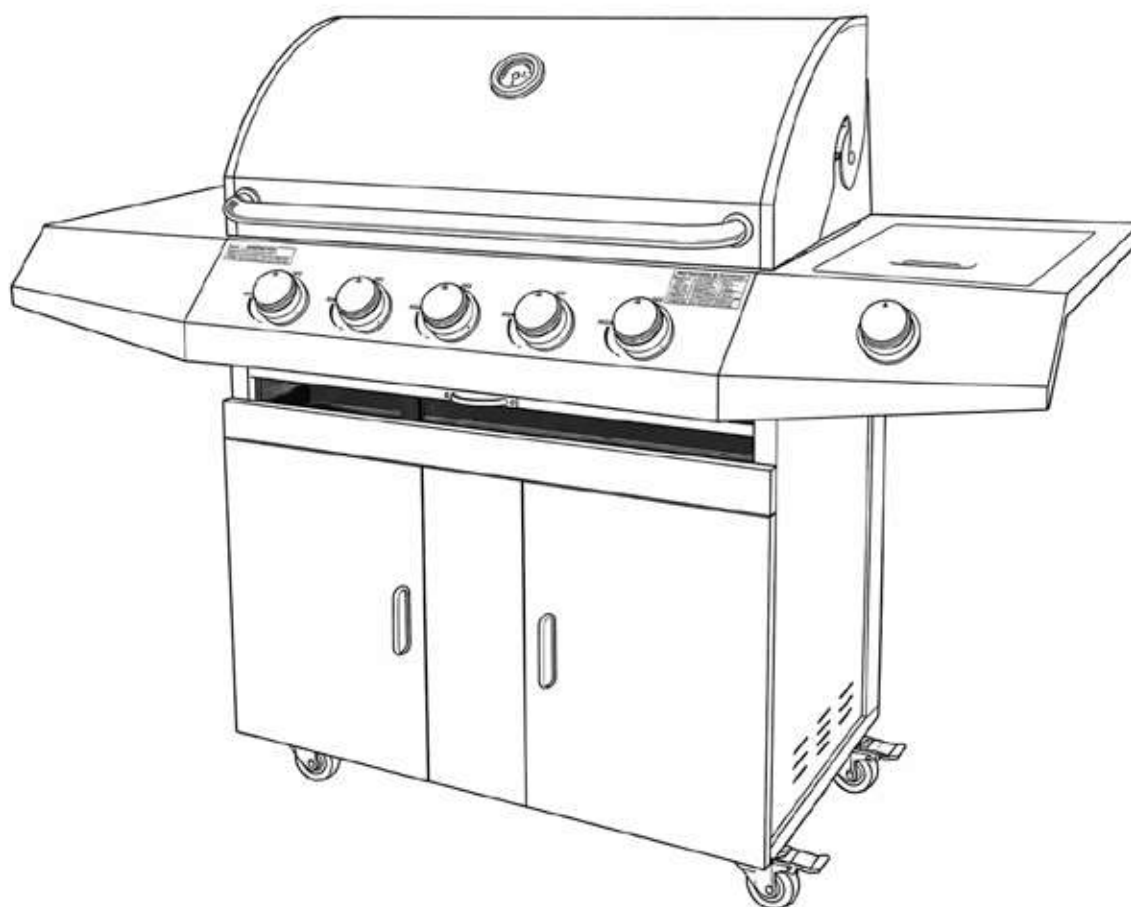




# INSTRUCCIONES Y ARMADO PARA PARRILLAS A GAS



**Parrilla de 5 Quemadores**

---

[www.bbqhouse.cl](http://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

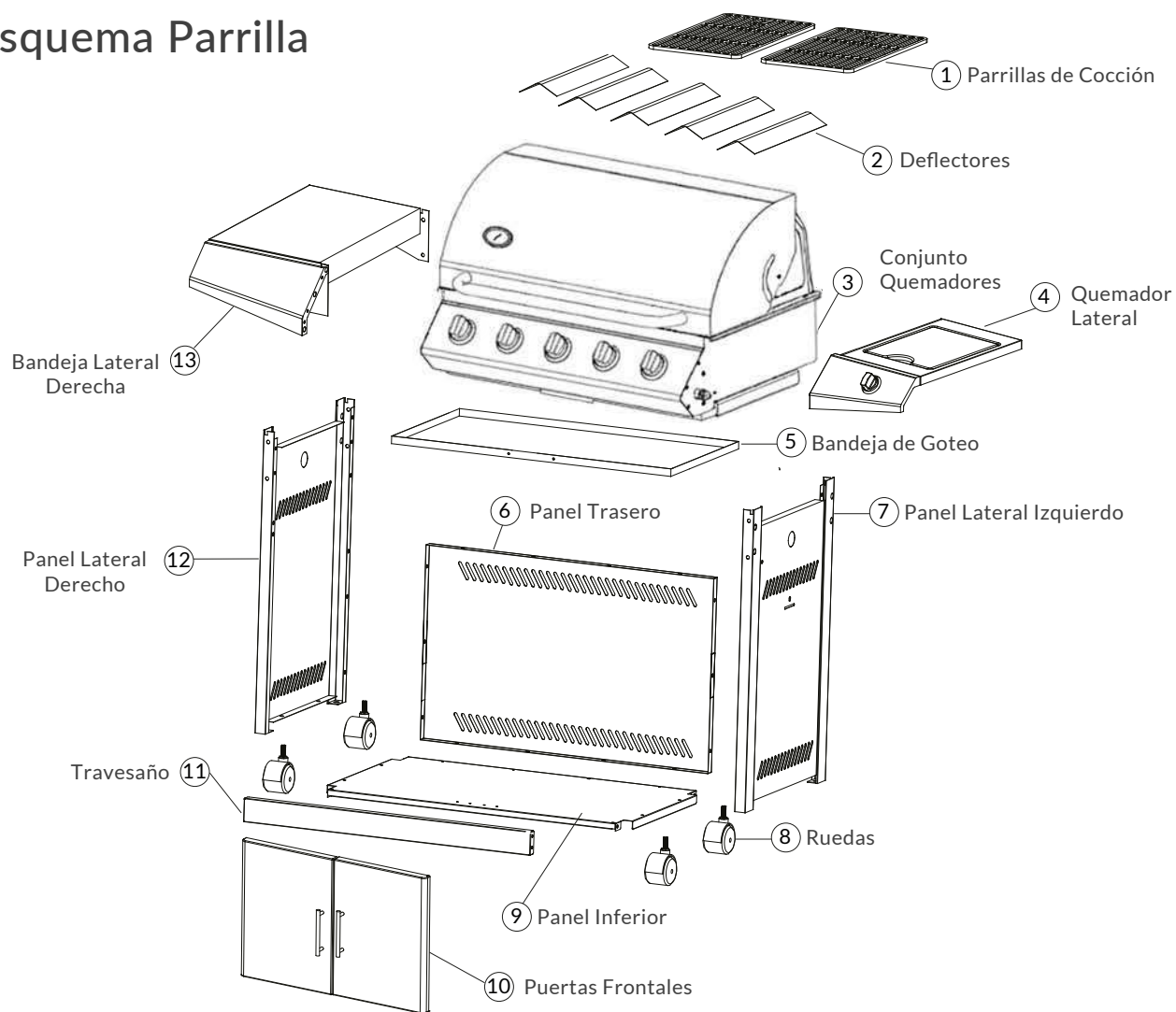
- Se recomienda realizar el armado entre 2 personas.
- Trabajar sobre una superficie plana, limpia y amplia.
- Retirar todos los plásticos protectores antes de comenzar.

### Herramientas necesarias:

- Destornillador Phillips
- Llave o herramienta incluida
- Alicates

# ARMADO DE LA PARRILLA

## Esquema Parrilla



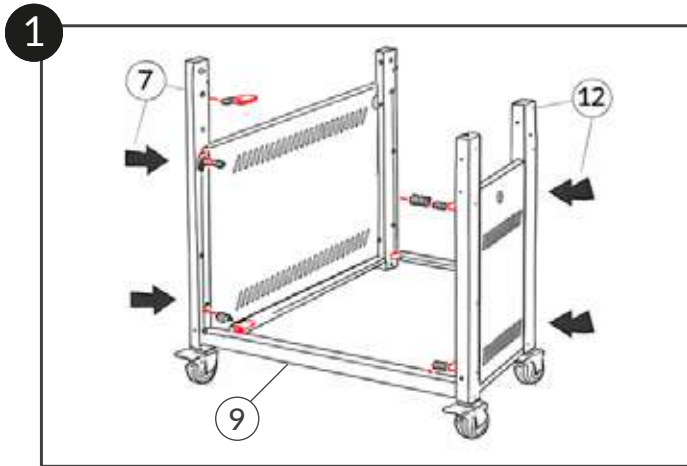
## Lista de Partes

Nº	Componente de la parrilla	Cantidad
1	Parrillas de Cocción	2
2	Deflectores	5
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

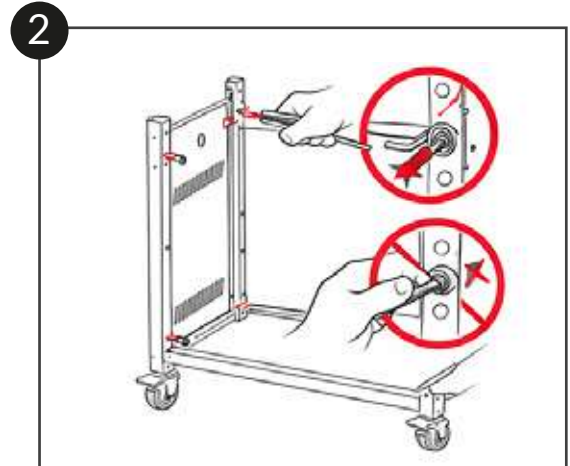
Nº	Componente de la parrilla	Cantidad
9	Panel Inferior	1
10	Puertas Frontales	1
11	Travesaño	1
12	Panel Lateral Derecho	1
13	Bandeja Lateral Derecha	1

### 3. Instrucciones de Armado:

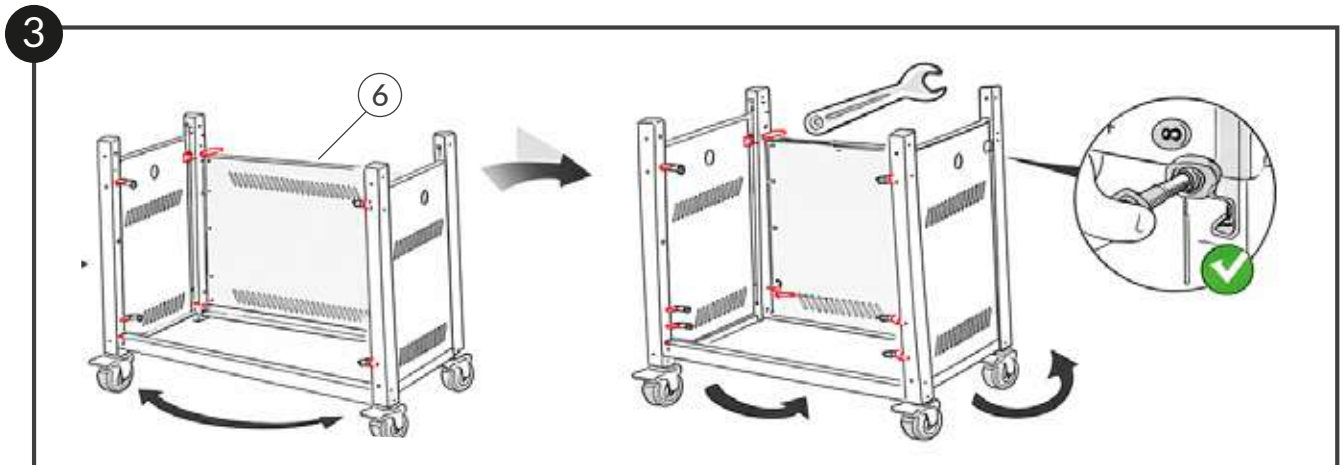
#### Paso 1: Base estructural



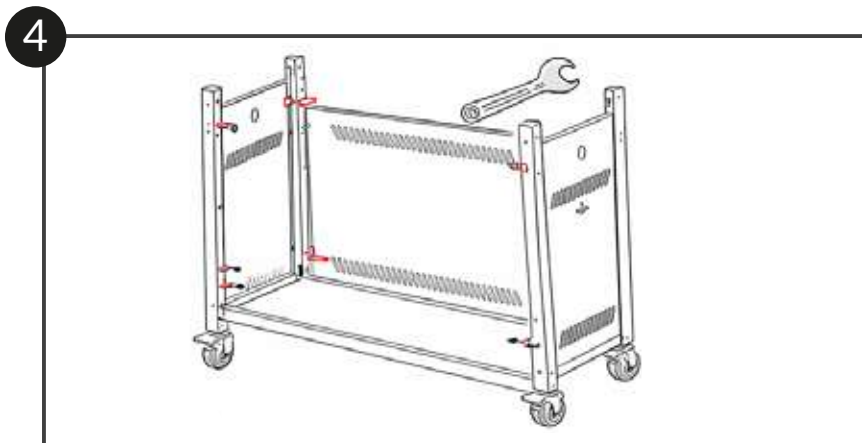
Una los paneles laterales (N°7 y N°12) con el panel inferior (N°9).



Fije las piezas con pernos sin apretar completamente

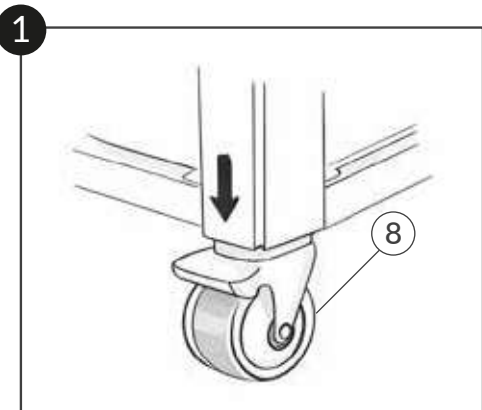


Instale el panel trasero (N°6).



Alinee toda la estructura y apriete firmemente todos los pernos.

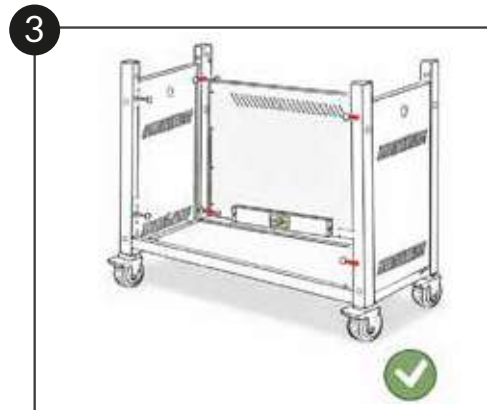
## Paso 2: Instalación de ruedas



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

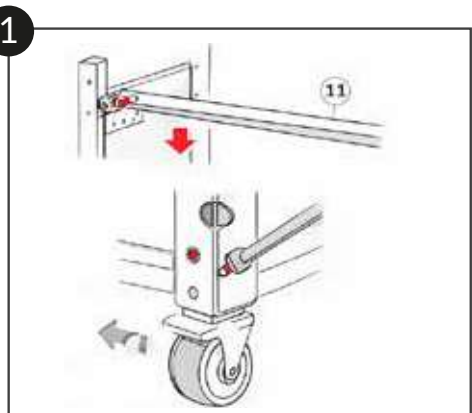


Gire la rueda en sentido horario hasta que la rosca quede completamente ajustada.

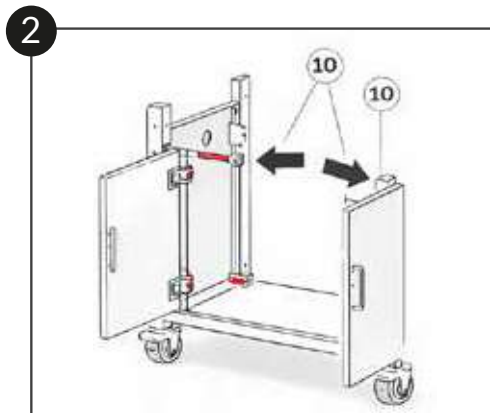


Apriete firmemente y verifique que todas las ruedas queden fijas, permitiendo que la parrilla esté estable y nivelada.

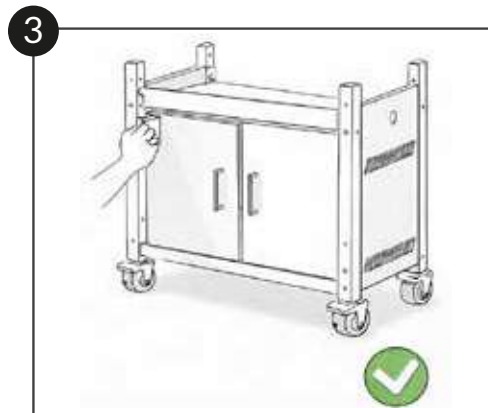
## Paso 3: Instalación frontal



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.

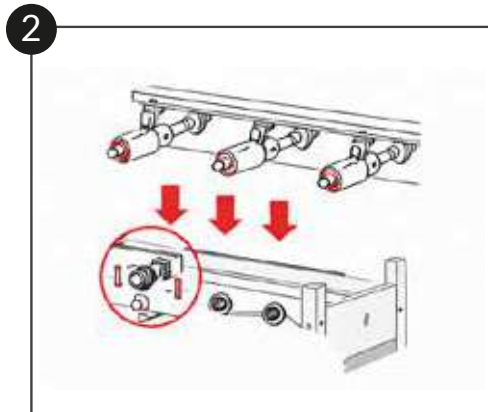


Verifique que las puertas abran y cierren correctamente y queden alineadas.

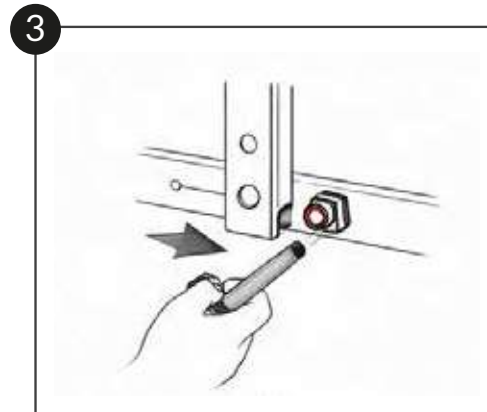
## Paso 4: Instalación del sistema de quemadores



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

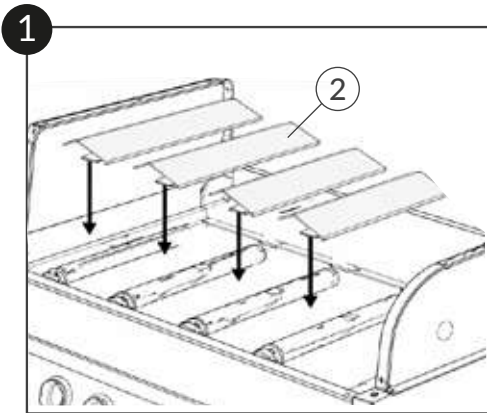


Alinee correctamente con las válvulas de control.

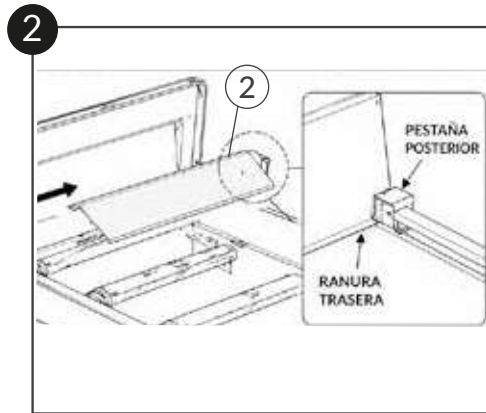


Fije con los pernos proporcionados.

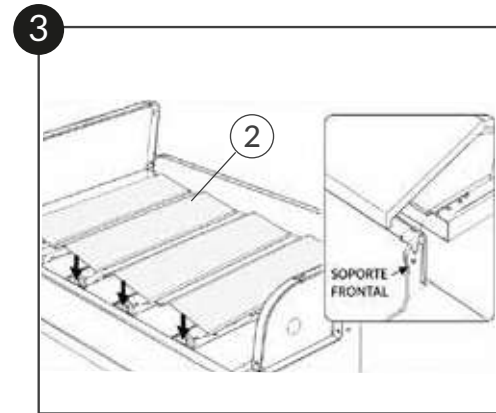
## Paso 5: Instalación de deflectores



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

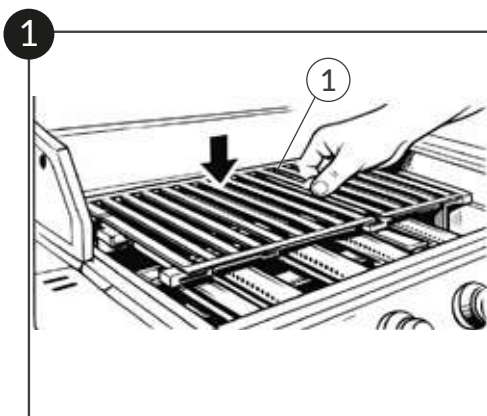


Inserte la pestaña posterior del deflector (N°2) en la ranura ubicada en la parte trasera de la estructura.

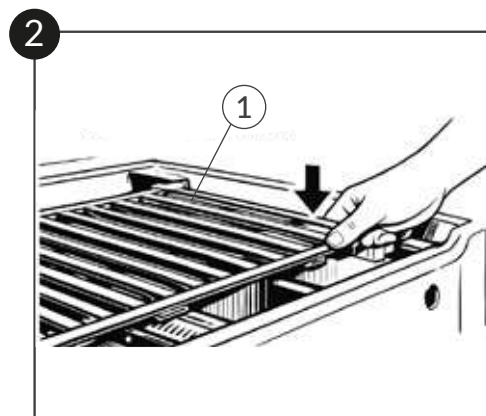


Ajuste el deflector (N°2) apoyando la parte frontal en los soportes y verifique que quede firme y nivelado.

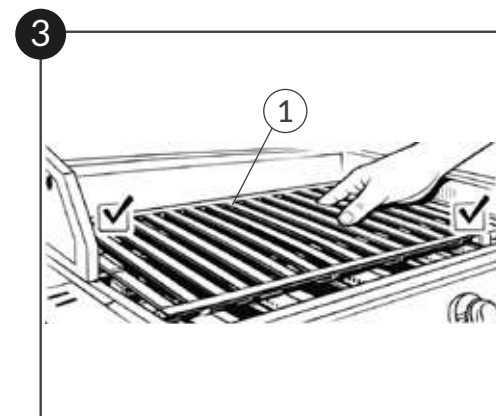
## Paso 6: Instalación de parrillas de cocción



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

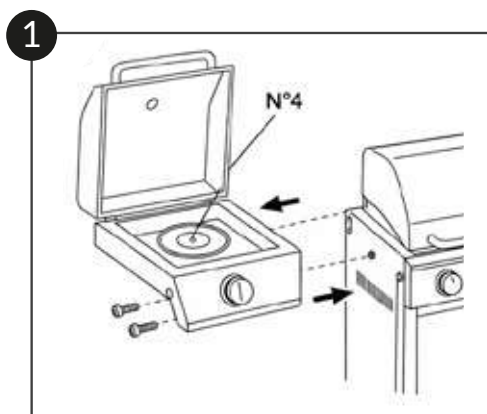


Apoye cada parrilla (N°1) asegurándose de que encaje correctamente en los soportes laterales.

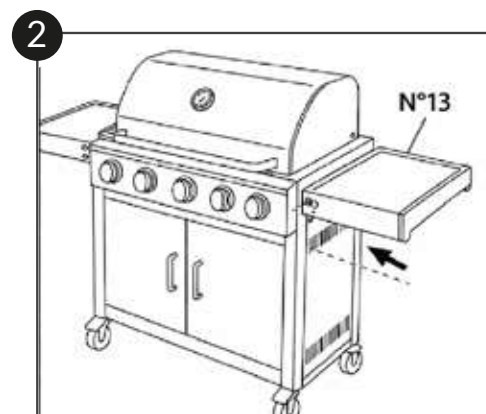


Verifique que las parrillas (N°1) queden firmes, niveladas y sin movimiento.

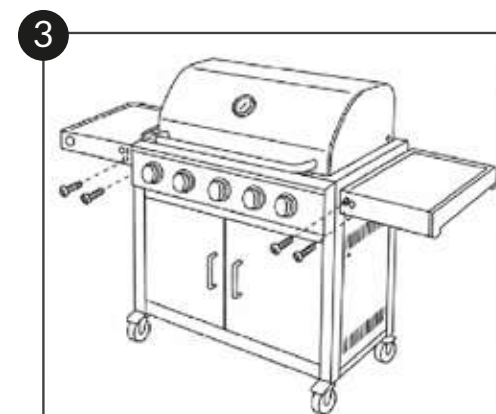
## Paso 7: Instalación de bandejas laterales



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

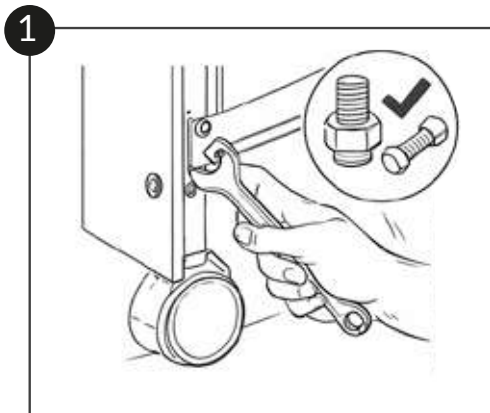


Instale la bandeja lateral derecha (N°13).

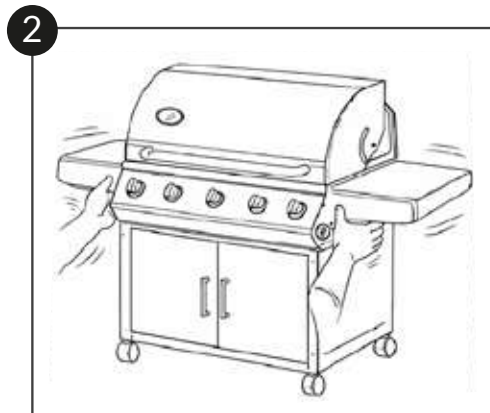


Asegure ambas bandejas con los pernos hasta que queden firmemente fijadas.

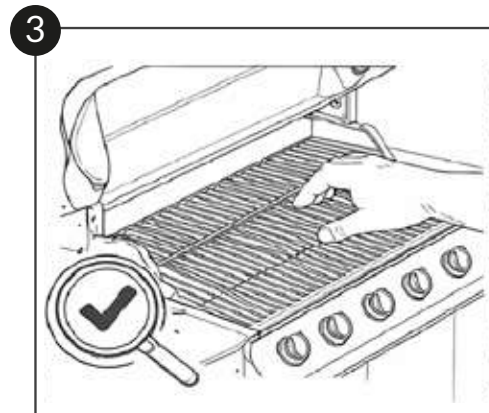
## Paso 8: Verificación final



Revise que todos los pernos estén firmes.

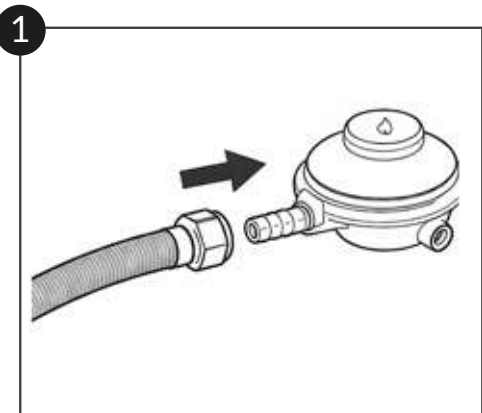


Verifique estabilidad general.

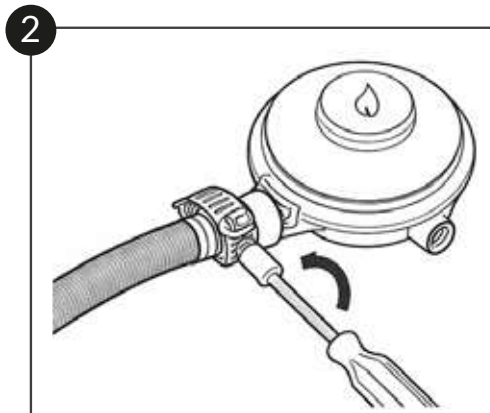


Asegúrese de que no existan piezas sueltas.

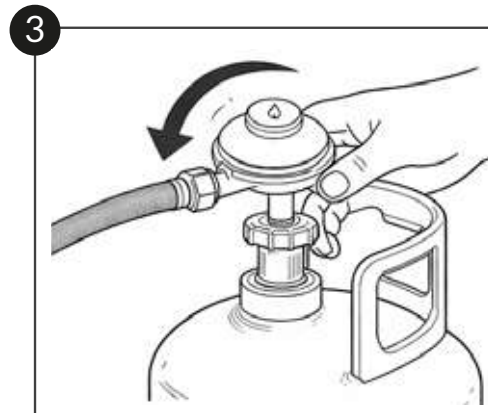
## Paso 9: Conexión de gas



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:

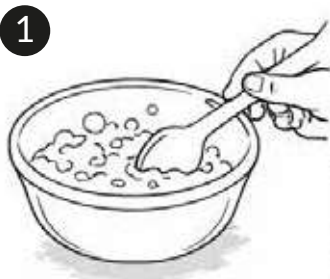


#### Importante:

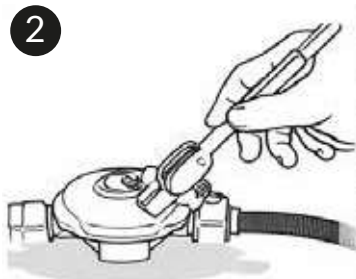
Asegúrese de que el regulador, la manguera y las conexiones se encuentren en buen estado antes de su uso.

### Prueba de fugas (obligatoria)

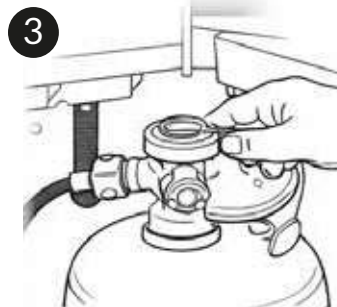
Antes de utilizar la parrilla, realice siempre una verificación de posibles fugas:



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.

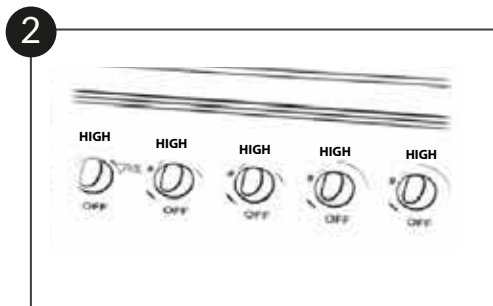
## 5. ENCENDIDO DE LA PARRILLA

### Encendido automático:

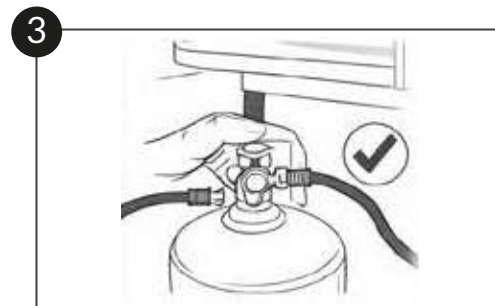
Para encender la parrilla mediante el sistema automático, siga los siguientes pasos:



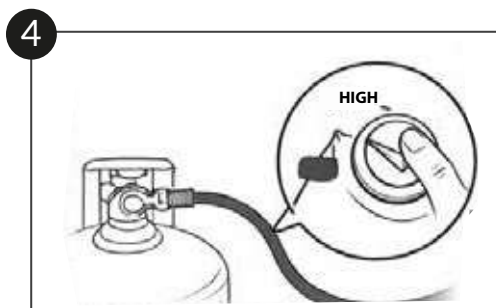
Abra completamente la tapa de la parrilla.



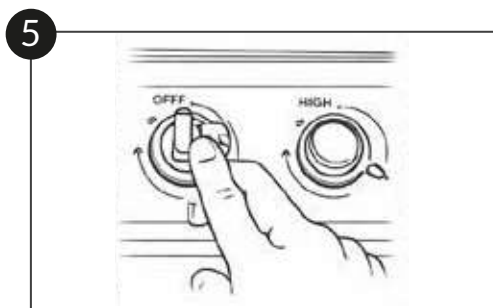
Verifique que todas las perillas se encuentren en posición OFF.



Abra la válvula del cilindro de gas.

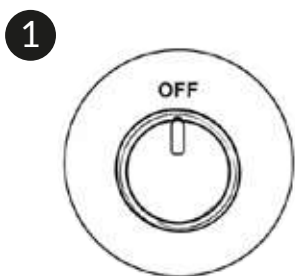


Presione y gire la perilla izquierda a posición HIGH.



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

### Si no enciende la parrilla

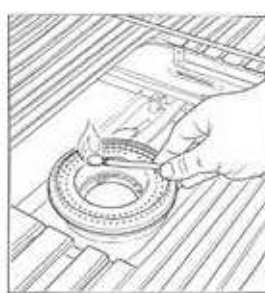


Coloque la perilla en OFF.

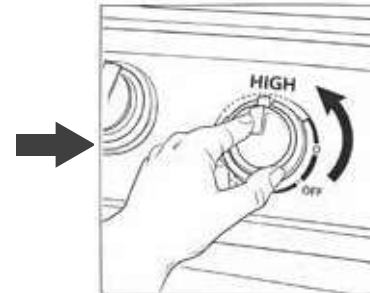


Espere al menos 5 minutos antes de reintentar.

### 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

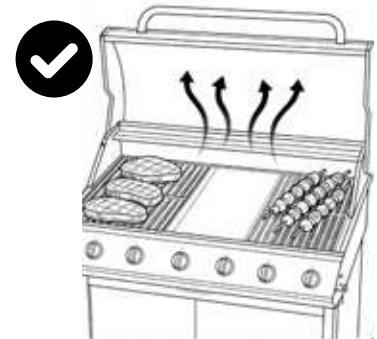
### Durante el uso



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



Mantenga la tapa abierta durante el encendido.

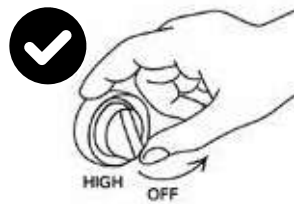


No cubra completamente la superficie de cocción, permita una adecuada circulación del calor.

### 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.



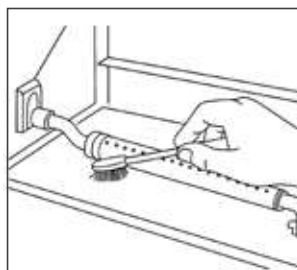
Cierre la válvula del cilindro de gas.

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### Limpieza general:

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



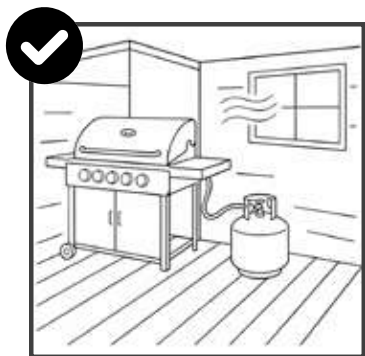
### Quemadores:

- 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 5 Quemadores		
Potencia Calórica	17.5 Kw ( 1272 gr/hr) Para gas categoría I3B/P (50)	17.5 Kw (1272 gr/hr) Para gas categoría I3+(28-30/37), B/P (30)	
Categoría de Gas	I3b/p (50)	I3+(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](http://www.bbqhouse.cl)

**Teléfono:** +569 66543104

**Correo:** [clientes@bbqhouse.cl](mailto:clientes@bbqhouse.cl)