



FABRICA **Trotter** INDUSTRIAL LTDA.

## DISCO CHEF

### MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO



#### **IMPORTANTE**

Lea este manual completa y cuidadosamente antes de instalar y operar su DISCO CHEF. Guarde este manual para futuras referencias. La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC)

R.2/2020.04.30



FABRICA **Trotter** INDUSTRIAL LTDA.

## FELICITACIONES

Usted ha adquirido un DISCO CHEF de la más alta calidad. Al igual que todos los productos TROTTER INDUSTRIAL, nuestros DISCOS CHEF han sido elaborados con los mejores materiales y componentes para asegurar un perfecto funcionamiento durante muchos años.

---

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD</b>	<b>3</b>
<b>2. COMPONENTES Y ACCESORIOS</b>	<b>3</b>
<b>3. INSTRUCCIONES DE USO</b>	<b>4</b>
<b>4. FUNCIONAMIENTO DISCOCHEF</b>	<b>4</b>
<b>5. MANTENIMIENTO</b>	<b>4</b>
<b>6. SUGERENCIAS DE USO</b>	<b>5</b>
<b>7. GARANTÍA</b>	<b>5</b>
<b>8. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	<b>6</b>

## 1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Aunque la combustión del DISCO CHEF es absolutamente limpia, su funcionamiento consume el oxígeno del aire produciendo dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). Por lo anterior este artefacto debe utilizarse solo en exteriores, por lo cual deberá protegerse con materiales incombustibles, de la acción de factores climáticos y ambientales.

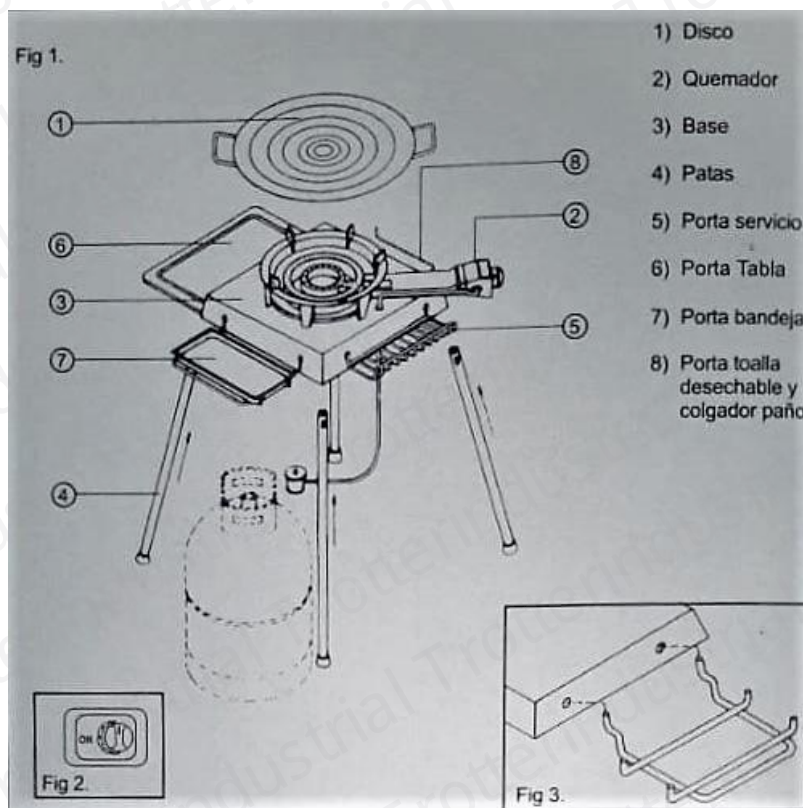
Verifique periódicamente el estado de la manguera y el regulador que conecta el cilindro de gas al DISCO CHEF, ante cualquier sospecha de fuga de gas o mal funcionamiento, estos elementos deben ser cambiados de forma inmediata.

La mantención del artefacto se debe realizar por lo menos una vez al año. En caso de detectar fallas en el DISCO CHEF, apague de forma inmediata y comuníquese a la brevedad con el servicio técnico de FABRICA TROTTER INDUSTRIAL o su red de distribuidores asociados. Si detecta olor a gas, verifique la carga del cilindro en uso.

El gas licuado posee un odorante que sirve como sistema de seguridad. Este está compuesto por azufre que al paso del tiempo y del uso del gas, puede concentrarse en el fondo del cilindro, provocando un aumento del olor a gas a medida que se termina el contenido. Se recomienda no exponer el artefacto directamente al viento, para así evitar el desplazamiento de la llama.

## 2. COMPONENTES Y ACCESORIOS

FIGURA 1



### **3. INSTRUCCIONES DE USO**

#### **3.1. ARMADO**

**3.1.1.** Para el armado del DISCO CHEF, en primer lugar, se deben embutir las patas en la base del DISCO tal como lo indica el dibujo en la figura 1.

**3.1.2.** En segundo lugar, deber ser instalados todos los accesorios que corresponden a: Porta servicio (Nº5), porta tabla cortar (Nº5), porta bandeja (Nº7), porta toalla desechable y colgador de paño (Nº8), estos elementos deber ser colocados tal como lo muestra la Fig 3.

**3.1.3.** Luego, se debe conectar el cilindro de gas a la manguera que cuelga de la base del DISCO Chef.

**3.1.4.** Por último, se debe colocar el DISCO de asado sobre el quemador.

### **4. FUNCIONAMIENTO**

**4.1.** Para comenzar el funcionamiento de su DISCO CHEF, se debe accionar la apertura del regulador en el cilindro de gas.

**4.2.** En el quemador se encuentra la perilla de comando para el accionar del DISCO CHEF. Presione a fondo, y gire hacia la izquierda hasta el tope, esto producirá de forma automática el encendido del quemador (Figura 2).

**4.3.** Una vez encendido el quemador se encuentra en su máxima potencia.

**4.4.** El DISCO CHEF posee un poderoso quemador de 2 anillos que permite regular su potencia. Para pasar de potencia máxima a mínima, se debe seguir girando la perilla (fig.2) hacia el lado izquierdo, lo que apagará la llama exterior del quemador.

**4.5.** Luego, para seguir regulando la potencia del DISCO, se debe girar nuevamente la perilla hacia la derecha (en dirección de apagado). Esto brindará diferentes posiciones de la llama regulando su intensidad.

**4.6.** Para apagar el quemador, ponga la perilla en posición central y cierre la apertura del regulador en cilindro de gas.

### **5. MANTENIMIENTO**

**5.1.** Verifique periódicamente el estado de la manguera y el regulador que conecta el cilindro de gas al DISCO CHEF, ante cualquier sospecha de fuga de gas o mal funcionamiento, estos elementos deben ser cambiados de forma inmediata.

**5.2.** La mantención del artefacto se debe realizar por lo menos una vez al año. En caso de detectar fallas en el DISCO CHEF, apague de forma inmediata y comuníquese a la brevedad con el servicio técnico de FABRICA TROTTER INDUSTRIAL o su red de distribuidores asociados. Si detecta olor a gas, verifique la carga del cilindro en uso.

**5.3.** El gas licuado posee un odorante que sirve como sistema de seguridad. Este está compuesto por azufre que al paso del tiempo y del uso del gas, puede concentrarse en el fondo del cilindro, provocando un aumento del olor a gas a medida que se termina el contenido.

**5.4.** Se recomienda no exponer el artefacto directamente al viento, para así evitar el desplazamiento de la llama.

## **6. SUGERENCIA DE USO**

**6.1.** Con su DISCO CHEF, no solo se pueden preparar las más exquisitas y jugosas carnes. DISCO CHEF es una verdadera cocina al aire libre, que permite realizar todo tipo de delicias: pescados, mariscos, pollos, verduras; todo lo que usted quiera con el irresistible sabor del DISCO.

**6.2.** Utilizar poca cantidad de aceite.

**6.3.** La rapidez de la cocción solo requiere tener todos los ingredientes a mano.

**6.4.** Para una carne deliciosa, usted solo debe aliñarla a su gusto, utilizar vegetales (cebollas, dientes de dragón, etc.) como base para cocinar, luego encienda el quemador y coloque la carne sobre la asadera.

**6.5.** Si desea combinar diferentes ingredientes, solo debe mezclarlos en su DISCO CHEF y tener en consideración el tiempo de cocción de cada alimento. Vera que el cocinar en familia y al aire libre es rápido, sencillo y limpio.

## **7. GARANTÍA**

**7.1.** Este artefacto está sujeto a una garantía de un año.

**7.2.** En caso de diferencias de fabricación o de calidad de material, partes, piezas y componentes que hagan el producto inepto para su uso normal, este será reparado al consumidor en forma gratuita en las instalaciones de servicio técnico FABRICA TROTTER INDUSTRIAL Ltda., servicios técnicos autorizados en regiones o en el lugar donde está instalado el artefacto, siempre y cuando la ubicación sea en el radio urbano. Si el artefacto está instalado fuera del radio urbano, el costo del traslado del técnico (combustible,

peajes y desgaste de vehículo) es de cargo del cliente y asciende a UF 2 por cada 100 kilómetros desde el límite del radio urbano hasta el destino.

**NOTA:** en Santiago se considera como radio urbano la circunvalación Américo Vespucio.

**7.3.** Se deja claramente establecido que trascurrido doce meses desde la fecha de compra del artefacto se extingue el servicio de asistencia de garantía. Esta garantía se extenderá a 24 meses, si el cliente instala y realiza las respectivas mantenciones con el servicio técnico FABRICA TROTTER INDUSTRIAL Ltda. o servicio técnico autorizado ubicado en regiones, según se estipula en el manual del artefacto, para lo cual el cliente deberá presentar la orden de servicio de las mantenciones realizadas, las boletas de servicio técnico autorizado y la factura o boleta de compra del artefacto.

**7.4.** Toda instalación fuera de norma, significará la pérdida de garantía.

**Si existen dudas sobre las presentes instrucciones o funcionamiento del DISCO CHEF, dirigirse inmediatamente a nuestro servicio técnico o representante en provincia, donde será atendido por el personal Técnico especializado.**

## **8. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

<b>Potencia mínima de consumo:</b>	<b>1 kW</b>
<b>Potencia máxima:</b>	<b>9,51 kW</b>
<b>Peso aproximado:</b>	<b>27,5 kg</b>
<b>Dimensiones en centímetros frente:</b>	<b>104 cm</b>
<b>Fondo:</b>	<b>104 cm</b>
<b>Alto:</b>	<b>100 cm</b>
<b>Consumo al Máximo:</b>	<b>0,69 kg/h</b>



FABRICA **Trotter** INDUSTRIAL LTDA.

TROTTER INDUSTRIAL LTDA.

San Pablo 3800, Quinta Normal, Santiago - Chile.

Teléfonos (56-2) 2 395 76 00

[www.trotterindustrial.com](http://www.trotterindustrial.com) - [info@trotterindustrial.com](mailto:info@trotterindustrial.com)

ASISTENCIA TÉCNICA

San Pablo 3800 Quinta Normal, Santiago - Chile.

Teléfonos (56-9) 8136 7422 - (56-2) 2 481 53 13

[asistenciatecnica@trotterindustrial.com](mailto:asistenciatecnica@trotterindustrial.com)