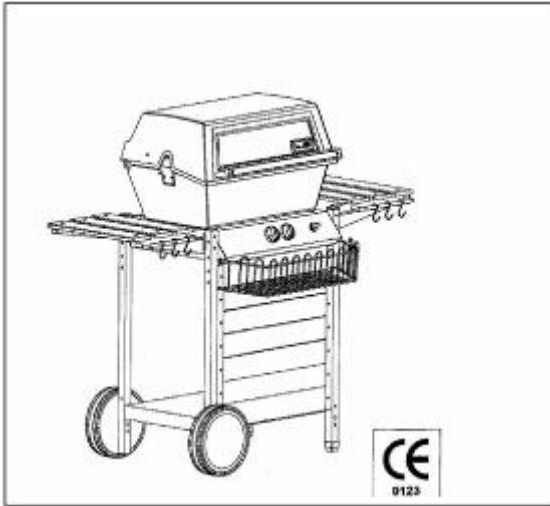


## MANUAL DE INSTRUCCIONES

# Mr. Beef

## MODELO SY2808Y



### ADVERTENCIA

SÓLO USAR CON GAS LICUADO.  
RIESGO DE FUEGO O EXPLOSIÓN SON  
POSIBLES SI ESTAS INSTRUCCIONES  
SON IGNORADAS

El ensamblaje e instalación del producto  
deberán ser realizados solamente por  
instaladores autorizados por la  
Superintendencia de Electricidad y  
Combustibles ó Servicio Técnico  
Sodimac.

### PRECAUCIONES

- DESPUÉS DE CADA CAMBIO DEL CILINDRO DE GAS, REVISE SI HAY ESCAPE DE GAS
- NUNCA REVISE SI HAY ESCAPES DE GAS CON FÓSFOROS O LLAMAS DIRECTAS
- NO ALMACENE GASOLINA U OTROS VAPORES INFLAMABLES CERCA DE ESTA PARRILLA.
- ATENCIÓN: ALGUNAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY

CALIENTES. MANTÉNGASE ALEJADOS  
A NIÑOS Y ADULTOS MAYORES.

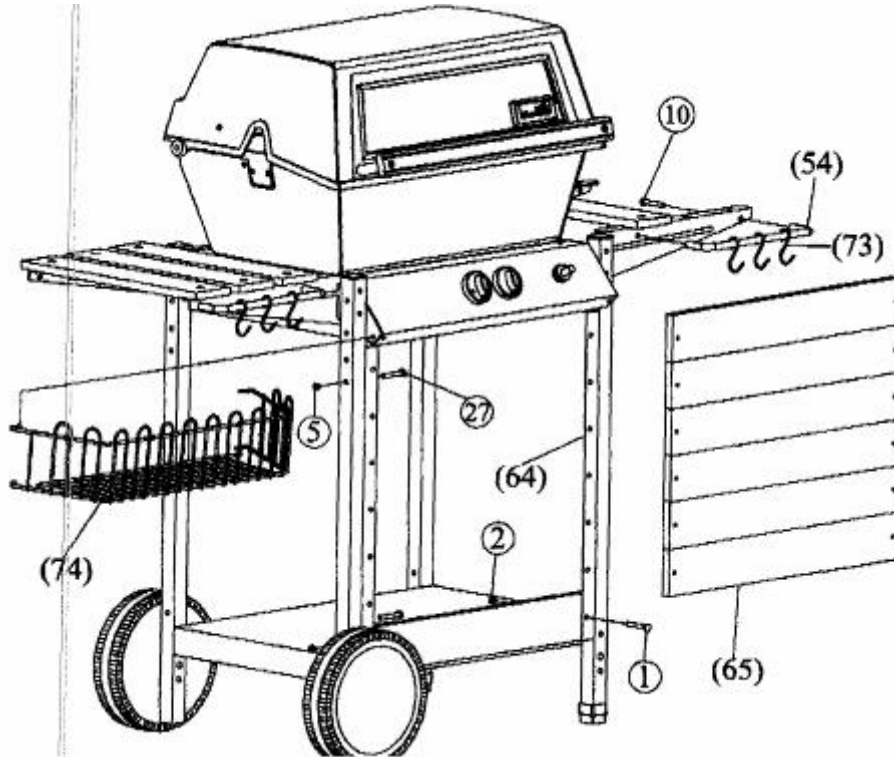
### PARA SU SEGURIDAD

#### SI HUELE GAS:

- CORTE EL GAS DEL CILINDRO A TRAVÉS DEL REGULADOR DE GAS
- APAGUE TODAS LAS LLAMAS DIRECTAS; APAGUE EQUIPOS ELÉCTRICOS
- VENTILE EL ÁREA REVISE SI HAY ESCAPE DE GAS SI EL OLORES PERSISTE, CONTACTE A UN INSTALADOR SEC O SERVICIO TÉCNICO SODIMAC

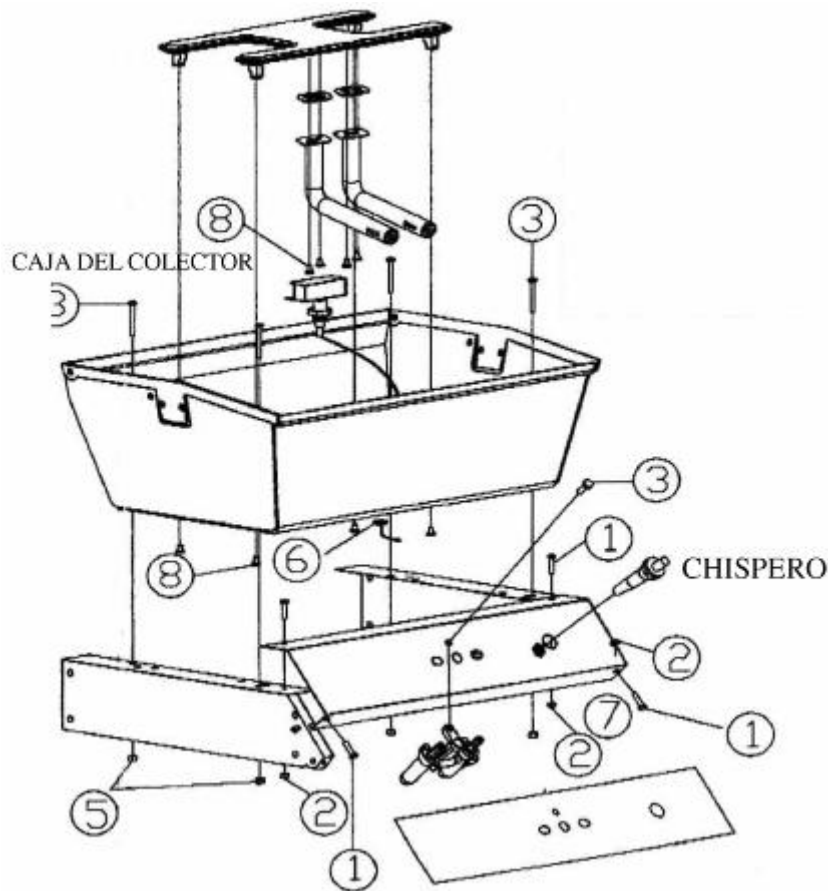
**PARA USO AL AIRE LIBRE SOLAMENTE. LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR. GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA. CUALQUIER MODIFICACIÓN AL ARTEFACTO PUEDE SER PELIGROSA.**

1. Colocar los ganchos "S" a través del colgador de toalla y ensamblar este en la bandeja lateral con los tornillos 10 (Repita este mismo paso en el lado contrario).
2. Adjunte los soportes en las patas a través de los cuatro orificios con los tornillos 27 y tuercas 5, luego apriételes (Repita este mismo paso en el lado contrario)
3. Adjunte cada uno de los listones del panel de madera frontal en los orificios del soporte con los tornillos 1 y las tuercas 2, luego apriételes (Repita este paso con cada listón)
4. Inserte la canastilla delantera en el panel de control.
5. Después de realizar todos los pasos anteriores, coloque la extensión de las ruedas y sus cubiertas, inserte las puntas en los tubos de las patas.



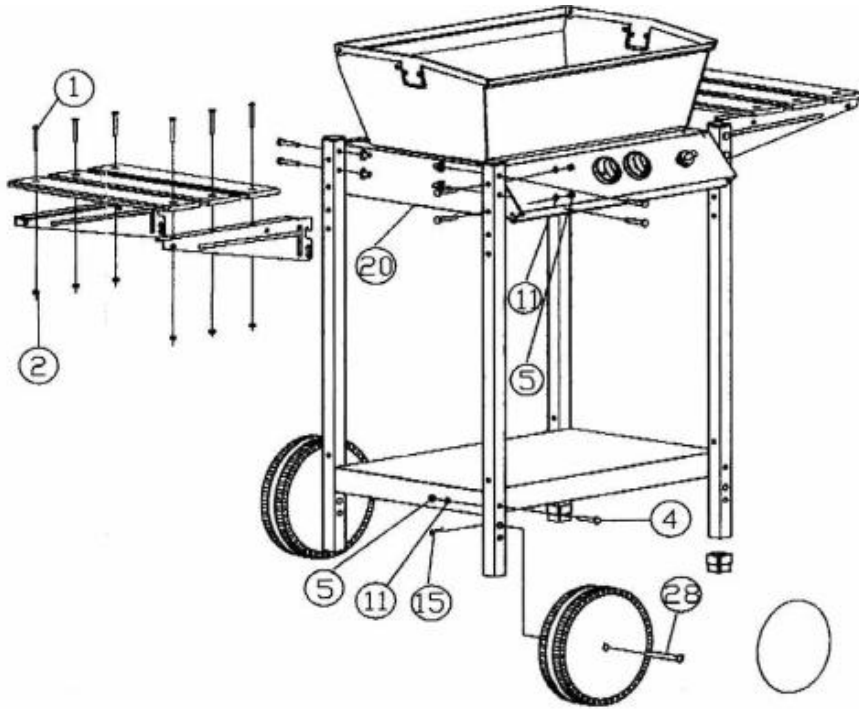
	Parte N°	Cantidad	Descripción
(54)	57009	1	Colgador de Toalla
(73)	80050	3	Gancho "S"
(64)	80475	2	Soporte para listones de madera
(65)	80490	7	Listón de Madera
(74)	85051	1	Canastilla
(27)	56003	4	1/4" -20UNC* 1-1/4" Tornillo Truss HD
(5)	56002	4	1/4" -20UNC Tuerca Hexagonal
(1)	56019	14	3/16"-24 UNC*3/4" Tornillo Truss HD
(2)	56006	14	3/16"-24 UNC Tuerca Hexagonal
(10)	56021	4	1/4" -20UNC* 1-1/2" Tornillo Truss HD

1. Arme el panel de control y ambas partes del panel (R) y (L) con los tornillos © y tuercas © (Este armado se denomina "Base del Grill")
2. Adjunte la válvula al panel de control con tornillos ©
3. Adjunte el fondo del grill con tornillos © y tuercas ©.
4. Adjunte la caja del colector del grill al fondo con tuercas ©
5. Adjunte el chispero al panel de control con tuercas ©
6. Adjunte el cable e inserte el chispero.
7. Adjunte el venturi al quemador con uniones y tornillos ©
8. Adjunte quemador venturi a través del fondo del grill a la válvula con tornillos ©

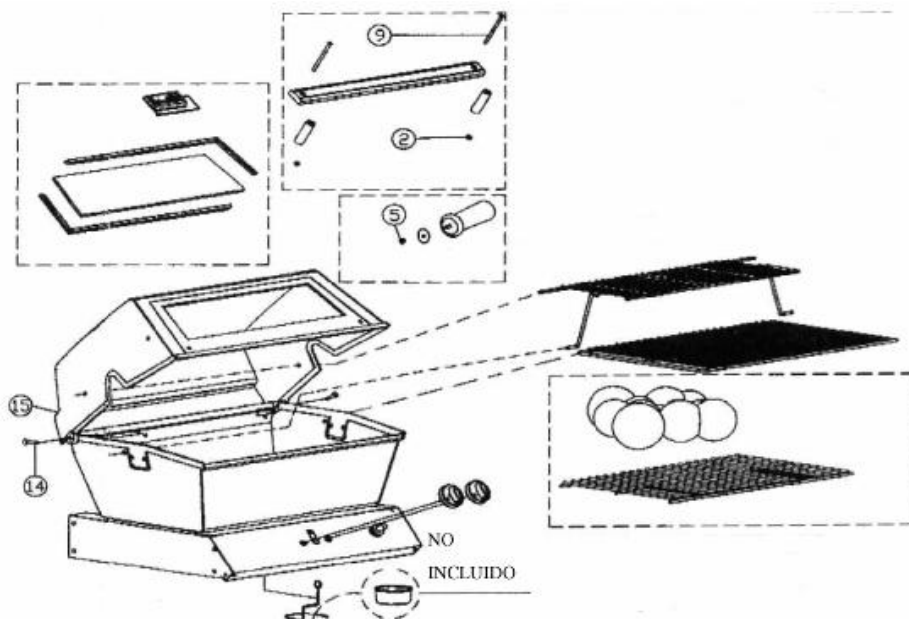


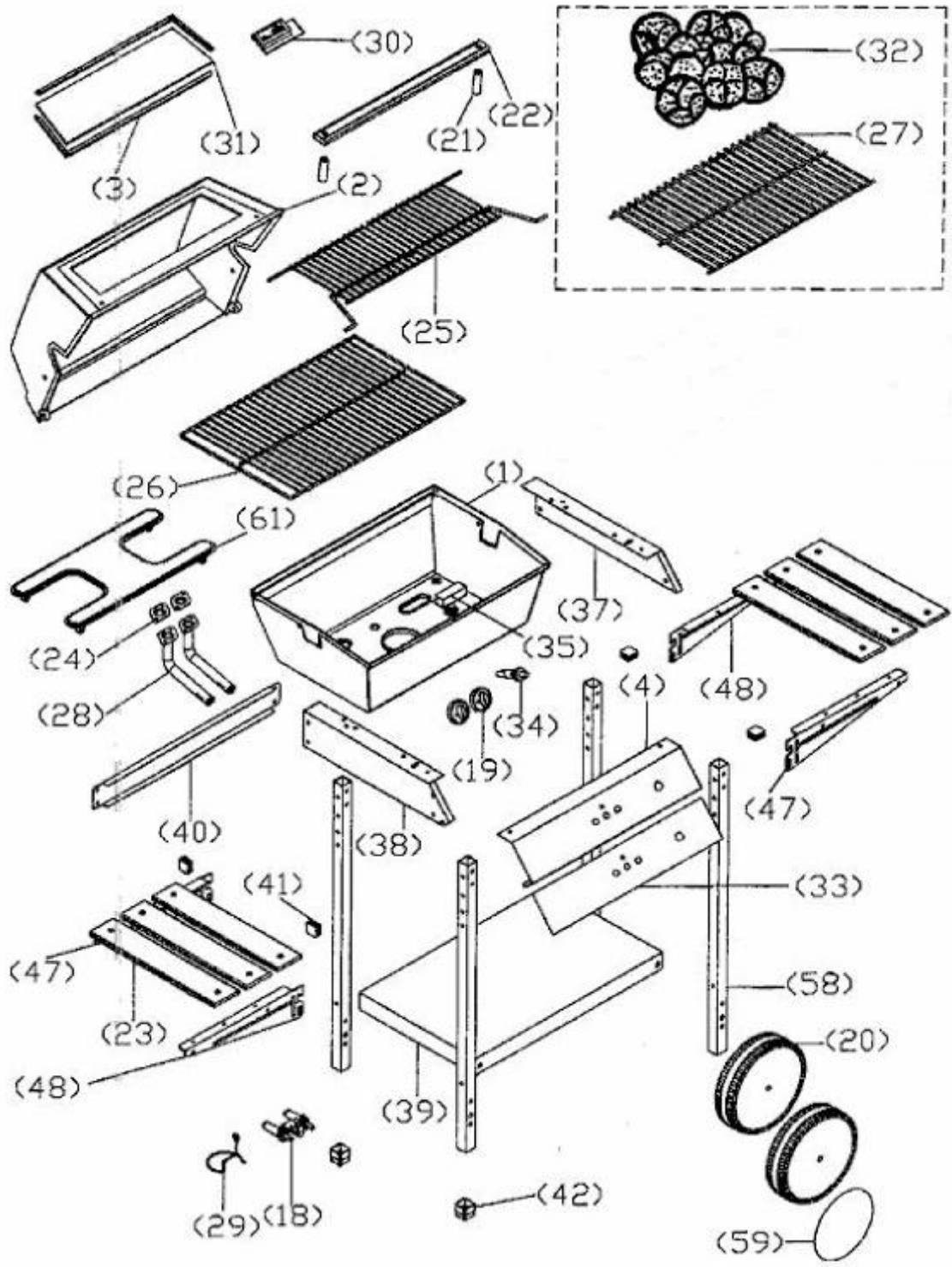
Baje el quemador a su posición, asegurándose de que los tubos venturi estén correctamente alineados y encajados en los orificios de la válvula.

1. Adjunte las ruedas a la base del grill y plato base con tornillos (4) tuercas y (5), golilla star (11), luego apriétela.
2. Arme las ruedas usando el clavo de retención (28), ubique los clavos R (15) a través de los orificios más cercanos de las patas, en el clavo de retención, la tapa de la rueda debe quedar hacia el frente del carro.
3. Inserte las terminaciones plásticas en los tubos de las patas.
4. Para las dos patas frontales, favor usar tornillos (4) y tuercas (20), y luego apriételas.
5. Adjunte los listones de Madera a los soportes usando tornillos (1) tuercas (2). Luego instale la repisa frontal con las tuercas BARREL (20) a través del orificio ovalado en el soporte.
6. Ponga el panel trasero en la parte trasera del grill, con tornillos (4) y tuercas (20), luego apriételas.



1. Adjunte las perillas a la válvula.
2. Asegure la tapa a la base con los clavos de retención ® y clavos R® .
3. Ubique el mango de madera en la tapa, fíjelo con tornillos ® a través de los adaptadores y tuercas ©.
4. Localice ambos marcos de los vidrios, poniendo el más largo debajo del marco mas corto. Inserte los vidrios en los marcos.
5. Ponga el indicador de calor en la parte inferior derecha debajo del vidrio.
6. Arme la ventana en la tapa con las áreas sobresalientes hacia el interior del marco de la ventana.
7. Ponga la parrilla metálica y piedras volcánicas en la base de la parrilla.
8. Ponga el gancho del recipiente de residuos en el orificio por la parte trasera de la base





**SY-2808Y****LISTA DE PARTES**

<u>Nº PARTE</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>DESCRIPCIÓN</u>
(1)	80002	1 Base
(2)	80003	1 Tapa
(3)	35004	2 Marco del vidrio
(4)	80005	1 Panel de control para la base
(37)	35006	1 Panel lateral para la base (R)
(38)	35007	1 Panel lateral para la base (L)
(61)	80008	1 Quemador
(39)	80006	1 Plato Base
(47)	52007	2 Soporte plegable para bandeja (derecha)
(48)	52008	2 Soporte plegable para bandeja (izquierda)
(40)	80010	1 Panel trasero para base
(18)	80011	1 Válvula
(19)	35012	2 Control
(41)	54003	4 Terminaciones plásticas
(20)	54018	2 Rueda
(59)	54019	2 Cubierta de rueda
(21)	54006	2 Adaptador para manilla de madera
(43)	35013	2 Soquete
(22)	80014	1 Manilla de madera para la tapa (capota)
(23)	55003	6 Listón de madera para repisa lateral
(24)	35015	2 Unión
(26)	80017	1 Rejilla para cocción de cromo
(27)	80018	1 Rejilla para piedra volcánica
(28)	80019	2 Tubos Venturi
(58)	35698	4 Pata
(29)	57008	1 Gancho recipiente residuos
(30)	59002	1 Indicador de calor
(31)	35020	1 Ventana de vidrio
(32)	80030	1 Piedra volcánica (3kg)
(34)	59009	1 Chispero
(35)	35022	1 Set de cables para el encendedor

**LISTADO DE HERRAJE**

<u>Nº PARTE</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>DESCRIPCIÓN</u>
(1)	56019	16 3/16" – 24 UNCx3/4" Tornillo Truss HD
(2)	56006	18 3/16" – 24 UNC Tuerca Hexagonal
(3)	56018	5 1/4" – 20UNCx 5/8" Tornillo Truss HD
(4)	56001	20 1/4" – 20 UNC x 1-1/2" Tornillo Truss HD
(5)	56002	16 1/4" –20 UNC Tuerca Hexagonal
(6)	56012	4 3/8" – 28 UNF Tuerca Hexagonal
(7)	56013	1 M18x1.5P Tuerca Hexagonal
(8)	56004	4 #10x5/8" Tornillo autoroscante
(9)	56020	2 3/16"-24UNCx3" Tornillo Truss HD
(11)	56040	16 I.D 1/4" Golilla Hexagonal
(14)	56008	2 Clavo de retención 0.205" DIA x 1"
(15)	56010	4 Clavo de retención 0.06" DIA
(28)	56029	2 Clavo de retención 0.31" DIA x 2.75"
(20)	56017	8 1/4" – 20 UNC Tuerca Barril



④ 1/4"-20UNC x 1 1/2" TORNILLO



②⑦ 1/4"-20UNC x 1 1/4" TORNILLO



③ 1/4"-20UNC x 5/8" TORNILLO



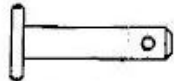
⑨ 3/16"-24UNC x 3" TORNILLO



①⑦ 3/16"-24UNC x 1 1/2" TORNILLO



① 3/16"-24UNC x 3/4" TORNILLO



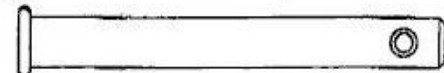
⑭ CLAVO DE RETENCION 0.205" DIA. x1"



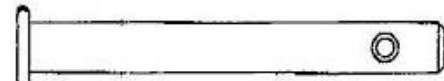
⑩ 1/4"-20UNC x 3/8" TORNILLO



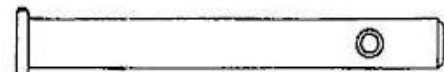
⑧ #10 x 5/8" TORNILLO (AUTORROSCATE)



①⑥ CLAVO DE RETENCION 0.31" DIA. x2.75"



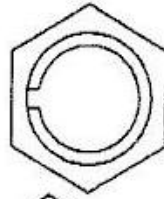
②⑧ CLAVO DE RETENCION 0.38" DIA. x2.75"



②⑨ CLAVO DE RETENCIN 0/31" DIA. x2.75"



②⑤ M10-1.5P x65m/m TORNILLO



⑦ M18 x1.5p TUERCA HEXAGONAL



⑥ 3/8"-28UNF TUERCA HEXAGONAL



⑪ 1/4" I.D. GOLILLA STAR

⑬ 3/16" I.D. GOLILLA STAR



⑤ 1/4"-20UNC TUERCA HEXAGONAL



⑲ 3/16"-24UNC TUERCA HEXAGONAL (CROMADA)

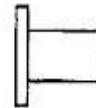
② 3/16"-24UNC TUERCA HEXAGONAL



⑱ 3/16" GOLILLA SPRING

②③ 1/4" GOLILLA SPRING

②④ 5/16" GOLILLA SPRING



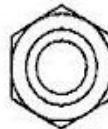
⑳ 1/4"-20UNC TUERCA BARRIL



⑮ CLAVO R 0.06" DIA



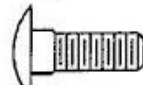
⑫ TUERCA DOMO



②⑥ M10-1.5P TUERCA INSERTO NYLON



②② 1/4"-20UNC TUERCA ALA



②① 1/4"-20UNC x3/4" TUERCA

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

Modelo	SY2808Y
Potencia Térmica	12.5 KW
Potencia Individuales Quemador	Q <sub>1</sub> , Q <sub>2</sub> = 6.25 KW
Tipo de Gas	Gas Licuado de Petróleo (GLP)
Tamaño de Inyector	ψ1.18mm
Presión de Gas	2.75 KPa
Consumo de Gas	908 g/h

## INSTRUCCIONES DE USO

Para usar con gas licuado GLP

Categoría: I3+(28-30/37)

CONTENIDO  
SEGURIDAD  
MANGUERA  
TUBOS VENTURI  
TESTEO DE FUGAS  
ENCENDIDO  
FUNCIONAMIENTO  
MANTENIMIENTO  
GARANTIA

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE COMENZAR A USAR SU PARRILLA  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS

## SEGURIDAD

Úsela sólo en exteriores.

Lea las instrucciones antes de usar el aparato.

Precaución: las partes pueden estar muy calientes. Manténgala lejos de niños pequeños.

No mueva la parrilla mientras está siendo usada.

Cierre la válvula del regulador de gas al finalizar el uso.

Use guantes protectores mientras manipula partes calientes.

Cualquier modificación al aparato puede ser peligrosa e invalidará la garantía

En caso de fuga de gas, cierre el suministro.

Si huele a gas:

1. Corte el suministro al aparato.
2. Extinga cualquier llama.
3. Abra la Tapa.
4. Si el olor continúa, llame de inmediato a su servicio técnico.

## **Ubicación**

Mantener este aparato al menos a 250 cms. de distancia de cualquier fuente de combustible.

No la localice en lugares desprotegidos en caso de combustión o sin protección.

Mantenga el área de la parrilla libre de materiales combustibles, petróleos u otros líquidos o vapores inflamables.

No obstaculice el libre paso de la combustión y ventilación de aire.

## **Cilindro**

Se deberán usar sólo cilindros de 5, 11 o 15 Kg. No use cilindros más grandes. De preferencia use gas catalítico.

Todos los cilindros deberán ubicarse en el suelo, a un costado de la parrilla alejado de ella todo lo largo que le de la manguera con su regulador.

Siempre manipule el cilindro con cuidado. Nunca lo ponga debajo de la parrilla mientras esta esté siendo usada.

Siempre use el cilindro hacia arriba. Usarlo horizontalmente podría provocar que el líquido combustible entrara a las tuberías, causando serios daños.

Siempre localice el cilindro en un lugar de fácil acceso, de manera de facilitar recambios y cortes de emergencia.

Nunca someta el cilindro al calor, ya que la presión interior podría aumentar pasando por sobre cualquier medida de seguridad.

Nunca guarde el cilindro en sótanos, bodegas o lugares cerrados. El gas es más pesado que el aire. Si hay una fuga, se acumulará a baja altura, lo cual es peligroso si hay presencia de chispas o llamas.

## **Almacenaje**

Al guardar el aparato por largos períodos, saque el cilindro y cubra la parrilla..

Guarde el cilindro, en un lugar bien ventilado.

## **Revisión**

Este aparato a gas no deberá ser modificado o intervenido.

Cualquier ajuste o revisión deberá ser hecha por el Servicio Técnico.

Se recomienda un mantenimiento regular. Vea las instrucciones de mantención.

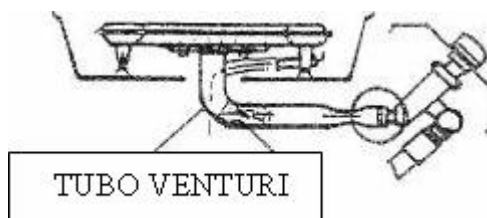
## REGULADOR/ MANGUERA GAS

Esta parrilla a gas trae incluida la manguera de gas y regulador de presión de acuerdo a las normativas nacionales. Localice la manguera de gas lejos de cualquier superficie caliente. Asegúrese de que la manguera de gas no se tuerza o se doble ni tenga algún tipo de tensión. La manguera no excederá de 1,5 metros de largo y el cilindro se deberá ubicar tan lejos como le permita el largo de la manguera a un costado de la parrilla.

Inspeccione la manguera de gas cada vez que cambie el cilindro de gas. Si la manguera de gas está rota o presenta cualquier daño como cortes o abrasión, la parrilla no deberá encenderse. La manguera de gas deberá ser reemplazada si está dañada o si las condiciones nacionales lo requieren. Contacte al Servicio Técnico.

## TUBOS VENTURI

- MANTENGA LOS TUBOS VENTURI LIMPIOS.
- Se pueden producir obstrucciones producto de arañas o insectos, produciendo fuego de retorno.
- Aunque la parrilla pueda seguir encendida, el gas que viene de vuelta puede encender y causar fuego alrededor de los tubos venturi o panel de control.



## LIMPIEZA DE LOS TUBOS VENTURI

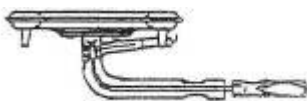
Si ocurre un fuego de retorno, apague el gas y la fuente de inmediato. Revise y limpie los tubos Venturi.

Si alguno de estos sucesos ocurre:

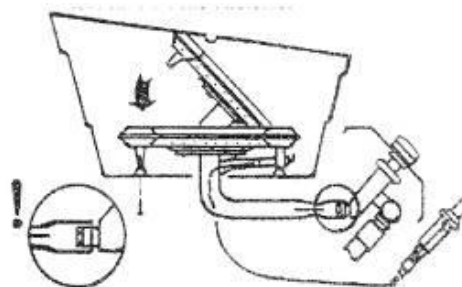
1. Huele a gas.
2. La parrilla no calienta como debiera.
3. La Parrilla se calienta de manera dispereja.
4. Los quemadores emiten sonidos.

Haga lo siguiente.

1. Apague la parrilla, y desconecte el cilindro de gas.
2. Cuando la parrilla esté fría, saque los tornillos de los quemadores del fondo y levante el quemador.
3. Limpie los tubos Venturi asegurándose de haber quitado la obstrucción.



4. Baje el quemador a su posición en la empaquetadura, asegurándose de que los tubos Venturi estén correctamente alineados y calzados en sus orificios de la válvula.
5. Asegure el quemador con los tornillos.

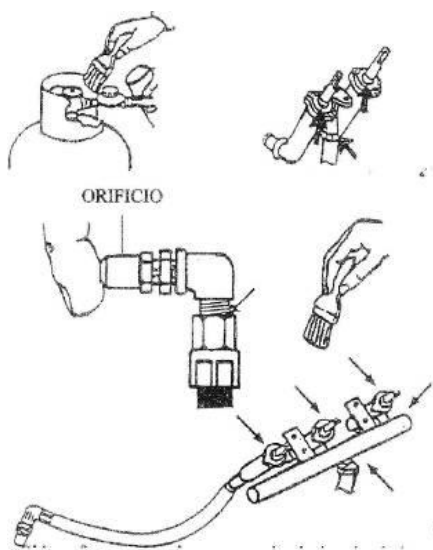


## TEST DE FUGAS

Todas las conexiones han sido cuidadosamente testeadas en la fábrica, al igual que la llama de los quemadores. Sin embargo, el embarque y manipulación pueden provocar un desajuste en la conexión de gas.

### COMO MEDIDA DE SEGURIDAD

- PRUEBE TODAS LAS CONEXIONES ANTES DE USAR SU PARRILLA A GAS
- CHEQUEE QUE LA VALVULA DEL CILINDRO NO TENGA FUGAS CADA VEZ QUE CAMBIE EL CILINDRO. REVISE LAS FUGAS CADA VEZ QUE DESCONECTE Y CONECTE EL GAS.
- NO FUME ESTANDO CERCA DE LA PARRILLA
- NUNCA REVISE LAS FUGAS CON UN FÓSFORO ENCENDIDO O LLAMA DIRECTA.
  - HAGA ESTE CHEQUEO EN EL EXTERIOR.



### PARA TESTEAR FUGAS:

1. Conecte el regulador a un cilindro de gas.
2. Asegúrese de que todos los controles estén apagados.
3. Prepare una solución de jabón con una parte de agua y una parte de detergente líquido.
4. Abra completamente la válvula del regulador.
5. Cepille esta solución de jabón sobre cada conexión.
6. Si hay fuga, se verán emerger burbujas desde la zona de fuga.
7. Si se detecta una fuga, cierre la válvula del regulador de gas, luego apriete la conexión y revise

nuevamente. (Paso 5).

8.- Si la fuga persiste, contacte al Servicio Técnico. No intente hacer funcionar la parrilla con una fuga presente.

## ENCENDIDO

1. El aparato debe amarse de acuerdo a las instrucciones.
2. Asegúrese de que el cilindro de gas esté lleno y conectado de manera apropiada a su regulador.
3. Asegúrese de que no hayan fugas de gas. Ver chequeo de fugas.
4. Asegúrese de que los tubos Venturi estén correctamente localizados sobre los orificios de la válvula de gas.
5. Asegúrese de que el quemador, esté conectado al chispero del encendido
6. Lea cuidadosamente las instrucciones que aparecen en el autoadhesivo de información adherido a la parrilla.
7. PRECAUCION: Abra la tapa antes de encender. Ponga todos los controles en "apagado" y abra la válvula del regulador del cilindro

8. Apriete y empuje una perilla hacia la posición “Máximo”. Apriete el botón de encendido 3 ó 4 veces o encienda con fósforos.

El quemador deberá encenderse en 5 segundos. Si esto no sucede, cierre la salida de gas desde la perilla , espere 5 minutos para que se ventile y vuelva a intentarlo.

Nota: Para encender el quemador con fósforos, siga los pasos del 1 al 8.

Inserte el fósforo encendido en el orificio de encendido localizado en el fondo derecho. Apriete y gire el control derecho a la posición “Máximo”.

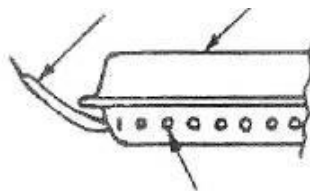
El quemador se encenderá en 5 segundos. Luego de encender el quemador derecho, apriete y gire el control izquierdo a la posición “Alto”. El quemador encenderá automáticamente.

Es importante mantener el fósforo encendido al lado de los orificios de salida del quemador, antes de girar el control.

- 9.- Precaución – revise su parrilla después de encenderla.

#### REVISE LA LLAMA Y ORIFICIOS DEL QUEMADOR

Si alguno de los siguientes síntomas ocurre, probablemente es porque hay un bloqueo en los tubos Venturi. Corte inmediatamente el gas y limpie los tubos. Ver tubos venturi.



1. Si huele a gas.
2. Si ocurre un fuego de retorno.
3. Su parrilla se calienta de manera dispareja.
4. Los quemadores emiten sonidos de pequeñas explosiones.

#### SI EL QUEMADOR NO ENCIENDE:

1. Apriete y gire el control a “Apagado”. Espere 5 minutos e intente nuevamente con el control derecho o ambos en posición “Medio”.
2. Si algún quemador no enciende, y no puede resolver el problema, no intente operar la parrilla, sino contacte al Servicio Técnico Autorizado.

#### APAGAR/CERRAR

1. Apague la válvula del regulador del cilindro.
2. Gire los controles a “APAGADO”.

#### FUNCIONAMIENTO

Antes de cocinar por primera vez, encienda la parrilla y manténgala encendida, de manera de liberarla de olores o materias externas, de la siguiente manera: Encienda el quemador, cierre la tapa y haga funcionar la parrilla con los controles en posición “**LLAMA BAJA**” por 5 a 10 minutos como máximo. Luego apague el gas desde la fuente. Apague las perillas. Espere que la parrilla se

enfríe y ahora está lista para ser usada. Esta operación se realiza sólo antes del primer uso.

**Pre calentamiento.** Es necesario precalentar la parrilla con la tapa cerrada con “LLAMA BAJA” durante 3 a 5 minutos como máximo, cada vez antes de comenzar a cocinar en ella.

**Posición de la Tapa.** 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.

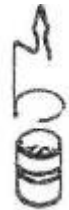
## MANTENIMIENTO

### Mantenimiento Periódico

Siempre deje enfriar la parrilla antes de la limpieza, utilice un cepillo de metal para limpiar la rejilla de cocción y los quemadores, si lo desea, puede lavar la rejilla con una solución de jabón suave, preocúpese de revisar muy bien, que no existan elementos que obstruyan la salida del gas en los orificios del quemador.

### Depósito de Grasa

El vaso de depósito de grasa se ubica en el fondo de la base de la parrilla, inmediatamente debajo del orificio por donde escurre la grasa. El vaso no está incluido. Sin embargo el clip está diseñado para sostener un tarro. El tarro debe cambiarse cada vez que esté saturado de grasa, con el fin de evitar derrames en su patio.

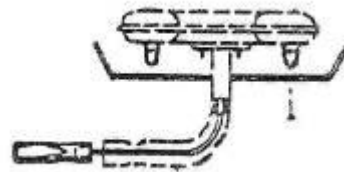


## MANTENIMIENTO ANUAL

Para asegurar un funcionamiento eficiente, esta parrilla debería ser revisada y limpiada a lo menos una vez al año o después de un período de almacenaje prolongado por el Servicio Post Venta Autorizado.

### Quemador

Saque el quemador y revise si existen trizaduras o deterioro. Limpie los tubos Venturi usando un limpiador de tuberías o cepillo, para eliminar cualquier bloqueo causado por telas de araña u otros insectos. Vea “Tubos Venturi”.



Mientras el quemador está removido, el fondo interior. Los restos duros pueden sacarse con un cepillo metálico y las superficies limpiarlas con agua y jabón.

## **Manguera y Regulador**

Su manguera y regulador deberán ser sustituidos de acuerdo a las normas nacionales, (leer etiqueta Pegada en estos componentes)

## **Terminaciones Exteriores**

Si aparecen manchas blancas de oxidación, lave la estructura exterior de la parrilla con una solución de agua y jabón. Jabone las superficies, luego límpielas con un paño empapado en aceite de cocina, para restituir la brillantez. Para limpiar y reparar quebraduras de pintura, use un buen spray para altas temperaturas (316°C) para repintar.

## **Repuestos**

Si se produce un problema con el regulador, manguera, quemador, o válvulas, no intente repararlas. Acuda al servicio técnico autorizado. Para asegurar un buen funcionamiento, use sólo repuestos originales.

# 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.

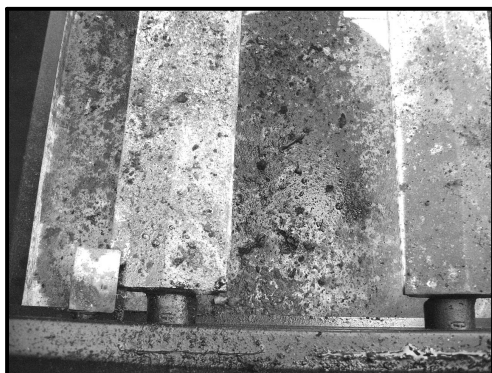
Cuando éstas ya no absorban las grasas de los alimentos o sus jugos, por saturación, será el momento de reemplazarlas.

## 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](mailto: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](http://www.parrillasagas.cl)**