

INSTRUCCIONES DE USO Y RECOMENDACIONES DE MANTENIMIENTO BBQ MASTER GRILL



0845-17



La imagen puede cambiar según el modelo, el presente documento aplica para cualquier diseño

**USO EXCLUSIVAMENTE EN EXTERIOR
POR FAVOR LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO Y SIGA
LAS RECOMENDACIONES POR SU SEGURIDAD**



Si huele a gas antes del uso o durante el mismo:

1. Apague el asador o el artefacto inmediatamente
2. Apague o extinga cualquier llama abierta que esté fuera de los quemadores
3. Abra la tapa del asador
4. Si el olor persiste, aléjese del artefacto, cierre la válvula del gas y llame a una persona capacitada en manejo de gas.



1. No almacene gasolina u otros líquidos inflamables cerca al asador.
2. Si está conectado con cilindro de gas propano asegúrese que no esté cerca al asador y que la llama del asador es la apropiada, si la llama es muy alta seguramente deba cambiar los inyectores.



INCEDIOS O FUEGO DESCONTROLADOS POR GRASAS

Los fuegos descontrolados por grasas o aceites dentro de la parrilla ocurren cuando la temperatura supera el límite seguro de cocción, esto debido a que se encienden todos los quemadores al tiempo o no se vigila de forma constante su artefacto en uso

- 1. Nunca pierda de vista su asador durante el uso, un fuego descontrolado que recién inicia fácilmente se puede controlar.**
- 2. Si se genera un fuego descontrolado por grasa, cerrar la tapa no lo va extinguir, la ventilación interna del asador va permitir que el fuego siga encendido.**
- 3. No use agua si se ha generado un fuego descontrolado, esto puede resultar en daños personales. Si no puede controlar un fuego por grasa, cierre todo suministro de gas.**
- 4. Si el asador no se ha limpiado de forma regular, un fuego por grasa puede ocurrir y dañar el producto. Ponga mucha atención mientras precalienta la parrilla o mientras se quema los residuos de comida para asegurarse que un incendio por grasa no va ocurrir. Siga las instrucciones del aseo del bbq para evitar estos fuegos.**
- 5. Nunca deje desatendido el asador mientras precalienta o cocina sus alimentos.**
- 6. Si un fuego por grasa se ha salido de control, trate de poner una tapa sobre el fuego para extinguir la llama, aplique arena sobre el fuego, use un extintor en caso que el fuego no se pueda controlar.**



PARA UN USO SEGURO DE SU ASADOR Y EVITAR DAÑOS PERSONALES.

- 1. No mueva el asador o artefacto durante su uso.**
- 2. Durante el uso partes y accesorios del asador pueden estar calientes, mantenga alejado los niños.**
- 3. Apague o cierre el suministro de gas una vez haya finalizado el asado.**
- 4. El asador debe estar alejado de cualquier producto inflamable durante su uso.**
- 5. No bloquee los orificios de entrada de aire del asador.**
- 6. Revise regularmente la llama de los quemadores, si esta es muy alta contacte a su proveedor.**
- 7. No bloquee los Venturi o entradas de aire de los quemadores.**
- 8. Use el asador en un área muy ventilada, NUNCA lo use en espacio cerrados.**
- 9. No cubra las entradas de aire con papel aluminio.**
- 10. Mantenga una distancia segura a objetos que puedan ser inflamables, recubrimientos, plásticos etc..**
- 11. NUNCA trate de encender los quemadores con la tapa cerrada, esto puede producir un flamazo y generar lesiones serias.**
- 12. NO haga modificaciones al asador, esto es prohibido por su seguridad además de perder la garantía del producto.**

TIPS DE SEGURIDAD

- 1. Antes de abrir el regulador o válvula de corte de gas, asegúrese que este muy bien sellado o hermético sin escapes**
- 2. Cuando el asador no esté en uso mantenga cerrada el registro de gas**
- 3. Use guantes protectores para evitar quemaduras en las manos.**
- 4. Peso máximo para la parrilla, para evitar un sobre uso del asador, el peso máximo es de 4,5 kg en la parrilla.**
- 5. Tenga cuidado al abrir la tapa, un vapor caliente puede salir de ella y generar quemaduras**
- 6. No guarde objetos dentro del asador, esto puede generar obstrucciones en las entradas de aire.**

REQUERIMEINTOS DE REGULADOR

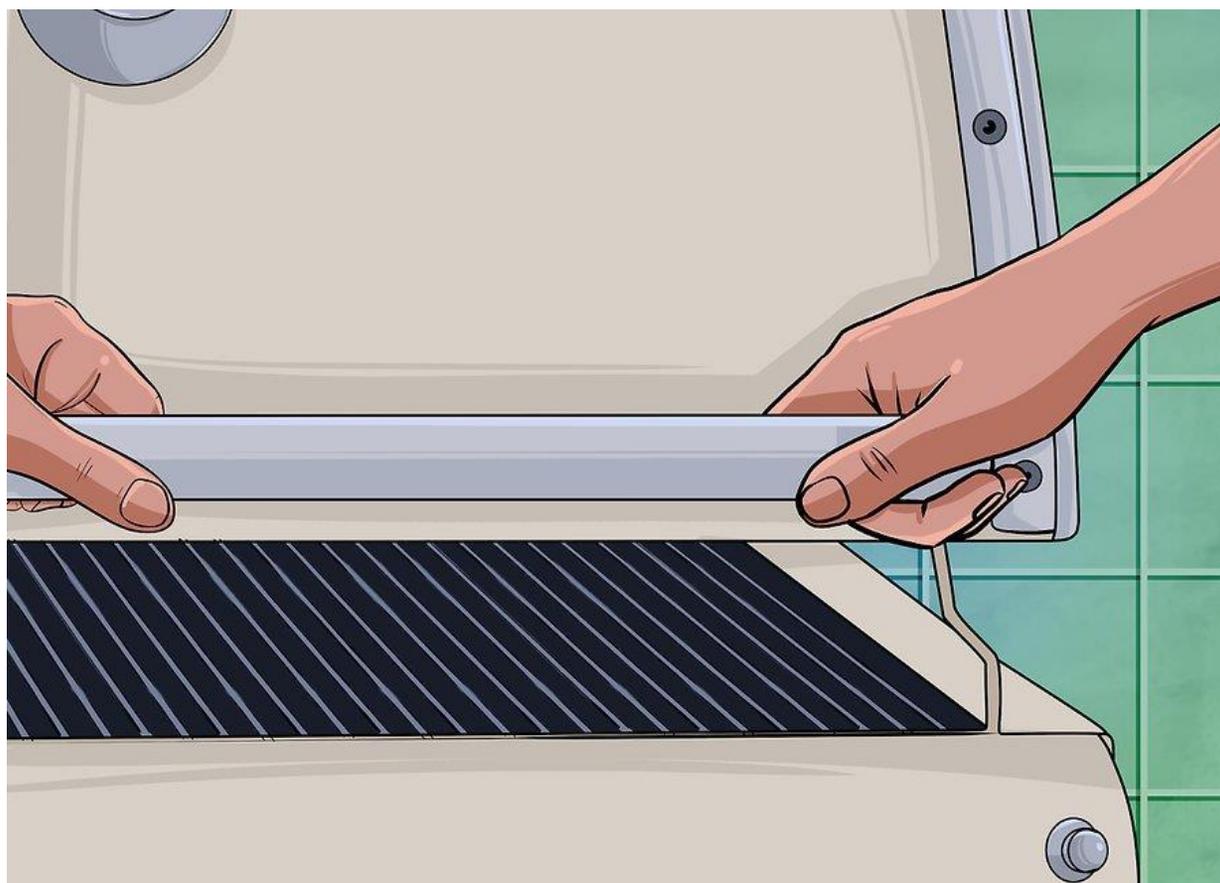
- 1. Es posible el uso del regulador en la salida de gas al asador si pasa lo siguiente**
 - a. Enciende el quemador pero no mantiene la llama**
 - b. Se siente salir con fuerza el gas en los quemadores**
- 2. El uso de un regulador es necesario en los siguientes casos:**
 - a. La presión de operación es mayor a 23 milibares**
 - b. El flujo de gas es superior a 1,5 kg/h**



- 1. Siempre mantenga apagados las perillas**
- 2. Al conectar el asador asegúrese que la manguera no queda en una mala posición o cortando el flujo de gas.**
- 3. Si el asador no enciende, use un fósforo o encendedor con precaución, perímetro acerque la llama al quemador y luego abra la perilla, si pasado tres segundos no enciende, apague y espere que se disperse el gas y vuelva a intentarlo.**

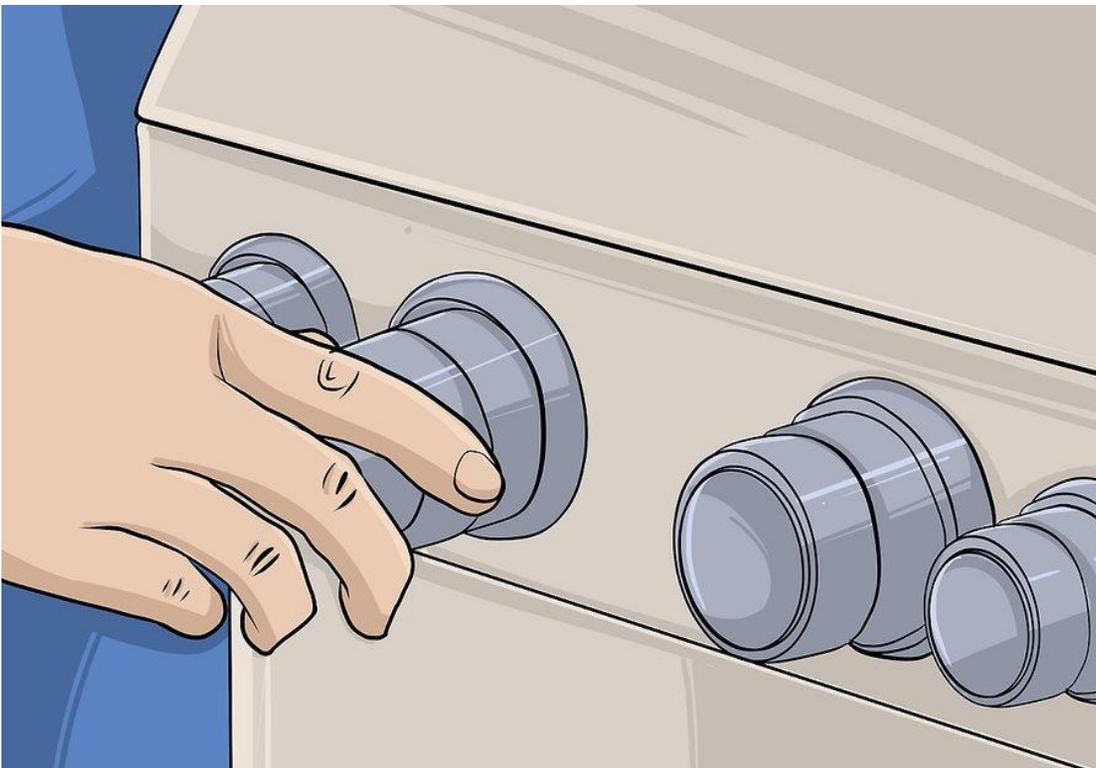
1. ■ CÓMO ENCENDER EL BBQ

Abra la tapa del bbq, para evitar acumulación de gas y peligro de posibles explosiones. Si el gas se ha encendido con la tapa cerrada, apague el gas y abra la tapa. Espere unos minutos para que el gas se disipe y luego comience nuevamente el proceso.



2. CÓMO ENCENDER EL BBQ – GAS Y QUEMADORES

Encienda el gas. Esto se hace girando la válvula de forma circular en la parte frontal de la parrilla. Asegúrese que el registro de gas natural instalado en el muro de su apartamento esté abierto, la posición abierto es girando la válvula amarilla en el mismo sentido del tubo de gas embebido en la pared. Abra la válvula por completo, luego espere aproximadamente un minuto para que el gas se mueva a través de la línea hacia la parrilla.



Enciende la parrilla o quemadores. En general, esto implica girar la perilla en la parte delantera de su parrilla para que el quemador más cercano al encendedor alcance su ajuste más alto. Presione el botón frontal y gírelo para provocar una chispa dentro de la parrilla y encender el gas. Este proceso de

debe realizar por cada quemador y se debe repetir hasta asegurarse que cada quemador ha encendido. En ocasiones por la falta de uso la tubería acumula aire, esto provoca demora en el proceso, puede acelerarlo acercando un encendedor a cada quemador. Con la misma perilla regule la altura de la llama, lo ideal es que la llama siempre esté en nivel medio o bajo para mejorar la cocción de los alimentos y que esta sea lenta y más efectiva.

NOTA IMPORTANTE

La altura de la llama en los quemadores está diseñada para garantizar un calor uniforme dentro del bbq y mejorar la cocción de los alimentos, use el termómetro para verificar que la temperatura dentro del bbq es la ideal. Modificar el diámetro de los inyectores puede provocar excesos de hollín, deterioro del bbq y mal funcionamiento del mismo. No es recomendable modificar esto diámetros.

Los deflectores de calor por estar en contacto directo con el fuego del quemador toman un color marrón claro, este cambio es normal en el acero inoxidable, no quiere decir que esté en proceso de oxidación o haya cambiado sus propiedades.

3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL BBQ

Limpie la superficie de acero inoxidable con líquidos limpiadores de acero inoxidable **especializados como el protector y limpiador de acero WURTH** o de similares características (para más información puedes escribirnos y te cotizamos el limpiador), **por favor absténgase de usar agua, jabón o líquidos abrasivos (blanqueadores o limpiador de horno) para la limpieza**, esto puede provocar deterioro en el material. Use un trapo de tela suave para evitar rayones. Este proceso se debe hacer **SIEMPRE** después de usar el bbq o cada 15 días, así no se haya usado, tanto en la parte interna como externa, incluyendo las parrillas y deflectores de calor.



Su BBQ tiene componentes de acero inoxidable. Todos los grados 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 productos especializados.

Su BBQ cuenta con acero inoxidable satinado. Este acabado se logra mediante la ejecución de láminas de acero inoxidable a través de un proceso abrasivo que elimina el acabado de espejo y deja el acabado satinado. Este tipo de acero requiere limpieza y cuidado frecuente para mantener su calidad y apariencia. Sin la atención adecuada, es seguro que muestre signos de corrosión con el tiempo.

EL ACERO INOXIDABLE DEFINITIVAMENTE NO ES UN MATERIAL LIBRE DE MANTENIMIENTO. LA LIMPIEZA Y EL ACERO INOXIDABLE ESTÁN ESTRECHAMENTE RELACIONADOS.

Después del montaje, recomendamos que los propietarios apliquen una capa delgada de aceite de oliva o **protector WURTH** con un trapo limpio a todas las áreas de acero inoxidable expuestas. Esto se debe pulir con otro trapo limpio para obtener un acabado no graso. Este proceso ayudará a la protección contra la suciedad y otros contaminantes corrosivos, proporcionando un escudo temporal seguro para alimentos. La capa de aceite de oliva también facilita el pulido y la eliminación posterior de huellas dactilares. Este proceso debe repetirse cada 15 días al limpiar su parrilla.

Para limpiar la parrilla y el interior del bbq, hay productos especializados como el binner bbq grill o puedes usar uno similar, recuerda, **NO USAR AGUA NI JABONES FUERTES, ESTO GENERA CORROSIÓN PREMATURA.**





Es posible que haya comprado un forro protector para su barbacoa. Se recomienda utilizar un forro de BBQ en todo momento cuando la barbacoa no esté en uso para proteger su inversión. Sin embargo, es vital comprender que la barbacoa esté fría, limpia y seca cuando se coloca el forro protector.

Un forro instalado en un BBQ caliente, mojado o sucio (o cualquier combinación de estos factores) puede ser un criadero de corrosión muy efectivo.

Por esta razón, el BBQ siempre debe estar frío, limpiarse de contaminantes en la superficie o suciedad y secarse completamente antes de colocar un forro protector. Esto es especialmente importante antes de que un BBQ se almacene durante un período de tiempo prolongado, es decir, si el BBQ no se usa con frecuencia o si la barbacoa se almacena durante algunos meses.

¡Cuide su inversión y le servirá durante muchos años!

PROBLEMAS FRECUENTES Y SOLUCIÓN

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
<i>Los quemadores no se encienden con el sistema de chispa integrado</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El registro de gas está cerrado 2. El registro está defectuoso 3. Obstrucciones en los quemadores 4. Obstrucciones en la salida de gas o la manguera de gas 5. EL cable de electrodo suelto o desconectado ubicado en el mismo electrodo o en la unidad de encendido 6. Electrodo, cable dañado o encendedor de botón defectuoso 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abrir el registro 3. Limpiar los Quemador 4. Limpiar las manguera de gas 5. Conectar el cable 6. Cambiar el electrodo y el cable
<i>El quemador no se enciende con un fósforo</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El registro de gas está cerrado o no hay suministro de gas 2. Obstrucciones en el quemador 7. 4. Obstrucciones en la salida de gas o manguera de gas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abrir el registro 2. Limpiar los quemadores <p>Limpiar las mangueras de gas</p>
<i>Llama baja o retroceso (fuego en el tubo del quemador: puede escucharse un silbido orugido)</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entrada de gas deficiente 2. Obstrucciones en el quemador 3. Obstrucciones en salida de gas o manguera de gas 4. Demasiado viento en el sitio donde está instalado el bbq 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regular la llama con las perillas 2. Limpiar los Quemadores 3. Utilice la bbq en un sitio con menos viento o protéjalo mientras lo usa.

NOTAS.

INFORMACIÓN CONTACTO

CHIMENEAS EL CHALET

PLANTA: Carrera 57 # 75^a -63
PBX +57 1 311 87 82 / 225 55 25
info@chimeneaselchalet.com
Bogotá-Colombia

