



INSTRUCCIONES Y ARMADO PARA PARRILLAS A GAS



Parrilla de 3 Quemadores

www.bbqhouse.cl

1. ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Uso exclusivo con gas licuado (GLP: propano/butano).
- Solo para uso en exteriores. No utilizar en espacios cerrados o sin ventilación.
- Mantener una distancia mínima de 1 metro de paredes, techos y materiales inflamables.
- No almacenar combustibles, líquidos inflamables ni cilindros de gas cerca de la parrilla.
- No dejar la parrilla encendida sin supervisión.
- Mantener fuera del alcance de niños y mascotas.
- No tocar superficies calientes sin protección.

En caso de olor a gas:

- Cierre inmediatamente la válvula del cilindro.
- No encienda fuego ni equipos eléctricos.
- Ventile el área.
- Revise posibles fugas con agua y jabón.

Instalación y uso:

- Utilizar siempre regulador y manguera certificados y adecuados al tipo de gas.
- Verificar fugas cada vez que se conecte o cambie el cilindro.
- No modificar la parrilla ni sus componentes.

Ubicación segura:

- Instalar en superficie firme, nivelada y estable.
- No utilizar bajo techo ni en espacios cerrados.

2. RECOMENDACIONES ANTES DEL ARMADO

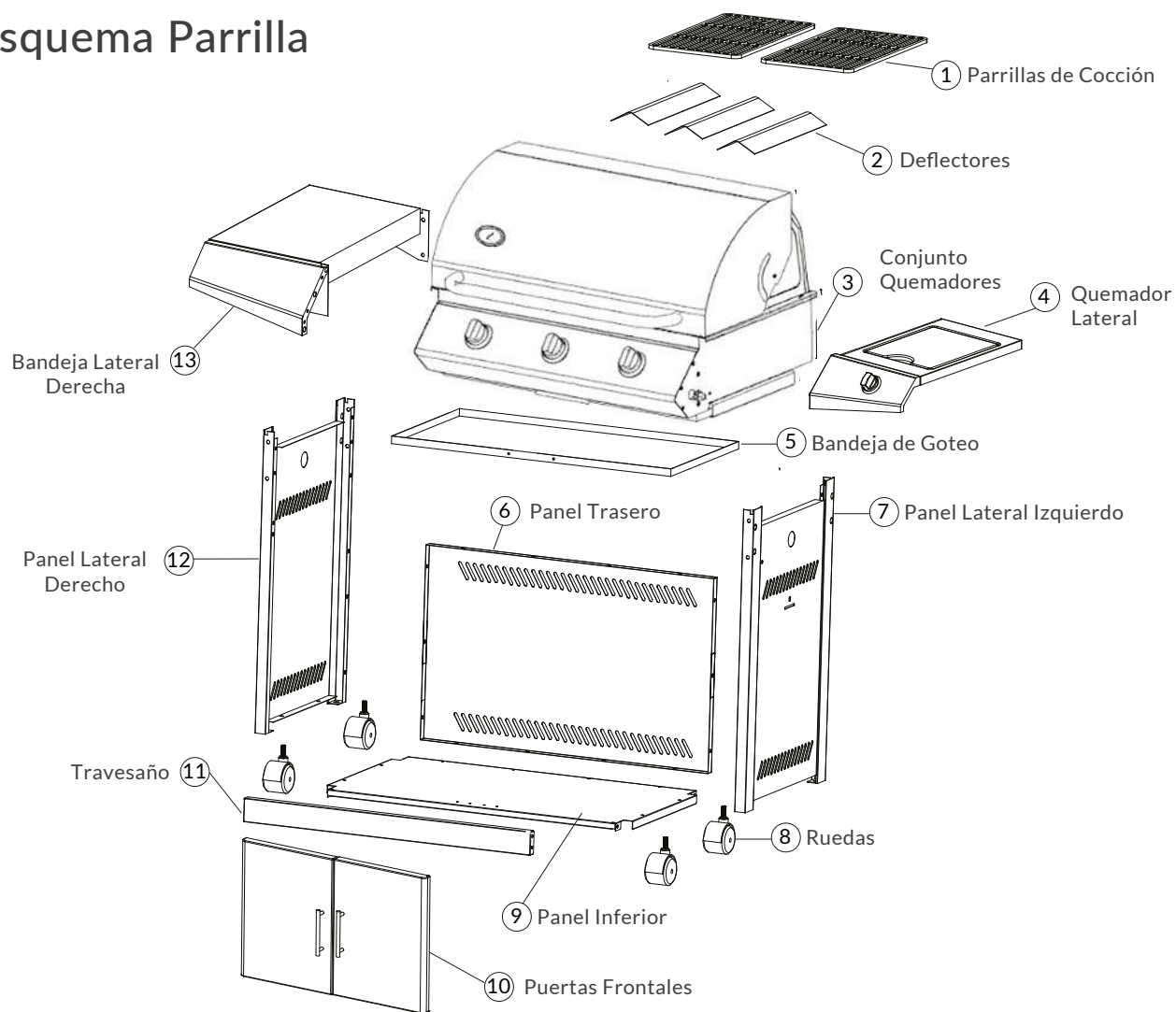
- Se recomienda realizar el armado entre 2 personas.
- Trabajar sobre una superficie plana, limpia y amplia.
- Retirar todos los plásticos protectores antes de comenzar.

Herramientas necesarias:

- Destornillador Phillips
- Llave o herramienta incluida
- Alicata

ARMADO DE LA PARRILLA

Esquema Parrilla



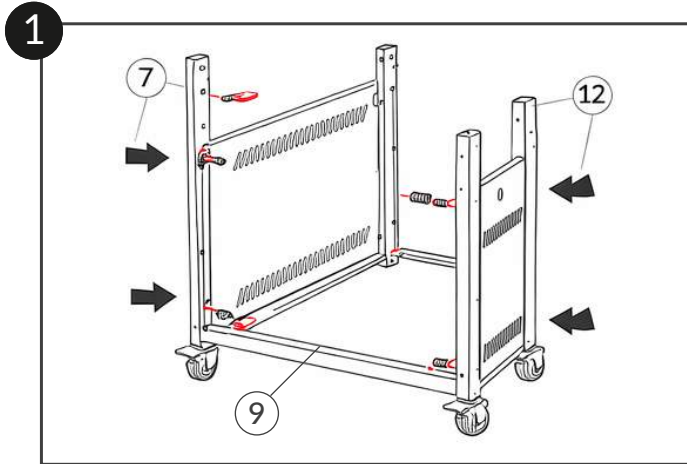
Lista de Partes

Nº	Componente de la parrilla	Cantidad
1	Parrillas de Cocción	2
2	Deflectores	3
3	Conjunto Quemadores	1
4	Quemador Lateral	1
5	Bandeja de Goteo	1
6	Panel Trasero	1
7	Panel Lateral Izquierdo	1
8	Ruedas	4

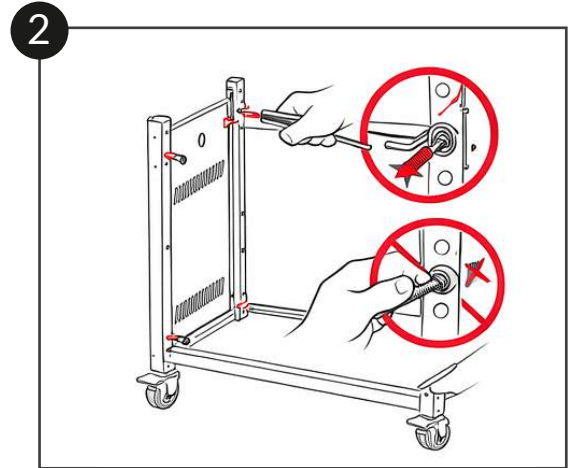
Nº	Componente de la parrilla	Cantidad
9	Panel Inferior	1
10	Puertas Frontales	1
11	Travesaño	1
12	Panel Lateral Derecho	1
13	Bandeja Lateral Derecha	1

3. Instrucciones de Armado:

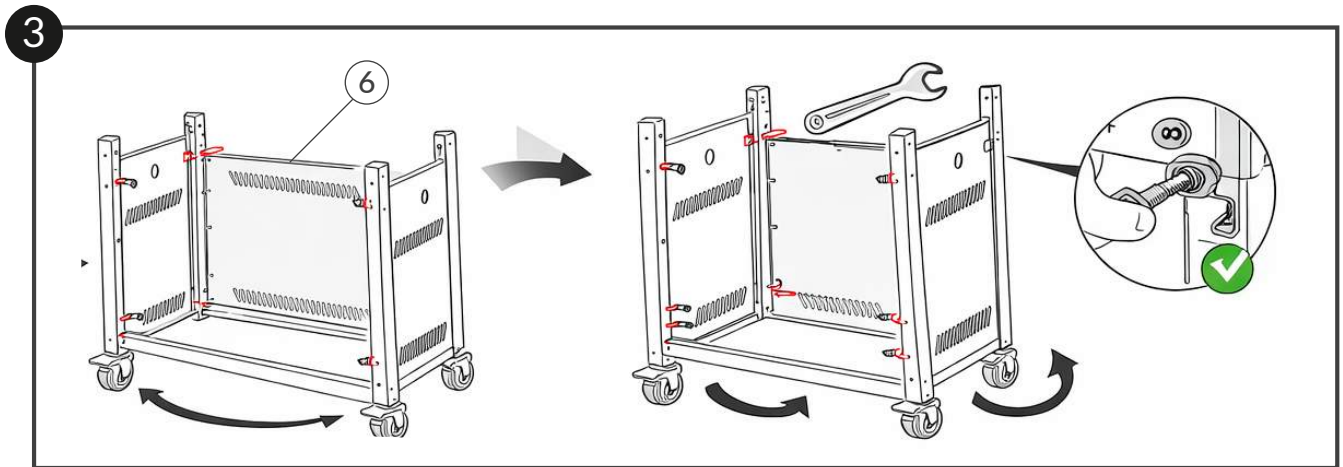
Paso 1: Base estructural



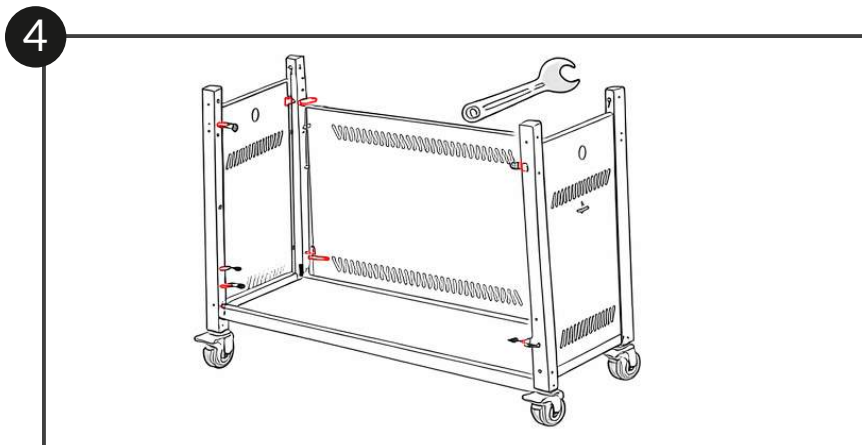
Una los paneles laterales (N°7 y N°12) con el panel inferior (N°9).



Fije las piezas con pernos sin apretar completamente

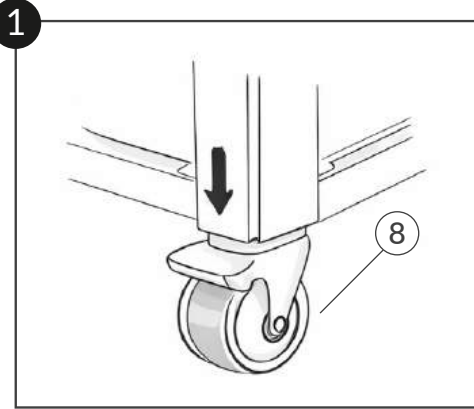


Instale el panel trasero (N°6).

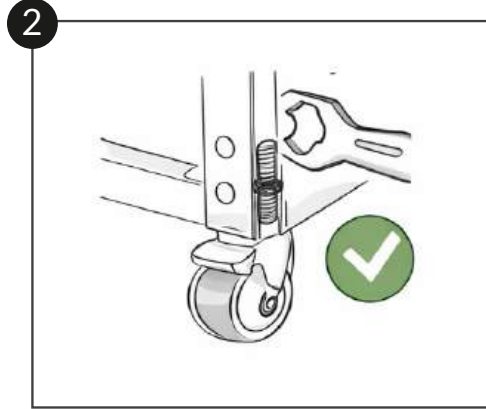


Alinee toda la estructura y apriete firmemente todos los pernos.

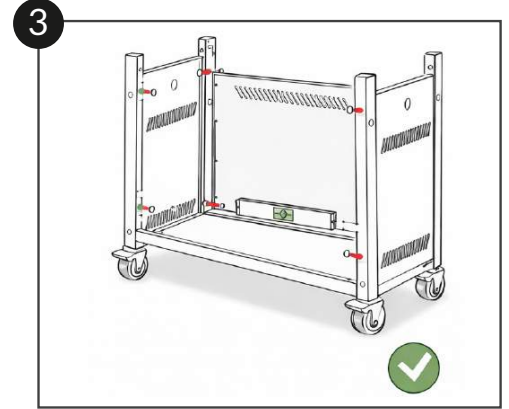
Paso 2: Instalación de ruedas



Inserte cada rueda en su alojamiento correspondiente ubicado en el panel inferior.

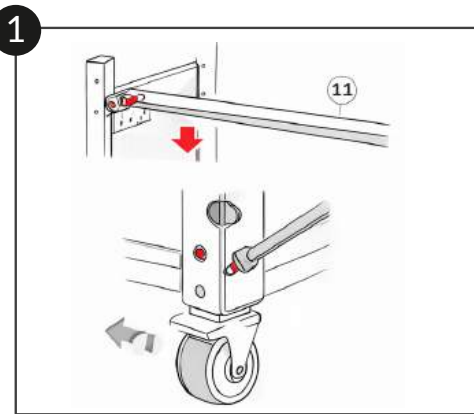


Gire la rueda en sentido horario hasta que la rosca quede completamente ajustada.

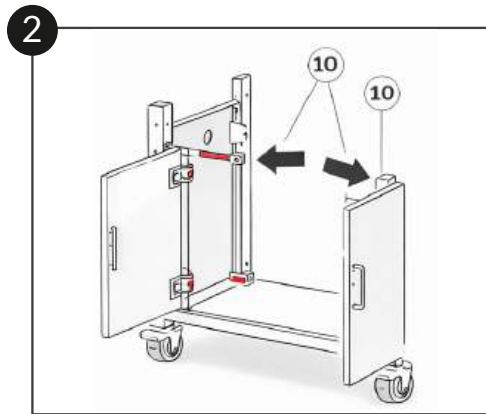


Apriete firmemente y verifique que todas las ruedas queden fijas, permitiendo que la parrilla esté estable y nivelada.

Paso 3: Instalación frontal



Posicione el travesaño (N°11) alineando los orificios con los paneles laterales y fíjelo con los pernos incluidos.

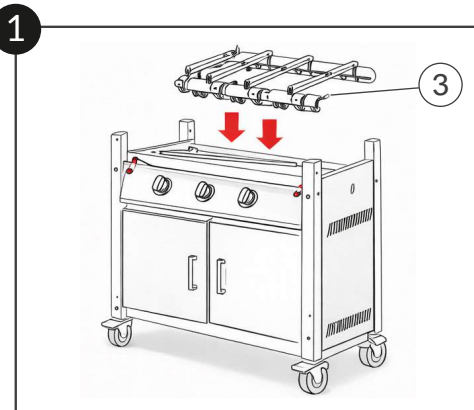


Monte las puertas (N°10) insertando las bisagras en los soportes correspondientes del panel inferior.

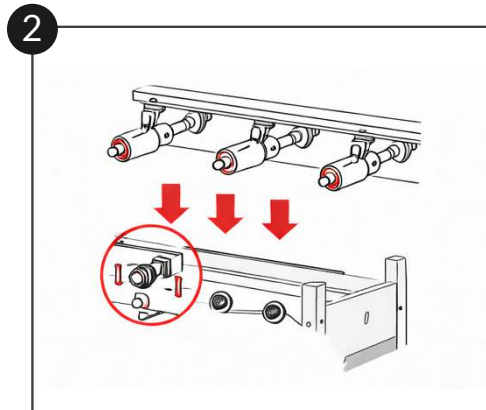


Verifique que las puertas abran y cierren correctamente y queden alineadas.

Paso 4: Instalación del sistema de quemadores



Coloque el conjunto de quemadores principales (N°3) sobre la estructura.

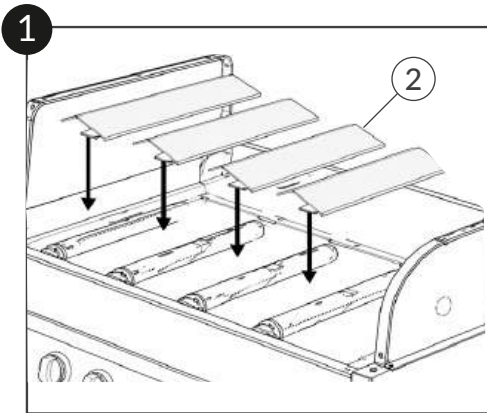


Alinee correctamente con las válvulas de control.

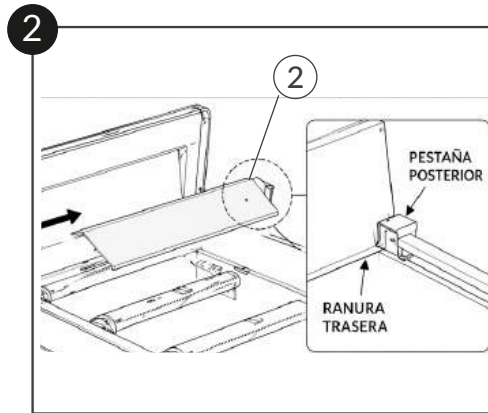


Fije con los pernos proporcionados.

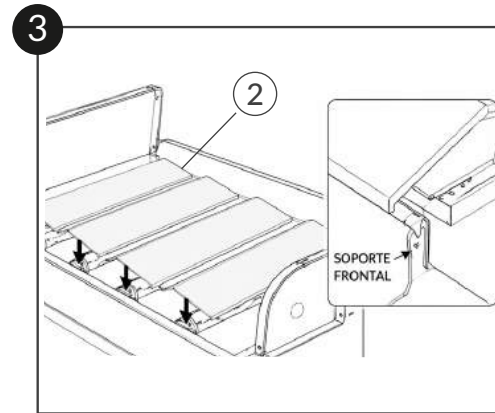
Paso 5: Instalación de deflectores



Ubique cada deflector (N°2) sobre los soportes interiores, encima del sistema de quemadores.

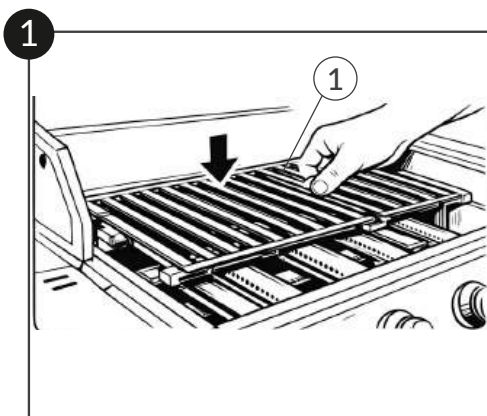


Inserte la pestaña posterior del deflector (N°2) en la ranura ubicada en la parte trasera de la estructura.

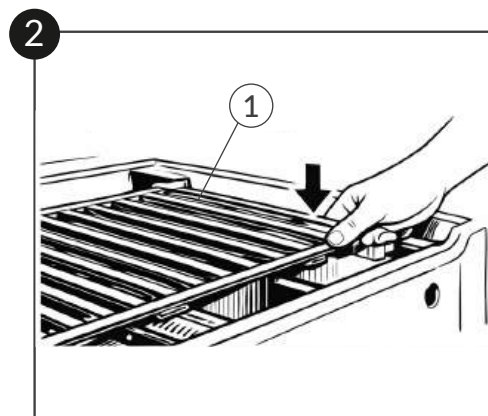


Ajuste el deflector (N°2) apoyando la parte frontal en los soportes y verifique que quede firme y nivelado.

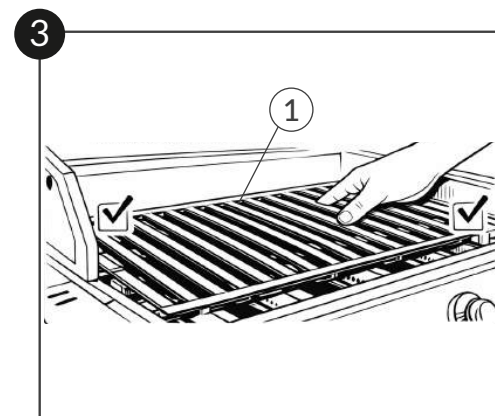
Paso 6: Instalación de parrillas de cocción



Ubique las parrillas (N°1) sobre los bordes superiores de la estructura

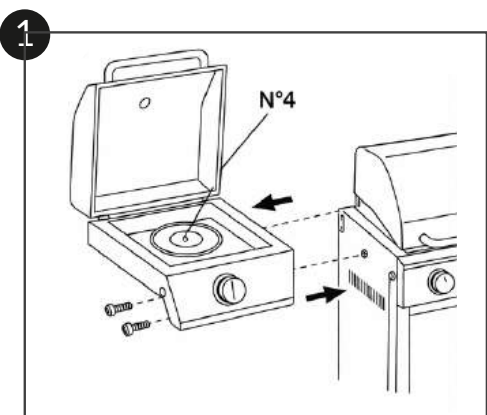


Apoye cada parrilla (N°1) asegurándose de que encaje correctamente en los soportes laterales.

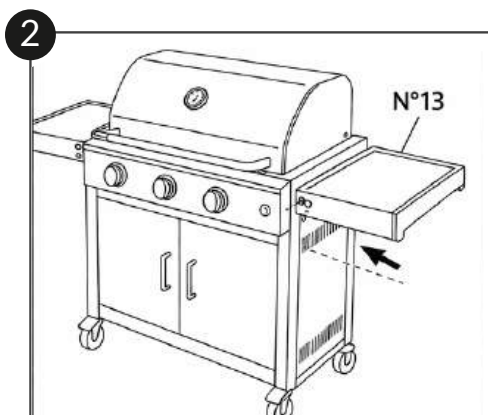


Verifique que las parrillas (N°1) queden firmes, niveladas y sin movimiento.

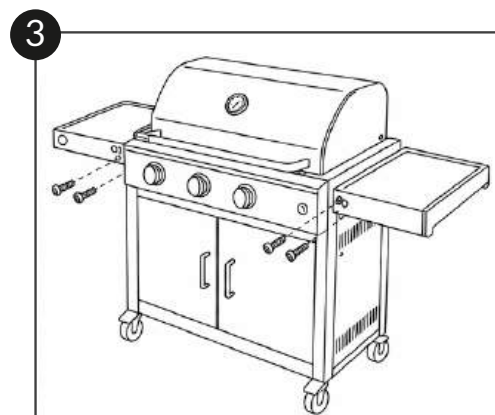
Paso 7: Instalación de bandejas laterales



Instale la bandeja lateral izquierda con quemador (N°4).

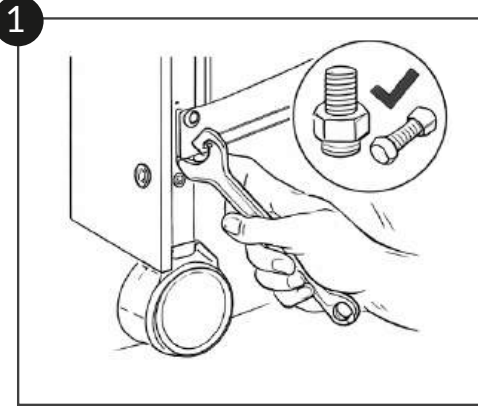


Instale la bandeja lateral derecha (N°13).

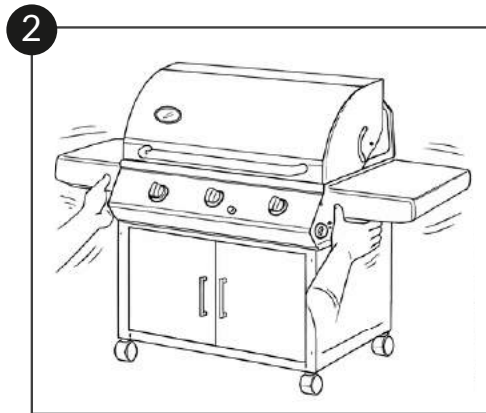


Asegure ambas bandejas con los pernos hasta que queden firmemente fijadas.

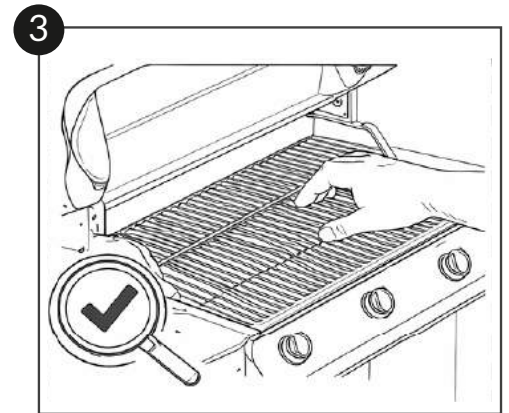
Paso 8: Verificación final



Revise que todos los pernos estén firmes.

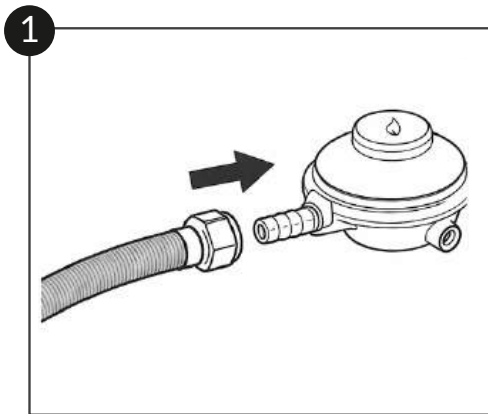


Verifique estabilidad general.

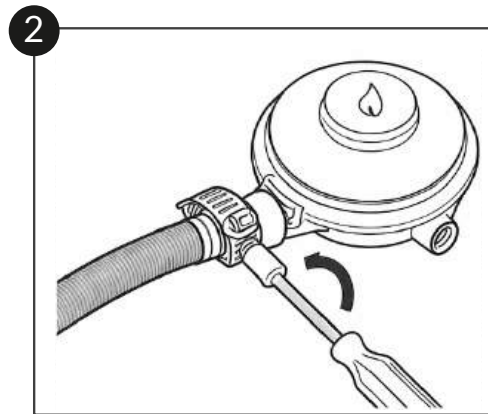


Asegúrese de que no existan piezas sueltas.

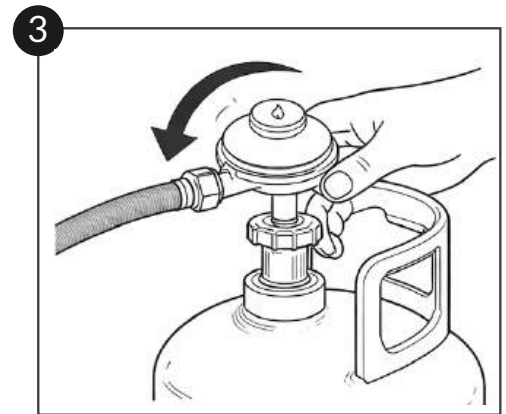
Paso 9: Conexión de gas



Conecte la manguera al regulador.



Fije con la abrazadera incluida.

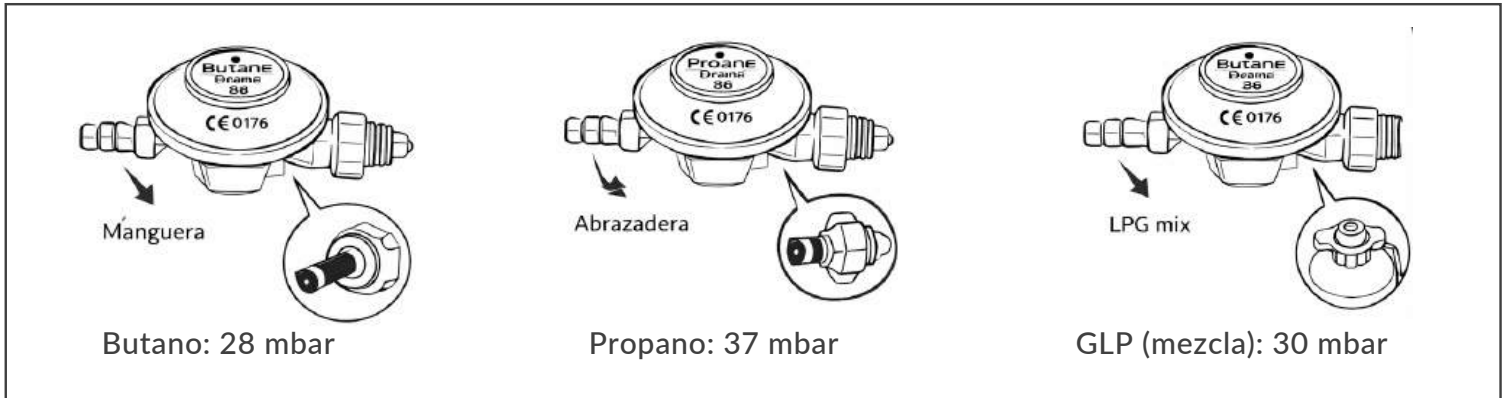


Conecte el regulador al cilindro de gas.

4. INSTALACIÓN DEL GAS

Uso de regulador adecuado según tipo de gas:

Para un funcionamiento seguro y eficiente, utilice únicamente reguladores certificados y compatibles con el tipo de gas correspondiente:

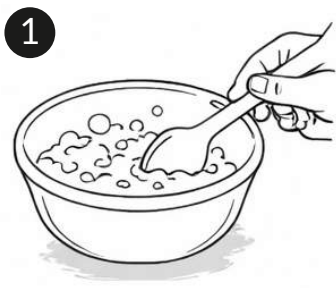


Importante:

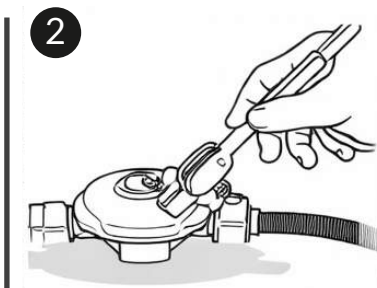
Asegúrese de que el regulador, la manguera y las conexiones se encuentren en buen estado antes de su uso.

Prueba de fugas (obligatoria)

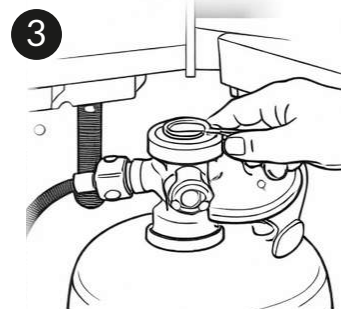
Antes de utilizar la parrilla, realice siempre una verificación de posibles fugas:



Prepare una solución de agua con jabón.



Aplique la mezcla sobre todas las conexiones y uniones del sistema de gas.



Abra lentamente la válvula del cilindro.



Observe si aparecen burbujas; esto indica una fuga.

En caso de fuga:

No utilice la parrilla. Cierre el suministro de gas inmediatamente y revise las conexiones antes de volver a intentar.



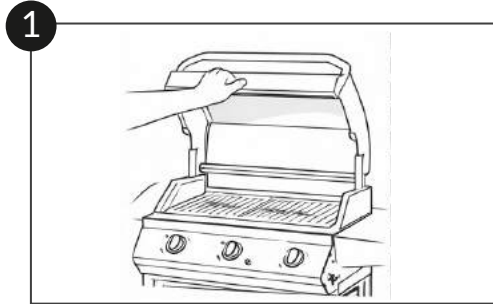
Advertencia:

Nunca utilice fuego o llamas para detectar fugas.

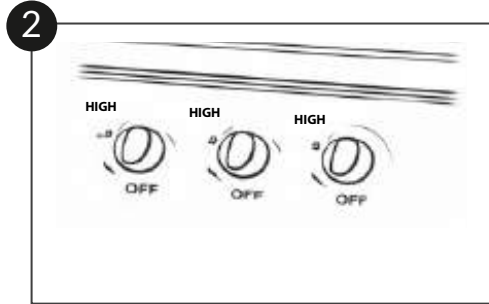
5. ENCENDIDO DE LA PARRILLA

Encendido automático:

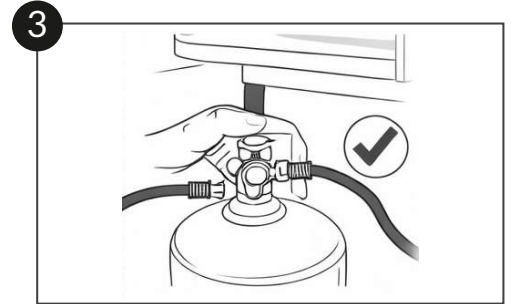
Para encender la parrilla mediante el sistema automático, siga los siguientes pasos:



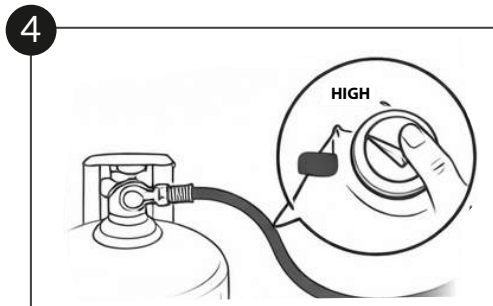
Abra completamente la tapa de la parrilla.



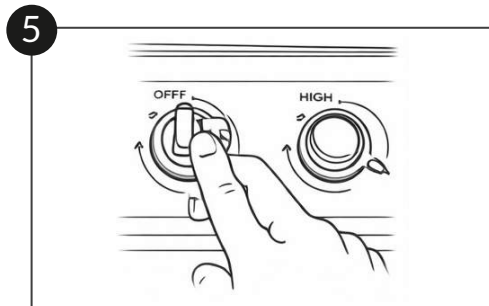
Verifique que todas las perillas se encuentren en posición OFF.



Abra la válvula del cilindro de gas.

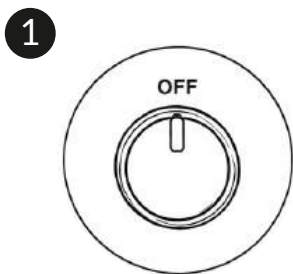


Presione y gire la perilla izquierda a posición HIGH.

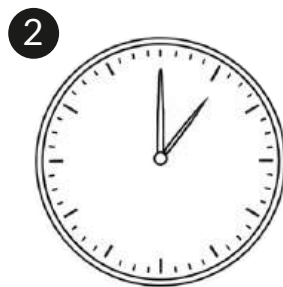


Presione el botón de encendido hasta que el quemador se encienda.

Si no enciende la parrilla

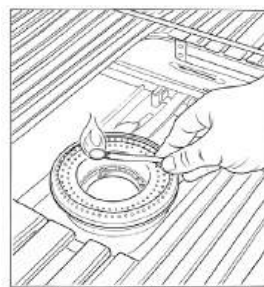


Coloque la perilla en OFF.



Espere al menos 5 minutos antes de reintentar.

Encendido manual



Acerque un fósforo largo o encendedor por el orificio lateral de encendido.



Luego, gire la perilla a posición HIGH para encender el quemador.



Importante:

Mantenga siempre la tapa abierta durante el encendido para evitar acumulación de gas.

6. USO CORRECTO

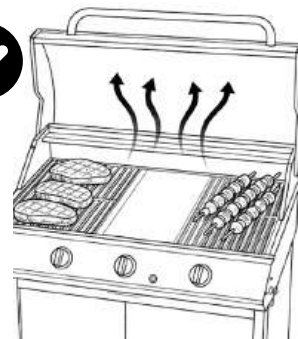
Durante el uso



Pre caliente la parrilla durante 3 a 5 minutos antes de comenzar a cocinar.



Mantenga la tapa abierta durante el encendido.

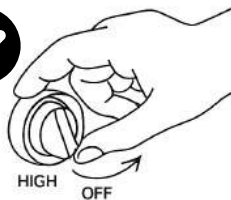


No cubra completamente la superficie de cocción, permita una adecuada circulación del calor.

Después de cocinar



Mantenga los quemadores en posición HIGH durante 5 minutos para eliminar residuos de grasa.



Apague todas las perillas llevándolas a posición OFF.



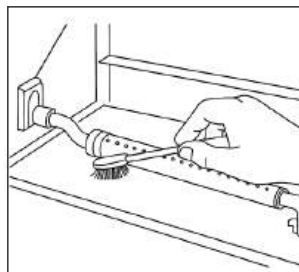
Cierre la válvula del cilindro de gas.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



Limpieza general:

- Limpie la parrilla después de cada uso.
- No limpiar con superficies calientes.
- Utilizar agua tibia y jabón.
- Utilizar limpiador para acero inoxidable para limpiar las superficies



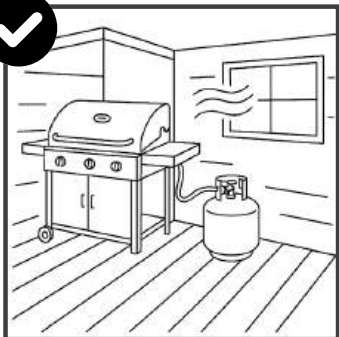
Quemadores:

- Limpiar al menos una vez al año.
- Verificar que no existan obstrucciones.

Recomendación:

Espera a que la parrilla se enfríe antes de manipularla o realizar limpieza.

8. ALMACENAMIENTO



Guarde la parrilla en un lugar seco, limpio y bien ventilado



Mantenga el cilindro de gas siempre en el exterior y en posición vertical



Desconecte el suministro de gas si la parrilla no se utilizará por un período prolongado

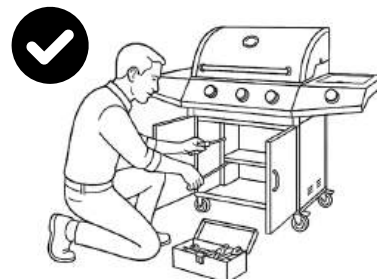
9. RECOMENDACIONES FINALES



Revise posibles fugas cada vez que conecte o cambie el cilindro de gas.



No modifique la parrilla ni sus componentes.



Realice mantenimiento periódico para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

	Modelo: Parrilla 3 Quemadores		
Potencia Calórica	11.9 Kw (862 gr/hr) Para gas categoría I3B/P (50)	11.9 Kw (865 gr/hr) Para gas categoría I3+(28-30/37), 3B/P (30)	
Categoría de Gas	3B/P (50)	3+(28-30/37)	3B/P(30)
Tipo de Gas	Mezclas de Gases GLP	Butano / Propano	Mezclas de Gases GLP
Presión de Gas	50 mbar	28-30/37 mbar	30 mbar
Diámetro de inyectores	0.75 mm Quemadores Principales 0.84 mm Quemador Lateral	0.816 mm Quemadores principales 0.912 mm Quemadores Laterales	



www.bbqhouse.cl

Teléfono: +569 66543104

Correo: clientes@bbqhouse.cl