



¿CÓMO ARMAR UNA PARRILLA A GAS?

La razón por la considerable popularidad de este tipo de parrillas se debe a su seguridad, lo simples de manejar que resultan y porque no contaminan. Gracias a las posibilidades que ofrece el mercado en la tienda encontrarás muchas opciones a gas. Por esa razón, para hacer este tutorial nos basamos en una parrilla con una completa implementación, a modo de abarcar la forma de armado de todas las demás. →

Herramientas

- Llave ajustable
- Destornillador

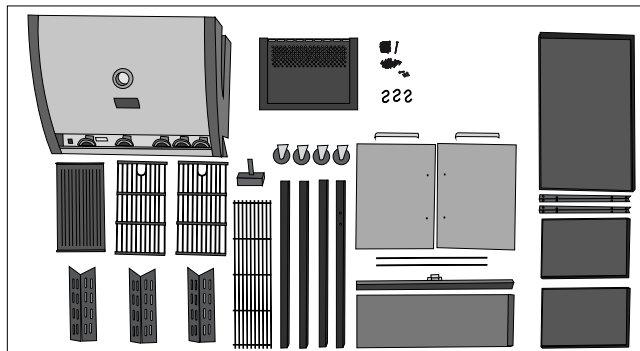
Materiales

- Parrilla a gas

El sistema de las parrillas a gas es siempre el mismo. El combustible entra por su flexible y se distribuye para alimentar los quemadores, los que según su cantidad: dos, tres o cuatro, definirán las dimensiones del equipo. Para aumentar el calor, poseen una cubierta de uso opcional.

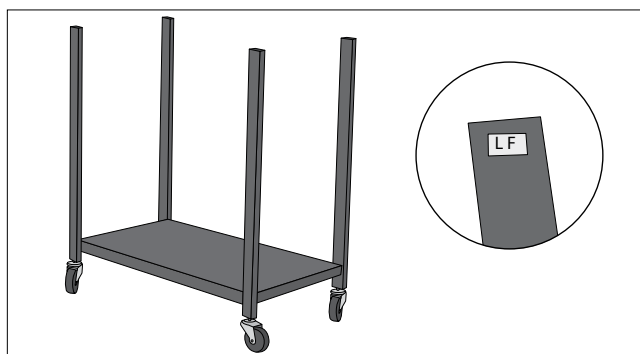
PASOS A SEGUIR:

1 Reconoce las partes



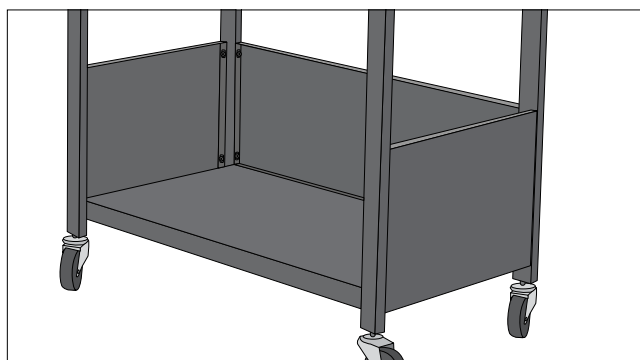
- Para no perderse entre las piezas y las partes que incluye el kit lo primero es tomar el manual y reconocer las unidades que incluye. Las perforaciones para los tornillos ya vienen hechas, nunca tendrás que hacerlo, por lo que si te enfrentas a esa necesidad, es muy probable que estés instalando la pieza erróneamente.
- Necesitarás sólo un destornillador y una llave para apretar tuercas.

2 Une las patas a la base

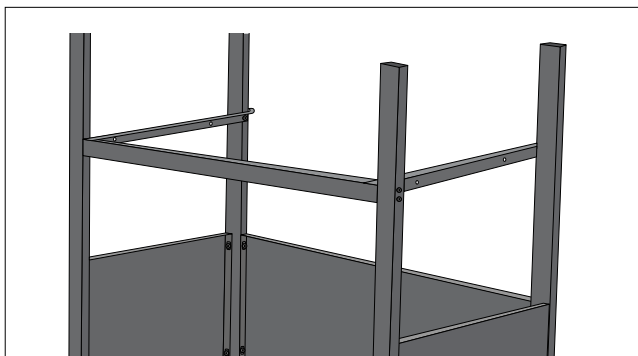


- Se trata de la base inferior del producto. La complejidad de este paso es que las patas no son iguales entre sí, por eso traen adheridas la indicación del lugar en el que deben quedar: frontal izquierda (FL: Front Left); Trasera derecha (BR: Back Right).

3 Ensambla los paneles y soportes del cuerpo

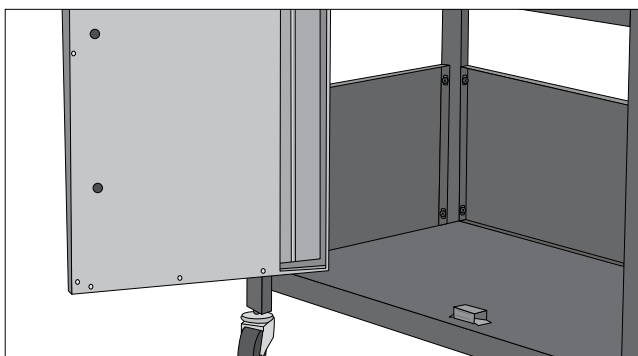


- Los tres paneles que rodearán la base de la parrilla formando el compartimento inferior se instalan dejando el frente descubierto, ya que ahí irán las puertas. El frente se reconoce por dos perforaciones al centro. Una de las utilidades de este cerramiento es establecer que el cilindro de gas no debe ubicarse en la base de la parrilla sino fuera de ésta.



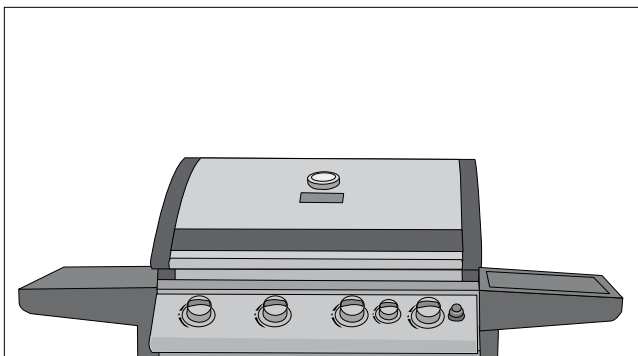
- En la parte superior de las patas instala los tres soportes que sostendrán la parrilla: son dos ángulos en los costados y la barra frontal; en ese orden.

4 Instala las puertas



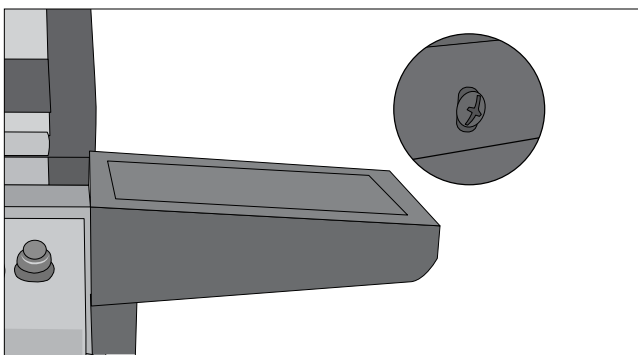
- Las puertas no usan bisagras, sino un sistema que se llama "quicio" en base a varas que van del extremo superior interno al inferior, atrapados por las perforaciones que hay en la barra y en la base, y que funcionan de eje para que se puedan abrir.

5 Monta la cámara de calor



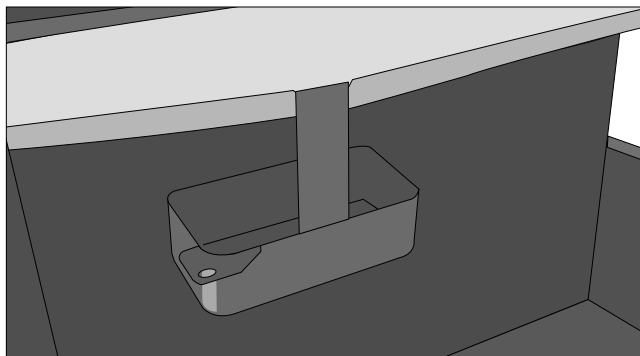
- Por seguridad este tipo de parrillas traen hechas las conexiones de gas de los quemadores. De lo contrario tendría que realizarlas un instalador certificado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles. Es muy importante que el encaje se realice sin obstrucciones. De lo contrario debes revisar el armado hasta que sea posible.

6 Une las repisas laterales



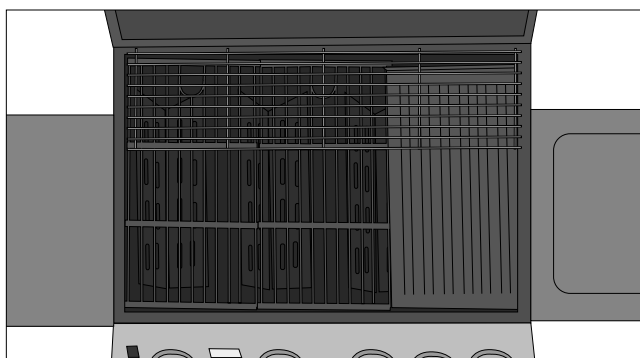
- En el caso de esta parrilla estas piezas son distintas entre sí, ya que la del lado derecho está implementada con un quemador. Pese a ello, ambas se instalan de la misma forma: Enganchándolas con su lengüeta entre las patas y la parrilla. Y porque este paso implica la unión de tres piezas (pata, repisa y cámara de calor) la unión se realiza con un perno de 2" que también viene incluido.

7 **Pone el sumidero**



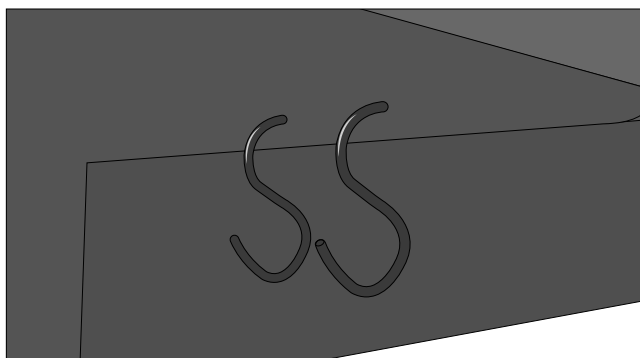
- Como casi cualquier modelo de parrilla de estas características, el que elegimos incluye una bandeja que tiene la función de recibir la grasa y todo lo que pueda caer desde la parrilla. En nuestro caso, la bandeja venía instalada con la pieza de los quemadores. Al analizarla, veremos que tiene una pendiente que va hacia un pequeño "desagüe" que dirigirá los líquidos a un sumidero desmontable.

8 **Difusores, rejilla y chispero**



- Es posible, como en este caso, que la capacidad de nuestros quemadores sea compartida por una rejilla y una plancha.
- En el mismo panel de las perillas de intensidad veremos el espacio para instalar el chispero, la mayoría de las veces dotado de una batería que lo libera de una conexión eléctrica.

9 **Accesorios**



- Cada producto trae los suyos. En este caso cuenta con una serie de colgadores multiuso para poner en las cavidades de los soportes de las repisas. Y un pequeño y práctico destapador que atornillamos a la parrilla; herramienta que agradecerá todo parrillero.