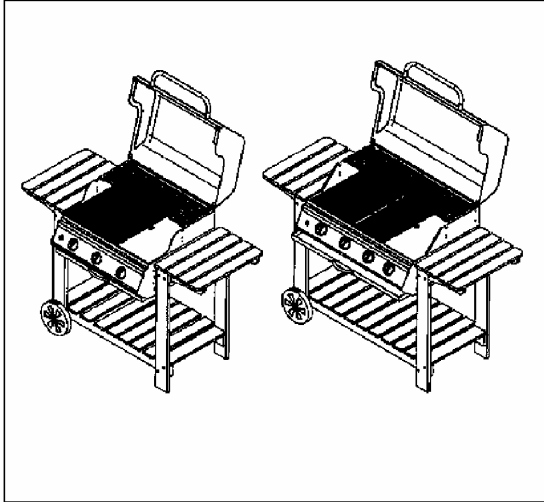


MANUAL DE INSTRUCCIONES

Mr. Beef

MODELO SH9904WHC- MODELO SH9903WHC



ADVERTENCIA

SÓLO USAR CON GAS LICUADO DE PREFERENCIA CATALÍTICO. RIESGO DE FUEGO O EXPLOSIÓN SON POSIBLE 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

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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO FUTURO

INSTRUCCIONES DE USO Y ARMADO PARA

PARRILLA A GAS PARA EXTERIORES

USAR GAS LICUADO (GLP) DE 5, 11 Y 15 KILOS

Su nueva parrilla está hecha con materiales de la mejor calidad y bajo estrictos controles de calidad.

Por favor lea las instrucciones antes de comenzar el armado y sígalas cuidadosamente. Lo felicitamos por su decisión de comprar esta parrilla y esperamos que lo pase muy bien cocinando en ella.

POR FAVOR LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE COMENZAR EL ARMADO

Instrucciones de Seguridad Importantes

La parrilla es segura y fácil de usar. Siga los siguientes pasos:

1. Asegúrese de haber armado correctamente la parrilla de acuerdo a las instrucciones.
2. Nunca suelte o deje que las conexiones de gas se suelten. Si esto pasa, corte de inmediato el gas y revise nuevamente la conexión.
3. La parrilla debe guardarse lejos de cualquier material inflamable. No deberá haber materiales combustibles a lo menos a 250 cms. de los lados y 1500 cms. de la superficie en la parrilla.
4. Lea las instrucciones de uso de usuario y las escritas en la parrilla. Refiérase a ellas cuando sea necesario.
5. Nunca deje desatendida la parrilla cuando esté encendida.
6. En caso de fuga de gas, cierre la válvula de corte del regulador de gas.
7. Mantenga a los niños alejados hasta que la parrilla se haya enfriado.
8. Mantenga el área de la parrilla limpia de combustibles y/o líquidos combustibles.
9. Nunca bloquee el libre paso de aire en la parte de atrás de la parrilla, ni la readapte bajo ninguna circunstancia.
10. Mantenga la manguera lejos del cuerpo de la parrilla sin torcerla. No deje que la manguera toque la superficie caliente de la parrilla.
11. Cada vez que conecte el cilindro revise que no hayan fugas.
12. Use guantes protectores para manipular partes calientes.

Contenido

1. Información Técnica
2. Instrucciones de armado
3. Datos importantes
4. Conexión a gas
5. Instrucciones para usuario
6. Instrucciones de uso
7. Datos de cocción
8. Cuidado y mantención
9. Solución de problemas
10. Garantía
11. Servicio Técnico Autorizado

Especificaciones Técnicas

Modelo	SH9904WHC	SH9903WHC
Consumo Térmico Nominal	21 KW	15 KW
Potencias Individuales Quemador	5.25 KW	5 KW
Tipo de Gas	GLP	GLP
Tamaño Inyector	1.15 mm	1.15 mm
Presión de Trabajo	2.75 KPa	2.75 KPa
Consumo de gas	1525 g/h	1089 g/h

1 Información Técnica

La categoría del gas que utiliza estas parrillas es I3, diseñadas para funcionar con butano a 28mbar. El consumo, presión y tamaños de los orificios de inyectores se detallan a continuación.

Modelo SH9903WHC

	Orificio Inyector	Salida de Calor	Consumo de Gas
I 3B/P (50)	0.95	15kw	1089g/h

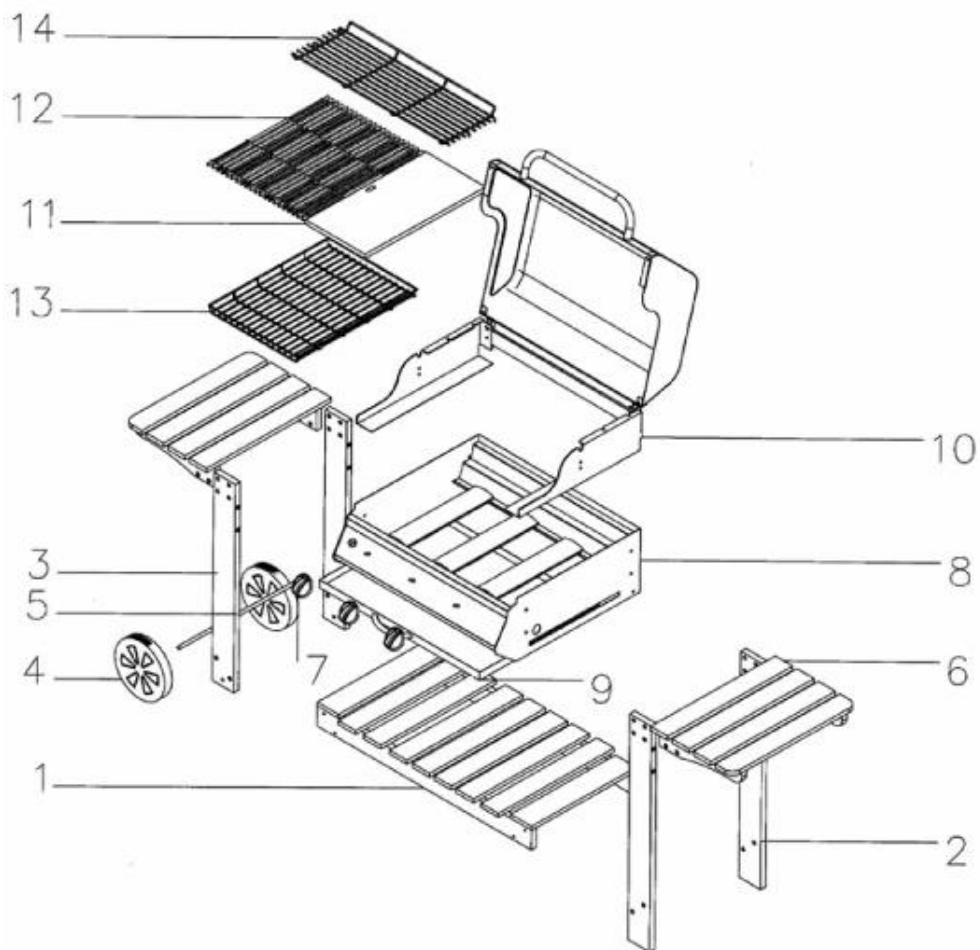
Modelo SH9904WHC

	Orificio Inyector	Salida de Calor	Consumo de Gas
I 3B/P (50)	0.95	21kw	1525g/h

La parrilla se suministra con regulador incorporado

2 Instrucciones de armado

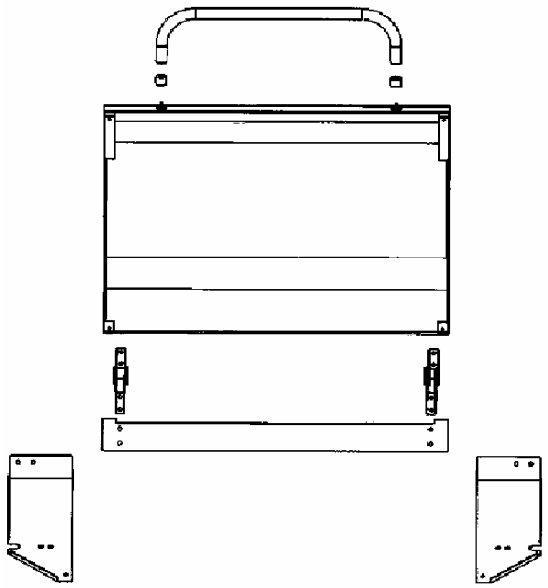
Lea estas instrucciones antes de comenzar el armado y luego siga paso a paso. Se requieren dos adultos para armar. Necesitará las siguientes herramientas: Un destornillador de cruz mediano y una llave ajustable de 10 y 11 mm, además un dado de 14 mm. Revise las piezas y partes de acuerdo a la guía antes de comenzar.



No.	Partes	Cantidad
1	Carro Base	1
2	Pata Lado Derecho	2
3	Pata Lado Izquierdo (para ruedas)	2
4	Ruedas	2
5	Eje de Ruedas	1
6	Bandeja Lateral	2
7	Perillas de Control	3 ó 4
8	Cuerpo de la parrilla	1
9	Bandeja para grasa	1
10	Armazón lateral	2
11	Plancha de cocción	1
12	Parrilla de cocción	1 (*)
13	Bandeja para piedra volcánica	1
14	Rack de calentamiento	1
15	Bolsa de tornillos, tuercas, golillas (no mostrado)	1

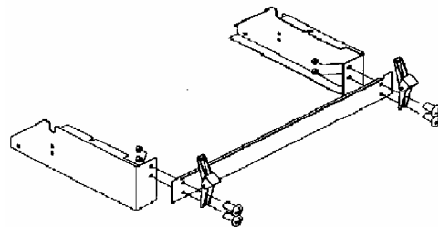
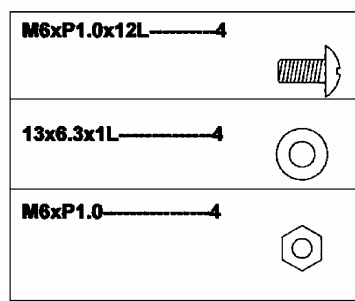
Nota: este producto viene con la manguera y regulador de gas instalado (*) SKU 41571-5 trae dos rejillas de cocción

ARMADO DE LA TAPA



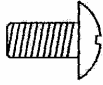


PASO 1

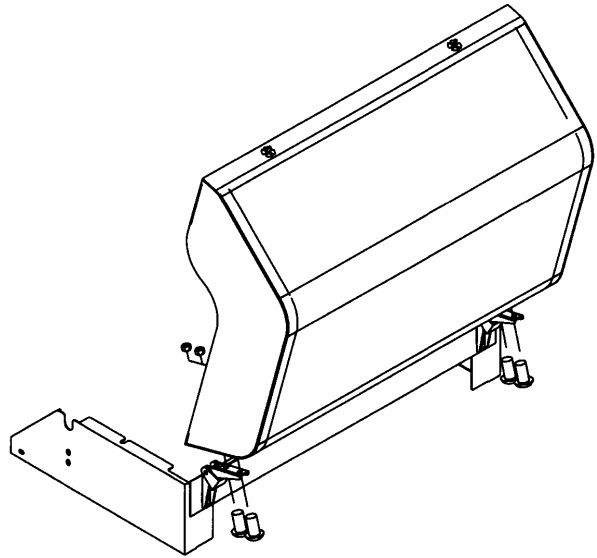
Adjunte el panel trasero al armazón lateral usando las bisagras y los tornillos.



PASO 2

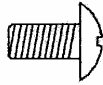
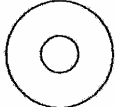
Empuje dos tornillos a través de la tapa hacia el interior y coloque la golilla y tuerca para fijarlos

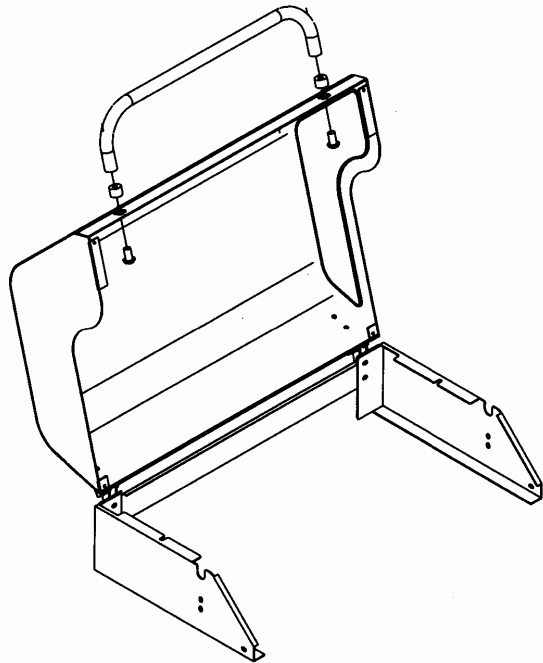
M6xP1.0x12L-----4	
13x6.3x1L-----4	
M6xP1.0-----4	

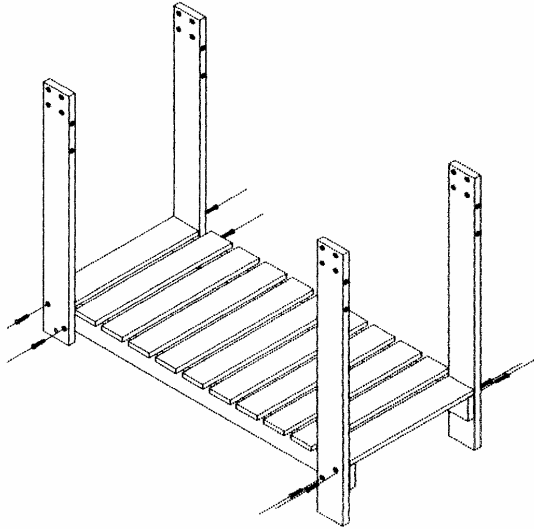


PASO 3

Coloque la manilla en la tapa con los tornillos y apriételos.

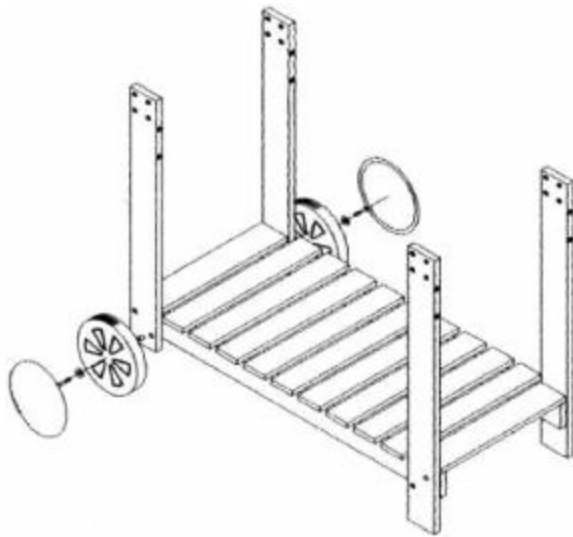
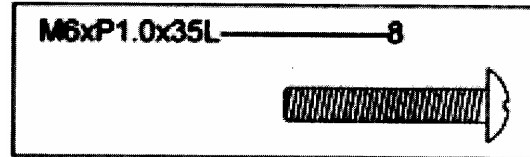
M6xP1.0x15L-----2	
18x6.3x5L-----2	





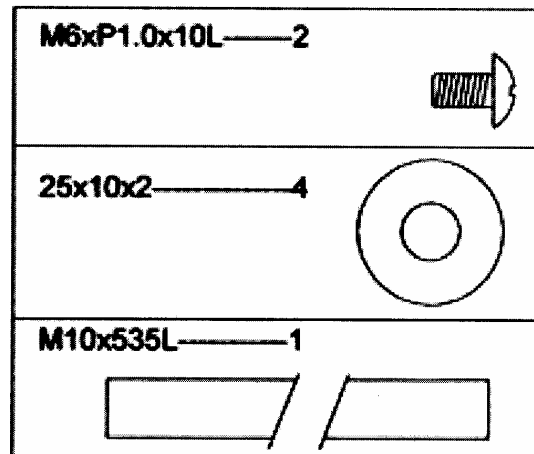
PASO 1

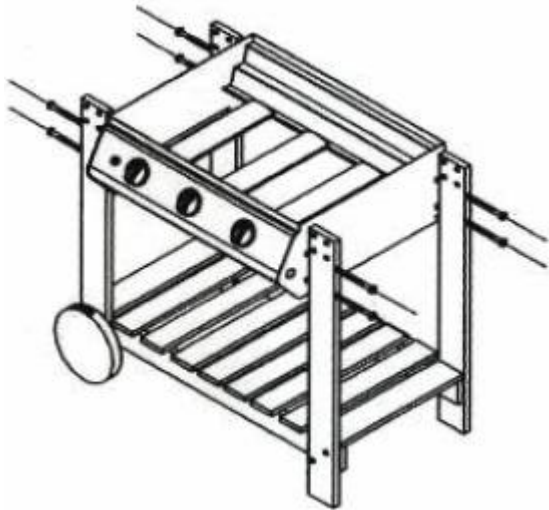
Arme el carro soporte ensamblando las patas, como se muestra en la figura.



PASO 2

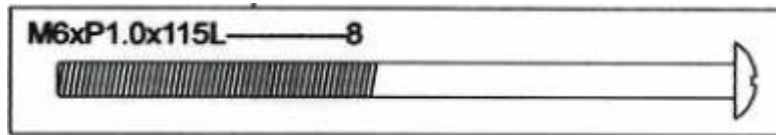
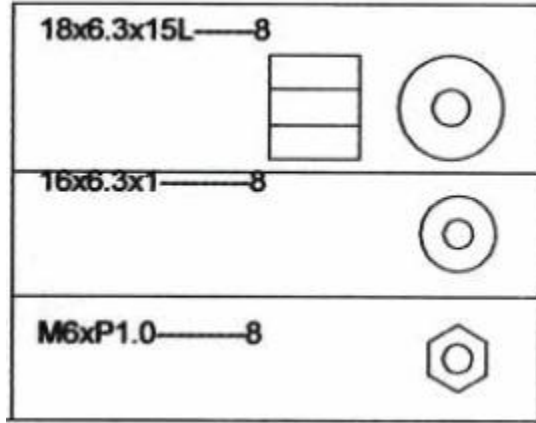
Ensamble las ruedas al carro soporte, luego cobra las ruedas con sus patas, como se muestra





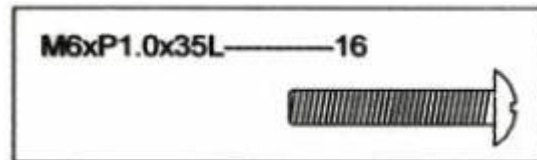
PASO 3

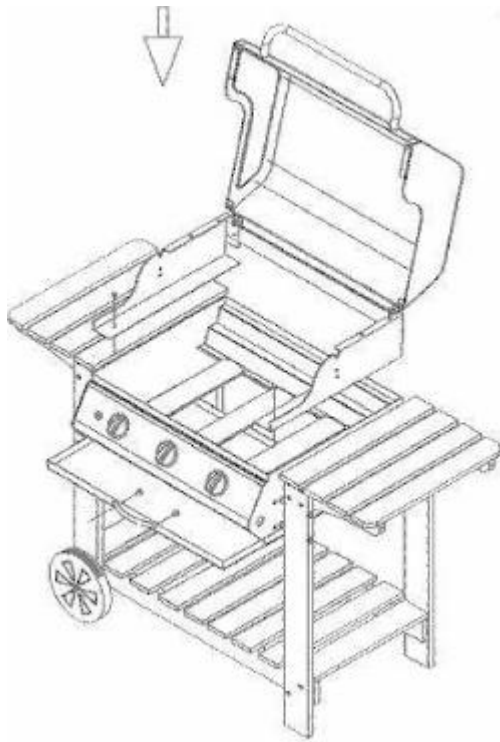
Deslice el cuerpo de la parrilla a su lugar



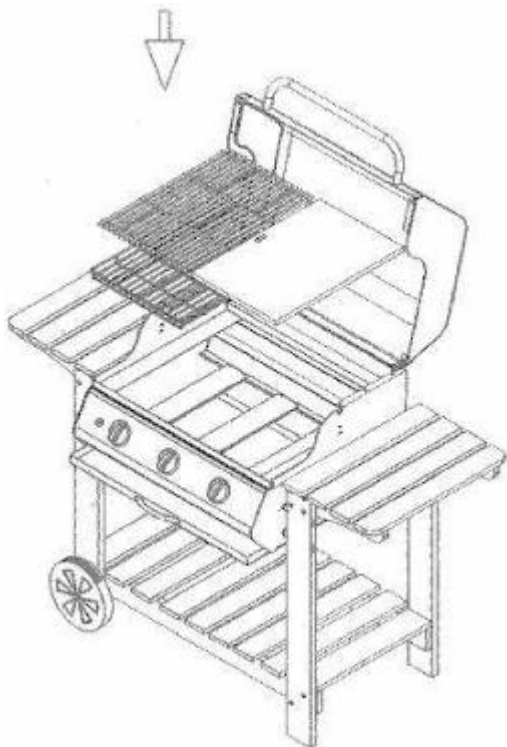
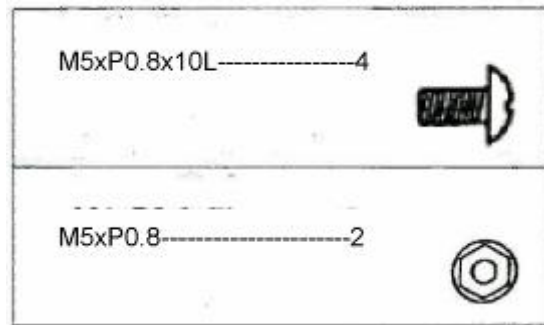
PASO 4

Instale las bandejas de madera izquierda y derecha, como se muestra en la figura.

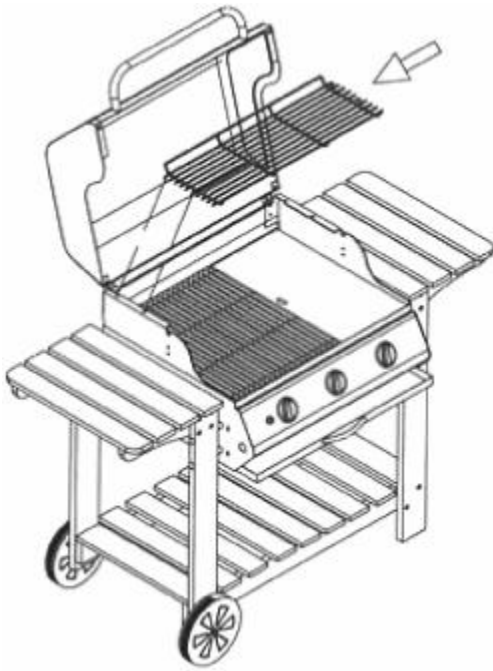




PASO 5
 Adjunte la tapa y el armazón lateral a la parrilla como se muestra.



PASO 6
 Coloque la bandeja para piedras volcánicas dentro del cuerpo de la parrilla. Luego coloque la(s) rejilla(s) de cocción y plancha de cocción como se muestra.



PASO 7
Coloque los racks de calentamiento tal como se muestra.



PASO 8
Conecte el regulador de gas (viene instalado) al cilindro de gas.

3 Siempre tenga en cuenta

La parrilla siempre debe ser usada en exteriores y apoyada en una superficie, sólida, no combustible y protegida del viento. No deberá haber materiales combustibles al menos 250 cms. de los lados y 1500 cms. de la superficie de la parrilla.

IMPORTANTE: Mantenga a los niños fuera de la parrilla mientras está encendida y hasta que se haya enfriado.

IMPORTANTE: La tapa de la parrilla siempre deberá estar abierta cuando haga asados, mientras está funcionando.

IMPORTANTE: Cualquier modificación a este aparato puede ser peligrosa e invalidará la garantía.

No ubique la parrilla cerca de entradas, salidas o lugares de tránsito permanente.

Proteja el cilindro de gas de la luz solar directa.

EL CILINDRO DE GAS DEBE SER POSICIONADO VERTICALMENTE Y HACIA ARRIBA, DISTANTE DE LA PARRILLA TANTO COMO LE PERMITA EL LARGO DE LA MANGUERA QUE NO EXCEDE DE 1.50 CMS.

4 Conexión del cilindro de gas a la parrilla:

◆ Asegúrese de que todas las conexiones con rosca estén sin daños, limpias y libres de grasa. Asegúrese de que la manguera no esté torcida ni doblada. Protéjala del goteo de grasa caliente y de que no toque superficies o bordes calientes.

◆ Adjunte el regulador al cilindro de gas. Para detalles de ajuste, refiérase a las instrucciones que vienen con el regulador.

◆ Testeo de Fugas de gas. Haga este testeo cada vez que conecte el cilindro de gas, aunque este no sea nuevo. Revise todas las demás uniones a lo menos una vez al año. Si la manguera se ve deteriorada o dañada, testee las fugas de toda la superficie exterior cuando tenga baja presión. Reemplácela al primer signo de fuga o rompimiento. Recuerde cerrar la válvula del cilindro antes de sacar la manguera.

Testeo de Fugas

◆ Asegúrese de que los quemadores estén apagados y abra la válvula del cilindro.

◆ Una medida de agua por una de jabón para testear la fuga. Con un cepillo escobille la solución sobre las conexiones y vea si salen burbujas.

◆ Si hay fuga, apriete la unión que estaba suelta.

◆ Si la fuga persiste, contáctese con el Servicio de Post Venta.

5 Instrucciones para el primer uso

Antes de usar la parrilla por primera vez, haga lo siguiente: Asegúrese de que las superficies de cocción estén limpias y secas. Cubra las superficies de cocción con una capa de aceite de cocina, encienda todos los quemadores en LLAMA BAJA y dejar así por 10 a 15 minutos como máximo. Esto dejará su parrilla lista para ser usada. Durante este proceso, mantenga la tapa cerrada; saldrá humo, esto es normal e irá en descenso.

- ◆ **Precalentar:** siempre precaliente su parrilla antes de empezar a cocinar en ella, utilizando LLAMA BAJA y la tapa cerrada durante 5 a 10 minutos como máximo.
- ◆ **Bandeja de goteo** - Antes del primer uso, la bandeja deberá ser llenada con arena para que absorba grasa y evitar su acumulación con su consiguiente riesgo de incendio o papel de aluminio que podrá eliminar después de cada uso..

6 Instrucciones de Uso

- **CON LA TAPA ABIERTA,** gire el control del quemador izquierdo hacia la posición de llama alta (máximo), presionando el botón de enciendo constantemente.
- Si el quemador no enciende, gírelo a la posición de apagado (o) y vuelva a intentar.
- Los quemadores restantes deberán encenderse de izquierda a derecha.
- **SIEMPRE DEBERÁ ENCENDER SU PARRILLA COMENZANDO CON EL PRIMER QUEMADOR DE LA IZQUIERDA**
- **PARA ESTO GIRE LA PERILLA AL NIVEL MÁXIMO Y APRIETE EL BOTÓN ROJO PARA ENCENDER.**
- **UNA VEZ QUE ESTE HAYA ENCENDIDO, PODRÁ ABRIR EL PASO DE GAS AL SIGUIENTE QUEMADOR HACIA LA DERECHA Y ASÍ CONTINUAR HASTA LLEGAR AL ÚLTIMO.**
- **SIEMPRE QUE HAYA ENCENDIDO UNO PODRÁ PASAR AL OTRO, NO ANTES.**
- **SI USTED SÓLO VA A UTILIZAR LOS DOS QUEMADORES DE LA DERECHA, DEBERÁ REALIZAR LOS MISMOS PASOS Y LUEGO APAGAR LOS QUEMADORES DE LA IZQUIERDA QUE NO UTILIZARÁ.**
- **NUNCA ABRA EL PASO DE GAS DE MÁS DE UN QUEMADOR A LA VEZ, SIEMPRE DEBERÁ HACERLO DE UNO EN UNO, DE IZQUIERDA A DERECHA AUNQUE SOLO QUIERA USAR LOS ÚLTIMOS DOS QUEMADORES.**
- **SIEMPRE CERCÍÓRESE DE QUE PRENDA BIEN UN QUEMADOR PARA PASAR AL SIGUIENTE.**
- **PARA EVITAR ACCIDENTES, SIEMPRE ENCIENDA LOS QUEMADORES DE IZQUIERDA A DERECHA,**
- En caso que falle el botón de encendido, siga la misma secuencia de encendido, pero esta vez con un fósforo en el primer quemador, y continúe abriendo el paso de gas, de uno en uno, de izquierda a derecha.

IMPORTANTE:

- ◆ Si la llama se apaga con el viento, apague los controles, asegúrese de que la tapa este abierta y espere 5 minutos antes de re-encender.
- ◆ Mantenga a los niños alejados de la parrilla mientras la esté usando y hasta que se enfríe.
- ◆ Si siente olor a gas, apague la parrilla de inmediato.

7 Datos de Cocción

Antes de comenzar a cocinar, asegúrese de tener todos los ingredientes listos.

- ◆ Corte la grasa antes de cocinar, para evitar goteos, puedan ser inflamables.
- ◆ Si lo desea, la carne puede ser marinada (con aceite, especias o vino) Esto mejora el sabor. Luego de marinar, la carne debe secarse antes de ponerla en el grill, ya que la carne aceitosa se inflama y se quema.
- ◆ Las hierbas y especias deben ser usadas antes de que la carne esté sobre el grill.
- ◆ Cuando cocine carne, póngala por ambos lados en calor fuerte, para sellarla. Complete la cocción a temperatura más baja, dando vuelta los trozos.
- ◆ **CUANDO COCINE POLLO, CHULETAS DE CERDO, LONGANIZAS, COSTILLAR O CUALQUIER OTRO ALIMENTO QUE CONTENGA MUCHA GRASA, DEBERÁ HACERLO SIEMPRE CON LA TAPA ABIERTA DE SU PARRILLA Y A FUEGO MUY BAJO, PARA EVITAR QUE SE PRODUZCAN LLAMAS.**
- ◆ Mientras cocina, utilice pinzas largas. No use tenedores, ya que el jugo de la carne se pierde al pincharla para darla vuelta.
- ◆ Para cocinar vegetales, se recomienda usar papel aluminio. Lave los vegetales, pero no los seque. El agua restante cocinará los vegetales. Para vegetales duros como zanahoria, puede colocar un cubo de hielo en el interior del paquete de papel aluminio. Círralo bien antes de ponerlo a cocinar.

8 Cuidado y Mantenimiento

1. Rejillas y Plancha reversible

- Cuando estén frías, puede lavarlas a mano, con agua caliente y detergente anti grasa, seque muy bien y vuelva a colocar en su lugar impregnadas con aceite de comer por ambos lados para protegerlas. No utilice materiales abrasivos que pudieran deteriorar el acabado de las piezas de su parrilla.

3. Mantenimiento

- Con el objeto de mantener su parrilla en buenas condiciones, ésta deberá ser limpiada dependiendo de su grado de uso, una o dos veces al año, según sigue a continuación:
- Limpie el interior de la parrilla y panel frontal con detergente y agua, luego seque y arme nuevamente.
- Cambie la arena de la bandeja de goteo.
- Es aconsejable que una vez al año realice un mantenimiento a su parrilla en el Servicio Técnico.
- Su manguera y regulador deberán ser sustituidos de acuerdo a las normas nacionales (leer etiqueta pegada en estos componentes).

4. Limpieza de quemadores

- La limpieza de los conductos de gas debe ser hecha por un agente autorizado, pero los quemadores puede limpiarlos usted mismo.
- Cuando esté fría y habiendo sacado los quemadores, éstos pueden limpiarse con un cepillo metálico y los orificios con una aguja o similar.
- 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 desatorar cualquier obstrucción.

5. Almacenaje.

- Corte la válvula del regulador de gas, retírelo y saque el cilindro.
- Guarde el cilindro de gas en el exterior, a nivel del suelo, en posición vertical y hacia arriba, fuera de la luz solar directa y cualquier punto de drenaje. Las válvulas deberán estar cerradas.
- Limpie la parrilla según punto 3.
- Si la guarda en el exterior, apóyela en un suelo seco.
- Aplique una capa de grasa o aceite sobre las superficies de cocción (parrillas y planchas), para protegerlas..

PRECAUCION

GUARDE EL CILINDRO EN UNA ZONA CON BUENA VENTILACION, LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Para períodos largos de almacenaje, se recomienda cubrir los orificios de los quemadores, de manera de evitar la entrada de insectos. También puede tapar la parrilla con una lona o cobertor vinílico.

9 SOLUCION DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	CHEQUEAR
Olor a gas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Orificio no ajusta perfectamente en el tubo venturi 2. Manguera está doblada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise la conexión 2. Apriete
Quemador no enciende	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cilindro de gas vacío 2. Paso de gas cerrado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cambie el cilindro 2. Abra el paso del gas
La llama se mantiene baja aún cuando el control está en posición de llama alta, o el quemador no se rodea completamente de llama	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador sucio 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie los orificios del quemador Asegúrese de no agrandar los orificios.
Se producen llamas constantemente	<ol style="list-style-type: none"> 1. El grill estaba muy frío al comenzar la cocción 2. Comida muy grasosa 3. El control está en llama demasiado alta 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pre-caliente la parrilla por 5 a 10 minutos. 2. Borde de la carne demasiado grasoso 3. Bajar la llama

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.

(Fotografía 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.

(Fotografía 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 dispareja 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.

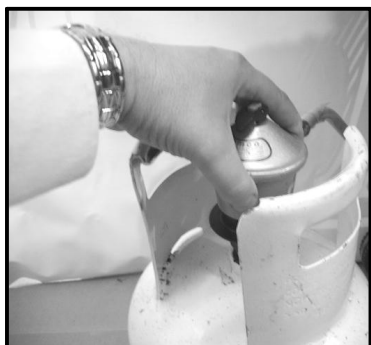
Asegúrese cada vez, que los quemadores no tengan perforaciones producto del óxido, de lo contrario habrá que reemplazarlos.

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**

10. GARANTIA

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