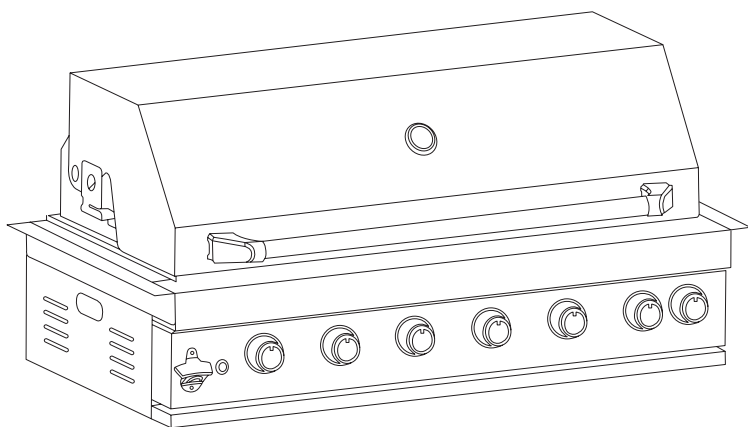


# PARRILLA A GAS FDV DELUXE EXPERT 7Q

---

SAP: 14636



## ADVERTENCIAS NORMATIVAS

### **Peligro**

Si percibe olor a gas:

- Cierre el suministro de gas al aparato.
- Apague cualquier llama.
- Abra la tapa.
- Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.

Nunca opere este aparato sin supervisión.

Nunca opere este aparato a menos de 3 m (10 pies) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.

Nunca opere este aparato a menos de 7,5 m (25 pies) de cualquier líquido inflamable.

No llene el recipiente de cocción por encima de la línea de llenado máximo.

Nunca permita que el aceite o la grasa se calienten a más de 200 °C (400 °F). Si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas.

Los líquidos calientes permanecen a temperaturas de escaldado mucho después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocción hasta que los líquidos se hayan enfriado a 45 °C (115 °F) o menos.

En caso de incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. No intente apagar un incendio de aceite o grasa con agua.

**No seguir estas instrucciones podría provocar un incendio, una explosión o quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.**

## CARTA A NUESTROS CLIENTES

---

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: \_\_\_\_\_ Número \_\_\_\_\_

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

**[www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl)**

KITCHEN CENTER S.P.A.

## **CONTENIDO**

---

<b>CONSIDERACIONES IMPORTANTES</b>	<b>04</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>07</b>
<b>INSTALACIÓN</b>	<b>08</b>
<b>KIT OPCIONAL DE ROTISERÍA</b>	<b>13</b>
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<b>16</b>
<b>LIMPIEZA Y CUIDADO</b>	<b>19</b>
<b>PROBLEMAS</b>	<b>23</b>
<b>PÓLIZA DE GARANTÍA</b>	<b>26</b>
<b>CUIDADO Y MANTENIMIENTO</b>	<b>29</b>

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

---

- Si necesita un reemplazo, por favor contacte el servicio al cliente o su tienda local.
- El uso de partes no autorizadas pueden provocar condiciones o ambientes peligrosos.
- Solo para uso exterior.
- Lea el manual cuidadosamente antes de armar o usar el aparato.
- Partes que están al alcance de la mano pueden estar calientes. Por favor mantenga a los niños alejados.
- Por favor guarde el manual para futuras referencias.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables.
- Por favor quite todas las piezas de embalaje antes de armar o usar el aparato.
- Por favor use guantes de protección cuando manipule productos calientes.
- Por favor lea las instrucciones de garantía y cuidado con atención antes de usar el producto.
- Cualquier modificación del producto puede ser peligrosa.

### POR FAVOR HAGA LO SIGUIENTE

- *Usar una llave inglesa para apretar las conexiones de gas.*
- *Revisar todas las mangueras de gas y conexiones de línea por daños, cortes o quebraduras cada vez que use el aparato.*
- *Siempre haga una prueba de filtraciones con jabón y agua.*
- *Revise los quemadores principales, los lateras y los quemadores posteriores infrarrojos por si tienen redes de insectos como arañas, hormigas, etc.*
- *Las redes son peligrosas y tienen que ser completamente limpiadas.*
- *Solo use el aparato en exteriores.*
- *Partes accesibles pueden estar muy calientes. Siempre mantenga a los niños alejados del aparato.*

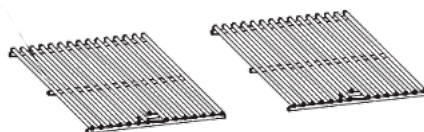
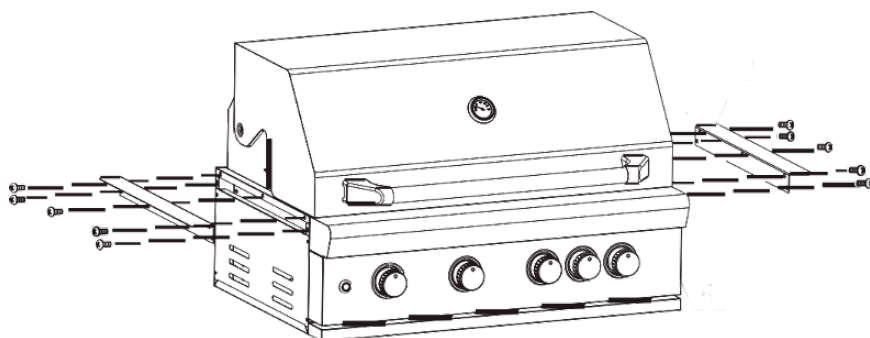
- *Siempre llene el cilindro de gas con un proveedor autorizado.*
- *Siempre use guantes protectores cuando este manipulando componentes calientes.*
- *Cierre la válvula del cilindro de gas después de cada uso.*
- *Limpie la bandeja de grasa regularmente.*
- *Use la parrilla a 1.5 metros alejada de cualquier pared o superficie, material combustible, gasolina, líquidos inflamables o vapores.*
- *Si mantiene encendida la parrilla después de cada uso (por aproximadamente 15 min), hará que los excesos de residuos de comida se mantengan en un mínimo.*
- *Apague el suministros de gas en el cilindro de gas después de cada uso.*
- *Deje el cilindro de gas afuera de la parrilla para usarlo.*
- *Apague el suministros de gas en el cilindro si es que cree que hay una fuga de gas.*

#### **NO HAGA LO SIGUIENTE**

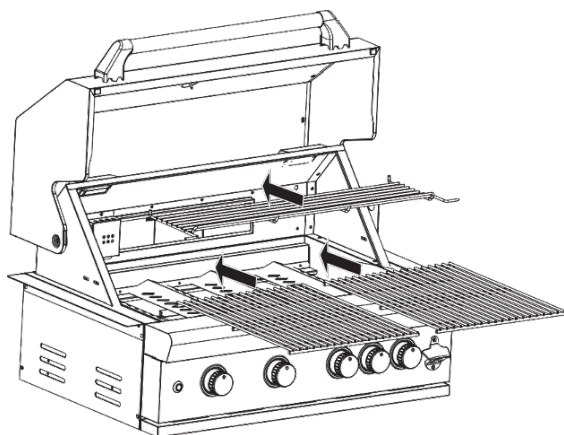
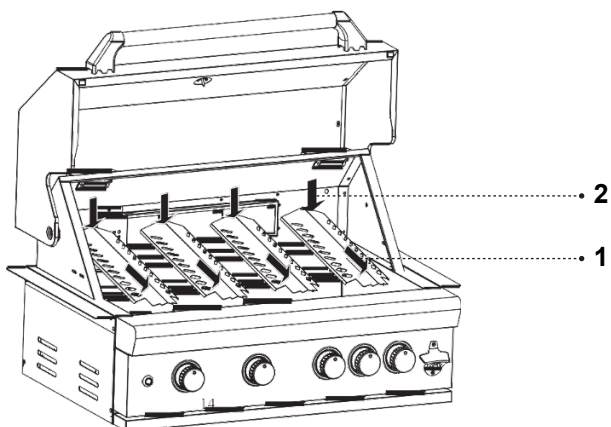
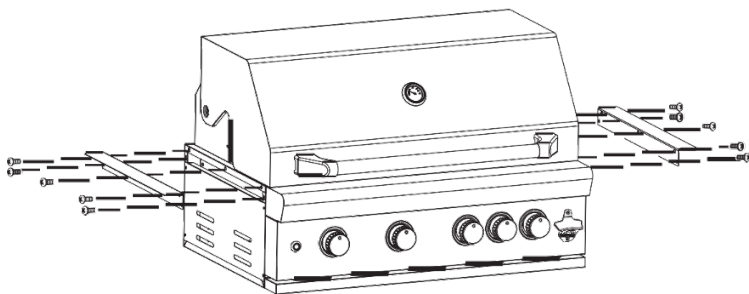
- *Apoyarse sobre el producto cuando está encendido.*
- *Guardar material combustible, gasolina, líquidos inflamables o vapores cerca de la parrilla.*
- *Usar el aparato con algún tipo de cubierta sobre la parrilla.*
- *Usar utensilios de vidrio o plástico en la parrilla.*
- *Usar el aparato con viento fuerte.*
- *Desarmar las válvulas de control.*
- *Probar si hay fugas de gas con llamas de fuego.*
- *Mover el aparato mientras se usa.*
- *Tapar cualquier ventilación del aparato.*
- *Dejar que la manguera flexible de suministro de gas o cualquier cable eléctrico tenga contacto con alguna superficie caliente del aparato.*

- *Usar carbón o cualquier tipo de combustible sólido en este aparato.*
- *Desconectar cualquier guarnición de gas mientras el aparato está en uso.*
- *Usar un cilindro de gas oxidado o abollado con una válvula dañada.*
- *Rellenar el cilindro de gas con más de 80% de su capacidad.*
- *Usar el quemador posterior de infrarrojo al mismo tiempo que otro quemador.*
- *Guardar cilindros de gas extras en la parrilla.*
- *Acostar el cilindro de gas (siempre mantenerlo parado).*
- *Usar el aparato en el interior de una casa.*
- *Modificar la construcción del aparato o el porte de cualquier quemador, inyector o cualquier otro componente.*

## COMPOSICIÓN

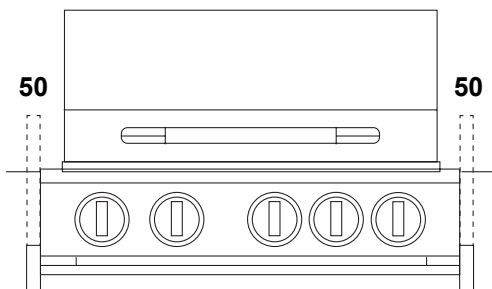
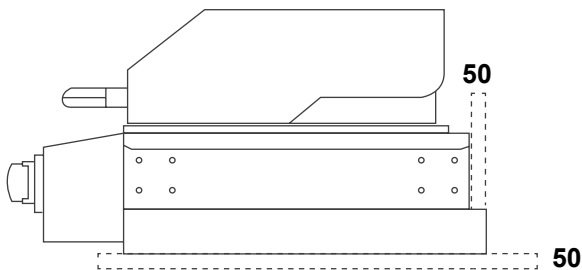


## INSTALACIÓN



## Distancias mínimas entre las piezas y la estructura circundante:

La distancia mínima de instalación del producto es de 50 mm



- El aparato no debe instalarse en o contra una superficie combustible- el espacio libre mínimo debe ser de 50 mm mínimo.
- **⚠ NOTA:** Sólo los materiales no combustibles se pueden utilizar cerca de este aparato.
- **⚠ NOTA:** el aparato debe utilizarse en una tabla, si lo usa sobre una, el material de la tabla debe ser no combustible y la altura no debe exceder los 800 mm.
- La manguera flexible debe estar accesible durante toda su longitud y debe proteger la manguera flexible debido al mal tiempo.
- También necesitará un regulador y manguera con las siguientes características:
  - Regulador 11/15 certificado
  - Flexible 1/2" 100 cnt certificado(estos elementos no vienen incluidos)


## CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS AL APARATO

- *Este aparato sólo es adecuado para su uso con gas butano de baja presión, propano o un gas de mezcla y equipado con el regulador de baja presión adecuado a través de una manguera flexible. La parrilla está lista para operar cuando:*
    - Regulador 28-30 mbar con gas butano @ categoría I3+
    - Regulador 37 mbar con gas propano @ categoría I3+
    - Regulador mbar 37 con butano, propano o sus mezclas @ categoría I3B/P(37)
    - 30 mbar del regulador 50mbar con butano, propano o sus mezclas @ categoría I3B/P(30) o categoría I3B/P(50) respectivamente.
- ⚠ Precaución:** sólo el tipo de gas y la categoría de gas enumerados en la etiqueta de clasificación de la parrilla podría ser utilizado en su aparato.

## CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS AL APARATO

- *Utilice únicamente el regulador y la manguera aprobados para gas LP a las presiones correctas.*
  - *El ajustador de presión debe cumplir con la norma EN12864 y las regulaciones actuales en el país donde se instala, que se pueden encontrar en su local más cercano de artículos de gas. Consulte la fecha técnica. Está estrictamente prohibido usar una presión ajustable.*
  - *La esperanza de vida del regulador se estima en 10 años. Se recomienda modificar el regulador dentro de los 10 años siguientes a la fecha de fabricación o las condiciones nacionales lo requieran.*
  - *El tipo de manguera reemplazable debe cumplir con el estándar de EN1763-1-Class 3.*
  - *La manguera utilizada debe ajustarse a la norma pertinente para el país de uso. La longitud de la manguera debe ser de 0,7 metros (mínimo) y 1,5 metros (máximo). Se debe reemplazar la manguera desgastada o dañada. Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, torcida o en contacto con ninguna parte de la parrilla que no sea a su conexión. Se recomienda que la manguera se modifique dentro de 1 año a partir de la fecha de fabricación o las condiciones nacionales lo requieran.*
  - *Durante el servicio o la instalación, asegúrese de que el tubo flexible de conexión no esté sujeto a torsión.*
- ⚠ Advertencia:** La parrilla está hecha para ser utilizada con regulador y la manguera. Debe elegir el regulador autorizado y el montaje de cumplimiento de mangueras de gas, si no son suministrados por el fabricante, el dueño debe comprarlos con la normativa estándar y local.

## CILINDRO DE GAS

- *¡El cilindro de gas no debe caerse ni manipularse fuertemente! Si el aparato no está en uso, el cilindro debe estar desconectado. Vuelva a colocar la tapa protectora del cilindro después de desconectar el cilindro del aparato.*
- *Debe tener precaución al tomar o cambiar el cilindro de gas si es que se llevará a cabo. Debe hacerlo lejos de cualquier fuente de ignición.*
- *Los cilindros deben almacenarse al aire libre en posición vertical y fuera del alcance de los niños. El cilindro nunca debe almacenarse donde las temperaturas pueden alcanzar sobre los 50°C. No almacenar el cilindro cerca de llamas, luces piloto u otras fuentes de ignición.*
- *El cilindro de gas LP debe comprarse en un lugar local y se combinará con los requisitos nacionales locales, el tipo de gas de suministro y la presión requerida para este aparato se mostrarán en la etiqueta de clasificación, se debe usar un cilindro de gas LP de 9 kg a 23 kg para el aparato de gas actual. Las dimensiones externas máximas (regulador incluido) no serán superiores a un diámetro de 500 mm x 900 mm.*
- *El cilindro de gas debe ubicarse en el compartimento del cilindro de ventilación, el cilindro de gas nunca debe moverse durante el período de funcionamiento, debe fijarlo con un soporte rígido.*
- *Si el cilindro de gas fue insertado en un compartimento, la ventilación efectiva se proporciona mediante aberturas de la base del compartimento y áreas laterales superiores. El área total de las aberturas en la parte superior debe ser de al menos 1/100 de la superficie del compartimento y la de las aberturas en la base siendo al menos 1/50 de la superficie del piso del compartimento.*
- *Los aparatos deben instalarse con ventilación suficiente para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en la habitación en la que se instalan.*
- *Antes de la instalación, compruebe la placa de identificación en la parte trasera del aparato para asegurarse de que el aparato sea el adecuado para el suministro de gas disponible.*
- *Asegúrese de que todas las conexiones estén herméticas. Para lograr esto, debe cepillar con una mezcla de agua y jabón o detergente líquido (una fuga de gas formará burbujas). Si se forman burbujas, cierre la válvula del cilindro y apriete de nuevo todos los accesorios. Si las burbujas todavía se forman, no utilice la parrilla, pida a un distribuidor que revise el aparato.*
-  **NOTA:** No obstruya ni bloquee las aberturas de ventilación del compartimento de contenedores de los aparatos.

## CONEXIÓN AL APARATO

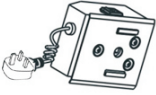






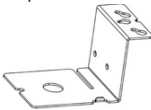


- *Antes de la conexión, asegúrese de que no hay residuos atrapados en la cabeza del cilindro de gas, el regulador, quemador y partes del quemador.*
- *Si se reemplaza la manguera, debe fijarse al aparato y a las conexiones reguladoras con clips de manguera. Desconecte el regulador del cilindro (de acuerdo con las instrucciones suministradas con el regulador) cuando la parrilla no esté en uso.*
- *Sólo una superficie no combustible podría ser utilizada para soportar este aparato de gas cuando la temperatura del soporte supera los 50 K.*

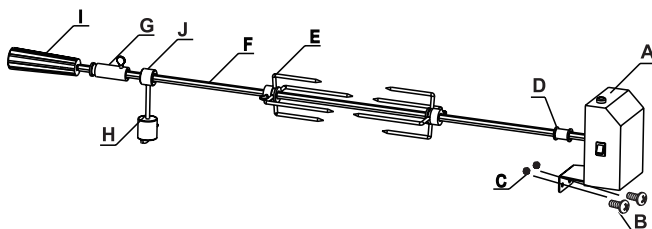
## COMPROBAR SI HAY FUGAS

- *Haga 2-3 onzas de solución de detección de fugas mezclando una parte de jabón líquido con 3 partes de agua.*
- *Asegúrese de que la válvula de control esté apagada.*
- *Conecte el cilindro al regulador, el regulador a la manguera y la manguera al aparato, asegúrese de que las conexiones estén seguras y luego encienda el gas.*
- *Cepille la solución de jabón en la manguera y todas las articulaciones. Si cree que tiene una fuga, debe ser rectificadas antes de su uso.*
- *Vuelva a probar después de corregir el fallo. Apague el gas en el cilindro después de realizar las pruebas. Si se detectan fugas y no se pueden rectificar, apagando el suministro de gas, no intente curar fugas, sino que consulte a su distribuidor de gas.*

## KIT OPCIONAL DE ROTISERÍA

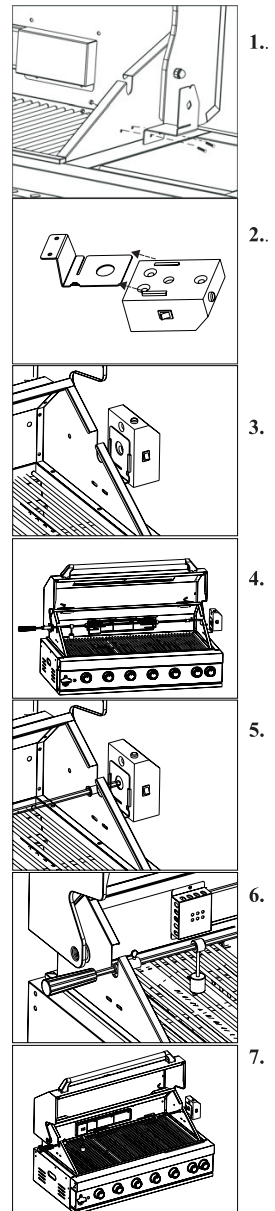
Parte	Descripción	Cantidad
A	Motor AC de Rotisería (220V-240V, SOHZ)/ Motor DC (batería)	1
B	Tronillo y tuerca	2
C	Soporte del motor	1
D	Collarín de caña	1
E	Varilla de tenedor de carne de 4 puntas	2
F	Varilla	1
G	Collarín	1
H	Balance de peso	1
I	Mango	1
J	Arandela	1

<p>A. Motor AC de Rotisería</p> 	<p>D. Collarín de caña</p> 	<p>G. Collarín</p> 	<p>I. Mango</p> 
<p>B. Tornillo y tuerca</p> 	<p>E. Varilla de tenedor de carne de 4 puntas</p> 	<p>H. Balance de peso</p> 	
<p>C. Soporte del motor</p> 	<p>F. Varilla</p> 	<p>J. Arandela</p> 	



**Montaje y fijación del kit de asador de rotisería.**

1. Usando 2 juegos de pernos, tuercas y arandelas proporcionadas, fije el soporte al lado derecho de la parrilla como se muestra en la Fig. 1 pasando dos pernos a través del soporte y luego al exterior de su parrilla. Coloque una arandela en el extremo de cada tornillo. Asegure los pernos con tuercas. Tenga cuidado de no apretar demasiado los pernos. Repita para el lado derecho.
2. Deslice el motor del asador sobre el soporte del lado derecho. (Figura 2,3.)
3. Coloque el collarín, el collarín de la varilla y las puntas de la varilla de carne en la varilla de rotisería y conéctelo al soporte en el lado derecho del asador. La varilla debe girar suavemente. (Figura 4.)
4. Coloque la arandela en la varilla del asador, seguido del balance de peso.
5. Luego coloque el mango en la varilla del asador. El balance de peso debe ser colocado en el espacio entre la arandela y el mango de la varilla.
6. Coloque el final de la varilla de rotisería en el motor. Asegúrese de que la varilla de rotisería está alineada correctamente con el motor. (Figura 7.)



## USO DEL QUEMADOR DE ROTISERÍA

- *Enchufe la unidad a una toma de corriente. Deslice una de las puntas de carne en la varilla (puntas hacia la comida). Centrar la comida a cocinar en la varilla, luego los tornillos de mariposa. También puede ser necesario envolver los alimentos con cuerda de carnicero, (nunca use cuerdas de nylon o plástico) para asegurar porciones sueltas.*
- *Una vez que el alimento esté seguro, inserte el extremo puntiagudo de la varilla de asador en el conjunto del motor y apoye el otro extremo en el soporte que está a mano de la parrilla. Si es necesario, retire las rejillas de cocción para tener más espacio.*
- *Gire el interruptor de encendido a la posición para encender el motor del asador.*
- *Apague el interruptor de encendido después de cocinar.*

**NOTAS:** *Cuando utilice el quemador del asador, asegúrese de que todos los quemadores principales estén apagados. Cuando se utiliza el quemador de asador, no se recomienda utilizar quemadores laterales ya que puede terminar en lesiones o quemaduras.*

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- *Apague, desenchufe y retire el kit de rotisería cuando no estén en uso. Después de usar, limpie todas las partes metálicas con un paño seco para evitar la oxidación. No sumerja ninguna parte en agua.*
- *Almacenar en un lugar seco.*

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

*Si la varilla no gira a una velocidad constante, vuelva a colocar la carne en los tenedores y la varilla para ajustar el peso de manera que quede equilibrado. La varilla también se puede equilibrar ajustando el contrapeso.*

## INSTRUCCIONES DE USO




---

Usar siempre guantes de protección al manipular componentes particularmente calientes.

### **Precaución:**

- Sólo el tipo de gas y la categoría de gas enumerados en la etiqueta de clasificación de la parrilla podría ser utilizado en su aparato.
- Esta parrilla está diseñada para su uso al aire libre, lejos de cualquier material inflamable.
- Es importante que no haya obstrucciones aéreas y que haya una distancia mínima de 1,5 m desde el lado o la parte trasera del aparato.
- Es importante que las aberturas de ventilación del compartimento del cilindro no estén obstruidas.
- La parrilla debe utilizarse en una superficie nivelada, estable y no inflamable.
- El aparato debe protegerse de corrientes de aire directas y debe colocarse o protegerse contra la penetración directa de cualquier agua de goteo (por ejemplo, lluvia). Piezas selladas por el fabricante o su agente no deben ser alteradas por el usuario.
- No se deben hacer modificaciones en ninguna parte de esta parrilla y reparaciones y mantenimiento, sólo debe ser llevado a cabo por un ingeniero de servicios registrado.
- NO permita que los niños operen o jueguen cerca de la parrilla.
- NO utilice pedazos de carbón o cerámica en una parrilla de gas.
- NO encienda ni utilice el quemador lateral con la tapa en la posición cerrada.
- NO intente encender el quemador con la tapa cerrada. Una acumulación de gas no encendido dentro de una parrilla cerrada es peligroso.
- El quemador lateral está diseñado para una olla/sartén con diámetro 160-260 mm. La tapa del quemador lateral no puede ser utilizado como mesa de trabajo, no poner nada en la tapa del quemador lateral mientras no está usando la parrilla.

## ILUMINACIÓN

1. Lea las instrucciones antes de encenderla.
2. Abra la tapa y asegúrese de que todas las perillas estén en la posición OFF(●).
3. Conecte el regulador al cilindro de gas, el regulador a la manguera y la manguera a la parrilla. Gire la perilla de gas en el cilindro para encenderlo. Compruebe con el uso de agua con jabón por cualquier tipo de fuga entre la botella y el regulador.
4. Empuje hacia abajo la perilla de control y siga presionando mientras gira en sentido contrario a las agujas del reloj a posición HIGH  (la llama más grande) mientras que también presiona el botón de encendido (se oye un sonido de clic), esto va a tensar el quemador.
5. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control a OFF, espere 5 minutos y repita paso 4. Si los quemadores no permanecen encendidos, repita los pasos 4 y 5.
6. Ajuste el calor girando la perilla a la posición:  para alto y  para bajo.
7. Para apagar la parrilla, gire la válvula del cilindro a la posición OFF y luego gire todas las perillas de control del aparato en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (●).

**Para quemador trasero con infrarrojo:** Debido a que el circuito de gas para quemador trasero infrarrojo es largo, mientras enciende el quemador trasero infrarrojo, empuje hacia abajo la perilla de control y siga presionando mientras gira en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición de HIGH, todo esto mientras que también presiona el botón de encendido (se oye un sonido de clic), después de que el quemador de la parte trasera infrarroja se encienda, seguir empujando hacia abajo la perilla de control y mantener durante 5 segundos.

**⚠ Advertencia:** Por favor, deje siempre la tapa en situación abierta mientras enciende el quemador trasero infrarrojo.

## PARA EL ENCENDIDO CON FÓSFOROS

1. Siga el paso de instrucción anterior.
2. Para el quemador principal, coloque el palo del fósforo y enciéndalo, luego póngalo en el agujero de encendido en el lado derecho de la parrilla; Para los quemadores que están lejos del lado derecho de la parrilla, tome la rejilla de cocción, sáquela y coloque el fósforo cerca de los puertos principales del quemador; Para el quemador lateral, coloque el fósforo prendido en los agujeros de la cabeza del quemador lateral. Para el quemador trasero infrarrojo, coloque el fósforo encendido en la superficie de los paneles cerámicos.

**3.** Empuje hacia abajo y gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición HIGH. Por lo tanto, el quemador debería estar encendido. Si el quemador no se enciende, apague el grifo de gas y espere 5 minutos. Luego repita los pasos anteriores.

Antes de cocinar por primera vez, utilice la parrilla durante unos 15 minutos con la tapa cerrada. Esto calentará las partes internas y disipará el olor de las terminaciones de pintura. Debe tener el gas encendido en HIGH. El color del área de cocción puede tener pocos cambios. Es normal y es la naturaleza del material.

## LIMPIEZA Y CUIDADOS

---

**⚠ Advertencia:** toda la limpieza y mantenimiento debe llevarse a cabo cuando la parrilla está fría y con el suministro de combustible apagado en el cilindro de gas después de cada vez que se utiliza.

- NO confunda la acumulación marrón o negra de grasa y humo con pintura. Los interiores de las parrillas a gas no están pintados en la fábrica (y NUNCA deben ser pintados). Aplicar una solución de detergente y agua o utilizar un limpiador de parrilla con cepillo de fregadero en el interior de la tapa de la parrilla y la parte inferior. Enjuague y deje secar completamente al aire.
- NO aplique una soda cáustica / limpiador de horno a las superficies pintadas.
- NO utilice limpiadores abrasivos o inflamables, ya que dañará las partes del producto y puede iniciar un incendio.
- Piezas de plástico: Lavar con agua jabonosa tibia y secar.
- Superficies de porcelana: debido a la composición similar al vidrio, la mayoría de los residuos se pueden limpiar con solución de soda/agua con jabón o limpiador especialmente formulado. Use polvo de abastecimiento no abrasivo para manchas obstinadas.
- Superficies pintadas: lavar con detergente suave o limpiador no abrasivo y agua jabonosa tibia. Limpiar en seco con un paño suave y no abrasivo.
- Superficies de acero inoxidable: El acero inoxidable se oxidaría si no se mantiene bien. Para mantener las parrillas con aspecto de alta calidad, lavar con detergente suave y agua jabonosa caliente y limpiar con un paño no abrasivo suave después de cada uso. Utilice líquido de protección de acero inoxidable como WD-40 en la superficie para evitar el óxido.
- Rejilla de cocción: Utilice una solución de agua jabonosa suave. Un estropajo no abrasivo se puede utilizar en manchas obstinadas y luego enjuagar con agua.
- **💡 NOTA:** los tamaños mínimos y máximos de las sartenes de cocción:  
Diámetro: 180-260 mm.

### LIMPIEZA DEL CONJUNTO DEL QUEMADOR

Siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar partes del quemador o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. Apague el gas en las perillas de control y en el tanque LP.

2. Retire las rejillas de cocción, la bandeja de grasa y la taza de grasa.

3. Retire el tornillo en el extremo del quemador usando un destornillador.

4. Levante cuidadosamente cada quemador hacia arriba y lejos de las aberturas de la válvula.

5. Con un cepillo de alambre, cepille toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de alimentos y la suciedad.

6. Limpie los puertos bloqueados con un cable rígido, como un clip de papel abierto.

7. Comprobar quemador por daños, debido al desgaste normal y la corrosión algunos agujeros pueden llegar a ser más grandes. Si se encuentran grietas o agujeros grandes, reemplace el quemador.

8. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.

9. Reemplace el tornillo al final del quemador.

10. Reemplace la bandeja de grasa y las rejillas de cocción.

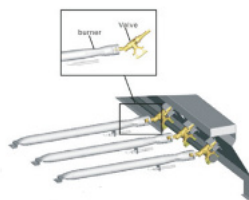
- Inspeccione el quemador en busca de cualquier daño (grietas o agujeros). Si se encuentra algún daño, sustitúyalo por un nuevo quemador. Vuelva a instalar el quemador, compruebe que los orificios de la válvula de gas estén correctamente posicionados y asegurados dentro de la entrada del quemador.
- Sugerimos tres maneras de cortar los tubos del quemador. Utilice el más fácil para usted.

a) Doblar un cable rígido (una percha de capa de peso ligero funciona bien) en un pequeño gancho. Ejecute el gancho a través de cada tubo quemador y quemador varias veces.



b) Utilice un cepillo de botella estrecha con un mango flexible (NO se cambie a un cepillo de alambre de latón), ejecute el cepillo a través de cada tubo de quemador y quemador varias veces.

c) Usar protección ocular: utilice una manguera de aire para forzar el aire en el tubo del quemador y fuera de los puertos de aire.



- Compruebe cada puerto para asegurarse de que el aire sale de cada agujero. Limpieza y mantenimiento principal

## 1. Limpieza inicial

- Antes de operar su nueva parrilla de gas, lave a fondo la superficie de las rejillas.
- No utilice limpiadores abrasivos, ya que esto podría dañar el acabado del compartimento.
- Si las superficies de acero inoxidable se decoloran, lije frotando sólo en la dirección del grano terminado.

## 2. Limpieza diaria

- Apague siempre la unidad y deje que se enfríe por completo antes de limpiarla. Limpie bien antes del primer uso.
- Después de cada uso, limpie la rejilla con cepillo de alambre o espátula flexible.
- Una vez al día, limpie bien la parte trasera, los lados y la parte delantera con un paño húmedo y pule con un paño seco suave.
- Retire el cajón de grasa, vacíelo y lávelo.
- Una vez a la semana, limpie bien la superficie de la rejilla. Utilice un cepillo de alambre o lana de acero en la superficie.
- Frote con el grano del metal mientras la rejilla está caliente. Después de la limpieza, la superficie de la placa debe ser cubierta con una fina capa de aceite para evitar la oxidación. Después de cada "limpieza semanal", la rejilla debe ser limpiada de nuevo. Se recomienda comprobar sistemáticamente una limpieza adecuada del interior de la parrilla antes de encenderla con el fin de evitar la emisión de fuegos de los aceites que se han acumulado durante la cocción anterior.

### PELIGRO NATURAL DE ARAÑAS

- **DATO:** a veces las arañas y otros insectos podrían meterse a los tubos de la parrilla unidos a los quemadores. Las arañas tejen telarañas, construyen nidos y ponen huevos. Las telarañas o nidos pueden ser muy pequeños, pero son muy fuertes y pueden bloquear el flujo de gas.

- Recuerde mantener los quemadores limpios antes de su uso y después de almacenar, al comienzo de la temporada de parrilla o si después de un período de un mes no se utiliza.
- ¡Los protectores de araña están en las tomas de aire en un esfuerzo por reducir este problema, pero no lo eliminará!
- Una obstrucción puede resultar en un flashback (un fuego en los tubos del quemador). La parrilla todavía podrá encenderse, pero la obstrucción no permite el flujo de gas completo a los quemadores.
- **Mantenimiento periódico**
- Sólo el personal cualificado puede llevar a cabo operaciones de servicio y mantenimiento.
- Las siguientes operaciones de mantenimiento deben realizarse al menos una vez al año: Comprobación del correcto funcionamiento de todos los dispositivos de control y seguridad;
- Comprobación de la combustión del quemador, es decir:
  1. Ignición;
  2. Seguridad de combustión;
  3. Comprobar el correcto funcionamiento en todo el rango de control HIGH-a-LOW. Recomendamos firmar un acuerdo de servicio que preste al menos un chequeo al año.

#### ALMACENAMIENTO DEL APARATO

Cuando el aparato no está en uso, el almacenamiento de éste aparato en interiores sólo es permisible si el cilindro está desconectado y retirado del aparato. Cuando el aparato no será utilizado durante un gran período de tiempo, debe almacenarse en su embalaje original y almacenarse en un lugar seco y libre de polvo.

#### MANTENIMIENTO Y REPUESTOS

Su parrilla de gas debe ser atendida anualmente por una persona registrada competente. Datos de contacto de los distribuidores en caso de cualquier falla o problemas en el montaje.

## **PROBLEMAS**

<b>Problema</b>	<b>Posibles Causas</b>	<b>Solución</b>
Quemador(es) no se enciende	Sin flujo de gas. Tuerca de acoplamiento y regulador no totalmente conectados. Obstrucción del flujo de gas. Desconexión del quemador a la válvula. Grill montado correctamente.	Compruebe si el tanque LP está vacío. Gire la tuerca de acoplamiento entre una y media y tres cuartas partes adicionales hasta que se detenga sólidamente. Apriete solo a mano -no utilice herramientas. Tubos de quemador transparentes. Vuelva a enganchar el quemador y la válvula. Compruebe los pasos en las instrucciones de montaje.
Caída repentina del flujo de gas o llama baja	Sin gasolina. Válvula de Exceso de flujo se quedó pegada.	Compruebe si hay entrada de gas LP. Gire las perillas hasta apagarlas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, presione los botones de cierre y válvula de tanque LP. Desconecte el Regulador. Vuelva a conectar el regulador y la prueba de fugas. De vuelta en la válvula del tanque LP, espere 30 segundos y a continuación, encienda la parrilla.
Las llamas salen hacia afuera.	Vientos fuertes. Bajo en gas LP. Válvula de Exceso de flujo se quedó pegada.	Gire la parrilla hacia otro lugar para enfrenar el viento o aumentar la altura de llama. Rellene el tanque LP. Consulte "Caída repentina del flujo de gas" arriba.
Llamarada	Acumulación de grasa. Grasa excesiva en la carne. Temperatura de cocción excesiva.	Parrilla limpia. Recorte la grasa de la carne antes de asar a la parrilla. Ajuste(menos) la temperatura en consecuencia.
Fuego de grasa persistente	Grasa atrapada por la acumulación de alimentos alrededor del sistema de quemadores.	Gire las perillas a OFF. Apague el gas en el tanque LP. Deje la tapa en su posición y deje que el fuego se queme. Después de que la parrilla se enfríe, retire y limpie todas las partes.
flashback... (fuego en tubo del quemador)	Los tubos quemadores y/o quemadores están bloqueados.	Gire las perillas a OFF. Limpie los tubos de quemador y/o quemador.

Problema	Posibles Causas		Solución
No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se pulsa el botón de encendido; no se puede oír ruido del módulo de chispa.	Batería no instalada correctamente.	Compruebe la orientación de la batería	Instalar la batería(asegúrese de que, orientado correctamente, están con "+"terminar y "-"end abajo.
	Batería muerta	¿Se ha utilizado la batería anteriormente?	Reemplace la batería por una nueva batería alcalina del tamaño de AA.
	Botón ensamblado no instalado correctamente	Compruebe que los subprocesos de aseguración estén correctamente activados. El botón debe moverse hacia arriba y hacia abajo sin encuadernación.	Desenrosque el conjunto de la tapa del botón y vuelva a detener, asegurándose de que los subprocesos alineados estén y se enganchen completamente.
	Módulo de chispa defectuoso.	Si no se generan chispas con nuevas conexiones de cable de batería puede que el módulo está defectuoso.	Reemplace el conjunto del módulo de chispas.
No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se empuja el interruptor de encendido; ruido se puede escuchar desde el módulo de chispa.	Debe poner las conexiones de plomo no completadas.	¿Las conexiones de salida están encendidas y ajustadas?	Retire y vuelva a conectar todas las conexiones de salida en módulos y electrodos.
Las chispas están presentes, pero no en todos los electrodos y/o no con todas sus fuerzas.	Las conexiones de cable de salida no se completan.	¿Las conexiones de salida están encendidas y ajustadas?	Retire y vuelva a conectar todas las conexiones de salida en módulos y electrodos.
	Arco para asar lejos del quemador(s)	Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Opere el sistema de ignición y busque arcos entre los cables de salida y las llamas de la parrilla.	Si se observan chispas que no sean de quemadores, se puede deber a un aislamiento de alambre tal vez dañado. Reemplace los cables.

Problema	Posibles Causas		Solución
Las chispas están presentes, pero no en todos los electrodos y/o no con todas sus fuerzas.	Batería débil	Todas las chispas presentes pero débiles o a ritmo lento.	Reemplace la batería por una nueva batería alcalina del tamaño de AA.
	Los electrodos están mojados	Tiene humedad acumulada el electrodo y/o en los puertos quemadores	Use la toalla de papel para eliminar la humedad
	Electrodos agrietados o rotos	Inspeccione los electrodos para grietas.	Reemplace los electrodos agrietados o rotos.

## PÓLIZA DE GARANTÍA

---

En Kitchen Center nuestra prioridad que estés a gusto con tus producto y con la atención que damos a nuestros clientes.

En esta sección te explicamos la garantía de este producto y como hacerla efectiva.

### GARANTÍA DE SATISFACCIÓN

Satisfacción garantizada. Tuviste problemas de medidas, diseño o no te gusto el producto, No te preocupes, en Kitchen Center te ayudamos con esto.

En Kitchen Center todos nuestros productos cuentan con garantía de satisfacción. Si el producto que compraste, no satisface tus necesidades, no es compatible con tu cocina, ya sea, por la medida del producto, el diseño, o cualquier otro motivo, podrás cambiarlo o devolverlo, sin expresar causa.

Nuestra garantía de Satisfacción Garantizada, te da la posibilidad de cambiar o hacer la devolución de tu producto sin expresión de causa, hasta por un plazo de 30 días desde de la fecha de compra o recepción del producto.

Para poder ejercer esta garantía debes cumplir con las siguientes condiciones:

1. El producto debe estar sin uso.
2. Con todos sus accesorios.
3. Con sus embalajes originales.
4. En el caso de que sea procedente con los regalos promocionales asociados a la respectiva compra.
5. Debe estar en las mismas condiciones que fue entregado.

Para hacer uso de esta garantía de satisfacción, solo debes comunicarte a con nosotros a través de nuestro chat virtual en [www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl) o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Esta garantía no aplica para productos respecto de los cuales ha sido debidamente informado por ser producto usado o de segunda selección.

### GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center se preocupa por el respeto a los derechos de los consumidores, en virtud de las disposiciones en la ley 19.496 de protección de los derechos de los consumidores, siempre será garantizada por Kitchen Center la garantía legal, esta consiste en que durante un plazo de 6 meses desde que fue recibido el producto, si este, es defectuoso, le faltan piezas o partes, no es apto para el uso que fue destinado, el producto fue anteriormente arreglado pero sus

deficiencias persisten o presenta nuevas fallas, siempre y cuando el producto no haya sido afectado por causa imputable al consumidor, usted podrá dentro de este plazo, elegir entre 3 opciones:

- Devolución del dinero.
- Cambio del producto.
- Reparación gratuita del producto.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través de nuestro chat virtual en [www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl) o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Este plazo se suspende por el tiempo en que el producto este siendo reparado con ocasión de uso de la garantía.

## GARANTÍA DEL FABRICANTE

Si el producto que adquiriste cuenta con garantía convencional otorgada por el fabricante, cuyo plazo es mayor a la garantía legal de 6 meses, Kitchen Center siempre respetara este plazo. El plazo de esta garantía le será debidamente informado dependiendo el producto en cuestión al momento de realizar su compra.

Procede por las mismas causas que la garantía legal.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través del nuestro chat virtual en [www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl) o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

## EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Quedaran excluidas de la garantía las fallas o defectos producidas por los siguientes motivos:

- Averías producidas por negligencia o mal uso del aparato por parte del cliente y/o terceros.
- Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a las condiciones meteorológicas adversas.
- Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y mantenimiento inadecuados.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgaste o deterioros estéticos del producto producidos por el uso.

- Daños ocasionados por la acumulación de cal.
- Daños provocados por uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, etc. Así mismo el producto limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por personas no autorizadas o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Te recomendamos siempre revisar el manual de uso del producto, allí encontrarás todas las características técnicas de tu producto como así mismo las condiciones específicas de la garantía.

Kitchen Center se reserva el derecho de realizar inspección técnica previa para verificar las condiciones del producto en caso de estimarlo necesario para evaluar la procedencia de la garantía.

## GARANTÍA DE DESPACHO

En caso de que el producto hubiera sido despachado a su domicilio, usted contará con un plazo de 48 horas hábiles desde la recepción del producto para dar conformidad a su despacho, dentro de este plazo usted tendrá el deber de revisar que el producto adquirido no tenga daños estéticos producidos con ocasión del despacho, en caso de que este daño existe, deberá dar pronta noticia dentro de este plazo para que podamos reemplazar su producto por uno en óptimas condiciones.

## OTROS

Para más información respecto de las garantías otorgadas por Kitchen Center, visite nuestro sitio web [www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl).

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.p.A

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

---

### ADVERTENCIAS

- *No intente desmontar no reparar el producto usted mismo ya que esto puede ser peligroso.*

### RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicado en este manual contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

---

WWW.KITCHENCENTER.CL



[WWW.KITCHENCENTER.CL](http://WWW.KITCHENCENTER.CL)