



• WILD BARBECUE •

 @kelubarbecue |  Kelü Barbecue | www.kelu.cl

**PARRILLA COMPACTA A GAS DE ACERO INOXIDABLE KELÜ.
MANUAL DE INSTALACIÓN, CUIDADO Y MANTENIMIENTO.**

Versión en español.

PARRILLA COMPACTA A GAS DE ACERO INOXIDABLE KELÜ.

MANUAL DE INSTALACIÓN, CUIDADO Y MANTENIMIENTO.

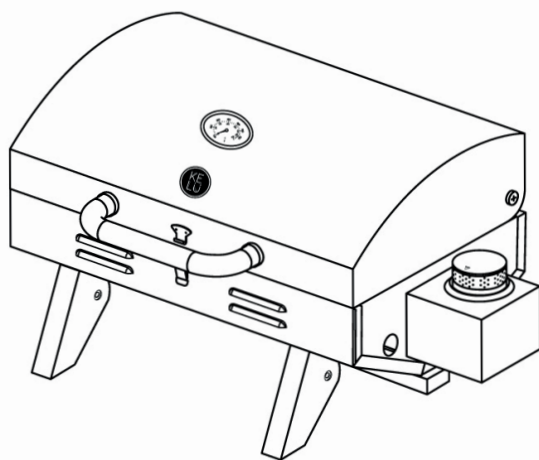
Modelo: PC351

INFORMACIÓN:

Solo uso exterior.

Este manual de instrucciones contiene información importante y necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de armar y usar el aparato.



- No deje el aparato desatendido.
- Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas.
- No mueva el dispositivo durante el uso.
- No está diseñado para instalarse en embarcaciones y nunca debe usarse como calentador.
- Cierre la válvula del cilindro de gas después de su uso.
- Guarde este manual para consultas futuras.



ÍNDICE

ADVERTENCIAS GENERALES	4
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	5
PRECAUCIONES	6
INSTRUCCIONES DE MONTAJE	9
CONEXIÓN BALÓN DE GAS	11
PRUEBA DE FUGA	11
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO	12
LISTA DE COMPONENTES Y DIAGRAMA DETALLADO	15
GARANTÍA	16
RECETAS	17

ADVERTENCIAS GENERALES



PELIGRO

Si huele a gas:

- Corte el suministro de gas al aparato.
- Extinga alguna llama visible.
- Abra la tapa.
- Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o compañía de bomberos.
- Nunca deje funcionando este aparato sin supervisión.
- Nunca haga funcionar este aparato a menos de 1 metro de cualquier estructura, material combustible, u otro cilindro de gas.
- Nunca haga funcionar este aparato a menos de 7,5 metros de cualquier líquido inflamable.
- Si se produjera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a una compañía de bomberos.
- No intente extinguir un fuego de aceite o grasa con agua.
- No seguir estas instrucciones puede provocar un incendio o una explosión que podría causar daños a la propiedad, lesiones o muerte.

ADVERTENCIA

- No almacene ni use gasolina u otros líquidos inflamables o vapores en las proximidades de este o cualquier otro electrodoméstico.
- No utilizar ni almacenar materiales inflamables en o cerca de este aparato.
- No rocíe aerosoles cerca de este aparato mientras esté en funcionamiento.
- No coloque artículos sobre o apoyados en esta parrilla.
- No modifique este aparato.
- Cualquier cilindro de GLP que no esté conectado para su uso no debe ser almacenado cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.
- Nunca opere este aparato sin supervisión.
- Con la tapa baja, sólo cocine con la perilla de control ajustada al mínimo.
- El aparato no está diseñado para uso comercial. El consumo de alcohol, el uso de medicamentos prescritos o drogas sin prescripción médica, pueden afectar la capacidad de los consumidores para ensamblar adecuadamente u operar de manera segura este aparato.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIONES:

Al utilizar la parrilla, no toque la rejilla o partes que se pongan extremadamente calientes durante el uso y puedan causar quemaduras.

Evite la acumulación de grasa en la bandeja de grasa ubicada en la parte inferior de la parrilla. Limpie la bandeja frecuentemente.

Para que el encendido y el rendimiento del quemador sean correctos, manténgalo limpio.

La parrilla debe limpiarse solamente cuando esté apagada y fría. Tenga mucho cuidado cuando utilice aerosoles para limpiar el quemador. Asegúrese de que el equipo se enfríe antes de usar un aerosol, ya que la presencia de calor podría corroer o causar que se incendie el equipo.

No utilice la parrilla para cocinar carnes excesivamente grasas o productos que puedan inflamarse o prenderse en llamas.

No opere la parrilla cerca de materiales combustibles sin protección. Use sólo en áreas bien ventiladas. No utilice en edificaciones, garajes, cobertizos, pasillos techados u otras zonas cerradas. Esta unidad es para uso exterior solamente.

Nunca deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.

Precaución: tenga cuidado con la reignición.

Las arañas y los pequeños insectos ocasionalmente hacen telarañas o nidos en los tubos de quemadores de parrillas durante el transporte y almacenamiento. Estas telarañas pueden obstruir el flujo de gas, lo que podría resultar en un incendio dentro y alrededor de los tubos del quemador. Este tipo de incendio es conocido como “reignición” y puede causar daño grave para usted o su parrilla, causando condiciones de funcionamiento inseguras para el usuario.

Aunque la obstrucción de un tubo de quemador no es la única causa de una “reignición”, es la causa más común. Para reducir la probabilidad de “reignición”, debe limpiar el tubo del quemador antes de utilizar su parrilla, y al menos una vez al mes.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD:

Nunca opere esta parrilla sin un regulador de presión.

Esta parrilla se debe utilizar solo con GLP.

La mantención debe ser realizada sólo por personal autorizado y el aparato no debe ser modificado.

ESPACIO LIBRE Y COLOCACIÓN CORRECTA DE LA PARRILLA:

Nunca use su parrilla a gas en un garaje, porche, cobertizo, corredor o cualquier otra área cerrada. La parrilla a gas se debe usar sólo en exteriores.

No instale esta unidad en recintos combustibles.

El espacio libre mínimo, hasta la construcción combustible, es de 1m desde los costados y 1m desde la parte posterior de la unidad.

No use este aparato debajo de superficies combustibles. Este producto a gas para cocinar al aire libre no está diseñado para instalarse en casas rodantes y/o embarcaciones.

No obstruya el flujo de aire de ventilación alrededor de la carcasa de la parrilla de gas. Sólo use el regulador y la manguera suministrados con su parrilla a gas.

La manguera, el regulador y la conexión al balón de gas deben inspeccionarse antes de cada uso de la parrilla. Si hay abrasión o desgaste excesivo, o si se corta la manguera, se debe reemplazar antes de poner la parrilla en funcionamiento.

Se debe usar el regulador de presión y la manguera suministrados con la parrilla a gas. Verificar la fecha de vencimiento de los mismos y reemplazar si está excedida.

Nunca sustituya por otro tipo de reguladores. Póngase en contacto con el servicio al cliente para obtener orientación sobre las piezas de reemplazo que el fabricante especifica.

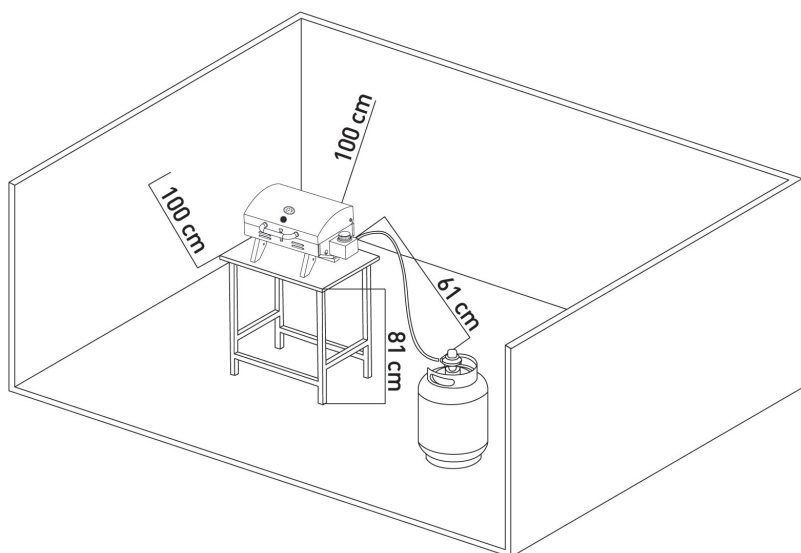
La parrilla está diseñada para un rendimiento óptimo sin el uso de briquetas. No utilizar briquetas ni piedras volcánicas. Esto puede dañar los componentes de la parrilla y anular la garantía.

Mantenga los alrededores de la parrilla despejados, libres de escombros y material combustible.

Nunca use la parrilla en condiciones de mucho viento.

Nunca use un balón de gas abollado u oxidado.

Tipo de gas	GLP
Presión del quemador	2,75Kpa
Diámetro del inyector	Ø0.94 mm
Entrada de calor	12MJ/hr



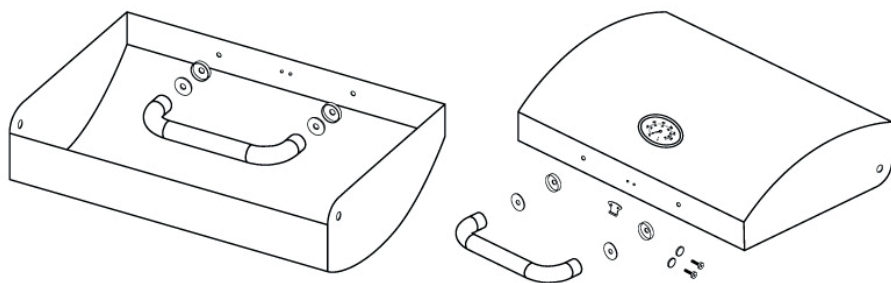
ADVERTENCIA:

1. Siempre opere la parrilla sobre una mesa o superficie, no más alta que 81 cm.
2. Coloque el balón de gas GLP en el suelo inmediatamente junto a la mesa o superficie, a no más de 1m de distancia de la parrilla.
3. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar que el balón de gas se sobrecaliente y libere GLP, el que podría encenderse causando lesiones graves o daños a la propiedad. También existe un peligro de tropiezo con la manguera de gas o el balón de gas, al jalar la parrilla fuera de la mesa, causando lesiones graves o daños a la propiedad.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE:

Herramientas necesarias para el ensamblaje: Destornillador (no incluido).

- 1) Retire los embalajes, amarres internos y el porta fósforos desde el interior de la parrilla. Luego procure que queden correctamente montados el protector del quemador y la rejilla.
- 2) Desatornille la manilla instalada dentro de la tapa y móntela por la parte frontal, tal como muestra la figura.



- 3) Verifique que la manguera de gas esté correctamente conectada a la parrilla.
- 4) Conecte el cilindro a la parrilla mediante la manguera y el regulador, verifique que la válvula/perilla de control de gas esté en la posición de apagado antes de operar el cilindro de gas. Ajuste firmemente los conectores, pero no apriete demasiado. No encienda la parrilla hasta leer completamente las instrucciones y realizar la prueba de fuga.



CONEXIÓN BALÓN DE GAS:

Si la parrilla no está en uso, el gas debe apagarse desde los cilindros de suministro.

Luego de usar la parrilla, desconecte el regulador del cilindro de gas

Nota:

Utilice el cilindro siempre en posición vertical.

Mantenga la manguera que suministra combustible lejos de cualquier superficie caliente.

Esta parrilla está configurada para GLP. No utilice un suministro de gas natural.

PRUEBA DE FUGA:

GENERAL

Aunque todas las conexiones de gas en la parrilla han sido probadas en la fábrica antes del envío, se debe hacer una verificación completa de hermeticidad del gas en el sitio de instalación, debido a un posible mal manejo durante el transporte o que se haya aplicado, sin saberlo, una presión excesiva a la unidad. Revise el sistema completo, periódicamente, por posibles fugas, siguiendo los procedimientos enumerados a continuación. Si el olor a gas es detectado, en cualquier momento, debe revisar todo el sistema en busca de fugas, inmediatamente.

ANTES DE LA PRUEBA

NO FUME MIENTRAS HAGA LA PRUEBA DE FUGA.

NUNCA REALICE LA PRUEBA DE FUGA CON UNA LLAMA VIVA.

Haga una solución jabonosa mezclando una parte de jabón líquido y otra de agua. Necesitará una esponja o paño para aplicar la mezcla a las juntas. Para la prueba de fuga inicial, asegúrese de que el cilindro de GLP esté lleno.

PROBAR

1. Asegúrese de que las válvulas de control estén en la posición "OFF" y abra el suministro de gas.

2. Verifique todas las conexiones del regulador de gas GLP y la válvula de suministro, incluso la tubería que va al quemador. Burbujas de jabón aparecerán donde haya una fuga.

3. Si hay una fuga, apague inmediatamente el suministro de gas y apriete las juntas con fugas y contáctese con el departamento de asistencia técnica.

4. Vuelva a dar el paso de gas y repita el proceso.

5. Si el gas continúa filtrando de cualquiera de las juntas, cierre el suministro de gas y contáctese con el departamento de asistencia técnica.

No use la parrilla hasta que todas las conexiones hayan sido revisadas y no existan fugas.

SIEMPRE REVISE POSIBLES FUGAS DESPUÉS DE CADA CAMBIO DE TANQUE DE GLP.



INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

ENCENDIDO:

ADVERTENCIA: No use la parrilla si siente olor a gas.

- 1. LEA LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO ANTES DE ENCENDER LA PARRILLA.**
- 2. ABRA LA TAPA DURANTE EL ENCENDIDO Y ASEGÚRESE DE QUE LA PERILLA ESTÉ EN POSICIÓN DE APAGADO.**
- 3. ABRA LA VÁLVULA DEL REGULADOR. PRESIONE LA PERILLA DEL QUEMADOR LENTAMENTE A POSICIÓN MÁXIMA, LUEGO SUELTE LA PERILLA.**
- 4. SI LA IGNICIÓN NO OCURRE EN 5 SEGUNDOS, GIRE LA PERILLA A POSICIÓN “OFF” Y REPITA EL PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO.**

PARA ENCENDER LA PARRILLA CON UN FÓSFORO

Si el quemador no se enciende después de varios intentos de usar la perilla de control, el quemador se puede encender con un mechero largo o el accesorio porta fósforos incluido desde el puerto de acceso en el lado izquierdo.

PRECAUCIÓN

Si el quemador se apaga accidentalmente, gire las perillas a la posición de apagado y repita el procedimiento de encendido.

MANTENIMIENTO:

Se recomienda que tras un periodo prolongado sin uso, se realice la siguiente mantención:

QUEMADOR

Limpie con aire a presión o una escobilla si es posible.
Cepille el exterior del quemador para eliminar la suciedad.

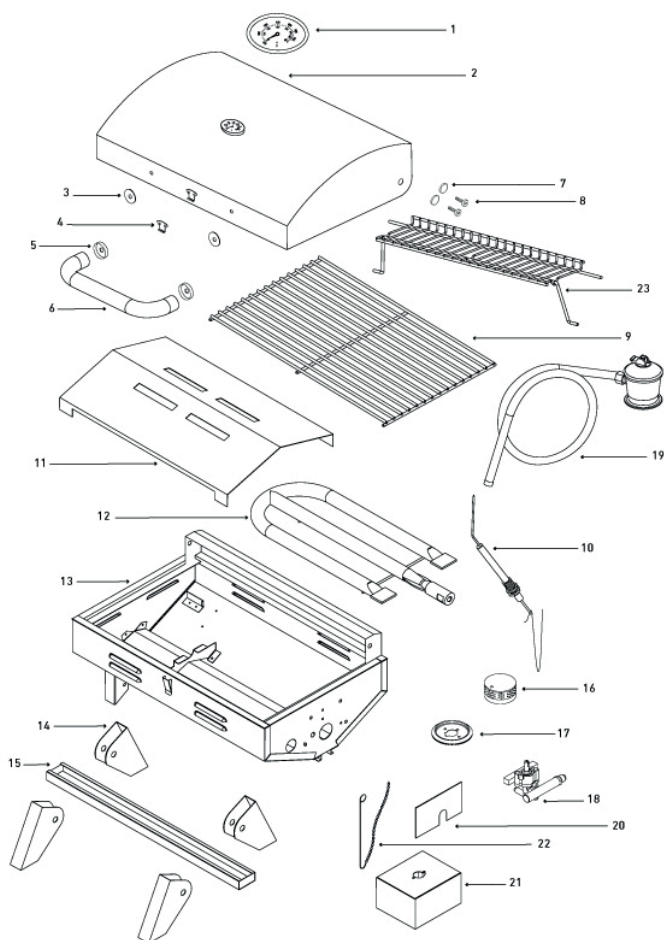
BANDEJA DE GRASA

Asegúrese de remover la grasa acumulada.

SUMINISTRO DE GAS

Inspeccione la manguera de suministro de gas en busca de deterioro y reemplácela si es necesario.
Revise todas las conexiones ante posibles fugas de gas.

LISTA DE COMPONENTES



Nº	DESCRIPCIÓN COMPONENTE	CANT.
1	Termómetro	1
2	Tapa principal	1
3	Arandela	4
4	Pestillo de cierre	1
5	Cubre arandela	2
6	Manilla	1
7	Tapa del tornillo	2
8	Tornillo	2
9	Rejilla	1
10	Bujía de encendido	1
11	Protector del quemador	1
12	Quemador	1

Nº	DESCRIPCIÓN COMPONENTE	CANT.
13	Gabinete	1
14	Patas	4
15	Bandeja de grasa	1
16	Perilla	1
17	Montura de perilla	1
18	Llave de control	1
19	Manguera y regulador	1
20	Aislante	1
21	Soporte perilla	1
22	Porta fósforo	1
23	Rejilla secundaria	1

PÓLIZA GARANTÍA

La Garantía Limitada es extendida al comprador original de este producto y cubre cualquier defecto material o técnico atribuible a su proceso de fabricación por un periodo de 12 meses desde la fecha de compra.

Comercial Puro y Claro S. A. asume la responsabilidad de reparar o reemplazar, a nuestra discreción, cualquier componente o unidad defectuosa, si el reclamo es hecho durante los 12 meses siguientes a la compra (los costos de envío no están cubierto por esta garantía).

La presente póliza de garantía no se hará efectiva en caso de producirse cualquier situación no atribuible al proceso de fabricación, entre ellas las siguientes:

- Daños, roturas, o defectos de funcionamiento provocadas por un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- Daños en componentes que por su naturaleza están sometidos a desgastes de uso.
- Dar al producto un uso comercial o industrial.
- Conexión incorrecta del producto a la red de energía domiciliaria.
- Maltrato, desconocimiento, y/o desobediencia de las instrucciones y advertencias del producto contenidas en el manual del usuario y etiquetas de advertencia.
- Intervención o recambio de piezas o partes legítimas o alternativas de cualquier tipo efectuadas por personal no autorizado o, en general cualquier condición de uso que el sentido común indique riesgo de daño para el artefacto o para el consumidor.

Las restricciones y limitaciones de esta garantía están condicionadas a las leyes locales vigentes en Chile. Para hacer efectiva esta póliza de garantía, deberá llevar el producto y presentar la boleta de compra en el servicio técnico autorizado.

Póliza de garantía válida exclusivamente para productos adquiridos en Chile, Importados y

Distribuidos por Comercial Puro y Claro S.A

IMPORTADO POR COMERCIAL PURO Y CLARO S.A.

SERVICIO TÉCNICO
FONO: 600 586 5000
www.puroyclaro.cl



RECETAS

CORTES RECOMENDADOS

Para parrillas de gas, válido para cualquier marca, modelo y potencia, se deben tener las siguientes consideraciones:

1. Usar cortes magros, con poca o sin grasa:

Por el contrario, al usar cortes con grasa, es normal que esta caiga y aparezcan llamas sobre las protecciones de los quemadores. Estas van a persistir porque la grasa es muy combustible.

¿Puede realizarse una preparación con más grasa? - Sí, pero no es recomendable porque requiere estar completamente atento de ella. La técnica es dejar suficiente espacio libre en la parrilla para ir moviendo el corte constantemente de lugar, para que nunca esté sobre la llama.

2. Atender el asado siempre, y no dejar la parrilla desatendida:

Las tapas están pensadas para mantener el calor al precalentar, o para realizar preparaciones sin grasa, así como para aquellas preparaciones que se pongan sobre un recipiente y no directo a la rejilla (es decir, cocción).

PECHUGAS DE POLLO GLASEADAS

 **2-3 personas**

Una receta para disfrutar el pollo de una manera diferente, sacándole partido a los sabores y a la parrilla.



Ingredientes:

- 2 mitades grandes de pechugas de pollo
- 1/4 taza de concentrado de jugo de naranja
- 1/2 cucharadita de comino molido
- Pimienta negra molida
- Sal

Modo de preparación:

Espolvoree ligeramente el pollo con sal y luego cúbralo con el concentrado, el comino y pimienta al gusto. Reservar.

Mientras tanto, prenda la parrilla, hasta que se caliente por completo, de 10 a 15 minutos. Lubríquela con aceite, cierre la tapa y asegúrese de que la parrilla vuelva a recuperar la temperatura antes de agregar las pechugas de pollo.

Ponga las pechugas en la parrilla caliente, cierre la tapa y déjelas asar por unos 4 minutos, hasta que se formen las marcas de parrilla. Voltee las pechugas de pollo y siga cocinándolas hasta que se formen marcas de parrilla por el otro lado y el pollo esté bien cocido. Retírelas y déjelas reposar aproximadamente 5 minutos antes de servir.

FILETES DE SALMÓN CON SALSA AGRIDULCE

 **6 personas**

*¿Quién dijo que la parrilla era solo para preparar carne?
Sorpréndase con esta preparación.*



Ingredientes:

- 4 filetes de salmón
- 1/4 taza de salsa tailandesa dulce de ají
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado
- Sal
- Una pizca de pimienta (opcional)

Modo de preparación:

Mezclar la salsa de ají con el cilantro y ponérsela al salmón previamente salpimentado. Dejar reposar hasta que la parrilla esté bien caliente.

Antes de agregar los filetes de salmón, ponga un poco de aceite en la parrilla para que no se peguen.

Acomode los filetes de salmón y áselos por unos 4 minutos por cada lado, hasta que todos los filetes estén bien dorados.

Retírelos de la parrilla para que reposen unos minutos antes de servir. Si desea, puede volver esparcir un poco de salsa encima.



• WILD BARBECUE •