



Instrucciones de montaje y funcionamiento para las parrillas de gas Outback® con tapa, modelos Mayfair/Tungsten, Spirit/Titanium y Performance/Platinum

MODELO THG3710-MODELO THG6710



Las fotografías no están representadas a escala. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.



- Para uso en exteriores exclusivamente.
- Lea las instrucciones antes de utilizar la parrilla. El incumplimiento de las instrucciones siguientes podría ocasionar la muerte, lesiones personales graves y/o pérdidas materiales.
- Aviso: los componentes a los que se puede tener acceso podrían estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados.
- No cambie la parrilla de sitio mientras esté encendida.
- Cierre la válvula del cilindro cuando termine de usar la parrilla.
- Cualquier modificación a la parrilla, el uso incorrecto de la misma o el incumplimiento de estas instrucciones podría resultar peligroso e invalidará su garantía.
- Conserve estas instrucciones para consultas futuras.
- Compruebe anualmente si el aparato tiene alguna fuga, y siempre que se quite el cilindro o se cambie.

PARA SU SEGURIDAD

Si siente olor a gas:

1. Corte el suministro de gas a la parrilla.
2. Apague cualquier llama.
3. Abra la tapa de la parrilla.
4. Si el olor persistiese, descontinúe el uso de la parrilla y póngase en contacto con el Servicio Técnico

PARA SU SEGURIDAD

1. No almacene ni use gasolina ni ningún otro gas o líquido inflamable cerca de esta parrilla.
2. No debe almacenar ningún cilindro de gas, que no esté conectado a la parrilla, cerca de la parrilla.

Lista de partes

Las cantidades varían de acuerdo con el modelo adquirido. Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Si desea mayor información sobre los elementos de fijación, consulte el "Diagrama de referencia de los elementos de fijación".

	CÓDIGO	PARTE	CANT.	Mayfair / Tungste	Spirit / Titanium	Performan ce/ Platinum
TAPA	A1	Asa de la tapa	1	✓+▲	✓+▲	✓+▲
	A2	Soporte izquierdo del asa de la	1	✓+▲	✓+▲	✓+▲
	A3	Soporte derecho del asa de la	1	✓+▲	✓+▲	✓+▲
	A4	Tapa (<i>premontada en el cuerpo</i>)	1	✓+▲	✓+▲	✓+▲
	A5	Panel de la tapa	1	✓+	✓+	✓+
	A6	Indicador de temperatura y	1	✓+	✓+	✓+
CUERPO	B1	Cuerpo de la parrilla	1	✓▲	✓▲	✓▲
	B2	Quemador	★ 2		3	6
	B3	Abrazadera del quemador	★ 2		3	6
	B4	Panel de control	1	✓+▲	✓+▲	✓+▲
	B5	Mando de control	★ 2		3	6
	B6	Recoge grasa	1	✓▲	✓▲	✓▲
	B7	Colector de goteo	1	✓	✓	✓
	B8	Recipiente de lámina metálica	1	✓	✓	✓
	B9	Cesta de lava volcánica	2	✓▲	✓▲	✓▲
	B10	Lava volcánica (<i>en la cesta</i>)	2	✓+▲	✓+▲	✓+▲
	B11	Parrilla	2	✓▲	✓▲	✓▲
	B12	Plancha	1	✓▲	✓▲	✓▲
	B13	Manguera	1	✓	✓	✓
	B14	Parrilla calentaplatos	1	✓+▲	✓+▲	✓+▲
CARRO	C1	Bandeja lateral izquierda	1	✓	✓	✓
	C2	Placa del estante lateral	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C3	Lateral delantero izquierdo	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C4	Lateral trasero izquierdo	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C5	Bandeja para utensilios	2	✓	✓	✓
	C6	Bandeja lateral derecha	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C7	Inserto derecho	1	✓+	✓+	✓+
	C8	Pata delantera izquierda	1	✓	✓	✓
	C9	Pata trasera izquierda	1	✓	✓	✓
	C10	Pata delantera derecha	1	✓	✓	✓
	C11	Pata trasera derecha	1	✓	✓	✓
	C12	Conjunto de tablillas de la parte inferior del carro	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C13	Bandeja de la base	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C14	Soporte del cilindro de gas	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C15	Base del carro	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C16	Tapacubos	2	✓▲	✓▲	✓▲
	C17	Rueda	2	✓	✓	✓
	C18	Contratuerca	2	✓	✓	✓
	C19	Eje	1	✓	✓	✓
ELEMENTOS DE FIJACION	D1	Tornillo de cabeza embutida,	4	✓	✓	✓
	D2	Tornillo, M6x15	24	✓	✓	✓
	D3	Arandela	4	✓	✓	✓
	D4	Tornillo, M6x35	16	✓	✓	✓

+ Componente premontado.
 * Las cantidades varían de acuerdo con el modelo adquirido.
 ▲ La apariencia, tamaño y construcción pueden variar de acuerdo con el modelo adquirido.
 Outback® Titanium/Platinum es aprobado por TUV

Diagramas de partes

Las cantidades varían de acuerdo con el modelo adquirido. Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Si desea mayor información sobre los elementos de fijación, consulte el "Diagrama de referencia de los elementos de fijación".

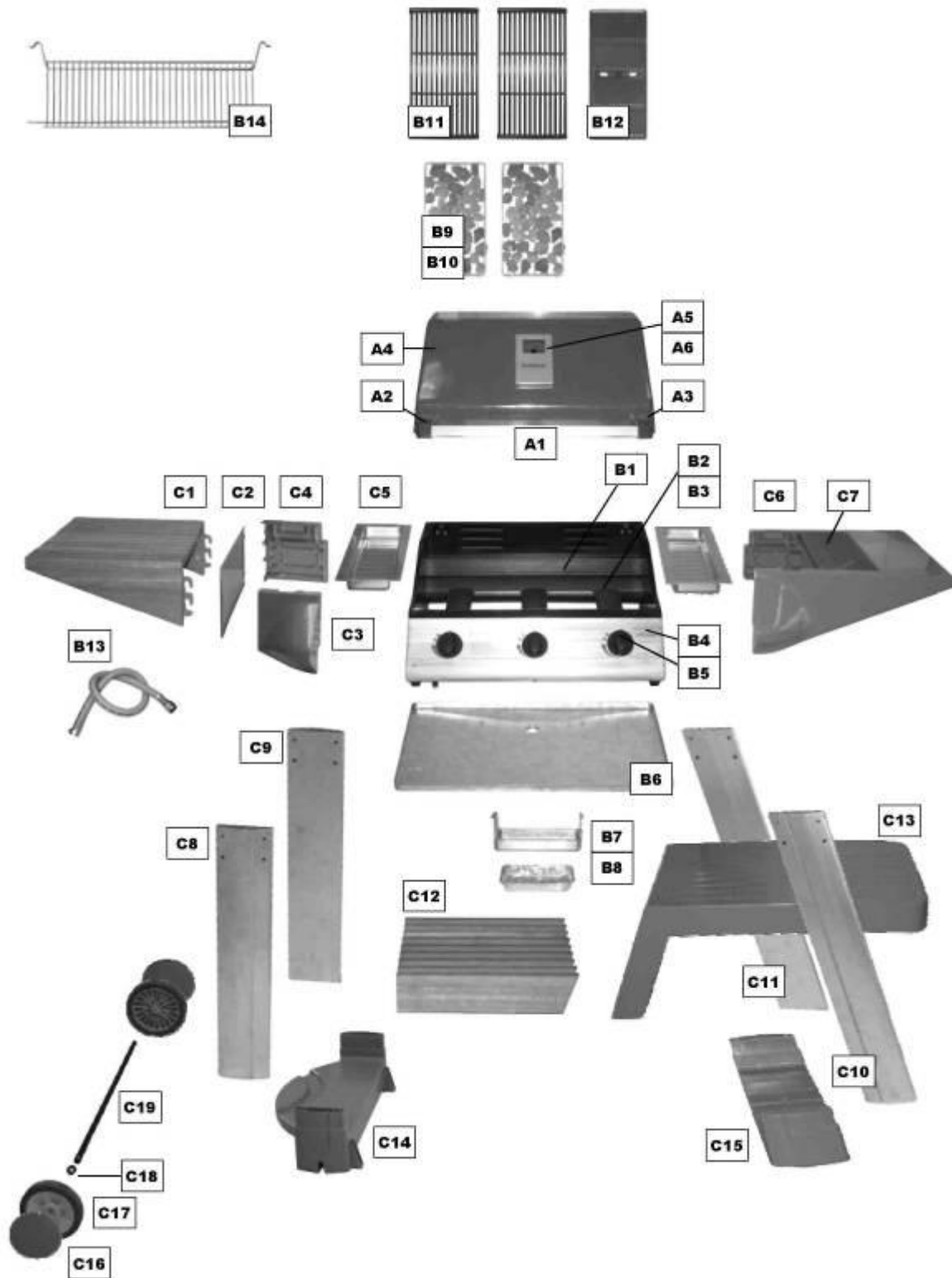


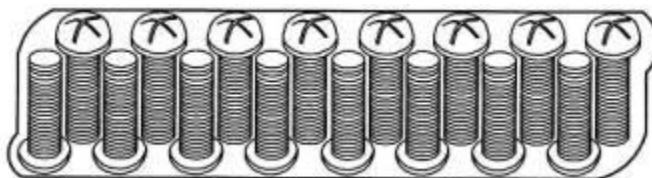
Diagrama de referencia de los elementos de fijación

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

D4 tornillo M6x35 16 piezas



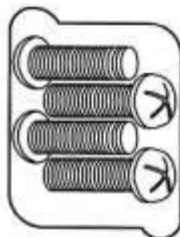
D4 tornillo M6x35 16 piezas



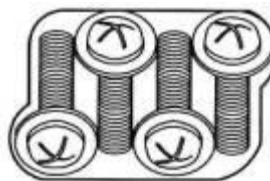
D1 tornillo
M4x15 4 piezas



D2 tornillo M6x15 4 piezas



D2 tornillo M6x15 4 piezas
D3 arandela Ø6 4 piezas



Montaje

¡IMPORTANTE!

- **Herramientas necesarias:** Destornillador mediano de punta plana y cruz, llave inglesa
- Para el montaje de esta parrilla se necesitan 2 personas.
- Abra con cuidado la caja del carro y retire todo el material de embalaje interno antes de comenzar el montaje.
- Saque con cuidado la tapa de la caja, del cuerpo de la parrilla, y retire todo el material de embalaje interno y los componentes que vienen dentro del cuerpo.
- La conexión de entrada del conjunto distribuidor de gas del cuerpo de la parrilla queda por debajo del cuerpo. **Nunca debe** permitir que el tubo toque el suelo durante el montaje, ya que ello podría causarle daños de consideración. Recomendamos que deje el cuerpo de la parrilla dentro de su caja hasta que lo necesite para montarlo en el carro.



Inserte la pata trasera derecha (C11) en la base del carro (C15). Las patas se insertan empujándolas para que encajen en la base del carro y en el soporte del cilindro de gas del carro. Si hubiese alguna dificultad, es posible que necesite golpearlas suavemente con un mazo de cabeza blanda. Tenga cuidado para no dañar las piezas.



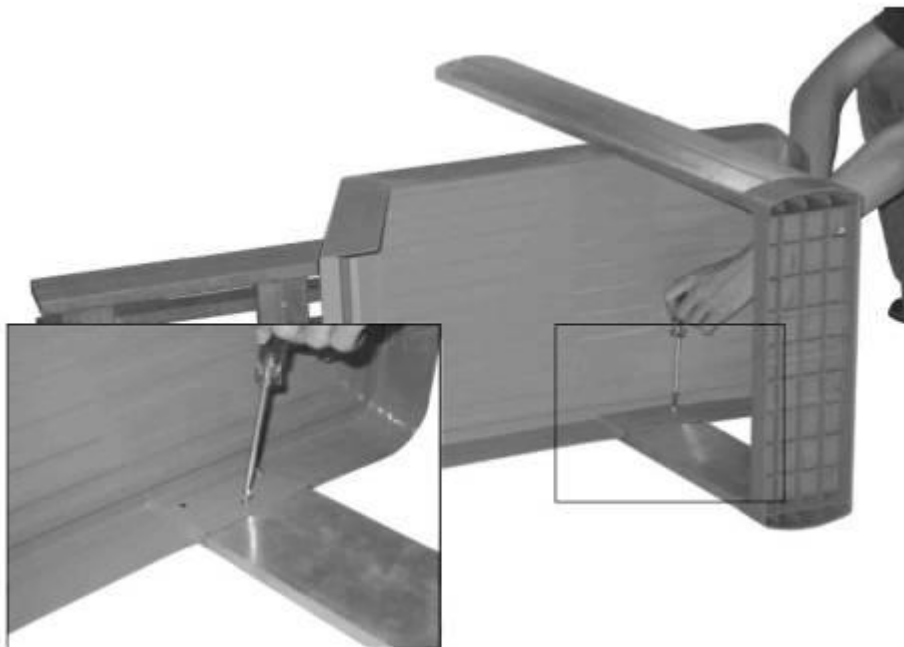
Inserte la pata delantera derecha (C10) en la base del carro (C15).

3



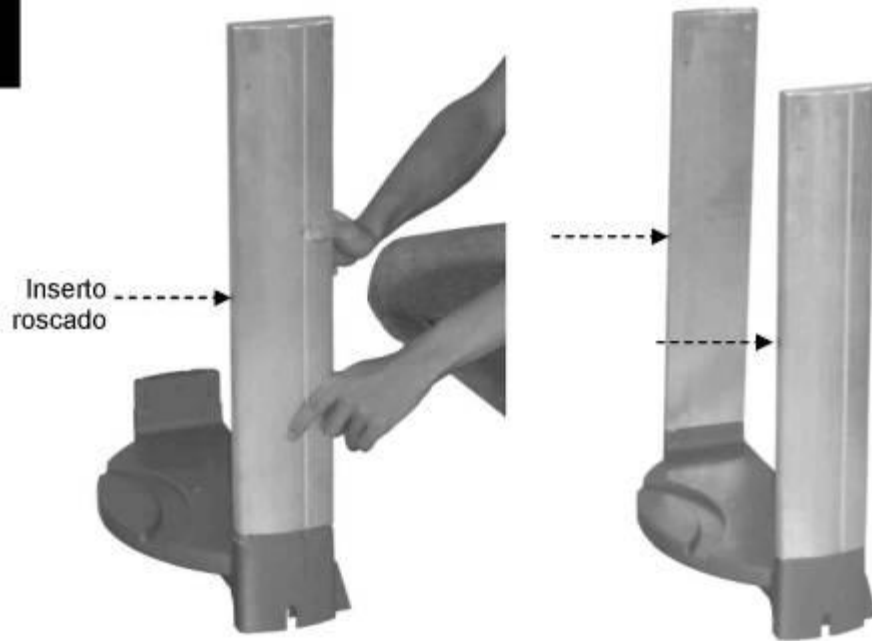
Fije el conjunto de tabillas de la parte inferior del carro (C12) a la bandeja de la base (C13), utilizando los tornillos (D2).

4



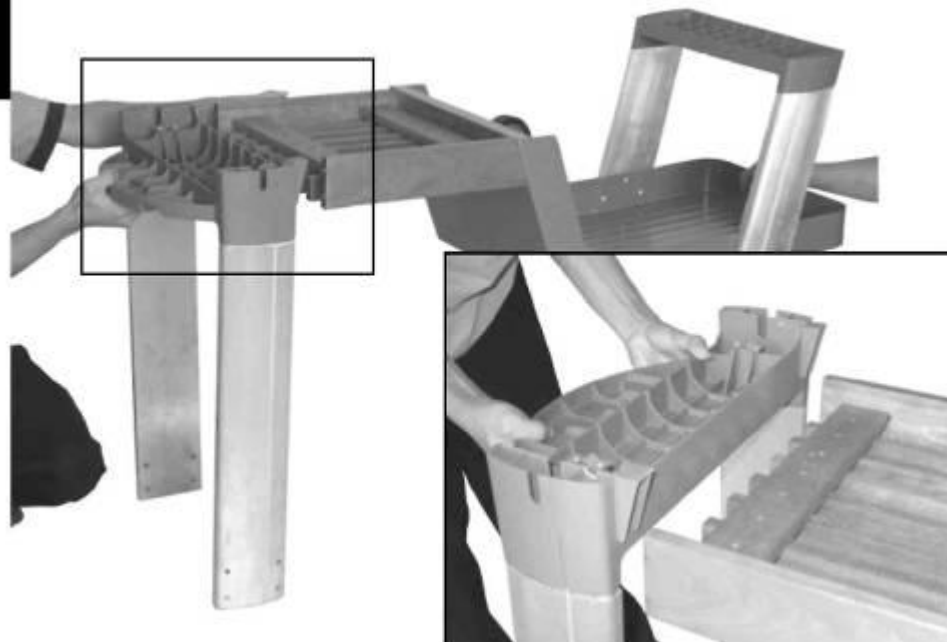
Fije el conjunto de las patas a la bandeja de la base (C13), utilizando los tornillos (D2).

5



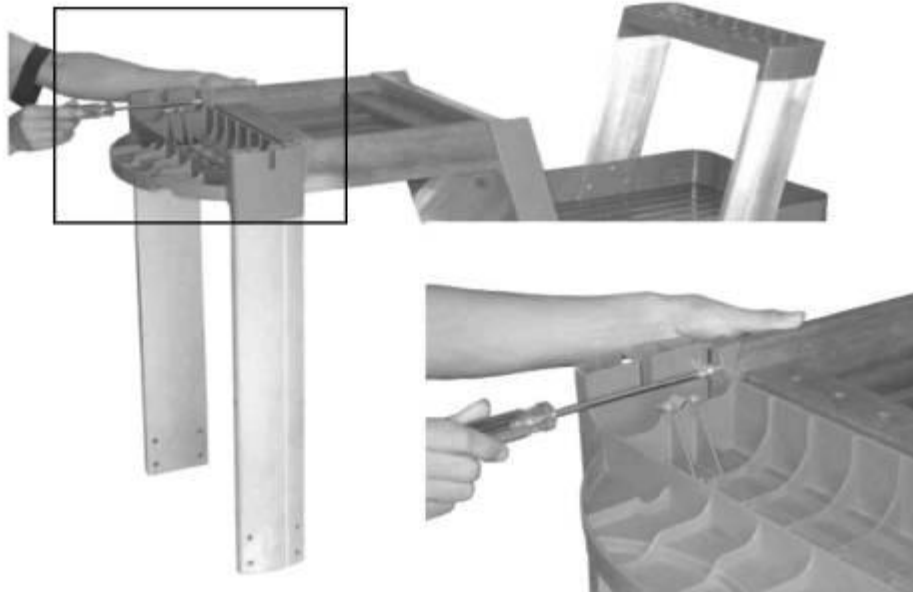
Inserte la pata delantera izquierda (C8) y la pata trasera izquierda (C9) en el soporte del cilindro de gas (C14).
Nota: ¡Los insertos roscados deben quedar en la posición que se indica en la figura!

6



Alinee el soporte del cilindro de gas (C14) con el conjunto de tabillas de la parte inferior del carro (C12).

7



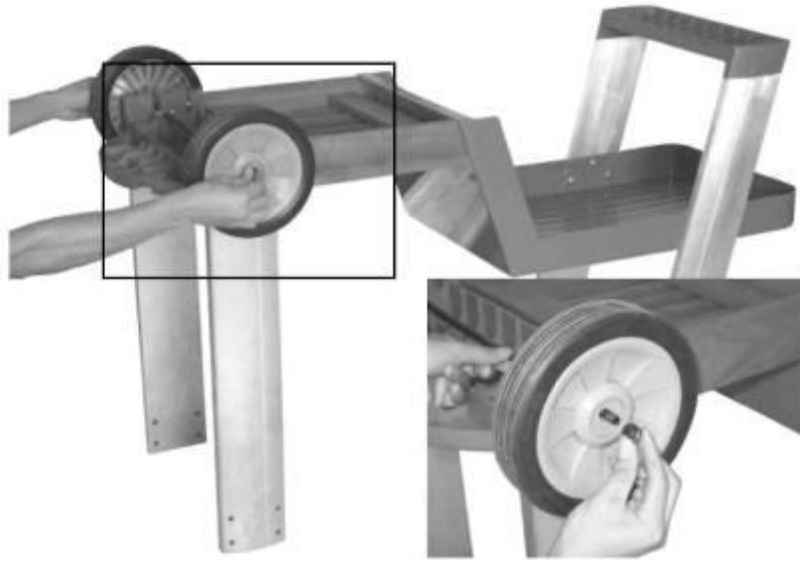
Fije el soporte del cilindro de gas (C14) al conjunto de tabillas de la parte inferior del carro (C12), utilizando los tornillos (D2) y las arandelas (D3).

8



Inserte el eje (C19) en el soporte del cilindro de gas (C14).

9



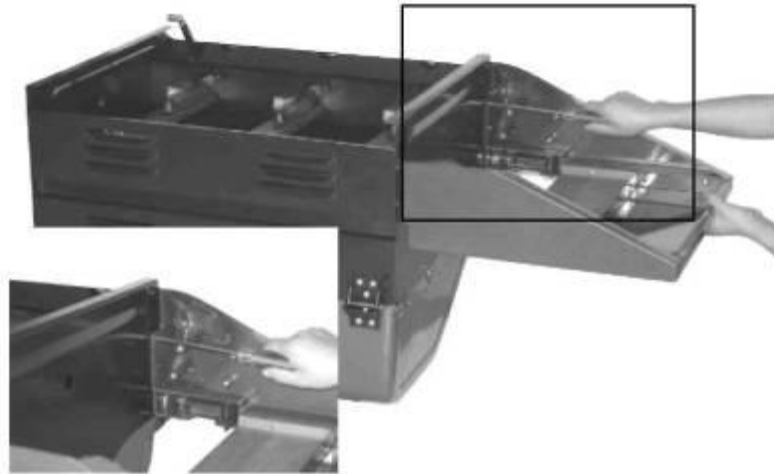
Monte las ruedas (C17) en el eje (C19) y fjelas con las contratuercas (C18).

10



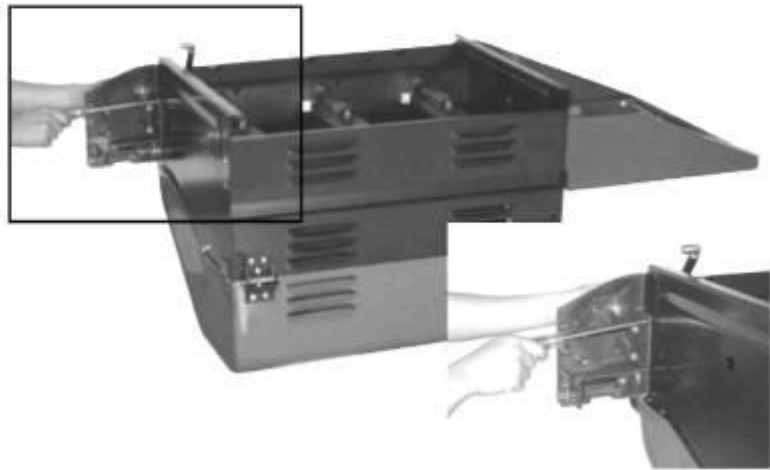
Voltee con cuidado el carro ya montado, para que la parte superior quede hacia arriba.

11



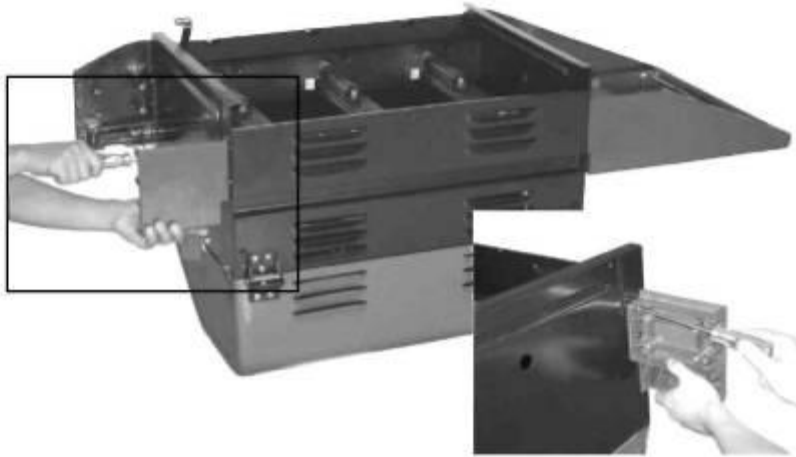
¡PRECAUCIÓN! Tenga cuidado para que la tapa no se abra inesperadamente, ni se dañe la superficie de la misma cuando la apoye sobre el suelo.
Coloque el cuerpo de la parrilla (B1) boca abajo, con cuidado, y retire el recoge grasa (B6). Fije el estante lateral derecho (C6) al cuerpo de la parrilla (B1), utilizando los tornillos (D2).

12



Fije el lateral delantero izquierdo (C3) al cuerpo de la parrilla (B1), utilizando los tornillos (D2).

13



Fije el lateral trasero izquierdo (C4) al cuerpo de la parrilla (B1), utilizando los tornillos (D2).

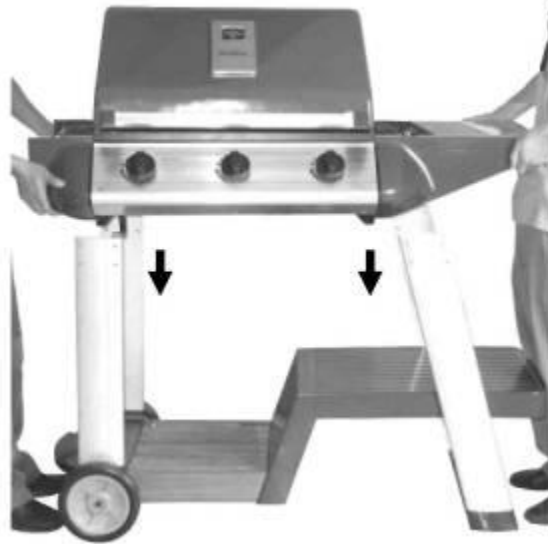
14



¡PRECAUCIÓN! Tenga cuidado para que la tapa no se abra inesperadamente.

Voltee con cuidado el cuerpo de la parrilla (B1), para que la parte superior quede hacia arriba.

15



Coloque con cuidado el cuerpo de la parrilla (B1) sobre los extremos superiores de las patas. Los extremos superiores de las patas deben encajar en los laterales. Si se hace correctamente, la parrilla podrá asentarse por su propio peso.

AVISO: NO SUELTE EL CUERPO DE LA PARRILLA MIENTRAS NO SE HAYA ASENTADO ADECUADAMENTE SOBRE LAS PATAS; SOLTARLO PODRÍA PROVOCAR LESIONES PERSONALES O DAÑOS A LA PARRILLA.

16



Fije las patas (C8), (C9), (C10), (C11) a los laterales (C3), (C4) y a la bandeja derecha (C6), utilizando los tornillos (D4).

17



Fije la placa del estante lateral (C2) a los laterales utilizando los tornillos de cabeza embutida (D1).

18



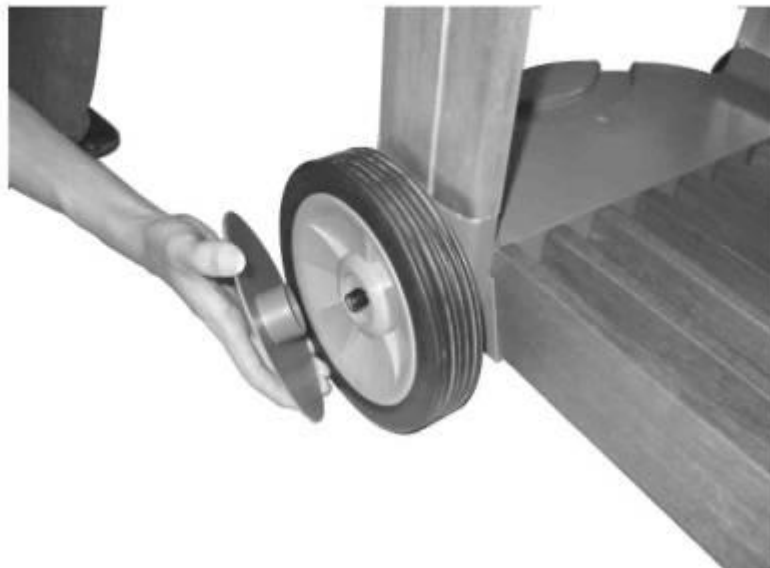
Enganche la bandeja izquierda (C1) en los laterales.

19



Coloque las bandejas para utensilios (C5) en sus respectivas posiciones, a ambos lados del cuerpo de la parrilla.

20



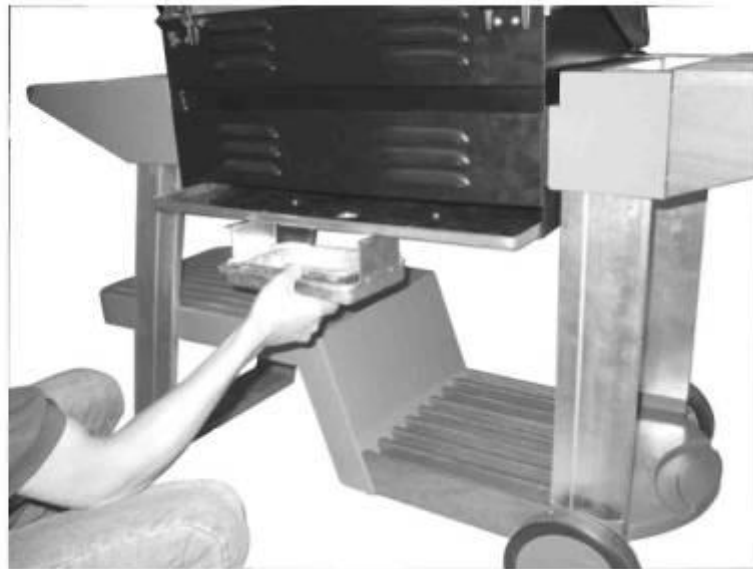
Coloque las tapas de las ruedas (C16) en los laterales de las ruedas (C17).

21



Introduzca el recoge grasa (B6) en su sitio, debajo del cuerpo de la parrilla.

22



Coloque el recipiente de lámina metálica (B8) dentro del colector de goteo (B7), e introduzca este último en su sitio.

23



Retire la envoltura de plástico de las canastas para lava volcánica (B9) y colóquelas con cuidado en el interior del cuerpo de la parrilla, asegurándose de que queden niveladas dentro del mismo. Coloque las parrillas (B11) y la plancha (B12) en su sitio.

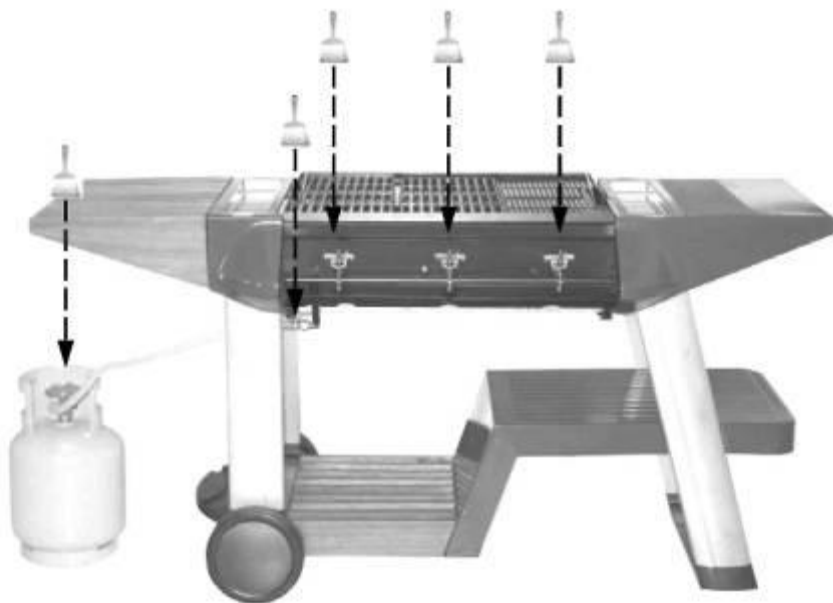
Parrilla de 2 quemadores: izquierda: canasta para lava volcánica con parilla, derecha: canasta para lava volcánica con parrilla.

Parrilla de 3/ 6 quemadores: izquierda y medio: canastas para lava volcánica con parillas, derecha: canasta para lava volcánica con plancha.

24



Asegúrese de reapretar todos los tornillos.



Ya se ha completado el montaje.

Ahora deberá realizar la **prueba de detección de fugas de gas** en todas las uniones y conexiones, antes de utilizar la parrilla. Si desea información acerca de la prueba de detección de fugas de gas, consulte las instrucciones que aparecen más adelante.

INFORMACIÓN IMPRESCINDIBLE

A Lea estas instrucciones detenidamente antes de utilizar la parrilla.

ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLA (consultar también la sección “Instalación”)

- Realice una prueba de detección de fugas de gas. Esta es la única manera segura y eficaz de detectar fugas de gas por las uniones y conexiones de la parrilla después de su montaje. Siga las instrucciones de la prueba de detección de fugas de gas que aparecen en este manual. Compruebe que la manguera de gas no esté sometida a ningún tipo de tensión, así como que no presente torceduras, cortes ni grietas.
- Asegúrese de que su parrilla esté en un sitio seguro. Deberá estar situada en el exterior, sobre una superficie plana que no esté por debajo del nivel del suelo.
- Asegúrese de que la parrilla esté, por lo menos, a 1 metro de distancia de cualquier material inflamable, incluyendo árboles y cercas, así como de que no haya ninguna fuente de calor cerca de la parrilla (cigarrillos, chispas, etc.).
- Compruebe que tenga el cilindro de gas y el regulador apropiados para su parrilla (consultar las recomendaciones que aparecen en la sección “Gas, regulador y manguera” de este manual), así como de que el cilindro de gas esté situado correctamente, alejado de la parrilla todo lo que le permita el largo de la manguera. Nunca coloque el cilindro de gas directamente debajo de la parrilla.

CÓMO EMPEZAR A COCINAR (consultar también la sección “Funcionamiento”)

- Abra la tapa de la parrilla. Nunca encienda la parrilla con la tapa cerrada. Gire la válvula del regulador de gas del cilindro hacia la posición abierta. Hunda la perilla de control del quemador que desee encender, y gire dicha perilla hacia la izquierda hasta que sienta una resistencia. Espere 4 segundos y, a continuación, siga girando la perilla de control hasta que escuche un “clic”. Si fuese necesario, repita este paso hasta que se encienda el quemador. Encienda todos los otros quemadores de la misma manera, asegurándose de que un quemador esté encendido antes de tratar de encender el siguiente. Si ALGUNO DE LOS QUEMADORES NO SE ENCENDIESE, GIRE LAS PERILLAS DE CONTROL DE LOS QUEMADORES A LA POSICIÓN APAGADA Y CIERRE LA VÁLVULA DEL REGULADOR DE GAS; ESPERE CINCO MINUTOS E INTÉNTELO NUEVAMENTE. Si no pudiese encender los quemadores utilizando el sistema de encendido, consulte las instrucciones sobre encendido manual que se encuentran en la sección “Información importante”.
- **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.
- **Una vez que se hayan encendido los quemadores, gire las perillas de control de los mismos a la posición mínima y manténgalos funcionando durante 3 - 5 minutos máximo con la tapa cerrada para precalentar la parrilla. Esto debe hacerlo siempre, antes de comenzar a cocinar y con la “LLAMA BAJA”. Una vez finalizado el proceso de precalentamiento, se puede comenzar a cocinar**
- Para evitar que los alimentos se peguen a la parrilla, recomendamos aplicar una fina capa de aceite de cocina sobre las parrillas y planchas, siempre antes de comenzar a cocinar.
- Durante el proceso de cocción pueden producirse llamaradas si los alimentos tienen mucha grasa (pollo, cerdo, longanizas etc.) si no se corriese riesgo al hacerlo, apague los quemadores, cierre la válvula del regulador de gas y espere hasta que se apague el fuego. No extraiga el recoge grasa ni le eche agua.
- Nunca apague la parrilla con agua.
- Nunca cambie la parrilla de sitio mientras esté encendida.
- Nunca deje la parrilla sin vigilancia cuando esté encendida.
- Nunca toque los componentes calientes con las manos desprotegidas
- Mantenga a niños, animales y personas mayores alejadas de la parrilla mientras esté encendida.

CUANDO HAYA TERMINADO DE COCINAR (consultar también la sección “Cuidado y mantenimiento”)

- Una vez enfriada la parrilla, los residuos pueden ser eliminados fácilmente pasando un paño húmedo no abrasivo sobre las superficies de cocción, y un cepillo de cerdas de alambre sobre los quemadores. Nunca utilice ningún material abrasivo para limpiar las superficies esmaltadas. Ni las parrillas ni las planchas son aptas para lavavajillas.
- No recomendamos lavar la lava volcánica.
- Una vez que se haya enfriado la parrilla, raspe los residuos de alimentos y grasa que se hayan acumulado en el recoge grasa y tírelos a la basura. Vacíe y limpie el recipiente de lámina metálica. Estas operaciones de rutina deben realizarse cada vez que se termine de cocinar.

ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de que la parrilla se haya enfriado bien.
- Desconecte siempre el cilindro de gas y guárdelo en un sitio seguro; nunca guarde el cilindro de gas en interiores, ni en posición horizontal.
- Guarde su parrilla en un sitio fresco y seco. Puede desmontar el estante lateral para que la parrilla ocupe menos espacio.
- Cubra los quemadores con papel de aluminio para mantener los agujeros de los quemadores libres de insectos y otros residuos.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

- Modificaciones de esta parrilla podrían resultar peligrosas, no están permitidas e invalidarán cualquier garantía.
- Este producto es para uso en exteriores exclusivamente; no utilice esta parrilla en interiores, ni en sitios que estén por debajo del nivel del suelo.
- No almacene los cilindros de gas en un sitio que esté por debajo del nivel del suelo. El gas licuado es más pesado que el aire y, si se produjera una fuga, el mismo se acumularía a un nivel bajo y podría encenderse en presencia de una llama o chispa.
- No almacene ni utilice cilindros de gas en posición horizontal, ya que esto podría permitir el paso del gas licuado hacia el interior de las tuberías de suministro, con graves consecuencias.
- Realice la prueba de detección de fugas de gas a su parrilla anualmente. Realice la prueba de detección de fugas de gas en las conexiones de la manguera cada vez que vuelva a conectar el cilindro de gas.
- Mantenga siempre cerrada la válvula del cilindro cuando no esté utilizando la parrilla. Desconecte el cilindro si permanecerá sin uso por tiempo prolongado.
- No utilice aerosoles cerca de la parrilla.

GAS, REGULADOR Y MANGUERA

Esta parrilla se debe utilizar sólo con gas licuado (GLP) de preferencia catalítico y en cilindros de 5,11 y 15 kilos, no utilice cilindros más grandes.

Manguera

Compruebe que la manguera de gas no entre en contacto con ningún componente de la parrilla que pueda calentarla 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.

La longitud de la manguera no debe ser mayor de 1,5 metro.

INSTALACIÓN

Precauciones:

- Utilice esta parrilla exclusivamente en un sitio exterior bien ventilado.
- Compruebe que la parrilla no esté CERCA de ningún área combustible.
- Los laterales de la parrilla nunca deben quedar a una distancia menor de 1 metro de ningún material combustible.
- No obstruya ninguna abertura de ventilación del cuerpo de la parrilla.
- Asegúrese de que todos las perillasde control de la parrilla estén en la posición apagada, antes de conectar el regulador al cilindro.

PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS

Realice siempre la prueba de detección de fugas de gas 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 - Desmonte el panel de control de la parrilla, situado en la parte delantera del cuerpo de la misma, extrayendo las perillas de control y quitando los tornillos de fijación del panel de control.

Paso 3 - Abra la válvula del cilindro de gas o del regulador.

Paso 4 - 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 5 - 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 Técnico.

FUNCIONAMIENTO

Su parrilla no ha sido diseñada para utilizar más de un 50 % de su superficie de cocción como plancha continua - esto incluye fuentes para homear. Si se cubriera más de un 50 % de la superficie de cocción con una plancha continua, la parrilla podría sobrecalentarse, lo que causaría daños que no están cubiertos por la garantía.

Cocinar a la parrilla

Los quemadores de hierro fundido calientan la lava volcánica que está debajo de la parrilla la cual, a su vez, calienta los alimentos. Los jugos naturales de los alimentos, que se desprenden durante la cocción, caen sobre la lava volcánica y se evaporan formando un humo. A continuación, este humo asciende y “envuelve” a los alimentos, dándoles ese sabor característico a parrilla.

Cocinar a la plancha

Los quemadores de hierro fundido calientan la plancha directamente, la cual cocina los alimentos que están en contacto con ella. La plancha permite la cocción de alimentos más pequeños que, de lo contrario, se caerían de la parrilla. También pueden ser utilizadas para dorar rápidamente cortes de carne, o para cocer alimentos como, por ejemplo, huevos que no podrían cocinarse sobre una parrilla. Las planchas también pueden utilizarse para calentar ollas.

Asar alimentos (sólo en las parrillas que tienen tapa)

Si su parrilla está equipada con una tapa para asar, en vez de con una tapa plana, podrá asar los alimentos u hornear de manera similar a la de un horno convencional de gas. Para obtener resultados óptimos, coloque los alimentos que desee hornear o asar, en una bandeja de hornear metálica y sitúela en uno de los laterales de la parrilla de cocción. Gire las perillas de control de los quemadores que estén directamente debajo de los alimentos a la posición apagada, y los de los quemadores que estén en el lado opuesto de los alimentos a la posición baja o media. Cierre la tapa, con lo cual se formará un horno para cocinar los alimentos de “manera indirecta”.

Controle la temperatura mediante el indicador de temperatura que está en la tapa. Si la temperatura en el interior de la parrilla se eleva demasiado, gire las perillas de control de los quemadores a la posición mínima. No es necesario ni aconsejable tener todos los quemadores en la posición máxima cuando la tapa esté cerrada. Si abre la tapa durante la cocción para ver cómo se está cocinando la comida, prolongue el tiempo de cocción para que la parrilla pueda recuperar la temperatura que tenía antes de que se abriera la tapa. Tenga cuidado al abrir la tapa ya que al hacerlo puede salir vapor caliente de la misma.

Parrilla calentaplatos

Las parrillas calentaplatos son una manera cómoda para mantener calientes los alimentos cocinados, o para calentar alimentos tales como panecillos. Es aconsejable colocar los alimentos en la parte delantera de la parrilla calentaplatos para evitar la posibilidad de que los jugos y las grasas de los alimentos que bajan por la parte trasera de la parrilla caigan sobre ellos. Compruebe siempre que su parrilla calentaplatos esté bien montada, antes de utilizarla.

Control de llamaradas

Las llamaradas se producen cuando se cocinan alimentos y su grasa y jugos caen sobre la lava volcánica. Es necesario que los alimentos tengan cierta cantidad de grasa para dar a los mismos el sabor a parrilla, pero el exceso de grasa puede provocar llamaradas. Para evitar las llamaradas, es aconsejable retirar el exceso de grasa de las carnes y las aves antes de cocinarlas a la parrilla; utilice con moderación las salsas y los adobos para cocinar. Y controle la llama del quemador manejándola en **LLAMA BAJA**

Fuegos producidos por la grasa

Cada vez que se termine de cocinar, se deberá vaciar el recipiente de lámina metálica y eliminar los residuos de alimentos acumulados en el recoge grasa. Si la parrilla se fuese a utilizar con fines comerciales o para grandes números de comensales, será necesario apagarla y enfriarla cada dos horas, para retirar los residuos de alimentos del recoge grasa y limpiar el recipiente de lámina metálica. Es posible que haya que acortar el tiempo entre estas limpiezas si se estuvieran cocinando alimentos muy grasientos. No hacerlo podría hacer que la grasa se encendiera, lo que podría causar lesiones personales y daños de consideración a la parrilla.

En caso de que se encendiera la grasa:

- Si no se corriese riesgo al hacerlo, gire todas las perillas de control a la posición apagada.

- Cierre la válvula del regulador de gas.
- Mantenga a todas las personas alejadas prudencialmente de la parrilla y espere a que se apague el fuego por sí solo.
- No cierre la tapa de la parrilla.
- **NUNCA APAGUE LA PARRILLA CON AGUA. SI UTILIZASE UN EXTINTOR, DEBERÁ SER UN EXTINTOR DE POLVO.**
- **NO EXTRAIGA EL RECOGEGRASA.**

Instrucciones para el encendido manual

- Introduzca un fósforo largo, encendido, en el orificio que para tal efecto hay en el lado derecho del cuerpo de la parrilla, hasta que la cabeza encendida esté junto al quemador del extremo derecho. Hunda y gire la perilla de control del quemador del extremo derecho hacia la izquierda, hasta la posición máxima, teniendo cuidado de protegerse de las llamas.
- Una vez que se encienda este quemador, encienda los otros quemadores de derecha a izquierda.
- Compruebe que un quemador esté encendido antes de encender el siguiente.
- **Si el quemador del extremo derecho no se encendiese, corte el suministro de gas, y póngase en contacto con el Servicio Técnico.**

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nunca toque los componentes calientes de la parrilla con las manos desprotegidas.

Nunca moje la parrilla con agua mientras sus superficies estén calientes.

Información general

- Limpie su parrilla periódicamente entre uso y uso y, especialmente, después que haya estado guardada durante un período de tiempo prolongado.
- No deje la parrilla descubierta y expuesta a las inclemencias del tiempo, cuando no la esté utilizando. Podrá comprar fundas de alta resistencia, como accesorio adicional. Cuando guarde su parrilla en el interior o exterior, incluso con la funda puesta, es posible que se forme moho sobre los residuos de grasa acumulados sobre los componentes de la parrilla. Deberá limpiar el moho de las superficies lisas con agua jabonosa caliente.
- El estante de madera, los insertos de los estantes y las tablillas de la parte inferior del carro están hechos de madera dura, adecuada para exteriores. La madera dura se desgastará de forma natural y cambiará de apariencia, y es bastante natural que aparezcan pequeñas grietas en su superficie. Debe inspeccionar la madera periódicamente, y cualquier superficie desgastada o dañada deberá ser recubierta de inmediato con barniz marino o barniz a base de poliuretano para uso en exteriores. Siga las instrucciones del fabricante del barniz para la preparación y aplicación del mismo.
- Debe comprobar y, si fuera necesario, apretar todos los tornillos y pernos periódicamente.

Limpieza

<i>Material</i>	<i>Utilizado en</i>	<i>Método de limpieza que se recomienda</i>
Esmalte de porcelana.	Parrillas. Planchas Tapa	El esmalte es una capa delgada, a base de vidrio, que se funde sobre el metal y, por tanto, es necesario tratarla con cuidado. El aceite de cocina, junto con la grasa de los alimentos que se cocinan, puede convertirse en carboncillo como resultado del calentamiento y producir escamas negras que se desprenden de las superficies de cocción. Estas escamas no son perjudiciales, y la acumulación excesiva de las mismas puede retirarse de la parrilla con una escobilla de cerdas plásticas. Debido a su peso, no recomendamos lavar ni las parrillas ni las planchas en el lavavajillas.
Superficies cromadas.	Parrilla calentaplatos	Límpielas con agua jabonosa caliente. Si fuera necesario, se puede utilizar un limpiador para superficies cromadas. Para evitar que se oxiden, después de enjuagarlas y secarlas, aplíqueles una capa ligera de aceite de cocina.
Madera.	Estantes e insertos de los estantes.	Límpielos con un paño humedecido con agua jabonosa caliente escurrida, y séquelos.
Pintura. Plástico.	Carro, exceptuando los estantes de madera. Cuerpo. Bandejas para utensilios.	Límpielos con un paño humedecido con agua jabonosa caliente escurrida, y séquelos. El exceso de grasa y de residuos de alimentos se puede eliminar del interior del cuerpo de la parrilla, utilizando una espátula de plástico o de madera. No utilice abrasivos.
Superficies galvanizadas.	Bandeja de goteo. Recipiente de lámina metálica.	El exceso de grasa y de residuos de alimentos deberá ser eliminado utilizando una espátula de plástico o de madera. Es necesario hacer esto entre uso y uso de la parrilla. La acumulación excesiva podría hacer que la grasa se encendiese, lo cual podría resultar peligroso y dañar la parrilla. Esto no es un defecto de la parrilla y, por lo tanto, no está cubierto por los términos de la garantía. Si fuera necesario, se puede lavar el recoge grasa y el recipiente de lámina metálica con agua jabonosa caliente.
Hierro fundido.	Quemadores.	Los residuos de alimentos deben ser eliminados periódicamente. Es normal que se forme óxido sobre el hierro fundido. Éste puede limpiarse utilizando un cepillo de cerdas de alambre. Los quemadores deben ser desmontados periódicamente para revisarlos y limpiarlos. Éstos deben ser inspeccionados para comprobar su estado general y para garantizar que sus agujeros no estén obstruidos. Los quemadores se pueden limpiar con un cepillo de cerdas de alambre y un limpiador de tubos. Debe tener cuidado para no dañar la válvula de gas ni el electrodo del sistema de encendido, cuando vaya a desmontar o sustituir los quemadores.

Identificación y solución de fallas

<i>Problema</i>	<i>Posible causa</i>	<i>Solución</i>
Los quemadores no se encienden mediante el sistema de encendido.	El cilindro de GLP está vacío. El regulador está defectuoso. Los quemadores están obstruidos.	Sustituya el cilindro vacío por uno lleno. Haga reparar el regulador o sustitúyalo. Limpie los quemadores.
	Los agujeros de los quemadores o la manguera del gas están obstruidos.	Limpie los agujeros de los quemadores y revise que la manguera del gas no esté torcida.
	El cable del electrodo está suelto o desconectado en el electrodo o en la unidad de encendido.	Conecte el cable de nuevo.
	El electrodo o el cable está dañado.	Cambie el electrodo y el cable.
	El sistema de encendido incorporado está defectuoso.	Cambie el sistema de encendido.
	Calibración incorrecta del electrodo. Colector torcido.	Es necesario que el colector de gas, que está alrededor del electrodo, esté alineado con el quemador, con una separación de 3 - 4 mm.
El quemador no se enciende utilizando fósforos.	El cilindro de GLP está vacío. El regulador está defectuoso.	Sustituya el cilindro vacío por uno lleno. Haga reparar el regulador o sustitúyalo.
	Los quemadores están obstruidos.	Limpie los quemadores.
	Los agujeros de los quemadores o la manguera del gas están obstruidos.	Limpie los agujeros de los quemadores y revise que la manguera del gas no esté torcida.
Llama débil o retroceso de la llama (llama en el tubo del quemador - puede que se escuche un sonido sibilante o estruendoso).	Los quemadores están obstruidos. Los agujeros de los quemadores o la manguera del gas están obstruidos.	Limpie los quemadores. Limpie los agujeros de los quemadores y revise que la manguera del gas no esté torcida..
Dificultad para girar la perilla de control.	El sistema de encendido incorporado está atascado.	Sustituya el sistema de encendido incorporado.
	La válvula de gas está atascada.	Sustituya la válvula de gas.

Especificaciones técnicas

Modelo	Homologación CE	Carga calórica por quemador	Carga calorífica	Quemadores	Tamaño de inyector	Gas / presión
Outback® Mayfair / Tungsten	0359 359AS128	3.9	7,87 kW	2	1,04	Butano/ 28mbar Propano/ 37mbar Butano/ Propano 30mbar Butano/ Propano 50mbar Butano/ Propano 36mbar
Outback® Spirit / Titanium	0359 359AS128	3.9	11,8 kW	3		
Outback® Performance/ Platinum	0359 359AS128	2.6	15,75 kW	6	0,81	

Países de uso:

I3+(28-30/37) BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IS, IT, LV, LT, LU, PT, SK, ES, CH, GB I₃B/P₍₃₀₎ CY, CZ, DK, EE, FI, GR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR I₃B/P(50) AT, DE, HU, SK, CH
I₃B/P(36) PL

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.

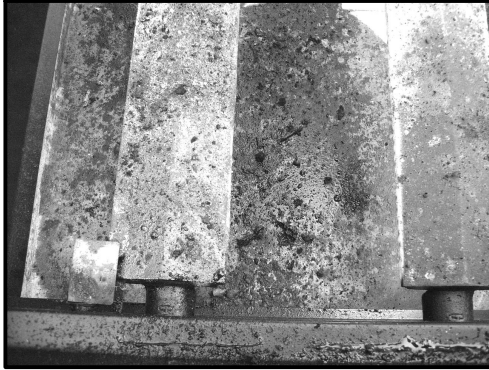
Cuando éstas ya no absorban las grasas de los alimentos o sus jugos, por saturación, será el momento de reemplazarlas.

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

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