BBQ GRILL®



MANUAL DE USUARIO

PARRILLA A CARBÓN
OREGON

CODIGO: 101983070018

VIDEO INSTRUCTIVO

COMO ARMAR TU PARRILLA.

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

INDICE

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

PARRILLA A CARBÓN
OREGON
CODIGO: 101983070018

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

LEA EL MANUAL DE USO ANTES DE USAR.

-Omitir leer y seguir estas instrucciones podría resultar en serias lesiones o daño a la propiedad.
-Para uso al aire libre solamente. Lea estas instrucciones antes de usar.
-Guarde este manual para usos o consultas futuras.
-Cualquier modificación del artefacto puede ser peligrosa.
-Riesgo de fuego o explosión son posibles si estas instrucciones son ignoradas.
-No mover mientras la parrilla esté encendida.
-Este producto es sólo para ser usado en exteriores.
-Jamás la use en el interior, en un área cercada o por debajo del nivel del suelo.
-Este producto se calentará cuando lo use. Opere la parrilla con total precaución.
-Mantenga fuera del alcance de los niños y mascotas cuando la parrilla esté en uso.
-No mueva este producto mientras esté encendida o aún caliente.
-Cualquier modificación de la parrilla podría ser peligroso.
-No deje el artefacto sin atención mientras se encuentre en uso.
-Cuando encienda la parrilla, siempre tenga la tapa abierta.
-Importante: Asegúrese que la parrilla sea colocada sobre suelo nivelado para ayudar al escurrimiento de la grasa.
-Cuando localice la parrilla, asegúrese que esté a lo menos 1 metro de cualquier estructura inflamable.
-No use petróleo, aguarrás, metanol, alcohol u otro químico similar para encender una parrilla.
-Siempre siga las instrucciones de cuidado y mantención. Haga mantención regular a su parrilla.
-No permita que la grasa u otro residuo de alimento se acumulen en su parrilla, ya que generará riesgo de incendio.
-Jamás sobrecargue la rejilla con alimento. Siempre distribuya uniformemente el alimento sobre la superficie de la rejilla de cocción, asegurándose de que haya suficiente circulación de aire a los quemadores.
-Jamás almacene o cubra la parrilla hasta que no se haya enfriado completamente.
-No deje su parrilla descubierta mientras no está en uso. Almacene su parrilla en cobertizo o garaje cuando no la use, para protegerla de los efectos de las condiciones climáticas extremas, especialmente si vive en áreas cercanas a la costa. La exposición prolongada a la luz solar, al agua estancada, aire marino, agua salada, puede causar daño a su parrilla.
-El uso de una cubierta para la parrilla puede no ser suficiente para proteger su artefacto en caso de alguna de las situaciones antes descrita

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

PRECAUCIÓN



-Atención: algunas partes accesibles pueden estar muy calientes. Manténgase alejado a niños y adultos mayores.
-Limpie regularmente su parrilla después de cada sesión de uso.
-Se recomienda el uso de guantes para la cocina cuando manipule superficies calientes.
-Asegúrese que los aerosoles no sean usados en las cercanías de esta unidad mientras esta se encuentre en uso.
-Asegúrese que todo el empaque y las bolsas plásticas sean desechadas por seguridad.

USO DE SU PARRILLA BBQ GRILL

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

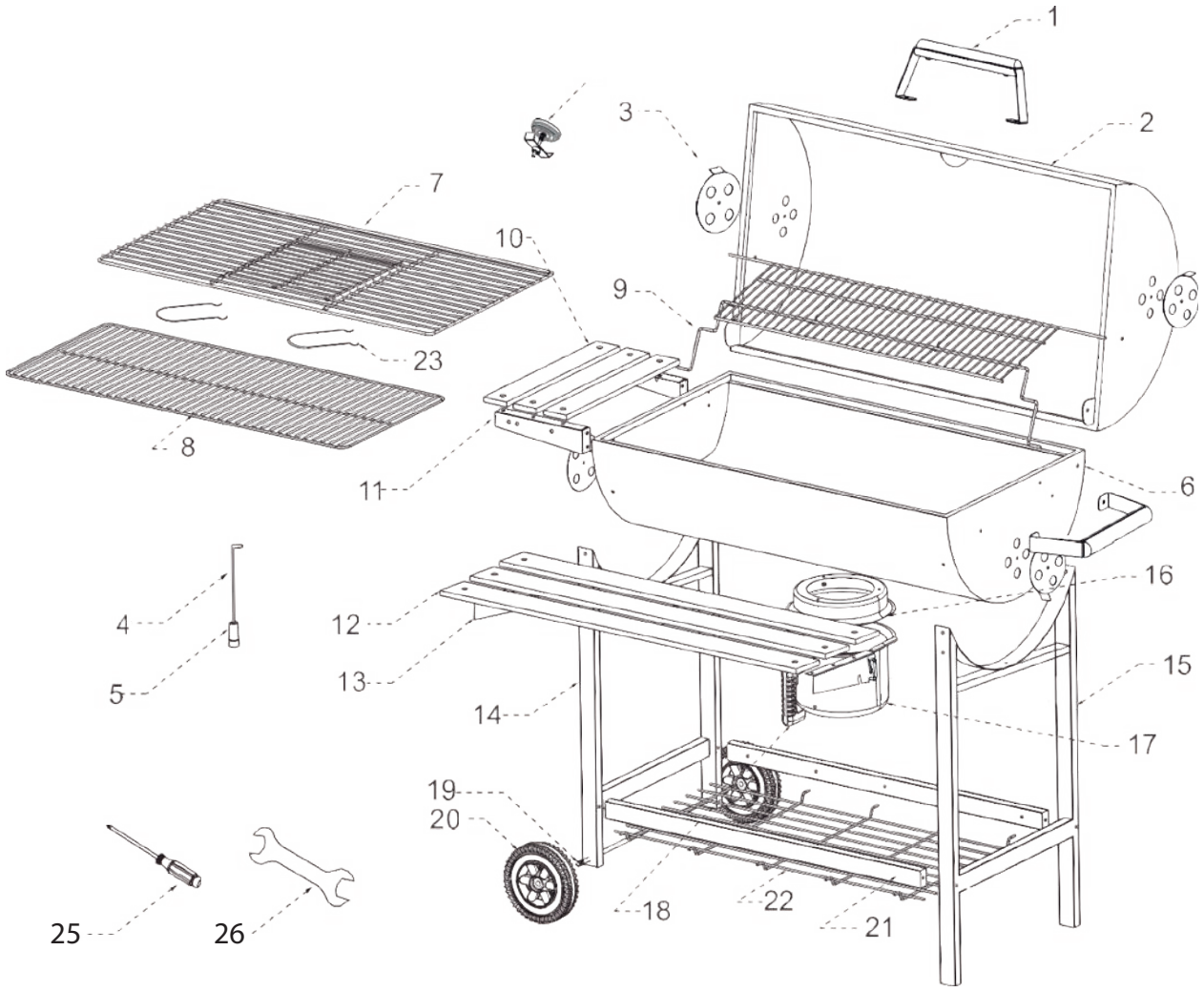
LISTADO DE PARTES

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



LISTADO DE PARTES

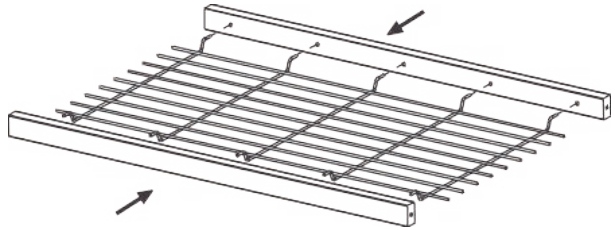
KEY	DESCRIPCIÓN	QTY	KEY	DESCRIPCIÓN	QTY
1	MANILLA MADERA	2	18	MANGO DE RECEPTOR	1
2	TAPA	1	19	EJE RUEDAS	1
3	SALIDA DE AIRE	4	20	RUEDA	2
4	HERRAMIENTA DE VENTILACIÓN	1	21	SOPORTE REJILLA INFERIOR	2
5	MANGO HERRAMIENTA	1	22	REJILLA INFERIOR	1
6	BASE PARILLA	1	23	MANGO DE REJILLA COCCIÓN	2
7	REJILLA DE COCCIÓN	1	24	TERMÓMETRO	1
8	REJILLA DE CARBÓN	1	25	DESTORNILLADOR	1
9	REJILLA SUPERIOR	1	26	LLAVE FIJA	1
10	MESA LATERAL MADERA	3			
11	SOPORTE MESA LATERAL	2			
12	MESA FRONTAL MADERA	3			
13	SOPORTE DE MESA FRONTAL	2			
14	PATA CORTA (EJE RUEDAS)	1			
15	PATA LARGA	1			
16	CONECTOR DE RECEPTOR	1			
17	RECEPTOR DE CENIZAS	1			



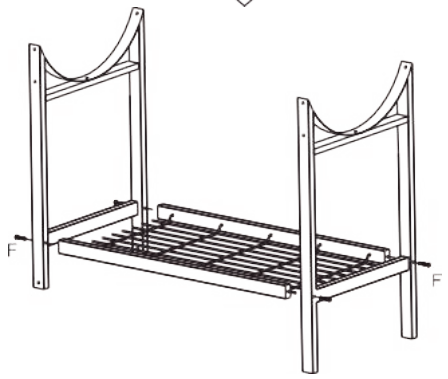
Recuerde que...

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

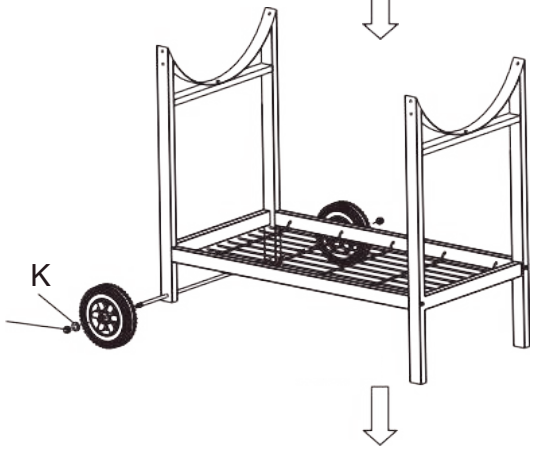
PASO 1
Montar la rejilla inferior (22) y su soporte (21):
Inserte cada extremo de la rejilla (22) en los orificios correspondiente de los soportes (21).



PASO 2
Montar patas de la parrilla (14 y 15):
Instale la pata corta (14) a un lado de la rejilla de soporte (21) usando 2 piezas de tornillos (F), instale la pata larga (15) al otro lado de la rejilla de soporte (21) usando 2 piezas de tornillos (F).



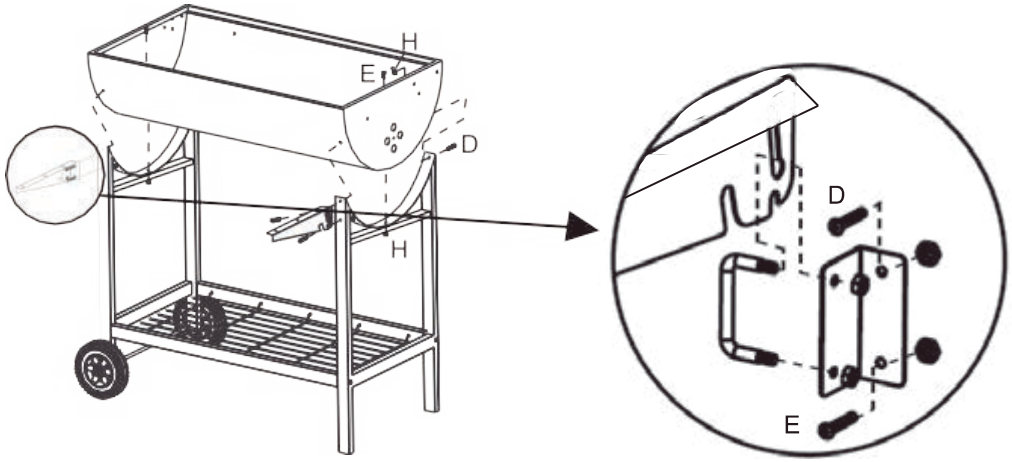
PASO 3
Instalar ruedas en la pata:
Inserte el eje de ruedas (19) a través de los orificios de la pata corta (14) y fije las ruedas (20) a ambos lados del eje, fije la golilla (K) a los dos extremos del eje, usando 2 tuercas M8 (J) apretar.



PASO 4

Montar Base de la parrilla:

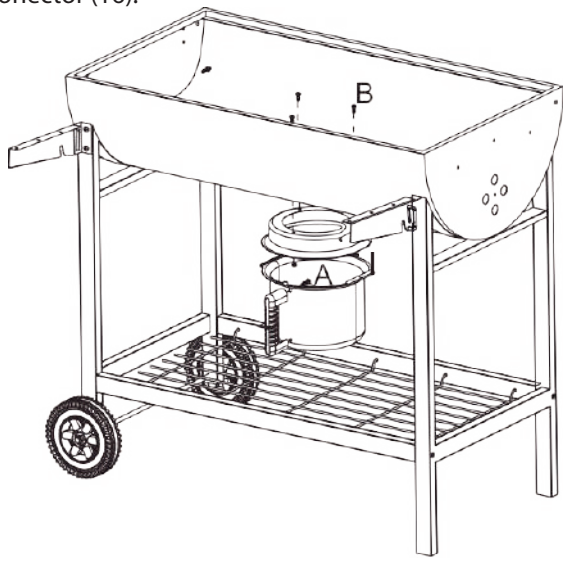
Instale la base de la parrilla (6) y los soportes de la mesa frontal (13) a las patas utilizando 4 tornillos (D), 4 tornillos (E) y 8 tuercas M6 (H).
Montar la unión del soporte y la base utilizando 2 tornillos (M) y 4 tuercas M4 (L).



PASO 5

Montar Receptor de Cenizas:

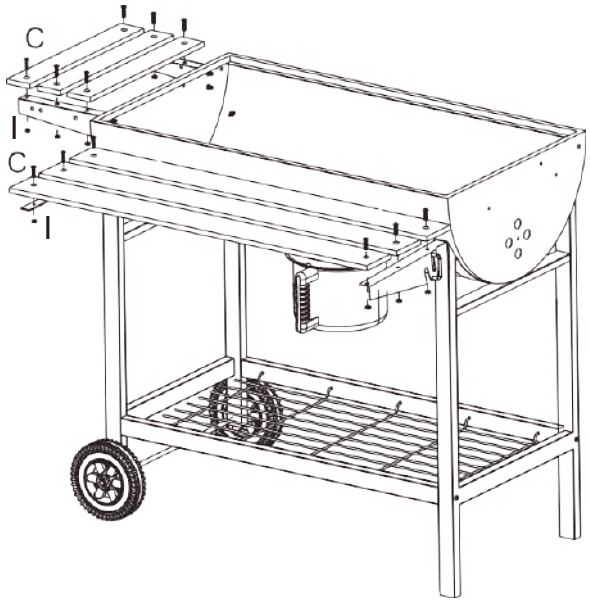
Instale el conector del receptor de cenizas (16) en la parte inferior de la base (6) con 3 tornillos (B) y 3 tuercas (I).
Instale el mango del receptor (18) en el mismo con 2 tornillos (A).
Finalmente conecte el receptor de cenizas (17) en el conector (16).



PASO 6

Instale las piezas de madera en las mesas:

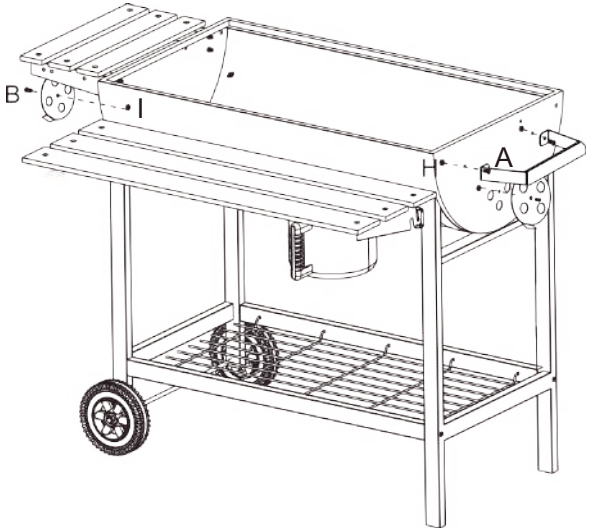
Instale las piezas de madera de la mesa delantera (12) en el soporte de la mesa delantera (13) usando 6 tornillos (C) y 6 tuercas (I).
Instale los soportes de la mesa lateral (11) al lado de la base de la parrilla usando 4 tornillos (B) y 4 tuercas (I).
Coloque las piezas de madera de la mesa lateral (10) en los soportes de la mesa(11) e instálela con tornillos (C) y 6 tuercas (I).



PASO 7

Instalar manilla y salida de aire:

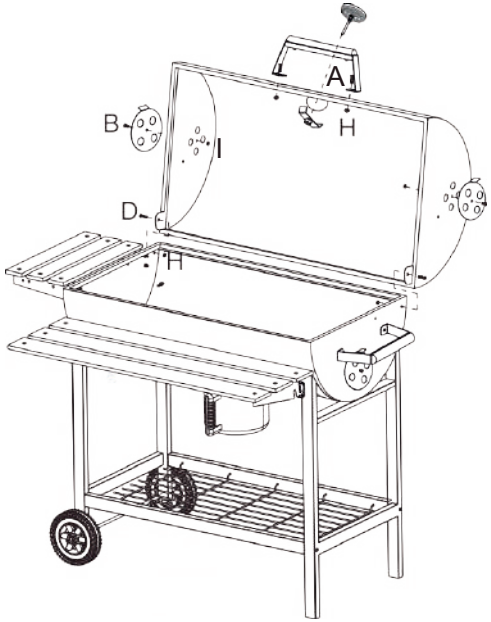
Instale una manilla de madera (1) al costado del brasero usando 2 tornillos (D). Inserte las rejillas de ventilación (3) al costado de la base de la parrilla usando 2 tornillos (B) y 2 tuercas (I).



PASO 8

Instalar tapa en la parrilla:

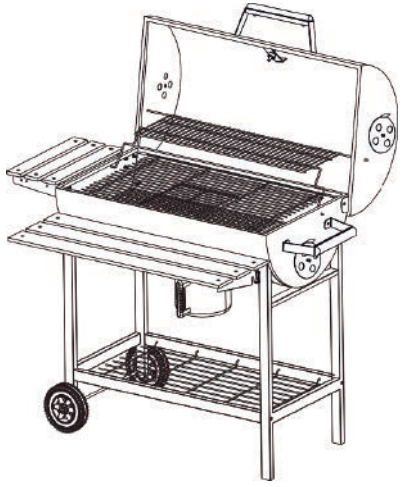
Suspenda la tapa sobre la base de la parrilla (6) y alinee el orificio roscado e instálela usando 2 tornillos (D) y 2 tuercas (H).
Inserte las salidas de aire (3) al costado de la tapa usando 2 tornillos (B) y 2 tuercas (I).
Instale la manilla de madera (1) en la tapa de la parrilla usando 2 tornillos (D).



PASO 9

Instalar rejillas:

Coloque la rejilla de carbón (8) en la base de la parrilla, coloque la parrilla de cocción (7) en la base y coloque la rejilla superior (9) entre la tapa y la base de la parrilla. Coloque las manillas de la rejilla de cocción (23).
*Apriete todos los tornillos y tuercas después de que todas las piezas estén completamente ensambladas.





OPERACIÓN

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

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

Preparando las superficies de cocinar (primer uso solamente)
Antes de cocinar por primera vez, le recomendamos que lave bien con agua y jabón la parrilla de cocción para eliminar grasas y otros agentes químicos que se usan durante la fabricación de la parrilla.
Después de lavarla, séquela completamente con un paño. Para mantenerla en buenas condiciones durante la vida de la parrilla, favor siga los consejos en la próxima parte de este manual.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

IMPORTANTE: Le recomendamos que haga mantención a esta parrilla una vez al año con el Servicio Técnico BBQ GRILL.

REJILLA

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

ARMAZÓN DE LA PARRILLA

-Regularmente quite el exceso de grasa del armazón de la parrilla con una escobilla de plástico suave o una espátula de madera.
-No es necesario quitar toda la grasa del armazón. Si necesita una limpieza total,
use solamente agua jabonosa caliente y un paño o cepillo con cerdas de nylon.

ACCESORIOS

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

INFORMACIÓN PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

Recuerde que...

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

CONDICIONES DE GARANTÍA

¿Qué hacer en caso de avería?

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

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

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

CONDICIONES GENERALES DE LA GARANTÍA

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

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Quedan fuera de garantía, es decir que el costo total de la mantención, reparación, y evaluación del producto, los siguientes puntos.

- Avería a causa de negligencia o el uso incorrecto del producto por parte del cliente o terceros.
- Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.
- Abuso físico, químico o daños causados por el cuidado y mantenimiento inadecuado del producto.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación, corte e instalación de forma no adecuada.

Si el producto no fue instalado o reparado por un técnico autorizado por BBQ GRILL,
el producto no tendrá garantía en el caso de fallas asociadas a la instalación o reparación del producto.

- Desgastes o deterioros estéticos del producto, producidos por su uso.
- Daños ocasionados por acumulación de grasa y suciedad.
- Daños por uso de productos que dañan el acero inoxidable, tales como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, etc.

BBQ GRILL®

MANUAL DE USUARIO

PARRILLA A CARBÓN OREGON

CODIGO: 101983070018

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

Importado por Imega Ventus SpA.