MANUAL DE USUARIO

PARRILLA A GAS 4 QUEMADORES + QUEMADOR LATERAL INFRARROJO

MODELO: BBQ401GCIR

Gracias por seleccionar BBQ Grill. Nuestras parrillas han sido cuidadosamente diseñadas para ofrecer una calidad profesional, donde podrá encontrar parrillas para todo tipo de necesidad. Frente a cualquier comentario, consulta, o reclamo, comuníquese con nosotros a través del correo contacto@bbqgrill.cl, y lo atenderemos rápidamente.

Información Técnica:

Modelo	BBQ401GCIR
Consumo Térmico Nominal	15 Kw
Categoría	I_3
Tipo de gas	Gas Licuado
Presión de Gas	28 mbar

Lea el manual de uso antes de usar.

Advertencias:

- Omitir leer y seguir estas instrucciones podría resultar en serias lesiones o daño a la propiedad.
- Para uso al aire libre solamente. Lea estas instrucciones antes de usar.
- Guarde este manual para usos o consultas futuras.
- Riesgo de fuego o explosión son posibles si estas instrucciones son ignoradas.
- No mover mientras la parrilla esté encendida.
- Este producto es sólo para ser usado en exteriores.
- Jamás la use en el interior, en un área cercada o por debajo del nivel del suelo.
- Esta parrilla está diseñada sólo para ser usada con cilindros de gas licuado de petróleo (GLP) de preferencia catalítico.
- Este producto se calentará cuando lo use. Opere la parrilla con total precaución.
- Mantenga fuera del alcance de los niños y mascotas cuando la parrilla esté en uso.
- El sartén que se use en el quemador lateral debe tener un diámetro máximo de 22 cm.
- No mueva este producto mientras esté encendida o aún caliente.
- Siempre corte el suministro de gas del regulador mientras la parrilla no esté en uso.
- Cualquier modificación de la parrilla podría ser peligroso.
- No deje el artefacto sin atención mientras se encuentre en uso.
- No coloque el cilindro de gas bajo o dentro de la parrilla. El cilindro siempre debe encontrarse fuera de la parrilla, y en posición vertical.
- Cuando encienda la parrilla, siempre tenga la tapa abierta.
- Solo use la parrilla sobre una superficie plana no inflamable o sobre el suelo.
- Importante: Asegúrese que la parrilla sea colocada sobre suelo nivelado para ayudar al escurrimiento de la grasa.
- Cuando localice la parrilla, asegúrese que esté a lo menos 1 metro de cualquier estructura inflamable.
- No cocine con la tapa abajo cuando las perillas estén en posición de llama alta.
- Esta parrilla no ha sido diseñada para ser usada con carbón vegetal u otro combustible similar.
- No use petróleo, aguarrás, metanol, alcohol u otro químico similar para encender una parrilla.

- Cuando almacene la parrilla o el cilindro de gas, asegúrese de que estén lejos de líquidos o materiales inflamables.
- El cilindro de gas no debe ser almacenado cerca de éste o de cualquier otro artefacto.
- Siempre siga las instrucciones de cuidado y mantención. Haga mantención regular a su parrilla.
- No permita que la grasa u otro residuo de alimento se acumulen en su parrilla, ya que generará riesgo de incendio.
- Siempre remplace las piezas desgastadas. No use la parrilla si detecta fuga de gas, desgaste o daño.
- Jamás sobrecargue la rejilla con alimento. Siempre distribuya uniformemente el alimento sobre la superficie de la rejilla de cocción, asegurándose de que haya suficiente circulación de aire a los quemadores.
- Jamás almacene o cubra la parrilla hasta que no se haya enfriado completamente.
- No es apropiado usar roca volcánica con este producto.
- No deje su parrilla descubierta mientras no está en uso. Almacene su parrilla en cobertizo o garaje cuando no la use, para protegerla de los efectos de las condiciones climáticas extremas, especialmente si vive en áreas cercanas a la costa. La exposición prolongada a la luz solar, al agua estancada, aire marino, agua salada, puede causar daño a su parrilla.
- El uso de una cubierta para la parrilla puede no ser suficiente para proteger su artefacto en caso de alguna de las situaciones antes descrita.

Manguera y cilindro:

- Compruebe que la manguera 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 daño, deberá ser 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 a 1,5 metros.
- La manguera nunca debe quedar tirante mientras la parrilla esté en uso.
- 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 adecuado. El uso de un regulador incorrecto o defectuoso resulta peligroso e invalidará la garantía de este producto. Si tiene alguna duda, comuníquese con el área de Servicio Técnico de BBQ GRILL.

Gas y Regulador

- Esta parrilla puede ser utilizada solamente con cilindros de 5, 11 y 15 kilos.
- El cilindro de gas jamás debería ser colocado en la base del carro, o colocado directamente bajo la parrilla.
- Los cilindros de gas jamás deben ser almacenados o colocados de lado mientras se usan.
- Jamás almacene los cilindros de gas en interiores.
- Este artefacto ha sido suministrado con un REGULADOR PARA GAS GLP.

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 olor persiste, contacte a un instalador SEC o Servicio Técnico asociado a BBQ GRILL.

Siempre que utilice su parrilla deberá estar supervisada por un adulto responsable y mantener alejados a niños y adultos mayores.

Precaución

- Después de cada cambio de cilindro de gas, revise si hay escape de gas.
- Nunca revise si hay escapes de gas con fósforos, encendedor y otra llama directa.
- No almacene gasolina u otros vapores inflamables cerca de la parrilla.
- Atención: algunas partes accesibles pueden estar muy calientes. Manténgase alejado a niños y adultos mayores.
- Limpie regularmente su parrilla después de cada sesión de uso.
- Si percibe olor a gas, apague la parrilla, extinga todas las llamas, abra la tapa de la parrilla. Si el olor persiste, contacte de inmediato al Servicio Técnico asociado a BBQ GRILL.
- En el caso de un fuego incontrolable, desconecte de inmediato el cilindro de gas, trasládelo lejos del fuego y contacte a los bomberos. No se exponga usted mismo a riesgos.
- Se recomienda el uso de guantes para la cocina cuando manipule superficies calientes.
- Asegúrese que los aerosoles no sean usados en las cercanías de esta unidad mientras esta se encuentre en uso.
- Asegúrese que todo el empaque y las bolsas plásticas sean desechadas por seguridad.

Uso de su parrilla BBQ GRILL

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 la parrilla. 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 al mínimo.
El encendido del quemador debe ser de izquierda a derecha.

Para encender su parrilla, gire la perilla de la izquierda a la posición máxima y oprima el botón de encendido 3 veces seguidas hasta que encienda, luego gire el resto de las perillas de la derecha para encender los otros quemadores. Si desea utilizar sólo un lado de la parrilla, apague el fuego con la perilla del lado que no utilizará.

Importante:
Se recomienda realizar un precalentamiento de 3 a 5 minutos con la tapa cerrada a temperatura BAJA, antes de cada uso. Esto permite que la parrilla de cocción alcance la temperatura ideal para comenzar a asar.

No ubique el cilindro de gas debajo de la parrilla, ya que en esa zona existirá demasiada temperatura cuando la parrilla esté en uso. Sólo puede hacerlo para trasladar o almacenar, nunca mientras se cocina. La ubicación correcta para instalar el cilindro de gas es tan lejos como le permita el largo de la manguera, a un costado de la parrilla.

Consejos para asar alimentos con grasa

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

Instrucciones para el emplazamiento

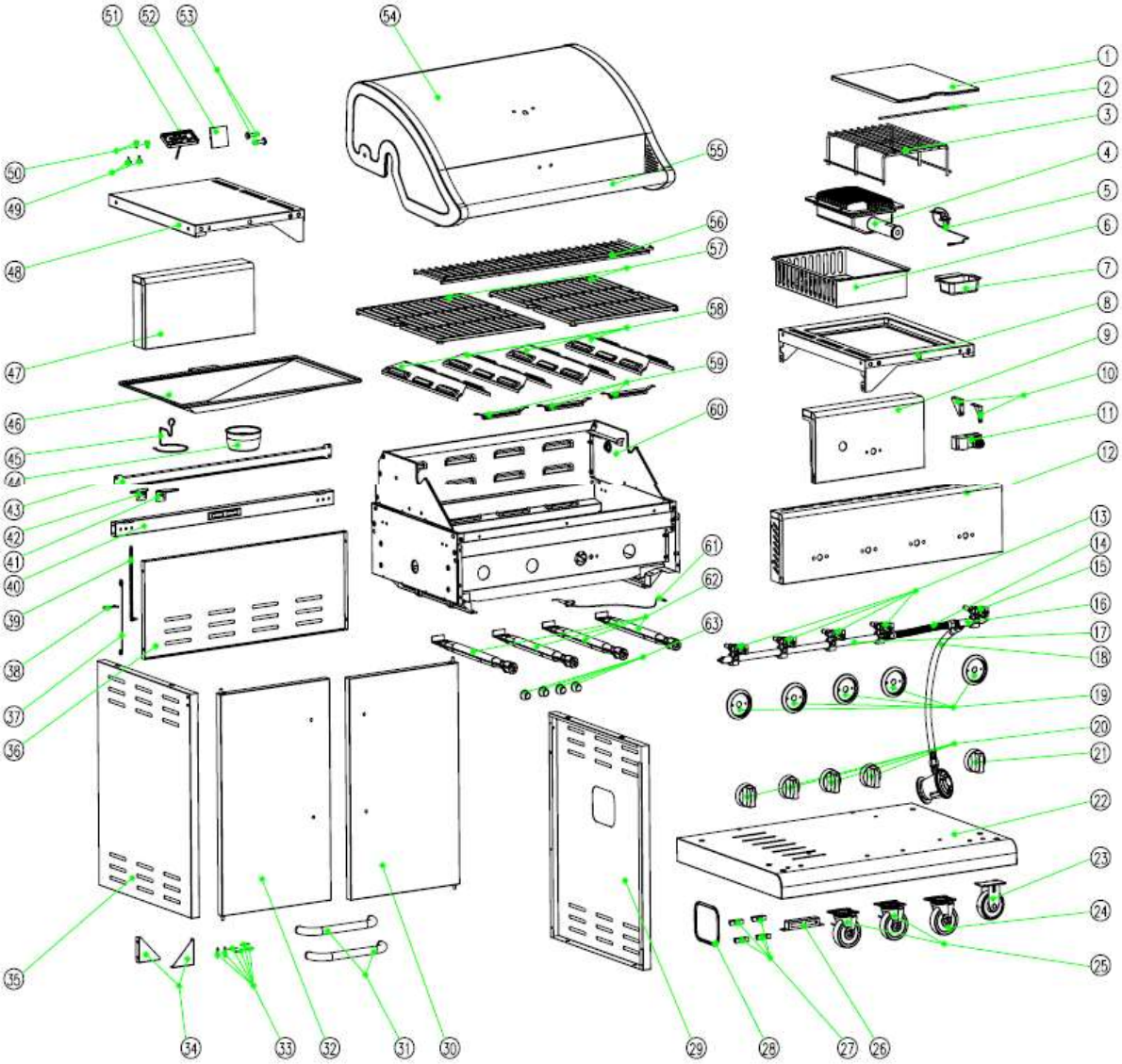
- Esta parrilla es sólo para uso en exteriores y debe ser colocada en un área muy bien ventilada.
- Tenga cuidado y asegúrese que la parrilla no sea colocada por debajo de cualquier superficie combustible.
- Los lados de la parrilla jamás deberían estar a menos de 1 metro de cualquier superficie combustible.
- Mantenga esta parrilla lejos de cualquier material inflamable.
- Importante: No obstruya ninguna abertura de ventilación en el armazón de la parrilla.
- Coloque el cilindro de gas en suelo nivelado y lejos de la parrilla todo cuanto permita el largo de la manguera, a una distancia segura de cualquier fuente de calor. En caso de necesitar cambiar el cilindro de gas, confirme que la parrilla está apagada y que no hay fuentes de encendido (cigarrillos, llama expuesta, chispas, etc.) cercanas antes de proceder.
- Revise la manguera de gas para asegurarse de que esté libre de cualquier torcedura o tensión. La manguera debe colgar libremente, sin curvas, pliegues o torceduras que pudieran obstruir el libre flujo de gas. Aparte del punto de conexión, ninguna otra parte dela manguera debiera tocar cualquier pieza de la parrilla caliente.
- Siempre revise la manguera por cortes, grietas o uso excesivo, antes de cada uso.
- Si la manguera está dañada, ésta debe ser reemplazada por una manguera adecuada para ser usada con gas, además debe reunir los estándares nacionales al respecto (que se encuentre certificada). El largo de la manguera no debe ser mayor a 1,5 metros.
- Nota: La fecha en la manguera es la fecha de expiración.

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.

- Confirme que todas las perillas para el control de gas estén en posición de apagado.
- Conecte el regulador al cilindro de gas.

LISTADO DE PARTES



Key	Descripción	Qty	Número de parte
1	Tapa Quemador Lateral	1	40200044
2	Barra para rotar tapa quemador lateral	1	40900221
3	Rejilla del Quemador Lateral	1	40900222
4	Quemador Rostizador	1	40900142
5	Modulo de doble encendido	1	40900220
6	Base del quemador rotizador	1	40900114
7	Canasto receptor de grasa de rostizador	1	40900116
8	Bandeja Derecha	1	40900145
9	Panel frontal bandeja derecha	1	40900046
10	Soporte de ángulo bandejas laterales	2	40900109
11	Módulo de encendido electrónico	1	40800122
12	Panel de control	1	40900032
13	Válvulas de gas, quemadores principales	4	40900205
14	Manguera de quemador lateral	1	40900216
15	Válvula de quemador lateral	1	40900219
16	Tubo del quemador Lateral	1	40200045

Key	Descripción	Qty	Número de parte
17	Tubo de quemadores principales	1	40800037
18	Regulador	1	40800115
19	Asiento de perillas	5	40900036
20	Perillas de quemadores principales	4	40900206
21	Perilla de quemador lateral	1	40900224
22	Repisa inferior	1	40900137
23	Rueda Estandar	1	40900214
24	Rueda Giratoria	1	40900213
25	Ruedas Giratoria con freno	2	40900212
26	Caja magnética de puertas	1	40200072
27	Imán de puerta	4	40200094
28	Aro de plástico	1	40400005
29	Panel derecho	1	40900121
30	Puerta derecha	1	40900132R
31	Mango de puerta	2	40900076
32	Puerta Izquierda	1	40900127R

Key	Descripción	Qty	Número de parte
33	Chaveta	8	110050
34	Soporte de ángulo del carro	2	40900060
35	Panel izquierdo	1	40900119
36	Panel Trasero	1	40900056
37	Sujeta fósforos	1	40800128
38	Soporte de sujeta fósforos	1	40800129
39	Cadena de sujeta fósforos	1	41100105
40	Soporte de puertas	1	40900124
41	Soporte para puerta derecha	1	40200126
42	Soporte de puerta izquierda	1	40200125
43	Carril trasero	1	40900057
44	Canasto receptor de grasas	1	40800026
45	Gancho de Canasto receptor de grasas	1	40800131
46	Bandeja receptora de grasas	1	40900106
47	Panel frontal bandeja izquierda	1	40900040
48	Bandeja Izquierda	1	40900143
49	Tope de silicona	2	40700103

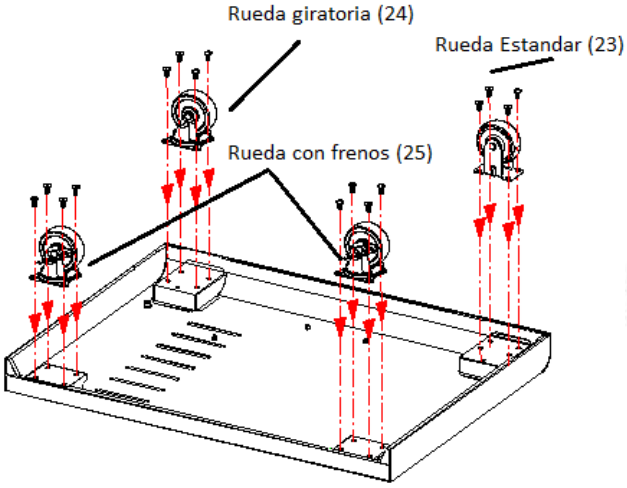
Key	Descripción	Qty	Número de parte
50	Tope de silicona	2	50300205
51	Termómetro	1	40900218
52	Logo	1	40800106
53	Barra para rotar tapa principal	2	50300207
54	Tapa	1	40700022
55	Mango de Tapa	1	40900013
56	Rejilla Superior	1	40700004R
57	Rejillas Principales	2	40900012
58	Difusores	4	40900203
59	Conector de quemadores	3	40900204
60	Caja del Cuerpo	1	40800023
61	Encendedor de quemadores principales	1	40800022
62	Quemadores principales	4	40900104
63	Inyectores	4	40900207

Instrucciones de Armado

Paso 1: Ensamblar ruedas

16 Tornillos M6 X 13

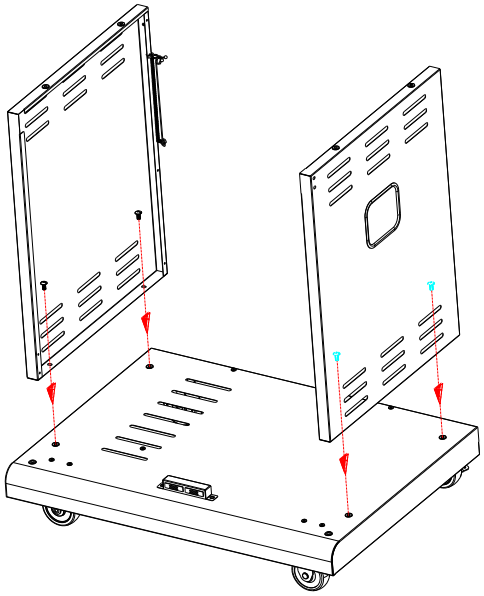
2 Tornillos M4 X 10



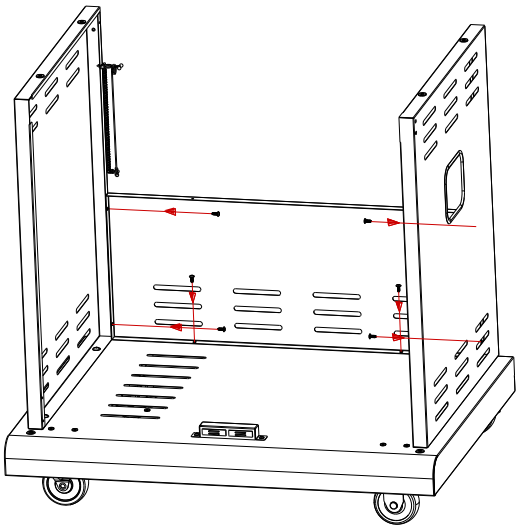
Paso 2: Ensamblar carro

A) Una el panel izquierdo y derecho a la repisa inferior con tornillos M6 X 13. (4 unidades)
B) Una el panel trasero a la repisa inferior con los tornillos M4 X 10 (6 unidades)
C) Una el soporte de puertas en la parte superior frontal a los paneles izquierdo y derecho con tornillos M4 X 10 (4 unidades)
D) Instale soportes de ángulo de carro con tornillos M4 X 10 (8 unidades)

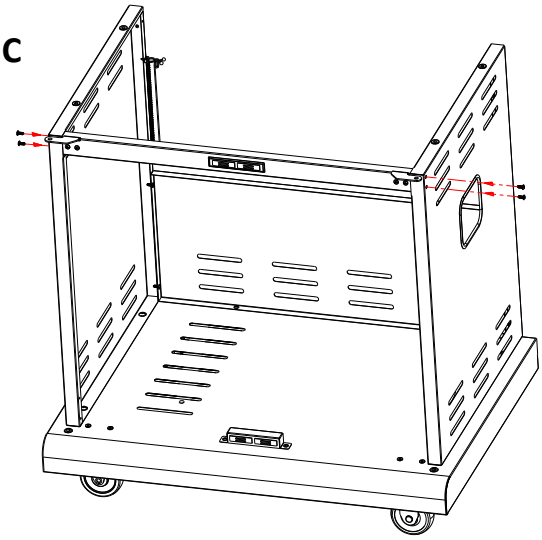
A



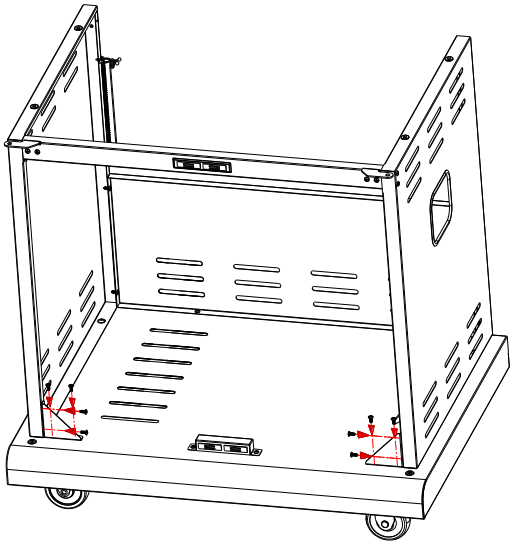
B



C



D

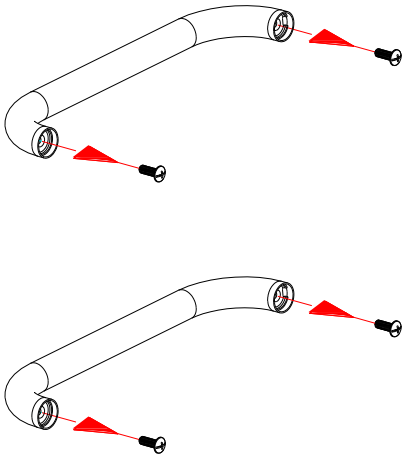


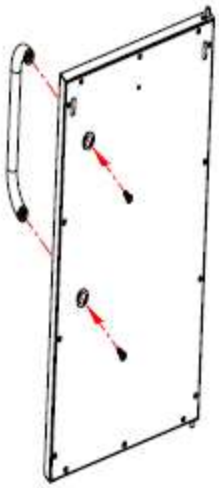
Paso 3: Ensamblar puertas frontales

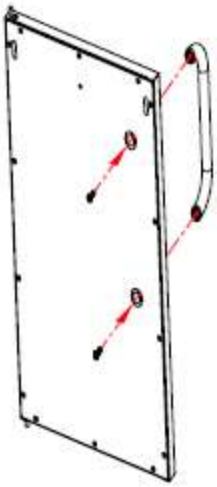
A) Saque los tornillos que están previamente puestos en los mangos de las puertas, y luego atornille los mangos a las puertas.

B) Inserte las chavetas en la parte de más arriba de la puerta, a través del agujero de la bisagra de la puerta. Inserte las chavetas en el fondo de cada puerta en el agujero de la repisa inferior.

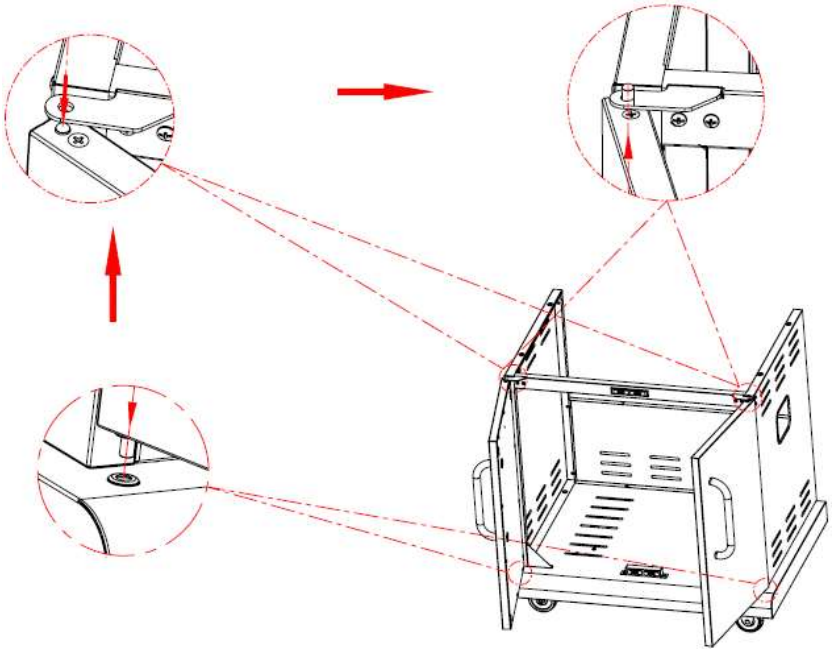
A







B

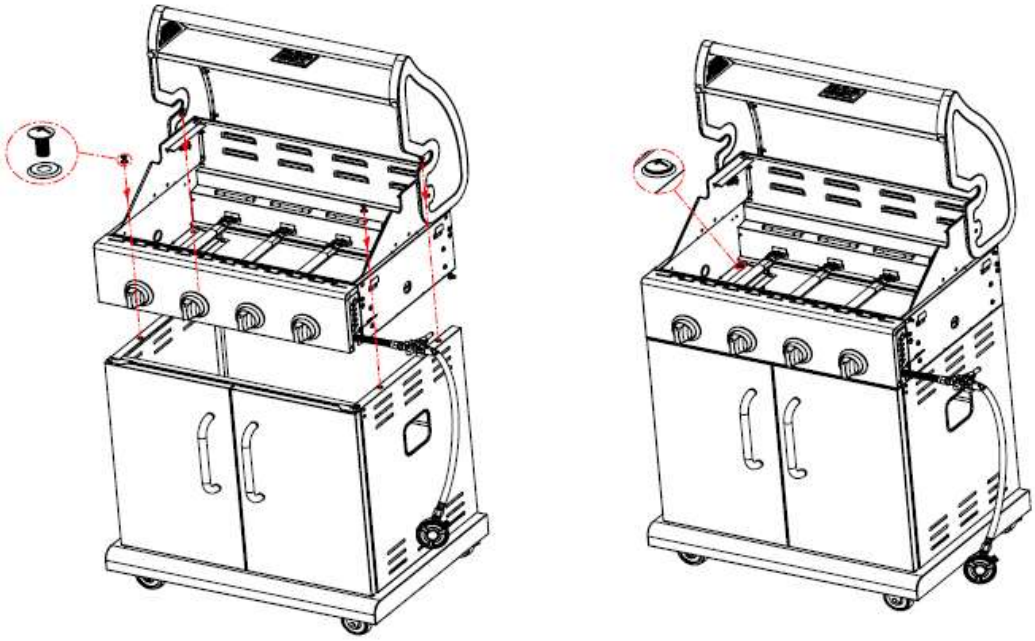


Paso 4: Ensamblar caja del cuerpo

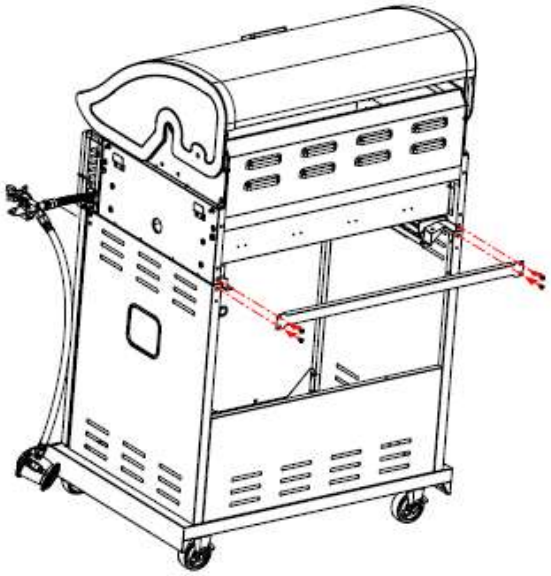
A) Este paso requiere a 2 personas para para levantar y posicionar la cabeza de la parrilla en el carro.

Remueva el envoltorio del regulador, manguera, válvula del quemador lateral y cable de encendido. Ponga la manguera y el cable de encendido fuera del cuerpo, hacia el lado de la parrilla.

Cuidadosamente baje la cabeza de la parrilla hacia el carro. Procure que el regulador, manguera y cable de encendido estén colgando fuera del cuerpo de la parrilla. Abra la tapa e instale la cabeza de la parrilla con tornillos M6 X 13 (4 unidades) y arandelas curva M6 (4 unidades).

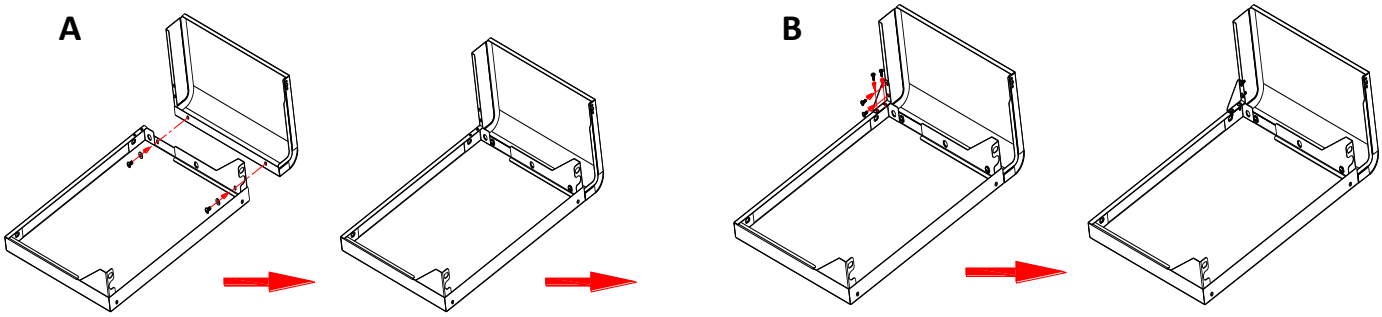


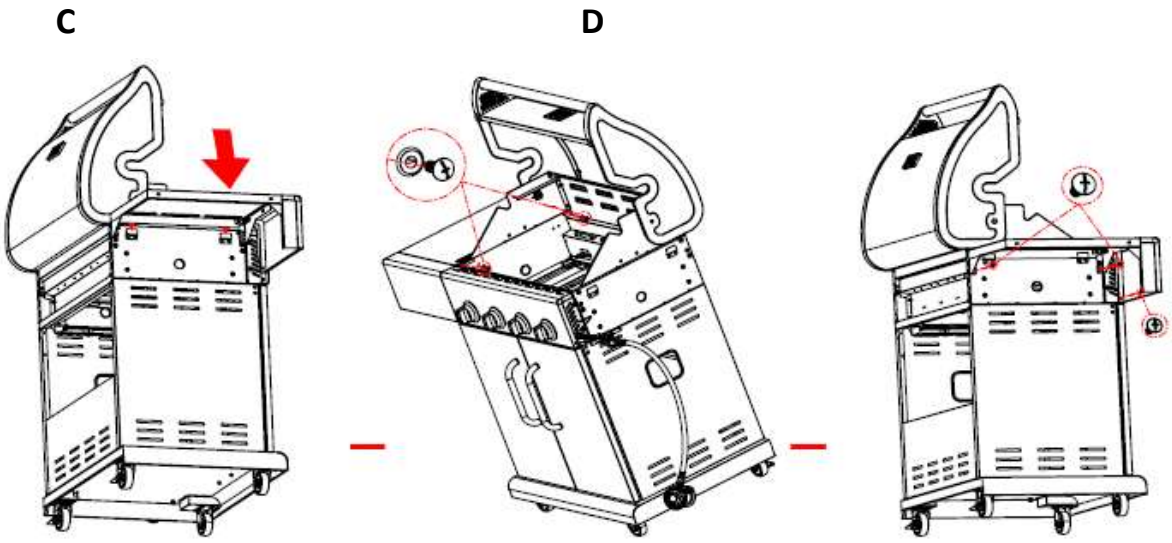
B) Instale el carril trasero a la parte inferior de la cabeza de la parrilla con tornillos M4 X 10 (4 unidades).



Paso 5: Ensamblar bandeja izquierda

A) Instale el lado a la bandeja izquierda con tornillos M5 X 10 (2 unidades) y arandelas planas M5 X 10 (2 unidades).
B) Instale soportes de ángulo a la bandeja izquierda y su lado con 4 tornillos M4 X 10 (4 unidades)
C) Cuelgue la bandeja izquierda sobre los soportes en la parte izquierda de la caja del cuerpo.
D) Instale bandeja a cuerpo, atornillando desde dentro hacia afuera con M6 X 13 (2 unidades) y arandelas curvas M6 (2 unidades).





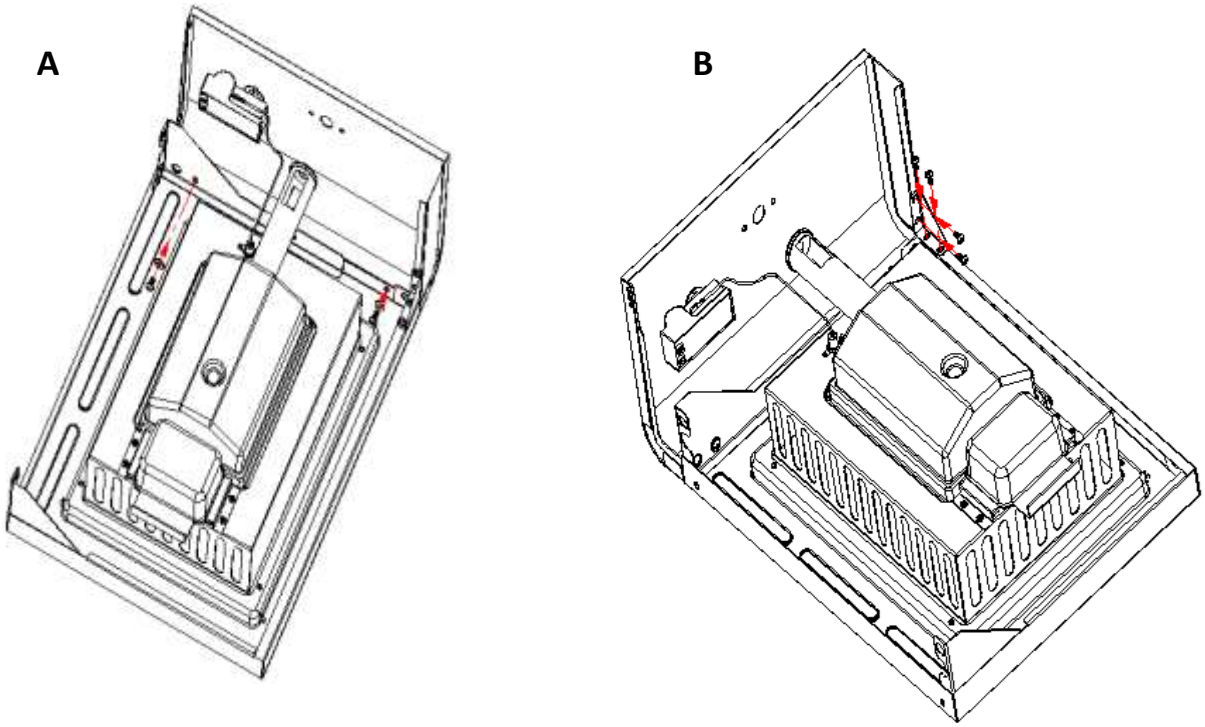
Paso 6: Ensamblar bandeja derecha

A) Instale el lado a la bandeja derecha con tornillos M5 X 10 (2 unidades) y arandelas planas M5 X 10 (2 unidades).

B) Instale soportes de ángulo a la bandeja derecha y su lado con 4 tornillos M4 X 10 (4 unidades)

C) Cuelgue la bandeja derecha sobre los soportes en la parte derecha de la caja del cuerpo.

D) Instale bandeja a cuerpo, atornillando desde dentro hacia afuera con M6 X 13 (2 unidades) y arandelas curvas M6 (2 unidades).



C **D**

Paso 7: Ensamblar quemador infrarrojo en bandeja derecha

A) Remueva la rejilla del quemador lateral de la bandeja derecha y déjela aparte.

B) Remueva los 2 tornillos pre instalados de el vástago de la válvula y guárdelos aparte.

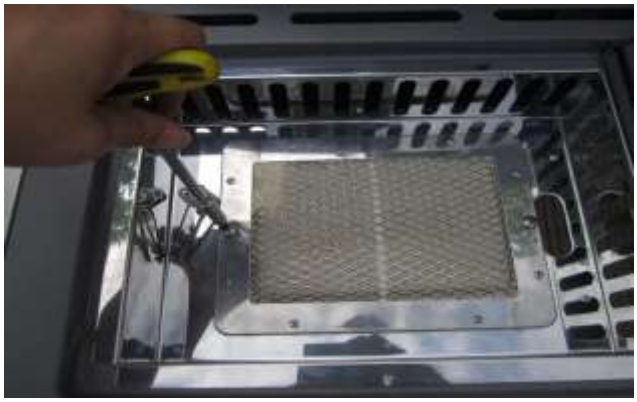
C) Suelte y quite los 2 tornillos que están fijando el encendedor a la bandeja y déjelo aparte.

D) Luego suelte y remueva los 2 tornillos que mantienen el quemador infrarrojo en su lugar.

E) Inserte la válvula de gas en el quemador infrarrojo. Inserte el vástago de la válvula a través del agujero del panel de la bandeja.

F) Luego atornille los 2 tornillos que se guardaron aparte del vástago de la válvula, pero no apriete completamente hasta ensamblar el asiento de perilla al lado de la parrilla.

G) Volver a ensamblar quemador infrarrojo a la bandeja derecha con 2 los tornillos previamente soltados (Etapa D).



H) Volver a instalar encendedor a la bandeja con los tornillos previamente soltados del quemador infrarrojo (Etapa D).

I) Inserte los agujeros del asiento de perilla sobre el vástago de la válvula y los 2 tornillos. Deslice el asiento de perilla hacia abajo hasta los tornillos. Asegúrese de que la marca en el asiento de perilla es vertical. Apriete tornillos hasta asegurar el asiento de perilla en el lado de la bandeja.

J) Empuje perilla hacia el vástago de la válvula

K) Vuelva a poner rejilla del quemador infrarrojo.

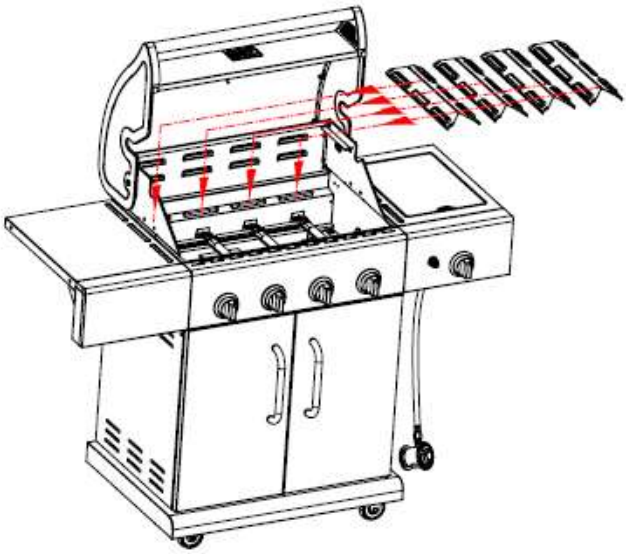
L) Conecte los cables encendedores en el módulo de encendido debajo del lado de la bandeja derecha. Para conectar, empuje la punta de los cables de encendido en los espacios del módulo de encendido.

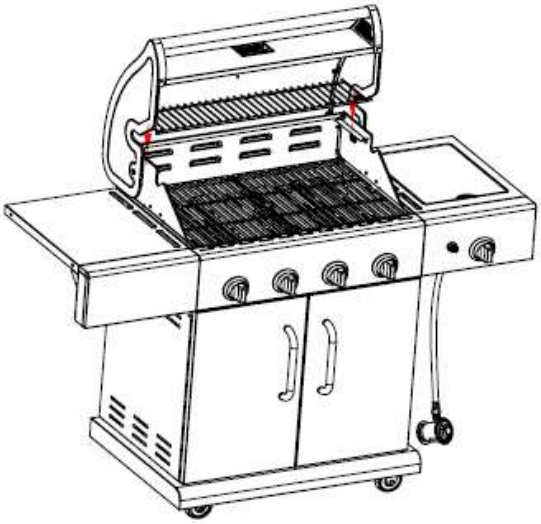
M) Ponga el canasto receptor de grasa en el gancho de la taza receptora de grasa.

N) Destornille tapa del panel de encendido, e inserte pila batería AAA, con el lado positivo hacia el exterior. Vuelva a atornillar tapa.

Paso 8: Ensamblar difusores y rejillas

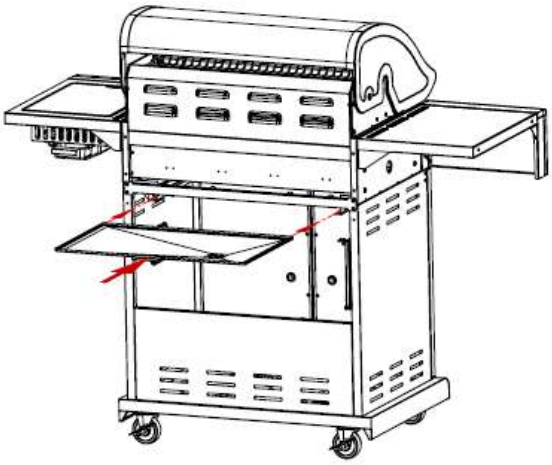
Ponga los difusores sobre los quemadores principales. Los difusores debieran calzar en ambas direcciones. Posicione las lengüetas de los difusores en las ranuras para éstas.
Instale rejillas de la parrilla.

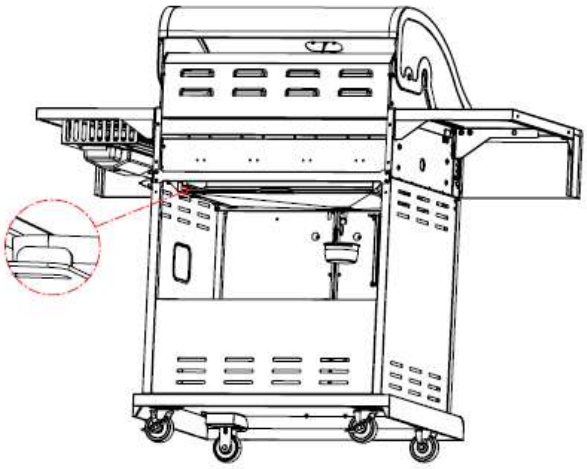




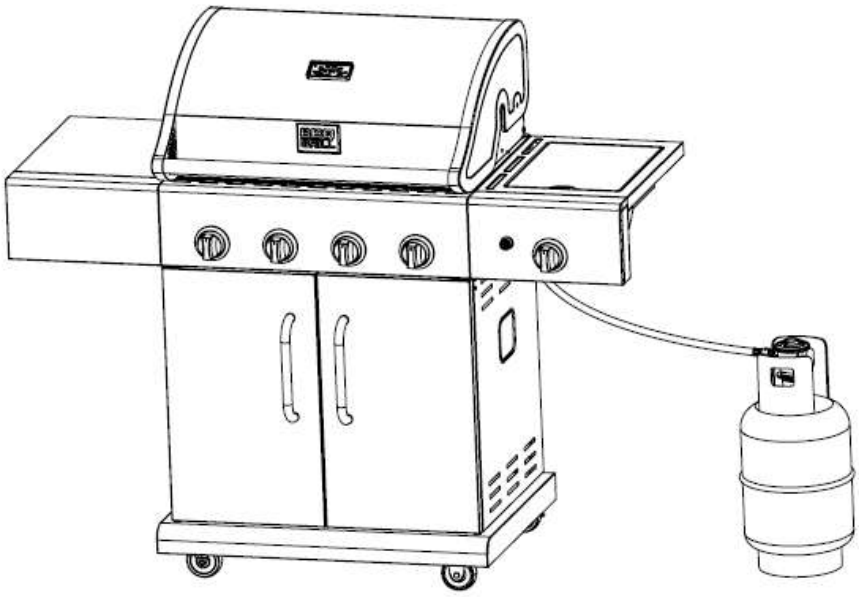
Paso 9: Instalar bandeja receptora de grasas y canasto receptor de grasas

Instale el gancho del canasto receptor de grasa bajo la bandeja receptora de grasa, y deslice la bandeja de grasas bajo la parrilla desde la su parte trasera. Asegúrese de que el agujero para drenaje está a la derecha (mirado desde atrás). Instale el canasto receptor de grasas bajo su gancho.





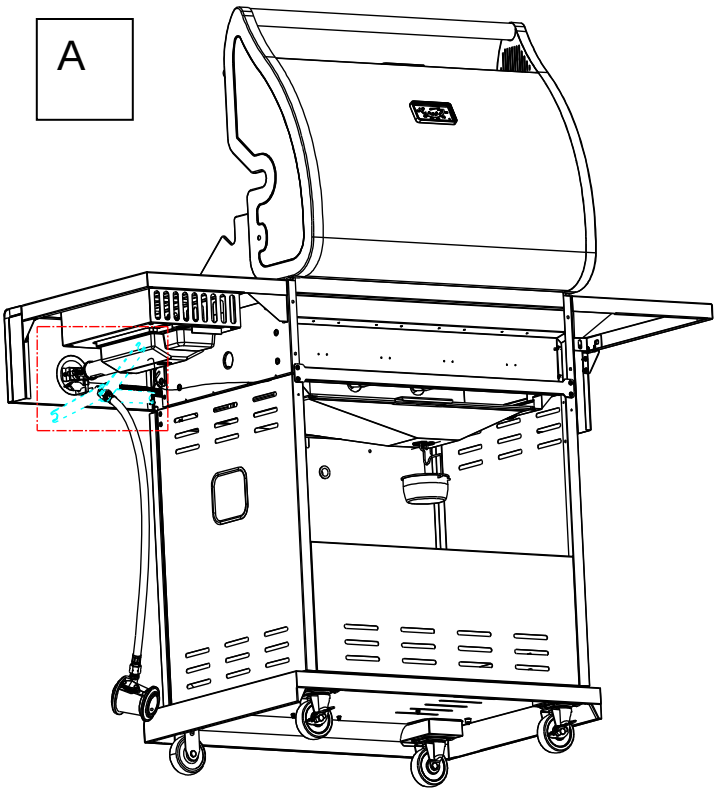
Paso 10: Instale el cilindro de gas fuera de la parrilla, tal como se muestra en la foto

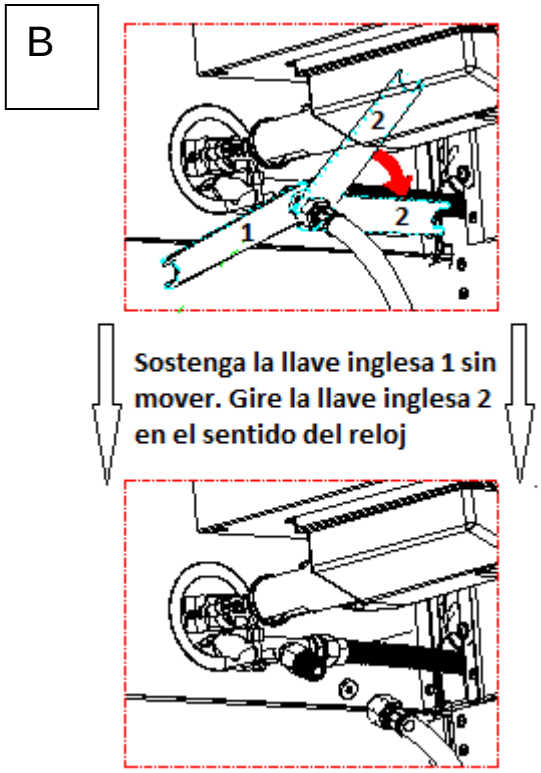


Instrucciones para reemplazar la manguera

1) Desmontar manguera antigua (foto A y B)

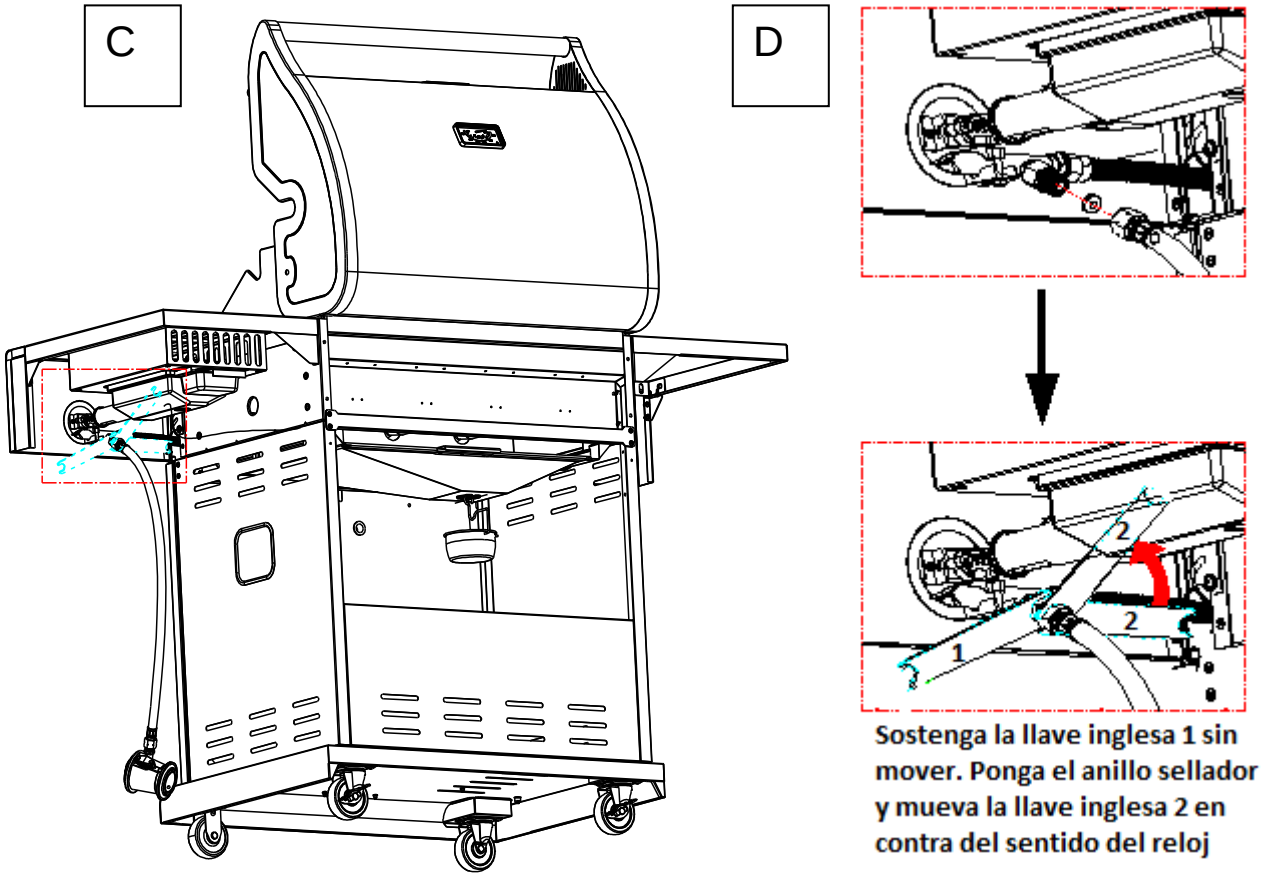
Use 2 llaves inglesas. La primera es para fijar el adaptador, la cual se debe sostener con 1 mano a el adaptador y no la mueva (llave 1). La segunda es para el conector de la manguera, la cual debe girarse en el sentido del reloj, tal como muestra la flecha en la foto B (llave 2).





2) Ensamblar nueva manguera (foto C y D)

Use nuevamente 2 llaves inglesas. La primera es para fijar el adaptador, donde debe sostener la llave inglesa con 1 mano y no moverla (llave 1). La segunda llave inglesa es para el conector de la manguera, ponga el anillo sellador dentro del conector de la manguera, y luego mueva la llave inglesa en contra del sentido del reloj (llave 2).



Sostenga la llave inglesa 1 sin mover. Ponga el anillo sellador y mueva la llave inglesa 2 en contra del sentido del reloj

3. Asegurarse de que no exista fuga de gas.

Prueba de detección de fuga 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 todas las perillas de control de la parrilla estén en 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, y póngase en contacto con el Servicio Técnico BBQ GRILL.

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.

Operación

Antes de proceder, asegúrese de haber comprendido la información contenida en este manual.
Siempre que utilice su parrilla deberá estar supervisada por un adulto responsable y mantenga alejados a niños y adultos mayores.

Preparación antes de cocinar

Para prevenir que los alimentos se peguen a la rejilla de cocción, por favor use un cepillo de mango largo, para aplicar una ligera capa de aceite para cocinar o aceite vegetal, antes de cada uso.
Nota: Cuando cocine por primera vez, los colores de la pintura pueden cambiar ligeramente. Esto es normal y se espera que suceda.

Encendido de la parrilla

- Abra la tapa de la parrilla
- Asegúrese de que todas las perillas estén en posición APAGADO. Abra la válvula de control de gas en el regulador.
- Empuje y gire la tercera perilla que corresponde al quemador de encendido, a la posición de llama más ALTA. Mantenga presionado el botón de encendido unos segundos, hasta que el tercer quemador se encienda.
- Si el quemador falla en encender, gire la perilla de control a la posición APAGADO y corte el gas del regulador. Espere 5 minutos, luego repita los pasos de más arriba.

- Si el quemador falla en encender después de seguir el procedimiento previo, gire todas las perillas a la posición APAGADO. Cierre la válvula de gas en el cilindro de gas. Espere 5 minutos y repita los pasos de más arriba.
- Si la parrilla aún falla en encender, por favor remítase a las instrucciones para el encendido manual en la sesión de más abajo.
- Después de un encendido exitoso, encienda cada quemador de izquierda a derecha.

Encendido de Quemador Lateral Infrarrojo

1. Abra por completo la tapa del quemador lateral.
2. Presione y gire la perilla del quemador lateral a la posición de máximo. Presione y mantenga presionado el botón Encendido Electrónico de 3 a 5 segundos para encender el quemador.
3. Si el quemador lateral no se enciende luego de 5 segundos, gire la perilla a posición de apagado. Apague el gas del cilindro de gas y aguarde 5 minutos para que se despeje el gas. Luego encienda el gas del cilindro y repita el paso 2.
4. Si todavía el quemador no se enciende, siga las instrucciones de encendido manual como aparece más adelante.

Preparando las superficies de cocinar (primer uso solamente)

- Antes de cocinar por primera vez, le recomendamos que lave bien con agua y jabón la parrilla de cocción para eliminar grasas y otros agentes químicos que se usan durante la fabricación de la parrilla. Después de lavarla, séquela completamente con un paño. Para mantenerla en buenas condiciones durante la vida de la parrilla, favor siga los consejos en la próxima parte de este manual.
- Use una brocha de cocinar para aplicar un barniz ligero de aceite vegetal o de freír a las rejillas. Encienda la parrilla y de vuelta a las perillas de control hasta llegar a la posición “llama baja”, por 5 a 10 minutos, dejando que las rejillas eliminen impurezas de fabricación. La parrilla quedará lista para cocinar.

Precalentado

- Después de encender, los quemadores debieran calentarse en posición de llama mas baja, por 3 a 5 minutos con la tapa cerrada, de modo de pre calentar la parrilla. Este proceso debe ser hecho antes de cada sesión de cocción.
- Después de completar el pre calentamiento, gire los quemadores a la posición de llama más baja para obtener los mejores resultados en el proceso de cocción.

Instrucciones para el encendido manual

- Inserte un fósforo encendido a través del orificio para fósforos, en el lado derecho de la parrilla.
- Empuje y gire la perilla de control del extremo derecho, en el sentido contrario a las agujas del reloj, a la posición de llama más alta.
- Después de un encendido exitoso, encienda cada quemador, de derecha a izquierda, según se desee.
- Si el quemador falla en encender, después de repetidos intentos, contacte al Servicio Técnico BBQ GRILL.

ADVERTENCIA: Nunca se incline sobre el área de cocción de la parrilla mientras encienda la parrilla de gas. Mantenga su rostro y su cuerpo a una distancia segura (como mínimo, 18 pulgadas) de la superficie de la rejilla de cocción cuando encienda la parrilla manualmente.

Cocción a la parrilla

El difusor de llama distribuye uniformemente la llama del quemador a lo largo del área de la rejilla de cocción. Los jugos de alimentos naturales producidos durante la cocción, caen en el difusor de llama caliente y se evaporan. Incluso, la cocción del alimento se conseguirá usando la parrilla con la tapa cerrada. Esto debe ser hecho sólo con la llama más baja en los quemadores, y no se recomienda hacerlo con alimentos con alto contenido de grasa, como chuletas, pollo con cuero, longanizas, costillas, etc.

Control de la llamarada

IMPORTANTE

Las llamaradas pueden ocurrir por los residuos de grasa y jugos que gotean en los quemadores y en los difusores. Para reducir esto, limpie regularmente los quemadores y los difusores de su parrilla. Para controlar la llamarada, es aconsejable quitar el exceso de grasa de la carne y del pollo antes de asar. Los quemadores siempre deben ser colocados en la posición de llama más baja durante la cocción con tapa cerrada. Siempre proteja sus manos cuando manipule algo cerca de la superficie de cocción de la parrilla.

Fin de la sesión de cocción

Después de cada sesión de cocción, gire las perillas de la parrilla a la posición de llama más alta, y queme por 5 minutos. Este proceso quemará los residuos de la cocción, lo cual hará más fácil el proceso de limpieza.

Apagar su parrilla

Cuando haya terminado de usar la parrilla, gire todas las perillas de las válvulas de control, a la posición APAGADO. Luego corte el gas del cilindro. Espere hasta que la parrilla se haya enfriado por completo antes de cerrar la tapa.

Cuidado y Mantenimiento

- Limpie regularmente su parrilla, entre cada uso y especialmente después de largos periodos de almacenaje.
- Asegúrese de que la parrilla y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarla.
- No deje la parrilla expuesta a las condiciones climáticas externas, o almacenadas en áreas húmedas o mojadas.
- Jamás empape la parrilla con agua cuando sus superficies estén calientes.
- Jamás manipule las partes calientes con las manos desprotegidas.
- De modo de extender la vida útil y mantener las condiciones de funcionamiento de su parrilla, le recomendamos encarecidamente que cubra su unidad cuando la deje al exterior por cualquier extensión de tiempo, especialmente durante los meses de invierno.
- IMPORTANTE: Le recomendamos que haga mantención a esta parrilla una vez al año con el Servicio Técnico BBQ GRILL.

Rejilla

Importante: No use herramientas metálicas para su parrilla. Sólo use herramientas de plástico o de madera en la superficie de cocción.

Importante: Lave con agua jabonosa caliente.

- Para quitar cualquier residuo de alimento, use un limpiador en crema con una esponja no abrasiva. Algunos productos de limpieza pueden rayar o causar que la superficie de cocción se descascare, o bien se astille el esmalte de la misma, por lo tanto sólo use una esponja o paño de cocina cuando limpie la parrilla.
- Enjuague bien y seque a fondo.
- Se recomienda cubrir las superficies con aceite para cocinar antes de empezar a cocinar. Esto ayudará a una cocción y limpieza más fácil de las rejillas después de que haya terminado de cocinar.
- Siempre limpie las rejillas de cocción después de cada uso. No permita que los residuos de alimentos se asienten en las rejillas por largos periodos de tiempo.
- La superficie del esmalte en la rejilla de cocción puede decolorarse después de tiempo de uso de la parrilla.

Quemador

- Para uso normal, quemar los residuos después de cocinar, ayudará a mantener limpios los quemadores.
- Los quemadores deben ser quitados y limpiados anualmente, o cuando sea que se detecte un uso intenso, para asegurarse que no haya signos de obstrucción (restos, insectos), ya sea en las aberturas de los quemadores o en los tubos de VENTURI.
- Use un limpiador de tubos, para limpiar las obstrucciones.
- Use un cepillo de alambre para quitar la corrosión de la superficie de los quemadores.
- Cuando reacomode los quemadores, tenga cuidado en revisar que los tubos de VENTURI de los quemadores calcen sobre las salidas de la válvula.

Difusores de llama

Limpie los difusores de llama con agua jabonosa caliente, usando un paño de limpieza poco abrasivo o una esponja.

Armazón de la parrilla

- Regularmente quite el exceso de grasa del armazón de la parrilla con una escobilla de plástico suave o una espátula de madera.
- No es necesario quitar toda la grasa del armazón. Si necesita una limpieza total, use solamente agua jabonosa caliente y un paño o cepillo con cerdas de nylon.
- Quite las superficies de cocción y los quemadores antes de la limpieza total.
- No sumerja los controles de gas o el colector en agua.
- Revise la operación del quemador después de reacomodarlo cuidadosamente en el armazón.

Accesorios

Todos los tornillos y pernos, entre otros, deben ser apretados cada cierto tiempo.

Almacenamiento

- Almacene su parrilla en un lugar seco y fresco.
- Cubra los quemadores con papel aluminio en modo de prevenir que insectos u otras basuras se acumulen en los orificios del quemador.
- Si la parrilla va a ser almacenada al interior, el cilindro de gas debe ser desconectado y dejado al exterior.
- El cilindro de gas siempre debe ser almacenado en el exterior, en un área seca y muy bien ventilada, lejos de cualquier fuente de calor o encendido.
- No deje que los niños manipulen el cilindro de gas.

Información para cocción de alimentos

Por favor, lea y siga estos consejos cuando cocine con su parrilla.

- Siempre lave sus manos antes y después de manipular carne cruda o antes de comer.
- Siempre mantenga la carne cruda lejos de fiambres y otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese que las superficies de las rejillas de la parrilla y las herramientas estén limpias y libres de residuos de alimentos.
- No use los mismos utensilios para manipular alimentos cocinados y alimentos crudos.
- Asegúrese de que toda la carne esté muy bien cocida antes de ingerirla.
- Precaución: Comer carne cruda o mal cocida puede causar intoxicación alimenticia, como por ejemplo, cepas de bacterias tales como Escherichia coli.
- Para reducir el riesgo de consumir carne no bien cocida, haga un corte de abertura para asegurarse de que esté bien cocinada en su interior.
- Precaución: Si la carne ha sido cocinada lo suficiente, los jugos de ésta deberían ser de colores claros y no debería haber ningún rastro de jugo rojo o rosado, o de colorantes en la carne.
- Se recomienda pre cocer aquellos trozos grandes de carne antes de dar una cocción definitiva en su parrilla.
- Después de cocinar en su asador, siempre limpie las superficies de la parrilla y los utensilios.

CONDICIONES DE GARANTÍA

¿Qué hacer en caso de avería?
Consulte el manual de instrucciones, y si no logra solucionar su consulta o problema, envíe un correo a serviciotecnico@topkitchen.cl, donde se le entregará la mejor atención y servicio, encontrando solución a sus problemas, rápida y eficientemente.

Póliza de Garantía Legal
BBQ GRILL garantiza el correcto funcionamiento del producto, que es objeto de la presente póliza y en conformidad con la ley N° 19.496, le otorga un periodo de garantía legal de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto, siempre y cuando no haya sido deteriorado por un hecho imputable al consumidor. En los supuestos cubiertos por esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios del producto. Para hacer efectiva la garantía, el consumidor, en conformidad con lo dispuesto en el inciso 6° del artículo 21 de la ley N° 19.496, deberá requerir la prestación de un Servicio Técnico autorizado por BBQ GRILL.

Condiciones Generales de la Garantía
BBQ GRILL otorga de forma gratuita 1 año de garantía, a partir de la fecha de adquisición del producto, reparar las fallas de fabricación o calidad de todos sus materiales, accesorios, partes y elementos, que afecten el normal uso del producto.
La garantía será de forma gratuita para el consumidor, incluyendo mano de obra, repuestos, materiales, entre otros.
Para hacer válida la garantía, es requisito tener la boleta o factura del producto.
La garantía será solamente válida en Chile.

Exclusiones de garantía
Quedan fuera de garantía, es decir que el costo total de la mantención, reparación, y evaluación del producto, los siguientes puntos.
- Avería a causa de negligencia o el uso incorrecto del producto por parte del cliente o terceros.
- Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.
- Abuso físico, químico o daños causados por el cuidado y mantenimiento inadecuado del producto.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación, corte e instalación de forma no adecuada. Si el producto no fue instalado o reparado por un técnico autorizado por BBQ GRILL, el producto no tendrá garantía en el caso de fallas asociadas a la instalación o reparación del producto.
- Desgastes o deterioros estéticos del producto, producidos por su uso.
- Daños ocasionados por acumulación de grasa y suciedad.
- Daños por uso de productos que dañan el acero inoxidable, tales como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, etc.

Para cualquier consulta, aclaración, o reclamo en relación a la garantía, por favor enviar un correo a serviciotecnico@topkitchen.cl.