



FABRICA **Trotter** INDUSTRIAL LTDA.

DISCO Y PARRILLA MULTI CHEF

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO



IMPORTANTE

Lea este manual completa y cuidadosamente antes de instalar y operar su Disco MULTI 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 MULTI CHEF de la más alta calidad. Al igual que todos los productos TROTTER INDUSTRIAL, nuestros discos MULTI CHEF han sido elaborados con los mejores materiales y componentes para asegurar un perfecto funcionamiento durante muchos años.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	3
2. COMPONENTES Y ACCESORIOS	3
3. INSTRUCCIONES DE USO	4
4. FUNCIONAMIENTO DISCOCHEF	5
5. FUNCIONAMIENTO PARRILLA	5
6. MANTENIMIENTO	6
7. SUGERENCIAS DE USO	7
8. GARANTÍA	7
9. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
ANEXO 1	9

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Aunque la combustión del MULTI CHEF es absolutamente limpia, su funcionamiento consume el oxígeno del aire produciendo dióxido de carbono (CO₂). 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 MULTI 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 MULTI 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

DISCO CHEF ACERO INOXIDABLE

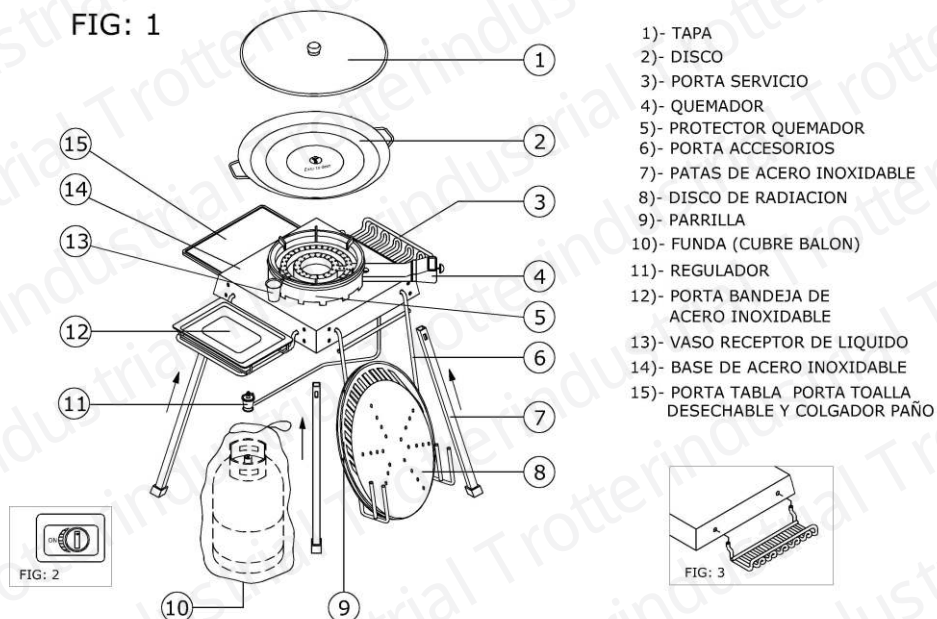
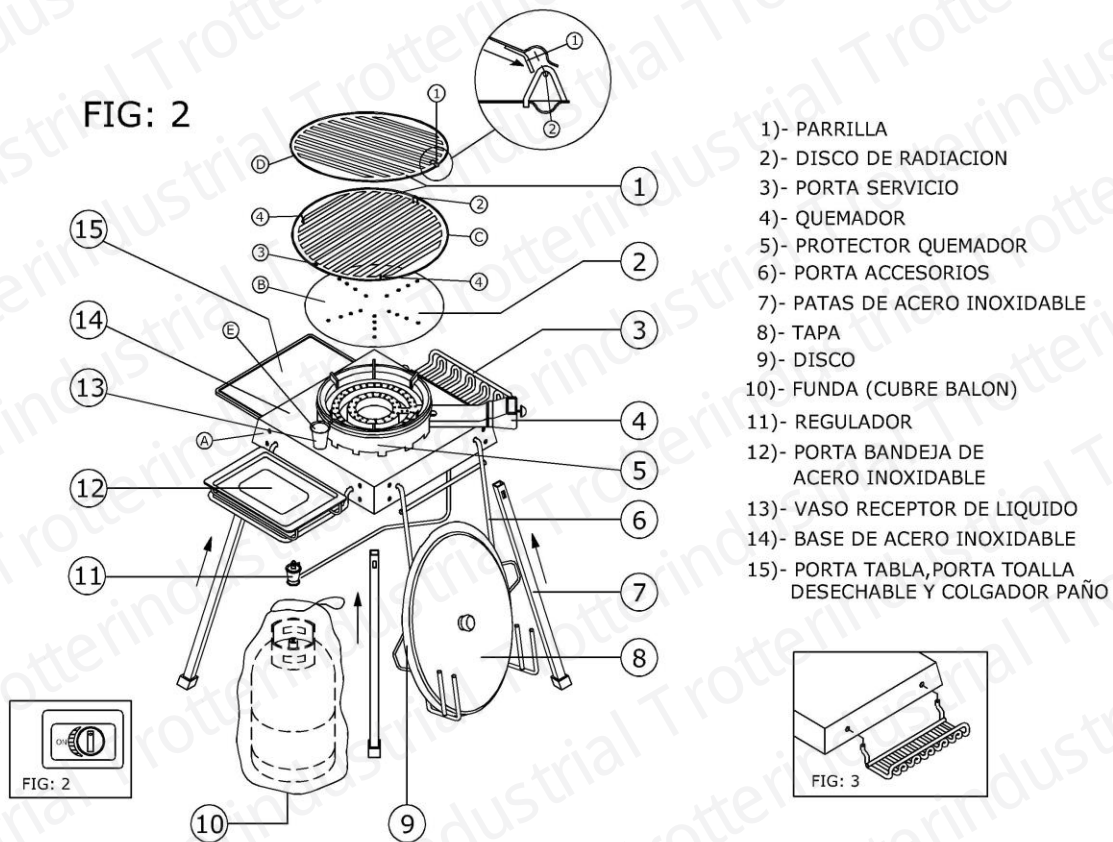


FIGURA 2



- 1)- PARRILLA
- 2)- DISCO DE RADIACION
- 3)- PORTA SERVICIO
- 4)- QUEMADOR
- 5)- PROTECTOR QUEMADOR
- 6)- PORTA ACCESORIOS
- 7)- PATAS DE ACERO INOXIDABLE
- 8)- TAPA
- 9)- DISCO
- 10)- FUNDA (CUBRE BALON)
- 11)- REGULADOR
- 12)- PORTA BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE
- 13)- VASO RECEPTOR DE LIQUIDO
- 14)- BASE DE ACERO INOXIDABLE
- 15)- PORTA TABLA, PORTA TOALLA DESECHABLE Y COLGADOR PAÑO

3. INSTRUCCIONES DE USO

3.1. ARMADO

3.1.1. Para el armado del MULTI CHEF, en primer lugar, se deben embutir las patas (N°7) en la base del disco (N°13) tal como lo indica el dibujo en la figura 1.

3.1.2. En segundo lugar, deben ser instalados los accesorios (según modelo adquirido). Ver **anexo 1**: Porta tabla y porta toalla, tabla para cortar, Porta bandeja, bandeja y Porta servicio. Estos elementos deben ser colocados tal como lo muestra la figura 3.

3.1.3. Se debe retirar plástico protector de anillo quemador (N°5) . Luego, se debe conectar el cilindro de gas a la manguera que cuelga de la base del MULTI CHEF. Este producto lleva incluido una funda cubre balón (N°10).

3.1.4. Se debe retirar plástico protector de la tapa de aluminio y luego atornillar la perilla en la tapa.

3.1.5. Por último, se debe colocar el disco de asado (Nº2) y tapa (Nº1), sobre el quemador.

4. FUNCIONAMIENTO DISCO

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

4.2. En el quemador se encuentra la perilla de comando (fig. 2) para el accionar del MULTI CHEF. presione a fondo y gire hacia la izquierda, automáticamente se encenderá el quemador.

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

4.4. MULTI CHEF posee un poderoso quemador (Nº4) 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. FUNCIONAMIENTO PARRILLA

5.1. Enganche el vaso receptor de líquidos (E) en el protector del quemador de su disco (A).

5.2. Colocar el disipador de llamas (B) con la parte cóncava hacia abajo sobre su quemador.

5.3. Ponga la parrilla inferior (C), con el anillo hacia abajo, centrado sobre el disipador de llamas (B), de tal forma que la perforación (3) coincide con el vaso receptor de líquidos (E).

5.4. Colocar el enganche (1) de la parrilla superior (D) dentro del soporte (2) de la parrilla inferior (C) y bajar la parrilla superior (D) para que así quede apoyado sobre los 2 soportes (4).

5.5. Se sugiere encender con 5 a 7 minutos de anticipación con llama alta para así emparejar la temperatura de la parrilla, luego bajar a fuego medio.

5.6. Se sugiere con aquellos alimentos con mucho contenido de grasa (cerdo, cordero, longanizas, etc.) cocinar a llama media, de lo contrario se corre el riesgo de encender la grasa.

5.7. Se sugiere nuestra parrilla está esmaltada con un enlozado especialmente diseñado para su limpieza en el lavavajillas. Las incrustaciones de suciedad más resistentes al lavado, se recomienda eliminarlas con detergente y esponja suave.

6. MANTENIMIENTO

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

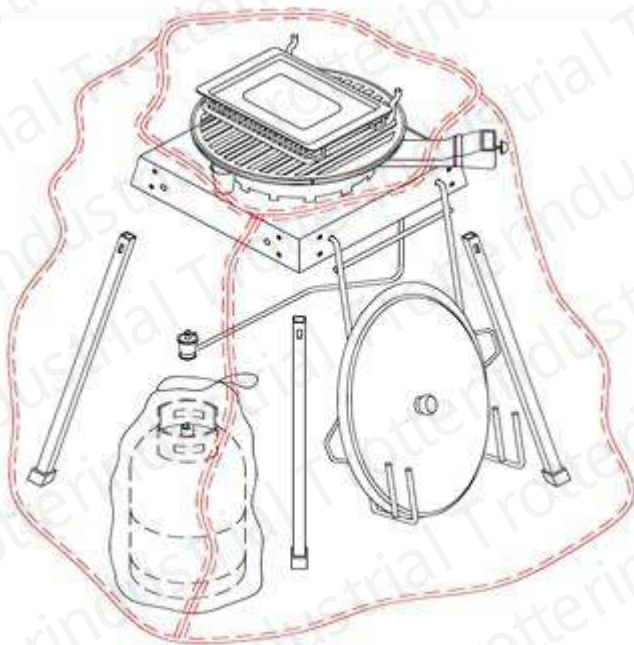
6.2. La mantención del artefacto se debe realizar por lo menos una vez al año. En caso de detectar fallas en el MULTI CHEF, apague de forma inmediata y comuníquese a la brevedad con el servicio técnico de FABRICA TROTTER INDUSTRIAL o su red de distribuidores asociados. Si detecta olor a gas, verifique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

6.3. 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.

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

6.5. Funda Protectora

FIGURA 3



El Disco MULTI CHEF se provee con una funda para cuando no esté en uso, con esto se protege el Disco MULTI CHEF del ambiente exterior y asegura una mayor durabilidad.

Para instalar la funda, coloque los accesorios según como muestra la figura.

7. SUGERENCIA DE USO

7.1. Con su MULTI CHEF, no solo se pueden preparar las más exquisitas y jugosas carnes. MULTI 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.

7.2. Utilizar poca cantidad de aceite.

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

7.4. 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.

7.5. Si desea combinar diferentes ingredientes, solo debe mezclarlos en su MULTI 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.

8. GARANTÍA

8.1. Este artefacto está sujeto a una garantía de un año.

8.2. 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.

8.3. 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 mantenencias realizadas, las boletas de servicio técnico autorizado y la factura o boleta de compra del artefacto.

8.4. Toda instalación fuera de norma, significará la pérdida de garantía.

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

9. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia mínima de consumo:	1 kW
Potencia máxima:	9,51 kW
Peso aproximado:	31,1kg
Dimensiones en centímetros frente:	104 cm
Fondo:	104 cm
Alto:	100 cm
Consumo al Máximo:	0,69 kg/h

ANEXO 1 ACCESORIOS



PORTA TABLA Y TABLA PARA CORTAR BASE CUADRADA:

Para instalar sólo tiene que enganchar ambas puntas extremas del accesorio en cualquiera de los 4 lados de la base.



PORTA BANDEJA Y BANDEJA BASE CUADRADA:

Para instalar sólo tiene que enganchar ambas puntas extremas del accesorio en cualquiera de los 4 lados de la base.



PORTA TOALLA BASE CUADRADA:

Para instalar sólo tiene que enganchar ambas puntas extremas del accesorio en cualquiera de los 4 lados de la base.



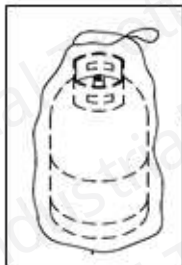
PORTA SERVICIO BASE CUADRADA:

Para instalar sólo tiene que enganchar ambas puntas extremas del accesorio en una de las 2 posibilidades de la base redonda.



PORTA ACCESORIOS BASE CUADRADA:

Para instalar sólo tiene que enganchar ambas puntas extremas del accesorio en cualquiera de los 4 lados de la base.
Porta Accesorios para Multi Chef, Tapa Disco y Parrilla.



CUBRE BALON (FUNDA):

Funda para cubrir estéticamente al Balón de Gas.



TAPA DISCO CHEF:

Tapa de 22" y acero inoxidable, para el Disco Chef.



VASO RECEPTOR:

Vaso acumulador de jugos.



FABRICA **Trotter** INDUSTRIAL LTDA.

TROTTER INDUSTRIAL LTDA.

San Pablo 3800, Quinta Normal, Santiago - Chile.

Teléfonos (56-2) 2 395 76 00

www.TROTTERindustrial.com - 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