



INSTRUCTIVO PARRILLA GAS



[WWW.VARVACOA.CL](http://WWW.VARVACOA.CL)

## ADVERTENCIAS

- Omitir leer y seguir estas instrucciones podría resultar en serias lesiones o daño a la propiedad.
- Consultar las instrucciones antes de su utilización y conserve el manual para eventuales consultas.
- Utilizar únicamente al aire libre. Lea estas instrucciones antes de usar.
- Guarde este manual para usos o consultas futuras.
- Esta parrilla solo se puede conectar a GLP .
- Cualquier modificación del artefacto puede ser peligrosa.
- Riesgo de fuego o explosión son posibles si estas instrucciones son ignoradas.
- Este producto es sólo para ser usado en exteriores.
- Jamás la use en el interior, en un área cercada o por debajo del nivel del suelo.
- Este producto se calentará cuando lo use. Opere la parrilla con total precaución.
- Mantenga fuera del alcance de los niños y mascotas cuando la parrilla esté en uso.
- No deje el artefacto sin atención mientras se encuentre en uso.
- Solo use la parrilla sobre una superficie plana no inflamable.
- **Importante:** Asegúrese que la parrilla sea colocada sobre suelo nivelado para ayudar al escurrimiento de la grasa.
- Cuando localice la parrilla, asegúrese que esté a lo menos 1 metro de cualquier estructura inflamable.

- Esta parrilla no ha sido diseñada para ser usada con carbón vegetal u otro combustible similar.
- No use petróleo, aguarrás, metanol, alcohol u otro químico similar para encender una parrilla.
- Siempre siga las instrucciones de cuidado y mantención. Haga mantención regular a su parrilla.
- No permita que la grasa u otro residuo de alimento se acumulen en su parrilla, ya que generará riesgo de incendio.
- Siempre remplace las piezas desgastadas. No use la parrilla si detecta fuga de gas, desgaste o daño.
- Jamás almacene o cubra la parrilla hasta que no se haya enfriado completamente.
- No es apropiado usar roca volcánica con este producto.
- La exposición prolongada a la luz solar, al agua estancada, aire marino, agua salada, puede causar daño a su parrilla.
- El uso de una cubierta para la parrilla puede no ser suficiente para proteger su artefacto en caso de alguna de las situaciones antes descrita.
- Siempre cierre la llave de paso de la red de gas cuando no se esté usando.

**ATENCIÓN:** Algunas partes accesibles del aparato pueden estar muy calientes. Manténganse alejados a los niños.

No guarde gasolina u otros líquidos inflamables cerca de este producto, pueden ocurrir explosiones y fuego sino se siguen las instrucciones.

## INSTALACIÓN

- La parrilla se debe instalar en un lugar espacioso y adecuado.
- Esta parrilla es para uso al aire libre solamente y debe ser puesta en un lugar bien ventilado. Tome especial cuidado de no poner esta parrilla cerca de una superficie inflamable.
- Los costados de la parrilla **NUNCA** deben estar mas cerca que un metro de superficies inflamables.

## INSTALACIÓN

- Nunca revise si hay escapes de gas con fósforos, encendedor y otra llama directa.
- No almacene gasolina u otros vapores inflamables cerca de la parrilla.
- **Atención:** algunas partes accesibles pueden estar muy calientes.
- Manténgase alejado a niños y adultos mayores.
- Limpie regularmente su parrilla después de cada sesión de uso.
- Si percibe olor a gas, apague la parrilla, extinga todas las llamas. Si el olor persiste, contacte de inmediato al Servicio Técnico asociado a la marca.
- Se recomienda el uso de guantes para la cocina cuando manipule superficies calientes.
- Asegúrese que los aerosoles no sean usados en las cercanías de esta unidad mientras esta se encuentre en uso.
- Asegúrese que todo el empaque y las bolsas plásticas sean desechadas de forma apropiada por seguridad.
- No obstruya ninguna abertura de ventilación de la parrilla.
- El flexible de gas debe colgar libremente sin torsiones o dobleces los que puedan obstruir el paso. Aparte del punto de conexión ninguna parte del flexible debe tocar cualquier pieza caliente de la parrilla.
- Siempre revise que el flexible de conexión esté en conformidad con los estándares nacionales
- La longitud del flexible no debe superar los 1.5m.

En caso de poder conectar al conjunto regulador-flexible las advertencias donde se indica el flexible aplicarían, para esto se debiera suministrar un adaptador.

## SI HUELE A GAS

- Apague el gas del artefacto.
  - Apague todas las llamas directas, apague equipos eléctricos.
  - Ventile el área.
  - Revise si hay escape de gas, si el olor persiste, contacte a un instalador SEC o Servicio Técnico asociado
- Siempre que utilice su parrilla deberá estar supervisada por un adulto responsable y mantener alejados a niños y adultos mayores.***

## PRUEBA DE FUGA

### REALIZAR EN UN LUGAR MUY VENTILADO

- Revise que las perrillas de la parrilla estén en "apagado"
- Abra la llave de paso de la cañería de gas.
- Revisar que no haga fuga haciendo una mezcla de agua con jabón y colóquela sobre las uniones del sistema de gas. Incluya todas las conexiones de la válvula, conexiones del flexible y conexiones de gas.
- **NUNCA USE PARA REVISAR LAS FUGAS, LA LLAMA ABIERTA.**
- Si al realizar el test con la mezcla de agua con jabón se forman burbujas significa que en ese punto hay fuga de gas. Cierre el paso del gas y repare posteriormente.
- Repita el test. Si se siguen formando burbujas no use la parrilla. Contáctese con su distribuidor para que lo ayude.
- Revise las instalaciones de su parrilla una vez al año por lo menos.

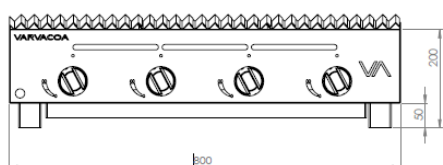


WWW.VARVACOA.CL

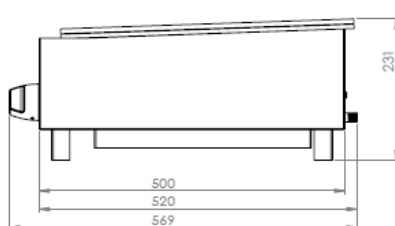
## CONTENIDO

- 1 4 Quemadores
- 2 4 Válvulas con encendido automático
- 3 4 Perillas para regular la llama
- 4 Superficie modular en acero inoxidable
- 5 Canal recolector de grasas
- 6 Cajón parrilla de 80x50 cm

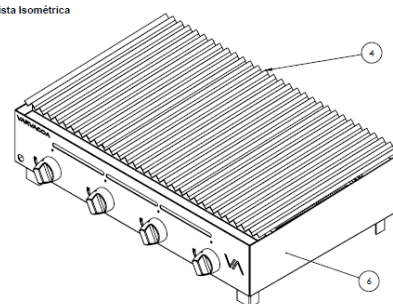
Vista Frontal



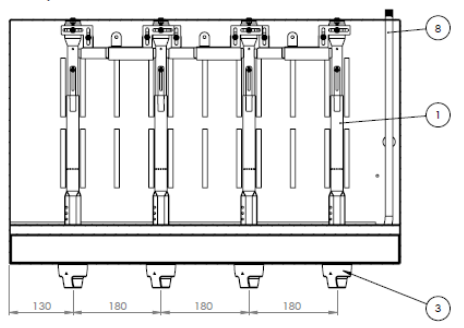
Vista Lateral



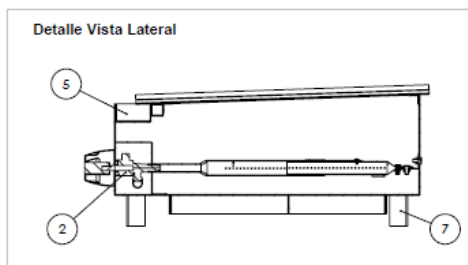
Vista Isométrica



Vista Superior Interna



Detalle Vista Lateral



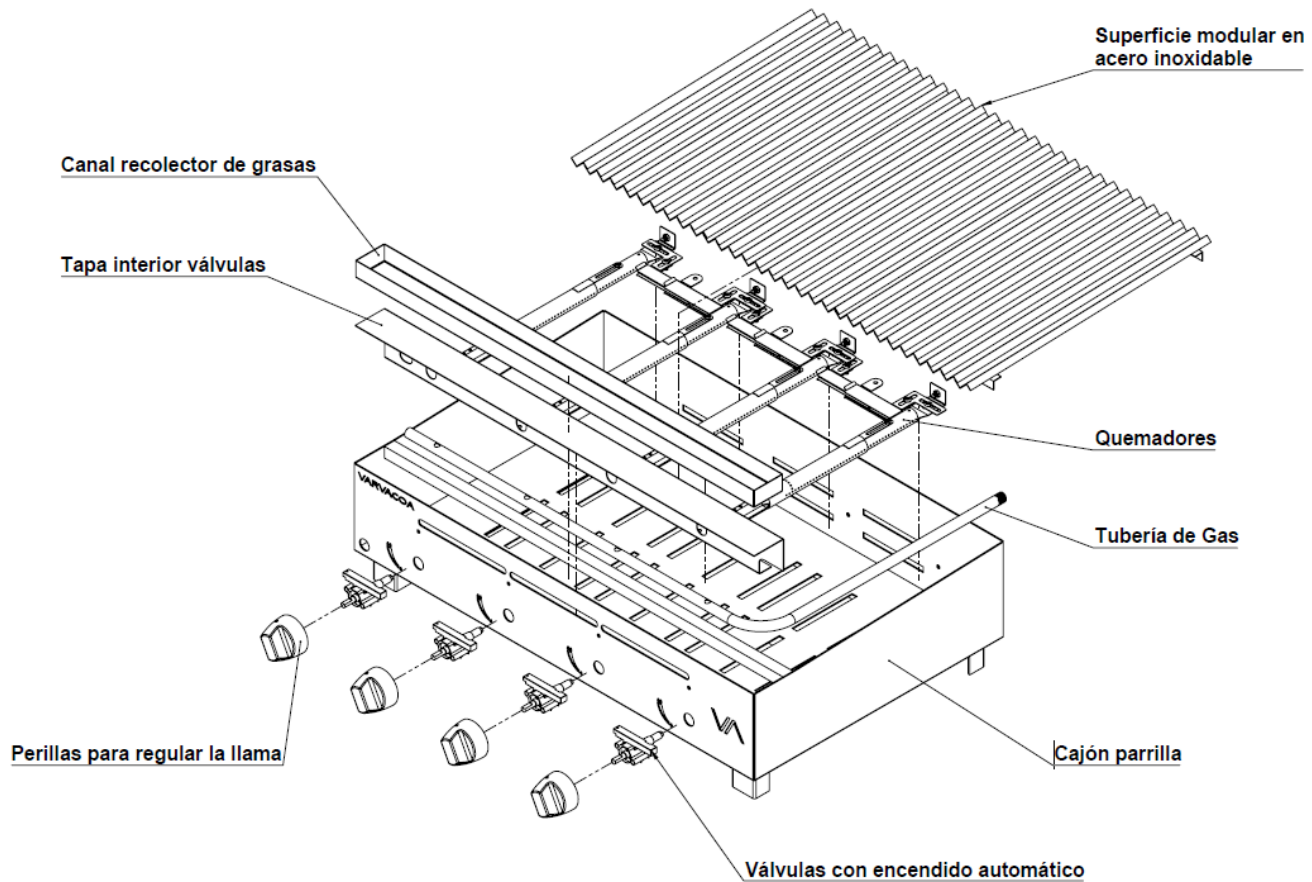
Nº	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	4	Quemadores
2	4	Válvulas con encendido automático
3	4	Perillas para regular la llama
4	3	Superficie modular en acero inoxidable
5	1	Canal recolector de grasas
6	1	Cajón parrilla de 80x50 cm
7	1	Patas
8	1	Tubería de suministro de gas

## PASOS PARA ENCENDER LA PARRILLA

- 1 Asegúrese que todas las perrillas de encendido estén cerradas.
- 2 Abra el paso del gas.
- 3 De la posición de apagado, presione la perrilla, y continúe presionando mientras gira la perilla en contra de las manillas del reloj hasta la posición "máximo" (se va a escuchar un chasquido), esto va a encender el quemador.  
*Si el quemador no se ha encendido, gire hasta "apagado" y espere 5 minutos y vuelva a repetir paso 2.*
- 4 Si el quemador sigue sin encender después de varios intentos, revise el procedimiento de encendido manual.
- 5 Después de su uso, gire todas las perrillas a la posición "apagado" y luego corte la llave de paso de gas.
- 6 Después del encendido, los quemadores se deben tener en posición "máximo" por 3-5 minutos para precalentar la parrilla.

## PASOS ENCENDIDO MANUAL

- 1 Abra el paso de gas.
- 2 Coloque el fósforo a través del agujero para encendido en el quemador izquierdo de la parrilla.
- 3 Empuje y gire hacia la izquierda la perrilla en contra el sentido del reloj hasta la posición "máximo".
- 4 Si el quemador no prende luego de 5 segundos, gire la perrilla a "apagado" y espere 5 minutos. Luego comience de nuevo desde paso 2. Si el quemador sigue fallando luego de reiterados intentos, gire todas las perrillas hacia APAGADO y llame al servicio técnico.
- 5 Luego de un encendido exitoso del primer quemador, gire la perrilla del otro quemador a "máximo". El quemador se va a encender usando el quemador ya encendido previamente. Siga el procedimiento para cada quemador encendiendo, de izquierda a derecha. Asegúrese que se prendió el quemador antes de encender el quemador siguiente.
- 6 Luego del uso de la parrilla coloque las perrillas en "apagado" y cierre el paso de gas.



## INSTRUCCIONES DE ARMADO

- Este equipo es para ser instalado solo al aire libre y a un mueble de estructura no combustible. Del emplazamiento de la instalación eso dependerá de cada situación
- y se dispondrá de forma particular en cada caso debido al suministro de gas etc.

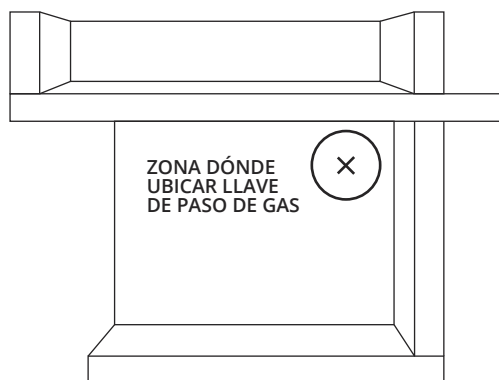
## DIMENSIONES

Este equipo es para ser instalado solo al aire libre y a un mueble de estructura no combustible.

## MEDIDAS DE INSTALACIÓN

Medidas mínimas sugeridas:  
85x55cms

Materiales: hormigón, ladrillo  
(no inflamables).



## CONTROL DE LA LLAMARADA

### IMPORTANTE

Las llamaradas pueden ocurrir por los residuos de grasa y jugos que gotean en los quemadores. Para reducir esto, limpie regularmente los quemadores y los difusores de su parrilla. Para controlar la llamarada, es aconsejable quitar el exceso de grasa de la carne y del pollo antes de asar. Los quemadores siempre deben ser colocados en la posición de llama más baja durante la cocción con tapa cerrada. Siempre proteja sus manos cuando manipule algo cerca de la superficie de cocción de la parrilla.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Limpie regularmente su parrilla, entre cada uso y especialmente después de largos periodos de almacenaje.
- Asegúrese de que la parrilla y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarla.
- No deje la parrilla expuesta a las condiciones climáticas externas, o almacenadas en áreas húmedas o mojadas.
- Jamás empape la parrilla con agua cuando sus superficies estén calientes.
- **IMPORTANTE: Le recomendamos que haga mantención a esta parrilla una vez al año con el Servicio Técnico de su marca.**

### REJILLA

Importante: Sólo use herramientas de plástico o de madera en la superficie de cocción.

- Importante: Lave con agua jabonosa caliente.
- Para quitar cualquier residuo de alimento, use un limpiador en crema con una esponja no abrasiva. Algunos productos de limpieza pueden rayar o causar que la superficie de cocción se descascare, o bien se astille el esmalte de la misma, por lo tanto sólo use una esponja o paño de cocina cuando limpie la parrilla.
- Enjuague bien y seque a fondo.
- Se recomienda cubrir las superficies con aceite para cocinar antes de empezar a cocinar. Esto ayudará a una cocción y limpieza más fácil de las rejillas después de que haya terminado de cocinar.
- Siempre limpie las rejillas de cocción después de cada uso. No permita que los residuos de alimentos se asienten en las rejillas por largos periodos de tiempo.
- La superficie del esmalte en la rejilla de cocción puede decolorarse después de tiempo de uso de la parrilla.

### QUEMADOR

- Para uso normal, quemar los residuos después de cocinar, ayudará a mantener limpios los quemadores.
- Los quemadores deben ser quitados y limpiados anualmente, o cuando sea que se detecte un uso intenso, para asegurarse que no haya signos de obstrucción (restos, insectos), ya sea en las aberturas de los quemadores o en los tubos de VENTURI.
- Use un limpiador de tubos, para limpiar las obstrucciones.
- Use un cepillo de alambre para quitar la corrosión de la superficie de los quemadores.
- Cuando reacomode los quemadores, tenga cuidado en revisar que los tubos de VENTURI de los quemadores calcen sobre las salidas de la válvula.

## CUIDADO Y PROTECCION DE SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Todos los grados de acero inoxidable requieren un nivel de cuidado y protección para mantener su apariencia. Los aceros inoxidables no son inmunes a la corrosión y ni están libres de mantención, a diferencia de la percepción del público en general. Incluso los mejores aceros inoxidables requieren limpieza frecuente con agua dulce para evitar la oxidación y corrosión.

La terminación moderna del acero inoxidable es de un acabado pulido. Este acabado cepillado se logra mediante varias hojas de acero inoxidable a través de un proceso abrasivo que remueve el acabado de espejo y deja el acabado cepillado. El cepillado del acero inoxidable requiere una limpieza frecuente y el cuidado, para mantener la calidad de su apariencia. Sin una atención adecuada se puede esperar que se presenten signos de corrosión en el tiempo.

Después del armado, se recomienda aplicar una fina capa de aceite de oliva con un trapo limpio, a todas las áreas expuestas de acero inoxidable. Este debería ser aplicado con un trapo limpio para un acabado no graso y no abrasivo. Este proceso ayuda a la protección contra la suciedad y otros contaminantes corrosivos, al proporcionar un escudo temporal. La capa de aceite de oliva también protege el acero y hace más fácil la eliminación de las huellas dactilares. Este proceso debe repetirse con frecuencia para limpiar la parrilla.

Se recomienda el uso de funda en todo momento cuando la parrilla no está en uso para proteger su inversión. Sin embargo, es vital entender que a menos que su parrilla esté fría, limpia y seca, en todas las áreas expuestas de acero inoxidable el uso de la lona de protección, puede ser perjudicial. Una parrilla tibia, húmeda o sucia (o cualquier combinación de estos factores) puede ser un causante de la corrosión de su parrilla de acero inoxidable.