORES

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

Asegúrese cada vez, que los quemadores no tengan perforaciones producto del óxido, de lo contrario habrá que reemplazarlos.

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

BANDEJA DE GOTEO O RECIPIENTE DE GOTEO

Para mantener limpia la bandeja de residuos o goteo, ponga en ella arena, esta absorberá los jugos derramados y podrá eliminarla después de cada uso, o puede utilizar papel de aluminio que también podrá reemplazarlo después de cada uso, Recuerde que la acumulación de grasa provocará llamas que podrían ser peligrosas para las personas y dañinas para su parrilla.

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 los botones de control de la parrilla estén en la posición apagada.

Paso 2 - Abra la válvula del regulador.

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

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

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

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

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

-NUNCA PONGA EN POSICIÓN HORIZONTAL EL CILINDRO DE GAS.

**PARA ASEGURAR UN BUEN FUNCIONAMIENTO,
USE SÓLO
REPUESTOS ORIGINALES**

**RECUERDE QUE ES NECESARIO REALIZAR UNA
MANTENCIÓN A SU PARRILLA**

1 VEZ AL AÑO

EN EL SERVICIO TÉCNICO

FONO: 2327722

G. GARANTÍA

ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

1 AÑO DE GARANTÍA

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

Se perderá el derecho de garantía en caso de:

- Cualquier modificación, adaptación o transformación del producto
- Instalación inapropiada.
- Defectos causados por el transporte.
- Casos fortuitos ajenos a nuestra responsabilidad.
- Presentar golpes o quebraduras en el producto o en sus partes.
- Accesorios o partes faltantes quebradas o deterioradas durante el uso.
- Intervención de personas ajenas a nuestro servicio técnico autorizado.
- Daños causados por mal uso o lo contrario a lo indicado en este manual de instrucciones.
- Exposición a agentes químicos corrosivos, abrasivos, etc.
- Desgaste normal por efectos de uso.
- Garantía vencida.
- Mal manejo o uso abusivo del producto.

Para hacer efectiva esta garantía, sírvase:

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

Servicio Técnico Autorizado



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

Nueva los leones 0252

Providencia- santiago

E-mail: grillservice@123.cl

Fono: 2327722-2337409

horario de atención:

lunes a viernes: 9:30 a 18:30

sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.parrillasagas.cl