



MANUAL DO USUÁRIO

Instruções e certificado de garantia.

Manual de Instruções e Certificado de Garantia.

MANUAL DO USUÁRIO

Obrigado por escolher a Churrasqueiras MaquiRio.

Embora saibamos que segurança é antes de tudo uma questão de conscientização e bom senso, apresentamos nesse Manual uma série de cuidados a serem tomados na utilização da churrasqueira.

Alertamos que não é possível enumerar aqui todas as situações de risco envolvidas na operação e manutenção do equipamento tornando-se necessário o bom senso.

Leia todas as instruções antes de utilizar o produto e guarde o manual para futuras referências.



ÍNDICE

SEGURANÇA.....	4
INSTALAÇÃO.....	6
COMO USAR.....	10
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	11
CERTIFICADO DE GARANTIA.....	13

SEGURANÇA

O funcionamento deste equipamento é muito simples. No entanto, é importante que este manual seja lido por inteiro antes que seja instalado e usado pela primeira vez.

Para obter melhores resultados, use-o somente conforme indicado nesse manual, seguindo as instruções de segurança e de instalação.

Para crianças:

Este produto deve ser manuseado apenas por adultos.

Não permita que crianças brinquem com o produto ou próximo a ele.

As partes externas e internas dos equipamentos ficam muito quentes durante o funcionamento e mantêm-se aquecidas por algum tempo após o desligamento.

Evite acidentes:

Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.



Alertas de segurança:

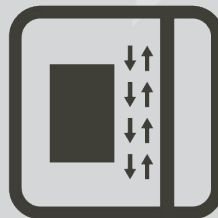
Toda instalação de gás deve ser feita por profissionais qualificados.

Este produto funciona com temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis poderão estar quentes durante e após o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as partes e riscos de queimaduras.



- A queima de gás consome oxigênio. Assegure-se de que o ambiente tenha ventilação permanente, deixando sempre uma abertura para renovação do ar.
- Não usar seu produto caso ele apresente odores característicos de vazamento de gás.
- A falta de ventilação/oxigênio pode ocasionar o não acendimento dos queimadores.
- Equipamentos com funcionamento a gás produzem calor e umidade no ambiente onde estão instalados.
- Este aparelho não possui dispositivo de aviso de combustão.
- Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico, ele deve ser entregue às companhias especializadas para reciclagem.
- Não modifique as características deste produto a fim de evitar danos e ferimentos pessoais.
- Se seu equipamento apresentar algum problema, não tente consertá-lo.

- Reparos e instalações efetuados por pessoas não qualificadas podem causar danos e incêndio.
- Quando sua churrasqueira não estiver em uso, desconecte o cabo de energia da tomada e feche o registro de gás.
- Caso seu produto fique a uma distância superior a 1,25m do ponto de gás, ou o ambiente por onde passará a mangueira de PVC apresente temperaturas acima de 60°C (com riscos de algo vir a danificar a mangueira de PVC flexível NBR 8613), recomenda-se uso de uma mangueira metálica flexível NBR 14177.



*Usar em local
ventilado com
fluxo de ar.*



*Risco de incêndio,
reparo somente
com técnico.*



*Mantenha o registro
de gás fechado.*

INSTALAÇÃO

Não desembale sua churrasqueira em local onde ainda esteja em obra, pois a poeira característica desses lugares poderá entupir o bico dos injetores.

Verifique se o local onde a churrasqueira será instalada está de acordo com o esquema de instalação fornecido.

Recomendamos não instalar armários x prateleiras acima das churrasqueiras modelo sobrepor bancada.

Recomendamos isolamento térmico em móveis sensíveis ao calor no local de instalação das churrasqueiras modelo embutir bancada.

Caso os queimadores de brasa não acenda, significa que falta oxigênio dentro da torre onde a churrasqueira está embutida.

A instalação x reparo da churrasqueira deve ser executado somente por **técnico especializado**.

Nunca armazene o botijão em local fechado.

A Churrasqueiras MaquiRio se exime de qualquer dano causado por uso inadequado ou instalação em desacordo com esse manual.

Partes elétricas:

Cuidados com as partes elétricas.

Não deixar que o cabo de alimentação toque superfícies quentes.

O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tencionando ou esticando.

Sempre remover o cabo de alimentação da tomada durante a limpeza.

Este aparelho está equipado para funcionar com uma tensão de alimentação de 110v ou 220v, conforme o pedido. **NÃO funciona como bi-volt.**

O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 541 O.

Instalação Elétrica

Este equipamento não funciona como bi-volt.

Verifique se a voltagem do motor está de acordo com sua rede elétrica (110/200v), conforme solicitação do cliente. Plugue a tomada de seu equipamento à rede elétrica. O cabo elétrico deverá ser colocado de forma a não atingir uma temperatura superior de 50°C da temperatura ambiente de onde foi instalado.

Depois de efetuada a ligação teste o giratório, fazendo-o funcionar por 5 minutos.

Instalação hidráulica

Conexão sifão sanfonado PVC.

Conecte seu sifão sanfonado de pvc, (encontrado nas lojas de ferragens) na saída da válvula de lavatório localizada embaixo do tanque no centro de sua churrasqueira e faça a ligação à sua rede de esgoto.

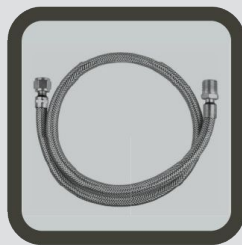
*modelos de churrasqueiras com bandejas coletora de gordura não necessita desta instalação.

Conexão do gás

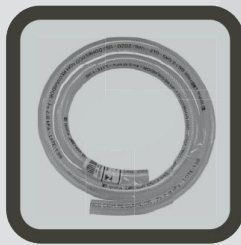
A rampa de alimentação da churrasqueira para a conexão da mangueira de pvc flexível NBR 8613 ou da mangueira metálica flexível NBR 14177 do gás está localizado na parte frontal do equipamento por baixo do registro de gás.



sifão sanfonado



mangueira NBR14177



mangueira NBR8613

Este equipamento sai de fábrica testado e com a furação do injetor de acordo com o pedido, por isso verifique antes de instalar se o tipo de gás que vai alimentar sua churrasqueira (GN X GLP) está de acordo com a configuração solicitada.

OBS: Este equipamento funciona em BAIXA PRESSÃO.

Instalação do gás

- SITUAÇÃO 01 (GLP uso direto no botijão 13kl) Para esta configuração do aparelho os componentes para a alimentação do gás devem ser adquiridos nas lojas de ferragens: 01 adaptador conexão metal $\frac{1}{2}$ NPTF x3/8BM-IVA , 01 mangueira de pvc flexível NBR 8613, 01 regulador de gás aliança modelo 506-2kg/h e 02 abraçadeiras de metal para mangueira pvc.

Passe fita veda rosca na conexão de $\frac{1}{2}$ que fica presa na churrasqueira junto a torneira do gás, logo após rosqueie o adaptador metal $\frac{1}{2}$ NPTF x3/8BM-IVA , em seguida encaixe a mangueira de pvc NBR 8613, encaixe o regulador de gás aliança modelo 506/012kg na outra ponta da mangueira , use as abraçadeiras de metal para prender a mangueira na conexão, bem como no regulador de gás.

Certifique-se de que o registro da válvula/click esteja fechado e então a rosqueie com cuidado no botijão.

Abra o registro do click, e com uma esponja, passe espuma de sabão em todas as conexões de entrada do gás para verificar se há vazamento. Esta instalação deve ser feita somente por um técnico habilitado.

- SITUAÇÃO 02 (GLP de central predial baixa pressão) Para esta configuração do aparelho os componentes para a alimentação do gás devem ser adquiridos nas lojas de ferragens 01 (mangueira metálica macho/fêmea de ½ flexível NBR 1417701e 01 registro de esfera meia alavanca).

Passe fita “veda rosca” na ponteira macho da mangueira metálica, logo após rosqueie a ponteira macho da mangueira no registro instalado na saída da tubulação. Em seguida, rosqueie a ponteira fêmea da mangueira no conector do aparelho, verifique se a mesma está composta do anel de vedação.

OBS: faça o aperto sem usar força excessiva (o aperto excessivo danifica o anel, comprometendo a vedação).

Feito isto, verifique se a pressão da linha de gás está correta, conforme parâmetro abaixo:

- Para GLP: 2,8 KPa (280 mmCA): Com uma esponja, passe espuma de sabão em todas as conexões de entrada do gás, para verificar se há vazamento. Esta instalação deve ser feita somente por um técnico habilitado.

- SITUAÇÃO 03 (GLP de central predial alta pressão) Para esta configuração do aparelho, deverá ser instalado regulador de primeiro estágio na central e regulador de segundo estágio no ponto de consumo da churrasqueira ou regulador de estágio único na central.

OBS: Verifique se a pressão da linha de gás está correta, conforme parâmetro abaixo:

- Para GLP: 2,8 KPa (280 mmCA)

Com uma esponja, passe espuma de sabão em todas as conexões de entrada do gás, para verificar se há vazamento. Esta instalação deve ser feita somente por um técnico habilitado.

Gás natural

Para essa configuração do aparelho, os componentes para a alimentação do gás devem ser adquiridos nas lojas de ferragens (mangueira metálica macho/fêmea de ½ flexível NBR 1417701e 01 registro de esfera meia alavanca).

Passe fita “veda rosca” na ponteira macho da mangueira metálica, logo após rosqueie a ponteira macho da mangueira no registro instalado na saída da tubulação. Em seguida, rosqueie a ponteira fêmea da mangueira no conector do aparelho, verifique se a mesma está composta do anel de vedação. **OBS: faça o aperto sem usar força excessiva (o aperto excessivo danifica o anel, comprometendo a vedação).** Feito isto, verifique se a pressão da linha de gás está correta, conforme parâmetro abaixo:

- **Para GN: 2,2 kpa (220mmCA):** Esta instalação deve ser feita somente por um técnico habilitado.

AVISO:

Ao finalizar a instalação, cheque se a conexão do gás está perfeitamente vedada, usando água e sabão. Nunca faça esta verificação com uso de chama.

Consumo Médio do gás: 190 g/h * por queimador.

Portência queimador infravermelho: 2.250 kcal/h * 8.900 btu/h.

COMO USAR

Antes do primeiro uso é aconselhável aquecer a churrasqueira durante 20 minutos em temperatura máxima para eliminar odores desagradáveis resultantes dos resíduos de fabricação.

Durante os primeiros minutos de funcionamento é normal que o equipamento produza fumaça e que os queimadores passem a ficar com aspecto de oxidado, devido a alta temperatura atingida. Quando terminar o tempo necessário, espere que o seu equipamento esfrie e limpe-o, antes do uso com esponja macia e detergente, lave também os espetos e grelhas.

Instruções de uso:

Coloque água no tanque / bandeja de sua churrasqueira conforme indicação de 2 a 3 cm.

Durante o uso verifique a necessidade de reposição. Nunca deixe o tanque/bandeja sem água durante o uso. Faça isso com a churrasqueira desligada.

OBS: Para churrasqueiras modelos de embutir bancada, recomendamos que posicione os alimentos a pelo menos 3 a 5 cm das bordas da grelha. Isso evita que a gordura esorra sobre os queimadores, eliminando o risco de chamas e fumaça.

Como acender os queimadores de brasa cerâmica.

Acione o acendedor que acompanha sua churrasqueira, direcionando a chama bem próximo do primeiro queimador a ser aceso, em seguida abra a torneira industrial do gás, na posição de máximo, prossiga passando o acendedor aceso na direção dos demais queimadores.

Cada registro de gás acende de uma só vez 02 ou 03 queimadores, dependendo do modelo de sua churrasqueira, para desligar os queimadores, basta colocar a torneira industrial do gás na posição desliga.

COMO USAR

Controle da temperatura:

O controle se dá através da torneira industrial de gás localizado, na parte frontal do equipamento, podendo ser regulado entre mínimo e máximo. (verifique na plaqueta)

OBS: quando a churrasqueira não estiver em uso manter a torneira industrial do gás na posição de desliga, bem como o registro de alimentação do gás.

ATENÇÃO: este equipamento libera calor e quentura pela parte frontal e também pela parte superior acima dos queimadores.

Como ligar os espetos giratórios/ acender lâmpada:

Encaixe os espetos que acompanham sua churrasqueira nos orifícios localizados ao fundo, apoie a outra extremidade do espeto com as roldanas na cantoneira/ganchos, localizados na parte frontal e acione o interruptor que liga/desliga o sistema giratório.

Para acender a lâmpada, basta pressionar o botão correspondente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Remoção de gordura:

Antes de qualquer operação de limpeza, desligue sua churrasqueira da tomada e feche o registro do gás.

Nunca molhe os queimadores, o dano causado pela água é irreversível.

É recomendável limpar este equipamento somente com detergente comum e esponja macia.

Execute a limpeza logo após utilizar a churrasqueira, ou mensalmente (caso o aparelho não esteja sendo utilizado).

Não utilize palha de aço, produtos abrasivos e ácido.

Procure fazer a limpeza com a churrasqueira levemente morna, mas nunca quente.

Após a primeira queima os queimadores ficam com aspectos de queimados/oxidados devido a alta temperatura atingida.

Limpeza Parte Exterior do aparelho:

Para melhor conservação do seu equipamento, recomendamos que semanalmente seja usado nas partes externas uma fina camada de anti-corrosivo WD40 ou similar, logo após, repita o procedimento, utilizando vaselina líquida. Faça isso com uma flanela macia.

Lubrificação:

Caso seu equipamento seja composto de espetos giratórios, recomendamos que seja feita lubrificação do sistema. Esta lubrificação é feita pela parte traseira do equipamento, para isto remova a tampa de aço e lubrifique os parafusos que prende as engrenagens, para isso aplique duas gotas de óleo de máquina a cada 30 dias, tomando cuidado para que o óleo não escorra pela parede interna do aparelho.

Substituição da lâmpada:

Desconectar o cabo de alimentação da rede elétrica, Desrosquear a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário. Substituir pela lâmpada nova e rosqueá-la no sentido horário.

Características da Lâmpada:

- Tensão: 110/220v (conforme seu PEDIDO);
- Potência: 40w;
- Resistente a temperaturas acima de 300° C.

Características gerais do aço inox:

Este equipamento não pode ficar exposto ao tempo.

Os aços inoxidáveis caracterizam-se por uma resistência à corrosão superior a de outros aços. Sua denominação não é totalmente correta porque, na realidade, os próprios aços ditos inoxidáveis são passíveis de oxidação dependendo das mais variadas circunstâncias. (exposição ao tempo, maresia, sol, chuva e outros).

Assistência Técnica

Recomendamos que seja feita anualmente uma revisão integral por nossos técnicos, para a garantia do perfeito funcionamento de seu equipamento.

A garantia só é válida para defeitos de fabricação dentro do prazo 180 dias (cento e oitenta dias) a contar da emissão da nota fiscal e com apresentação da mesma.



CERTIFICADO DE GARANTIA

A Churrasqueiras MaquiRio. Concede GARANTIA contra eventuais defeitos de fabricação, aplicável nas seguintes condições:

- 1- Início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da nota fiscal.
- 2- Prazo de vigência é de (180) cento e oitenta dias.
- 3- A garantia só é válida para defeitos de fabricação e com apresentação da nota fiscal.
- 4- **Estão excluídos da garantia** os casos de oxidação, corrosão, riscos, deformações ou similares decorrentes de agentes da natureza, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.

Condições desta garantia:

- 1- Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao nosso SAC.
- 2- Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados, após análise, como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

A Garantia perderá a validade quando:

- 1- Produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- 2- Produto for ligado em tensão diferente a que foi destinado.
- 3- Produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não autorizadas.
- 4- Os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor.

Outras disposições:

- Fica o consumidor o único responsável pelos riscos e despesas do transporte do equipamento até nossa fábrica.
- A Churrasqueiras MaquiRio prestará os serviços de assistência técnica tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas cidades de Niterói/RJ e Rio de Janeiro/RJ. Caso não seja possível executar o reparo em domicílio o equipamento deverá ser entregue em nossa fábrica sendo o comprador o único responsável pelos riscos e despesas do transporte do equipamento até nossa fábrica.

Em casos de atendimento, em que seja constatado que o dano não está coberto pela garantia, SERÁ COBRADA TAXA DE SERVIÇO, além dos custos das peças de reposição, se necessário.

- A Churrasqueiras MaquiRio, buscando a melhoria contínua de seus produtos, reserva-se ao direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas dos produtos por ela fabricados sem aviso prévio.

- Informamos que nossos produtos são forrados externamente com chapa de aço inox (430 ou 304), e também compostos por outros componentes, que não são de aço inox. Podendo, assim, ocorrer casos de oxidação dependendo das mais variadas circunstâncias.

- Esta garantia anula qualquer outra assumida por terceiros, não estando nenhuma pessoa física ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromisso em nome da Churrasqueiras MaquiRio.

- Esta garantia **não cobre** serviços de limpeza em geral.

- Esta garantia **não cobre** instalação do produto.

- Este **certificado de garantia** é válido apenas para produtos utilizados em território nacional.

As partes contratantes elegem o foro desta cidade de Niterói, com renúncia de qualquer outro para dirimir as dúvidas oriundas do presente.



MaquiRio

CHURRASQUEIRAS

Fábrica: Rua Albatroz, 1285 - Lote 1285 – Parque Nancy - Maricá / RJ, 24914-100.

 /maquiriochurrasqueiras

 (21) 97023-6696

 @churrasqueirasmaquirio

contato@churrasqueirasmaquirio.com.br

www.churrasqueirasmaquirio.com.br