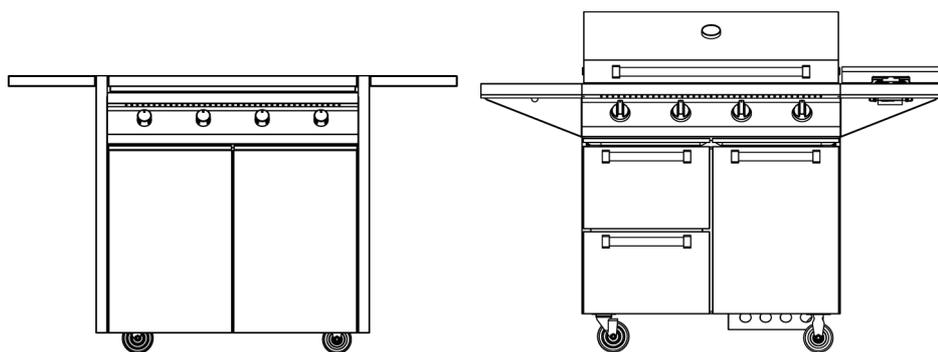


MANUAL DE USO

churrasqueira a gás para exterior



Resumo

SEGURANÇA GERAL	4
SEGURANÇA RELACIONADA AO GÁS	4
USO CORRETO	5
DISPOSIÇÃO ECOLÓGICA.....	5
DIMENSÕES (SWING).....	6
INSTALAÇÃO.....	8
DIMENSÕES (VERDE)	8
OPERAÇÕES PRELIMINARES	9
TIPOS DE INSTALAÇÃO.....	10
MODELO DE SUPORTE DE CONEXÃO DE GÁS	onze
LIGAÇÃO À BOTTILHA DE GÁS (VERDE) (CATEGORIA II2H3+).....	12
CONEXÃO DO GÁS DO COOKTOP LATERAL (OSCILAÇÃO)	13
DESCRIÇÃO DA CHURRASQUEIRA (SWING)	16
PAINEL DE CONTROLE (SWING)	16
TAMPA DE COZIMENTO (BOTÂNCIA).....	17
TAMPA DE PROTEÇÃO (OSCILAÇÃO)	18
PLANO DE TRABALHO LATERAL (OSCILAÇÃO)	18
CHAPA DE COZIMENTO LATERAL (SWING).....	19
DESCRIÇÃO DA CHURRASQUEIRA (VERDE).....	vinte
PAINEL DE CONTROLE (VERDE).....	vinte
TAMPA (VERDE)	vinte e um
TAMPA DO MODELO SUPORTE (VERDE)	22
PLANO DE TRABALHO (VERDE)	22
CESTO REMOVÍVEL (VERDE)	24
TRANSPORTADOR DE GARRAFAS COM RODAS.....	24
ACESSÓRIOS A PEDIDO	26
COLOCAÇÃO DOS COMPONENTES INTERNOS	29
COLOCAÇÃO CORRETA DAS GRELHAS E CHAPAS.....	30
ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES.....	31
DICAS DE COZINHA (SWING)	32
DICAS DE COZINHA (VERDE)	3.4
LIMPAR A CHURRASQUEIRA.....	36

Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico. **e ao ar livre**. Qualquer utilização diferente da indicada implica a caducidade imediata da garantia.

O aparelho cumpre os requisitos das normas CE em vigor.

Este manual é parte integrante do produto adquirido e deve ser guardado durante todo o seu ciclo de vida.

Antes de utilizar o produto, recomenda-se a leitura atenta deste manual e de todas as indicações nele contidas.

Estas instruções são válidas apenas para os países cujos símbolos de identificação estão indicados na capa.

A instalação deve ser realizada por pessoal qualificado e respeitando as normas vigentes.

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por utilizações diferentes das indicadas, bem como por eventuais danos sofridos por pessoas ou objectos, em consequência do incumprimento destas prescrições ou alteração (mesmo parcial) do dispositivo e utilização de peças sobressalentes não originais.



Avisos. Regras gerais de conduta relacionadas com a segurança dos operadores e o uso correto do dispositivo.



Instalação. Instruções para o técnico qualificado que deve realizar a instalação, comissionamento e teste do dispositivo.



Usar. Descrição dos controlos, ligando o aparelho e dicas.



Limpeza e manutenção. Maneiras mais oportunas de limpeza e dicas úteis para garantir desempenho e qualidade estética ao longo do tempo.



SQS-COC-100159
Marca registrada FSC © 1996 Forest
Stewardship Council AC

O fabricante não se responsabiliza por possíveis imprecisões, atribuíveis a erros de impressão ou transcrição, contidas neste manual. Reserva-se o direito de poder efetuar quaisquer modificações nos produtos que considere necessárias ou úteis, sem prejuízo das funcionalidades essenciais e das características de segurança..



segurança geral

- NÃO DEIXE RESÍDUOS DE EMBALAGENS SEM CUSTO NO AMBIENTE DOMÉSTICO.
- SEPARE OS DIVERSOS MATERIAIS DE DESCARTE DAS EMBALAGENS E ENTREGUE NO CENTRO DE COLETA SELETIVA MAIS PRÓXIMO.
- A PLACA DE IDENTIFICAÇÃO, COM OS DADOS TÉCNICOS, NÚMERO DE SÉRIE E MARCA, ESTÁ COLOCADA DE FORMA VISÍVEL NA PARTE TRASEIRA DO APARELHO E NO INTERIOR DO COMPARTIMENTO DAS CILINDRAS. A PLACA NÃO DEVE SER REMOVIDA POR NENHUM MOTIVO.
- AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO E ASSISTÊNCIA DEVEM SER REALIZADAS POR PESSOAL QUALIFICADA, EM OBSERVÂNCIA DAS NORMAS EM VIGOR.
- ANTES DE COLOCAR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO, É IMPRESCINDÍVEL RETIRAR A PELÍCULA PROTETORA QUE O COBRE POR DENTRO E POR FORA.
- IMEDIATAMENTE APÓS A INSTALAÇÃO, FAÇA UM BREVE TESTE DO APARELHO, SEGUINDO AS INSTRUÇÕES DE USO. EM CASO DE AVARIA, CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA MAIS PRÓXIMO. NUNCA TENTE REPARAR O APARELHO.
- RECOMENDA-SE O USO DE LUVAS DE PROTEÇÃO AO MANIPULAR COMPONENTES MUITO QUENTES.
- AS PARTES ACESSÍVEIS PODEM ALCANÇAR ELEVADAS TEMPERATURAS. MANTENHA O APARELHO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.



Segurança de Gás



- SE SENTIR CHEIRO DE GÁS: DESLIGUE AS CHAMAS DO QUEIMADOR; FECHUE A VÁLVULA DO CILINDRO DE GLP OU DA TORNEIRA DE INTERCEPTAÇÃO DE METANO E ABRA A TAMPA DA CHURRASQUEIRA. SE O CHEIRO PERSISTIR, ENTRE EM CONTATO COM A CENTRAL DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADA.
- NUNCA USE CHAMA PARA IDENTIFICAR VAZAMENTOS DE GÁS.
- A LIGAÇÃO À TUBAGEM DE GÁS DEVE SER ADEQUADA E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS EM VIGOR, QUE EXIGEM A INSTALAÇÃO DE UMA TOMADA DE SEGURANÇA A MONTANTE DA LIGAÇÃO DE GÁS.
- ESTE APARELHO NÃO ESTÁ EQUIPADO COM VÁLVULAS DE SEGURANÇA DE GÁS. NÃO DEIXE O APARELHO SEM VIGILÂNCIA DURANTE O FUNCIONAMENTO. CASO A CHAMA SE APAGUE ACIDENTALMENTE, COLOQUE IMEDIATAMENTE OS CONTROLES NA POSIÇÃO "OFF" E AGUARDE ALGUNS MINUTOS ANTES DE TENTAR ACENDÊ-LA.

- A CHURRASQUEIRA SÓ PODE SER UTILIZADA NO EXTERIOR E EM ÁREAS VENTILADAS, ONDE QUAISQUER VAZAMENTOS DE GÁS E PRODUTOS DA COMBUSTÃO PODEM SE DISPERSAR RAPIDAMENTE COM O VENTO E A CONVECÇÃO NATURAL DO AR.
- NÃO USE A CHURRASQUEIRA EM LOCAIS FECHADOS, EM CARAVANAS, MOTORHOMES OU QUALQUER OUTRA INSTALAÇÃO MÓVEL.
- NUNCA UTILIZE O APARELHO PARA AQUECER AMBIENTES.
- NUNCA COLOQUE OBJETOS INFLAMÁVEIS SOBRE O APARELHO: EM CASO DE IGNIÇÃO, PODE CAUSAR INCÊNDIO.
- ESTE APARELHO ESTÁ PREPARADO PARA A UTILIZAÇÃO DE GÁS GPL, VENDIDO EM GARRAFAS NOS CENTROS AUTORIZADOS. CASO SEJA NECESSÁRIO O USO DE OUTRO TIPO DE GÁS (METANO), DIRIJA-SE AO CENTRO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO MAIS PRÓXIMO.
- NUNCA CONECTE O TUBO DIRETAMENTE AO CILINDRO DE GÁS; SEMPRE INSTALE UM REGULADOR DE PRESSÃO.
- AS CILINDRAS DE GÁS VAZIAS DEVEM SEMPRE SER MANUSEADAS COM CUIDADO E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA FORNECIDAS NAS INSTRUÇÕES CORRESPONDENTES. NÃO USE CILINDROS DE GÁS QUE POSSAM AMOLHADAS OU PEÇAS ENFERRUJADAS.
- NÃO MANTENHA AS GARRAFAS DE RESERVA PERTO DA CHURRASQUEIRA.
- NUNCA DESLIGUE O CILINDRO DA CHURRASQUEIRA QUANDO ELA ESTIVER EM FUNCIONAMENTO E MANTENHA-SE SEMPRE AFASTADO DO APARELHO PARA REALIZAR QUALQUER OPERAÇÃO RELACIONADA COM O CILINDRO.
- DEPOIS DE UM PERÍODO DE NÃO UTILIZAÇÃO, ANTES DE COLOCAR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO, VERIFIQUE A ESTANQUEIDADE DA LIGAÇÃO DO GÁS (CONSULTE O PARÁGRAFO "VERIFICAÇÃO DE VAZAMENTOS DE GÁS", PÁGINA 15) E VERIFIQUE SE OS FUROS DE SAÍDA DO GÁS NÃO ESTÃO OBSTRUÍDOS PELA PÓ, etc. (VEJA O PARÁGRAFO "QUEIMADORES", PÁGINA 37).



uso correto

- O APARELHO DESTINA-SE A SER USADO POR ADULTOS. NÃO PERMITA QUE CRIANÇAS SE APROXIMEM OU BRINQUEM COM ELE.
- NUNCA DEIXE O APARELHO SEM VIGILÂNCIA DURANTE O USO.
- POTES E OUTROS RECIPIENTES UTILIZADOS NAS GRELHAS DEVEM TER UM FUNDO PERFEITAMENTE LISO E UNIFORME.
- NÃO USE RECIPIENTES QUE ESTEJAM ALÉM DO PERÍMETRO EXTERIOR DO COOKTOP.
- APENAS OS QUEIMADORES COM A TAMPA LEVANTADA.

- AO USAR A CHURRASQUEIRA PELA PRIMEIRA VEZ, É NECESSÁRIO FUNCIONAR OS QUEIMADORES SEM NADA ACESO POR 10 MINUTOS (COM A TAMPA FECHADA), PARA QUEIMAR TODOS OS RESÍDUOS E ÓLEOS DA PRODUÇÃO.

- SEMPRE LEVANTE A TAMPA ANTES DE ACENDER A CHURRASQUEIRA. NÃO FECHÉ A TAMPA ATÉ QUE A CHURRASQUEIRA ESTEJA COMPLETAMENTE ARREFECIDA.
- A CHURRASQUEIRA AQUECE DURANTE O USO. PARA EVITAR QUEIMADURAS, RECOMENDA-SE O USO DE LUVAS TÉRMICAS. NÃO TOQUE NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO DENTRO DO APARELHO.
- OU APÓS CADA USO, SEMPRE VERIFIQUE SE OS CONTROLES ESTÃO NA POSIÇÃO "OFF".
- NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA EM CASO DE MAU TEMPO. O CONTACTO COM A ÁGUA PODE DANIFICAR GRAVEMENTE O APARELHO E COMPROMETER A SUA SEGURANÇA.
- NÃO OBSTRUIR ABERTURAS OU ENTALHES DE VENTILAÇÃO E DISSIPACÃO DE CALOR.
- PARA EVITAR A COMBUSTÃO DOS RESÍDUOS DA COZEDURA ANTERIOR, LIMPE A pingadeira, OS QUEIMADORES E O COMPARTIMENTOS ANTES DE CADA USO.

- EVITE O USO DE PASTILHAS DE METAL E RASPADORES AFIADOS NAS SUPERFÍCIES EXTERIORES. PARA AS OPERAÇÕES DE LIMPEZA, UTILIZE PRODUTOS NORMAIS NÃO ABRASIVOS, SE POSSÍVEL USANDO FERRAMENTAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO. ENXÁGUE BEM E SEQUE COM UM PANO MACIO. NÃO LIMPE A CHURRASQUEIRA COM LAVADORA DE PRESSÃO: A FORÇA DO JATO DE ÁGUA PODE CAUSAR DANOS ESTÉTICOS E COMPROMETER A SUA SEGURANÇA.

- CASO PREVISTA UM LONGO PERÍODO DE NÃO UTILIZAÇÃO, FAÇA UMA LIMPEZA COMPLETA DA CHURRASQUEIRA, CONFORME DESCRITO NO CAPÍTULO "LIMPEZA DA CHURRASQUEIRA" PÁG. 36; GUARDE O APARELHO EM LOCAL COBERTO.



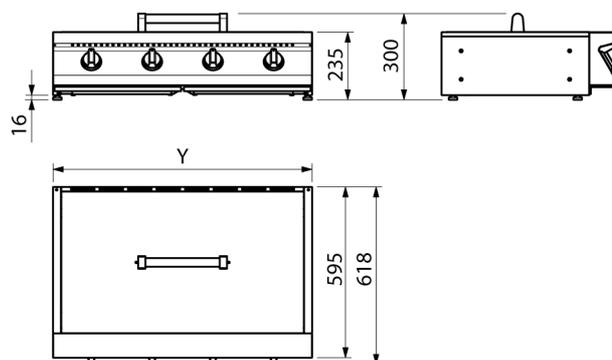
descarte ecológico

- PARA A EMBALAGEM DOS PRODUTOS SÃO UTILIZADOS MATERIAIS NÃO POLUENTES, COMPATÍVEIS COM O MEIO AMBIENTE E RECICLÁVEIS. FAÇA O DESCARTE CORRETO DAS EMBALAGENS NOS CENTROS DE COLETA, RECICLAGEM E DESCARTE.

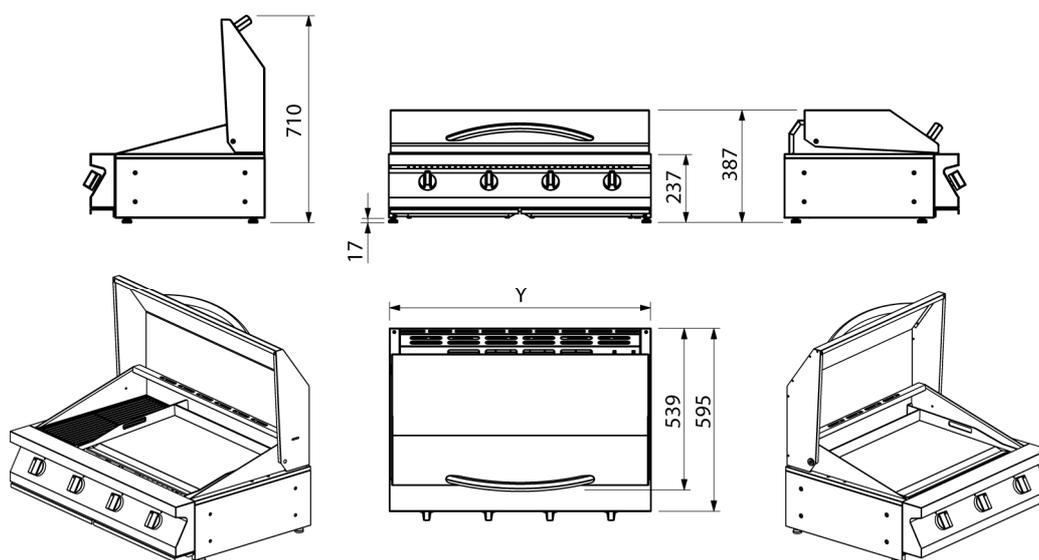


Dimensões (Swing)

modelos para apoiar



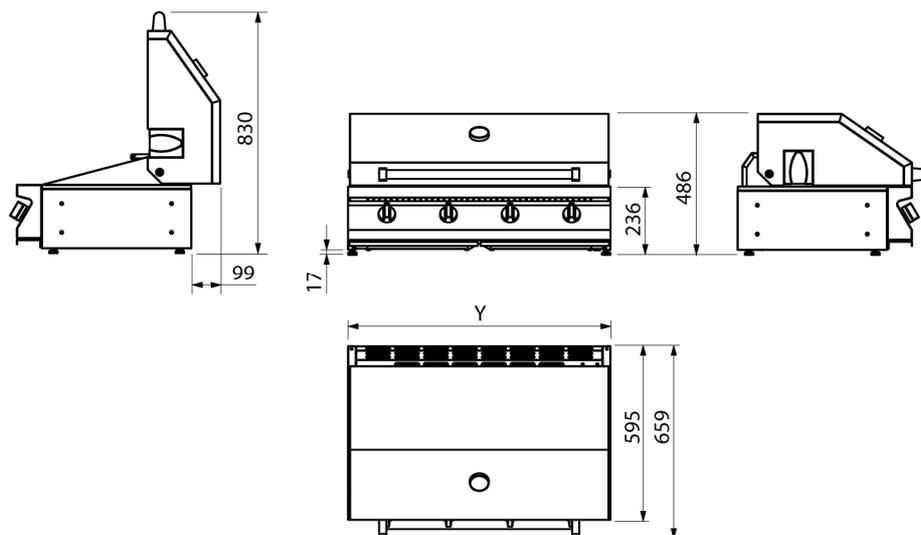
MODELO	Nº QUEIMADORES	S (mm)
W9-4	4	895
W7-3	3	685
W5-2	2	475



MODELO	Nº QUEIMADORES	S (mm)
W9-4T	4	895
W7-3T	3	685

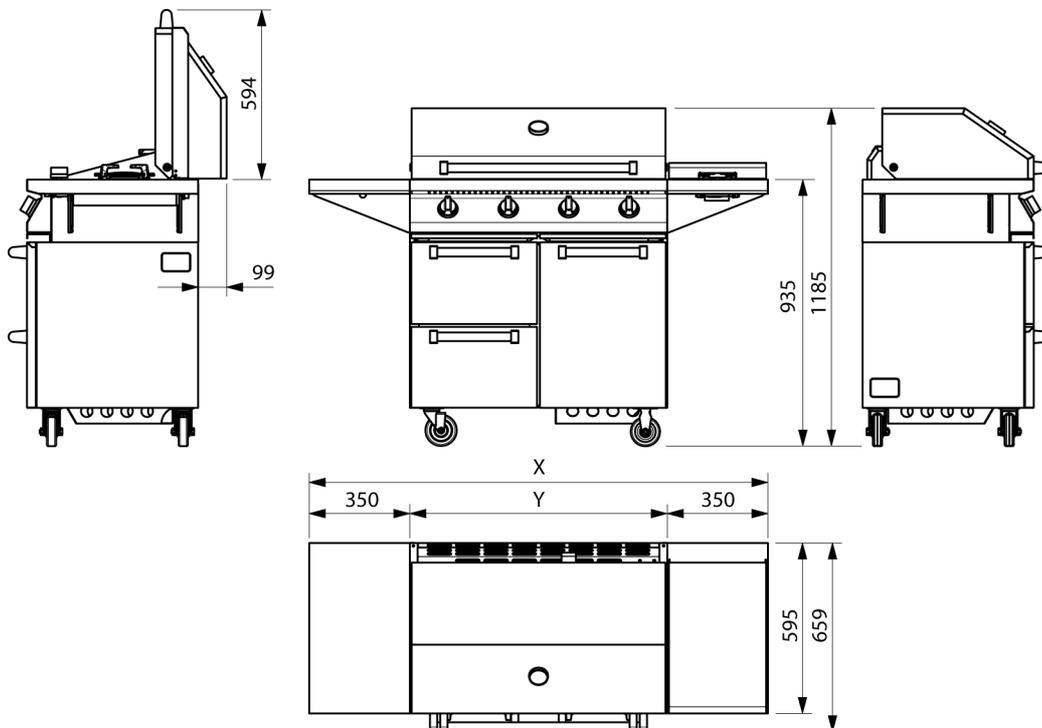


Instalação



MODELO	Nº QUEIMADORES	S (mm)
W9-4G	4	895
W7-3G	3	685

Modelo com carrinho e planos laterais

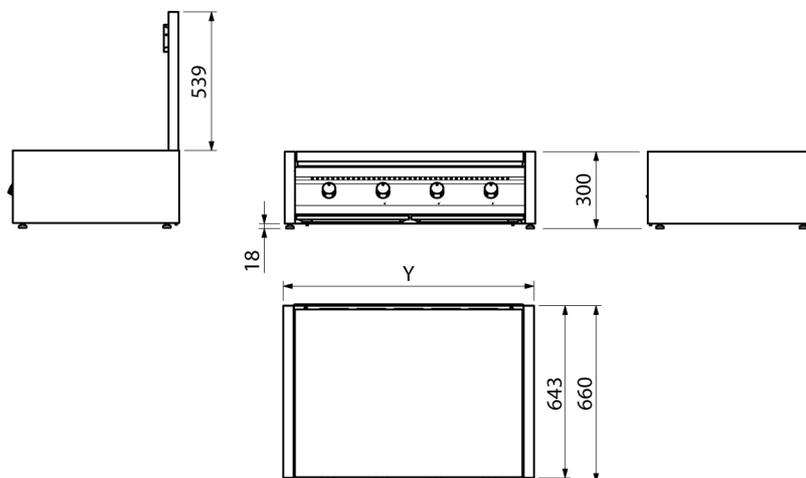


MODELO	Nº QUEIMADORES	X (mm)	S (mm)
W9C-4	4	1595	895
W7C-3	3	1385	685



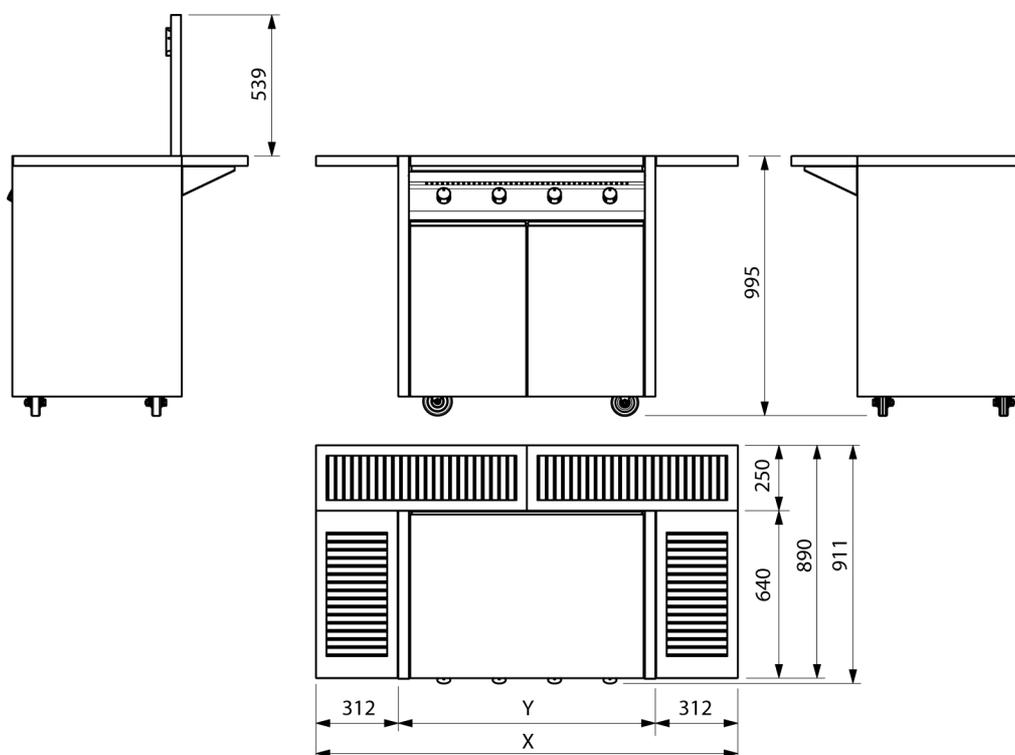
Dimensões (Verde)

suporte modelo



MODELO	Nº QUEIMADORES	S (mm)
I9-4	4	975

Modelo com carrinho e planos laterais



MODELO	Nº QUEIMADORES	X (mm)	S (mm)
I9C-4	4	1600	975
I7C-2	2	1310	685



operações preliminares



A CHURRASQUEIRA FOI PROJETADA E CONSTRUÍDA PARA COZINHAR E AQUECER ALIMENTOS EM LOCAIS ABERTOS. ESTE APARELHO NÃO FOI PROJETADO PARA USO PROFISSIONAL OU EM AMBIENTES FECHADOS.



ANTES DE INSTALAR E UTILIZAR A CHURRASQUEIRA, RECOMENDA-SE LIMPAR AS PARTES INTERNAS PARA ELIMINAR OS RESÍDUOS DE FABRICAÇÃO. PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE A LIMPEZA, CONSULTE O CAPÍTULO "LIMPEZA DA CHURRASQUEIRA" PÁGINA 36.

Escolha com cuidado o local onde irá instalar a churrasqueira:

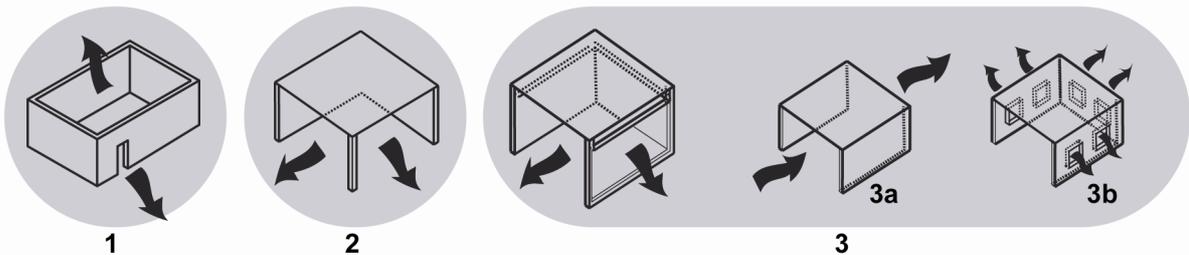
- 1) não deve estar muito empoeirado: com o tempo, o pó pode entupir os queimadores e tornar perigoso o uso da churrasqueira;
- 2) não deve ficar muito exposto ao vento: durante o uso, vento muito forte pode comprometer o bom funcionamento da churrasqueira ou apagar os queimadores;
- 3) coloque a churrasqueira em uma área que garanta sua perfeita estabilidade;
- 4) Longe de materiais inflamáveis.



ANTES DE UTILIZAR O APARELHO, RETIRE A PROTEÇÃO PLÁSTICA DO PAINEL DE CONTROLES E AS PARTES DE AÇO INOXIDÁVEL.

A área de instalação externa deve ter as seguintes características:

- 1) pode haver paredes ao redor, mas são necessárias pelo menos uma abertura permanente e a ausência de telhado;
- 2) pode haver cobertura, desde que não haja mais de duas paredes laterais;
- 3) É permitida a vedação parcial com cobertura de telhado, desde que não exceda duas paredes e nas seguintes condições:
 - a) Pelo menos 25% da superfície total das paredes deve estar completamente aberta.
 - b) Pelo menos 30% da superfície restante deve ser aberta e não delimitada.



No caso de instalação em varandas ou terraços, pelo menos 20% da superfície total das paredes deve estar aberta.



Tipos de instalação

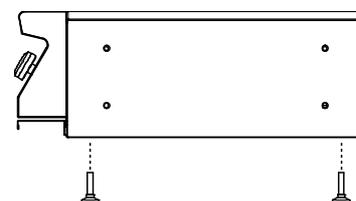
A instalação pode ser independente, apoiada sobre uma mesa ou sobre uma superfície embutida em uma estrutura de alvenaria ou madeira. Em qualquer caso, é necessário respeitar as regras descritas abaixo.

instalação independente

Deixe uma distância mínima de 250 mm para as paredes adjacentes. Qualquer cobertura superior deve ser instalada pelo menos 1 m acima das churrasqueiras.

instalação suportada

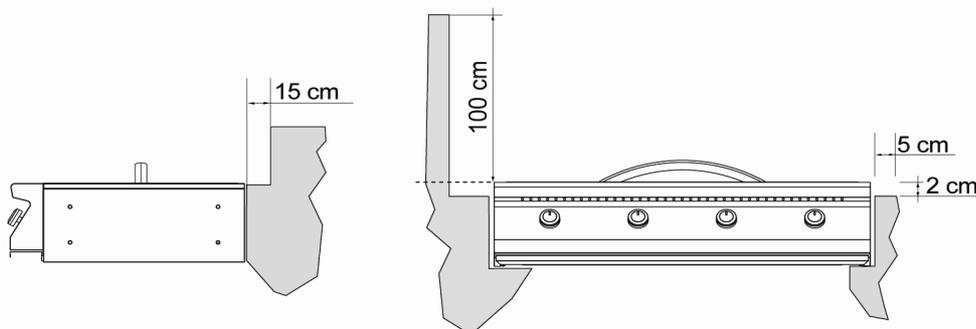
O fornecimento inclui 4 pés que são aparafusados na parte inferior do aparelho. Coloque o aparelho em uma superfície plana e verifique sua estabilidade, girando os parafusos de ajuste dos pés.



NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA SUPORTADA SEM OS PÉS CORRESPONDENTES.

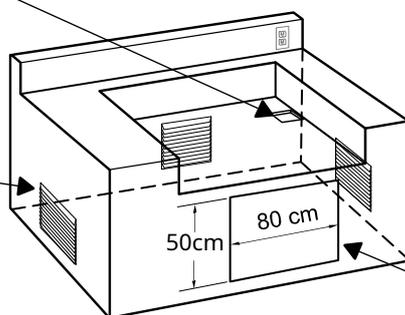
instalação embutida

Deixe uma distância mínima de 5 cm para as paredes laterais e 15 cm para a parede traseira. Em instalações embutidas, a altura da parede não pode ultrapassar a superfície de trabalho da churrasqueira. Qualquer cobertura superior deve ser instalada pelo menos 1 m acima das churrasqueiras.



FURO DE PASSAGEM DE TUBO DE GÁS

ENTRADAS DE VENTILAÇÃO



COMPARTIMENTO DO CILINDRO



DISTÂNCIAS INFERIORES ÀS INDICADAS PODEM REPRESENTAR RISCO À SEGURANÇA DO USUÁRIO E CAUSAR DANOS À ESTRUTURA DA CHURRASQUEIRA.



modelo de suporte de conexão de gás



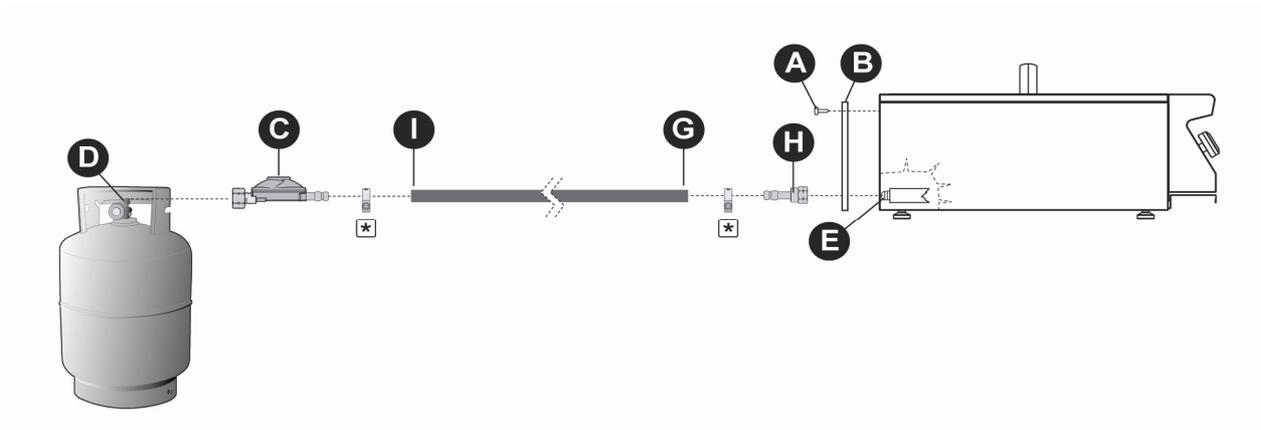
O APARELHO JÁ ESTÁ REGULADO PARA FUNCIONAMENTO COM GPL (G30/31 AT 28-30/37MBAR, CATEGORIA II2H3+).

NUNCA CONECTE O TUBO DIRETAMENTE AO CILINDRO DE GÁS; SEMPRE INSTALE UM REGULADOR DE PRESSÃO.

- 1) Remova a carcaça traseira "B" desaparafusando os 4 parafusos de fixação "A".
- 2) Compre um tubo de gás de 800 mm de comprimento. Dependendo do tipo de tubo, pode ser necessário colocar um conector de mangueira "H" na extremidade do tubo "E".
- 3) Conecte a ponta "G" do tubo de gás diretamente no tubo "E" ou no conector da mangueira "H".
- 4) Conecte a ponta "I" do tubo de gás ao regulador de pressão "C".
- 5) Conecte o regulador de pressão "C" na união "D" da garrafa.
- 6) Terminadas estas operações, volte a montar a carcaça traseira "B".



DEPOIS DE REALIZAR A CONEXÃO, VERIFIQUE SE A TUBULAÇÃO DE GÁS NÃO ESTÁ TRITURADA OU PENDURADA, E SE NÃO CONSTITUI UM IMPEDIMENTO.



Nos pontos da figura identificados com o símbolo

, pode ser necessário colocar uma braçadeira metálica.



Ligação à botija de gás (Verde) (categoria II2H3+)



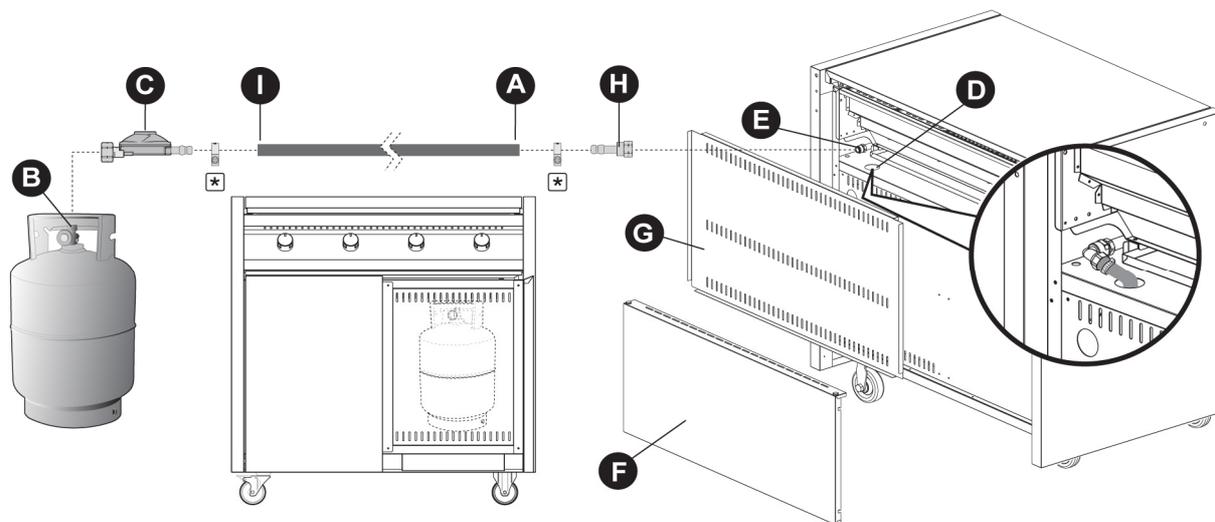
O APARELHO JÁ ESTÁ REGULADO PARA FUNCIONAMENTO COM GPL (G30/31 AT 28-30/37MBAR).

NUNCA CONECTE O TUBO DIRETAMENTE AO CILINDRO DE GÁS; SEMPRE INSTALE UM REGULADOR DE PRESSÃO.

- 1) Remova o painel traseiro inferior "F" levantando e puxando em sua direção.
- 2) Remova o painel traseiro superior "G" levantando-o e puxando-o em sua direção.
- 3) Compre um tubo de gás de 800 mm de comprimento. Dependendo do tipo de tubo, pode ser necessário colocar um conector de mangueira "H" na extremidade do tubo "E".
- 4) Conecte a ponta "A" do tubo de gás diretamente no tubo "E" ou no conector da mangueira "H".
- 5) Conecte a ponta "I" do tubo de gás ao regulador de pressão "C".
- 6) Conecte o regulador de pressão "C" na união "B" da garrafa.
- 7) Se o botijão estiver alojado no carrinho, passe o tubo de gás pelo furo "D" (pré-cortado) e, em seguida, faça a conexão.
- 8) Terminadas as operações, recoloca os painéis traseiros "F" e "G", apoiando-os na estrutura da churrasqueira e empurrando-os para baixo (encaixe primeiro o painel superior "G" e depois o painel inferior "F").



DEPOIS DE FAZER A CONEXÃO, VERIFIQUE SE O TUBO DE BORRACHA NÃO FICA ESMAGADO OU PENDURADO, E SE NÃO OBSTRUÍU A ABERTURA DA TAMPA.



Nos pontos da figura identificados com o símbolo

✱, pode ser necessário colocar uma braçadeira metálica.



Conexão lateral do gás do cooktop (Swing)



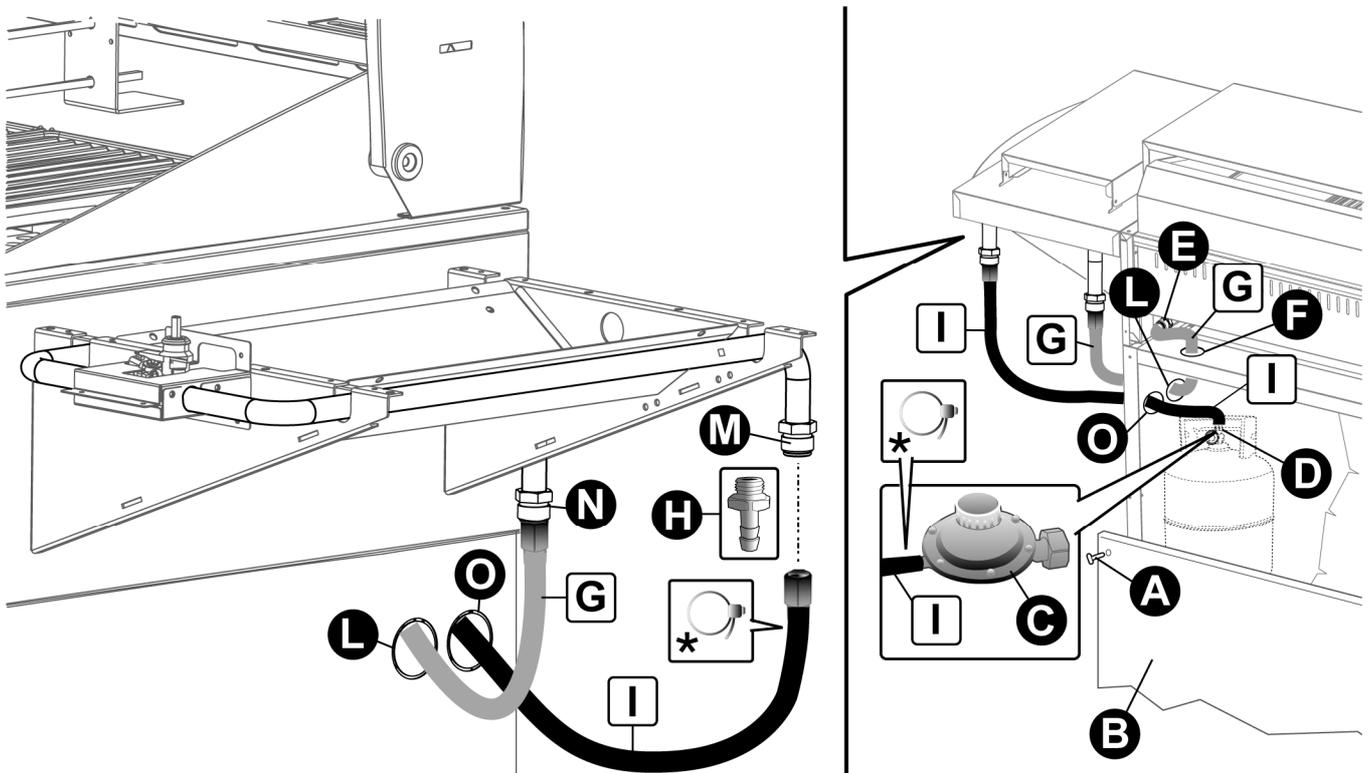
O APARELHO JÁ ESTÁ REGULADO PARA FUNCIONAMENTO COM GPL (G30/31 AT 28-30/37MBAR).

NUNCA CONECTE O TUBO DIRETAMENTE AO CILINDRO DE GÁS; SEMPRE INSTALE UM REGULADOR DE PRESSÃO.

- 1) Remova a carcaça traseira "B" desaparafusando os 4 parafusos de fixação "A".
- 2) O tubo "G" é fornecido já conectado na extremidade "N" da rampa do fogão. Insira a outra ponta do tubo "G" nos orifícios pré-cortados "L" e "F" e, por fim, conecte-o à união roscada "E".
- 3) Adquira um tubo de gás "I" de 1500 mm de comprimento. Dependendo do tipo de tubo, pode ser necessário colocar um conector de mangueira "H" na extremidade "M" da rampa do fogão.
- 4) Ligue a extremidade do tubo de gás "I" diretamente à extremidade "M" da rampa da placa ou ao conector da mangueira "H".
- 5) No caso de cilindro alojado no carrinho, passe o tubo de gás "I" pelo furo pré-cortado "O".
- 6) Conecte a ponta do tubo de gás "I" ao regulador de pressão "C".
- 7) Conecte o regulador de pressão "C" na união "D" da garrafa.
- 8) Terminadas estas operações, volte a montar a carcaça traseira "B".



DEPOIS DE REALIZAR A CONEXÃO, VERIFIQUE SE A TUBAGEM DE GÁS NÃO ESTÁ AMASSADA OU PENDURADA, E SE NÃO OBSTRUÍRÁ A ABERTURA DA TAMPA.



Nos pontos da figura identificados com o símbolo

, pode ser necessário colocar uma braçadeira metálico.



PARA OPERAÇÃO COM METANO (G20 A 20 MBAR), CONTATE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO MAIS PRÓXIMO.

PARA MONTAGEM OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DE BORRACHA, É NECESSÁRIO CONSULTAR AS NORMAS EM VIGOR. O TUBO TEM UMA MARCA INDICANDO A DATA DE VALIDADE. SUBSTITUA-O IMEDIATAMENTE.

SE O CILINDRO NÃO TIVER VÁLVULA DE FECHAMENTO, DEVERÁ SER INSTALADA UMA VÁLVULA DE INTERCEPTAÇÃO. A TORNEIRA DEVE ESTAR ACESSÍVEL.

NÃO OBSTRUIR AS ABERTURAS DE VENTILAÇÃO DO COMPARTIMENTO DO CILINDRO. O CILINDRO DEVE SER SUBSTITUÍDO LONGE DE QUALQUER FONTE DE IGNIÇÃO.

Tabela de características dos queimadores, bicos e consumo de gás

QUEIMADORES		GRADE	PLANO LATERAL	
			TRIPLA COROA	RÁPIDO
Potência nominal	kW	6.20	3.30	3.0
potência reduzida	kW	2.20	13h30	0,75

CONSUMO

G20 20mbar	m³/h	0,590	0,314	0,286
G30 28-30mbar	g/h	450,82	240.146	219

DIÂMETRO DO BOCAL

G30 28-30mbar	G31 37mbar	não°	127	96	85
G30 50mbar	G31 50mbar	não°	110	73	75
G20 20mbar		não°	190	128	115
G25 25mbar		não°	200	135	121
G25 20mbar		não°	220	145	134

DIÂMETRO DO BYPASS

G30 28-30mbar	G31 37mbar	Reg.	Reg.	Reg.
G30 50mbar	G31 50mbar	Reg.	Reg.	Reg.
G20 20mbar		Reg.	Reg.	Reg.
G25 25mbar		Reg.	Reg.	Reg.
G25 20mbar		Reg.	Reg.	Reg.

QUEIMADORES | TEPPANYAKI W7-3T / W9-4T

GRADE

DIÂMETRO DO BOCAL

G30 28-30mbar	G31 37mbar	não°	110
G20 20mbar		não°	140

DIÂMETRO DO BYPASS

G30 28-30mbar	G31 37mbar	Reg.
G20 20mbar		Reg.



Controle de perdas de gás

Esta operação deve ser realizada imediatamente após a ligação do gás e sempre que o aparelho for ligado novamente após um período de inatividade.

Uma vez conectado o tubo de borracha ao abastecimento de gás, proceda da seguinte forma: 1) Abra a válvula de gás instalada no botijão de GLP (ou gire a torneira de interceptação, no caso de abastecimento de metano).



NÃO ACENDER OS QUEIMADORES.

2) Com a pressão do gás presente no tubo, identifique eventuais vazamentos aplicando uma solução à base de água e sabão nas conexões do gás. Quaisquer perdas serão evidenciadas pela formação de bolhas. Enxágue com água limpa e seque.

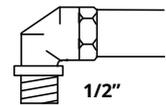


NÃO USE CHAMAS ABERTAS PARA IDENTIFICAR VAZAMENTOS.

3) Feche a válvula de gás do botijão (ou torneira de interceptação de metano), repare o vazamento de gás e repita o teste conforme descrito nos pontos 1 e 2.

Observações gerais sobre conexões de gás

Recomenda-se verificar se o aparelho está configurado exatamente para o tipo de gás distribuído. A ligação à conduta de gás deve ser feita de forma perfeita e de acordo com as normas em vigor que prescrevem a instalação de uma torneira de segurança localizada na extremidade da conduta. O tubo de ligação do gás com rosca de 1/2" encontra-se na parte posterior, do lado esquerdo do aparelho.



Usando tubos de borracha flexíveis, com um máx. de 1500mm:

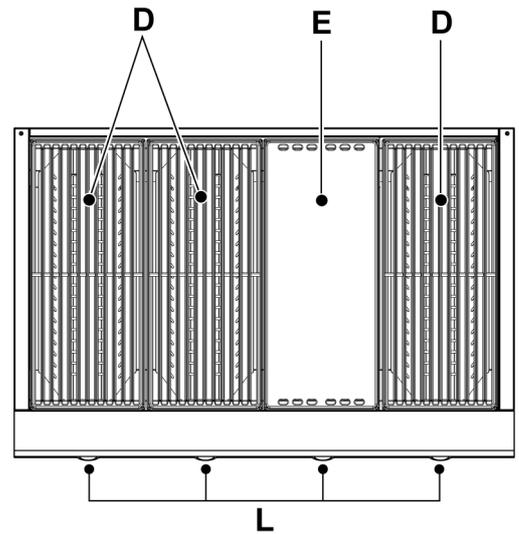
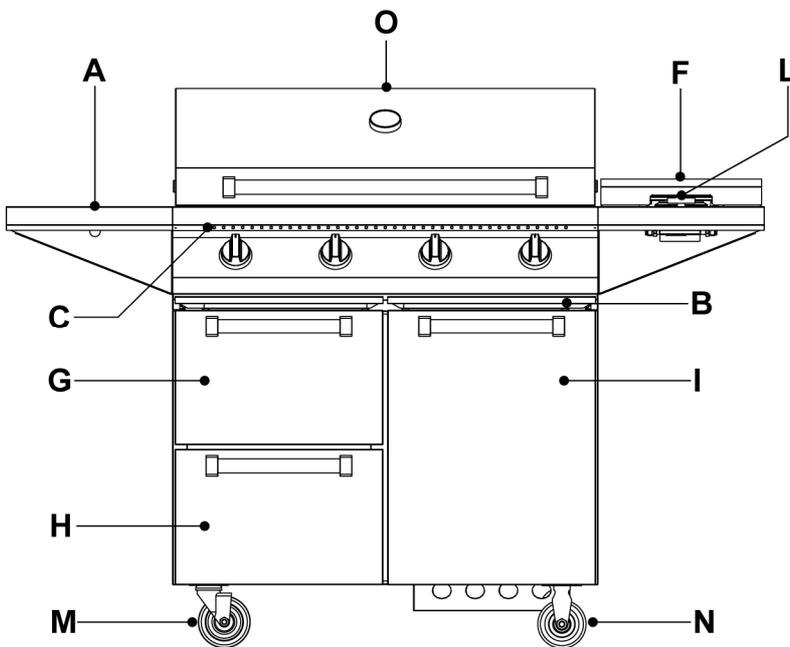
- evitar estrangulamento ou esmagamento do tubo;
- não devem ser submetidos a forças de tração e torção;
- evite contato com corpos pontiagudos, bordas afiadas, etc. ...
- não os coloque em contato com peças que possam atingir temperaturas superiores a 70°C além da temperatura ambiente;
- torná-los inspeccionáveis ao longo de todo o percurso.





Descrição do churrasco (Swing)

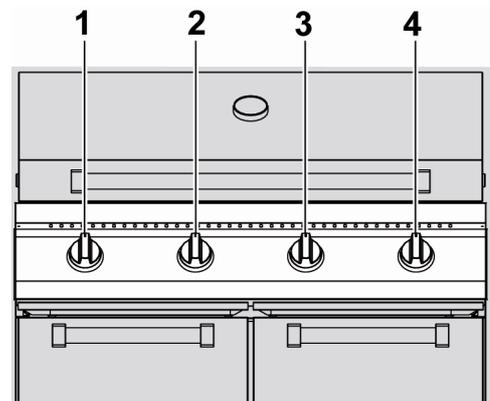
- A** Plano de trabalho lateral
B. Bandeja coletora
C. Aberturas de dissipação de calor
D. Grelhas de ferro fundido esmaltado
E Placa
F Tampo de cozimento lateral
G. Gaveta superior
h gaveta
vo Controles da porta do compartimento do
eu cilindro
m roda com freio
N roda sem freio
QUALQUER tampa de cozimento



Painel de controle (Swing)

Todos os comandos e controles da churrasqueira estão reunidos no painel frontal.

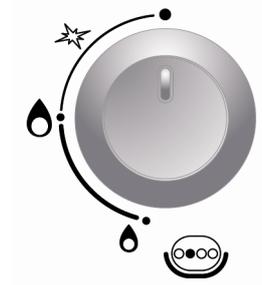
- 1 | Botão do queimador esquerdo Botão do
- 2 | queimador central esquerdo Botão do
- 3 | queimador central direito Botão do
- 4 | queimador direito





maçaneta do queimador

Para acender o queimador, consulte o parágrafo "Acender os queimadores" (página 31).



Descrição dos símbolos

 Ignição Piezo

 chama máxima

 chama mínima

 queimador desligado

 queimador esquerdo

 queimador central esquerdo

 queimador central direito

 queimador direito

Tampa de cozimento (Balanço)

Aço inox com alça. Utilizável para cozinhar e manter a temperatura dos alimentos.



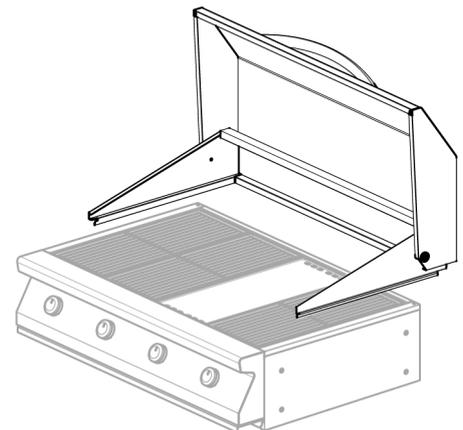
QUEIMADORES DE LUZ APENAS COM A TAMPA LEVANTADA.



DURANTE A COZEDURA, A TAMPA ATINGE ALTA TEMPERATURA. MANUSEIE-O COM LUVAS TÉRMICAS DE COZINHA.

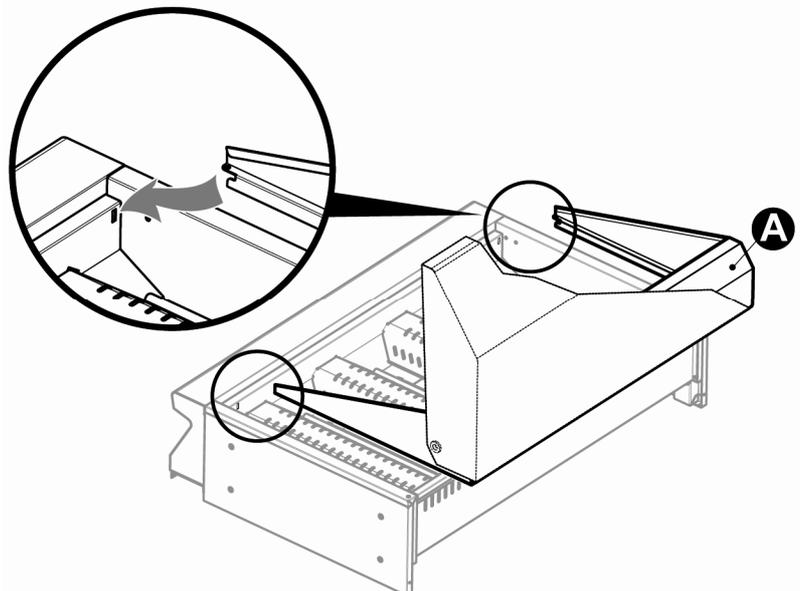


A PRESENÇA DE ÁGUA NO DENTRO DO TERMÔMETRO DEVE SER CONSIDERADA NORMAL.



Instruções de montagem

- Insira as lingüetas da tampa "A" (uma de cada lado) nas respectivas ranhuras, presentes na parte interna da churrasqueira, conforme indicado pela seta no detalhe da figura.
- Fixe a tampa com os parafusos fornecidos.



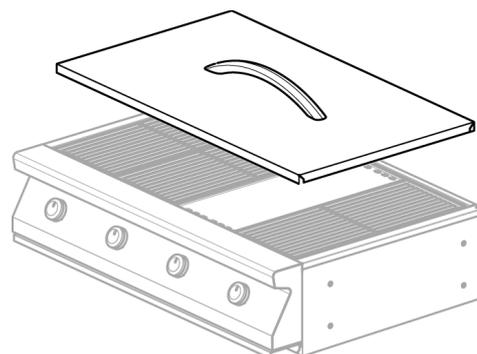


Cobertura de proteção (Balanço)

Fabricada em aço inox, com a única função de proteger os queimadores quando a churrasqueira não estiver em uso.



AO CONTRÁRIO DA "TAMPA PARA COZINHAR (SWING)", A TAMPA DE PROTEÇÃO NÃO FOI PROJETADA PARA COZINHAR ALIMENTOS. DEVE SEMPRE SER RETIRADO ANTES DE ACENDER OS QUEIMADORES.

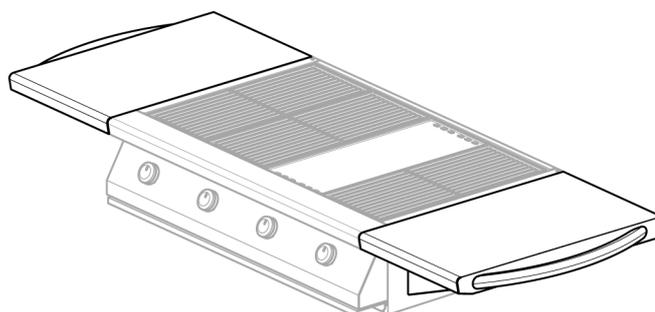


Plano de trabalho lateral (Giro)

Em aço inoxidável, com função de superfície de trabalho. É fixado na estrutura da churrasqueira.

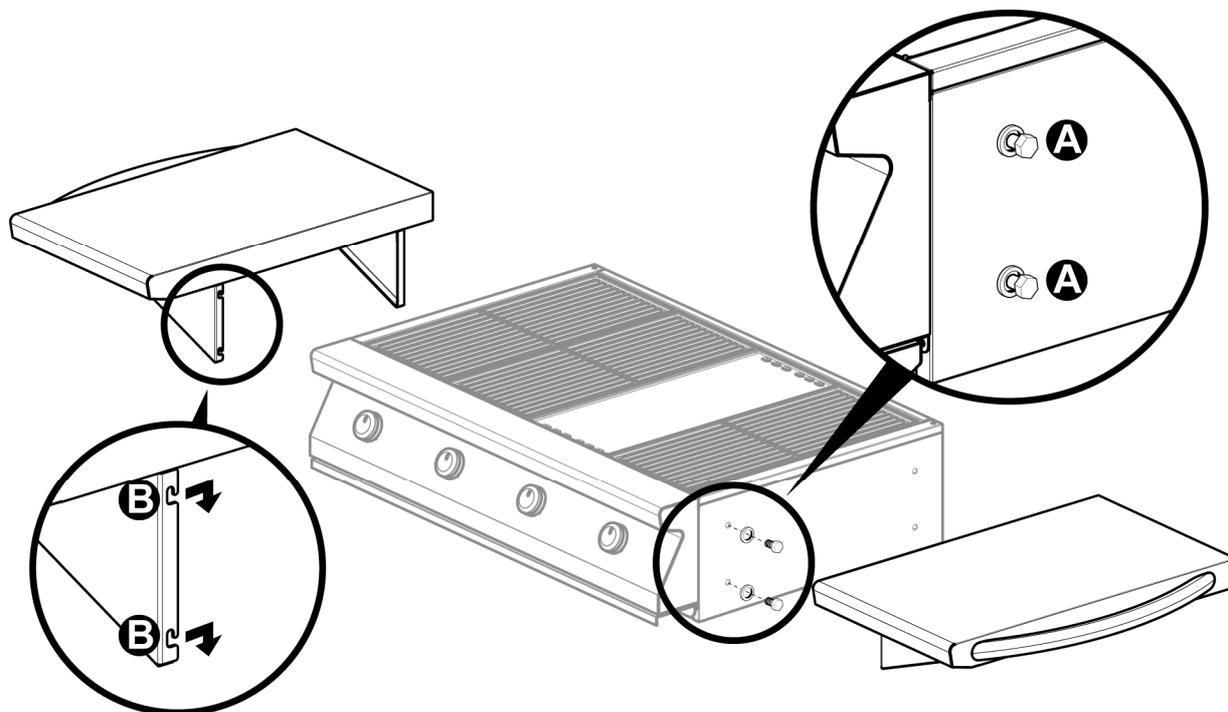


O PLANO DE TRABALHO LATERAL (SWING) FOI PROJETADO PARA SUPORTAR UMA CARGA MÁXIMA DE 20 KG.



Instruções de montagem

- Aperte parcialmente os parafusos "A" (M5 hexagonais, 4 de cada lado), com arruelas, nos encaixes roscados na lateral da churrasqueira.
- Deslize as placas laterais nas ranhuras "B" e, em seguida, encaixe-as pressionando para baixo.
- Aperte totalmente os parafusos "A".



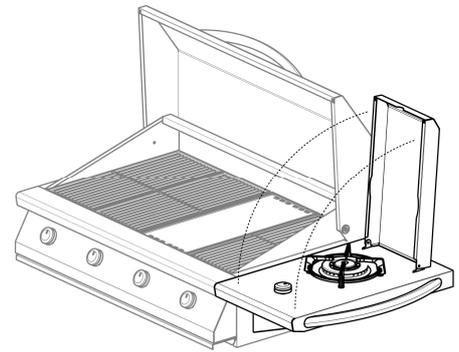


Tampo de cozimento lateral (Swing)

Aço inoxidável, com queimador e grelha em ferro fundido. É fixado na estrutura da churrasqueira.

A ignição é piezoelétrica.

A ligação do gás é feita em série com os queimadores da churrasqueira. Uma tampa é fornecida com a única função de proteger o queimador quando não estiver em uso.



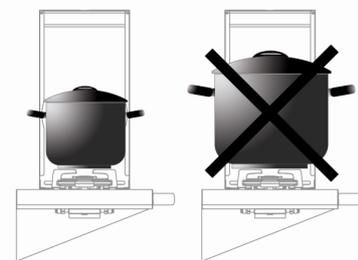
ESTA TAMPA DE PROTEÇÃO NÃO FOI PROJETADA PARA COZINHAR ALIMENTOS. LEVANTE SEMPRE ANTES DE ACENDER O QUEIMADOR.



A PLACA DE COZIMENTO LATERAL (SWING) ESTÁ PROJETADA PARA SUPORTAR UMA CARGA MÁXIMA DE 20 KG.

É PERMITIDO COLOCAR RECIPIENTES COM DIÂMETRO ENTRE 20 E 26 CM NA PLACA DE COZIMENTO LATERAL (SWING). DIMENSÕES DIFERENTES PODEM CAUSAR RISCOS À SEGURANÇA DO USUÁRIO E COMPROMETER O USO CORRETO DO APARELHO.

Para montar a estrutura, consulte as instruções "Superfície de trabalho lateral (Swing)" página 18.



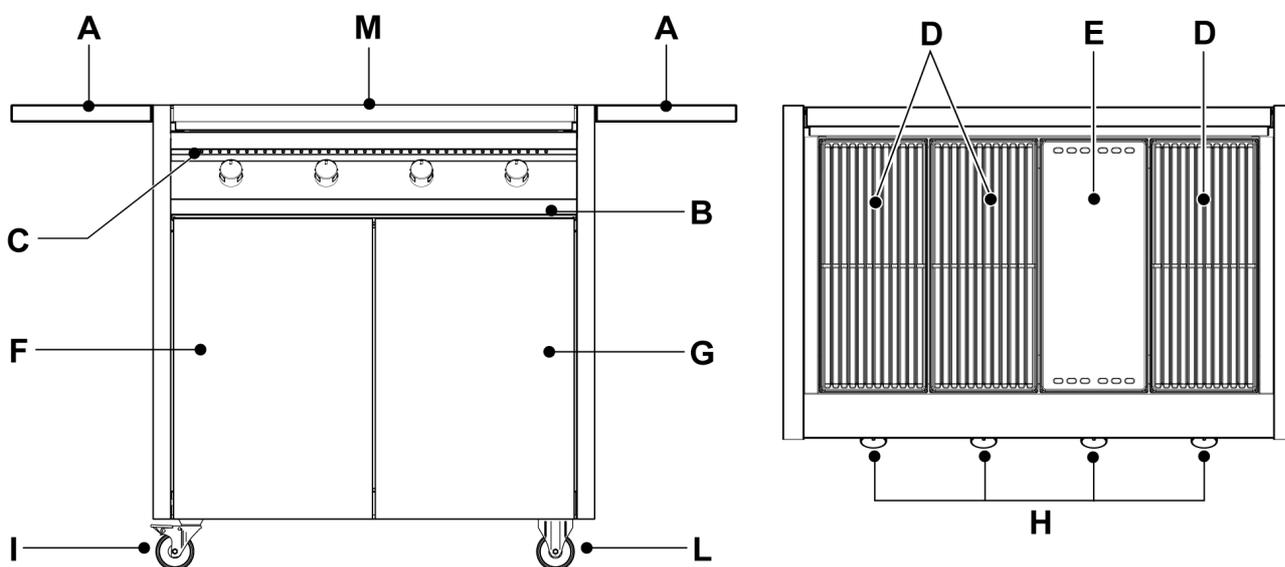
Botão do queimador lateral do cooktop

Para acender o queimador, consulte o parágrafo "Acender os queimadores" (página 31).



Descrição do churrasco (Verde)

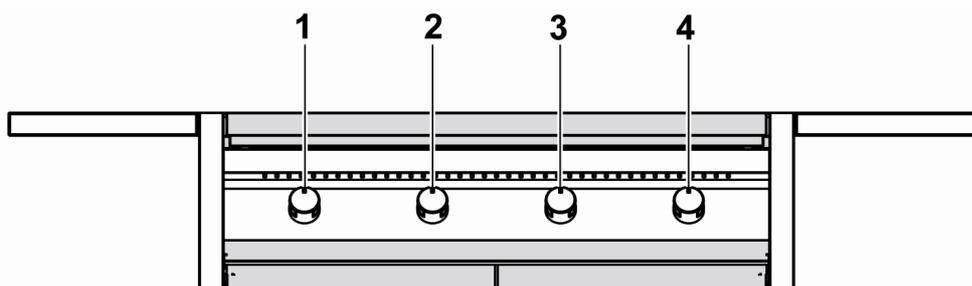
- A** Plano de trabalho lateral
B. Bandeja coletora
C. Aberturas de dissipação de calor
D. Grelhas de ferro fundido esmaltado
E Placa
F puxe a gaveta
G. Controles da porta do compartimento do cilindro
h cilindro
vo roda com freio
eu roda sem freio
m Principal



Painel de controle (verde)

Todos os comandos e controles da churrasqueira estão reunidos no painel frontal.

- 1 Botão do queimador esquerdo Botão do
- 2 queimador central esquerdo Botão do
- 3 queimador central direito Botão do
- 4 queimador direito





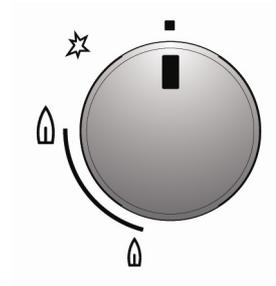
Instalação

controle de queima

Para acender o queimador, consulte o parágrafo "Acender os queimadores" (página 31).

Descrição dos símbolos

-  Ignição Piezo
-  chama máxima
-  chama mínima
-  queimador desligado



Tampa (Verde)



SEMPRE LEVANTE A TAMPA ANTES DE ACENDER A CHURRASQUEIRA. NÃO FECHÉ A TAMPA ATÉ QUE A CHURRASQUEIRA ESTEJA COMPLETAMENTE ARREFECIDA.



DURANTE A COZEDURA, A TAMPA ATINGE ALTA TEMPERATURA. MANUSEIE-O COM LUVAS TÉRMICAS DE COZINHA.

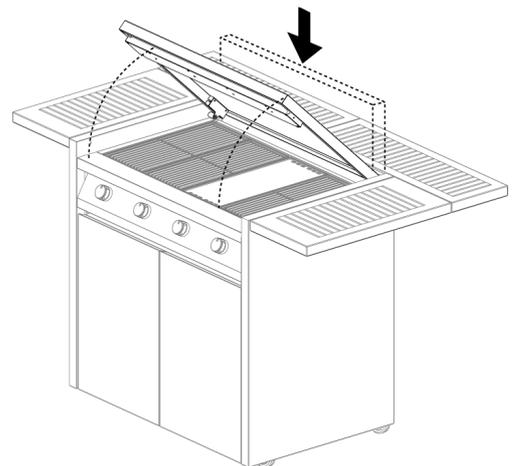
Para evitar danificar o tampo e as bancadas de madeira:

Abertura:

- Levante a tampa e deslize-a para trás; solte-o apenas quando estiver na posição vertical, apoiado nos batentes de borracha na parte inferior das costas. Fechamento:

- Levante a tampa puxando-a para a frente; feche-o completamente somente quando não escorregar mais.

Deixe uma distância mínima de 5 cm da parede traseira para permitir o movimento da tampa.





Tampa do Modelo de Suporte (Verde)



SEMPRE LEVANTE A TAMPA ANTES DE ACENDER A CHURRASQUEIRA. NÃO FECHÉ A TAMPA ATÉ QUE A CHURRASQUEIRA ESTEJA COMPLETAMENTE ARREFECIDA.



DURANTE A COZEDURA, A TAMPA ATINGE ALTA TEMPERATURA. MANUSEIE-O COM LUVAS TÉRMICAS DE COZINHA.

Para evitar danificar o tampo e as bancadas de madeira:

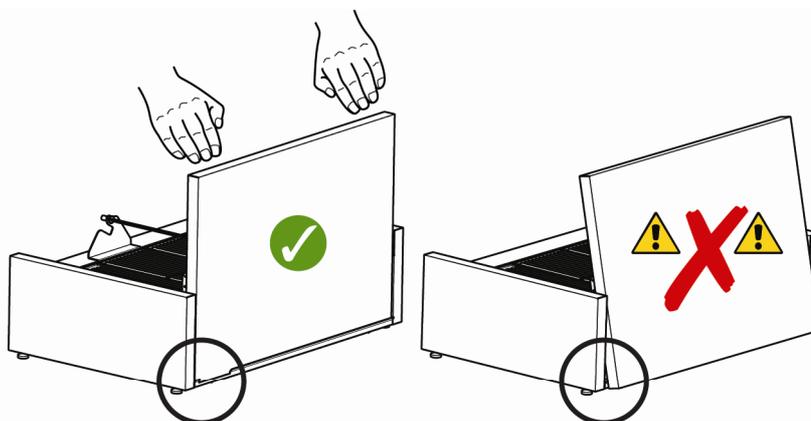
Abertura:

- Levante a tampa e deslize-a para trás; solte-o apenas quando estiver na posição vertical, apoiado nos batentes de borracha na parte inferior das costas.

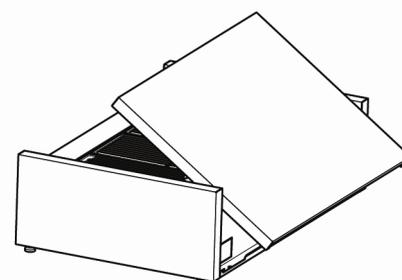
Fechamento:

- Levante a tampa puxando-a para a frente; feche-o completamente somente quando não escorregar mais.

A tampa é muito pesada: use as duas mãos para abri-la e fechá-la, segurando-a pela extremidade como mostra a figura (também é mostrada a abertura e posição correta e incorreta da tampa).



Deixe uma distância mínima de 5 cm da parede traseira para permitir o movimento da tampa.

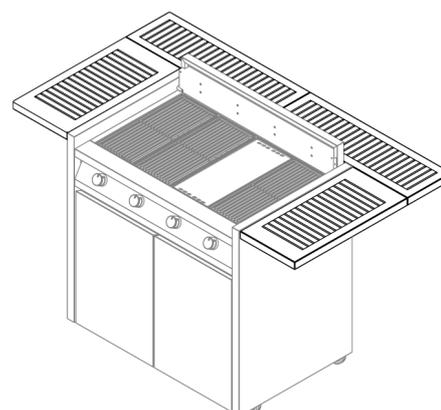


Plano de trabalho (Verde)

Em teca, com função de superfície de trabalho. É fixado na estrutura da churrasqueira.



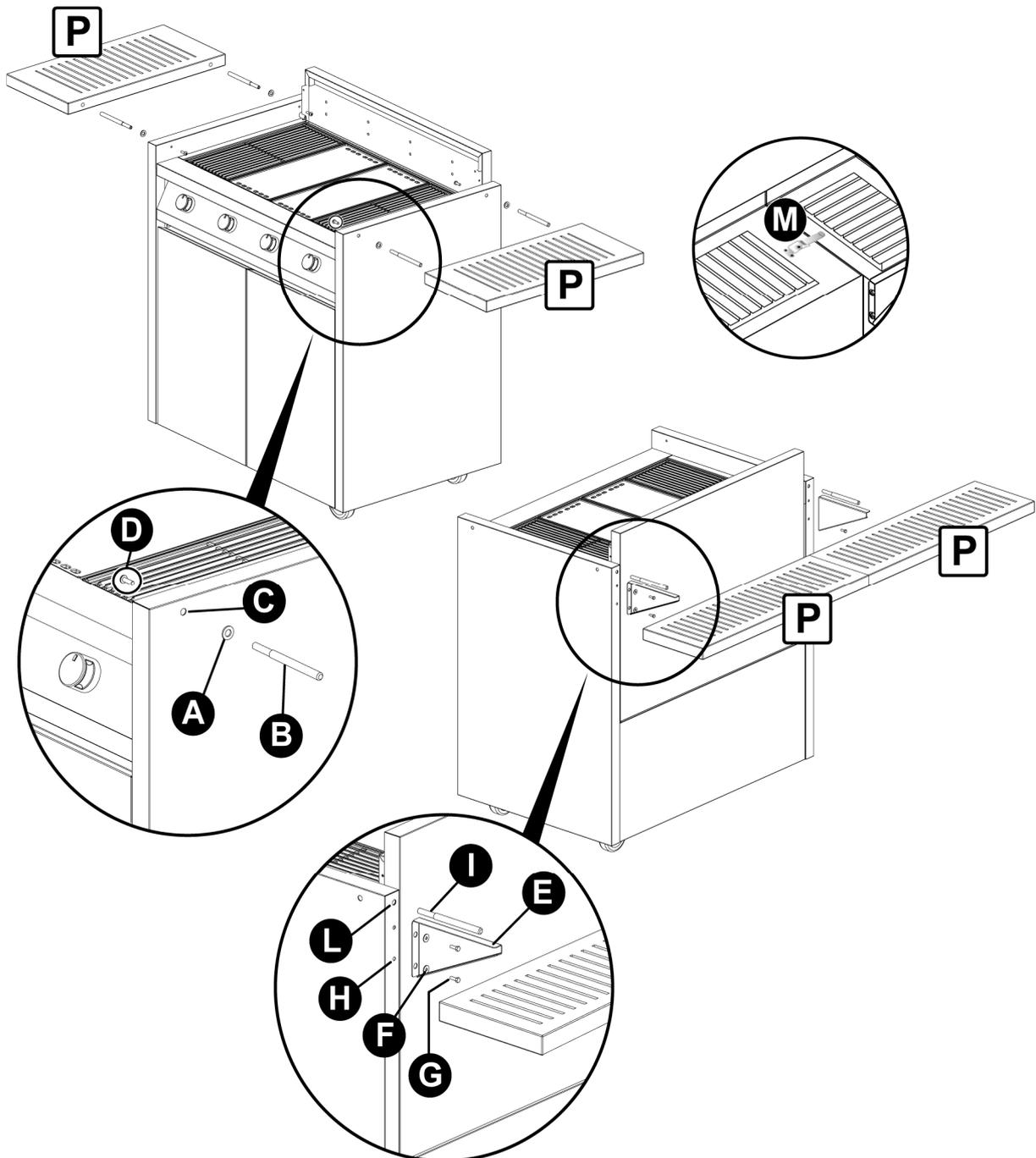
OS PLANOS DE TRABALHO SÃO PROJETADOS PARA SUPORTAR UMA CARGA MÁXIMA DE 10 KG.





Instruções de montagem

- Insira as arruelas "A" nos parafusos "B".
- Coloque os parafusos "B" nos orifícios "C".
- Aperte os parafusos "D" nos parafusos "B".
- Fixe os suportes "E", com as arruelas "F" e os parafusos "G", nos pinos roscados "H".
- Insira os parafusos "I" nos orifícios "L".
- Insira os planos de trabalho "P" nos pinos correspondentes.
- Fixe as bancadas laterais às traseiras utilizando os ganchos "M" situados na parte inferior.



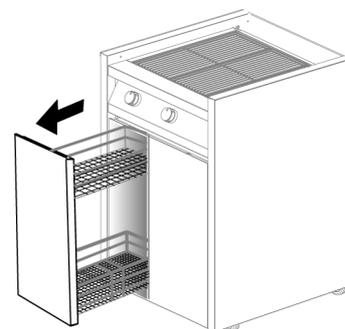


Cesta removível (Verde)

O modelo de 70 cm está equipado com um cesto removível.



O CESTO TOTALMENTE ABERTO SUPORTA UMA CARGA MÁXIMA DE 15 KG. NÃO EXCEDA O LIMITE DE CARGA SUGERIDO PARA EVITAR DANOS.



Carrinho de garrafa com rodas

Feito de aço inoxidável. É equipado com duas rodas fixas e duas giratórias com freios. Tem a função de compartimento porta-cilindro; no entanto, dependendo da largura, pode ser complementado com gavetas ou compartimentos adicionais.

Garrafas de até 50 cm de altura podem ser acomodadas sob a superfície de apoio do carrinho (incluindo o regulador de pressão instalado). Recomenda-se instalar a saída do regulador de pressão na posição horizontal.



AS GAVETAS TÊM CAPACIDADE DINÂMICA DE 25 KG.

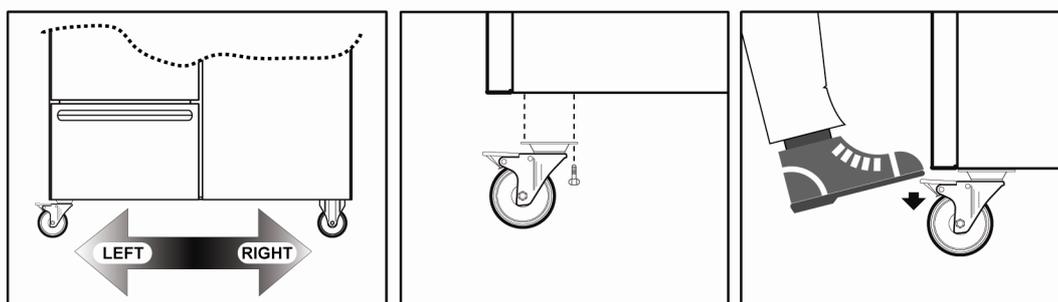


NÃO ARMAZENAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA GAVETA OU NO COMPARTIMENTO DO PORTA-CILINDROS (TAIS COMO PANOS, PAPEL, ETC.).

Montagem e uso de rodas

As rodas com travão devem ser colocadas do lado esquerdo do aparelho e as rodas sem travão do lado direito. Aparafuse as 4 rodas nos soquetes roscados localizados sob a estrutura, usando os quatro parafusos sextavados M8 fornecidos.

Para frear a churrasqueira, basta pressionar a alavanca da mola com o pé, conforme a figura. Para liberar o freio, solte a alavanca, colocando-a na posição de repouso.



NÃO UTILIZE O CARRINHO SEM AS RODAS CORRESPONDENTES, CORRETAMENTE PARAFUSADAS.



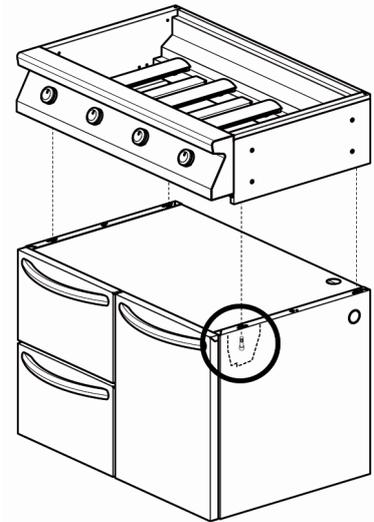
Instalação

Fixação do aparelho ao carrinho



ANTES DE REALIZAR ESTA OPERAÇÃO, INSTALE AS RODAS GIRATÓRIAS (VEJA AS INSTRUÇÕES ANTERIORES), RETIRE AS GAVETAS E ABRA A PORTA DO PORTA-CARVÃO.

Prenda o carro na parte inferior do dispositivo de fixação aparafusando quatro parafusos sextavados M10 de dentro do carro.

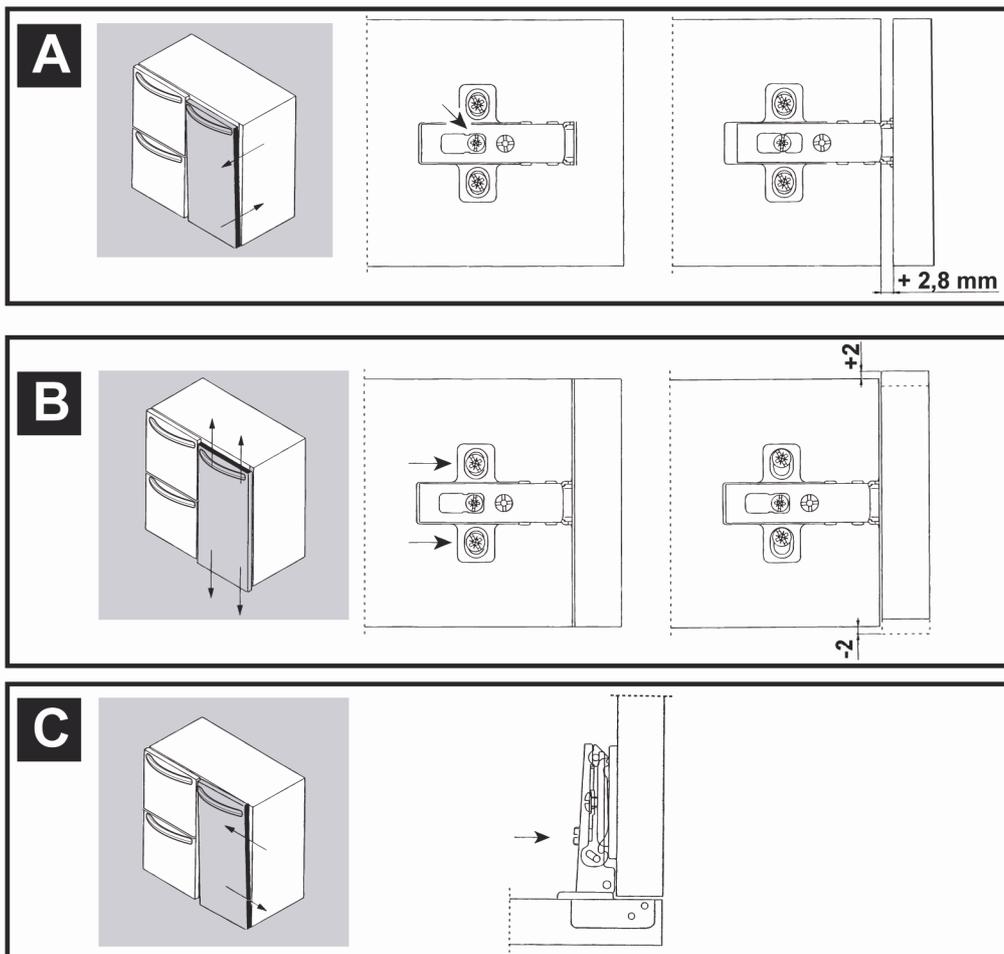


regulamento da porta

É possível ajustar a dobradiça da porta com os parafusos de ajuste indicados pelas setas no diagrama ao lado.



A REGULAÇÃO DA PORTA DEVE SER REALIZADA APÓS A CONCLUSÃO DA INSTALAÇÃO.

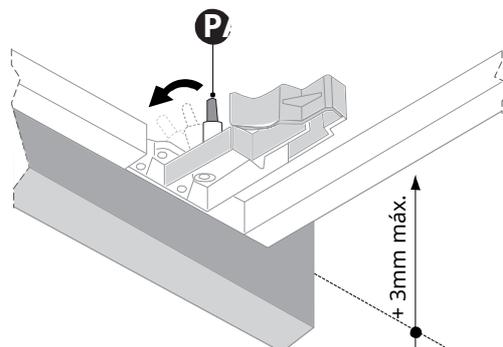




Ajuste de altura da gaveta

Na parte inferior da gaveta, nas extremidades direita e esquerda, encontram-se os "grampos" para regulagem de altura.

- Girando a alavanca "A" obtém-se uma elevação da gaveta de 3mm.



Acessórios a pedido

Iona de proteção

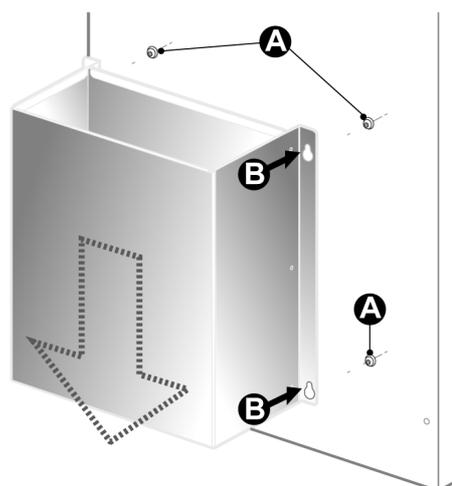
Confeccionado em material plástico impermeável (PVC), é utilizado para cobrir e proteger a churrasqueira (modelo com carrinho) quando esta é deixada ao ar livre. Para a limpeza, utilize água e sabão neutro.

Compartimento de ferramentas

O compartimento porta-utensílios é uma estrutura de aço para alojar objetos e ferramentas dentro do compartimento do cilindro.

Para montá-lo, proceda da seguinte forma:

- abra a porta do compartimento do cilindro;
 - aproxime o caixilho dos 4 parafusos de fixação "A", já existentes na porta balcão;
 - empurre o bastidor para baixo até encaixar nas ranhuras "B";
- Para remover o quadro, levante-o e retire-o.



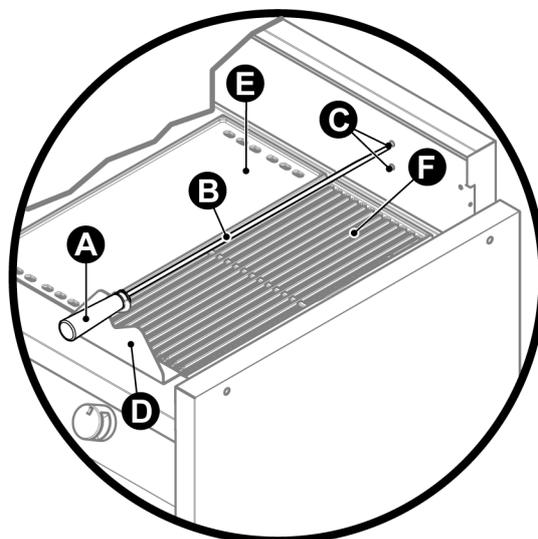
Espiedo (Verde)

A churrasqueira está equipada com um espeto.

Coloque-o na grelha, conforme indicado na figura.

PARA comando

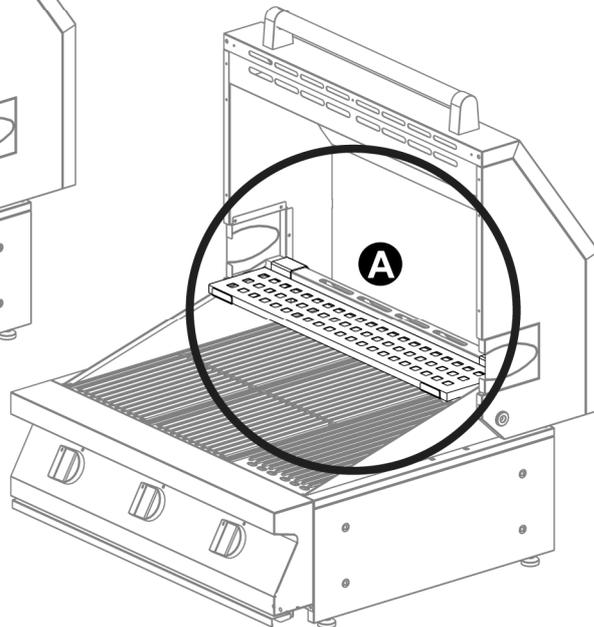
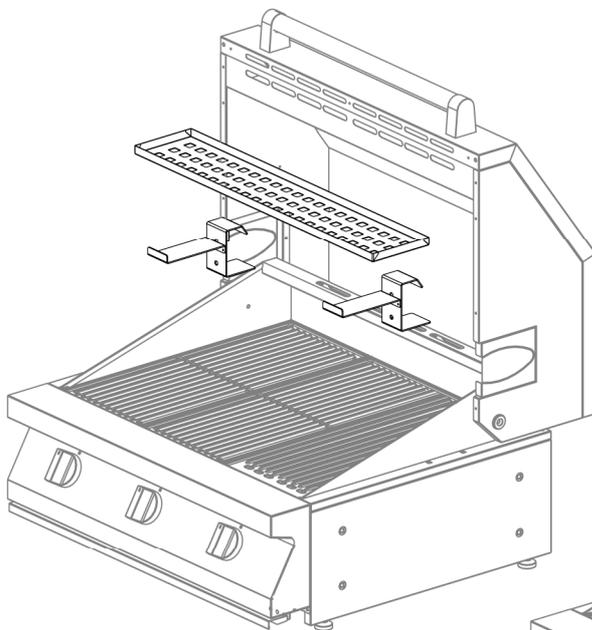
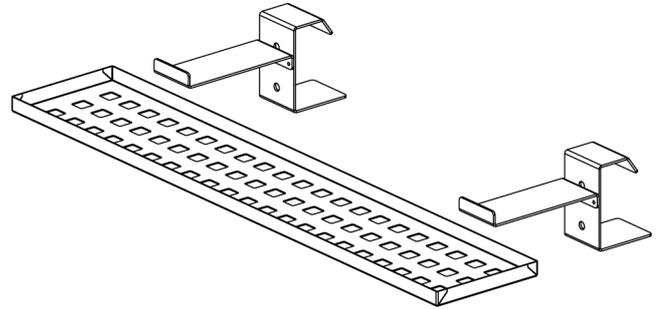
- B.** Haste
- C.** Furos para colocação da haste Suporte
- D.** frontal
- E** Placa
- F** Grade





Acessório para cozedura indirecta (Swing)

Posicione o acessório conforme o detalhe "A".



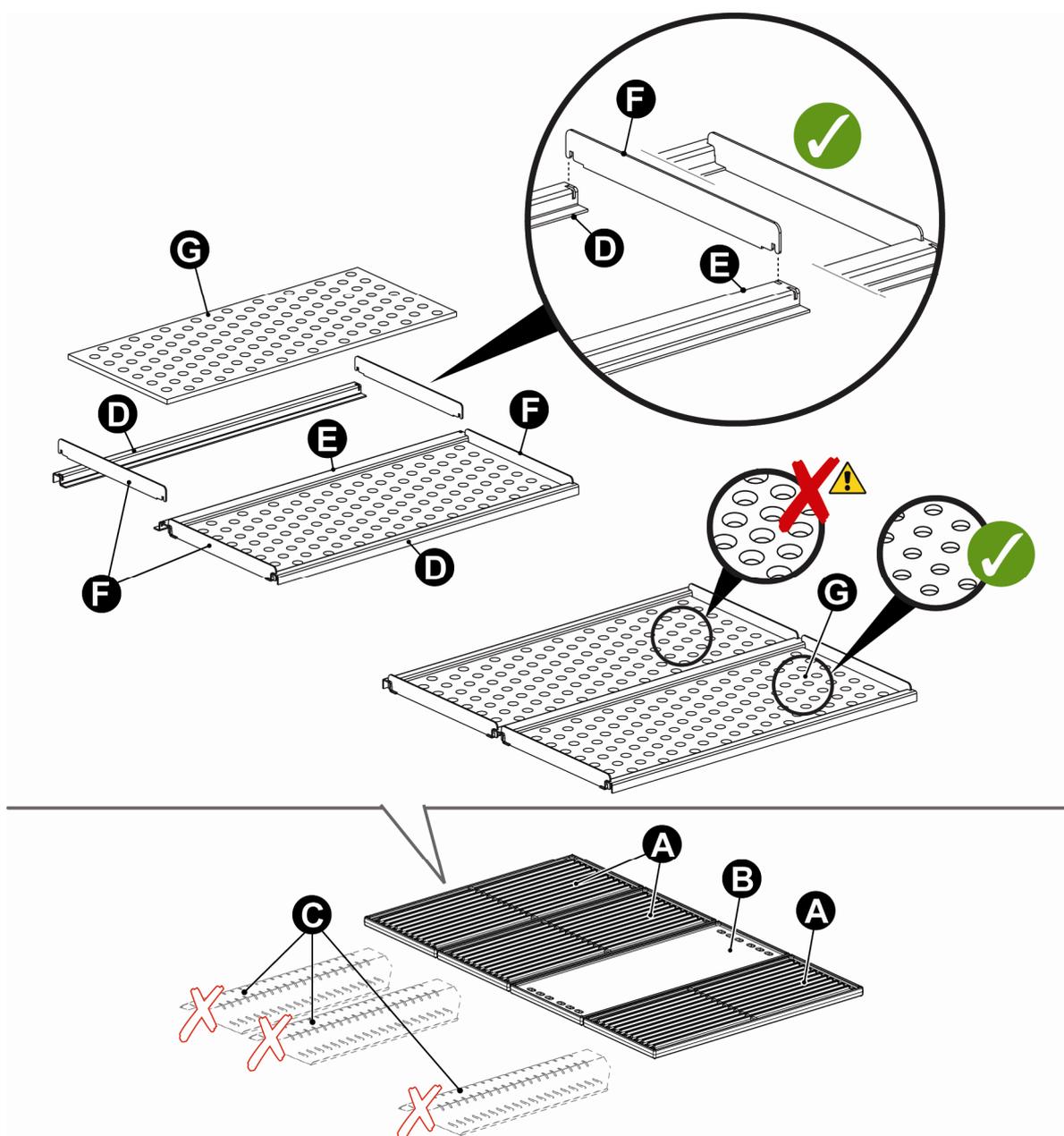


Montagem do kit de cerâmica

1. Retirar as grelhas "A", placa "B" e difusor "C" (um para cada kit a instalar).
2. Coloque os dois suportes laterais "D" e o suporte central "E" (somente para kit duplo) na câmara de combustão.
3. Coloque as travessas "F" nos encaixes previstos nos suportes "D" e "E" (somente kit duplo).
4. Apoie os ladrilhos "G" no quadro, no sentido indicado na figura.
5. Coloque as prateleiras "A" e a placa "B".



O DIFUSOR "C" NÃO É COLOCADO NOVAMENTE (UM PARA CADA KIT): DE QUALQUER FORMA, A PRESENÇA DAS PLACAS IMPEDIRÁ SUA COLOCAÇÃO.



PARA UM CORRETO FUNCIONAMENTO, É NECESSÁRIO VERIFICAR SE OS FUROS DA CERÂMICA NÃO ESTÃO ENTUPIDOS.



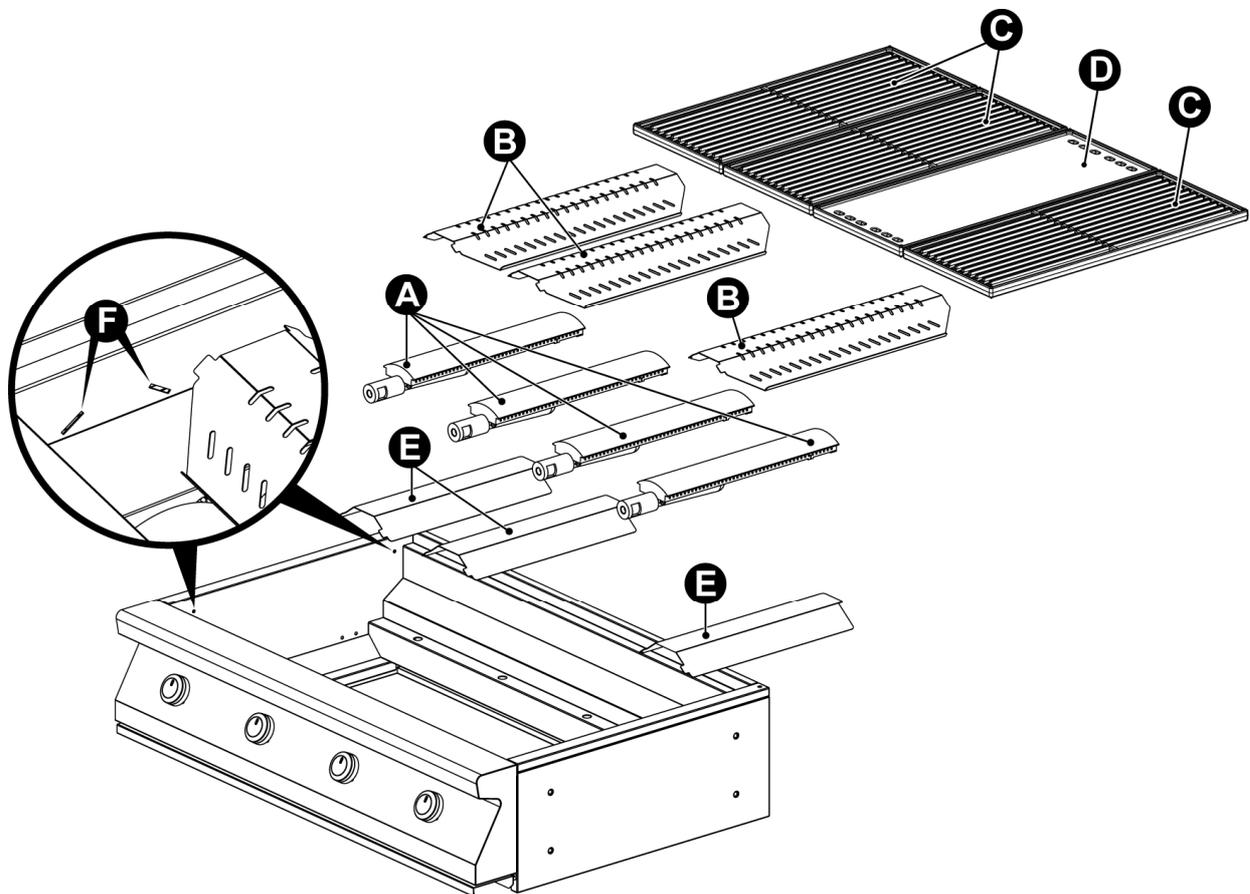
Colocação de componentes internos

Antes de iniciar a cozedura, verifique o posicionamento correto dos queimadores, tampas dos queimadores, defletores, grelhas e placa. A figura mostra a sequência correta de colocação dos queimadores "A", tampas dos queimadores "B", defletores "E", grelhas "C" e placa "D".

- As lingüetas das tampas dos queimadores "B" devem ser inseridas nas ranhuras "F" da placa interna da churrasqueira.



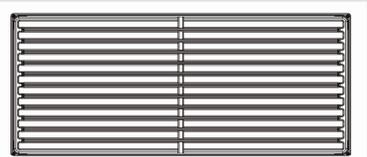
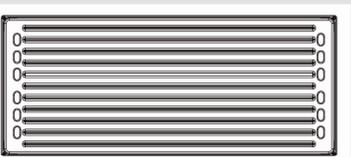
O TIRO SÓ PODE SER REALIZADO SE AS CONDIÇÕES ILUSTRADAS NA FIGURA FOREM REUNIDAS, COM TODOS OS COMPONENTES CORRECTAMENTE COLOCADOS. QUALQUER OUTRA CONFIGURAÇÃO APRESENTA RISCOS PARA O USUÁRIO E PODE COMPROMETER A CORRETA UTILIZAÇÃO DO APARELHO.





Colocação correta de grelhas e chapas

Para garantir o melhor resultado de cozimento, é importante escolher as grelhas e placas mais adequadas ao tipo de alimento a ser cozido. A tabela a seguir oferece alguns exemplos.

Parrilla	Placa lado rayado	Placa lado liso
		
Filete Pescado Recortes	Muslos de pollo Verduras Salchichas Queso Fruta	Hamburguesas Verduras Queso Huevos revueltos Panceta

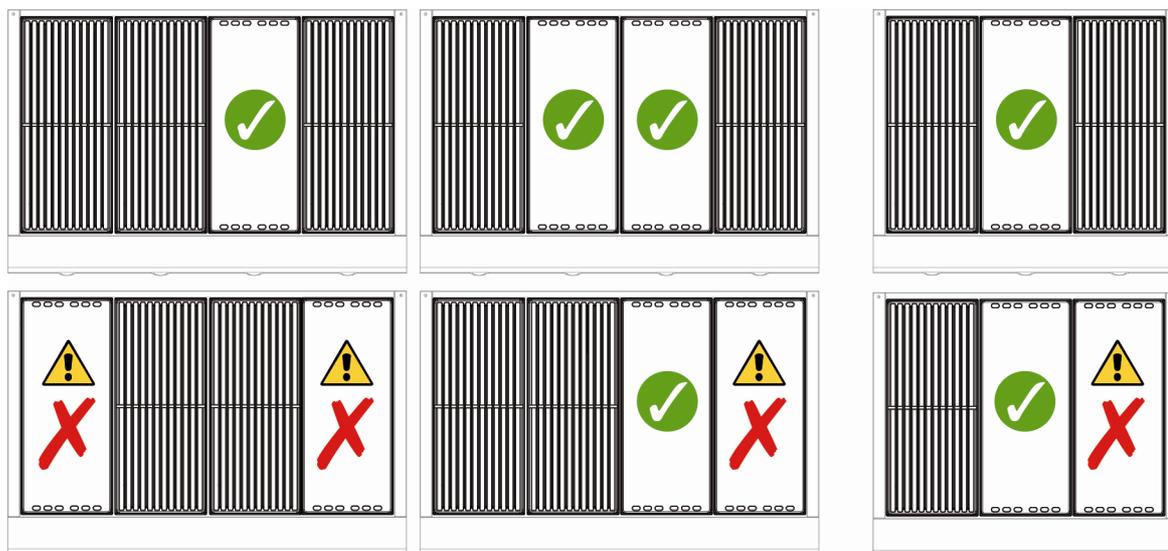
As grelhas podem ser usadas dos dois lados.

As placas possuem um lado liso e um lado riscado, para atender diferentes necessidades de cozimento.

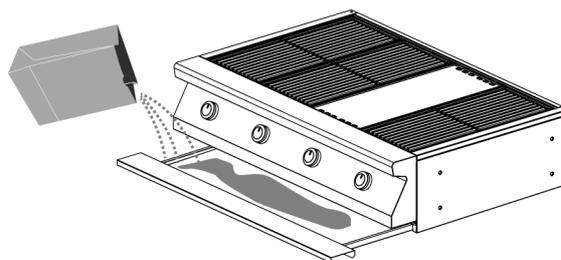
Sob as placas não é necessário colocar a tampa do queimador.



PARA USO CORRETO, CONSULTE O DIAGRAMA A SEGUIR.



ANTES DE COMEÇAR A COZINHAR OS ALIMENTOS, VERIFIQUE SE A BANDEJA DE GOTAS ESTÁ CORRETAMENTE COLOCADA. RECOMENDA-SE DETERMINAR UMA LEVE CAMADA DE AREIA SOBRE A TABULETA PARA FAVORECER A RETENÇÃO DOS SUCOS DA COZEDURA, EVITANDO A COMBUSTÃO E GOTEJAMENTO DOS MESMOS SOBRE OS COMPONENTES SUBJACENTES. A AREIA SUJA DEVE SER REMOVIDA PERIODICAMENTE E SUBSTITUÍDA POR AREIA LIMPA, PARA EVITAR O RISCO DE INCÊNDIO DEVIDO AOS SUCOS DE COZIMENTO ACUMULADOS.

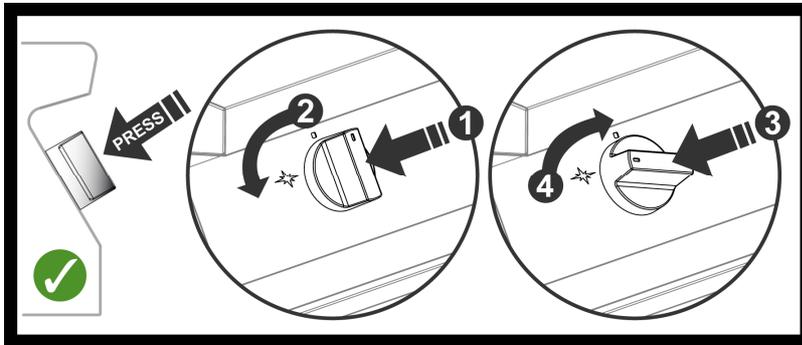




Ignição dos queimadores

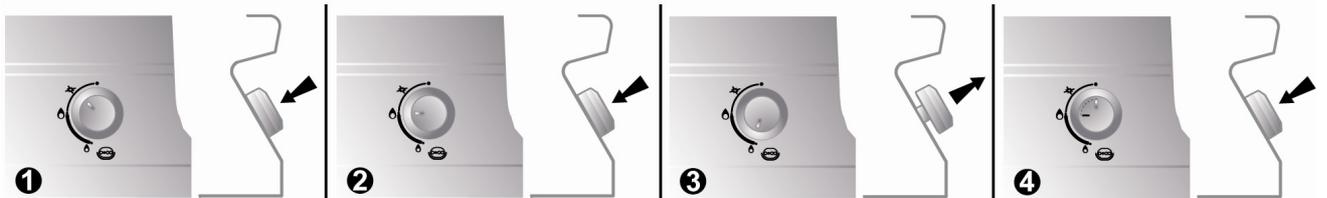


SEMPRE PRESSIONE O BOTÃO ANTES DE GIRAR.



Ao lado de cada comando é indicado o queimador correspondente (ver "Painel de comandos (Swing)" página 16 e "Painel de comandos (Verde)" página 20).

1. Pressione o botão e gire-o até que o ponteiro fique alinhado com o símbolo: uma faísca de ignição é gerada e, simultaneamente, a chama piloto acende. Para gerar outras faíscas, mantenha o botão pressionado e gire-o repetidamente até que o ponteiro coincida com o símbolo.
2. Uma vez aceso o queimador, coloque o indicador do manípulo na posição . Solte o botão: o queimador está na potência máxima.
3. Para passar da potência máxima para a potência mínima, gire o botão indicador da posição para a posição.
4. Para desligar o queimador, retorne o botão indicador para a posição ; pressione o botão e, mantendo-o pressionado, leve o indicador ao símbolo (queimador desligado). Solte o controlador.



SE O QUEIMADOR NÃO ACENDER, RETORNE O INDICADOR DO BOTÃO À POSIÇÃO PRESSIONE O BOTÃO E, MANTENDO-O PRESSIONADO, RETORNE O INDICADOR AO SÍMBOLO (QUEIMADOR DESLIGADO). ESPERE ALGUNS SEGUNDOS PARA O GÁS SE DISPENSAR E REPITA OS PONTOS 1 A 3.

PARA VERIFICAR O CORRETO IGNIÇÃO DOS QUEIMADORES, OLHE PELOS ENTALHES DAS GRELHAS E VERIFIQUE A PRESENÇA DA CHAMA.



Dicas de Culinária (Swing)

Aqui estão algumas sugestões para aproveitar ao máximo os recursos do seu churrasco. Lembre-se que os tempos e intensidades de cozimento propostos podem não coincidir com o gosto pessoal.

cozimento direto: Ocorre quando os alimentos são cozidos diretamente na grelha, abaixo da qual está localizado o queimador aceso.

cozimento indireto: ocorre quando os alimentos são cozinhados na grelha adjacente àquela com o queimador ligado.



DURANTE A COZEDURA, A TAMPA DA SUPERFÍCIE LATERAL DE COZEDURA (SWING) DEVE SER DEIXADA ABERTA.

Carne

Para cozinhar carnes, é recomendável pré-aquecer as grelhas com os queimadores no máximo por pelo menos 5 a 10 minutos, dependendo da espessura da carne. Para pedaços pequenos (costeletas, fatias de bacon, entrecosto, etc.), recomenda-se um pré-aquecimento curto (aproximadamente 5 minutos). Para cortes maiores (assado, frango inteiro, etc.), recomenda-se um pré-aquecimento mais longo (aproximadamente 10 minutos). Em ambos os casos, o pré-aquecimento deve ser feito com a tampa abaixada.

cozimento direto

Em geral, para cozedura direta de carne, os queimadores devem estar no máximo, enquanto que para peixe e legumes, devem estar na potência média/mínima. Para obter uma boa cozedura, recomenda-se esquentar os alimentos na potência máxima. Em seguida, coloque os queimadores na potência média/mínima para que os alimentos fiquem totalmente cozidos por dentro, sem queimar por fora. Durante a cozedura, especialmente com carne de porco, é normal que ocorram erupções devido à gordura que escorre. É suficiente colocar os alimentos numa zona menos quente do grelhador. Por esta razão, não é recomendado encher totalmente a grelha com alimentos.

cozimento indireto

Depois que a grelha estiver aquecida, com os queimadores acesos e a tampa de cozimento fechada, coloque as carnes na lateral da grelha adjacente ao queimador aceso. Se for uma churrasqueira de 90 cm, coloque as carnes na grelha central, após acender os queimadores laterais. Comece a cozinhar com os queimadores no mínimo e aumente gradualmente a potência. Os tempos de cozedura são muito mais longos do que os da cozedura direta, mas o bom resultado é garantido. Este tipo de cozedura é indicado para carnes ou peixes grandes (assado, frango inteiro, dourada, etc.), ou alimentos particularmente espessos ou gordurosos que, com uma cozedura direta, podem provocar surtos frequentes devido ao gotejamento da gordura.

Vegetais

Para os legumes, tal como para a carne, recomenda-se pré-aquecer com os queimadores no máximo (durante 5/10 minutos) com a tampa de cozedura fechada.

cozimento direto

No final do pré-aquecimento, coloque os queimadores no mínimo e coloque os legumes na grelha. Devido à natureza delicada deste alimento, recomenda-se manter os queimadores no mínimo durante todo o cozimento.



Diagrama de uso dos queimadores

TEMPERATURA	REGULAMENTO DA QUEIMADORES	USAR
230 - 250°C	Posição máxima () 🔥	temperatura elevada Pré-aqueça antes de começar a cozinhar.
200°C	posição média-máxima	calor médio-alto. Para cozedura directa de cortes finos de carne, peixe e legumes.
160-180°C	posição intermediária	calor médio. Para cozinhar cortes médios de carne (meio frango, frango "alla diavola", etc.). Também adequado para cozimento indireto.
150°C	posição média-mínima	fogo médio-baixo. Para cozimento indireto e defumação; para aquecer refeições ou manter quentes refeições acabadas de cozinhar.
110-120°C	Posição mínima () 🔥	fogo baixo Defumar e cozinhar indiretamente grandes alimentos gordurosos ou delicados; assar legumes; para manter quentes as refeições acabadas de cozinhar.

Instruções de cozimento em forma sintética

- O pré-aquecimento deve ser feito sempre com os queimadores no máximo.
- Para cozinhar no fogão, é recomendável pré-aquecer por 15 minutos.
- Se o cozimento exigir um assado mais acentuado, pré-aqueça por 15 minutos.
- Para cozedura indirecta, o pré-aquecimento é efectuado regulando o queimador correspondente ao alimento colocado no grelhador ao mínimo durante 5 minutos e regulando os restantes queimadores ao máximo durante 10 minutos. A cozedura deve ser feita com a tampa fechada.
- Para cozedura directa (carne ou peixe), se o calor elevado tende a queimar os alimentos, reduza a intensidade dos queimadores ou coloque os alimentos numa zona menos quente do grelhador.



Dicas de Culinária (Verde)

Aqui estão algumas sugestões para aproveitar ao máximo os recursos do seu churrasco. Lembre-se que os tempos e intensidades de cozimento propostos podem não coincidir com o gosto pessoal.



NUNCA FECHÉ A TAMPA DO APARELHO DURANTE A COZEDURA.

Carne e peixe

Para cozinhar carne, é recomendável pré-aquecer com os queimadores no máximo por aproximadamente 5 a 10 minutos. A duração do pré-aquecimento depende da espessura da carne. Para pedaços pequenos (costeletas, fatias de bacon, costelas, etc.), pode-se fazer um pré-aquecimento mais curto (aproximadamente 5 minutos). Para cortes mais grossos, recomenda-se um pré-aquecimento mais longo (aproximadamente 10 minutos).

Em geral, para cozinhar carne, os queimadores devem estar no máximo, enquanto que para peixe e legumes, devem estar na potência média/mínima. Para obter uma boa cozedura, recomenda-se primeiro esquentar os alimentos na potência máxima e depois regular os queimadores na potência média/mínima, de forma a que os alimentos fiquem totalmente cozinhados por dentro, sem queimar por fora. Durante a cozedura, principalmente com carne de porco, é normal que ocorram erupções devido ao gotejamento de gordura nas placas cerâmicas. É suficiente colocar os alimentos numa zona menos quente do grelhador. Por esse motivo, é recomendável não encher totalmente a grelha com alimentos. Para melhores resultados de cozimento de bifês e filês, utilizar as grelhas em correspondência com os ladrilhos cerâmicos; Para carnes mais gordurosas, como coxas de frango e linguiças, recomenda-se o uso do prato, para evitar que as gorduras do cozimento pinguem nos queimadores, causando queimaduras.

Carne e peixe devem ser cozidos separadamente; as salsichas devem ser viradas várias vezes para permitir um cozimento uniforme.

Vegetais

Pré-aqueça conforme as instruções. Coloque os queimadores no mínimo e coloque os legumes. Mantenha os queimadores no mínimo durante toda a cozedura, de preferência utilizando a placa para melhor conservar a delicadeza e o aroma deste tipo de alimentos.

potes e bandejas

O prato com as laterais lisas pode ser utilizado como suporte para panelas e bandejas para cozimento de arroz, massas e condimentos.



Diagrama de uso dos queimadores

TEMPERATURA	REGULAMENTO DA QUEIMADORES	USAR
230 - 250°C	Posição máxima ()	temperatura elevada Pré-aqueça antes de começar a cozinhar.
200°C	posição média-máxima	calor médio-alto. Para cozinhar cortes finos de carne, peixe e legumes.
160-180°C	posição intermediária	calor médio. Para cozinhar cortes médios de carne (meio frango, frango "alla diavola", etc.).
150°C	posição média-mínima	fogo médio-baixo. Fumar; aquecer alimentos; para manter quentes as refeições acabadas de cozinhar.
110-120°C	Posição mínima ()	fogo baixo Para assar legumes; para manter quentes as refeições acabadas de cozinhar.

Instruções de cozimento em forma sintética

- O pré-aquecimento deve ser feito sempre com os queimadores no máximo.
- Para cozinhar no fogão, é recomendável pré-aquecer por 15 minutos.
- Se o cozimento exigir um assado mais acentuado, pré-aqueça por 15 minutos.



limpeza de churrasco



UTILIZE APENAS DETERGENTES ADEQUADOS PARA LIMPAR AS SUPERFÍCIES DO APARELHO. O FABRICANTE DECLINA TODA A RESPONSABILIDADE E NÃO RESPONDE POR EVENTUAIS DANOS DERIVADOS DO USO DE DETERGENTES NÃO ADEQUADOS OU DIFERENTES DOS INDICADOS.



PARA A LIMPEZA DAS PARTES METÁLICAS INTERNAS, RECOMENDA-SE O USO DE LUVAS DE TRABALHO ADEQUADAS.

Aço inoxidável

Ao final de cada uso, para uma boa conservação da churrasqueira, recomenda-se a limpeza periódica das partes externas e internas e dos acessórios de inox, após o resfriamento do aparelho.

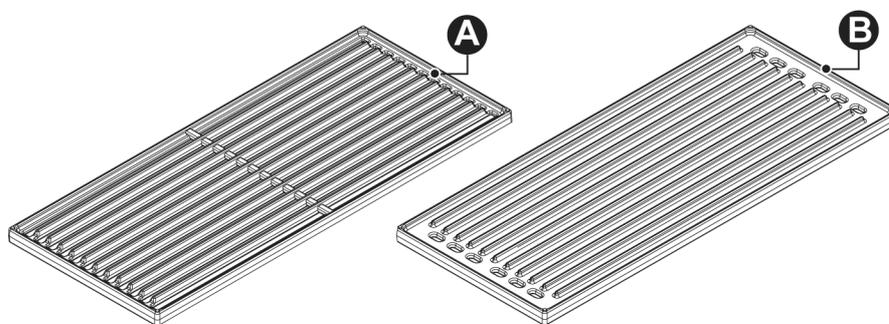
Para limpar e conservar as superfícies de aço inox, utilize diariamente uma solução quente de água e vinagre ou sabão neutro: despeje a solução em um pano úmido e passe na superfície do aço seguindo o sentido do acabamento acetinado; enxágue bem e seque com um pano macio ou camurça.

Evite absolutamente o uso de esponjas metálicas e raspadores pontiagudos que possam danificar a superfície. Use apenas esponjas anti-riscos não abrasivas e possivelmente utensílios de madeira ou plástico.

Grelhas e chapa em ferro fundido esmaltado

As grelhas de ferro fundido "A" e a placa "B" devem ser limpas ainda mornas. Para remover qualquer resíduo de comida, esfregue com uma escova de cerdas de metal.

Complete a limpeza lavando as grelhas e a placa com um detergente desengordurante e enxaguando com bastante água morna. Não lave na máquina de lavar louça.



APÓS A LIMPEZA CUIDADOSA E ANTES DO USO DAS GRELHAS E PLACAS DE FERRO FUNDIDO, RETIRE OS RESÍDUOS DE DETERGENTE AJUSTANDO OS QUEIMADORES AO MÁXIMO POR ALGUNS MINUTOS.



Limpeza e manutenção

Limpeza de Teca (Verde)

Recomenda-se o uso de produtos específicos disponíveis no mercado. Estes produtos garantem a inalterabilidade da madeira. Caso não possua esses produtos, procure retirar a sujeira o quanto antes, utilizando um pano umedecido com água e sabão neutro; enxágue bem e seque com um pano macio. Remova as incrustações mais espessas e os resíduos mais difíceis com um raspador anti-riscos para madeira ou uma esponja especial para superfícies delicadas. Evite absolutamente o uso de esponjas metálicas e raspadores pontiagudos que possam danificar a superfície.



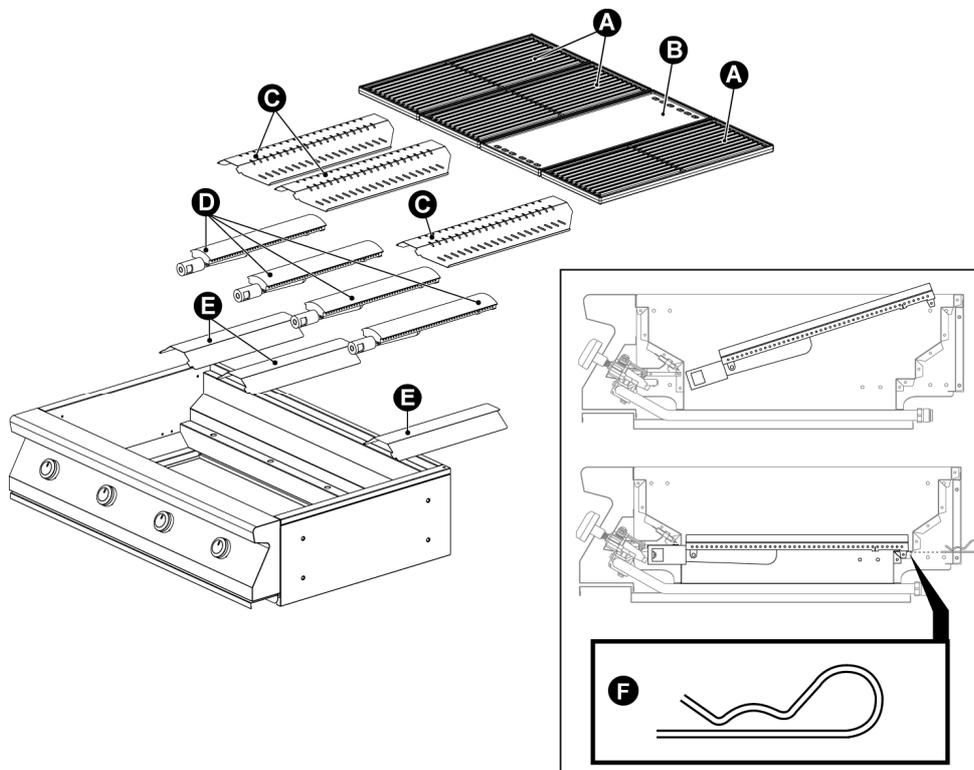
NÃO LAVAR ACESSÓRIOS E COMPONENTES DE MADEIRA NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA; NÃO ARMAZENAR EM AMBIENTES ÚMIDOS E EVITAR OSCILAÇÕES TÉRMICAS. A UMIDADE EXCESSIVA E AS OSCILAÇÕES TÉRMICAS PODEM DEFORMAR DE FORMA IRREMEDIÁVEL OS ACESSÓRIOS E COMPONENTES DE MADEIRA.

queimadores

Verifique periodicamente se os queimadores acendem corretamente e se nenhuma saída de gás está obstruída. Se um queimador não acender totalmente, pode ser suficiente soprar ar comprimido para limpar os orifícios obstruídos por poeira, etc. Se esta operação não for eficaz, desmonte os queimadores e faça uma limpeza mais profunda (por exemplo, passando uma agulha pelos orifícios obstruídos e soprando ar comprimido diretamente no queimador).

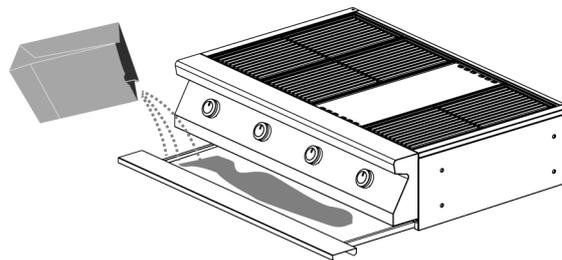
Desmontagem dos queimadores

- Retire as grelhas "A" e a placa "B".
- Remova as tampas dos queimadores "C".
- Para extrair os queimadores "D", é necessário retirar as chaves "F" (uma para cada queimador); em seguida, solte e remova o tubo Venturi de seu alojamento.
- Remova os defletores "E".
- Limpe a assadeira com detergente para inox. Enxágue e seque.
- Limpar adequadamente todos os componentes e remontá-los procedendo na ordem inversa.



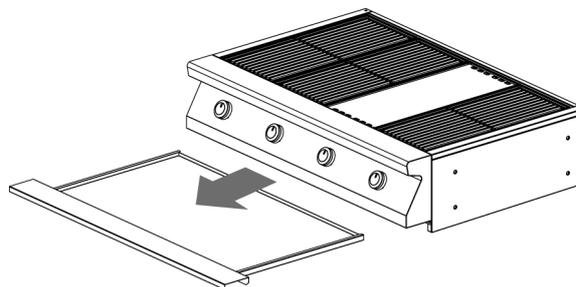


ANTES DE COMEÇAR A COZINHAR OS ALIMENTOS, VERIFIQUE SE A BANDEJA DE GOTAS ESTÁ CORRETAMENTE COLOCADA. RECOMENDA-SE DETERMINAR UMA LEVE CAMADA DE AREIA SOBRE A TABULETA PARA FAVORECER A RETENÇÃO DOS SUCOS DA COZEDURA, EVITANDO A COMBUSTÃO E GOTEJAMENTO DOS MESMOS SOBRE OS COMPONENTES SUBJACENTES. A AREIA SUJA DEVE SER REMOVIDA PERIODICAMENTE E SUBSTITUÍDA POR AREIA LIMPA, PARA EVITAR O RISCO DE INCÊNDIO DEVIDO AOS SUCOS DE COZIMENTO ACUMULADOS.



Bandeja de gotejamento (Balanço)

No final da cozedura (depois de o barbecue ter arrefecido), retire a pingadeira conforme a figura ao lado e deite os resíduos oleosos num recipiente com fecho que permita a sua eliminação adequada.



OS RESÍDUOS DE ÓLEOS DERIVADOS DA COZIMENTO DE CARNES E PEIXES NÃO DEVEM SER DESCARTADOS NO RESISTENTE DOMÉSTICO; AO CONTRÁRIO, DEVEM SER DESCARTADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS OU ENTREGUES EM PONTO DE COLETA.

- Limpe a bandeja com produtos não abrasivos e coloque-a de volta em seu alojamento.

Bandeja de gotejamento (verde)

No final da cozedura (depois de o barbecue ter arrefecido):

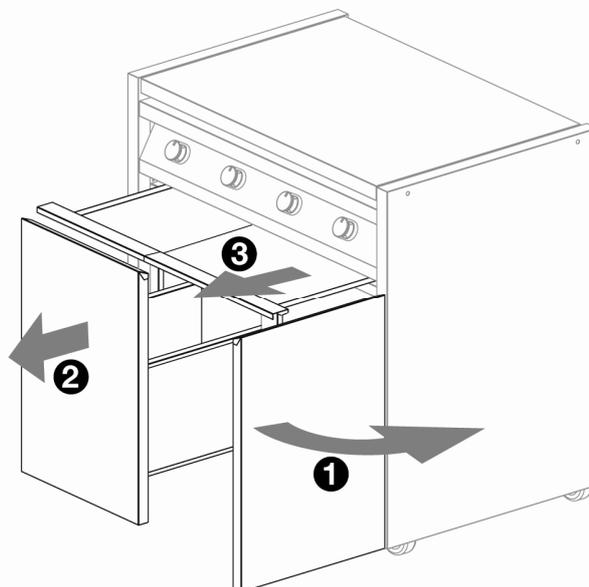
1. abra a porta do compartimento do cilindro
2. abra a gaveta extraível
3. retire a bandeja coletora

conforme a figura ao lado e despeje os resíduos oleosos em um recipiente com tampa, que permita seu descarte adequado.



OS RESÍDUOS DE ÓLEOS DERIVADOS DA COZIMENTO DE CARNES E PEIXES NÃO DEVEM SER DESCARTADOS NO RESISTENTE DOMÉSTICO; AO CONTRÁRIO, DEVEM SER DESCARTADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS OU ENTREGUES EM PONTO DE COLETA.

- Limpe a bandeja com produtos não abrasivos e coloque-a de volta em seu alojamento, abrindo primeiro a gaveta extraível e a porta do compartimento do cilindro.



Limpendo os controles e o painel de controle

Limpe os controles e o painel de controle com um pano úmido.

www.steel-cucine.com



AÇO S.R.L.

Via dell'Agricoltura, 21
41012 Carpi (Mo) - Itália
T. +39 059 645180
steel@steel-cucine.com