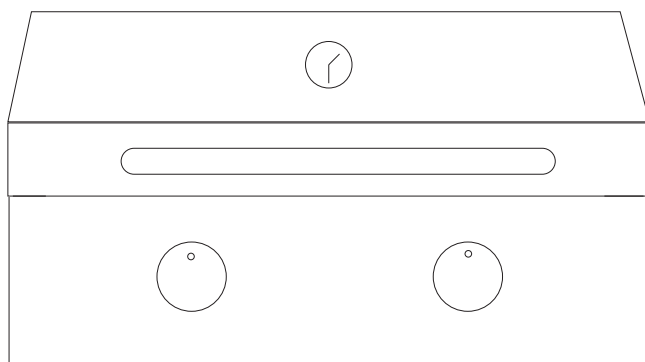


# PARRILLA A GAS

## 2 QUEMADORES

---

SAP: 12697



## 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 a través de nuestro chat en [www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl) 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.

KITCHEN CENTER S.P.A

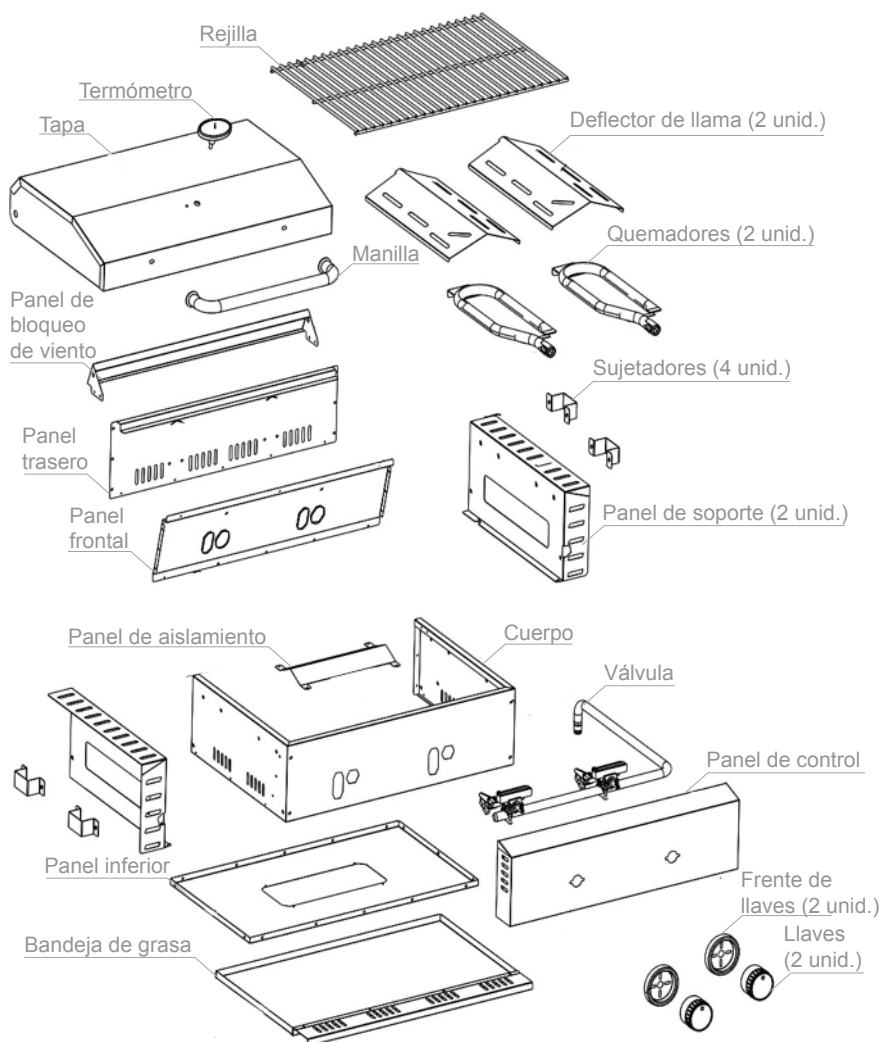
## **CONTENIDO**

---

<b>PARTES Y PIEZAS</b>	<b>04</b>
<b>INSTALACIÓN</b>	<b>05</b>
<b>PRIMER USO</b>	<b>06</b>
<b>USO HABITUAL</b>	<b>07</b>
<b>MANTENIMIENTO</b>	<b>12</b>
<b>PROBLEMAS Y SOLUCIONES</b>	<b>14</b>
<b>SERVICIO TECNICO</b>	<b>15</b>
<b>PÓLIZA DE GARANTÍA</b>	<b>16</b>

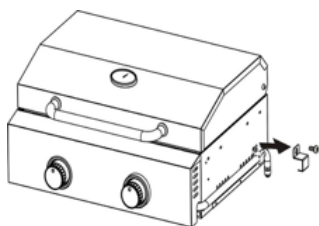
## **PARTES Y PIEZAS**

Esta sección muestra las partes y piezas que componen el producto, y sus respectivos nombres.

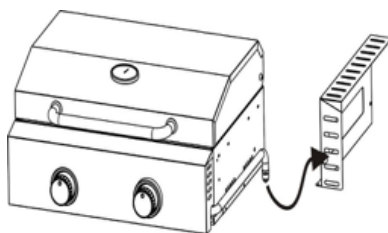


## INSTALACIÓN

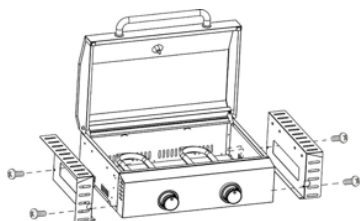
Antes de comenzar el ensamblaje del producto, asegúrese de que todas las piezas estén presentes. Compare las partes con la lista de contenido del paquete. Si falta alguna pieza o está dañada, no intente ensamblar el producto. Retire todo el material de embalaje de la parrilla.



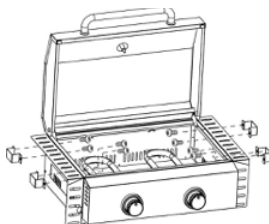
Paso 1



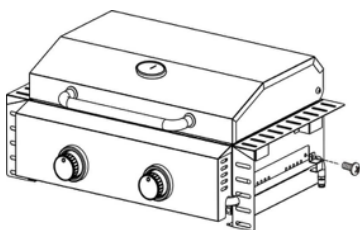
Paso 2



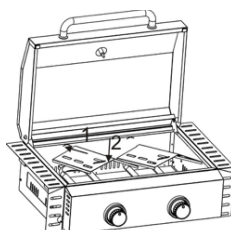
Paso 3



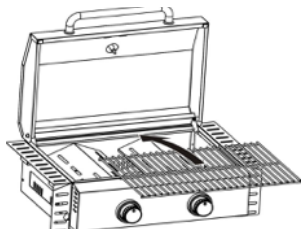
Paso 4



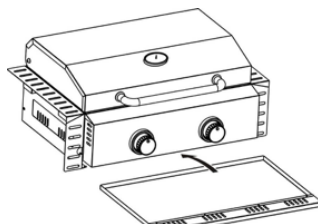
Paso 5



Paso 6



Paso 7



Paso 8

## PRIMER USO

---

Lea cuidadosamente este manual antes de usar el producto.  
El manual debe guardarse en un lugar seguro para futuras referencias.

### ADVERTENCIAS

- Por su seguridad utilizar solo al aire libre.
- Hay piezas que pueden estar muy calientes mantenga a los niños alejados.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Apague el suministro de gas después de usarlo.
- No modifique el aparato.

### Si siente olor a gas:

- Corte el paso de gas
- Extinga cualquier llama
- Abra la tapa
- Si el olor continúa, llame inmediatamente al suministrador de gas o a los bomberos.

• Asegúrese de que su parrilla esté correctamente instalada, ensamblada y cuidada.  
El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones corporales graves y/o daños a la propiedad.

• Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o la operación, consulte al servicio técnico.

• Nunca encienda la parrilla con la tapa cerrada.

• El aparato y el cilindro deben colocarse en una superficie nivelada y no deben transportarse mientras esté encendido.

• Para su Seguridad: Un cilindro de Gas LP que no esté conectado para su uso, no debe almacenarse cerca de éste o cualquier artefacto.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Importador: Kitchen Center

Fabricante: G.S.I Co Ltda.

Modelo: GB-GP200SQ

Consumo térmico nominal: 7.8 kW ( 567.8 g/h - 3.9 kW x 2)

Categoría: I3 GLP

Tamaño inyector: 0.93 mm

Temperatura operativa de válvulas: - 20°C - 70°C

Presión nominal: 28 - 30 mbar

### RECOMENDACIONES

- Los alimentos se pueden asar en la parrilla de cocción con o sin la tapa cerrada. Cuando la tapa se cierra durante 5 minutos, la tapa debe estar abierta durante 1 minuto para liberar el calor.
- Con una bandeja de grasa debajo de la cámara de combustión.
- La ventilación adecuada es vital para la combustión y el rendimiento de la barbacoa. Esto garantizará la seguridad del usuario y otras personas en las proximidades del área donde se utiliza el dispositivo. Nunca use el aparato en ningún área cubierta cerrada.
- Cuando la velocidad del viento sea superior a 2 m/s, no use la parrilla de gas orientada hacia el viento.

### ADVERTENCIAS

- *Este producto está diseñado exclusivamente para utilizar en el exterior, en espacios ventilados.*
- *El uso de este aparato en áreas cerradas puede ser peligroso y está prohibido.*
- *Mantenga a niños pequeños alejados*
- *Las partes accesibles o superficies pueden estar muy calientes.*
- *Cuando encienda la parrilla, siempre tenga la tapa abierta.*
- *No mueva el aparato durante su uso.*
- *Apague el suministro de gas después de su uso.*
- *No modifique el aparato.*
- *Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante el uso.*
- *La instalación no debe estar situado cerca de material inflamable.*  
*Para evitar riesgo de incendio o inflamación de lo contrario se prohíbe instalar bajo superficies combustibles. El aparato no debe tener ninguna obstrucción aérea. Por ejemplo: árboles, arbustos, apoyarse en los techos. El aparato debe instalarse con una separación de 1 m alrededor de este.*
- *Debe mantener los lados, parte trasera libres y limpios de materiales combustibles para evitar posibles incendios.*
- *Siga las instrucciones de cuidado y mantención, haga mantención regular a su parrilla.*
- *Este producto no debe instalarse por ningún motivo en casas Rodantes o Barcos.*
- *Cierre la válvula del cilindro de gas o el regulador después de su uso.*

Siga estas instrucciones atentamente para evitar daños graves a su parrilla y lesiones personales y materiales.

1. Instale la barbacoa siguiendo las instrucciones de ensamblaje cuidadosamente.
2. Gire todos los mandos de control a la posición OFF antes de encender el suministro de gas al aparato.

#### COMO ENCENDER LA PARRILLA

1. Abra la tapa antes de encender.
2. Gire todas las perillas de control a la posición OFF.
3. Abra el suministro de gas.
4. Verifique con agua jabonosa para ver si hay cualquier fuga de gas entre las conexiones. Cualquier fuga se mostrará como burbujas en el área de la fuga. Si se encuentra una fuga, no use la parrilla y consulte al servicio técnico.
5. Para encender el quemador izquierdo, empuje hacia abajo y gire la perilla de control del quemador izquierdo en sentido antihorario a la posición de ON.
6. Se escuchará un clic, esto debería encender el quemador. Verifique que el quemador esté encendido. Si el quemador no se ha encendido, repita este proceso.
7. Si el quemador no se ha encendido después de dos intentos, cierre el gas llevando a la posición OFF y espere 5 minutos antes de volver a intentar la secuencia de encendido.
8. Cuando el quemador se ha encendido, este se puede ajustar girando el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj a cualquier posición entre las posiciones ON y MIN.
9. Encienda los quemadores restantes de izquierda a derecha en secuencia.
10. Para apagar la parrilla, gire la manija de la válvula del cilindro o el interruptor del regulador a la posición OFF. Una vez que los quemadores se hayan extinguido, gire todas las perillas de control a la posición OFF.

*Advertencia: si algún quemador no enciende, apague la perilla de control (en el sentido de las agujas del reloj) y también apague la válvula del cilindro. Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender con la secuencia de encendido.*



De ser necesario, esta barbacoa se puede encender manualmente siguiendo las siguientes instrucciones:

1. Abra la tapa de la parrilla antes de intentar encender los quemadores.
2. Gire todas las perillas de control en sentido horario a la posición OFF.
3. Abra el suministro de gas con la perilla ON.
4. Desde la posición de apagado, empuje hacia adentro la perilla de control delantera izquierda y siga presionando mientras gira en sentido antihorario a la posición MAX (se escucha un clic), esto encenderá el quemador izquierdo. Observe si el quemador se ha encendido. Si no, repita este proceso.
5. Si el quemador no se ha encendido después de volver a intentar, espere 5 minutos y repita el paso 4.
6. Ajuste el calor girando la perilla a la posición MAX/MIN
7. Encienda los quemadores restantes de izquierda a derecha en secuencia.
8. Si el quemador no se enciende, gírelo a la posición de apagado y espere 5 minutos. Luego repita la operación 4 y 5.
9. Para apagar la parrilla, gire la válvula y/o gire la perilla de control del aparato en el sentido de las agujas del reloj a la posición "OFF".
10. Corte el suministro de gas desde la red.

#### ADVERTENCIAS

*Lea atentamente las siguientes instrucciones y asegúrese de que su parrilla a gas esté correctamente instalada, ensamblada y cuidada. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones corporales graves y / o daños a su propiedad.*

*Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o la operación, consulte al servicio técnico.*

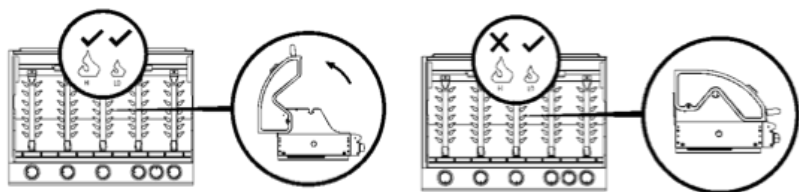
*Ubique siempre el aparato en una superficie plana y nivelada.*

*Nunca encienda la parrilla o los quemadores traseros con la campana en la posición cerrada.*

*Si el aparato estuvo por más de 6 meses o menos tiempo sin uso, se recomienda revisar el quemador, ya que podría haber nidos de insectos que obstruyen los orificios para el paso del gas y podrían generar un incendio bajo el equipo.*

*Si hay presencia de insectos u otros materiales, limpiar la superficie con paños y soluciones no corrosivas y verificar que no esté obstruido el paso del gas al quemador. Se debe mantener la apertura de ventilación del área de protección del cilindro libre y limpio de basura por seguridad.*

*Para asegurarse de que el quemador esta encendido realice una revisión visual para ver el correcto encendido del quemador llama baja indica que el quemador se encendió en consumo mínimo y llama alta que el quemador se encendió en consumo máximo.*



### CONEXIÓN A GAS DEL APARATO

Este aparato sólo es adecuado para GLP, se debe conectar a través del flexible con conexión de hilo  $\frac{1}{2}$  HE a una distancia mínima de 152 mm del suelo.

Esta parrilla está diseñada para usar al aire libre, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que no haya obstrucciones generales y que haya un mínimo de distancia de 122 cm desde el lateral o posterior del aparato.

Es importante que las aberturas de ventilación del aparato no están obstruidas. La parrilla debe ser utilizado en una superficie nivelada y estable. El electrodoméstico debe estar protegido de corrientes de aire directas y debe colocarse o protegerse contra la penetración directa por cualquier agua que gotee (por ejemplo, lluvia).

Se deben proteger de la corrosión del suelo los postes (patas) metálicos del artefacto, con un revestimiento adecuado para retrasar los efectos de las condiciones de la corrosión, no debe ser inflamable.

Una vez instalado el artefacto, verifique que el aparato esté conectado al suministro de gas (GLP) correspondiente a su regulación, que los orificios de los quemadores del artefacto no se encuentren obstruidos ni deformes, en caso de ver alguna anomalía contactarse con el Servicio Técnico.

Las partes selladas por el fabricante no deben ser alteradas por el usuario.

### Advertencias

*No se deben hacer modificaciones a ninguna parte de esta parrilla, y las reparaciones y el mantenimiento solo deben ser realizados por el Servicio Técnico.*

*Antes de la conexión, asegúrese de que no haya residuos atrapados en el quemador y los puertos del quemador.*

*La parrilla debe usarse en un área bien ventilada. No obstruya el flujo de aire de combustión al quemador cuando la parrilla esté en uso.*

*La parrilla y su válvula de cierre individual, debe estar desconectado del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier ensayo de presión de más de ½ psi (3,5 kPa).*

*Esta debe estar aislado del sistema de tuberías de suministro de gas, mediante el cierre de sus válvulas manuales individuales durante cualquier ensayo de presión del sistema de tubería de suministro de gas, a presiones de prueba iguales o menores que ½ psi (3,5 kPa).*

#### **ANTES DE USAR, COMPRUEBE SI HAY FUGAS**

*Nunca verifique si hay fugas con fósforo o llamas abiertas, siempre use una solución de agua jabonosa.*

#### **Para verificar si hay fugas**

- Prepare una solución de agua jabonosa para detectar fugas mezclando una parte de detergente con 3 partes de agua y colóquela en las uniones del sistema de gas.
- Asegúrese de que la válvula de control esté en OFF.
- De el paso de gas con la válvula de encendido/apagado al quemador, asegúrese de que las conexiones sean seguras y luego encienda el gas.
- Si aparecen burbujas, tiene una fuga, que debe corregirse antes de su uso.
- Vuelva a probar después de corregir la falla.
- Corte el gas después de la prueba.
- Si se detecta una fuga y no se puede rectificar. No intente reparar las fugas, pero sí consulte al Servicio Técnico.

*Precaución: Toda la limpieza y el mantenimiento deben llevarse a cabo cuando la barbacoa esté fría y con el suministro de combustible apagado en el cilindro de gas.*

### LIMPIEZA

Dejar encendida la parrilla después de cada uso (durante aproximadamente 15 minutos) mantendrá los residuos excesivos de alimentos al mínimo.

Para limpiar la superficie exterior use un detergente suave o bicarbonato de sodio y una solución de agua caliente. El fregado no abrasivo se puede usar en manchas difíciles, luego enjuague con agua.

Si la superficie interior de la tapa de la parrilla tiene la apariencia de pintura que se está pelando, la acumulación de grasa horneada se ha convertido en carbón y se está descascarando. Limpie a fondo con una solución fuerte de agua jabonosa caliente. Enjuague con agua y permita que se seque completamente.

Para limpiar la parte inferior del interior de la parrilla elimine los residuos con un cepillo, una espátula y/o una esponja de limpieza, luego lave con una solución de agua jabonosa. Enjuague con agua y deje secar.

En el caso de la rejilla utilice una solución de agua jabonosa suave. El fregado no abrasivo se puede usar en manchas difíciles, luego enjuague con agua.

Para limpiar la bandeja de grasa, preste atención: demasiada grasa acumulada puede incendiarse durante la cocción, limpie la bandeja de grasa después de cada cocción. Durante la cocción con la campana cerrada, asegúrese de que no haya mucha grasa acumulada en la bandeja. Limpie la bandeja antes de usarla a alta velocidad.

Por favor, no abra la bandeja de grasa durante el uso.

Cuando limpie la bandeja de grasa, retire primero la taza de grasa y luego saque la bandeja de grasa.

Para limpiar el quemador:

- Apague el gas en la perilla de control y cierre la conexión de gas.
- Retire la rejilla de enfriamiento.
- Limpie el quemador con un cepillo suave y/o limpie con un paño.
- Limpie los puertos obstruidos con un limpiador de tuberías o un cable rígido (como un clip de papel abierto).
- Inspeccione el quemador por cualquier daño (grietas o agujeros), si se encuentra daño, reemplace con un nuevo quemador. Vuelva a instalar el quemador, asegúrese de que los orificios de la válvula de gas estén colocados y asegurados correctamente dentro de la entrada del quemador (Venturi).

- En algunos casos, su parrilla se iluminará a causa de un insecto que se arrastra dentro del quemador (Venturi) o una araña que hace girar su red dentro. Esto puede ser rectificado usando un cepillo de botella insertado a través del quemador (Venturi) y empujándolo dentro del quemador. Si la condición persiste, consulte al servicio técnico.

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

---

SÍNTOMAS	PROBLEMA	SOLUCIÓN
Los quemadores no se encienden mediante el sistema de encendido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obstrucciones en quemador.</li> <li>• Cable de electrodo suelto o desconectado en el electrodo o unidad de encendido.</li> <li>• Electrodo o cable dañado.</li> <li>• Encendedor de botón defectuoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar quemador.</li> <li>• Conectar el cable, cambiar el electrodo y el cable.</li> <li>• Cambiar el encendedor.</li> </ul>
El quemador no se enciende con un fósforo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obstrucciones en el quemador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quemador limpio, limpieza con cepillo.</li> </ul>
Llama baja o retroceso (fuego en el tubo del quemador: puede escucharse un silbido o rugido)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obstrucciones en el quemador.</li> <li>• Condiciones ventosas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quemador Limpio.</li> <li>• Utilice la parrilla en una posición más protegida.</li> </ul>

### ADVERTENCIAS

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

### RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicada en este manual contáctese a través del chat en nuestro sitio web en [www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl) o a través de nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT.

## 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 [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 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 de nuestro chat 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 producto químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, etc. Así mismo 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



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