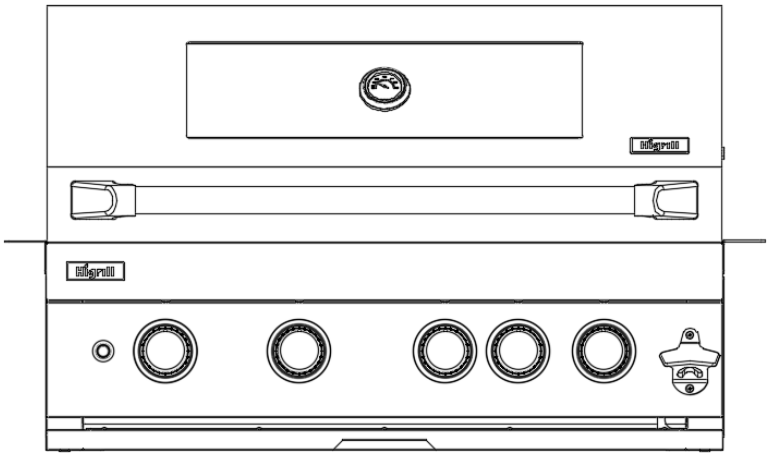
MANUAL DE USUARIO



Modelo: PRESTIGE SS PI-BI401 / PRESTIGE SS BPI-BI401

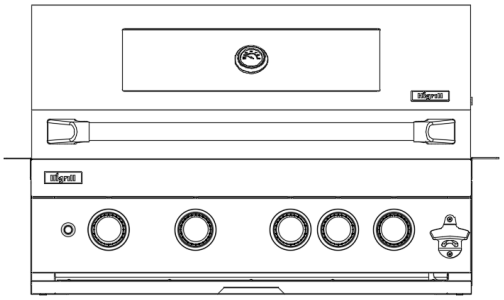
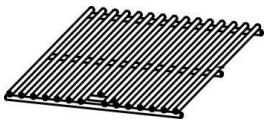
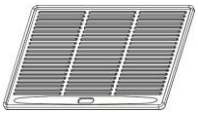
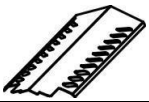
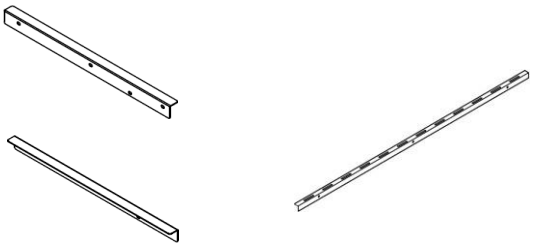
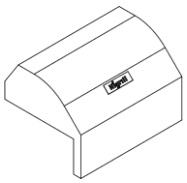
⚠ WARNING

- **LEA Y SIGA TODAS LAS DECLARACIONES DE SEGURIDAD, LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE, Y LAS INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO ANTES DE INTENTAR ARMAR Y COCINAR. EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE RESULTAR EN LESIONES CORPORALES, DAÑOS MATERIALES O PERDIDA DE LA GARANTÍA.**
- **SE DEBE USAR CILINDROS DE GAS O RED INTEGRADA DE GAS SOLO EN BAJA PRESIÓN, DE INSTALAR GAS EN ALTA PRESIÓN TODO EL SISTEMA SE VERÁ COMPROMETIDO DAÑANDO EL EQUIPO.**
- **SOLO PARA USO EN EXTERIORES Y ESPACIOS BIEN VENTILADOS.**
- **RETIRE CUALQUIER PROTECCIÓN DE EMBLAJE ANTES DE ENSAMBLAR Y UTILIZAR.**
- **ESTE APARATO DEBE MANTENERSE ALEJADO DE MATERIALES INFLAMABLES.**
- **PARTES DE LA PARRILLA PUEDEN ESTAR CALIENTES DURANTE Y DESPUÉS DEL USO DE LA PARRILLA, MANTENGA ALEJADOS A LOS NIÑOS PEQUEÑOS.**
- **ESTE APARATO DE GAS PARA EXTERIORES NO ESTA DISEÑADO PARA SER INSTALADO SOBRE O DENTRO DE BARCOS O VEHÍCULOS RECREATIVOS.**
- **NUNCA INTENTE CONECTAR ESTA PARRILLA AL SISTEMA AUTÓNOMO DE LP DE UN REMOLQUE, CASA RODANTE O CARAVANA.**
- **ESPACIO DESTINADO A COLOCAR EL BALÓN DE GAS, DEBE MANTENERSE VENTILADO Y LIBRE DE RESIDUOS.**
- **SOLO PARA USO RESIDENCIAL. EN CASO DE SER USADO COMERCIALMENTE, ESTE DEBE ESTAR EN UN ESPACIO INDEPENDIENTE, ABIERTO, TECHADO Y ALEJADO DE CUALQUIER OTRO APARATO DE COCCIÓN/ ELÉCTRICO POR LO MENOS A UNA DISTANCIA DE 90 CENTIMETROS.**
- **CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURA REFERENCIA.**
- **SI SE REQUIEREN PIEZAS DE REPUESTO, COMUNÍQUESE CON NUESTRO DEPARTAMENTO DE SOPORTE AL CLIENTE O CON SU DISTRIBUIDOR LOCAL.**
- **EL USO DE PIEZAS NO AUTORIZADAS, INSTALACIÓN INADECUADA, CAÍDAS O GOLPES ANULARÁ SU GARANTÍA.**
- **NO VERTER LÍQUIDOS FRÍOS MIENTRAS LA PARRILLA ESTE EN FUNCIONAMIENTO, ESTO PODRÍA CAUSAR TORCEDURAS EN LA ESTRUCTURA DE ACERO POR CONTRASTE DE TEMPERATURA.**

⚠ WARNING

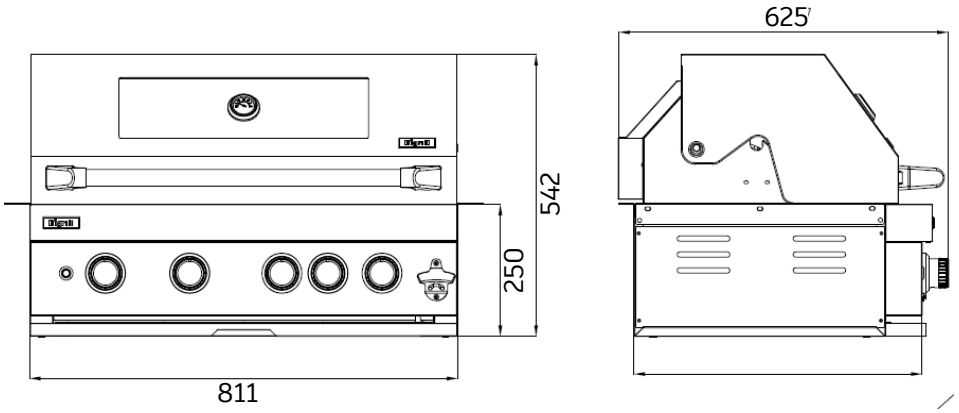
HACER	PRECAUCIÓN – NO HACER
• Utilizar una llave para apretar todas las abrazaderas de la manguera de gas. • Siempre haga una prueba de fugas usando agua jabonosa en las juntas de gas, cualquier burbuja indica una fuga, no se debe usar el aparato y se debe remediar la fuga. • Revisar todas las mangueras de gas y las conexiones de las líneas para detectar daños, cortes o grietas cada vez que utilice el aparato. • Cierre el suministro de gas en el cilindro en caso de una fuga de gas. • Revise regularmente el quemador para ver si hay nidos de insectos, como arañas, hormigas, etc. Los nidos son peligrosos y, si los encuentra, elimínelos del quemador. • Utilice el aparato únicamente en exteriores. • Las partes externas de la parrilla pueden estar muy calientes. Mantenga siempre a los niños alejados del aparato. • Haga que un proveedor de gas autorizado rellene el cilindro de gas. • Utilice siempre guantes de protección al manipular componentes calientes. • Cierre la válvula del cilindro de gas después de cada uso. • Limpie la bandeja de grasa periódicamente.	• Inclinarse sobre el aparato al encenderlo. • Almacenar material combustible, gasolina o líquidos o vapores inflamables cerca de la barbacoa. • Utilizar utensilios de plástico o vidrio en la barbacoa. • Utilizar el aparato con vientos fuertes. • Desmontar las válvulas de control. • Probar si hay fugas de gas con una llama abierta • Guardar cilindros de gas de repuesto en el mueble bajo. • Utilice el aparato en interiores. • Modificar las construcciones del aparato o el tamaño de cualquier quemador, orificio inyector o cualquier otro componente. • Mover el aparato durante su uso. • Obstruir cualquier ventilación del aparato. • Permitir que la manguera flexible de suministro de gas o cualquier cable eléctrico entren en contacto con cualquier superficie caliente del aparato. • Desconectar los accesorios de gas mientras el aparato esté en uso. • Utilizar un cilindro de gas oxidado o abollado con una válvula de gas dañada.

LISTA DE PIEZAS:

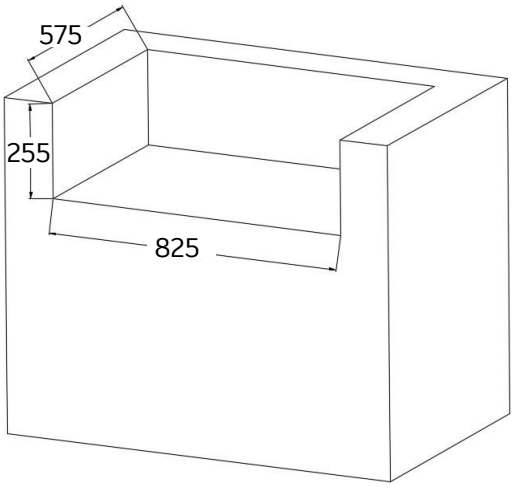
#	NOMBRE	IMAGEN	CANTIDAD
1	PARRILLA EMPOTRABLE		1
2	REJILLA DE SEGUNDO NIVEL		1
3	REJILLA GRANDE DE ACERO INOXIDABLE Espesor: 8mm		2
4	PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO Una cara ranurada y la otra cara lisa.		1 EQUIPAMIENTO HIGRILL
5	DEFLECTOR Protector de quemadores		4
6	SOPORTES: Izquierda Derecha Posterior		1
7	BANDEJA PARA COCCIÓN A CARBÓN		1 EQUIPAMIENTO HIGRILL
8	FUNDA PROTECTORA		1
9	ROSTIZADOR CON MOTOR		1 EQUIPAMIENTO HIGRILL

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

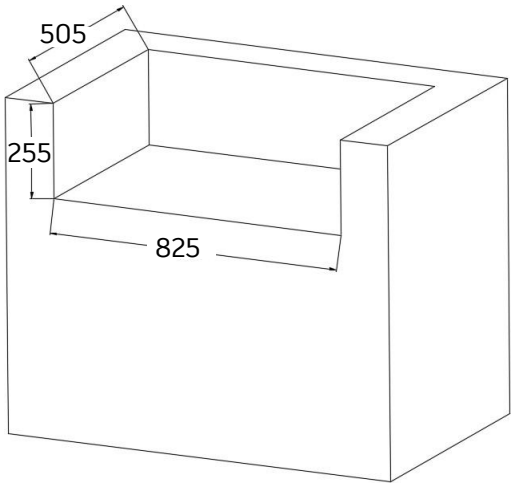
Paso 1: Verifique la dimensión de la parrilla empotrable como se muestra a continuación.



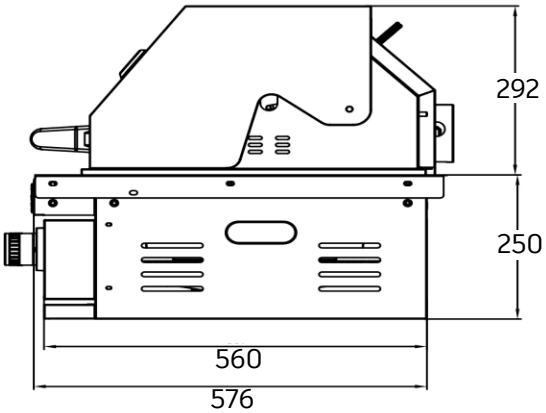
Paso 2: Verifique el tamaño mínimo recomendado de nicho como se muestra a continuación:

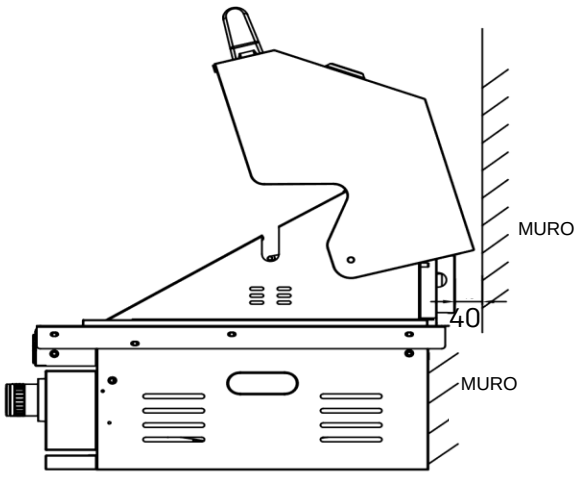


EN CASO DESEAR LA MASCARA ALINEADO AL FRENTE DEL MUEBLE



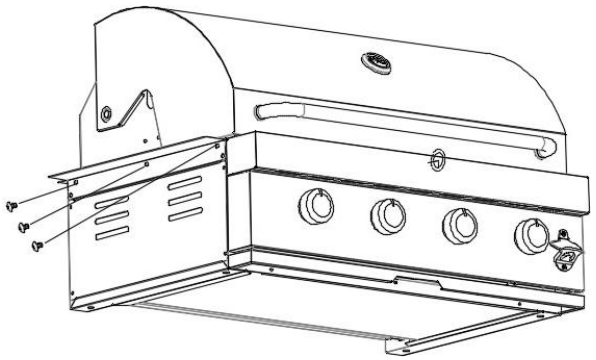
EN CASO DESEAR LA MASCARA ASOMADA AL FRENTE DEL MUEBLE



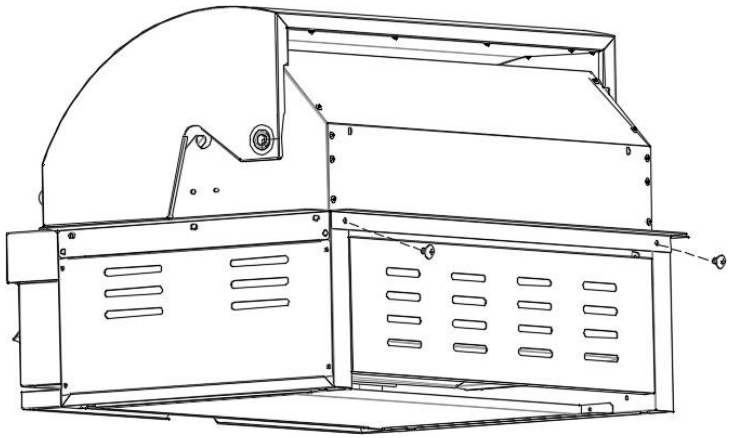


DISTANCIA MÍNIMA DE LA PARRILLA A MURO POSTERIOR: 40MM

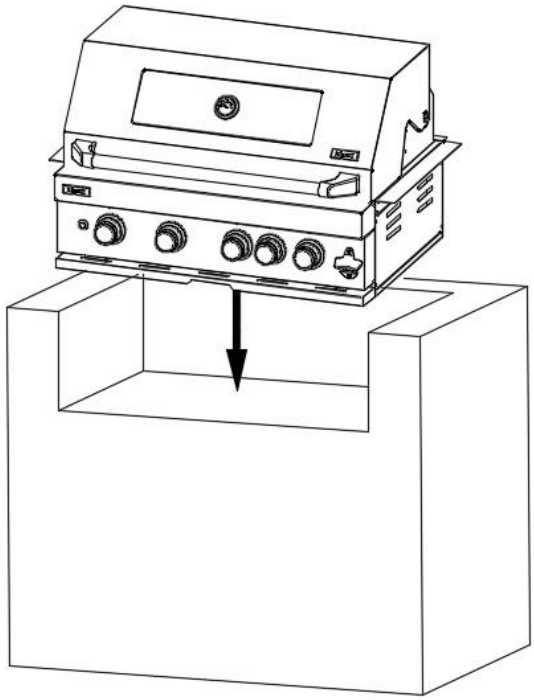
Paso 3: Fije el soporte del lado IZQUIERDO y el lado DERECHO en el cuerpo principal de la parrilla, solo en caso que quiera colgarlo de los bordes del nicho.



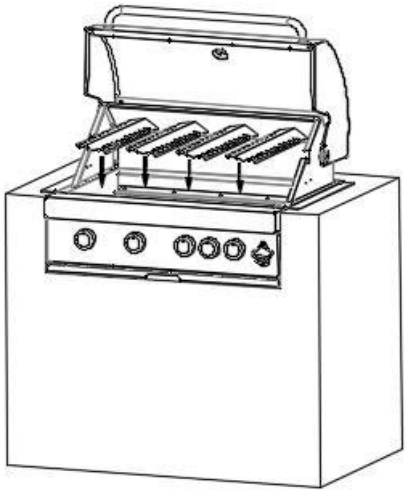
Paso 4: Fije el soporte POSTERIOR al cuerpo principal de la parrilla, solo en caso que quiera colgarlo de los bordes del nicho.

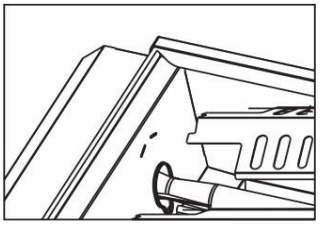


Paso 5: Coloque la parrilla en el mueble como se muestra a continuación:

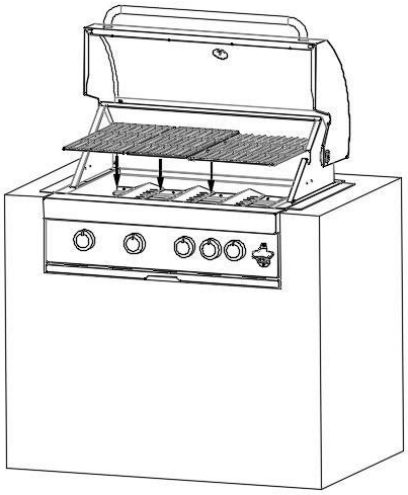


Paso 6: Coloque los deflectores dentro de la cabina como se muestra a continuación:





Paso 7: Coloque las rejillas dentro de la cabina como se muestra a continuación:



Paso 8: Coloque la rejilla de segundo nivel dentro de la cabina como se muestra a continuación y la instalación estará terminada.



⚠ WARNING

Antes de encender la parrilla, lea completamente las instrucciones de conexión del balón de gas y de encendido.

Esta parrilla está equipada con dos luces LED internas y perilla de control retroiluminada (220 V-240 V, 50 HZ). El cable de alimentación y el enchufe se encuentran en la parte trasera del gabinete.

⚠ WARNING

El suministro eléctrico de la parrilla debe estar protegido mediante un disyuntor.
Si la toma de corriente se encuentra en el exterior, debe estar homologada para su uso en exteriores. No conecte el enchufe a una extensión sin protección.

Se recomienda utilizar un electricista calificado para cualquier instalación de suministro de energía al aparato.
Cuando esté enchufado el interruptor de encendido se iluminará.
Para encender, presione el interruptor de encendido; tanto las luces internas de la cabina como luces puntuales azules sobre las perillas se encenderán.
Para apagar, presione el interruptor de nuevo.

Nota: Las luces del panel frontal y las luces internas no se pueden controlar individualmente.

CONEXIÓN DEL BALÓN DE GAS

Este aparato solo es apto para usar con butano, propano o una mezcla de ambos gases a baja presión, y debe usar regulador de baja presión adecuado mediante una manguera flexible.
Este aparato viene de fábrica con un regulador de propano de 37mbar con clip y una manguera.

El aparato está configurado para funcionar con los siguientes reguladores:

- Regulador de 28-30 mbar con gas butano, categoría I3+
- Regulador de 37 mbar con gas propano, categoría I3+
- Regulador de 37 mbar con butano, propano o sus mezclas, categoría I3B/P (37)
- Regulador de 30 mbar o 50 mbar con butano, propano o sus mezclas, categoría I3B/P (30) o categoría I3B/P (50) respectivamente.

"Solo los tipos y categorías de gas que figuran en la etiqueta de clasificación en la parte posterior del equipo pueden ser empleados con este equipo".

MANGUERA Y REGULADOR DE GAS:

Durante el mantenimiento o la instalación, asegúrese de que la manguera de gas esté correctamente instalada, completamente apretadas, que se haya comprobado su seguridad mediante la prueba de fugas con agua jabonosa y que no esté retorcido ni teniendo cerca superficies calientes o llamas abiertas. Revise la manguera periódicamente para detectar fugas.

Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, doblada ni en contacto con ninguna parte del aparato, salvo en su conexión.

El tipo de manguera de gas utilizada debe cumplir la norma EN1763-1-Clase 3 y debe cumplir con la norma vigente en el país de uso.

La longitud de la manguera debe ser de 0,7 metros (mínimo) y 1,5 metros (máximo). Las mangueras desgastadas o dañadas deben ser desechadas.

Se recomienda cambiar la manguera en el plazo de un año a partir de la fecha de fabricación o en el tiempo que condiciones nacionales lo exigen.

El regulador de presión debe cumplir con la Norma EN12864 y la normativa vigente del país donde se instale, que puede encontrar en su distribuidor de gas más cercano.
La esperanza de vida de un regulador se estima en 5 años. Se recomienda cambiar el regulador dentro de los 5 años siguientes a la fecha de su fabricación o dentro del tiempo de cualquier norma vigente en ese momento.

Utilice únicamente un regulador y una manguera aprobados para gas LP a las presiones correctas.

"Si el usuario decide usar un gas diferente al recomendado, deberá utilizar el regulador y el gas correctos que se indiquen en la placa de características del aparato y que cumplan con las normas y regulaciones locales. Se debe realizar una prueba de fugas completa después de cualquier cambio de gas, regulador o manguera."

RECOMENDACIONES PARA EL CILINDRO DE GAS:

Cuando el aparato no esté en uso ni se mueva, apague el regulador y desconéctelo del cilindro.

Al cambiar un cilindro, asegúrese de que todos los demás aparatos cercanos estén apagados y de que no haya fuentes de ignición.

Los cilindros deben almacenarse siempre al aire libre o dentro de un mueble ventilado, en posición vertical y fuera del alcance de los niños.

El almacenamiento de cilindros es peligroso a temperaturas superiores a 50 °C.

No guarde el cilindro cerca de llamas, luces piloto u otras fuentes de ignición.

CONEXIÓN AL EQUIPO:

Antes de realizar la conexión, asegúrese de que no haya residuos atrapados en la cabeza del cilindro de gas, el regulador, el quemador y las piezas del quemador.

Si se reemplaza la manguera, debe fijarse a las conexiones del aparato y del regulador con abrazaderas.

Desconecte la válvula del cilindro (según las instrucciones de su proveedor) cuando el aparato no esté en uso.

Realice una prueba de fugas completa como se describe en el siguiente punto.

PRUEBA DE FUGAS DE GAS SEGURA:

- Prepare una solución mezclando una parte de lavavajillas con tres partes de agua.
- Asegúrese de que la perilla del quemador del aparato esté en la posición "OFF".
- Conecte la manguera y la válvula al cilindro, del otro extremo la manguera al aparato.
- Asegúrese de que las conexiones estén firmes y seguras y luego encienda el regulador.
- Aplique la solución jabonosa en todas las juntas, si aparecen burbujas significa que hay una fuga.
- Cierre el suministro de gas y vuelva a apretar todas las juntas o reemplace la manguera, la fuga debe corregirse antes de usar.
- Vuelva a realizar la prueba para confirmar que no haya fugas y cierre el suministro de gas en el cilindro después de cada prueba.

Si se detecta fuga y no se puede corregir no intente solucionarla, aconsejamos consultar a su distribuidor de gas.

ENCENDIDO DE PARRILLA

Antes de encender su aparato por primera vez, verifique lo siguiente:

Se ha quitado todo el embalaje y todos los componentes están ensamblados en la caja de la parrilla.

Este aparato debe colocarse al aire libre y con una distancia mínima de 1,5 m desde el lateral y la parte trasera del aparato a cualquier material inflamable como vallas de madera, estructuras de madera, cortinas, manteles, etc.

No hay obstrucciones en la parte superior.

La ventilación de las puertas del compartimento del cilindro no esté tapada.

El aparato se encuentra sobre una superficie nivelada, estable y no inflamable.

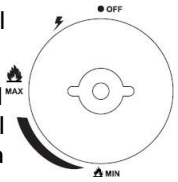
Protegido de corrientes de aire directas o viento fuerte que podrían provocar la extinción o el retroceso de los quemadores.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO: LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE ENCENDER.

Para los quemadores tubulares de la parrilla, siga los pasos a continuación:

1. Abra la tapa de la parrilla y verifique que todas las perillas de control del quemador estén en la posición "APAGADO".

2. Verifique todas las conexiones de las mangueras, encienda el suministro de gas en el cilindro.



3. Seleccione el quemador que desea encender, presione la perilla de control del quemador y gírela en sentido antihorario hasta la posición MÁX, un clic confirma que el chispero o cristal piezoeléctrico a encendido el quemador. Mantenga presionada la perilla durante 5 segundos una vez que el quemador se haya encendido.

4. Si el quemador no se enciende, regrese la perilla de control a la posición “OFF” y repita el paso 3. Esto puede ocurrir cuando hay aire en la manguera y necesita ser purgada.

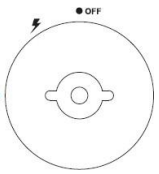
5. Una vez encendido, ajuste la temperatura deseada girando la perilla de control de la posición MAX a MIN.

6. Repita el procedimiento anterior para encender cualquier otro quemador.

- Para apagar el aparato, primero gire la válvula del cilindro a la posición “OFF” y luego regrese la perilla de control del quemador a la posición “OFF”.

Para el quemador posterior infrarrojo, siga los pasos a continuación:

1. Abra la tapa de la parrilla y verifique que todas las perillas de control del quemador estén en la posición “APAGADO”.
2. Verifique todas las conexiones de las mangueras, encienda el suministro de gas en el cilindro.



3. Presione la perilla de control del quemador y gírela en sentido antihorario hasta la posición MÁX, un clic confirma que el chispero o cristal piezoeléctrico a encendido el quemador. Mantenga presionada la perilla durante 5 segundos una vez que el quemador se haya encendido.
4. Si el quemador no se enciende, regrese la perilla de control a la posición “OFF” y repita el paso 3. Esto puede ocurrir cuando hay aire en la manguera y necesita ser purgada.
5. El quemador infrarrojo está diseñado para funcionar únicamente en la posición ON.
   - Para apagar el aparato, primero gire la válvula del cilindro a la posición "OFF" y luego regrese la perilla de control del quemador a la posición "OFF".

“Mantenga siempre la tapa de la barbacoa abierta en todo momento cuando encienda el aparato.”

Para encendido con cerillo de fósforo:
Se utiliza cuando el chispero o cristal piezoeléctrico no consigue encender un quemador.

Para los quemadores tubulares de la parrilla, siga los pasos a continuación:

1. Coloque un fósforo en la varilla de encendido de metal y enciéndalo, luego insértelo entre las rejillas y los deflectores hacia el quemador.
2. Presione y gire la perilla de control hacia el quemador más cercano a la cerilla en sentido antihorario hasta la posición MÁX. Mantenga presionada la perilla durante 5 segundos una vez encendida.
3. Para encender más quemadores, encienda primero el quemador adyacente al de encendido manual. El sistema de encendido de llama cruzada encenderá este quemador. Repita el proceso en toda la parrilla para encender todos los quemadores.

Para el quemador posterior infrarrojo, siga los pasos a continuación:

1. Coloque la cerilla encendida sobre la superficie de los paneles de cerámica.
2. Gire la perilla de control del quemador en sentido antihorario hasta la posición MÁX. Manténgala presionada durante 5 segundos una vez encendido.

“Antes de cocinar por primera vez, encienda la parrilla durante unos 15 minutos con la tapa cerrada y los dos quemadores exteriores a cada lado encendidos al máximo.”
“Esto limpiará con calor las piezas internas y disipará cualquier olor.”

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Excepto para la función de "Limpieza a través de Quemado", toda la limpieza y el mantenimiento deben realizarse con el aparato frío. Cierre el suministro de gas en la bombona y desconecte el regulador.

No aplique un limpiador cáustico para parrillas/hornos o limpiadores a base de cítricos a cualquier superficie.

No utilice limpiadores abrasivos ni inflamables.

LIMPIEZA A TRAVÉS DE QUEMADO:
Antes de seguir este método, revise la bandeja recolectora de grasa para detectar acumulación de grasa. Los depósitos grandes de grasa pueden provocar un incendio durante la cocción.

Al finalizar su sesión de cocina, gire el quemador a la posición “MAX” durante aproximadamente 10 minutos, esto carbonizará cualquier residuo de comida o grasa en el quemador o la parrilla.

Use un cepillo de alambre solo en la rejilla para limpiar cualquier residuo. Normalmente, es mejor hacerlo mientras la parrilla se enfría.

No use el cepillo de alambre en las placas de cerámica ni en la malla metálica del quemador trasero infrarrojo.

BANDEJA DE GRASA:
Ubicado debajo de los quemadores, revise periódicamente si hay acumulación de grasas de cocina, use papel de cocina para limpiar el exceso de depósitos y lave con agua tibia y detergente suave. Se recomienda forrar la bandeja de grasa con papel aluminio antes de cada cocción para facilitar la posterior limpieza.

“Es necesario usar un protector de acero inoxidable como WD-40 en la superficie para evitar la oxidación.”

REJILLAS PARA COCINAR:
Use un cepillo metálico para las rejillas y elimine los residuos quemados, luego lave con una solución suave de agua y jabón. Para las manchas difíciles, puede usar un limpiador en polvo no abrasivo o estropajos de nailon.

SUPERFICIES ESMALTADAS:
Limpie el exceso de depósitos y lave con agua tibia y jabón utilizando un paño suave y limpio.

LIMPIEZA DEL QUEMADOR:

El quemador debe limpiarse con el método de quemado. Para retirar e inspeccionar completamente todos los quemadores, siga las instrucciones de limpieza del conjunto del quemador.

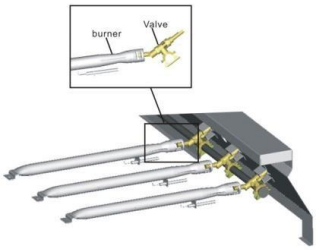
Inspeccione periódicamente el quemador para detectar posibles daños. Si encuentra algún daño, reemplace el quemador completo. Contactarnos y consultar por disponibilidad del repuesto.

LIMPIEZA DEL CONJUNTO DEL QUEMADOR:

Siga estas instrucciones para limpiar, dar servicio y/o reemplazar piezas del conjunto del quemador o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. Cierre el gas en las perillas de control y el tanque de gas LP. Retire las rejillas de cocción, los deflectores y la bandeja de recoge-grasa.
2. Retire el tornillo en el extremo del quemador con un destornillador.
3. Levante con cuidado cada quemador y aléjelo de las aberturas de las válvulas.

4. Cepille con alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.



5. Limpie los puertos bloqueados con un alambre rígido, como un clip abierto.
6. Verifique que el quemador no presente daños y reemplácelo si es necesario.
7. Vuelva a colocar los quemadores con cuidado.
8. Vuelva a colocar el tornillo en el extremo del quemador.
9. Vuelva a colocar rejillas de cocción, los deflectores y la bandeja de recoge-grasa.

Hay tres maneras sugeridas de limpiar los tubos del quemador. Use la que le resulte más fácil.



(A) Doble un alambre rígido (una percha liviana funciona bien) hasta formar un gancho pequeño. Pase el gancho a través de cada tubo del quemador varias veces.
(B) Utilice un cepillo para envases angosto con un mango flexible (NO utilice un cepillo de alambre de latón), pase el cepillo por cada tubo del quemador y el quemador varias veces.
(C) Use protección ocular: utilice una manguera de aire para forzar la entrada de aire al tubo del quemador y su salida por los puertos de aire. Revise cada puerto para asegurarse de que salga aire por cada orificio.

Otro posible bloqueo del quemador- arañas de peligro natural:

A veces arañas y otros insectos se meten en los quemadores tubulares de la parrilla. Tejen una telaraña y ponen huevos. La telaraña o los nidos pueden ser muy pequeños, pero muy resistentes y pueden obstruir el flujo de gas a través del quemador.



Una obstrucción puede provocar un retroceso de llama (incendio en los tubos de los quemadores), llamas amarillas o un rendimiento deficiente. La parrilla puede seguir encendiéndose, pero la obstrucción impide el flujo completo de gas a los quemadores.

Para limpiar el quemador, primero retire la rejilla y localice los tornillos que lo sujetan en la parte trasera.
Afloje los tornillos y levante el quemador hacia atrás y hacia arriba para retirarlo de la válvula.

Utilice los métodos A o B para limpiar el tubo del quemador y eliminar cualquier tejido o nido. Una vez limpiado, vuelva a colocar el quemador repitiendo los pasos de extracción en sentido inverso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL ACERO EN AMBIENTES SECOS

En ambientes sin presencia significativa de humedad, salinidad o brisa marina, el acero inoxidable 304 requiere un mantenimiento preventivo periódico para conservar su apariencia, higiene y correcto funcionamiento.

PROCEDIMIENTO RECOMENDADO

1. Asegúrese de que la parrilla esté apagada y fría.
   Antes de realizar cualquier limpieza, espere a que el equipo se encuentre a una temperatura segura.
2. Retire residuos de alimentos y grasa.
   Limpie las rejillas, bandejas y zonas de cocción después de cada uso. Evite permitir que restos de grasa o alimentos permanezcan acumulados durante periodos prolongados.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable.
   Utilice un paño de microfibra o esponja suave con agua tibia y detergente líquido neutro. En superficies cepilladas, limpie siempre siguiendo la dirección de la veta del acero.

4. Enjuague y seque.
   Retire completamente los residuos de detergente con un paño húmedo o agua limpia. Posteriormente, seque la superficie con una microfibra limpia para evitar manchas y mantener el acabado del acero.
5. Realice una limpieza general periódica.
   Además de la limpieza posterior al uso, se recomienda realizar una revisión y limpieza más completa aproximadamente una vez al mes, incluyendo uniones, tornillos, bisagras, bandejas de grasa y zonas de difícil acceso.

IMPLEMENTOS RECOMENDADOS

✓ Paños de microfibra.
✓ Esponja suave no abrasiva.
✓ Cepillo de nylon para esquinas y uniones.
✓ Detergente líquido neutro.
✓ Limpiador específico para acero inoxidable, cuando sea necesario.

EVITAR

✗ Cloro, lejía o hipoclorito.
✗ Ácido muriático o ácido clorhídrico.
✗ Virutilla o lana de acero.
✗ Cepillos metálicos comunes.
✗ Lijas o productos abrasivos.
✗ Dejar grasa, alimentos o suciedad acumulados durante largos periodos.

PROTECCIÓN DEL EQUIPO

Cuando la parrilla no vaya a utilizarse en un tiempo prolongado, puede mantenerse cubierta con una funda limpia y adecuada para exteriores, siempre con el equipo completamente frío, limpio y seco.
En ambientes secos no es necesario aplicar productos protectores sobre el acero después de cada limpieza.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL ACERO EN AMBIENTES HUMEDOS - COSTEROS

El acero inoxidable 304 es resistente y duradero, pero en ambientes marinos requiere mantenimiento frecuente debido a la presencia de sal, humedad y cloruros, que pueden generar manchas y corrosión localizada si permanecen sobre la superficie.

FRECUENCIA RECOMENDADA

Exposición directa a brisa marina: enjuagar con agua dulce cada 3 a 7 días.
Zona costera parcialmente protegida: cada 1 a 2 semanas.
Realizar una limpieza más profunda aproximadamente una vez al mes.

PROCEDIMIENTO BÁSICO

1. Asegúrese de que la parrilla esté apagada y fría.
2. Enjuague toda la superficie con agua dulce para retirar depósitos de sal.
3. Limpie con agua tibia, detergente neutro y microfibra o esponja suave.
4. Frote suavemente siempre siguiendo la dirección de la veta.
5. Enjuague nuevamente hasta eliminar completamente detergente, grasa y residuos.
6. Seque totalmente la parrilla, especialmente tornillos, soldaduras, uniones, esquinas y superficies horizontales. Este paso es muy importante, ya que toda la superficie exterior del equipo debe quedar totalmente libre de humedad.
7. Como recomendación se puede aplicar pulidor/abrillantador de acero y frotar con paño microfibra en el sentido de la veta para darle mejor acabado.

IMPLEMENTOS ADECUADOS

✓ Paños de microfibra.
✓ Esponja no abrasiva.
✓ Cepillo suave de nylon.
✓ Detergente líquido neutro.
✓ Limpiador específico para acero inoxidable compatible con AISI 304.

NO UTILIZAR

✗ Cloro, lejía o hipoclorito.
✗ Ácido muriático o ácido clorhídrico.
✗ Virutilla, lana de acero o cepillos metálicos comunes.
✗ Lijas, polvos abrasivos o productos químicos agresivos.

FUNDA PROTECTORA

Puede utilizarse una funda para exteriores, pero nunca cubra la parrilla estando húmeda o mojada. Antes de colocarla, el equipo debe estar completamente frío, limpio y seco.

GUARDADO DE PARRILLA EN CASO NO SE UTILICE POR TIEMPO PROLONGADO

Si la parrilla permanecerá sin uso durante varias semanas o meses en un ambiente húmedo-costero se debe realizar un proceso de desconexión, limpieza, protección y almacenamiento antes de la ausencia del propietario.

1. Desconecte cuidadosamente la parrilla del suministro de gas y de la corriente eléctrica.
   Cierre completamente la válvula o llave de suministro de gas y desconecte la parrilla siguiendo el procedimiento correspondiente a su tipo de instalación. Asimismo, desenchufe el equipo del tomacorriente, sujetando siempre el enchufe y no tirando del cable. Verifique que no quede ninguna fuente de gas o energía conectada antes de continuar con el mantenimiento y almacenamiento.
2. Realice una limpieza completa de la parrilla.
   Retire restos de alimentos, grasa, polvo y cualquier depósito de sal. Limpie las superficies de acero inoxidable con agua dulce, detergente neutro y una microfibra o esponja suave.
3. Enjuague y seque completamente.
   No debe quedar humedad en la superficie, uniones, tornillos, soldaduras, esquinas, bandejas o zonas inferiores. La humedad retenida puede favorecer la aparición de manchas y corrosión durante el periodo de almacenamiento.
4. Aplique una película protectora de WD-40: Sobre las superficies exteriores de acero inoxidable completamente limpias y secas, aplicar una capa ligera y uniforme de WD-40, extendiéndola con un paño limpio de microfibra. No es necesario saturar la superficie.
5. Proteja la parrilla con film plástico.
   Una vez aplicada la película protectora, envolver cuidadosamente la parrilla con film plástico, procurando cubrir las superficies exteriores y reducir el ingreso de polvo, humedad o partículas salinas durante el periodo de almacenamiento.
6. Guarde la parrilla en un ambiente interior.
   Siempre que sea posible, trasladar el equipo a un espacio interior, seco y protegido de la brisa marina, lluvia y humedad directa. Evitar lugares donde pueda existir exposición a agua, condensación o productos químicos.

AL VOLVER A UTILIZARLA:

Retirar completamente el film plástico y limpiar nuevamente las superficies protegidas antes de encender el equipo. Eliminar cualquier residuo de producto protector y revisar que la parrilla se encuentre limpia, seca y en condiciones adecuadas de uso.

“No esperar que aparezcan señales de óxido para limpiar. La limpieza frecuente de la sal es la medida preventiva.”

SERVICIO Y REPUESTOS

Las piezas selladas por el fabricante no deben ser alteradas por el usuario.
No se deben realizar modificaciones en ninguna pieza de este aparato, y las reparaciones y el mantenimiento solo deben ser realizados por técnicos de servicio autorizados.
Cualquier reparación no autorizada o mantenimiento no estándar invalidará la garantía del fabricante.

SOLUCION DE PROBLEMAS

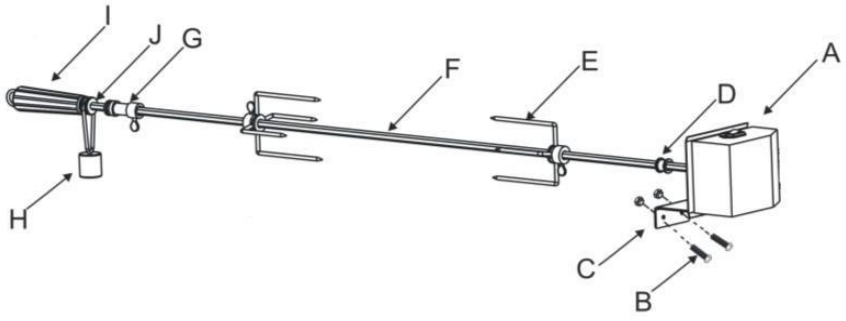
PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	PREVENCIÓN / SOLUCIÓN
El(los) quemador(es) no se encienden	• No hay flujo de gas. • La tuerca de acoplamiento y el regulador no están completamente conectados. • Obstrucción del flujo de gas. • Desacoplamiento del quemador a la válvula. • ¿Está la parrilla montada correctamente?	• Verifique si el tanque de gas LP está vacío. • Compruebe que el regulador esté encendido. • Verifique si hay daños en la manguera y realice una prueba de fugas. • Purgar el aire de la manguera de gas. • Compruebe si hay obstrucciones en el quemador. • Consulte los pasos en las instrucciones de instalación y montaje. • VERIFIQUE QUE NO SE ESTE USANDO GAS EN ALTA PRESIÓN.
Caída repentina en flujo de gas o baja llama	• Sin gas. • Se disparó la válvula por exceso de flujo.	• Verifique que haya gas en el tanque de LP. • Apague la perilla de control, espere 30 segundos y vuelva a encender el quemador. Si las llamas aún están bajas, apague la perilla de control y regulador. Desconecte el regulador. Vuelva a conectarlo y realice una prueba de fugas. Abra la válvula del tanque de gas LP, espere 30 segundos y luego encienda la parrilla. • VERIFIQUE QUE NO SE ESTE USANDO GAS EN ALTA PRESIÓN.
Las llamas se apagan	• Vientos fuertes. • Nivel bajo de gas LP. • Se disparó la válvula de exceso de flujo.	• Bloquear el viento que impacta a la parrilla o aumente la altura de la llama. • Rellene el tanque de gas LP. • Consulte "Caída repentina del flujo de gas" arriba.
Brote de llamarada	•Acumulación de grasa. •Exceso de grasa en la carne. •Cocción excesiva temperatura.	• Limpiar la parrilla. • Retire el exceso de grasa de la carne antes de asarla. • Ajuste (reduzca) la temperatura según corresponda.
Grasa persistente	• Grasa atrapada por la acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador.	• Gire las perillas a la posición de apagado. • Cierre el gas en el tanque de gas LP. Limpie el aparato. Consulte la sección de limpieza y cuidado.
El(los) quemador(es) solo chispean	• El quemador y/o los tubos del quemador están bloqueados.	• Gire la perilla de control a la posición OFF (APAGADO) y desconecte el suministro de gas. Retire y limpie el quemador.

INFORMACIÓN TÉCNICA

CE 2531/25	⚠ WARNING *Use outdoors only *Read the instructions before using the appliance *WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away *This appliance must be kept away from flammable materials during use *Do not move the appliance during use *Turn off the gas supply at the gas cylinder after use *Do not modify the appliance					
Appliance Name		Outdoor Use Gas Grill		Serial No.:		
Model No.		PRESTIGE SS BPI-BI401				
Appliance Category		I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Type of gas		G30 (Butane)	G31 (Propane)	Butane,Propane or their mixture		
Gas Pressure (mbar)		28-30	37	30	37	50
Injector (mm)	Main grill	0.92		0.92	0.86	0.80
	Side grill	/		/	/	/
	Back grill	0.98		0.98	0.95	0.86
Nominal Heat Input (KW)	Main grill	14.2				
	Side grill	/				
	Back grill	4.5				
Total nominal heat input(kW) (Hs)		18.7				
Gas consumption (g/h)		1360 for butane, 1335 for propane				

USO DEL ROSTIZADOR GIRATORIO

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	MOTOR DE ASADOR CA (220 V-240 V, 50 HZ) / MOTOR CC (BATERÍA)	1
B	PERNO Y TUERCA	2
C	SOPORTE DEL MOTOR	1
D	COLLAR DE VARILLA	1
E	TENAZAS PARA PINCHAR LA CARNE CON 4 PUNTAS	2
F	VARILLA PARA TRASPASAR CARNE	1
G	CUELLO	1
H	EQUILIBRIO DE PESO (CONTRAPESO)	1
I	MANIJA	1
J	ARANDELA	1



INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO DEL ROSTIZADO GIRATORIO

1. Con los dos juegos de pernos, tuercas y arandelas incluidos, fije el soporte al lado derecho de la parrilla, como se muestra en la Fig. 1. Pase dos pernos a través del soporte y luego por el exterior de la parrilla. Coloque una arandela en el extremo de cada perno. Asegure los pernos con tuercas. Tenga cuidado de no apretarlos demasiado. Repita el procedimiento para el lado derecho.

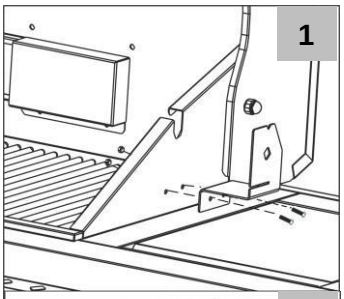
2. Deslice el motor del asador sobre el soporte del lado derecho. (Fig. 2,3).

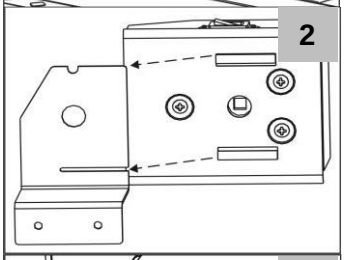
3. Coloque el collar, el collar de la varilla para asar y las púas para carne en la varilla del asador y fíjela al soporte del lado derecho del soporte del asador en la parrilla. La varilla debe girar suavemente. (Fig. 4)

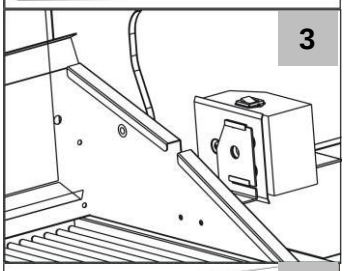
4. Coloque la arandela en la varilla del asador, seguida del contrapeso. Luego, fije el mango a la varilla.

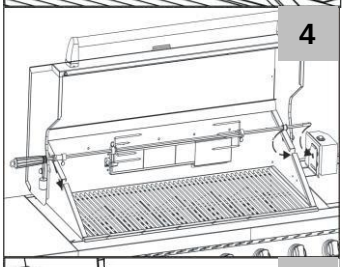
5. El contrapeso debe quedar en el espacio entre la arandela y el mango de la varilla (Fig. 5, 6).

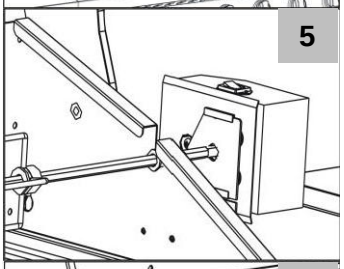
6. Coloque el extremo de la varilla del asador en el motor. Asegúrese de que esté correctamente alineada con el motor (Fig. 7).

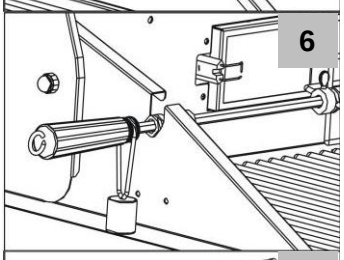


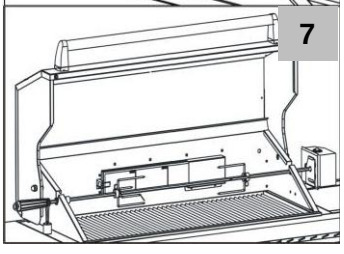












CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Apague, desenchufe y retire los kits de asador cuando no los use. Después de usarlos, limpie todas las piezas metálicas con un paño seco para evitar la oxidación.

No sumerja ninguna pieza en agua.

Conservar en lugar seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la varilla no gira a una velocidad constante, reposicione la carne sobre las horquillas y la varilla para ajustar el peso y equilibrarla.

La varilla también se puede equilibrar ajustando el contrapeso.