

PARRILLA

PAR61





Origen y procedencia: China

Importa y distribuye: Lúsqttoff Argentina S.A.

Importador N°30-71207115-8

Belgrano 1068, Ramos Mejía (C.P.: 1704)

Buenos Aires, Argentina

Importa y distribuye en Uruguay: Miltrak S.A.

Rut: 21 823437 0012

Av. Ramón Anador 3274, 11600 Montevideo

Departamento de Montevideo, Uruguay



¡Seguimos en contacto!

Conocé nuestros lanzamientos, novedades y más información en nuestras redes

• En Argentina

   @lusqttoff

• En Uruguay

 @lusqttoffgo.uy

 @lusqttoffgo

¡DESCARGA MATERIAL EXCLUSIVO!

www.lusqttoff.com.ar/comunidadlusqttoff



INDICE

Precaución 2

Listado de partes 2

Pasos 4

Precaución: Comida 10

Limpieza 10

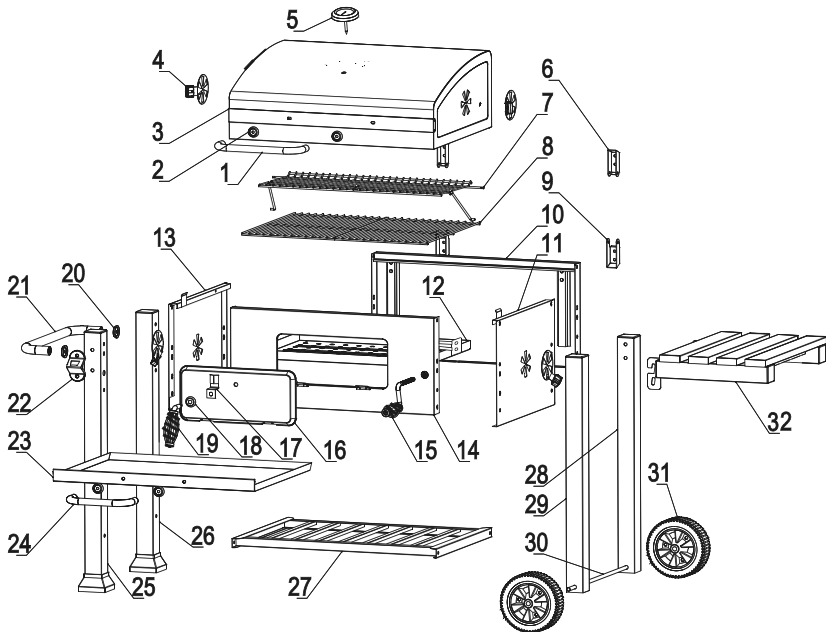
Disposición 10

Garantía 11

PRECAUCION











Lea todas las instrucciones antes de usar este artículo.
Este producto es apto para realizar asados en el exterior. Diseñado para uso privado, no comercial
Cuidado con la inhalación de monóxido de carbono. Nunca utilice este producto en el interior o espacios reducidos.
Usar solamente en el exterior
Este producto levanta temperatura. No lo manipule mientras lo utiliza
Mantenga a los niños y las mascotas alejados durante su uso.
Siempre utilícelo en una superficie firme y no inflamable.
No le quite atención.
No use petróleo, alcohol, nafta u otra sustancia inflamable. Solamente utilice fósforos
Utilice briquetas
Use guantes adecuados para manipular la parrilla.
Nunca use agua para apagar el fuego.
Contiene partes pequeñas. Cuidado con los niños.
No deje a los niños jugar con el packaging y sus componentes.

LISTADO DE PARTES

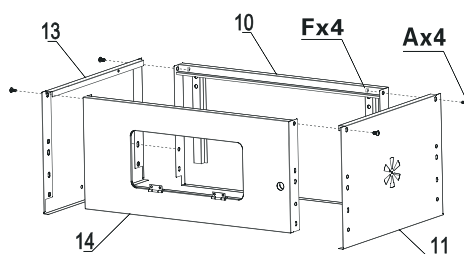


Número	Descripción	Cantidad
1	Manija de la cubierta del horno	1
2	Base para mango lateral	4
3	Tapa del horno	1
4	Salida de aire	4
5	Termómetro	1
6	Bisagra superior	2
7	Rejilla de calentamiento	1
8	Asar a la parrilla	2
9	Bisagra inferior	2
10	Plato trasero	1
11	Placa lateral derecha	1
12	Bandeja de carbono	1
13	Placa lateral izquierda	1
14	Placa frontal	1
15	Manija de levantamiento	1
16	Puerta de carbono	1
17	Placa de bloqueo para carboncillo.	1
18	Base para manilla de carbón	1
19	Manija de la puerta de carbono	1
20	Base para mango lateral	2
21	Asa lateral	1
22	Botella abierta	1
23	Cenicero	1
24	Mango de la bandeja de ceniza	1
25	Pata de la rueda delantera	1
26	Espalda larga pierna	1
27	Placa inferior	1
28	Pata de la rueda trasera	1
29	Pierna larga delantera	1
30	Eje	1
31	Ruedas	1
32	Placa lateral	2

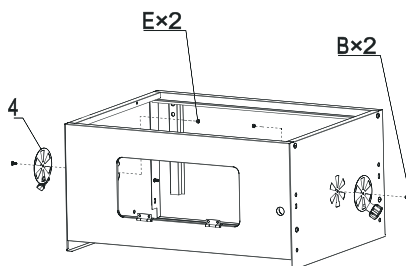
LISTADO DE PARTES (CONTENIDO)

A		M6 x 14	34	B		M5 x 12	4
C		M6 x 14	4	D		M6 x 35	12
E		M5	4	F		M6	20
G		M6 x 70	2	H		D1.4	3
I		M4 x 12	4	J		M4	4

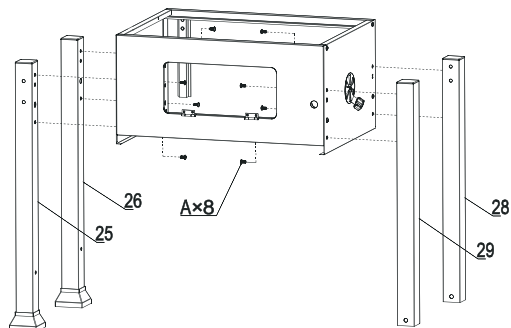
Paso 1



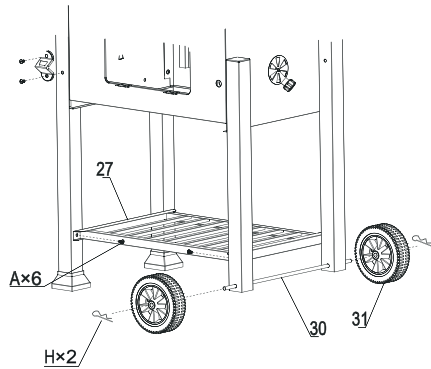
Paso 2



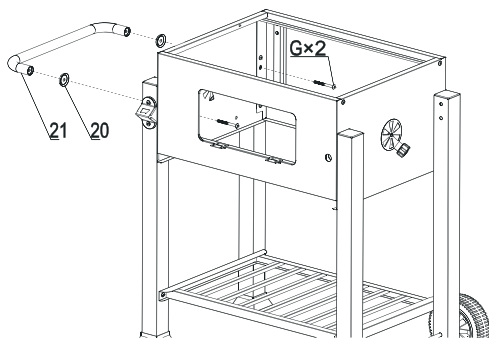
Paso 3



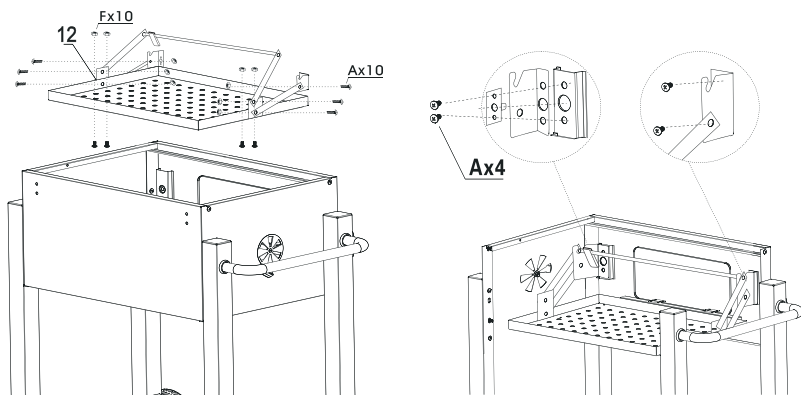
Paso 4



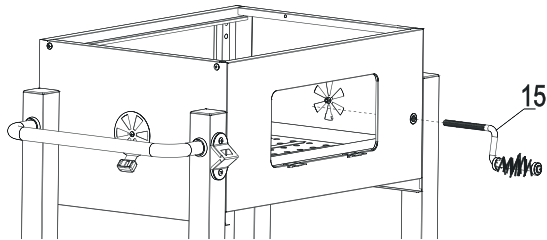
Paso 5



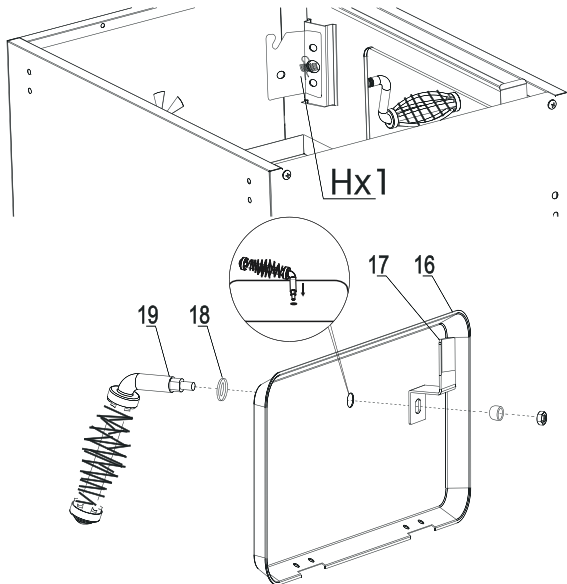
Paso 6



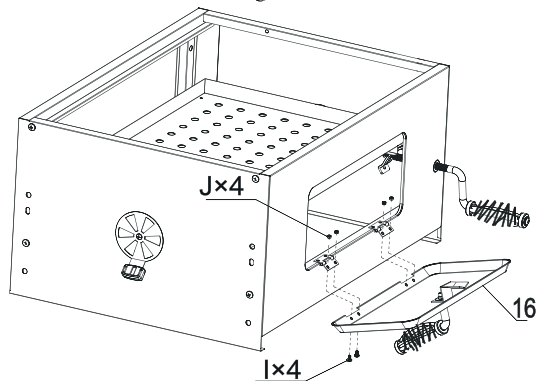
Paso 7



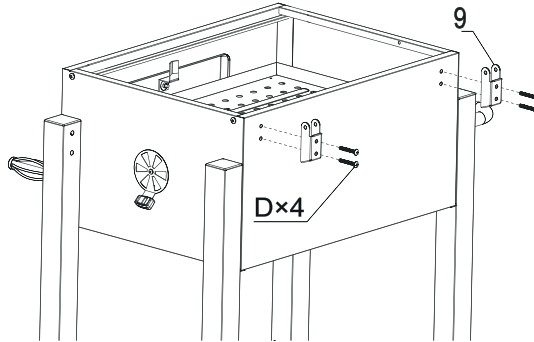
Paso 8



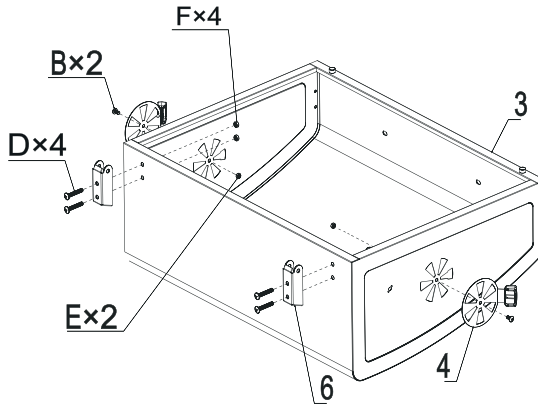
Paso 9



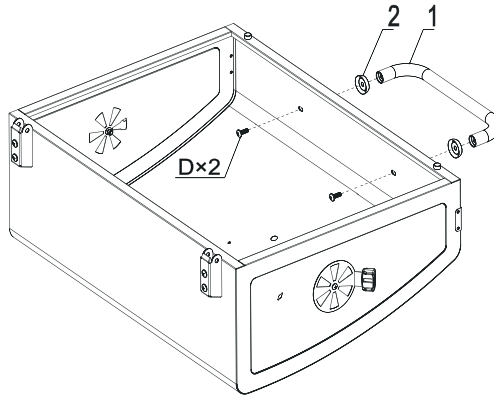
Paso 10



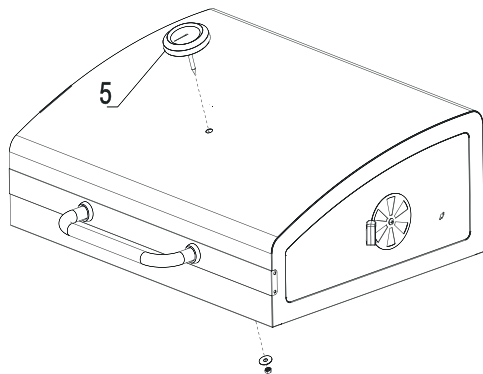
Paso 11



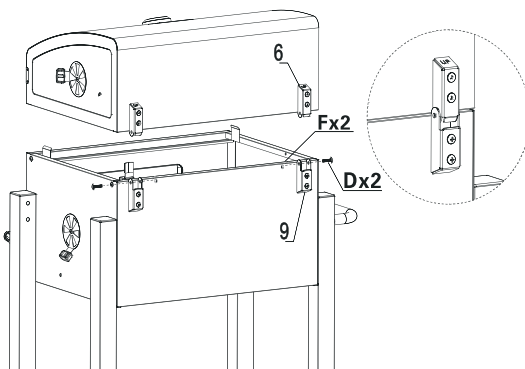
Paso 12



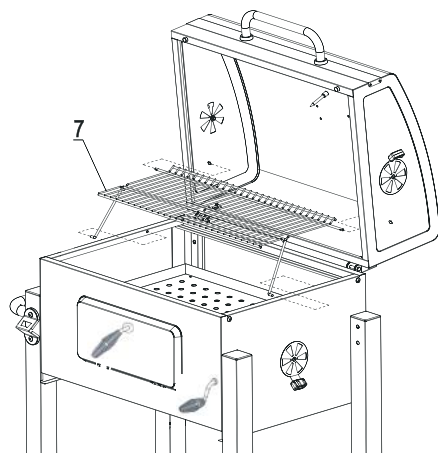
Paso 13



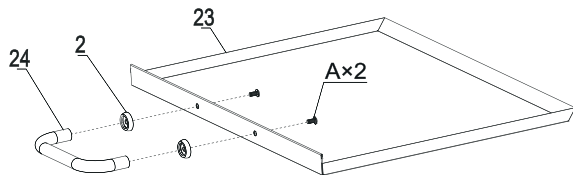
Paso 14



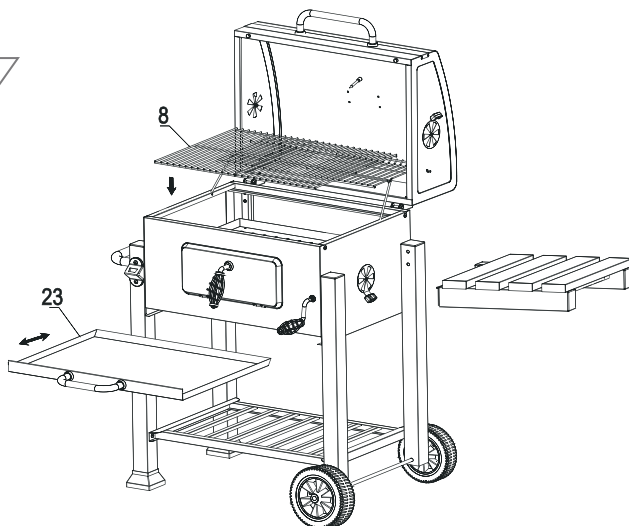
Paso 15



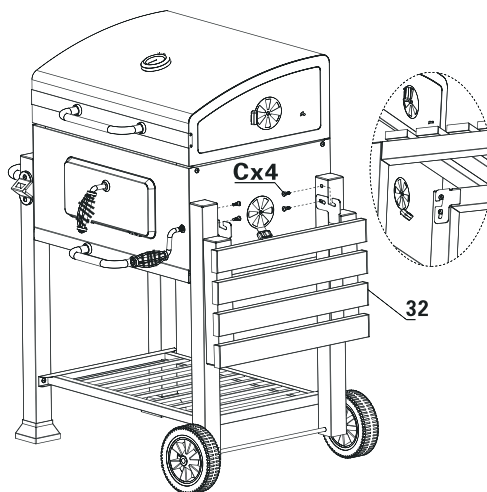
Paso 16



Paso 17



Paso 18



PRECAUCIÓN: COMIDA

Lave sus manos antes y después de manipular los alimentos y comer. Recuerde cocer la carne de forma separada del resto de los alimentos. Los alimentos deben estar descongelados. La comida se cocinará rápidamente al principio y debe girarse con frecuencia para garantizar una cocción uniforme. Coloque el pescado y los artículos marinados en papel de aluminio o en un recipiente. Los alimentos a la parrilla pueden verse cocinados cuando no están. Siempre revisa si no está crudo en el medio. Cocine la carne bien caliente hasta el final y ninguna de las carnes es rosada y los jugos salgan claros. Use utensilios de cocina separados para carne cruda y cocida.

LIMPIEZA

Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla o guardarla para guardarla. Nunca use agua para extinguir el carbón que brilla intensamente. Use un paño suave sin pelusas y agua con detergente suave para limpiar la parrilla. Use una esponja y detergente doméstico para limpiar la parrilla para cocinar. No utilice detergentes abrasivos o de limpieza agresivos, ya que pueden dañar el revestimiento de la pintura. Deje secar completamente antes de colocar para el almacenamiento.

DISPOSICIÓN

No deseche esto con nuestros residuos domésticos, en su lugar, deseche el producto en el punto de recogida de residuos doméstico de su localidad. Para ubicar el punto de recolección más cercano o para obtener más información, comuníquese con las autoridades locales responsables de la eliminación de desechos.



ADVERTENCIA:

RECOMENDAMOS NO ENCENDER EL FUEGO DENTRO DE LA PARRILLA.

LO IDEAL ES PREPARAR LAS BRASAS POR FUERA DE LA MISMA Y LUEGO COLOCARLAS DENTRO DE PARRILLA. DE ESTA FORMA, EVITARAS DETERIOROS EN EL EQUIPO.

GARANTÍA

LUSQTOFF garantiza este producto por el término de **2 (dos) años**, contados a partir de la fecha de la compra, asentada en la factura que deberá preservar ante cualquier reclamo o reparación ante el Servicio Técnico Oficial.

PRESCRIPCIONES DE LA GARANTÍA

1. Los productos marca LUSQTOFF están garantizadas contra eventuales defectos de fabricación debidamente comprobados.
2. Dentro del período de garantía de las piezas o componentes que se compruebe, a juicio exclusivo de nuestros técnicos, que presenten defectos de fabricación, serán reparados o sustituidos en forma gratuita por los Servicios Técnicos Oficiales con la presentación de la factura de compra.
3. Para efectivizar el cumplimiento de la garantía, el comprador podrá optar por presentar el producto junto con su factura de compra en cualquiera de nuestros Servicios Técnicos Oficiales especializados en cada producto. Para consultar la lista de service oficiales ingresá a nuestro sitio web: www.lusqtoff.com.ar/service

NO ESTÁN INCLUIDOS EN LA GARANTÍA

Los defectos originados por:

1. Uso inadecuado de la herramienta.
2. Falta de mantenimiento y cuidado del producto.
3. Instalaciones eléctricas deficientes.
4. Conexión de las herramientas en voltajes inadecuados.
5. Desgaste natural de las piezas.
6. Los daños ocasionados por aguas duras o sucias en hidrolavadoras y bombas de agua.
7. Daños por golpes, aplastamiento o abrasión.
8. En los motores nafteros, los daños ocasionados por mezclas incorrectas nafta-aceite en los motores 2T y falta de lubricación en los motores 4T; y en los motores diésel, combustible de mala calidad.

ATENCIÓN

1. Esta garantía caduca automáticamente si la herramienta fue abierta por terceros.
2. Este producto sólo deberá ser utilizado bajo las especificaciones que figuran en el manual de uso de dicho producto. En caso contrario se perderá la garantía del producto.
3. Conserve la factura de compra para futuros reclamos.



¡ESTAMOS EN CONTACTO!

Para consultas, reclamos o asesoramiento envíanos un correo electrónico a: asistenciatecnica@lusqtoff.com.ar

Podés encontrar todos los repuestos de nuestras herramientas en los Servicios Técnicos Oficiales: www.lusqtoff.com.ar/service

¡CAPACITATE CON NOSOTROS!

Sumate a nuestro grupo de Facebook

"Capacitaciones LUSQTOFF"



**¡DESCARGÁ
CONTENIDO EXCLUSIVO!**

**COMUNIDAD
LUSQTOFF**

www.lusqtoff.com.ar/comunidadlusqtoff



   **LUSQTOFF**
WWW.LUSQTOFF.COM.AR