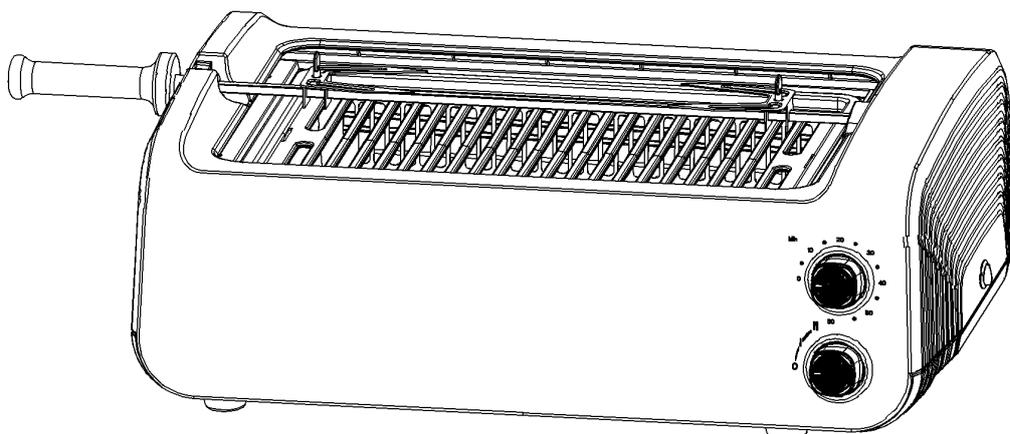


# Manual de Instrucciones

## PARRILLA ASADERA

Model No.: SG02



Lea las instrucciones antes de usar y conserve este manual para futuras consultas.  
Retire todos los materiales de embalaje antes de su uso.

- Solo para uso doméstico

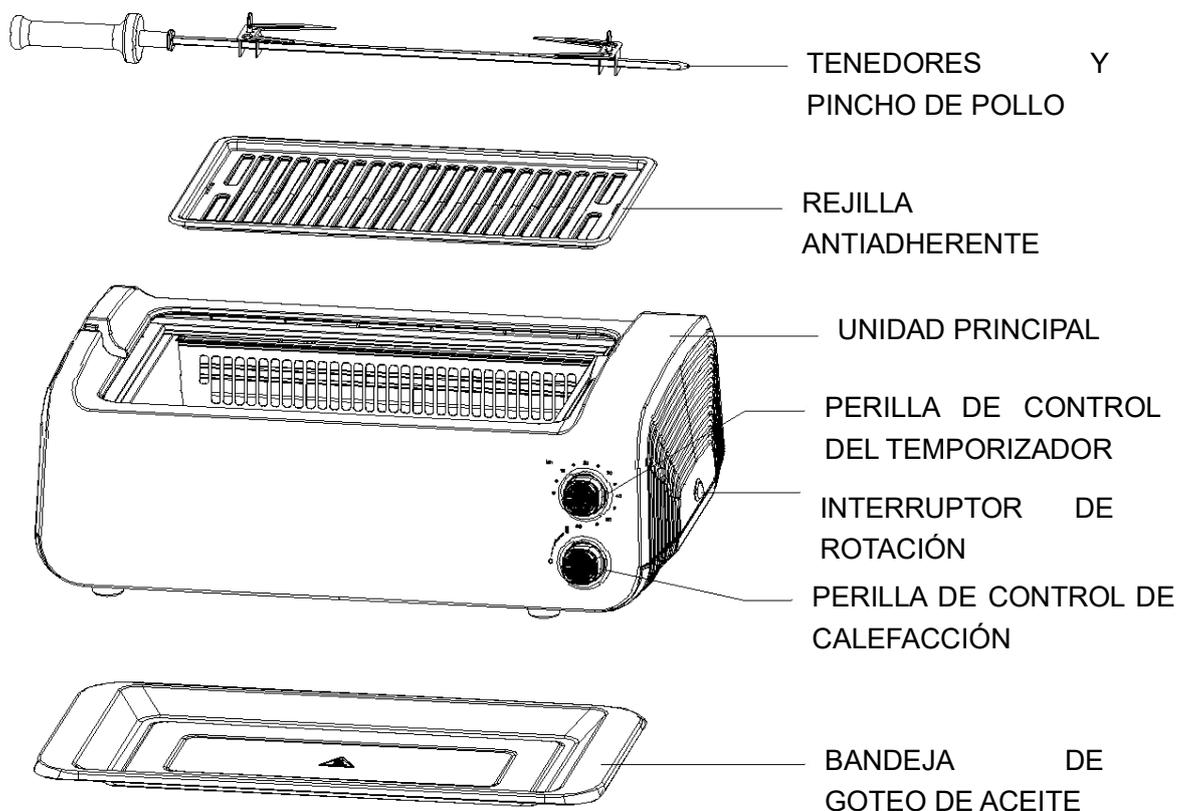
## Importante

Al usar un aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

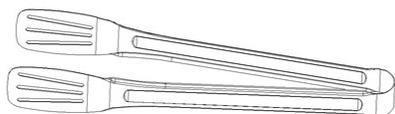
1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. No toque la superficie caliente
3. Antes de usar, verifique que el voltaje local corresponda con las especificaciones que se muestran en la placa de identificación del electrodoméstico ubicada debajo del electrodoméstico.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los elementos calefactores o este aparato en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de niños.
6. Cuando no esté en uso, mantenga siempre la unidad en "APAGADO" y desenchúfela de la red eléctrica.
7. La unidad debe operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, es posible que este aparato no funcione correctamente.
8. Debe tener mucho cuidado al mover una olla que contenga comida caliente.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa, el mostrador ni toque ninguna superficie caliente.
10. Coloque el aparato de forma segura en el centro del mostrador o espacio de trabajo.
11. No permita que los niños utilicen este aparato.
12. Se debe proporcionar la supervisión cercana de un adulto cuando este aparato se use cerca de niños.
13. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
14. Los accesorios adjuntos que vienen con la unidad no se pueden usar con otros aparatos que puedan causar lesiones.
15. No opere sobre un vidrio que no sea resistente al calor, una superficie de cocción de madera o un mantel. Es imperativo colocar una superficie de cocción resistente al calor con acabado térmico debajo de esta unidad.
16. No opere este o cualquier aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se haya dañado de alguna manera.
17. Cuando no esté en uso, y antes de limpiarlo, desconecte el aparato de la red eléctrica. Antes de poner o quitar piezas, deje que la unidad se enfríe primero.
18. No lo coloque cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, ni en un horno caliente.
19. Para reducir el riesgo de una posible descarga eléctrica, si el enchufe no encaja, comuníquese con un electricista calificado para obtener ayuda. No intente anular o modificar el enchufe de ninguna manera.
20. No limpie la unidad con estropajos metálicos, que pueden dañar la unidad y crear la posibilidad de una descarga eléctrica.

21. No use la máquina en un ambiente húmedo, como lugares cerca del baño, fregadero, lavadora, sótano húmedo o piscina.
22. Esta máquina no es aplicable para la función de freír, lo que puede provocar un riesgo de incendio.
23. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.
24. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprendan los peligros involucrados. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
25. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
26. Utilice el cable de extensión de alimentación superior a 15A. No comparta el enchufe del mismo circuito con electrodomésticos de alta potencia u otros equipos que puedan causar cortes de energía, para evitar saltos de energía o incendios accidentales. Asegúrese de que el enchufe de alimentación esté realmente insertado en el enchufe para evitar descargas eléctricas, cortocircuito, incendio, etc. En caso de anomalía o mal funcionamiento, deje de usar la máquina inmediatamente para evitar descargas eléctricas, cortocircuitos, incendios, etc.

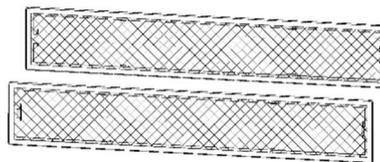
## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



## **Accesorios opcionales**



Tenaza



Filtro x2

## **NOTAS para uso inicial o uso después del almacenamiento**

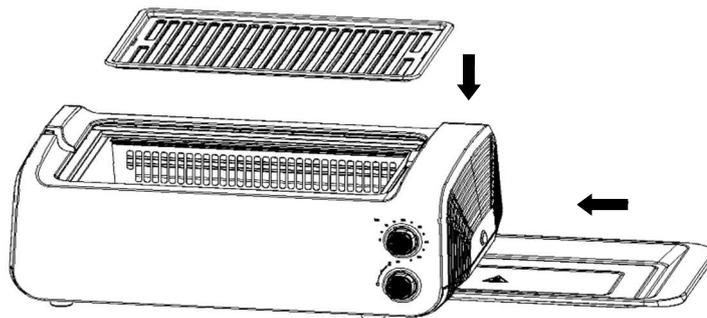
1. Lave la rejilla y otros accesorios con agua y límpielos con un paño limpio, suave y seco.
2. Limpie la unidad principal con un paño suave húmedo y limpio.
3. Asegúrese de que no haya ningún objeto extraño entre la unidad principal y los accesorios.
4. Asegúrese de que la máquina esté colocada sobre un mostrador o escritorio plano y estable sin inclinación.
5. Cuando la nueva máquina sale de fábrica, se agrega una capa de aceite protector al tubo de calentamiento para protegerlo durante el transporte u otras formas de evitar daños al tubo de calentamiento. Por lo tanto, es posible que detecte un ligero olor y humo en el primer uso. Esto es normal ya que el aparato está quemando los residuos del aceite protector y el olor desaparecerá en poco tiempo.
6. Cuando escuche un "CLICK" de sonido durante el uso, se debe a la expansión y contracción térmica de los componentes, no a una falla del producto.

## **INSTRUCCIÓN DE OPERACIÓN**

1. Coloque la rejilla antiadherente en la unidad principal y coloque la bandeja de goteo de aceite dentro de la unidad principal. Luego coloque los alimentos en la rejilla antiadherente.

### **OBSERVACIÓN:**

- 1) La bandeja de goteo de aceite solo se puede colocar dentro de la unidad principal desde el lado de la perilla del interruptor.
- 2) Agregue agua a la bandeja de goteo de aceite (media llena, que no derrame) antes de usarla para ayudar a reducir los humos durante la cocción.

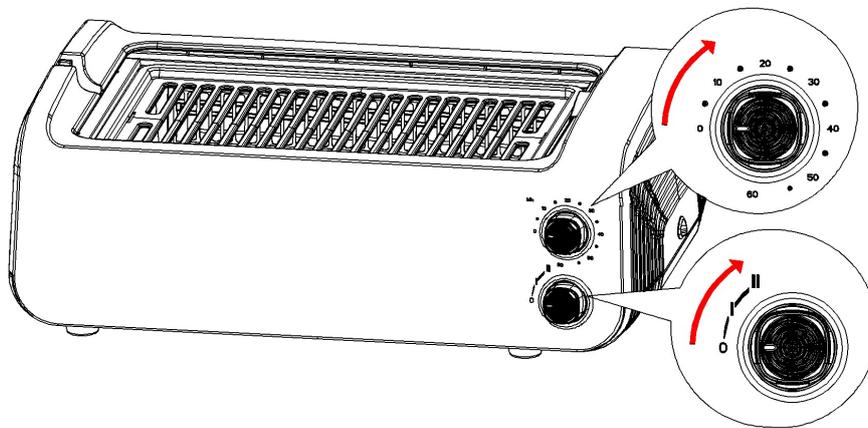


2. Enchufe el enchufe y conéctelo a la fuente de alimentación, gire la perilla de control del temporizador en el sentido de las agujas del reloj para configurar el tiempo de cocción. El rango del temporizador es de 60 minutos. Luego, gire la perilla de control de calentamiento en el sentido de las agujas del reloj al engranaje "II", ambos elementos de calentamiento en los lados se iluminarán y comenzarán a asar los alimentos.

**Observación:** El engranaje "I" se usa para descongelar o mantener calientes los alimentos, el engranaje "II" se usa para cocinar alimentos.

**Nota:** Cuando lo use, preste atención a la cantidad de aceite en la bandeja de goteo de aceite para evitar un desbordamiento excesivo de aceite.

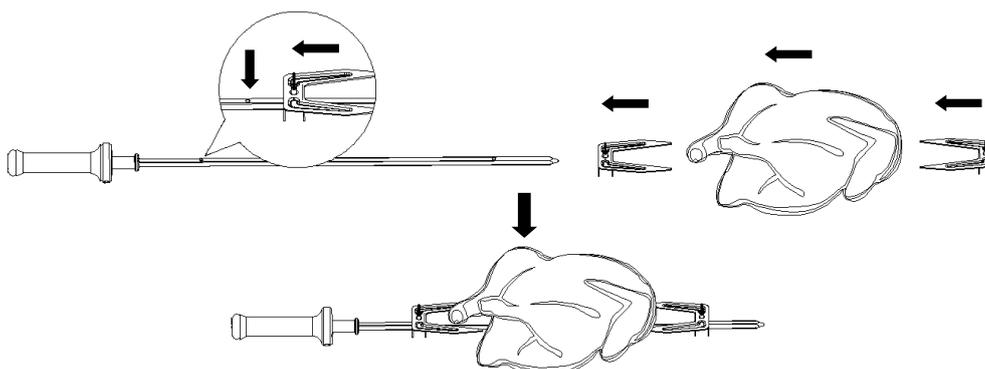
**Consejos:** después de cada comida asada, es mejor botar y limpiar el aceite de la bandeja de goteo de aceite antes de asar la siguiente tanda de alimentos.



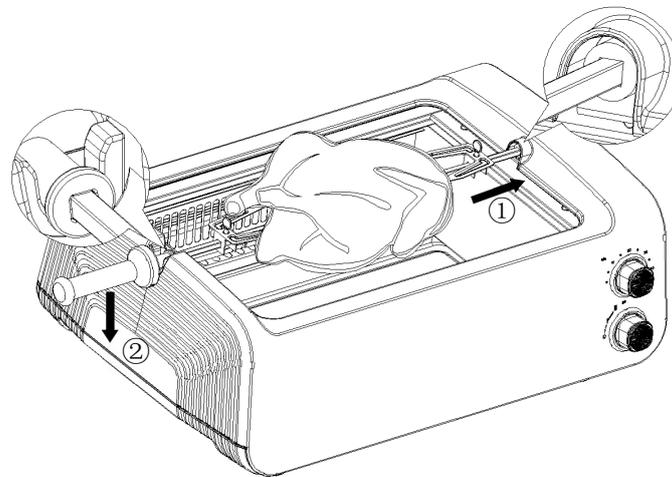
3. Después de terminar de cocinar, gire hacia la izquierda la perilla de control del temporizador y la perilla de control de calentamiento a la posición de apagado "0", luego retire el enchufe de la toma de corriente. No limpie hasta que todas las partes del producto se enfríen a temperatura ambiente.

#### • Uso de tenedores y pincho de pollo

1. Fije la comida en la posición correspondiente del pincho giratorio con las tenedores.



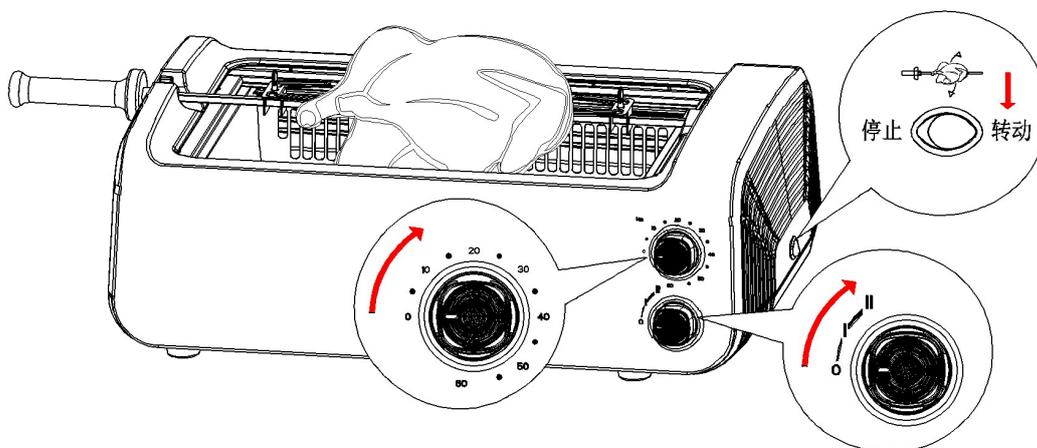
2. Primero coloque la bandeja de goteo de aceite en la unidad principal, luego inserte la punta de la varilla para asar en el eje del motor ①. Coloque el pincho en el extremo del mango sobre la muesca de posicionamiento de la unidad principal ②.



3. Gire el control del temporizador en el sentido de las agujas del reloj para establecer el tiempo de cocción. El rango del temporizador es de 60 minutos. Luego, gire la perilla de control de calentamiento en el sentido de las agujas del reloj al engranaje "II", ambos elementos de calentamiento en los lados se iluminarán y comenzarán a asar los alimentos. Presione el interruptor de rotación hacia el lado del asador, luego la comida comenzará a rotar automáticamente.

**Nota:** Cuando lo use, preste atención a la cantidad de aceite en la bandeja de goteo de aceite para evitar un desbordamiento excesivo de aceite.

**Consejos:** después de cada comida asada, es mejor botar y limpiar el aceite de la bandeja de goteo de aceite antes de asar la siguiente tanda de alimentos.

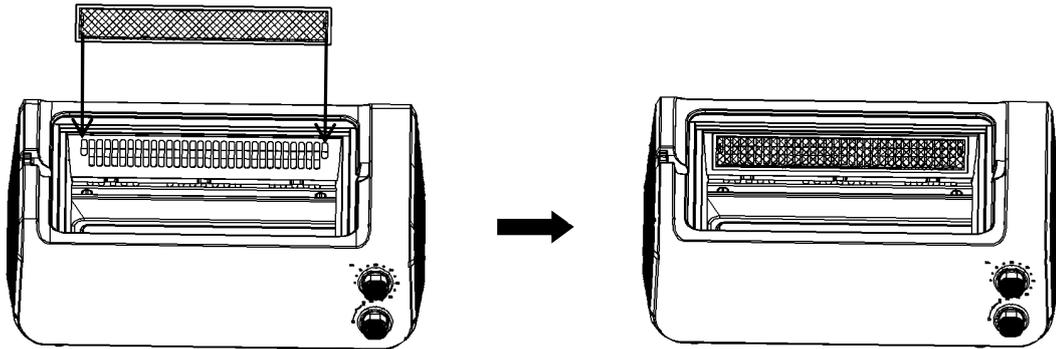


4. Después de terminar de cocinar, gire hacia la izquierda la perilla de control del temporizador y la perilla de control de calentamiento a la posición de apagado "0", luego

retire el enchufe de la toma de corriente. No limpie hasta que todas las partes del producto se enfríen a temperatura ambiente.

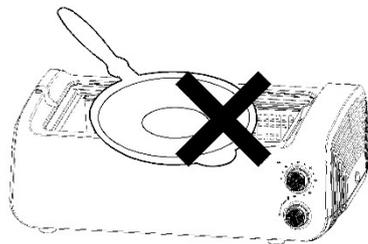
### • Uso de filtros

Los filtros deben colocarse en dos lados internos del aparato para reducir la acumulación de grasa en los elementos calefactores. Hay ganchos en dos lados de la parte trasera del filtro. Cuelgue los ganchos del filtro en los orificios laterales de las redes de protección térmica para el montaje.

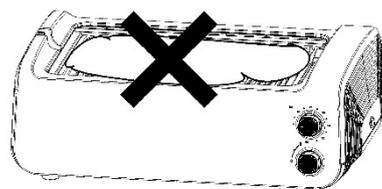


### ADVERTENCIA:

- No utilice otros utensilios o accesorios para cocinar en la máquina.

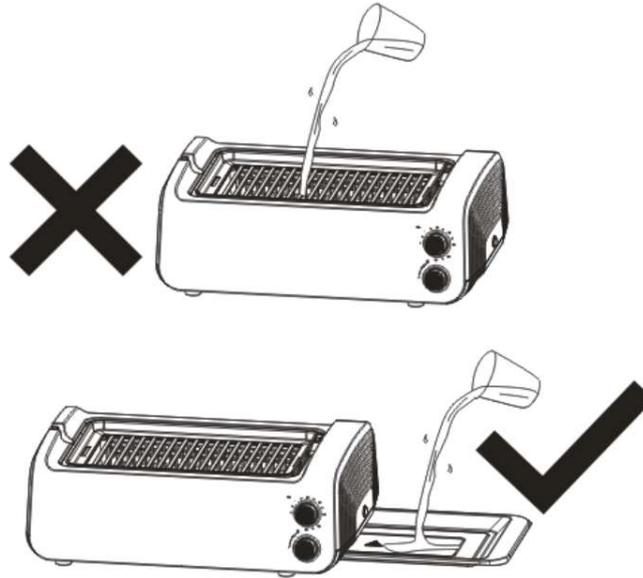


- Al usar, se debe dejar cierto lugar de la rejilla de la parrilla para la disipación de calor. No coloque demasiados alimentos en la rejilla ni cubra completamente la rejilla con papel de aluminio.



- Cuando lo use, apague la máquina con anticipación y saque la bandeja de goteo de aceite para agregar agua moderada, luego empuje la bandeja de goteo de aceite nuevamente dentro de la máquina. (Por favor, vierta el exceso de grasa cuando saque la bandeja de goteo de aceite antes de agregar agua).

**OBSERVACIÓN: ¡NO AÑADA AGUA DIRECTAMENTE DESDE LA PARTE SUPERIOR DE LA PLACA DE LA PARRILLA!**



- La temperatura de superficies accesibles puede ser mayor cuando el aparato es operado.
- El aparato no está entendido para ser operado mediante temporizadores externos o sistemas de control remotos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.



**Las superficies son propensas a calentarse durante el uso.**

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

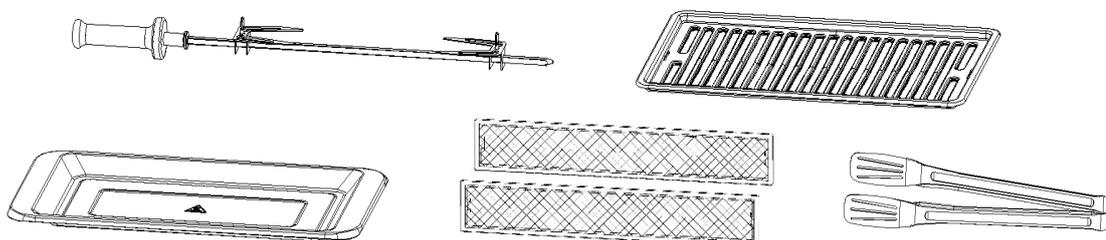
1. Retire la fuente de alimentación antes del mantenimiento.
2. No limpie ni mantenga el producto inmediatamente después de cocinarlo. Existe riesgo de quemaduras. Asegúrese de no limpiar o mantener hasta que todas las partes del producto se hayan enfriado por completo.
3. Utilice una esponja o un paño suave para limpiar el producto.

**Las piezas se pueden lavar con agua: tenedores y postes para pollo, rejilla para asar, bandeja de goteo de aceite, pinzas, filtro**

1. Cuando haya suciedad adherida, sumérgala en agua tibia durante un período de tiempo.
2. Use una esponja para limpiar con agua tibia o agua diluida con detergente, luego enjuague con agua.
3. Limpiar con un paño seco para que quede completamente seco.

**Observación:**

1. No use solventes orgánicos, detergentes, blanqueadores, telas químicas o bolas de acero, que tienen función de esmerilado para limpiar y evitar rayar la superficie.
2. No frote directamente las piezas con las manos.
3. Utilice un limpiador de cocina neutro para limpiar y enjuagar bien.

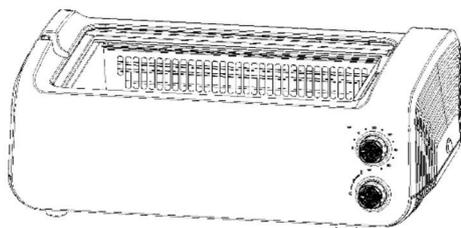


**Las piezas no se pueden lavar con agua: unidad principal**

1. Limpie con un paño suave y seco o un paño húmedo escurrido con agua.

**OBSERVACIÓN:**

1. Si la unidad principal se sumerge en agua o se lava con agua, la máquina se dañará.
2. Cuando se limpie con un paño húmedo, exprima el agua tanto como pueda.



**ESPECIFICACIÓN**

Voltaje	220-240V/110-120V
Potencia	1600W
Frecuencia	50/60Hz
Rango de temperatura	220°C-240°C
Dimensiones del producto	527(Largo) X362(Ancho)X182(Alto) mm

## RECORDATORIO

1. Agregue una pequeña cantidad de agua a la bandeja de goteo de aceite antes de usarla para ayudar a reducir los humos durante la cocción.
2. Al asar el siguiente lote de alimentos, retire primero el exceso de aceite de la bandeja de goteo de aceite.
3. El tiempo de asado puede ser diferente debido al diferente tamaño y grosor de los alimentos.
4. Ase alimentos ricos en grasas y aceite, los alimentos pueden tener vapores de cocción.
5. En los alimentos, use poco de aceite, demasiado aceite provocará demasiado humo.
6. El tiempo de calentamiento de la rejilla antiadherente es de unos 5-6 minutos.
7. Utilice pinzas para sujetar o dar la vuelta a los alimentos. No utilice utensilios de cocina afilados, como tenedores, para evitar dañar el revestimiento antiadherente de la parrilla.
8. No voltee la comida con frecuencia cuando la use.
9. Al hacer brochetas, primero sumerja las brochetas de bambú o madera en agua para evitar que se quemen durante la barbacoa. No use brochetas de metal.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pregunta	Razón posible	Solución sugerida
Hay humo y olor.	Asegúrese de que no haya ningún objeto extraño en la unidad principal.	Limpia la materia extraña
	Hay un ligero olor y el humo en el primer uso es normal.	Por favor, use normalmente.
Escuché un "CLICK" de sonido durante el uso	Las piezas emitirán sonidos de "CLICK" durante el calentamiento en uso, es causado por la expansión y contracción térmica, es normal.	Por favor, use normalmente.
Los tubos de calefacción de ambos lados se encienden repentinamente	Debido a que los controladores de temperatura en ambos lados inician la función de protección debido a la alta temperatura	Cuando la máquina se enfríe y los controladores de temperatura se recuperen al estado original, los tubos de calentamiento volverán a funcionar, es normal, úselo normalmente.