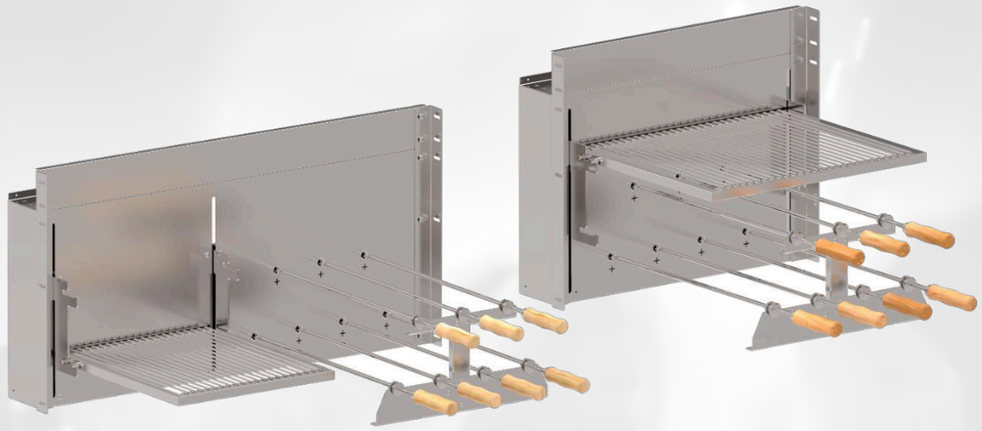

PARRILLA BRASILEÑA MOTORIZADA
LIFTGRILL

MANUAL DE USUARIO

Rua Assis Brasil, 881
Bento Gonçalves
Rio Grande do Sul / Brasil
Teléfono +55 54 3701.2154
espanol.sbchurrasqueiras.com.br

PRESENTACIÓN

Felicitaciones por la reciente adquisición de la Parrilla Brasileña Liftgrill, fabricada en Brasil por SB Automação Doméstica Eireli.

La Parrilla Liftgrill presenta características patentadas que confieren exclusividad a los clientes de SB Churrasqueiras.

SB Churrasqueiras dispone de una línea completa de productos para uso residencial y comercial, además de una amplia gama de accesorios esenciales para mejorar su experiencia gastronómica.

Adicionalmente, SB también ofrece proyectos especiales de acuerdo con las necesidades específicas de cada cliente, empleando tecnologías avanzadas como el corte láser, que resulta en productos de excelente calidad y acabado.

Estamos comprometidos en garantizar que su experiencia con nuestros productos sea única y gratificante.

INSTALACIÓN

1. Su Parrilla Elevadora Motorizada Liftgrill está compuesta por Espetos, Soporte Frontal y Estructura Trasera, identificados en la Figura 1 a continuación.

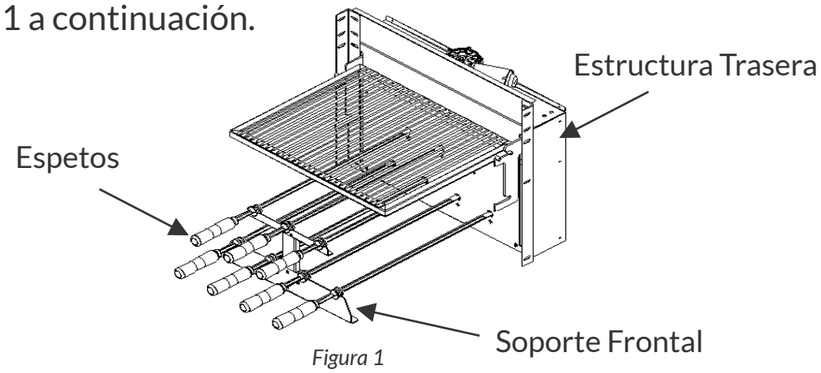

Figura 1

2. La Estructura Trasera debe ser el primer elemento en instalarse. Para su instalación, la parrilla debe contar con una pared trasera de 13 cm de grosor, nivelada con la pared frontal de la albañilería, que servirá de apoyo, según se muestra en la Figura 2.

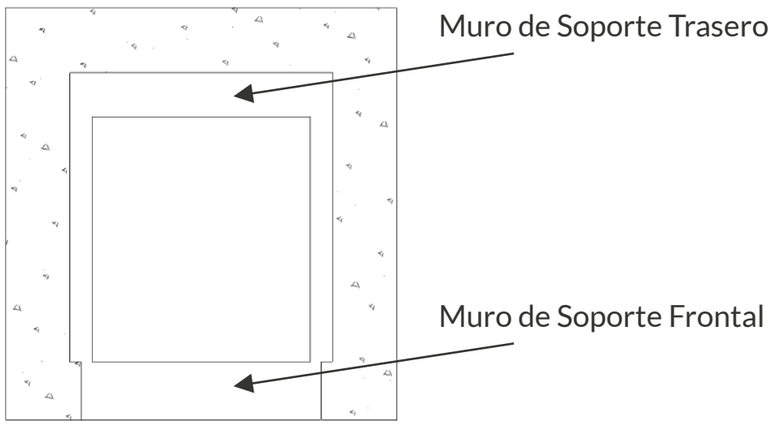

Figura 2 (vista superior)

3. Con esta pared lista, siga los siguientes pasos:

a) Apoye la Estructura Trasera sobre la pared trasera y, con la ayuda de un nivel, nivélela marcando el centro de los agujeros en la albañilería. Retire la Estructura Trasera y realice los cuatro agujeros laterales con una broca Wídea (Concreto) de Ø6mm. Luego, coloque los tacos de nailon (incluidos), posicione la Estructura Trasera en su lugar, conecte los cables según el tipo de controlador (utilice cable para alta temperatura), nivele la Estructura Trasera y fíjela con los tornillos y arandelas, según la Figura 3. Tenga cuidado de no dañar el cableado eléctrico durante la instalación.

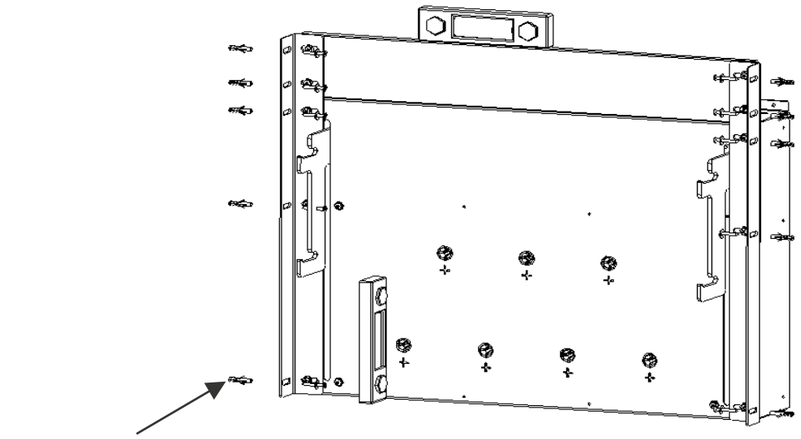

Figura 3

b) Al instalar el Soporte Frontal, responsable de sostener los espetos, colóquelo de manera que quede alineado y paralelo con los encajes traseros de los espetos, manteniéndolo centrado en la Pared Frontal de su parrilla, evitando que los mismos queden descentrados. Vea la Figura 4.

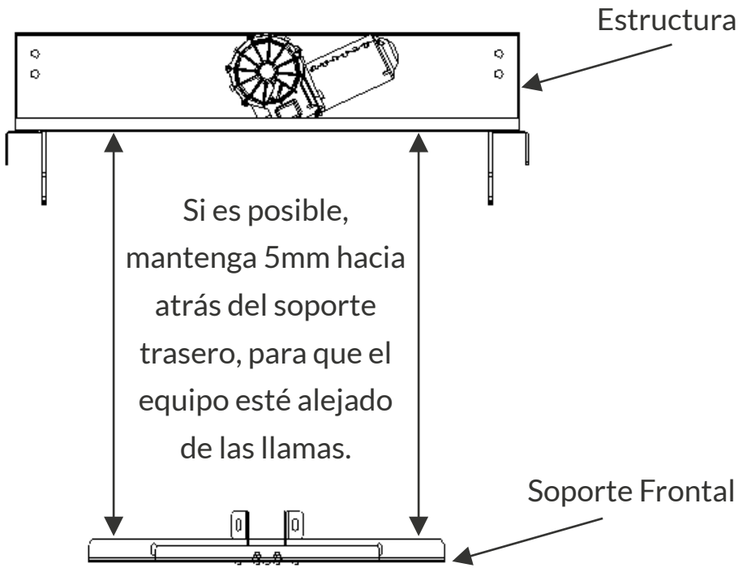

Figura 4 (vista superior)

c) Marque el centro del Soporte Frontal y haga los agujeros usando una broca de widia (concreto) Ø6mm. Fíjelo con los tacos y tornillos (incluidos) según la Figura 5.

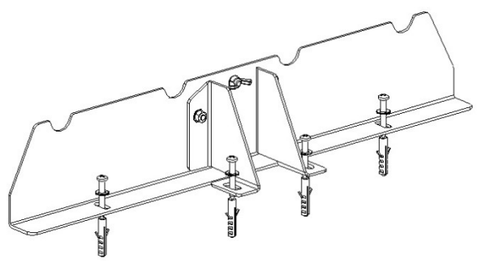

Figura 5

d) Después de fijar las partes, ajuste la Polea de los espetos. La Polea debe estar suelta y su canal posicionado en el centro del Soporte Frontal (Figura 6). Luego, vuelva a apretar el tornillo que fija la Polea en el espeto, dejándola firme para evitar que el espeto se desenganche de la Estructura Trasera y caiga al fuego.

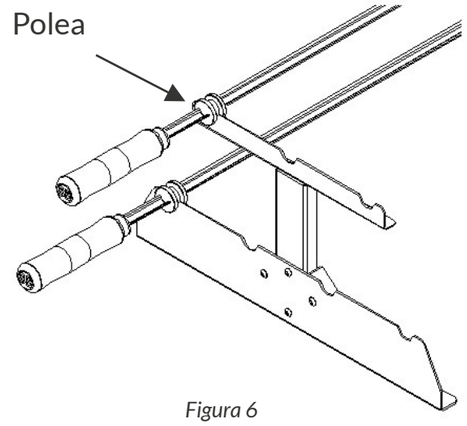

Figura 6

PARTES MÓVILES

Las partes móviles de su producto se encuentran en la parte inferior frontal de el. Pueden ser fácilmente removidas para posibilitar la limpieza del producto, así como para el abastecimiento de carbón y retirada de cenizas.

Para remover las partes móviles, primero retire los espetos del asador, luego use las manos para soltar la Tuerca Mariposa y mover verticalmente la parte móvil del Soporte Frontal. Véase la Figura 9.

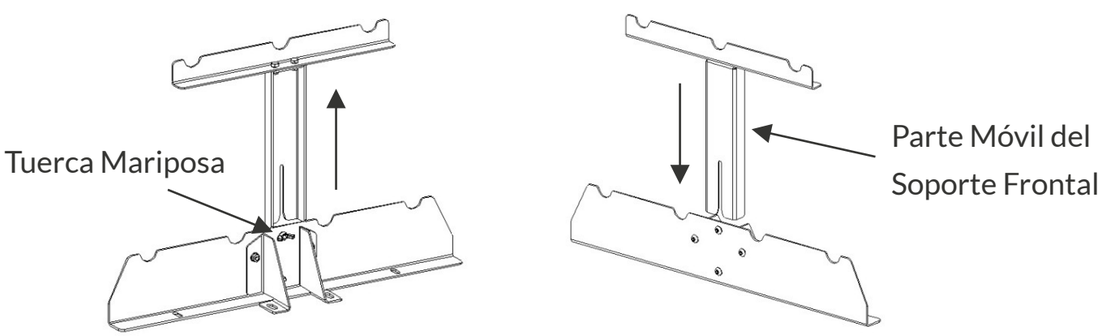

Figura 9

Antes de manipular las Partes Móviles de su producto, asegúrese de que los espetos no estén posicionados sobre ellas, para evitar daños a los soportes o torsión del espeto.

CÓMO INMOVILIZAR ESPETOS

Su Asador Rotativo dispone de pequeñas ranuras ubicadas en la Estructura Trasera, justo debajo del eje de tracción (Figura 8), que permiten mantener cualquier espeto detenido durante la rotación de los demás.

Para mantener un espeto detenido, retírelo del eje de tracción que lo mantiene girando y colóquelo en la ranura en cruz ubicada justo debajo del eje de tracción.

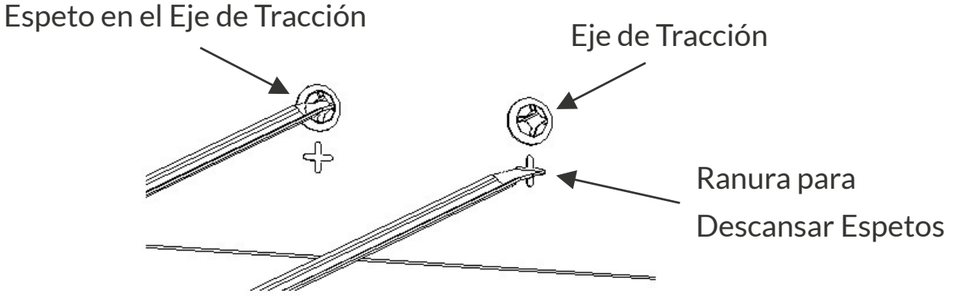

Figura 8

MANIPULACIÓN DE ESPETOS

Su Asador Elegance permite mover los espetos entre los niveles superior e inferior del Soporte Frontal sin necesidad de retirarlos del interior del asador (Figura 10), evitando que la grasa gotee al suelo, como ocurre en las parrillas convencionales.

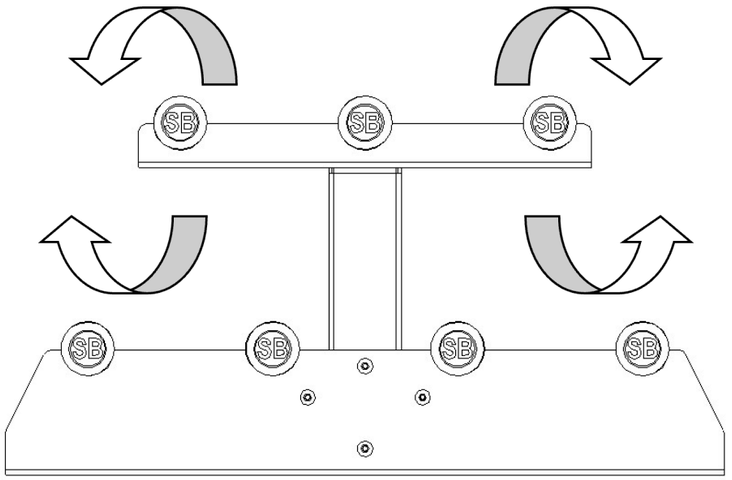

Figura 10

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

› Limpie el producto únicamente con un paño limpio semi-húmedo y detergente neutro, o utilice el producto de limpieza para acero inoxidable comercializado por SB Churrasqueiras.

› El paño debe pasarse en el mismo sentido del cepillado del acero inoxidable, evitando movimientos circulares.

› Jamás utilice ningún tipo de esponja o cepillo de acero para limpiar el producto. Tampoco utilice productos químicos o abrasivos, ya que pueden dañar permanentemente la apariencia y el acabado.

› **Haga fuego exclusivamente con carbón**. No queme leña, bolsas de carbón u otros materiales dentro del asador.

› Siempre que el producto no esté en uso, desconéctelo de la red eléctrica (disyuntor) para evitar daños causados por descargas eléctricas (rayos) y caídas de energía.

SB CHURRASQUEIRAS
Rua Assis Brasil, 881
Bento Gonçalves
Rio Grande do Sul / Brasil
Teléfono +55 54 3701.2154
espanol.sbchurrasqueiras.com.br