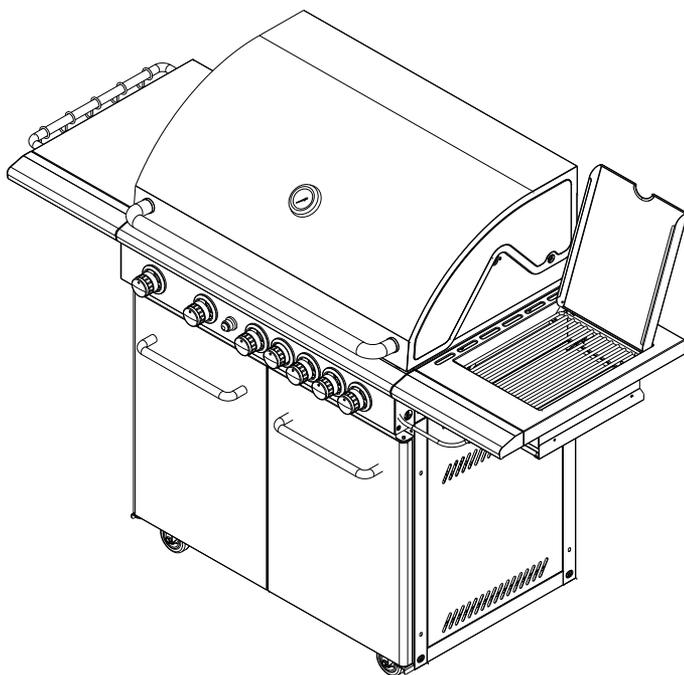


PARRILLA A GAS SMART 7Q

SAP: 13220



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

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

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

ANTES DEL PRIMER USO	04
PARTES Y PIEZAS	07
MONTAJE E INSTALACIÓN	10
INSTRUCCIONES DE USO	25
LIMPIEZA Y CUIDADOS	30
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	32
SERVICIO TECNICO	33
PÓLIZA DE GARANTÍA	34

ANTES DE EL PRIMER USO

Esta sección explica la instalación y el uso adecuado de su parrilla a gas, léalo cuidadosamente antes de usarla, incluso si está familiarizado con el producto. El manual debe guardarse en un lugar seguro para futuras referencias.

ADVERTENCIAS

- *Este aparato se debe instalar de acuerdo con las normas en vigor y se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados.*
- *Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.*
- *Kitchen Center no se responsabiliza por problemas o accidentes que puedan ocurrir por el desconocimiento de la información contenida en este manual.*
- *Este producto no fue diseñado para ser utilizado por niños, ni por personas con capacidades mentales, sensoriales, visuales o físicas disminuidas, tampoco por personas sin experiencia a menos que sean supervisados por una persona que esté consciente de los peligros inherentes al uso de productos eléctricos y se haga responsable de la seguridad de todos los involucrados durante el uso.*
- *Se pueden producir incendios o explosiones peligrosas si se ignoran las instrucciones.*
- *Es responsabilidad del consumidor ver que la parrilla esté correctamente ensamblada, instalada y cuidada. Si no se siguen las instrucciones de este manual, se podrían producir lesiones corporales y / o daños materiales.*

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Si usted huele a gas, por su seguridad:

- 1. Apague el gas del cilindro de gas.
 - 2. Apagar cualquier llama; No opere ningún aparato eléctrico.
 - 3. Ventile el área.
 - 4. Compruebe si hay fugas como se detalla en este manual.
 - 5. Si el olor persiste, contacte a su distribuidor o proveedor de gas inmediatamente.
- Siempre que utilice su parrilla deberá estar supervisada por un adulto responsable y mantener alejados a niños y adultos mayores.

PRECAUCIONES

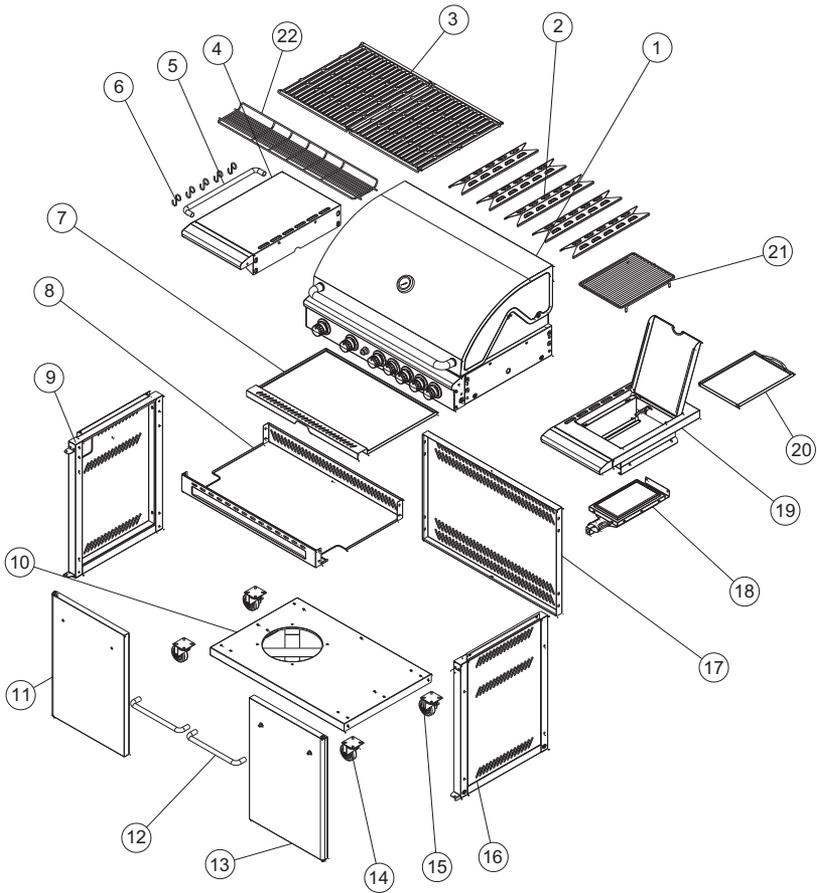
- Después de cada cambio de cilindro de gas, revise si hay escape de gas. Realizar esta acción lejos de cualquier fuente de ignición.
- Nunca revise si hay escapes de gas con fósforos, encendedor y otra llama directa.
- No almacene gasolina u otros vapores inflamables cerca de la parrilla.
- Algunas 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.
- En el caso de un fuego incontrolable, desconecte de inmediato el cilindro de gas, trásélolo 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.
- Cerrar la válvula de suministro de gas después de su utilización.
- Solo para uso en exterior.

ADVERTENCIAS SOBRE LA INSTALACIÓN

- Cuidado con los bordes, estos pueden estar afilados, debe manejar todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales.
- Herramientas necesarias: Ya sea un destornillador de cruz (cruzeta Philips) o un destornillador de punta plana y una llave inglesa o unos alicates.
- Por favor, lea todas las instrucciones detenidamente antes de continuar. Encuentre un área grande y limpia en la que pueda armar su carro con barbacoa. Consulte la lista de piezas y el diagrama de ensamblaje según sea necesario. El ensamblaje de la barbacoa involucra muchos componentes grandes, es recomendable que dos personas armen la unidad.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Apague el suministro de gas del contenedor de gas cuando el aparato no esté en uso.
- No modifique el aparato.
- Distancia mínima desde los lados y la parte posterior de la unidad a la construcción combustible, 3 m desde el lado y 3 m desde atrás.

PARTES Y PIEZAS

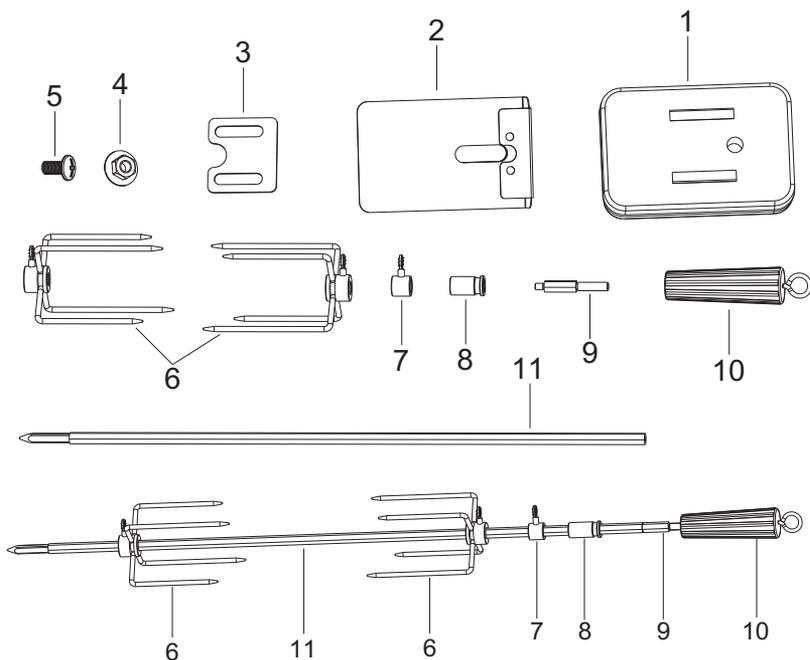
Esta sección muestra las partes y piezas que componen el producto, y sus respectivos nombres.



N°	Descripción	Cantidad
1	Conjunto de cuerpo de parrilla	1
2	Placa quemador	5
3	Parrillas	2
4	Ensamblaje de mesa lateral	1
5	Porta herramientas	1
6	Gancho para herramientas	5
7	Bandeja de goteo	1
8	Protector térmico del cilindro	1
9	Lateral izquierdo	1
10	Rejilla inferior del carro	1
11	Puerta izquierda	1
12	Manilla de la puerta	2
13	Puerta derecha	1
14	Rueda sin freno	2
15	Rueda con freno	2
16	Lateral derecho	1
17	Panel posterior del carro	1
18	Quemador	1
19	Porta quemador lateral	1
20	Bandeja de quemador	1
21	Rejilla quemador lateral	1
22	Rejilla de Calentamiento	1

A	M5×12 Tornillo		4
B	M5×50 Tornillo		4
C	M6×12 Tornillo		27
D	M6×30 Tornillo		4
E	M6×50 Tornillo		4
F	M6 Tuerca		4
G	ST4.2*10		1

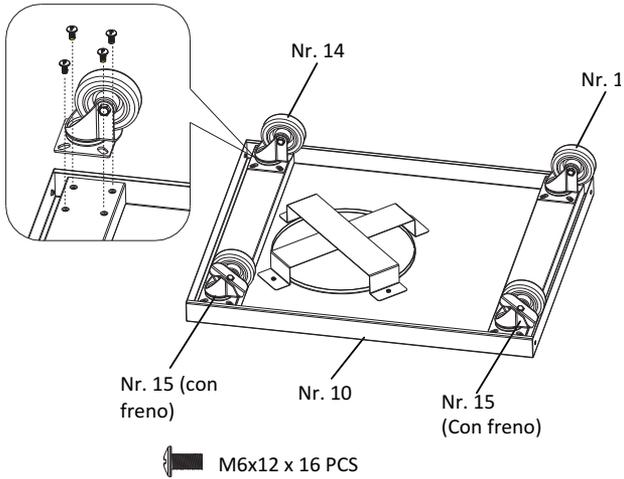
PIEZAS Y ACCESORIOS



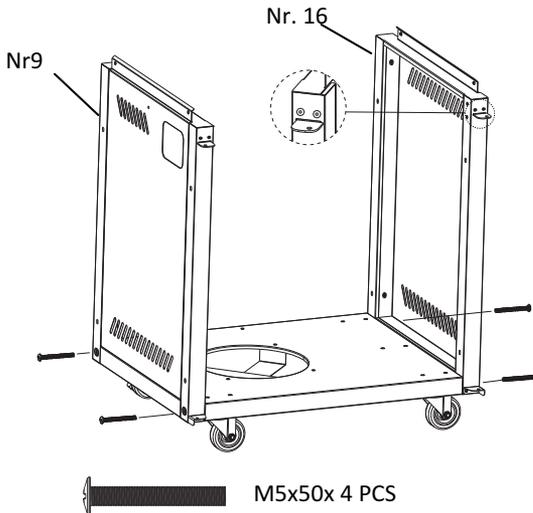
Nº	Descripción	Cantidad
1	Motor	1
2	Soporte de montaje del motor	1
3	Soporte de asador	1
4	M6 tuerca	4
5	M6X12 tornillo	4
6	Pincho de carne (incluyendo tornillo de bloqueo)	2
7	Anillo de posicionamiento (incluido tornillo de bloqueo)	1
8	Anillo de rodadura	1
9	Eje trasero del asador	1
10	Mango	1
11	Eje del asador	1

MONTAJE E INSTALACIÓN

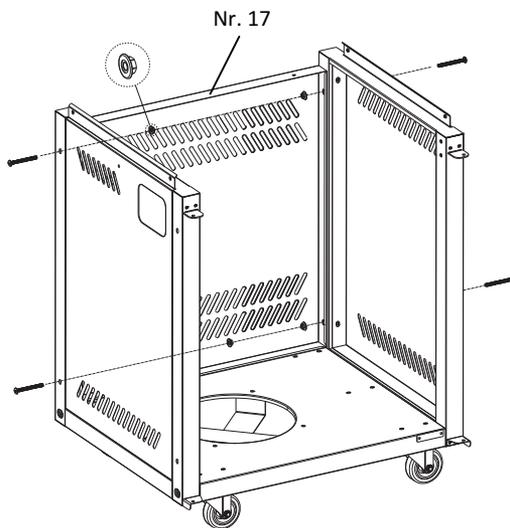
MONTAJE DE RUEDAS



MONTAJE DE PIEZAS LATERALES



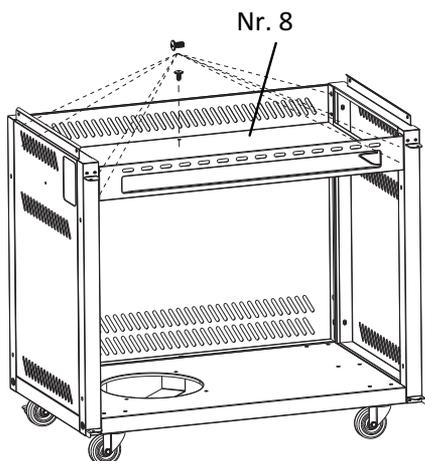
MONTAJE DE PIEZA TRASERA Y SUPERIOR



M6 Nut x 4PCS



M6x50 x 4 PCS

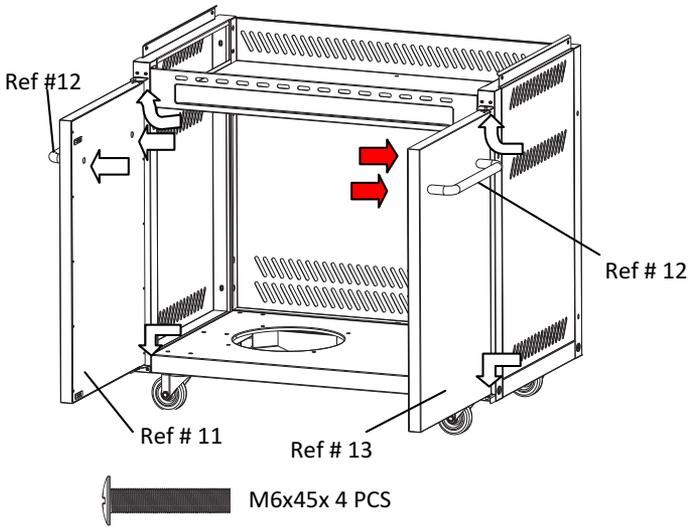


M6x12 x 8 PCS

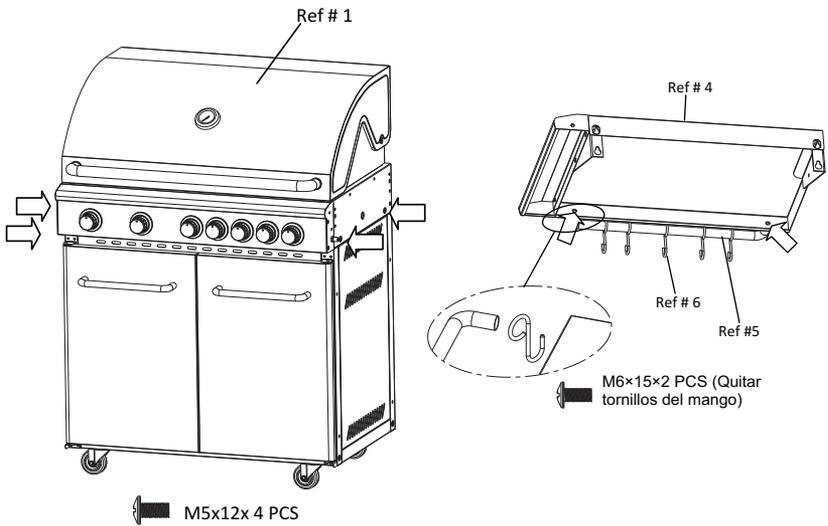


ST4.2x10x 1 PCS

MONTAJE DE PUERTAS Y MANILLAS

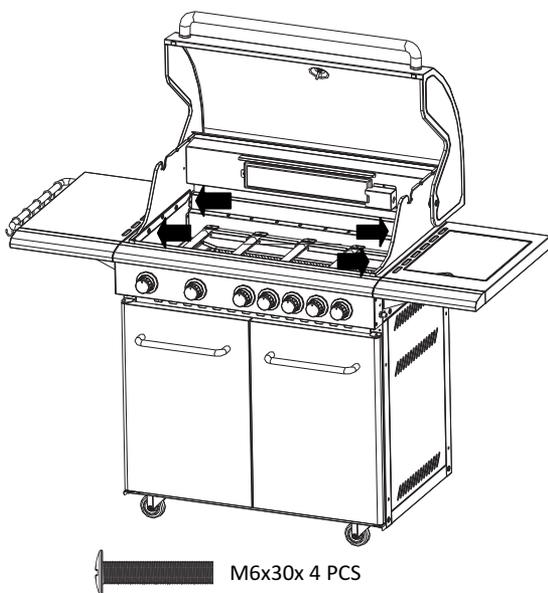
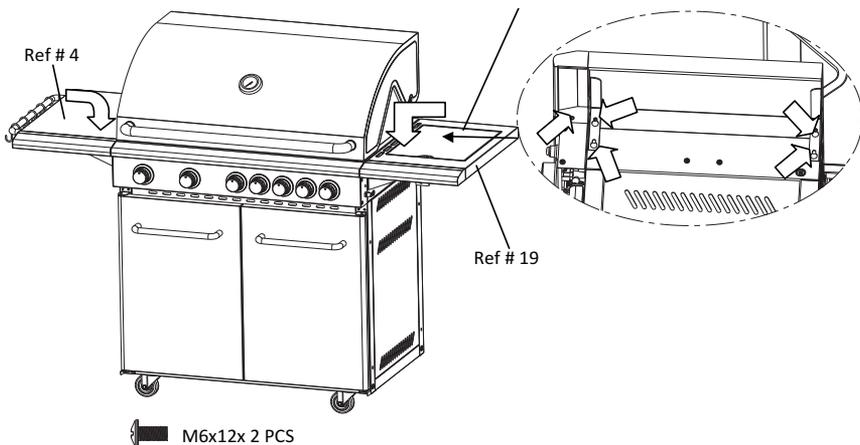


MONTAJE DE TAPA Y PORTA ACCESORIOS

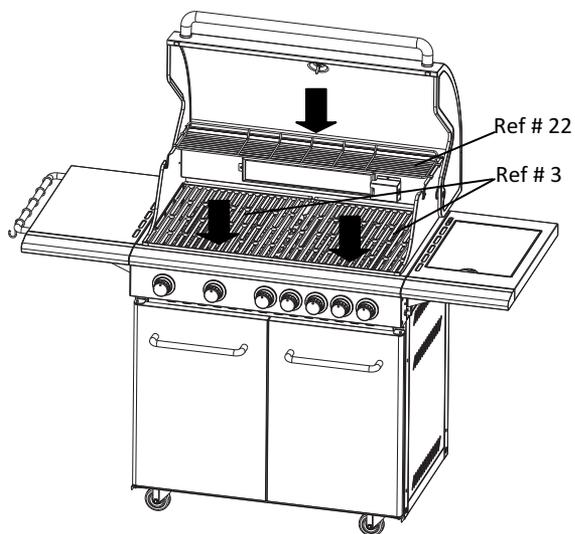
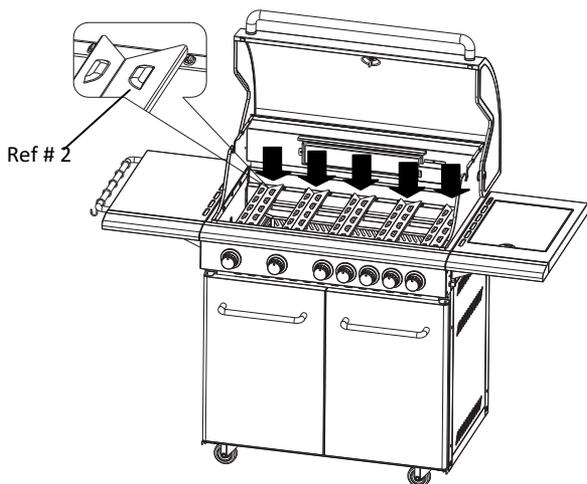


MONTAJE DE MESAS LATERALES

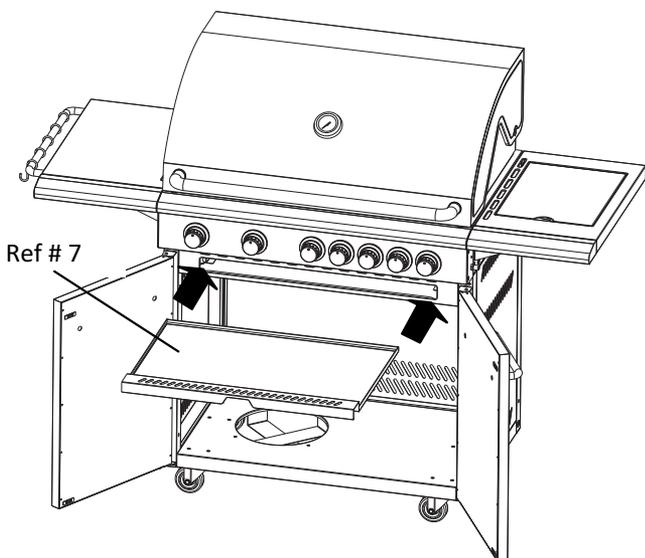
Cuelgue la mesa lateral de los tornillos prefijados y luego apriete los tornillos



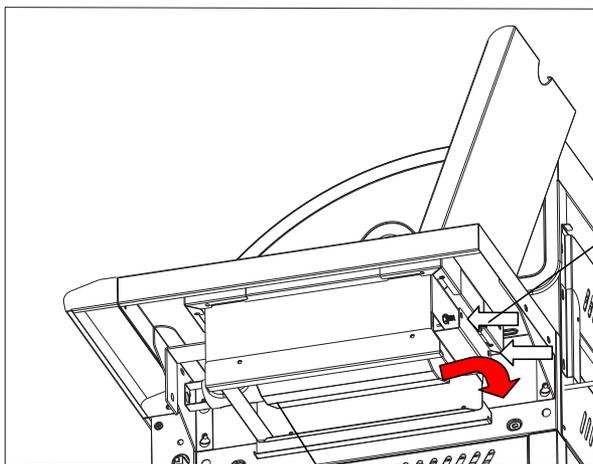
MONTAJE DE QUEMADORES Y REJILLAS



MONTAJE DE BANDEJA RECOGE GRASAS

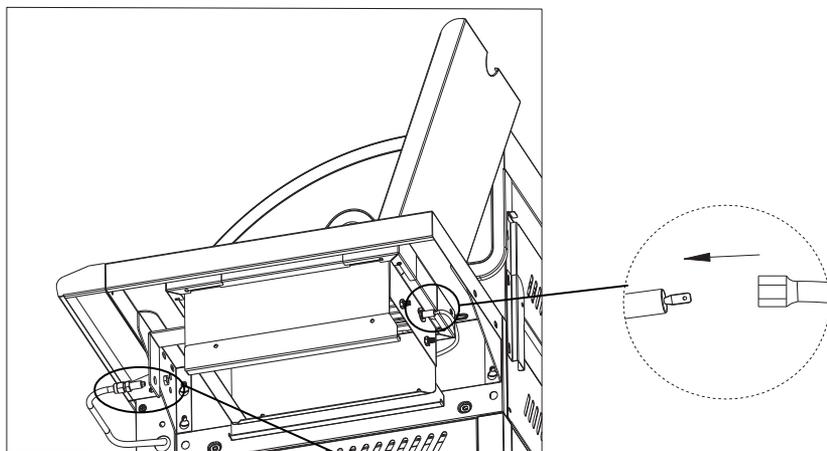


MONTAJE DE QUEMADOR LATERAL

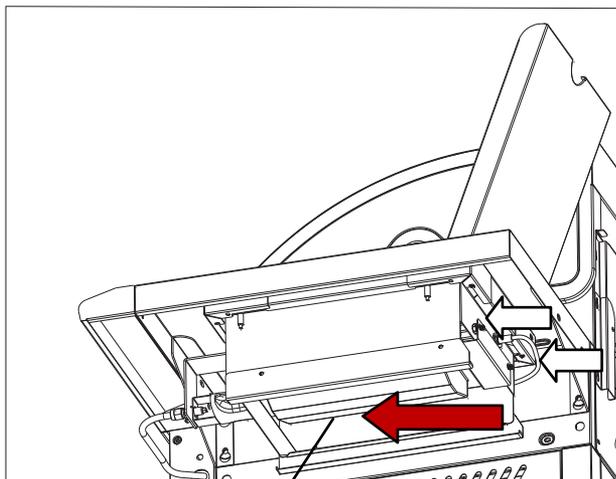
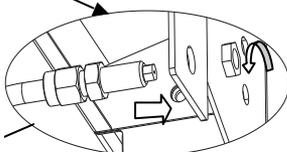


Retire la tuerca del
ensamblaje del quemador,
desmonte el ensamblaje
del quemador

Ref#18

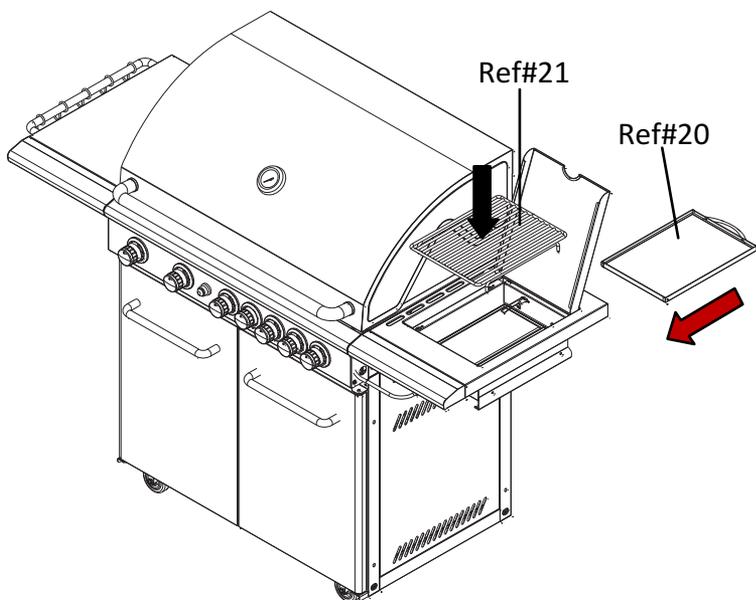


Retire la tuerca de la boquilla.
Coloque el conjunto de la
boquilla en el orificio del
soporte y fíjela con la tuerca,
como se muestra

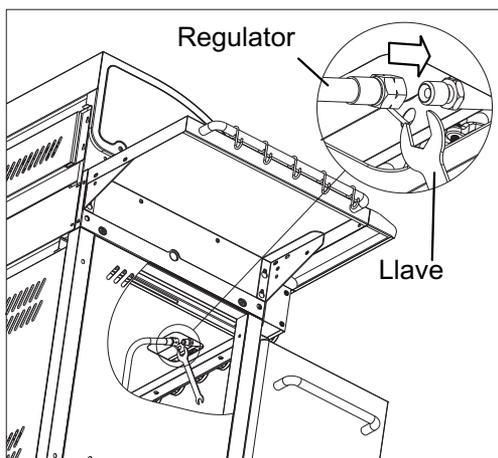


Ref#18

MONTAJE DE REJILLAS DEL QUEMADOR LATERAL

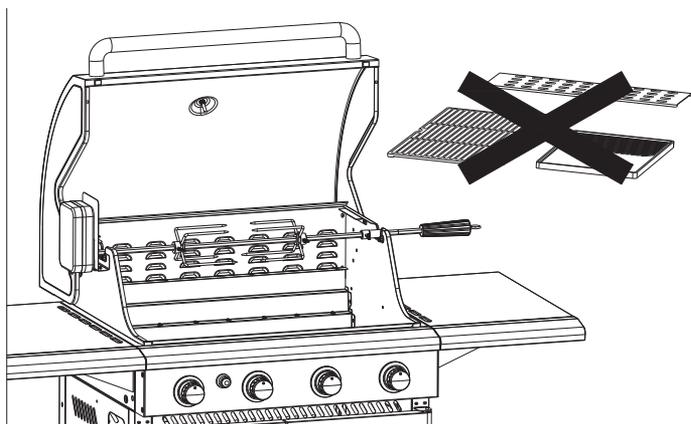
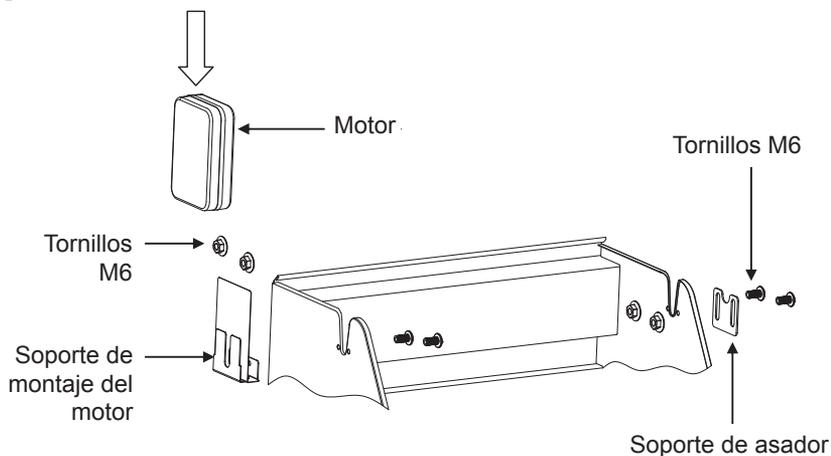


INSTALACIÓN DE PILA PARA ENDENDIDO ELÉCTRICO



- Desenrosque la tapa del encendedor e inserte una batería AA con el extremo "+" hacia arriba.

INSTALACIÓN PIEZAS Y ACCESORIOS



ADVERTENCIA

- Si es necesario reemplazar alguna pieza o accesorio, comuníquese con nuestro departamento de atención al cliente Kitchen Center.
- El uso de piezas no autorizadas puede crear condiciones inseguras.

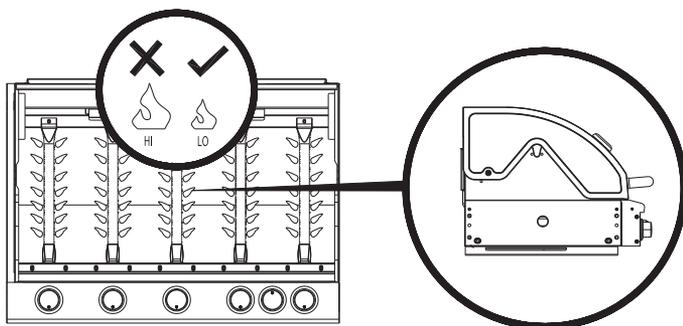
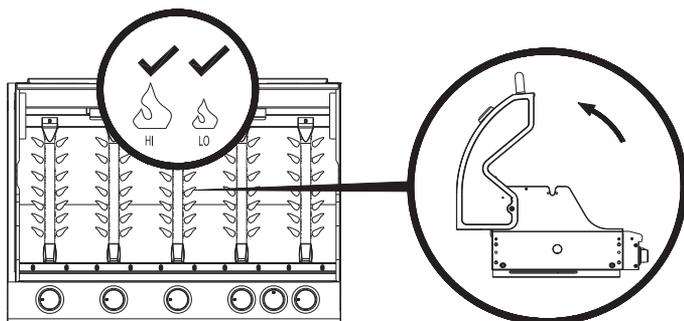
CONEXIONES DEL REGULADOR AL CILINDRO DE GAS GLP

- Debe utilizarse el regulador de presión y la manguera proporcionados con la parrilla. Este regulador está configurado con una presión de salida de 28 mbar. Para su reemplazo, los reguladores de presión y los conectores roscados de la manguera deben ser los mismos modelos especificados por el fabricante.
- La operación de conexión se debe hacer con la palanca de apertura y cierre del regulador en posición de cierre, como se aprecia en los diagramas a continuación.
- El regulador presenta un anillo retráctil de plástico en su zona inferior.
- Para conectar el regulador al cilindro GLP, se debe comprimir con ambas manos el anillo retráctil del regulador, introduciendo el regulador en la válvula del cilindro, bajando el anillo del regulador sobre la válvula del cilindro.
- Una vez conectado el regulador al cilindro y para abrir el suministro de gas hacia el artefacto, se debe hacer con la palanca de apertura y cierre del regulador en posición de apertura.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Artefacto de uso doméstico

- Fabricante: G.K.E.A.Co.,LTD
- País destino: Chile
- Marca: FDV
- Categoría artefacto: I3B/P
- Modelo: KYQ-8250RB
- Consumo térmico nominal: 2036g/hh
- Denominación comercial: Barbacoa para gases combustibles
- Consumo nominal: 25 kW
- Alimentación eléctrica: N/A
- Fecha de fabricación (a/m): xx/xxxx
- Tipo de gas: GLP
- Presión de operación: 28 mbar (GLP)
- País de fabricación: China



RECOMENDACIONES DE INSTALACIÓN

- Lea atentamente las siguientes instrucciones y asegúrese de que su parrilla esté correctamente instalada, ensamblada y cuidada. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones corporales graves y / o daños a su propiedad.
- Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o la operación, consulte a su distribuidor o a la compañía de gas LPG. Cuando se use en el suelo, siempre coloque el aparato y el cilindro en un suelo plano.
- Nunca encienda la PARRILLA O QUEMADORES TRASEROS con la CAMPANA en la posición cerrada.
- Nunca encienda el QUEMADOR LATERAL con la tapa en la posición cerrada.
- Su parrilla funcionará mejor si se utilizan mezclas de propano o GLP. Se puede usar butano, pero debido a la velocidad del aparato, el cilindro tenderá a congelarse y suministrar gas a presiones reducidas que afectarán el rendimiento de su parrilla.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN DE LA PARRILLA AL CILINDRO DE GAS

- Este aparato solo es adecuado para usar con gas GLP.
- 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.
- Consulte a su distribuidor de GLP para obtener información sobre un regulador adecuado para el cilindro de gas. 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.

Manguera

- 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.
- 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.

Almacenamiento del producto

- El almacenamiento de la barbacoa en interiores solo se permite si el cilindro se desconecta y se retira del aparato. Cuando no vaya a utilizar el aparato durante un período de tiempo, debe guardarlo en su embalaje original y en un entorno seco y sin polvo.

Cilindro de gas

- El cilindro de gas no debe dejarse caer o manipularse bruscamente., mantenga siempre el cilindro en posición vertical durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que el cilindro de gas no esté cerca de ninguna fuente de calor antes de cambiarlo. Si el aparato no está en uso, el cilindro debe estar desconectado.
- Vuelva a colocar la tapa protectora en el cilindro después de desconectar el cilindro del aparato. El cilindro de gas debe estar ubicado fuera del cuerpo del aparato.
- Esta parrilla puede ser utilizada solamente con cilindros de 5, 11 y 15 kilos.
- 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 más de 50 ° C. No almacene el cilindro cerca de llamas, luces piloto u otras fuentes de ignición. NO FUME
- Esta parrilla está diseñada para uso al aire libre, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que no haya obstrucciones por encima de esta y que haya una distancia mínima de 1 m desde el lado o la parte trasera del aparato.

- Es importante que las aberturas de ventilación del aparato no estén obstruidas. La barbacoa debe utilizarse sobre una superficie nivelada y estable. El aparato debe estar protegido contra corrientes de aire y debe estar posicionado o protegido contra la penetración directa de cualquier agua que gotee (por ejemplo, la lluvia).
- Las piezas selladas por el fabricante o su agente no deben ser alteradas por el usuario. No se deben realizar modificaciones a ninguna parte de esta barbacoa. Las reparaciones y el mantenimiento solo deben ser realizados por un ingeniero de Kitchen Center.
- Esta barbacoa debe instalarse y / o usarse al aire libre o en un área bien ventilada. Si esta barbacoa se encuentra en un área bien ventilada, el área debe tener al menos el 25% del área de superficie abierta.

Conexión a la parrilla

- Antes de la conexión, asegúrese de que no haya residuos atrapados en la parte superior del cilindro de gas, regulador, quemador y puertos del quemador. Las arañas y los insectos pueden anidar en el orificio y obstruir el quemador / orificio del tubo tipo Venturi. Un quemador obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
- Limpie los orificios de los quemadores con un limpiador de tuberías de alta resistencia.
- Coloque la manguera en el aparato con una llave para apretarla en la rosca de conexión. Si se reemplaza la manguera, se debe asegurar al aparato y las conexiones del regulador con clips de manguera. Desconecte el regulador del cilindro (de acuerdo con las instrucciones suministradas con el regulador) cuando la barbacoa no esté en uso.
- La barbacoa debe ser utilizada en un área bien ventilada. No obstruya el flujo de aire de la combustión del quemador cuando la barbacoa esté en uso. **SOLO UTILICE ESTA BARBACOA AL AIRE LIBRE.**
- Revise si existen fugas antes de su uso.
- Nunca revise si hay fugas con una llama al descubierto, siempre use una solución de agua jabonosa

Verificación de fugas

- Prepare 2 o 3 onzas líquidas de solución de detección de fugas mezclando una parte de lava loza con 3 partes de agua.
- Asegúrese de que la válvula de control esté en “OFF”.
- Conecte el regulador al cilindro y la válvula de ENCENDIDO / APAGADO al quemador. Asegúrese de que las conexiones estén seguras para encender el gas.
- Cepille la solución jabonosa en la manguera y todas las uniones. Si aparecen burbujas, tiene una fuga, que debe ser rectificada antes de usar
- Volver a probar después de arreglar la falla
- Apague el gas en el cilindro después de la prueba.
- Si se detecta una fuga y no se puede rectificar, no intente curar las fugas, consulte a su distribuidor de gas.

INSTRUCCIONES DE USO

ENCENDIDO

1. Abra la tapa de la parrilla antes de intentar encender los quemadores.
 2. Gire todas las perillas de control hacia la derecha hasta la posición "OFF".
 3. Conecte el regulador a la botella de gas. Gire el suministro de gas a "ON". Verifique con el uso de agua jabonosa para detectar cualquier fuga de gas entre la botella y el regulador.
 4. Empuje hacia abajo la perilla de control de la mano izquierda y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de "Velocidad completa". Se escuchará un clic. Repita esto 4 o 5 veces, esto encenderá el quemador. Observe si el quemador se ha encendido. Si no se repite este proceso.
 5. Si el quemador no se ha encendido después de volver a intentarlo, espere 5 minutos y repita el paso 4.
 6. Ajuste la intensidad girando la perilla a la posición Alta / Baja.
 7. Si el quemador no se enciende. Encienda el aparato con un fósforo usando el orificio de encendido en el costado del aparato. Consulte a su distribuidor de gas para rectificar el encendido.
 8. Para encender los quemadores restantes en secuencia de izquierda a derecha, y repita para arriba. El canal de encendido transversal entre los quemadores encenderá el quemador adyacente a él. Nunca intente encender otros quemadores excepto el quemador de la mano izquierda primero.
 9. Para apagar el asador, gire la válvula del cilindro o el interruptor del regulador a la posición "APAGADO" y luego gire la perilla de control en el aparato hacia la derecha hasta la posición "OFF".
- *Advertencia: si el quemador no se enciende, gire la perilla de control hacia la derecha y también apague la válvula del cilindro. Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender con la secuencia de encendido.*

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

1. Abra la tapa del quemador lateral.
2. Empuje hacia abajo la perilla de control del quemador lateral y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de "Velocidad completa", esto encenderá el quemador lateral. Observe si el quemador se ha encendido. Si no se repite este proceso.
3. Si el quemador no se ha encendido después de volver a intentarlo, espere 5 minutos y repita el paso 2.
4. Ajuste el calor girando la perilla a la posición Alta / Baja.
5. Si el quemador no se enciende. Encienda el aparato con un fósforo usando una fósforo largo o cónico. Consulte a su distribuidor de gas para rectificar el encendido.
6. Para apagar el quemador lateral "OFF", gire la perilla de control hacia la derecha hasta la posición "OFF". Si desea apagar la barbacoa completa en "OFF", gire la válvula del cilindro o el interruptor del regulador a la posición "OFF" y luego gire la perilla de control en el aparato en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "OFF".
7. Advertencia: si el quemador no se enciende, gire la perilla de control hacia la derecha y también apague la válvula del cilindro. Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender con la secuencia de encendido.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR TRASERO

1. Abra el capó de la barbacoa.
 2. Empuje hacia abajo la perilla de control del quemador trasero y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de “Full Rate”, esto encenderá el quemador trasero. Observe si el quemador se ha encendido. Si no se repite este proceso.
 3. Si el quemador no se ha encendido después de volver a intentarlo, espere 5 minutos y repita el paso 2.
 4. Ajuste el calor girando la perilla a la posición Alta / Baja.
 5. Si el quemador no se enciende. Encienda el aparato con un fósforo usando un fósforo largo o cónico. Consulte a su distribuidor de gas para rectificar el encendido.
 6. Para apagar el quemador trasero gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “OFF”. Si desea apagar la barbacoa completa, gire el interruptor de suministro de gas o regulador a la posición “OFF” y luego gire la perilla de control del aparato en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “OFF”.
 7. Advertencia: si el quemador no se enciende, gire la perilla de control hacia la derecha y también apague la válvula del cilindro de gas. Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender con la secuencia de encendido.
 8. Antes de cocinar por primera vez, haga funcionar la barbacoa durante unos 15 minutos con la tapa cerrada y el gas encendido en BAJA. Esto “limpiará en caliente” las partes internas y disipará el olor del acabado pintado.
 9. Limpie su parrilla después de cada uso. NO use limpiadores abrasivos o inflamables, ya que dañará las partes del producto y podría iniciar un incendio. Limpiar con agua tibia y jabón.
- *Advertencia: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados del aparato caliente en todo momento (¡incluso mientras se enfría!). Se recomienda el uso de guantes de protección (por ejemplo, guantes de horno) al manipular componentes especialmente calientes.*

ADVERTENCIAS DE USO

- 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.
- 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.
- Cuando encienda la parrilla, siempre tenga la tapa abierta.
- Solo use la parrilla sobre una superficie plana no inflamable o sobre el suelo.
- Asegúrese que la parrilla sea instalada sobre un suelo nivelado para ayudar al escurrimiento de la grasa.
- 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.
- Siempre siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. 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.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables.
- Las partes protegidas por el fabricante, o su mandatario, no deben ser manipulados por el usuario.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Toda la limpieza y el mantenimiento deben llevarse a cabo cuando la parrilla está fría y con el suministro de combustible apagado desde el cilindro de gas.
- “Quemar” la parrilla después de cada uso (durante aproximadamente 15 minutos) mantendrá el exceso de residuos de alimentos al mínimo.

Limpieza de superficie exterior

- Use un detergente suave o bicarbonato de sodio y una solución de agua caliente. El polvo abrasivo no abrasivo se puede usar en manchas difíciles, luego enjuague con agua.
- Si la superficie interior de la tapa de la barbacoa tiene el aspecto de pintura descascarada, la acumulación de grasa cocida se ha convertido en carbón y se está desprendiendo. Limpie bien con una solución de agua jabonosa caliente fuerte. Enjuague con agua y deje secar completamente.
- Nunca utilice el limpiador de hornos.

Limpieza de el interior de la parrilla

- Elimine los residuos con un cepillo, raspador y / o almohadilla de limpieza, luego lave con una solución de agua jabonosa. Enjuague con agua y deje secar.

Limpieza de rejillas

- Use una solución de agua jabonosa suave. El poder abrasivo no abrasivo se puede usar en manchas persistentes. Luego enjuague con agua.

Limpieza del ensamblaje del quemador

- Apague el gas desde la perilla de control y desconecte el cilindro.
- Retire la rejilla de enfriamiento.
- Limpie el quemador con un cepillo suave o limpie con aire comprimido. Luego 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 en busca de daños (grietas o agujeros). Si encuentra algún daño, reemplácelo con un nuevo quemador. Vuelva a instalar el quemador, verifique que los orificios de la válvula de gas estén correctamente colocados y asegurados dentro de la entrada del quemador (venturi).

Cuidado y protección de las superficies de acero inoxidable

- Su parrilla cuenta con componentes de acero inoxidable, utilizando aceros inoxidables de grado moderado. Todas las calidades de acero inoxidable requieren un nivel de cuidado y protección para conservar su apariencia.
- Los aceros inoxidables no son inmunes a la corrosión y tampoco son libres de mantenimiento, contrariamente a la percepción popular. Incluso los grados marinos más altos de acero inoxidable requieren una limpieza frecuente con agua dulce para evitar la oxidación y otros problemas corrosivos.
- Su parrilla cuenta con acero inoxidable con un acabado cepillado. Este acabado cepillado se logra al pasar las hojas de acero inoxidable a través de un proceso abrasivo que elimina el acabado del espejo y deja el acabado cepillado. El acero inoxidable con acabado cepillado requiere limpieza y cuidado frecuentes, para mantener su calidad de apariencia. Sin el cuidado adecuado, es posible que muestre signos de corrosión en el tiempo.
- El acero inoxidable definitivamente no es un material libre de mantenimiento.
- Después del montaje, recomendamos que aplique una capa delgada de aceite de oliva con un trapo limpio en todas las áreas expuestas de acero inoxidable. Luego se debe pulir con otro trapo limpio hasta obtener un acabado no aceitoso. Este proceso ayudará a la protección contra la suciedad y otros contaminantes corrosivos, proporcionando un escudo temporal seguro para los alimentos. La capa de aceite de oliva también facilita el pulido posterior y la eliminación de huellas dactilares. Este proceso debe repetirse frecuentemente al limpiar su parrilla.
- Esta parrilla viene con una forro cobertor, se recomienda utilizarla cuando esta no esté en uso. Sin embargo, es vital comprender que, a menos que la barbacoa esté fría, limpia y seca cuando se coloca la cubierta, el uso de una cubierta puede ser perjudicial. Una cubierta colocada en una parrillada tibia, húmeda o sucia (o cualquier combinación de estos factores) puede de hecho ser un criador de corrosión muy efectivo.
- Por esta razón, la parrilla siempre debe estar fría, limpia de cualquier contaminante o suciedad de la superficie y debe estar completamente seca antes de colocar una cubierta protectora. Esto es especialmente importante antes de guardar una barbacoa durante un período de tiempo prolongado, es decir, si la barbacoa no se usa con frecuencia o cuando la parrilla se almacena durante los meses de invierno.
- Con el fin de mantener la calidad del acabado de su barbacoa de acero inoxidable, el propietario debe estar atento al cuidado y al mantenimiento, de acuerdo a estos consejos.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Solución
<p>Los quemadores no se encienden con el sistema de encendido.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El cilindro de gas LP está vacío. 2. Regulador defectuoso. 3. Obstrucciones en el quemador. 4. Obstrucciones en chorros de gas o manguera de gas. 5. Cable del electrodo suelto o desconectado en el electrodo o en la unidad de encendido. 6. El electrodo o el cable están dañados. Botón de encendido defectuoso. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reemplazar con el cilindro lleno. 2. Haga revisar o reemplazar el regulador. 3. Limpie el quemador. 4. Limpiar chorros y manguera de gas. 5. Reconecte el cable. 6. Cambie el electrodo y el encendido del cable.
<p>El quemador no se enciende con un fósforo.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El cilindro de gas de LG está vacío. 2. Regulador defectuoso. 3. Obstrucciones en el quemador. 4. Obstrucciones en chorros de gas o manguera de gas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reemplace con un cilindro lleno. 2. Haga revisar o reemplazar el regulador. 3. Limpiar el quemador. 4. Limpiar los chorros y la manguera de gas.
<p>Llama baja (se escucha un silbido o un ruido de silbido)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cilindro de gas LP demasiado pequeño. 2. Obstrucciones en el quemador. 3. Obstrucciones en chorros de gas o manguera de gas. 4. Condiciones de viento. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use un cilindro más grande. 2. Limpiar el quemador. 3. Limpiar los chorros y la manguera de gas. 4. Use la barbacoa en una posición más protegida.

SERVICIO TECNICO

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 contacte a nuestro SAT.

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

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

OBJETO DE LA GARANTÍA

1. Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.
2. Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la

PERÍODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

- *El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y/o terceros.*
- *La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

- *Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/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 un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*
- *Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*
- *Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*
- *Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*
- *Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*
- *Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios*

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
2. Presentar el comprobante de adquisición:
 - *Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*
 - *Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*
3. Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:
 - *Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*
 - *Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*



WWW.KITCHENCENTER.CL

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA **SAT 600 411 77 00** | POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL
