

La garantía del artefacto se extiende por el término de un año, desde la fecha de compra por defectos de fabricación y/o vicios ocultos. Se excluyen de la misma las roturas o defectos ocasionados por el mal uso.

Para hacer uso de la garantía, se deberá presentar factura de compra y garantía, debidamente sellada por el comercio vendedor, con la fecha de compra.

La garantía no cubre cambios de regulación de gasificación ni regulación de toma de aire.

COCINA MODELO:.....

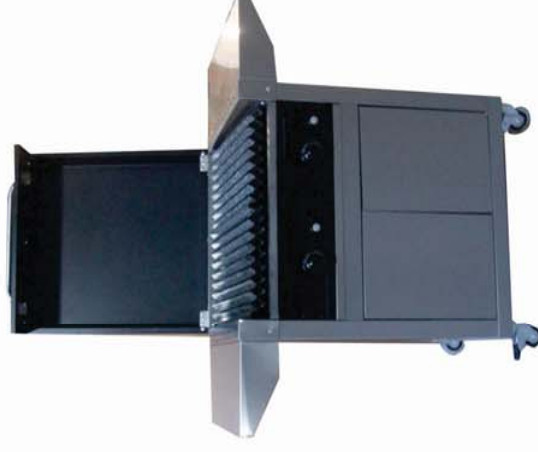
FECHA DE COMPRA / INICIO DE GARANTÍA: / /

Datos del Comercio Vendedor:.....
.....
.....

Av. General Frías 267/69 C.P.1832 Lomas de Zamora - Pcia. de Bs. As. Argentina
Telefax: 4282-0882 E-mail: corbelli@ciudad.com.ar
www.cocinascorbelli.com.ar



Manual de Instrucciones de Parrillas Moviles



*50 años de experiencia
en la gastronomía Argentina*



Recomendaciones de tener en cuenta

- Lea atentamente las instrucciones antes de la puesta en marcha de la parrilla.
- Asegúrese de que la parrilla esté bien montada e instalada, de no ser así esto puede traer accidentes con la consecuencia de lesiones y o daños materiales.
- Si usted tiene dudas sobre el montaje o las operaciones, consulte con su distribuidor.
- Coloque siempre el cilindro de gas en la parte exterior del artefacto, preferentemente en la parte trasera a 1 metro de distancia, tener por precaución para un correcto funcionamiento que la manguera no quede retorcida y su longitud no sea mayor a 1.5 metros.
- Recuerde que las mangueras de conexión no deben estar colocadas en la parte interior del artefacto.
- El artefacto y la garralá deben colocarse sobre una superficie nivelada.
- Los artefactos vienen preparados para el uso de gas envasado en garralás del tipo domiciliario en envases de 10 y 15 kg y debidamente garantizado por la empresa proveedora de gas licuado en garralás.
- Colocar un regulador de marca reconocida y debidamente aprobado por las autoridades correspondientes.
- Nunca monte el cilindro de gas en el interior o debajo del mueble.
- El aparato se encuentra diseñado para su uso al aire libre y con viento de leve intensidad.
- Atención y prudencia, como todo artefacto de cocción está expuesto a temperaturas elevadas mantener lejos del alcance de los niños y tomar lo recaudo correspondientes con sus marcos.
- No mueva el artefacto cuando se encuentra en funcionamiento.
- Cualquier modificación no autorizada puede ser peligrosa e invalidara la garantía del artefacto.
- Antes de poner en marcha retirar todos los protectores plásticos de las chapa de acero inox. y limpie el mismo con alcohol medicinal no así las partes pintadas.
- Para un correcto mantenimiento del artefacto no utilizar limpiadores abrasivos, utilice agua jabonosa preferentemente.
- Recuerde entre uso y uso limpiar las grillas de cocción y retirar la grasa del colector, esto evitara accidente de fuego en partes no deseadas.
- Guarde el artefacto en lugar limpio y seco, tenga en cuenta no se encuentra preparado para soportar la inclemencias del tiempo.



Puesta en Marcha y uso de la parrilla

- Si usted siguió atentamente las recomendaciones a tener en cuenta, se encuentra casi en condiciones de operar el artefacto.
- Para ello siga la siguiente secuencia descripta a continuación.
- Trabé las ruedas giratorias para evitar movimientos (si corresponde al modelo de su artefacto)
- Gire la válvula de la garralá a la posición abierto.
- Use una solución de lavavajilla y agua para detectar fugas de gas. Si detecta fugas soluciónelas de forma adecuada, si no detecta fugas prosiga con la secuencia.
- Abra la tapa de la parrilla para proceder al encendido (dicha condición debe cumplirse siempre que quiera encender algún quemador).
- Según el modelo del artefacto contare con dos o tres quemadores c/u con su perilla y encendido individual.
- Presione levemente la perilla y gire en el sentido anti horario de las agujas del reloj, una vez puesta en la posición de máximo presión nuevamente la perilla que si es correcta la posición se hundirá mas que la primera vez y liberara gas en el quemador, en simultaneo con la presión pulse el botón de encendido correspondiente a la perilla que está utilizando tres o cuatro veces , si el quemador no toma llama coloque la perilla en posición cerrado y espere treinta segundos para volver a repetir el procedimiento de encendido, si toma llama manténgalo oprimido cinco a diez segundos y suelte la perilla la cual se encontrará lista para operar en máximo -- mínimo y podrá repetir el procedimiento para encender otro quemador.
- En el primer uso o puesta en marcha utilizar los quemadores al máximo durante 10 minutos, esto generara una limpieza de partes interiores y se disiparan olores del pintado.
- Para cocinar coloque los quemadores en máximo durante tres a cuatro minutos para precalentar luego páselo a mínimo o ¼ de potencia para cocinar según corresponda la temperatura de cocción. Tener en cuenta que el máximo solo se utiliza para precalentar y no para cocinar.
- Las parrillas pueden usarse ya sea con o sin la tapa cerrada. Tenga en cuenta que al cocinar con la tapa cerrada esto deteriora la misma con el paso del tiempo y deberá utilizar los quemadores al mínimo.
- Para el cerrado de la tapa tener en cuenta que la misma cuenta con trabas para evitar que se cierre en forma imprevista, la manera correcta de cerrarla es la siguiente. La tapa está provista de dos bisagras verifique cual tiene la traba con una simple inspección ocular, desde este momento llamaremos bisagra 1 a la que posee la traba, tome la manija de cierre y ejerza una leve presión como para intentar cerrarla cuando el mecanismo hace tope, sin dejar de hacer la leve presión empuje la bisagra 1 hacia abajo y escuchara un clic luego empuje la otra bisagra hacia atrío y la tapa bajara por acción