

**BBQ**  
**GRILL®**



MANUAL DE USUARIO  
**PARRILLA A CARBÓN**  
**ARIZONA**  
CODIGO: BBQ101EMP

Para cualquier consulta, aclaración, o reclamo en relacion a la garantía, por favor enviar un correo a [serviciotecnico@bbqgrill.cl](mailto:serviciotecnico@bbqgrill.cl).

## INDICE

<b>01</b>	.....	INTRODUCCION Y PRECAUCIONES
<b>02</b>	.....	USO DE PARRILLA Y LISTADO DE PARTES
<b>03</b>	.....	PARTES
<b>04/06</b>	.....	INSTRUCCIONES DE ARMADO
<b>07</b>	.....	OPERACIÓN
<b>08</b>	.....	CUIDADOS Y MANTENIMIENTO
<b>09</b>	.....	INFORMACION PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS
<b>10</b>	.....	CONDICIONES DE GARANTIA

**PARRILLA A CARBÓN**  
**ARIZONA**  
CODIGO: BBQ101EMP

**LEA EL MANUAL DE USO ANTES DE USAR.**

- 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.
- 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.
- 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.
- No mueva este producto mientras esté encendida o aún caliente.
- Cualquier modificación de la parrilla podría ser peligroso.
- No deje el artefacto sin atención mientras se encuentre en uso.
- Cuando encienda la parrilla, siempre tenga la tapa abierta.
- 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 use petróleo, aguarrás, metanol, alcohol u otro químico similar para encender una parrilla.
- 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.
- 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 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

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

**PRECAUCIÓN**

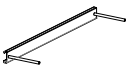
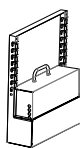

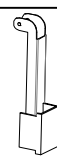
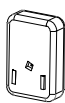


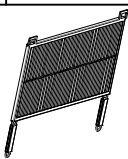
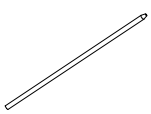


- Atención: algunas partes accesibles pueden estar muy calientes. Manténgase alejado a niños y adultos mayores.
- Limpie regularmente su parrilla después de cada sesión de uso.
- Se recomienda el uso de guantes para la cocina cuando manipule superficies calientes.
- Asegúrese que los aerosoles no sean 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

\*Si bien se ha hecho todo lo posible en la fabricación de su parrilla para eliminar los bordes afilados, debe manipular todos los siguientes componentes con cuidado para evitar lesiones.

LISTADO DE PARTES

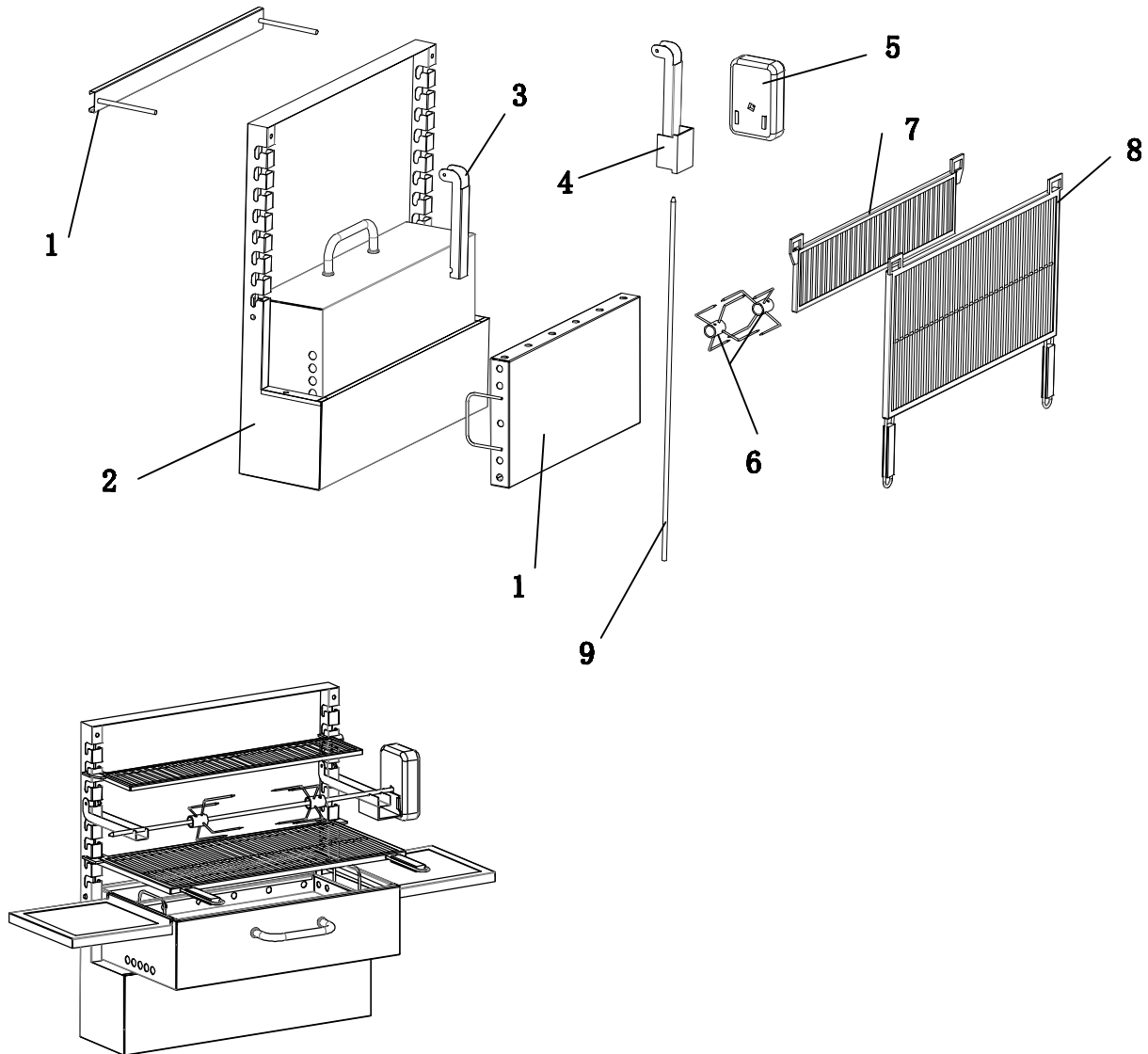
Verifique las piezas en la siguiente lista antes de ensamblar su parrilla.

1	1 PC	2	1 PC	3	1 PC	4	1 PC	5	1 PC	6	2 PCS	7	2 PCS
													
8	1 PC	9	1 PC	A	3PCS	B	2PCS						
													

LISTADO DE PARTES

KEY	DESCRIPCIÓN	QTY
1	SOPORTE GENERAL PARA PARED	1
2	ESTRUCTURA PARRILLA + BASE PARRILLA	1
3	SOPORTE SPIEDO	1
4	SOPORTE MOTOR SPIEDO	1
5	MOTOR SPIEDO	1
6	GANCHOS SPIEDO	1
7	REJILLA SUPERIOR	1
8	REJILLA DE COCCIÓN	1
9	SPIEDO LANZA	1
10	BANDEJA DE CARBÓN	1

PARTES



Recuerde que...

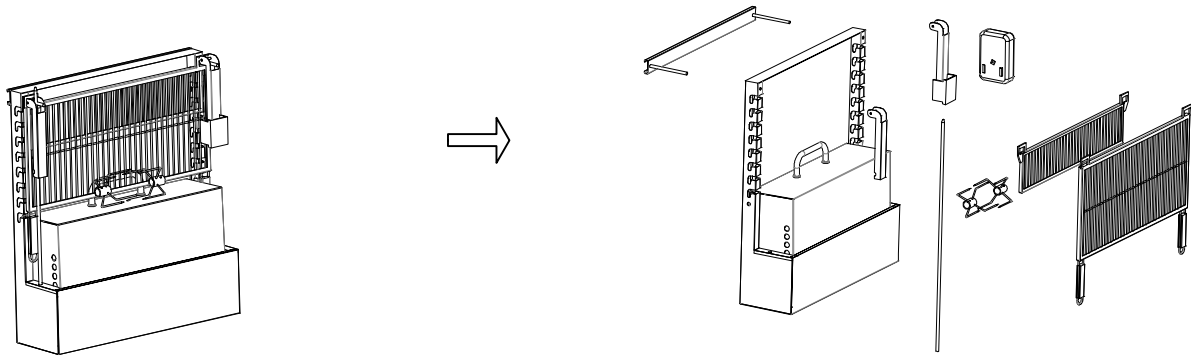
Para cualquier consulta, aclaración, o reclamo en relacion a la garantía, por favor enviar un correo a [serviciotecnico@bbqgrill.cl](mailto:serviciotecnico@bbqgrill.cl).

**INSTRUCCIONES DE ARMADO**

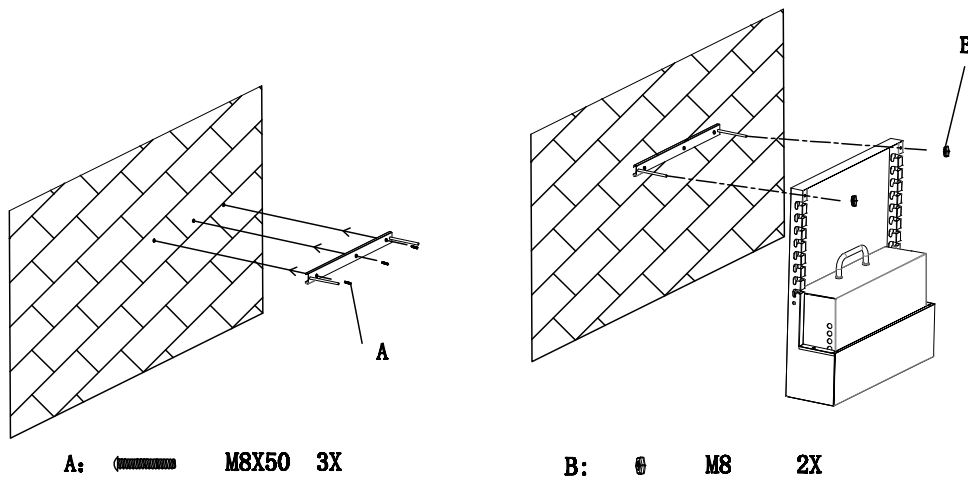
Antes de comenzar con el armado, es necesario definir el mejor lugar para instalar la parrilla Arizona. Debe ser una pared firme, que pueda soportar el peso de la parrilla.

**PASO 01**

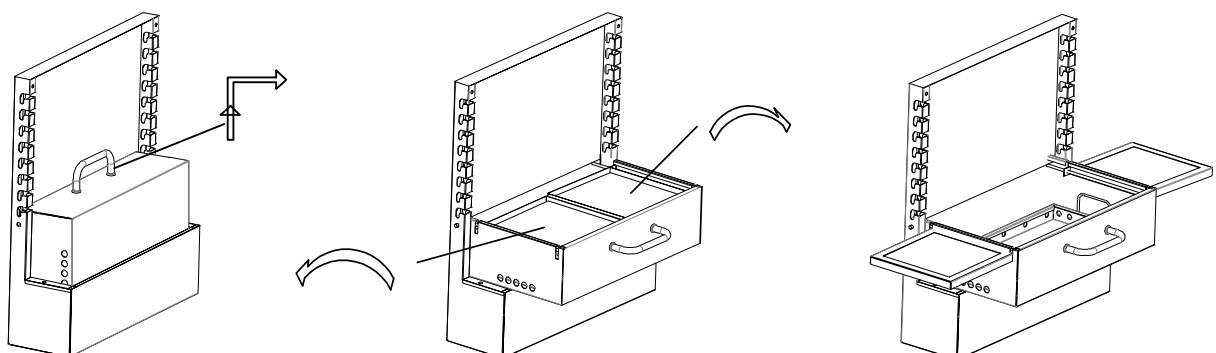
Al abrir la caja, encontraras la parrilla cerrada con todos los accesorios y partes bien ordenadas. Sepáralas para que puedas visualizar fácilmente todo lo que incluye. Para mayor información puedes revisar el LISTADO DE PARTES.

**PASO 02**

Una vez que determines la pared y la posición que tendrá tu parrilla, debes instalar el soporte general como indica la figura. Te recomendamos antes de definir la altura, abrir la parrilla para determinar donde debe estar para la mayor comodidad durante su uso.

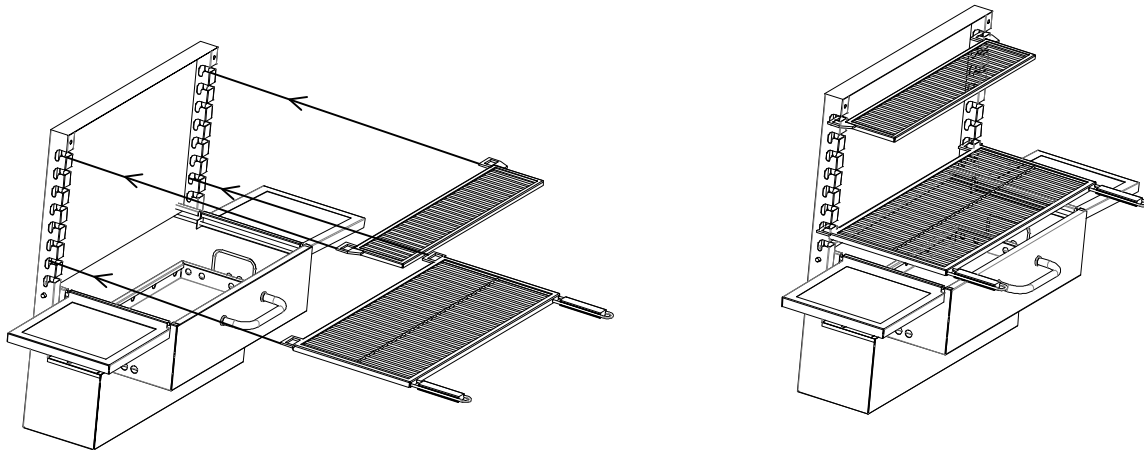
**PASO 03**

Montada la parrilla en la pared, ábrela tomando la manilla primero hacia arriba y luego hacia atrás. Abre las bandejas que viene plegadas.



## PASO 04

Instala la rejilla superior a la altura deseada. Y luego la parrilla de cocción principal.

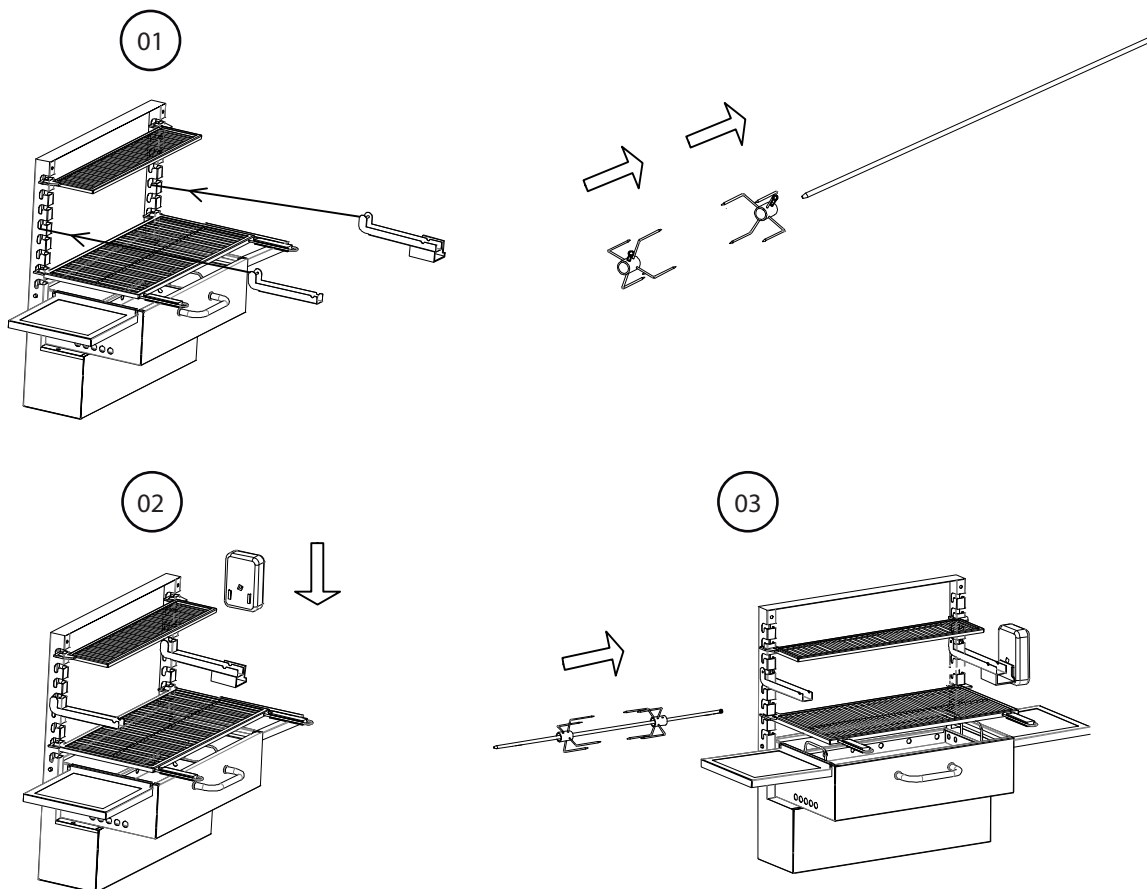


## PASO 05

Esta parrilla incluye un spiedo. Coloca los 2 soportes e inserta los ganchos en la lanza.

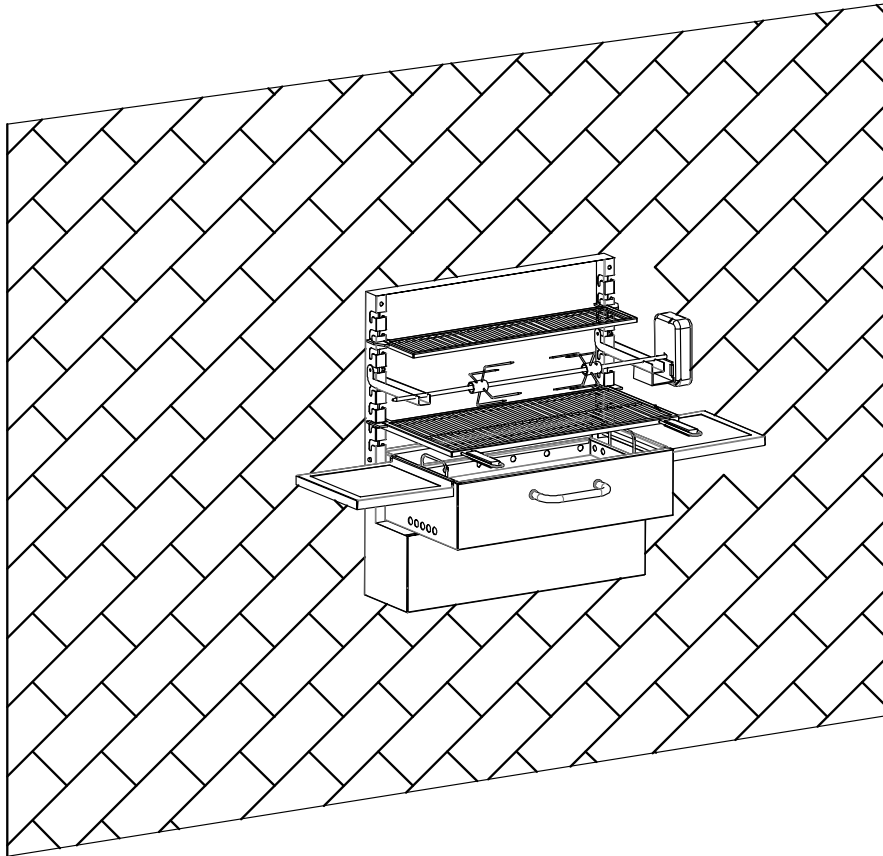
Instala el motor y monta el spiedo.

Este spiedo utiliza pilas. "Estas no son incluidas".



**PASO 06**

Esta parrilla incluye un spiedo. Coloca los 2 soportes e inserta los ganchos en la lanza.  
Instala el motor y monta el spiedo.  
Ahora su parrilla esta lista para ser utilizada.



Recuerde que...

Para cualquier consulta, aclaración, o reclamo en relación a la garantía, por favor enviar un correo a [serviciotecnico@bbqgrill.cl](mailto:serviciotecnico@bbqgrill.cl).





## 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.

### 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.

## 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, en áreas húmedas o en lugares donde pueda mojarse.
- 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 después de cada uso, una vez que se enfríe.  
Especialmente durante los meses de invierno.

## 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.

## 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.

## ACCESORIOS

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



## 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.



Recuerde que...

Para cualquier consulta, aclaración, o reclamo en relación a la garantía, por favor enviar un correo a [serviciotecnico@bbqgrill.cl](mailto:serviciotecnico@bbqgrill.cl).

## 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@bbqgrill.cl](mailto:serviciotecnico@bbqgrill.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.



MANUAL DE USUARIO  
**PARRILLA A CARBÓN**  
**ARIZONA**  
CODIGO: BBQ101EMP