

MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

*Amazing
..... Grill*



**LINHA
CHURRASQUEIRA**

LINHA AMAZINGRILL



CHURRASQUEIRA A GÁS / MODELOS:

E2 - CHURRASQUEIRA A GÁS 2 QUEIMADORES DE EMBUTIR.

A2 - CHURRASQUEIRA A GÁS 2 QUEIMADORES COM ARMÁRIO.

P2 - CHURRASQUEIRA A GÁS 2 QUEIMADORES PORTÁTIL.

E3 - CHURRASQUEIRA A GÁS 3 QUEIMADORES DE EMBUTIR.

A3 - CHURRASQUEIRA A GÁS 3 QUEIMADORES COM ARMÁRIO.

P3 - CHURRASQUEIRA A GÁS 3 QUEIMADORES PORTÁTIL.

E4 - CHURRASQUEIRA A GÁS 4 QUEIMADORES DE EMBUTIR.

AF4 - CHURRASQUEIRA A GÁS 4 QUEIMADORES COM ARMÁRIO E FOGÃO LATERAL.

A4 - CHURRASQUEIRA A GÁS 4 QUEIMADORES COM ARMÁRIO, SEM FOGÃO LATERAL.

E5 - CHURRASQUEIRA A GÁS 5 QUEIMADORES DE EMBUTIR.

AF5 - CHURRASQUEIRA A GÁS 5 QUEIMADORES COM ARMÁRIO E FOGÃO LATERAL.

A5 - CHURRASQUEIRA A GÁS 5 QUEIMADORES COM ARMÁRIO, SEM FOGÃO LATERAL.

A6 - CHURRASQUEIRA A GÁS 6 QUEIMADORES COM ARMÁRIO.

ÍNDICE

Precauções	4
Guia do Churrasqueiro	5-6
Limpeza	7
Uso e Cuidados	8-13
Lista de Peças	14
Vista Explodida da Churrasqueira	15
Montagem	16
Montagem	4-19
Montagem	4-19



CUIDADO:

Leia e siga todas as indicações de segurança, instruções de montagem e indicações de uso e cuidados antes de proceder à montagem e churrasquear.

Algumas peças podem conter bordas afiadas, especialmente as indicadas no manual! Se necessário, use luvas de proteção.

ESTA CHURRASQUEIRA FOI DESENVOLVIDA PARA UTILIZAÇÃO AO AR LIVRE. PARA UTILIZAÇÃO INTERNA DEVERÁ CONTAR COM SISTEMA DE EXAUSTÃO.



PERIGO



Se sentir cheiro de gás:

1. Desligue a passagem de gás para a churrasqueira.
2. Apague todas as chamas.
3. Abra a tampa.
4. Se o odor persistir, mantenha-se afastado do equipamento e telefone imediatamente para o seu fornecedor de gás e/ou os bombeiros.



ADVERTÊNCIA



1. Retirar todas as películas antes de iniciar o uso.
2. Não armazene nem use gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou qualquer outro eletrodoméstico.
3. Um botijão de gás GLP não ligado para uso não deve ser armazenado nas proximidades deste ou de qualquer outro eletrodoméstico.

INSTALADOR / MONTADOR

Deixe este manual com o consumidor.

ADVERTÊNCIA

A não observação de todas as instruções do fabricante pode resultar em lesões pessoais graves e/ou danos materiais.

PRECAUÇÕES

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO

- Utilize a churrasqueira, conforme fornecido pelo fabricante usando somente com gás GLP e o conjunto de regulador/válvula fornecido. Se instalar com sistema de gás predial, prepare as conexões usando as normas de segurança.

BOTIJÃO DE GLP

- O botijão de gás GLP deve estar preparado para a saída do gás e incluir um rebordo para proteger a válvula do cilindro de GLP. Mantenha os botijões de gás GLP sempre na posição vertical durante o uso, transporte ou armazenamento.

GLP (GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO)

- O gás GLP não é tóxico, não tem odor ou cor quando produzido. Para Sua Segurança, foi dado um odor ao gás GLP (semelhante ao de ovos podres), de modo a poder ser detectado pelo olfato.
- O gás GLP é altamente inflamável e pode incendiar inesperadamente quando misturado com o ar e acionado por qualquer faísca.

LIMPEZA GERAL DA CHURRASQUEIRA

- Não confunda a acumulação marrom ou preta de gordura com a pintura. Os interiores das churrasqueiras a gás não são pintados na fábrica. Aplique uma solução forte de detergente e água ou use um agente de limpeza de churrasqueiras com uma escova no interior da tampa e no fundo da churrasqueira. Lave com água e deixe secar ao ar livre completamente.
- Não use produtos químicos não recomendados, agentes de limpeza abrasivos, desengordurantes ou um agente de limpeza concentrado para churrasqueiras nas peças plásticas. Podem ocorrer danos e falhas das peças plásticas.
- Superfícies de aço inoxidável: para manter a aparência de alta qualidade da sua churrasqueira, lave com um detergente suave e água quente e sabão secando com um pano macio depois de cada utilização. Os depósitos de gordura cozida podem exigir o uso de uma esponja abrasiva de limpeza em plástico. Para evitar danos, utilize-a somente na direção do acabamento.
- Não use a esponja abrasiva nas áreas com gráficos.
- Superfícies de cozimento: se for usada uma escova de cerdas para limpar as grelhas e defletores de cozimento da churrasqueira, assegure-se de que não fique nenhum cerda solta nas superfícies de cozimento antes de utilizar a churrasqueira. Não é recomendado limpar as superfícies de cozimento enquanto a sua churrasqueira estiver quente.

GUIA DO CHURRASQUEIRO

PRIMEIRO USO

Leia o Manual de Montagem e assegure-se de que a churrasqueira seja montada adequadamente. Antes da primeira utilização, remova todo o material de publicidade de todas as superfícies da churrasqueira, remova o plástico protetor das chapas. Recomendamos que opere a sua churrasqueira à temperatura mais alta durante 5 minutos antes da primeira utilização. Isso ajuda a remover os óleos usados durante a fabricação.

TEMPERATURA

O Termômetro existente na tampa da sua nova churrasqueira mede a temperatura do ar na região superior da churrasqueira, essa região nunca será tão quente quanto a temperatura na superfície da GRELHA de cozimento. O Termômetro superior possibilita um controle da temperatura interna de modo generalizado.



PEDRAS DE LAVA / BRIQUETES / CARVÃO

Esta churrasqueira a gás foi concebida, fabricada e testada para utilizar chapas moderadores de chama, (placas de distribuição de calor, para providenciar uma melhor distribuição do calor, melhorar o processo de limpeza reduzindo a intensificação súbita das chamas, em resumo os DIFUSORES). A adição de qualquer tipo de combustível como carvão, pedras de lava ou briquetes causará uma combustão indesejada e aumentará a probabilidade de um incêndio devido a gordura, não sendo, assim, recomendada. O uso de briquetes, pedra de lava ou carvão nesta churrasqueira anula a garantia. Para obter um sabor extra de defumado, recomendamos o uso de uma CAIXA DEFUMADORA com serragem de madeira vendida separadamente.

PRÉ-AQUECIMENTO DA CHURRASQUEIRA

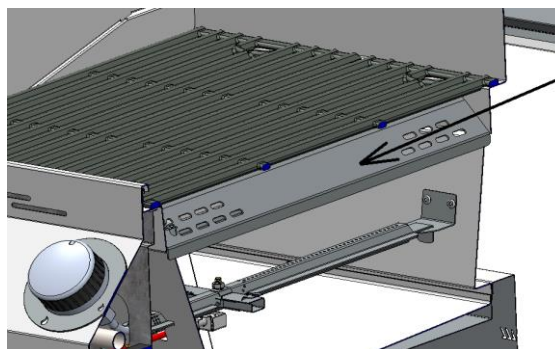
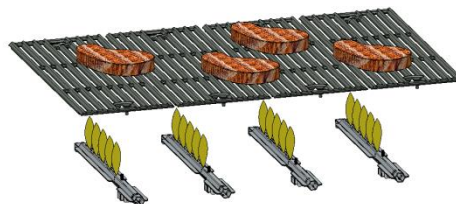
Tal como o seu forno em casa, a sua churrasqueira deve ser pré-aquecida para fornecer um melhor desempenho. Pré-aqueça a churrasqueira, na posição alta durante 2-5 minutos – mais tempo se as condições climáticas exigirem.

CHURRASQUEAR

Churrasqueara ao ar livre é realmente muito simples. Normalmente você terá sucesso com hambúrgueres, cachorros-quentes ou bifes logo na primeira tentativa. Com experiência, aprenderá a trabalhar com a sua churrasqueira, criando refeições cada vez mais criativas. Esse conhecimento constitui a arte de churrasquear. Antes de começar a churrasquear, organize os seus alimentos de acordo com a técnica de cozimento e o tempo de cozimento necessário e otimize o uso da sua área de queimador.

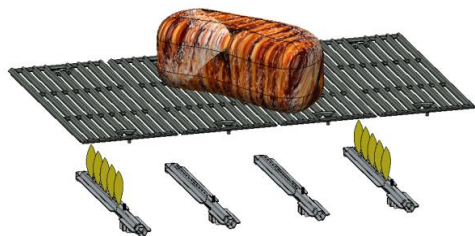
COZIMENTO DIRETO

O cozimento direto envolve churrasquear a carne diretamente sobre calor forte. É perfeito para dourar bifes, costeletas e outras peças pequenas de carne e vegetais que vão rapidamente à mesa.



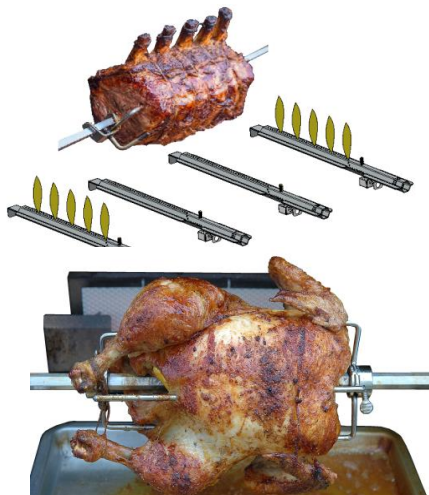
COZIMENTO INDIRETO

O cozimento indireto utiliza queimadores selecionados para circular o calor através da churrasqueira, sem contato direto entre a carne e a chama. A carne é colocada sobre um queimador desligado. Esse método é geralmente utilizado para cozinhar lentamente peças grandes de carne e aves. Pode ser colocada uma frigideira debaixo da carne, de modo a coletar a gordura e os pingos, ajudando também a minimizar a limpeza.



COZIMENTO COM RODÍZIO

O cozimento com rodízio é melhor para carnes "redondas", como peças grandes para churrasquear, aves inteiras e porco. Geralmente, ela requer um motor acessório e um espeto (vendido separadamente) que permita que a carne seja girada a uma velocidade constante. O cozimento com rodízio é mais facilmente obtido frente a um queimador de rodízio especial ou usando uma disposição de queimador indireto de cozedura. Pode ser colocada uma assadeira de forno debaixo da carne, de modo a coletar a gordura e os pingos dos alimentos, facilitando a limpeza.



SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

A segurança dos alimentos é uma parte muito importante do prazer da experiência de cozinhar ao ar livre. Para manter os alimentos em segurança contra bactérias prejudiciais, siga estas quatro etapas básicas:

LIMPE: lave as mãos, os utensílios e as superfícies com água quente e sabão antes e depois de manusear carne crua.

SEPARE: separe as carnes cruas dos alimentos prontos para evitar a contaminação cruzada.

COZINHE: cozinhe a carne e as aves completamente para eliminar as bactérias. Use um termômetro para assegurar temperaturas internas adequadas dos alimentos.

LIMPEZA

POR QUE LIMPAR?

A limpeza da churrasqueira AmazinGrill foi simplificada ao máximo e ela é necessária para prevenir que os detritos acumulados possam incendiar dentro da camara.

CUIDADOS DE ROTINA

A limpeza periódica é necessária, uma vez que pode ocorrer um incêndio na churrasqueira quando a gordura e os detritos de alimentos se acumulam no fundo da churrasqueira.

Depois de cada utilização, remova todas as partículas de alimentos que restam dentro da churrasqueira simplesmente removendo a bandeja recolhadora.

DICA IMPORTANTE: Utilize uma camada de água diretamente no fundo da bandeja com uma pequena porção de sal grosso para evitar que a gordura grude, isso reduz os riscos de combustão e facilita a limpeza.



Utilizando uma mangueira de jardim você poderá lavar estas peças facilmente.

Faça isso depois de a churrasqueira ter esfriado, mas quando ainda estiver morna. É muito mais fácil limpar as partículas de alimentos enquanto ainda estiverem mornas do que depois de terem esfriado completamente e endurecido. Caso não seja possível a limpeza logo após o uso, limpe-a assim que possível.

Esta churrasqueira não é concebida para ser esquentada fechando a tampa e girando os queimadores para a posição (Forte) durante um período de tempo muito longo. O calor excessivo gerado pode levar a gordura remanescente a incendiar-se e causar danos permanentes à sua churrasqueira.

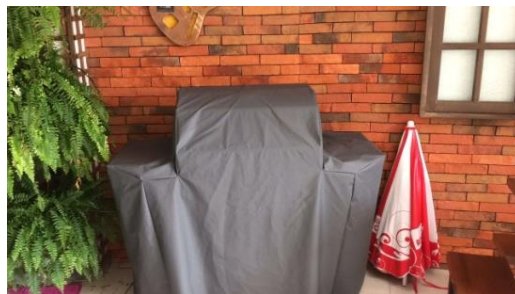
SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL:

Em certas condições, o aço inoxidável pode enferrujar. Isso pode ser causado por condições ambientais, como água com cloro ou salgada ou ferramentas de limpeza impróprias, como arame ou palha de aço. Também podem perder a cor devido ao calor, produtos químicos ou acúmulo de gordura. Para manter a aparência de alta qualidade da sua churrasqueira, lave com detergente suave e água quente ou use um agente de limpeza para churrasqueiras de aço inoxidável. Os depósitos de gordura podem exigir o uso de uma esponja abrasiva de limpeza em plástico. Utilize-a somente na direção do acabamento para evitar danos. Não use a esponja abrasiva nas áreas com gráficos.



ARMAZENAMENTO DA SUA CHURRASQUEIRA

- Limpe as áreas de cozimento.
- Armazene a churrasqueira num local seco.
- Quando o botijão de gás GLP não estiver ligado à churrasqueira, armazene-o num espaço bem ventilado e fora do alcance de crianças.
- Se armazenada ao ar livre, cubra sua churrasqueira. Escolha uma das várias coberturas de churrasqueira oferecidas pelo fabricante.
- Armazene a churrasqueira no interior SOMENTE se o botijão de gás GLP estiver desligado, desconectado e removido da churrasqueira. Nunca armazene os cilindros de GLP no interior.
- Quando retirar a churrasqueira do local de armazenamento, siga as instruções de "Limpeza do conjunto de queimadores" na secção de Uso e cuidados do Guia do Produto.



USO E CUIDADOS



PERIGO



- NUNCA armazene um botijão de gás GLP sobressalente debaixo ou perto do eletrodoméstico ou em uma área fechada, mesmo que este seja um de menor tamanho.



- NUNCA encha um cilindro para além dos 80% de capacidade. Um cilindro demasiadamente cheio ou inadequadamente armazenado é um perigo por causa da possibilidade de vazamento de gás pela válvula de alívio de segurança. Isso pode causar um incêndio violento com risco de danos materiais, lesão grave ou morte.
- Se vir, sentir o odor ou ouvir escapamento de gás, afaste-se imediatamente do cilindro de gás GLP e telefone para os bombeiros.



ADVERTÊNCIA



- Um eletrodoméstico de ambiente externo a gás não deve ser instalado em um barco.
- Um eletrodoméstico de ambiente externo a gás não deve ser instalado em um VR (veículo recreativo).
- Nunca tente ligar esta churrasqueira ao sistema de gás GLP autônomo de um trailer ou veículo de acampamento.
- Não use a churrasqueira até fazer o teste de vazamentos.
- Se, a qualquer momento, for detectado um vazamento, PARE e chame os bombeiros.
- Se não conseguir parar o vazamento de gás, feche imediatamente a válvula do botijão de gás GLP e chame o fornecedor ou os bombeiros!

TESTE DE VAZAMENTO DO BOTIJÃO DE GÁS GLP

PARA SUA SEGURANÇA

- O teste de vazamento deve ser repetido cada vez que o botijão de gás GLP for conectado.
- Não fume durante o teste de vazamento.
- Não use uma chama para verificar vazamentos de gás.
- Os testes de vazamentos no registro de gás devem ser efetuados no exterior, numa área bem ventilada, longe de fontes de ignição, como eletrodomésticos a gás ou eletricidade. Durante o teste de vazamento, mantenha a churrasqueira longe de chamas ou faíscas.
- Use um pincel limpo e uma solução a 50/50 de sabão suave e água e pincele para verificar se há vazamento.



ADVERTÊNCIA



Se aparecerem bolhas “crescendo”, não use nem movimente o cilindro de GLP. Entre em contato com um fornecedor de gás GLP ou os bombeiros!

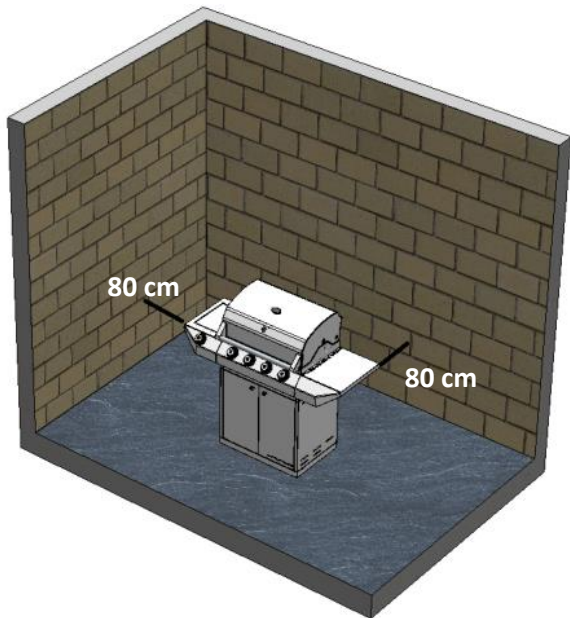
TESTE DE VAZAMENTO DAS VÁLVULAS, MANGUEIRA E REGULADOR

1. Gire todos os botões de controle da churrasqueira para OFF (DESLIGADO).
2. Verifique se o regulador está devidamente conectado ao botijão de gás GLP ou no registro de GN.
3. Abra completamente a válvula do cilindro de GLP, girando-a no sentido anti-horário. Se ouvir um *som de escape*, feche o gás imediatamente. Há um vazamento grande na conexão. **Corrija antes de continuar.**
4. Pincele a solução com sabão no encaixe do registro ou nos outros encaixes semelhantes da sua churrasqueira.

5. Se aparecerem bolhas “**crescendo**”, há um vazamento. Feche a válvula do botijão de gás GLP ou a válvula do GN imediatamente e volte a apertar as conexões. **Se não conseguir parar os vazamentos, não tente repará-los.** Telefone para pedir peças sobressalentes.
6. Feche sempre a válvula do botijão de gás GLP ou a válvula do GN depois de efetuar o teste de vazamento, girando no sentido horário.

PARA UMA UTILIZAÇÃO SEGURA DA SUA CHURRASQUEIRA E PARA EVITAR LESÕES GRAVES:

- Não deixe as crianças ficarem próximas ou brincarem perto da churrasqueira.
- Mantenha a área da churrasqueira livre e sem materiais que possam queimar.
- Não bloqueie os orifícios na parte de trás ou laterais da churrasqueira.
- Verifique as chamas do queimador regularmente.
- Use a churrasqueira somente num espaço bem ventilado. **NUNCA** use num espaço fechado, como box para carro, garagem, varanda, pátio coberto ou debaixo de uma estrutura de qualquer espécie.
- Não use carvão nem briquetes de cerâmica numa churrasqueira a gás. (A menos que os briquetes sejam fornecidos com a sua churrasqueira.)
- Use a churrasqueira a pelo menos 80 cm de qualquer parede ou superfície. Mantenha uma distância de 3 metros de objetos que possam incendiar ou fontes de ignição, como luzes-piloto em queimadores de água, eletrodomésticos acesos, etc.



PARA UMA UTILIZAÇÃO SEGURA DA SUA CHURRASQUEIRA E EVITAR LESÕES GRAVES:

- **NUNCA** tente acender o queimador com a tampa fechada. O acúmulo de gás sem ignição dentro de uma churrasqueira fechada é perigoso.
- Nunca opere a churrasqueira com o botijão de gás GLP fora da posição correta especificada nas instruções de montagem.
- GN: Feche sempre a válvula do botijão de gás GLP e remova a porca de acoplamento antes de movimentar o botijão de gás GLP da posição de operação especificada.

DICAS DE SEGURANÇA

- Antes de abrir a válvula do cilindro de GLP, verifique se a porca de acoplamento está apertada.
- Quando a churrasqueira não estiver em uso, desligue todos os botões de controle e a válvula de cilindro de GLP.
- Nunca movimente a churrasqueira enquanto em operação ou ainda quente.
- Use utensílios longos para churrasco e luvas de forno para evitar queimaduras e respingos.
- A carga máxima para o queimador lateral e a prateleira lateral é de 4.5Kg.
- A bandeja de gordura deve ser inserida na churrasqueira e esvaziada depois de cada utilização. Não remova a bandeja de gordura até a churrasqueira ter esfriado completamente.
- Limpe a churrasqueira frequentemente, preferencialmente depois de cada uso. Se for usada uma escova de cerdas para limpar qualquer superfície de cozimento da churrasqueira, assegure-se de que não ficam quaisquer cerdas soltas nas superfícies de cozimento antes de churrasquear. Não é recomendado limpar as superfícies de cozimento enquanto a churrasqueira está quente.
- Se verificar gordura, ou outro material quente, pingando da churrasqueira para a válvula, mangueira ou regulador, desligue logo o abastecimento de gás. Determine a causa, corrija-a, depois limpe e inspecione a válvula, mangueira e o regulador antes de continuar. Efetue um teste de vazamento.

- Mantenha as aberturas de ventilação na caixa do cilindro (carrinho da churrasqueira) livres e sem detritos.
- Dentro da caixa do carrinho da churrasqueira, não armazene objetos ou materiais que possam bloquear o fluxo de ar de combustão para o lado de baixo do painel de controle ou da cuba.
- Durante a operação, o regulador pode emitir um ruído de zumbido ou assobio. Isso não afetará a segurança ou a utilização da churrasqueira.
- Se tiver um problema com a churrasqueira, consulte a "Seção de Resolução de Problemas".
- Se o regulador congelar, desligue a churrasqueira e a válvula do botijão de gás GLP imediatamente. Isso indica um problema com o cilindro e este não deve ser usado em nenhum produto. Devolva-o ao fornecedor!

⚠ CUIDADO ⚠

- Não é possível apagar incêndios de gordura fechando a tampa. As churrasqueiras estão bem ventiladas por razões de segurança.
- Não use água num incêndio de gordura. Pode resultar em lesões pessoais. Se verificar um incêndio de gordura, desligue os botões e o cilindro de GLP.
- Não deixe a churrasqueira sem supervisão quando estiver pré-aquecendo ou queimando resíduos de alimentos na posição ALTO. Se a churrasqueira não for regularmente limpa, pode ocorrer um incêndio de gordura que pode danificar o produto.

ACENDIMENTO DO DISPOSITIVO DE IGNIÇÃO

- Não se debruce sobre a churrasqueira ao acender.
1. **DESLIGUE** as válvulas de controle do gás dos queimadores.
 2. **LIGUE** o gás no cilindro de GLP ou abra a válvula do GN.
 3. Abra a tampa durante o acendimento.
 4. Para fazer a ignição, pressione e gire o botão de ignição do queimador para ALTO.
 5. Pressione e segure o botão de IGNIÇÃO ELETRÔNICA até o queimador acender.
 6. Se a ignição NÃO ocorrer em cinco segundos, gire os controles do queimador para OFF (DESLIGADO), espere cinco minutos e repita o procedimento de acendimento.

7. Para fazer a ignição dos outros queimadores, gire o botão para a posição ALTO, começando com os queimadores mais perto dos QUEIMADORES DE IGNIÇÃO. Se o dispositivo de ignição não funcionar, siga as instruções de acendimento com fósforo.

8. Para as churrasqueiras equipadas com IGNIÇÃO ELETRÔNICA em cada Queimador: Repita as etapas 4 a 6 para acender cada queimador.

9. Quando cada queimador entrar em ignição, gire os botões para a posição desejada.

ADVERTÊNCIA

Quando fora de utilização, gire os controles e a fonte de gás ou o botijão para OFF/DESLIGADO.

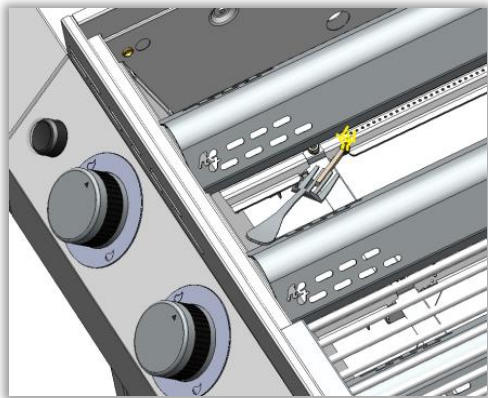
CUIDADO

Se a ignição NÃO ocorrer em cinco segundos, gire os controles do queimador para OFF (DESLIGADO), espere cinco minutos e repita o procedimento de acendimento. Se o queimador não tiver ignição com a válvula aberta, o gás continuará a sair do queimador e pode entrar em ignição acidentalmente, com risco de lesões.

ACENDIMENTO COM FÓSFORO

- Não se debruce sobre a churrasqueira ao acender.
1. **Abra a tampa. LIGUE** o gás no cilindro de GLP, ou na válvula de GN.
 2. Coloque o fósforo preso a um garfo (para maior segurança). Retire a grelha padrão, com muito cuidado, acenda o fósforo; depois, acenda o queimador colocando o fósforo através da lateral do difusor.
 3. Pressione e gire o botão do queimador da direita ou da esquerda para a posição **Alto**, dependendo do orifício de chama de fósforo selecionado. Assegure-se de que o queimador acende e permanece aceso.

4. Acenda os queimadores adjacentes em sequência, pressionando e girando os botões para a posição **ALTO**.



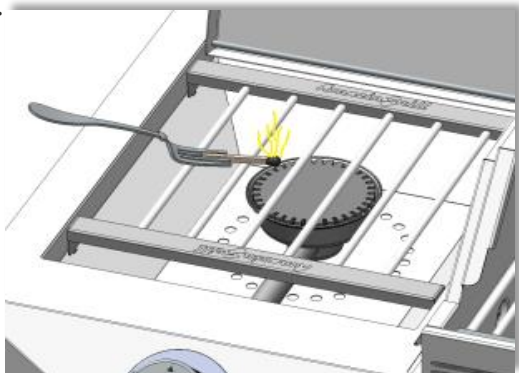
ACENDIMENTO DO DISPOSITIVO DE IGNIÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

Não se debruce sobre a churrasqueira ao acender.

1. Abra a tampa do queimador lateral. **LIGUE** o gás no cilindro de GLP ou a válvula de GN.
2. Gire o botão do queimador lateral para a posição **ALTO**, pressione e segure o botão da **IGNIÇÃO ELETRÔNICA**.
3. Se o queimador lateral **NÃO** acender dentro de cinco segundos, gire o botão para **DESLIGADO**, espere cinco minutos, depois repita o procedimento de acendimento.

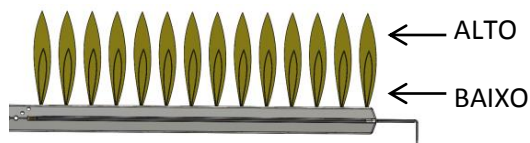
ACENDER O QUEIMADOR LATERAL COM FÓSFORO

1. Abra a tampa do queimador lateral. **LIGUE** o gás no cilindro de GLP.
2. Coloque o fósforo fixado em um garfo aceso perto do queimador.
3. Gire o botão do queimador lateral para a posição **ALTO**.
4. Assegure-se de que o queimador acende e permanece aceso.



VERIFICAÇÃO DA CHAMA DO QUEIMADOR

- Remova as grelhas e os distribuidores de chama. Acenda os queimadores, gire os botões de **ALTO** para **BAIXO**. Você deve ver uma chama mais baixa na posição **BAIXO** do que na posição **ALTO**. Efetue também a verificação de chama no queimador lateral. Verifique sempre a chama antes de cada utilização. Se vir apenas uma chama baixa, consulte a parte de "Queda súbita da chama ou chama baixa" na Seção de resolução de problemas.



DESLIGAR A CHURRASQUEIRA

- Gire todos os botões para posição **DESLIGADO**. **DESLIGUE** o botijão de gás GLP girando a torneira triangular no sentido horário até ao fim.

VERIFICAÇÃO DO DISPOSITIVO DE IGNIÇÃO

- **Desligue o gás no cilindro de GLP ou na válvula do GN.** Pressione e segure o botão eletrônico do dispositivo de ignição. Você deve ouvir um "clique" e ver uma faísca de cada vez entre cada caixa coletora ou queimador e eletrodo. Se isso não acontecer, consulte "Resolução de problemas".

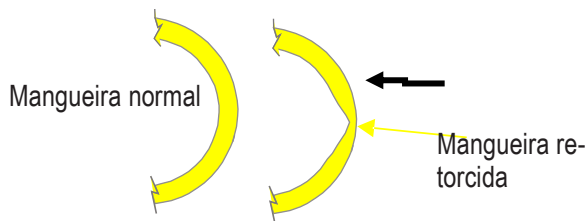
VERIFICAÇÃO DA VÁLVULA

- **Importante: assegure-se de que o gás está desligado no botijão de gás GLP antes de verificar as válvulas.** Gire os botões para a posição **BAIXO** e depois para a posição **DESLIGADO**, as válvulas devem girar suavemente. Posicione os botões em **DESLIGADO**.

- Para verificar as válvulas, primeiro pressione os botões para dentro e solte-os; eles devem voltar à posição como uma mola. Se isso não acontecer, substitua o conjunto das válvulas antes de usar a churrasqueira, somente um técnico poderá realizar esta troca.

VERIFICAÇÃO DA MANGUEIRA

• Antes de cada uso, verifique se as mangueiras estão cortadas ou gastas. Substitua as mangueiras danificadas antes de usar a churrasqueira. Use somente a válvula/mangueira/regulador especificado pelo fabricante.



VERIFICAÇÃO DAS PILHAS DO IGNITOR

• **Importante:** assegure-se de que o gás está desligado no botijão de gás GLP antes de verificar as válvulas. Posicione os botões em **DESLIGADO**. Para verificar se a pilha está corretamente fixada no suporte, observe na parte frontal da churrasqueira onde está posicionado um suporte para a pilha AA. A pilha deve ser substituída quando a faísca dos acendedores estiverem mais lentas e ou não funcionarem.



Recomendamos Pilha AA Alcalina para maior durabilidade.



ALERTA DE ARANHAS!

Se verificar que ficou mais difícil acender a sua churrasqueira, ou que a chama não é tão forte quando deveria ser, verifique e limpe o tubo venturi.

Em algumas áreas do país, as aranhas, ou os insetos pequenos, são conhecidos como causadores de problemas de “chama de retorno”. As aranhas constroem teias, ninhos e

põem ovos no(s) tubo(s) venturi da churrasqueira, obstruindo o fluxo de gás para o queimador. O gás de retorno pode entrar em ignição no tubo venturi, por trás do painel de controle. Isso é designado como uma chama de retorno e pode danificar a sua churrasqueira e causar lesões.

Para evitar as chamas de retorno e assegurar um bom desempenho, o conjunto de queimador e tubo venturi deve ser removido da churrasqueira e limpo antes da utilização sempre que a churrasqueira tiver estiver ficado parada durante um longo período de tempo.

ARMAZENAMENTO DA SUA CHURRASQUEIRA

- Limpe as churrasqueiras de cozimento.
- Armazene num local seco.
- Quando o botijão de gás GLP estiver ligado à churrasqueira, armazene em ambiente externo, num espaço bem ventilado e fora do alcance de crianças.
- Se armazenado ao ar livre, cubra a churrasqueira. Escolha uma das várias coberturas de churrasqueira oferecidas pelos fabricantes.
- Armazene a churrasqueira no interior **SOMENTE** se o botijão de gás GLP estiver desligado e desconectado, removido da churrasqueira e armazenado ao ar livre.
- Quando retirar a churrasqueira do armazenamento, siga as instruções de “Limpeza do conjunto dos queimadores” antes de começar a churrasquear.

LIMPEZA DO CONJUNTO DE QUEIMADORES

Siga estas instruções para limpar e/ou substituir peças do conjunto dos queimadores ou se tiver problemas com a ignição da churrasqueira.

1. Gire o gás para OFF (DESLIGADO) nos botões de controle e no cilindro de GLP ou na válvula de GN.
2. Remova as churrasqueiras de cozimento e os distribuidores de chama.

Figura "1"

3. Remova o parafuso M5 do queimador (fig.1)
 4. Remova a trava da cerâmica inferior (fig. 2)
 5. Remova a trava da cerâmica inferior (fig. 3)
 6. Com cuidado, levante cada queimador para cima e fora das aberturas das válvulas (figura 4). Sugerimos três maneiras de limpar os tubos dos queimadores. Utilize o que for mais fácil para você.
- (A)** Dobre um arame duro (um cabide metálico para roupa funciona bem) na forma de um pequeno gancho. Passe o gancho através do tubo de cada queimador várias vezes.



(B) Utilize uma escova estreita de cerdas flexíveis (não utilize uma escova de arames em latão), passe a escova através do tubo de cada queimador várias vezes.

7. Passe uma escova de arames na superfície externa do queimador para remover os resíduos de alimentos e a sujeira.
8. Limpe todas as entradas bloqueadas com um arame duro, como um clipe de papel aberto.
9. Verifique se há danos no queimador; devido ao uso normal e à corrosão, alguns orifícios podem alargar-se. Se encontrar rachaduras ou buracos grandes, substitua o queimador nestes casos.

MUITO IMPORTANTE: os tubos dos queimadores devem reengatar as aberturas sextavadas das válvulas. Consulte as ilustrações à direita.

10. Ligue o eletrodo ao queimador.
11. Com cuidado, recolque os queimadores.
12. Ligue os queimadores aos suportes existentes na cuba.
13. Reposicione os tubos de transferência e prenda os queimadores. Volte a colocar os distribuidores de chama e as churrasqueiras de cozimento.

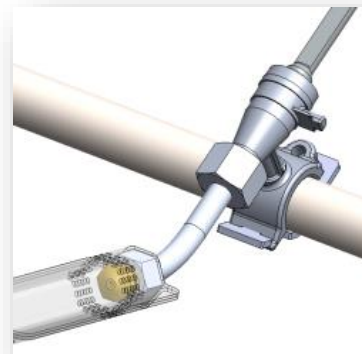


Figura "2"

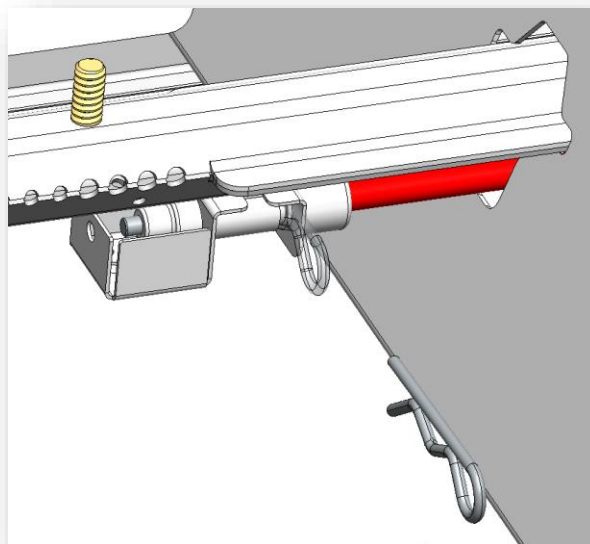
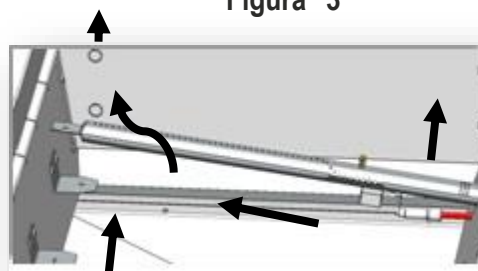


Figura "3"

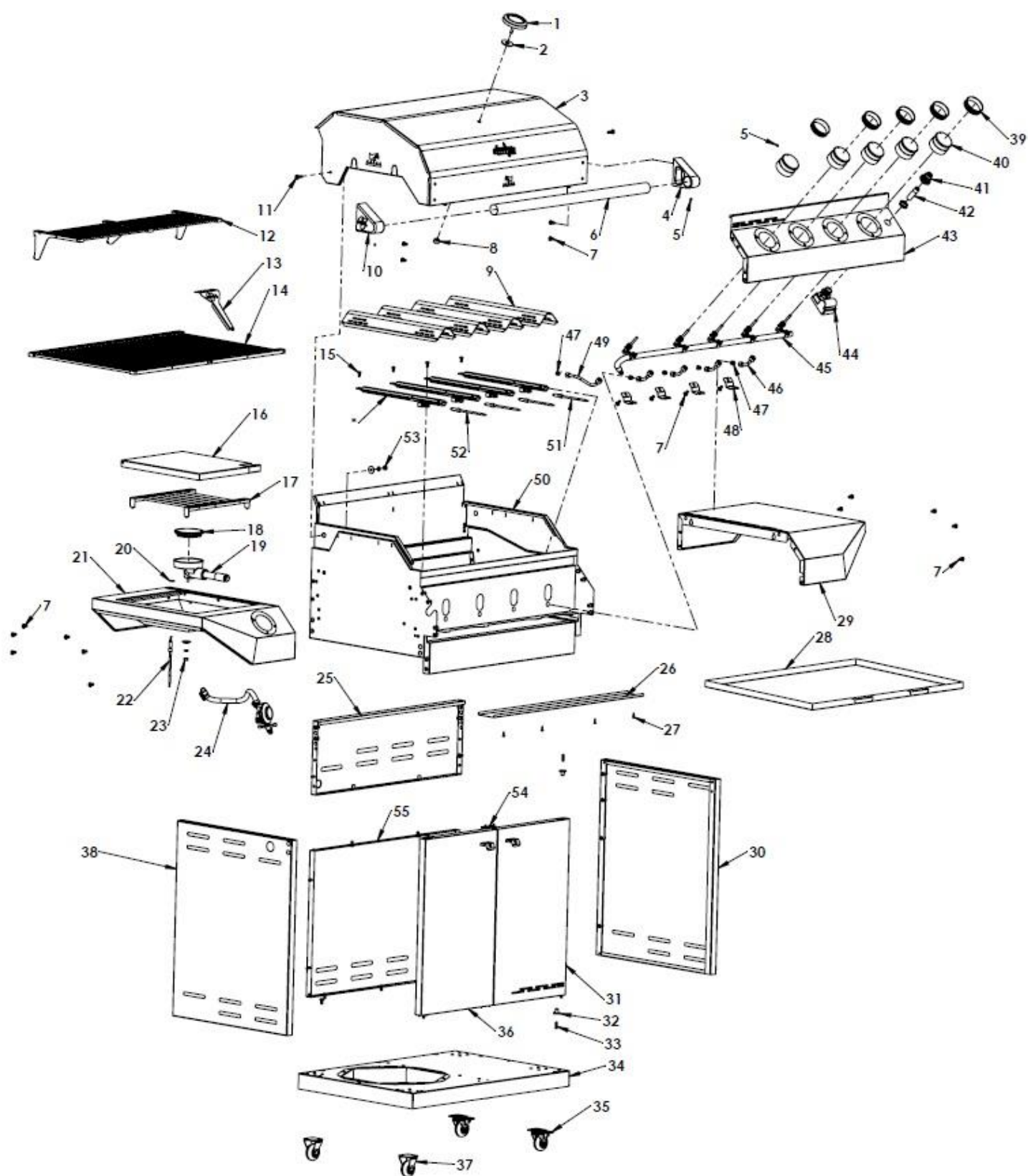


LISTA DE PEÇAS

Sequencial	Descrição	Qnt.
1	Termômetro	1
2	Arruela encosto do Termômetro	1
3	Tampa AG4	1
4	Suporte da Manopla Esq.	1
5	Parafuso Allen M5 S/ Cab.	7
6	Tubo Manopla AG4	1
7	Parafuso M6 x 12	-
8	Porca do Termômetro	1
9	Difusor	4
10	Suporte da Manopla Dir.	1
11	Parafuso M6 x 20	2
12	Grelha Suspensão AG4	1
13	Rasquete das Grelhas AG4	1
14	Grelha Principal	2
15	Parafuso M5 x 12	4
16	Tampa do Fogão Lateral	1
17	Grelha do Fogão Lateral	1
18	Tampa do Queimador Fogão Lateral	1
19	Queimador Fogão Lateral	1
20	Arruela de encaixe da Cerâmica	1
21	Base do Fogão Lateral	1
22	Cerâmica do Fogão Lateral	1
23	Porca 1/4"	1
24	Kit Mangueira e Regulador Gás (Não acompanha)	1
25	Tampa Traseira Superior	1
26	Tampa Inferior	1
27	Parafuso Soberbo 4,2 x 13	4
28	Bandeja Móvel	1
29	Base Lateral Esquerda	1
30	Tampa Lateral Esq.	1
31	Porta Esq.	1
32	Pino p/ Dobradiça	4
33	Prisioneiro Allen M6 S/ Cab.	4
34	Base Inferior	1
35	Roda Fixa	2
36	Porta Dir.	1
37	Roda Giratória	2
38	Tampa Lateral Dir.	1
39	Borracha Antiderrapante	5
40	Manípulo	5
41	Interruptor (Porta Pilha)	1
42	Pilha AA Alkalina	1
43	Tampa Frontal	1
44	Usina 6 Saídas	1
45	Rampa das Válvulas	1
46	Tubo de Ligação	4
47	Bico Injetor	5
48	Suporte da Rampa	4
49	Tubo de Ligação Fogão Lateral	1
50	Chassi Central AG4	1
51	Cerâmica do Queimador Curta	2
52	Cerâmica do Queimador Longa	2
53	Porca M6	2
54	Batente Ímã	2
55	Tampa Traseira Inferior	1

seu modelo específico de churrasqueira. Todavia, o método de montagem é o mesmo.

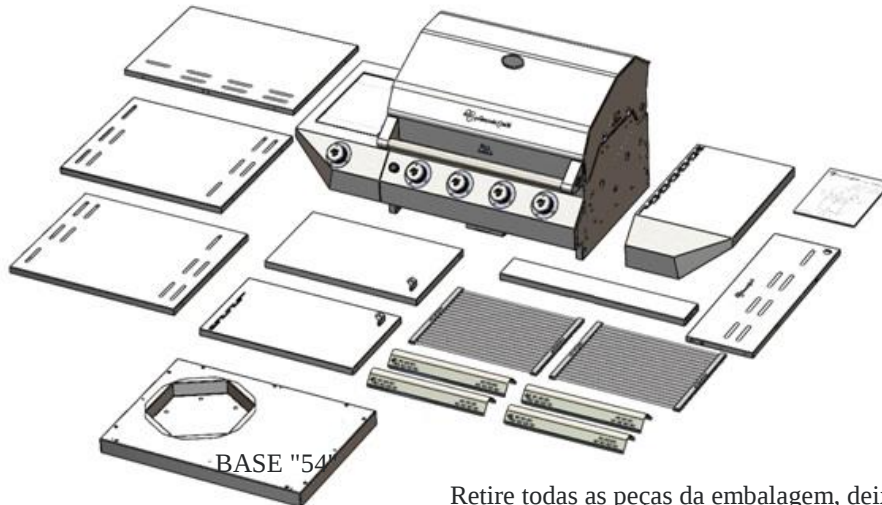
VISTA EXPLODIDA AG4 (referência)



MONTAGEM

Os produtos AmazonGrill são montados quase que por completo na fábrica, porém, para redução de volume e consequentemente redução de custo de frete aos clientes, alguns itens são enviados separados em sua embalagem.

O procedimento de montagem destes itens é extremamente simples e nada que se refere à pressão de gás e componentes de risco estão neste procedimento. A seguir apresentamos a sequência de montagem destes componentes:



Para a montagem é necessário uma Chave Phillips

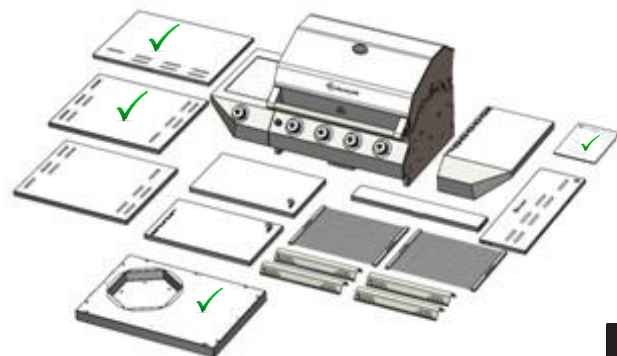
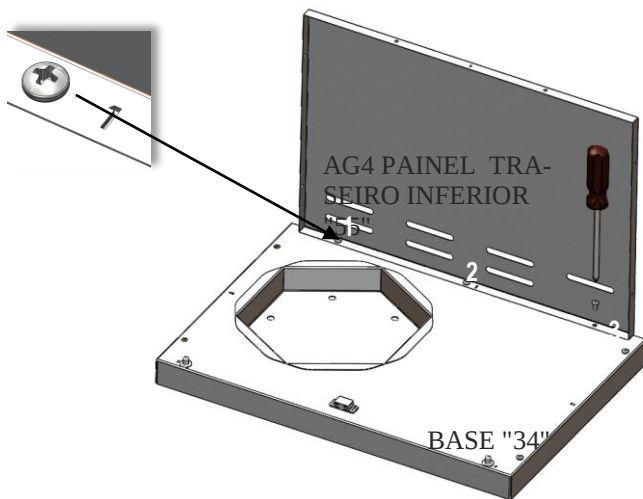


Acompanha um Kit com Parafusos e Arruelas M6

Retire todas as peças da embalagem, deixando a base na posição em que a máquina será montada, sobre ela todas as demais peças serão fixadas.

1

Prenda o painel traseiro "55" contra a Base "34" fixando-o com 3 parafusos Phillips M6. **Importante:** Não aperte os parafusos, apenas encoste para que o painel "55" fique de pé sobre a base "34"



2

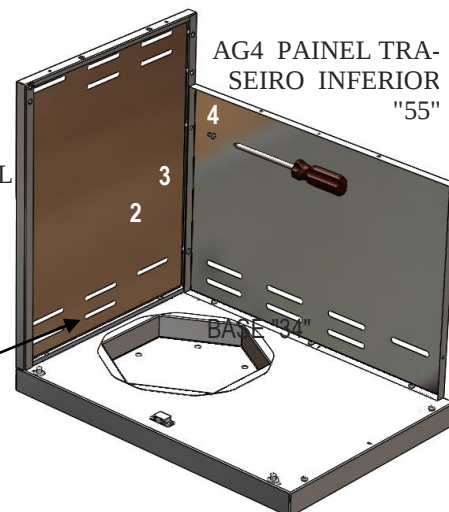
Posicione o painel lateral direito "38" contra a Base "34" e o Painel Traseiro Inferior "55" fixando-o com 4 parafusos Phillips M6.

Importante: Não aperte os parafusos, apenas encoste para que o painel "38" fique posicionado.

PAINEL LATERAL DIREITO "38"

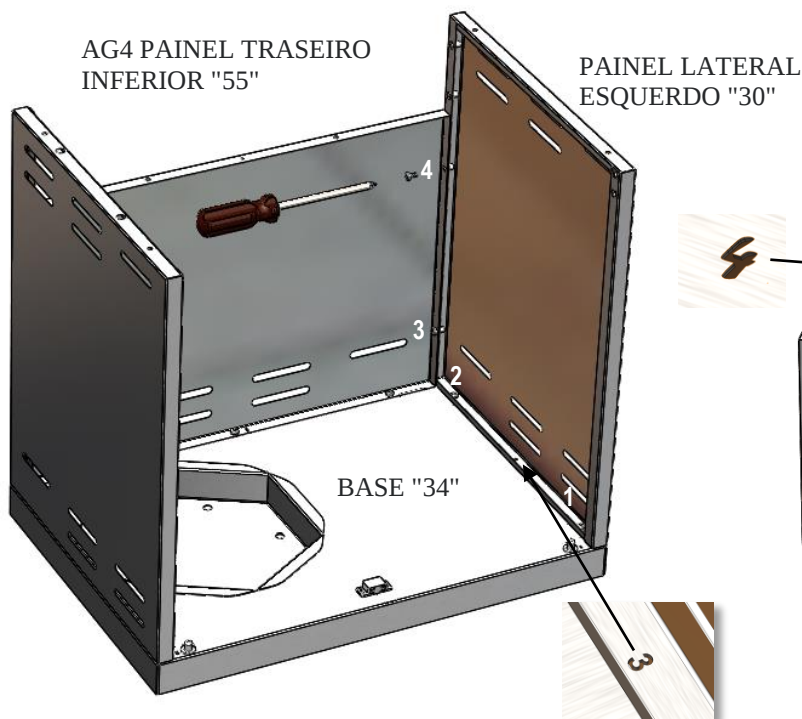


Posicione as peças para os números cortados na chapa coincidam.



3

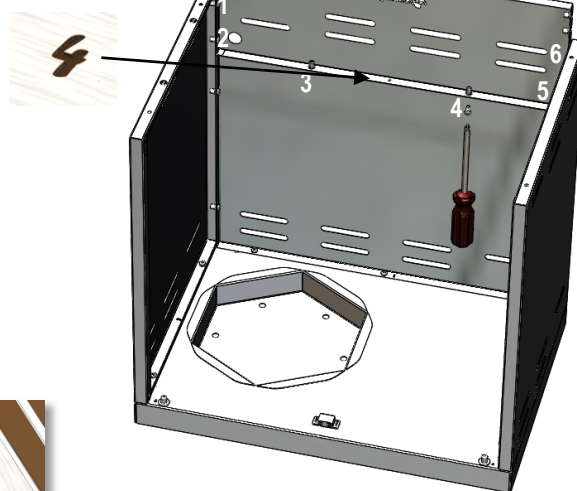
Posicione o Pannel Lateral Esquerdo "30" contra a Base "34" e o Pannel Traseiro Inferior "55" fixando-o com 4 parafusos Phillips M6. **Importante:** Não aperte os parafusos, apenas encoste para que o pannel "30" fique posicionado.



4

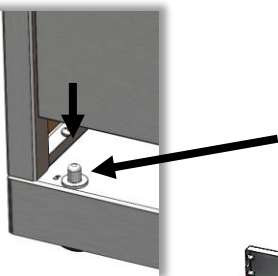
Posicione o Pannel Traseiro Superior "25" contra o Pannel Traseiro Inferior "55" e as Laterais fixando-o com 6 parafusos Phillips M6.

Importante: Não aperte os parafusos, apenas encoste para que o pannel "25" fique posicionado.

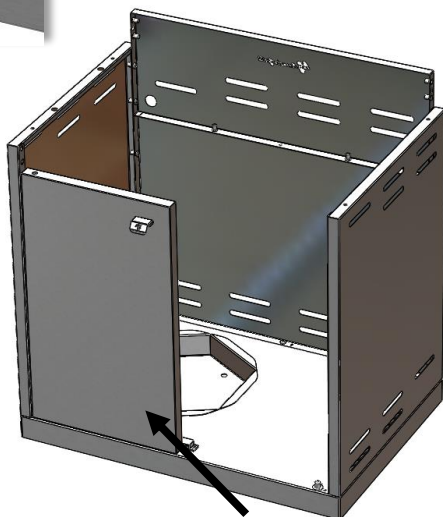


5

Encaixe o furo inferior da Porta Direita AG4 "36" contra o Pino Dobradiça "32" forçando-o de cima para baixo posicionando a porta contra o Ímã batente "54". A porta ficará um pouco solta, porém posicionada.

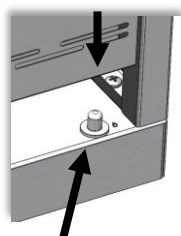


PORTA DIREITA AG4 "36"



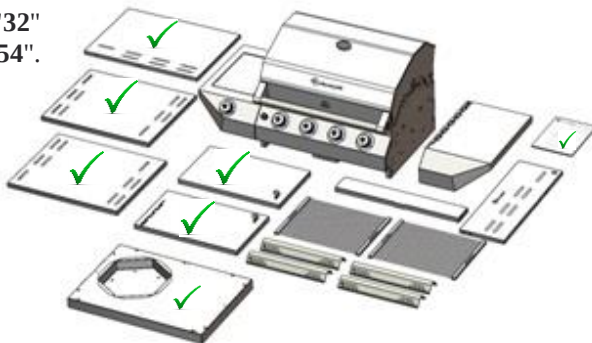
6

Encaixe o furo inferior da porta esquerda AG4 "31" contra o pino dobradiça "32" forçando-o de cima para baixo posicionando a porta contra o Ímã batente "54". A porta ficará um pouco solta porem posicionada.



Pino Dobradiça "32"

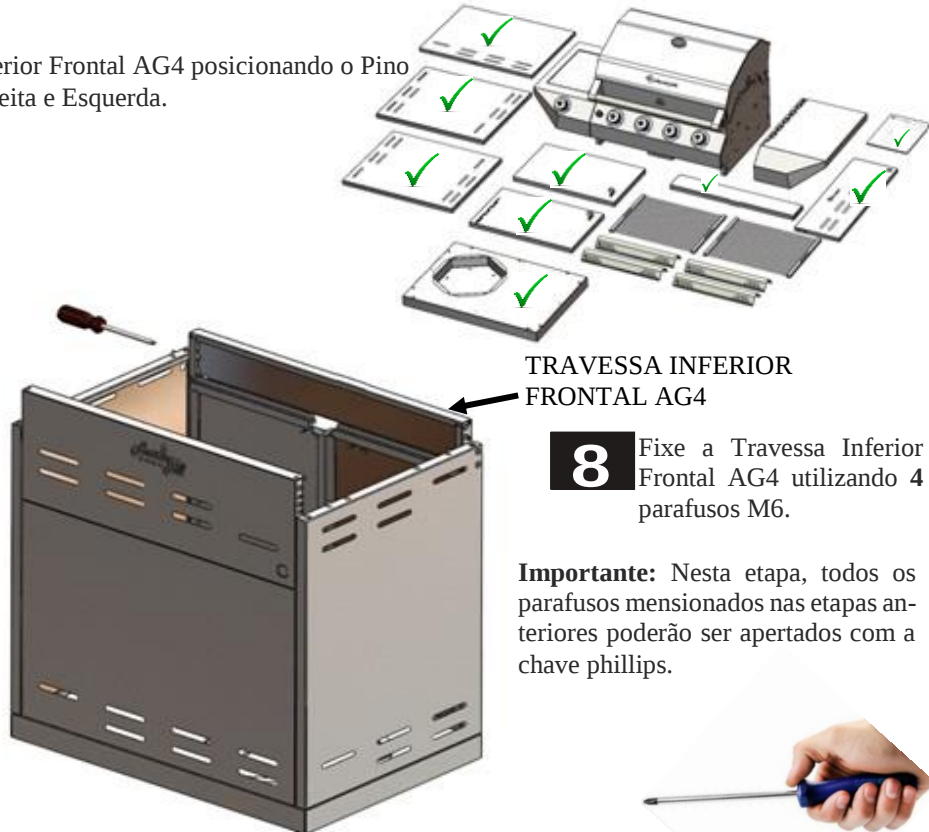
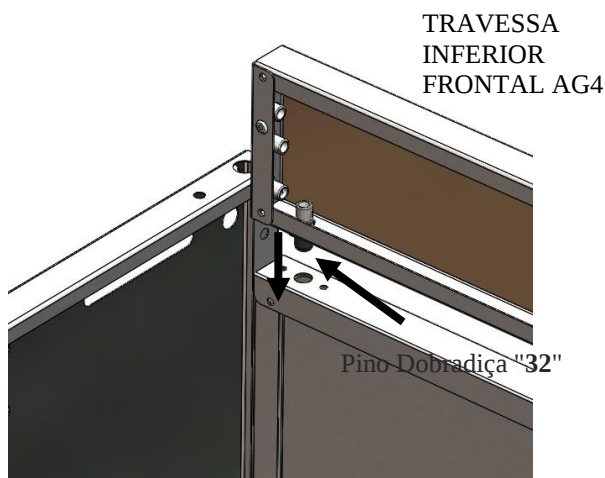
Ímã Batente "49"



PORTA ESQUERDA AG4 "31"



- 7** De cima para baixo, posicione a Travessa Inferior Frontal AG4 posicionando o Pino Dobradiça "32" contra os furos das portas Direita e Esquerda.

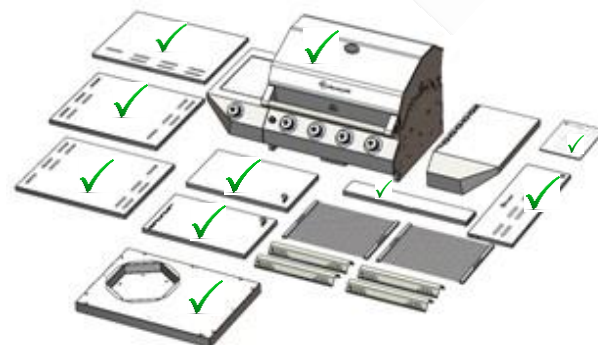
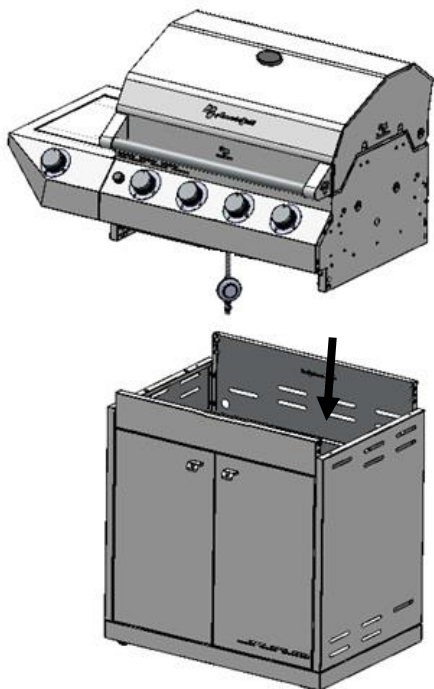


- 8** Fixe a Travessa Inferior Frontal AG4 utilizando 4 parafusos M6.

Importante: Nesta etapa, todos os parafusos mencionados nas etapas anteriores poderão ser apertados com a chave phillips.

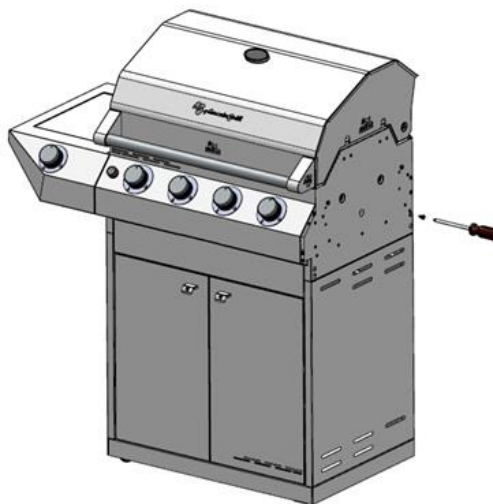
- 9** Nesta fase, temos a base já montada e estamos prontos para posicionar a câmara sobre a base.

Importante: este procedimento pode ser perigoso para uma só pessoa realizar, recomendamos a ajuda de uma segunda pessoa para proceder o encaixe da câmara sobre a base.



- 10** Rosqueie 8 parafusos M6 de fora para dentro para unir a Câmara a Base da Máquina.

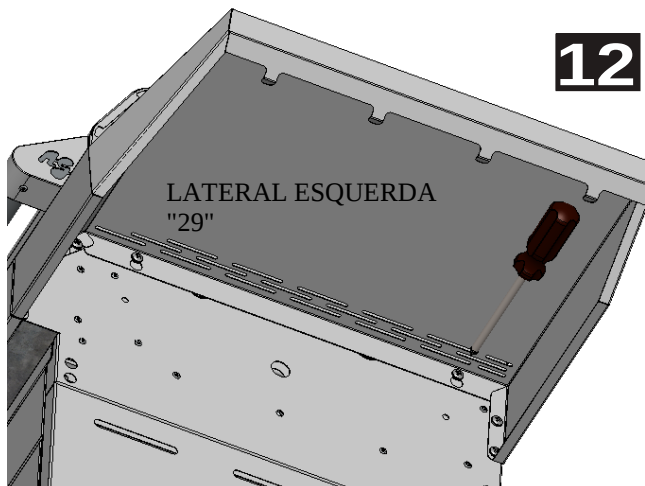
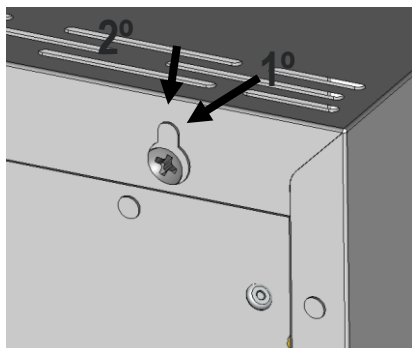
Parabéns!
Já temos a forma de nossa máquina, estamos perto.



11

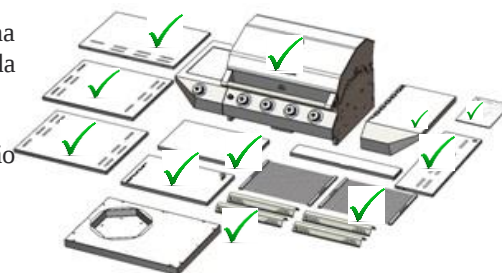
Posicione a Lateral Esquerda "29" nos dois parafusos que se encontram na lateral da camara **não** atarrachados. Este procedimento facilita o encaixe da mesma.

(Esta etapa se repete do lado oposto "Direito" no modelo AG4sf, Sem fogão Lateral)

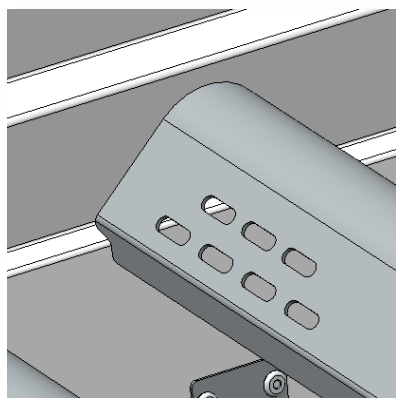
**12**

Aperte 6 parafusos M6 fixando a Lateral Esquerda "29" contra a Camara.

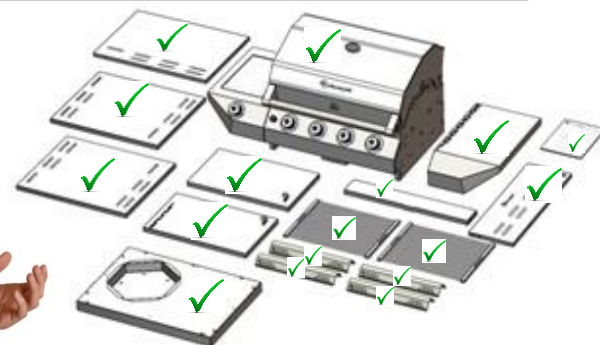
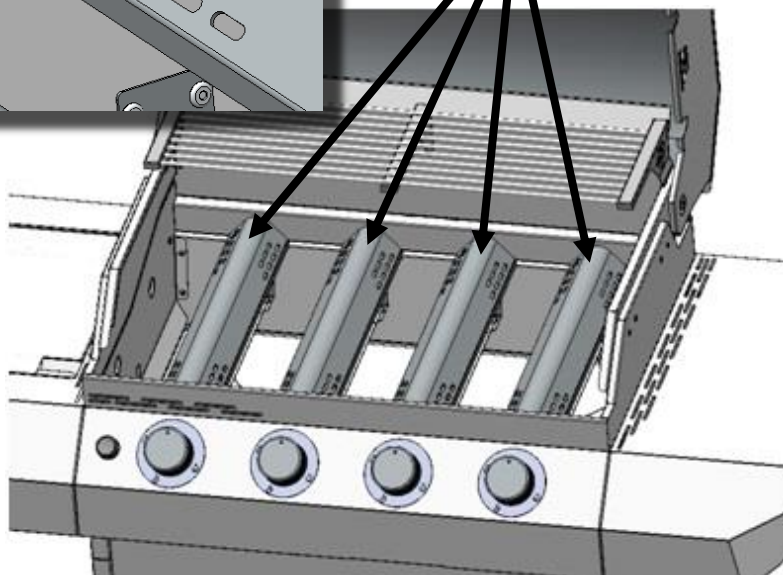
(Esta etapa se repete do lado oposto "Direito" no modelo AG4sf, sem fogão Lateral)

**13**

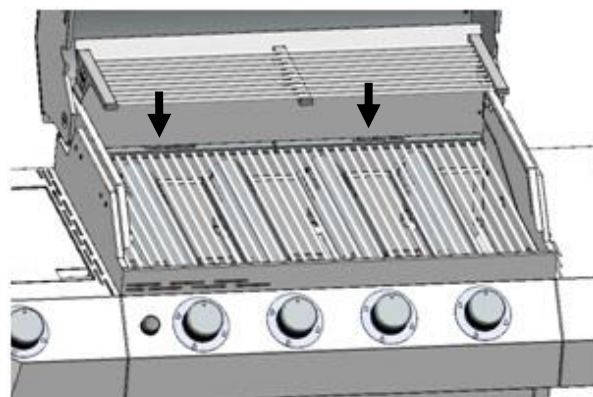
Posicione os Difusores "9" de cima para baixo encaixando as laterais nos pinos de encaixe.



DIFUSORES "9"

**14**

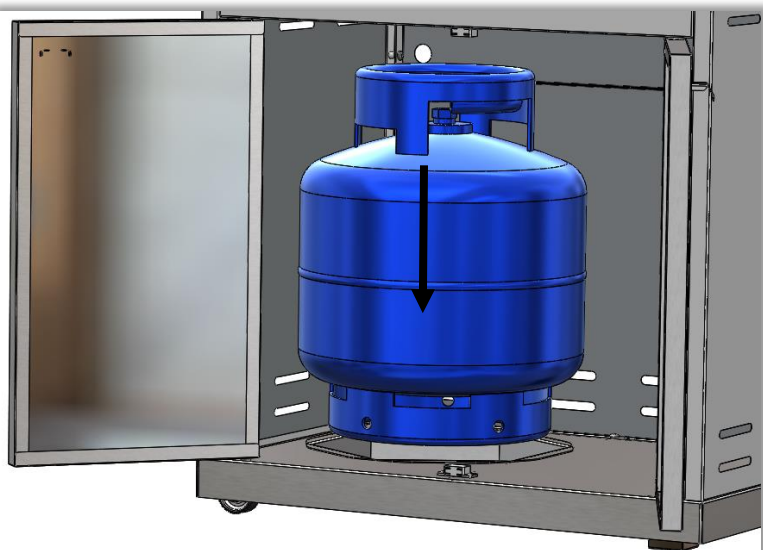
Posicione as Grelhas Padrão "14" de cima para baixo.



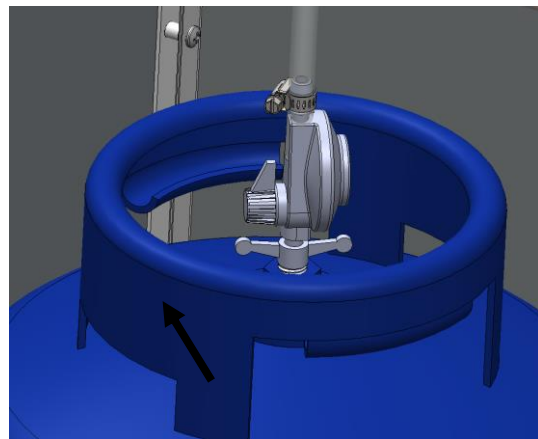
15

PARABÉNS! Temos a churrasqueira montada e quase pronta para a inauguração tão aguardada. Agora, é hora de acoplar o botijão de gás **P13** na base da churrasqueira.

A base possui um rebaixo projetado especialmente para o modelo mais utilizado no Brasil, o botijão P13. O procedimento é muito simples, basta posicionar o botijão no rebaixo e rosquear a válvula reguladora.



Sempre mantenha os tanques de GAS na vertical, durante o uso, transporte ou armazenamento.



Rosquear no sentido **Horário**.



PERIGO



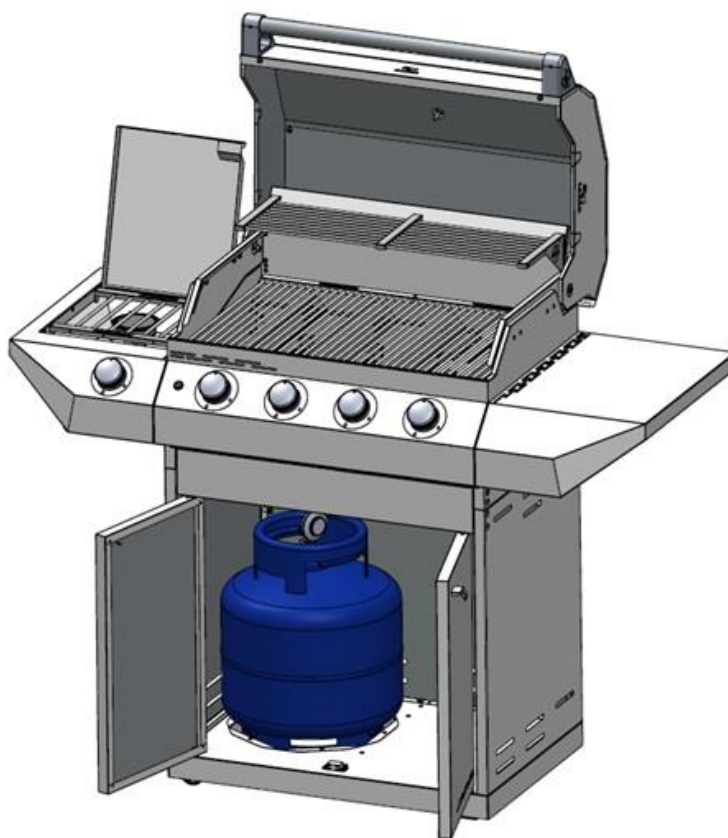
Consulte as normas de Segurança na Pag. 8

16

A sua churrasqueira está pronta, porém, agora é de extrema importância que seja feita uma revisão em todos os parafusos e componentes da máquina para que não fique nada solto.

Como pode ser observado, a máquina é de extrema qualidade, todos os componentes foram muito bem desenvolvidos e testados na fábrica. Com a montagem correta, a máquina vai lhe acompanhar por muitos anos.

Com estas etapas concluídas podemos inaugurá-la com grande prazer.



17

A churrasqueira AmazinGrill foi desenvolvida para comportar dentro do armário o botijão de padrão **P13, de 13kg, o tamanho** mais utilizado no país. A utilização do botijão fora do armário também é possível, basta seguir estas orientações:



Remova a braçadeira que fixa a válvula reguladora e remova a mesma para que a mangueira possa ser deslocada para fora da máquina



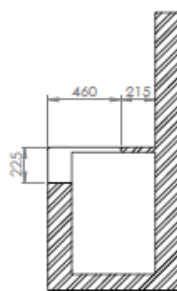
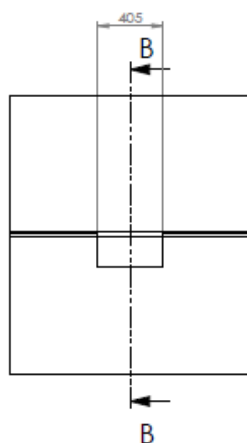
Conecte a válvula reguladora na mangueira, aperte a braçadeira e por **último** rosqueie a válvula reguladora no botijão.

Importante: Realize o teste com uma esponja de cozinha para ferificar a possivel existencia de vazamentos no sistema (veja instruções na pag. 8).

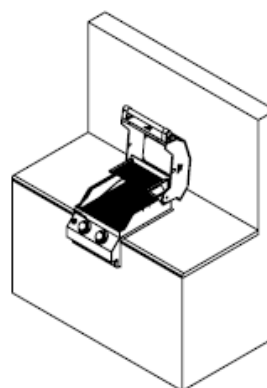
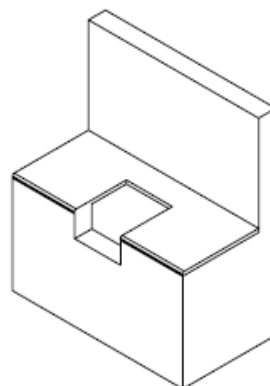
Sempre mantenha os botijões de gás na posição vertical, durante o uso, transporte ou armazenamento.



DIMENSÕES DOS PRODUTOS / Modelos

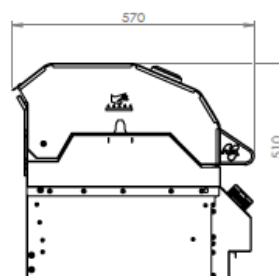
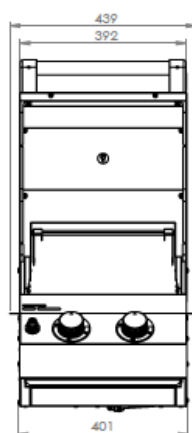
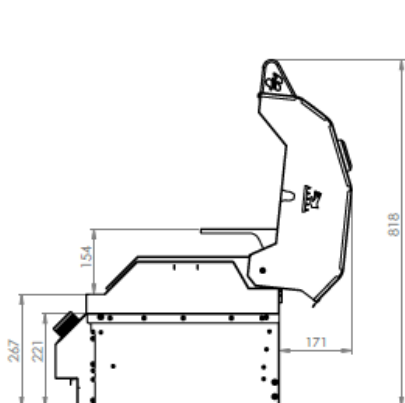


SEÇÃO B-B



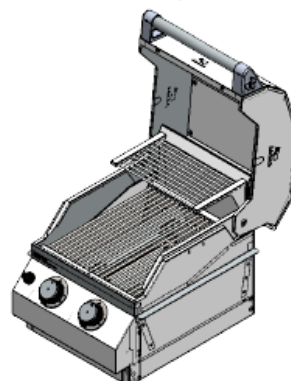
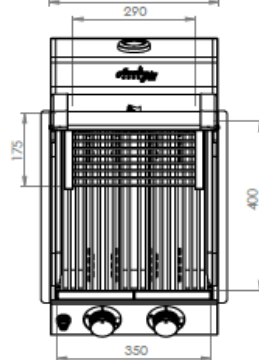
AG2A

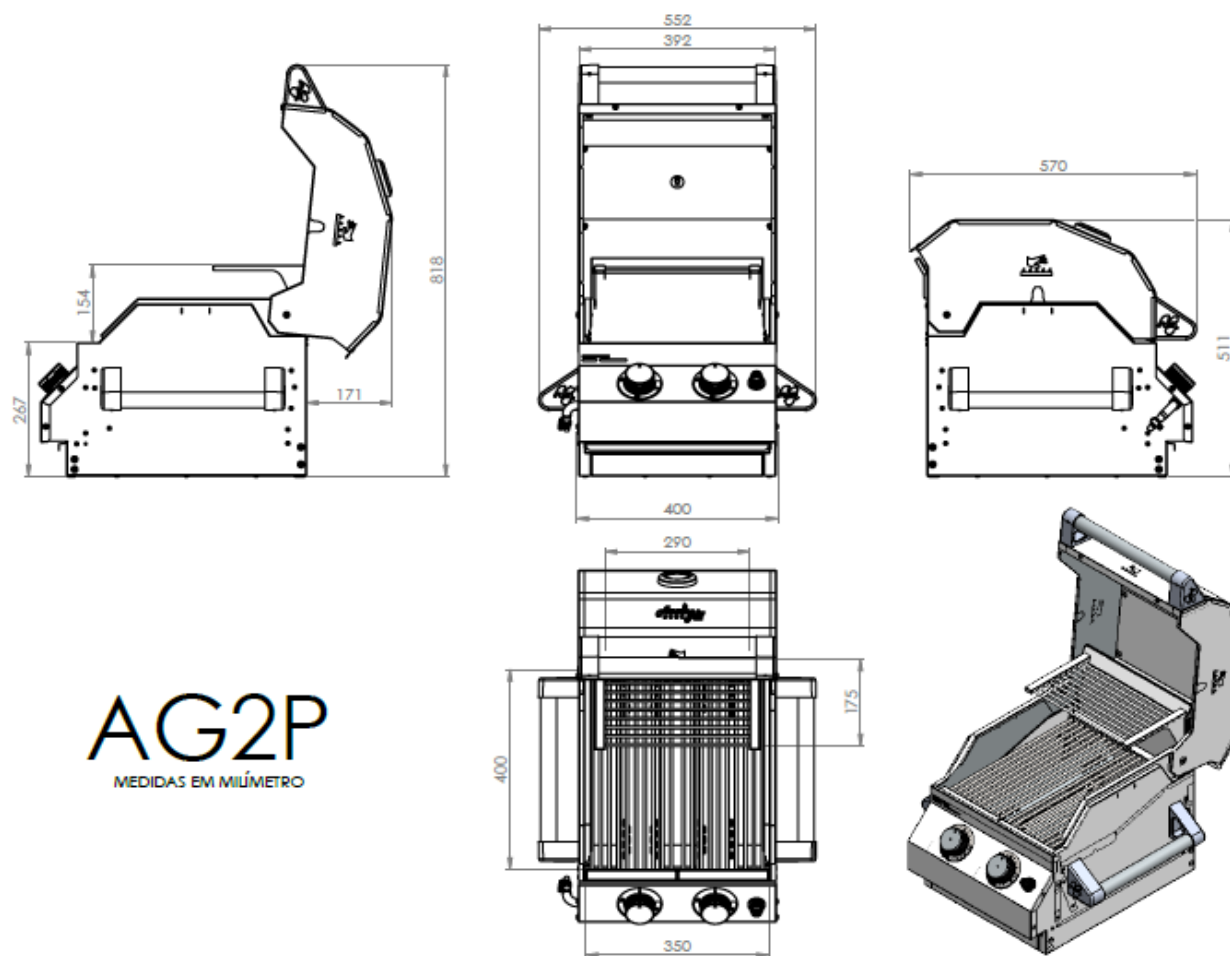
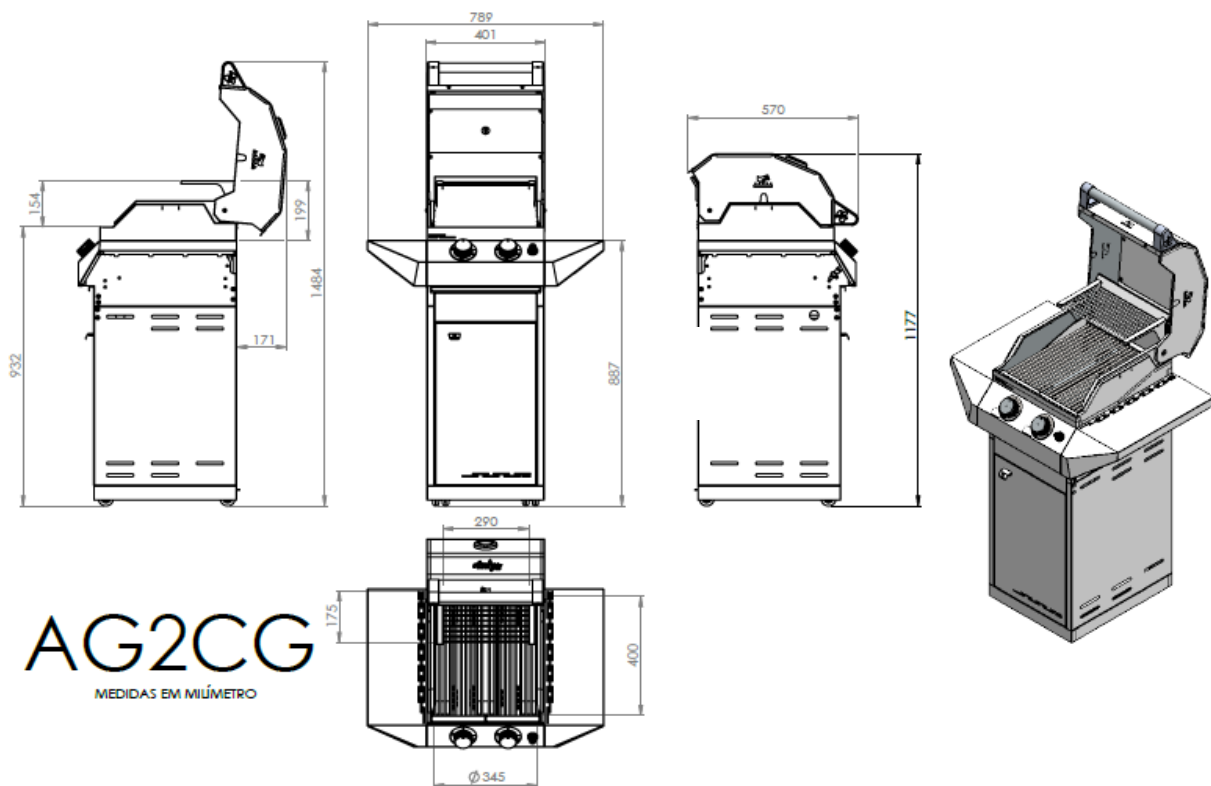
MEDIDAS EM MILÍMETRO

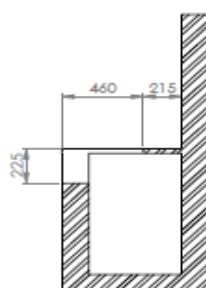
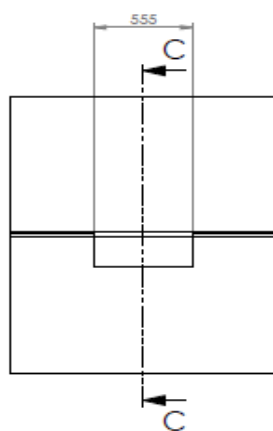


AG2A

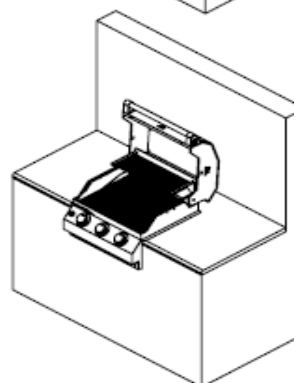
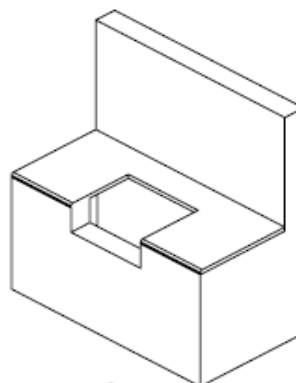
MEDIDAS EM MILÍMETRO





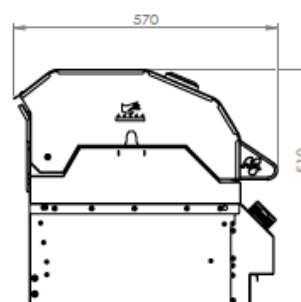
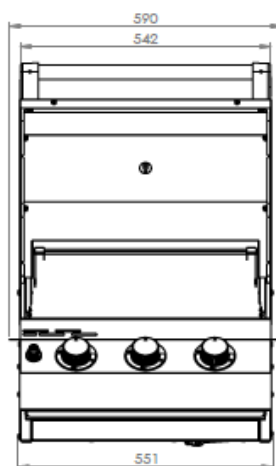
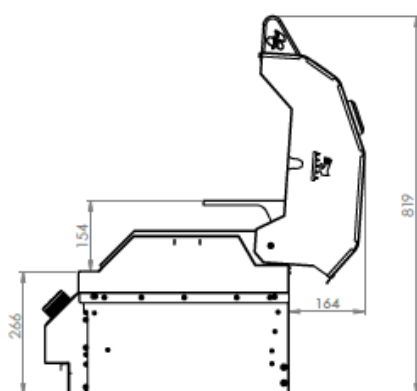


SEÇÃO C-C



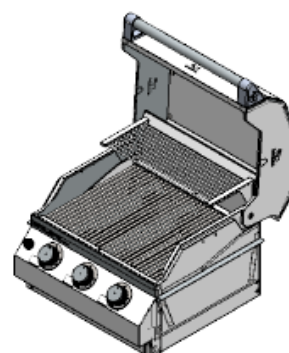
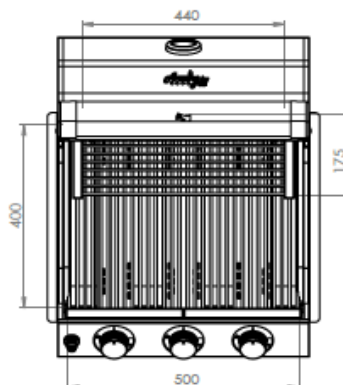
AG3A

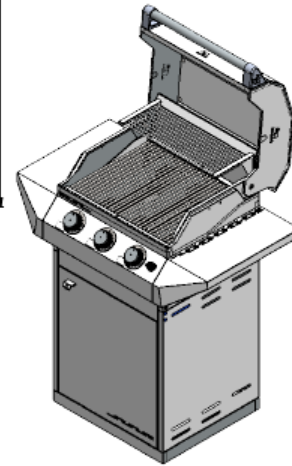
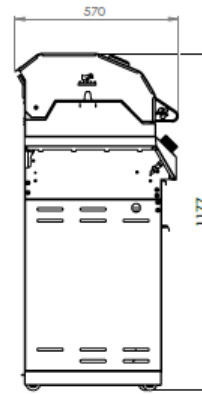
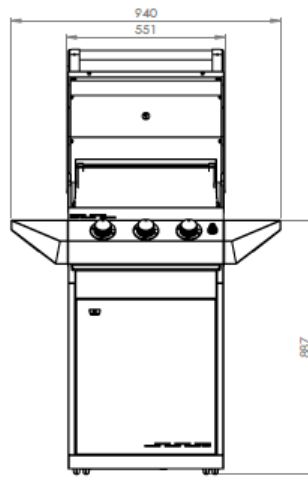
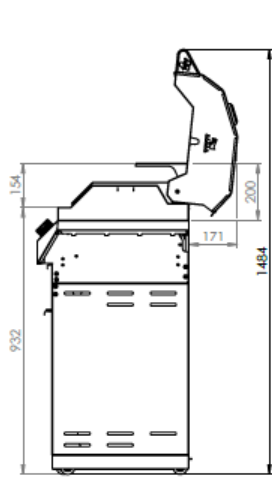
MEDIDAS EM MILÍMETRO



AG3A

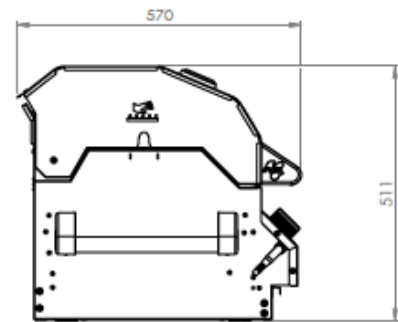
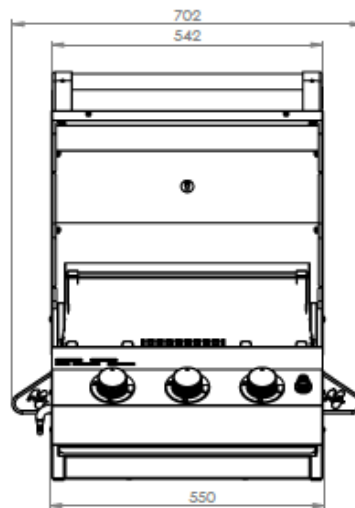
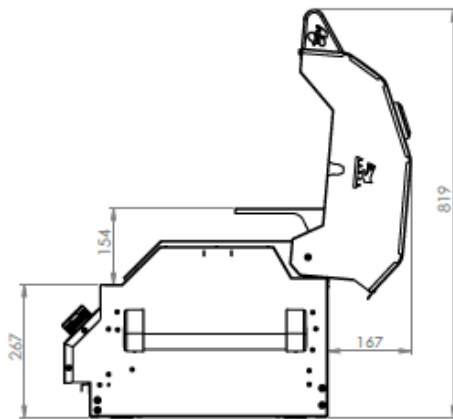
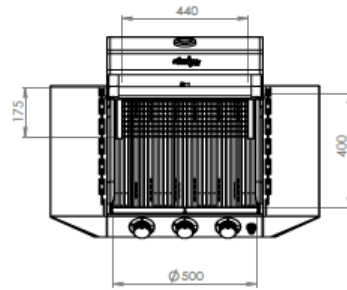
MEDIDAS EM MILÍMETRO





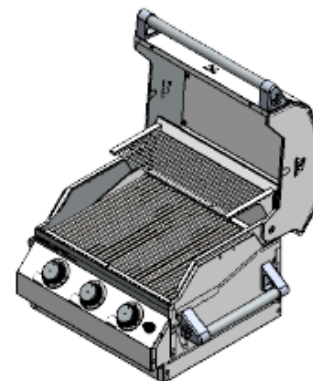
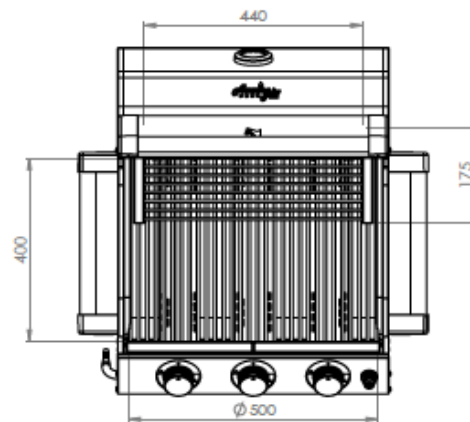
AG3CG

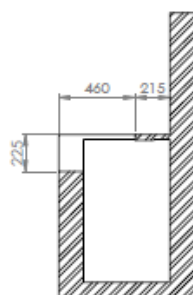
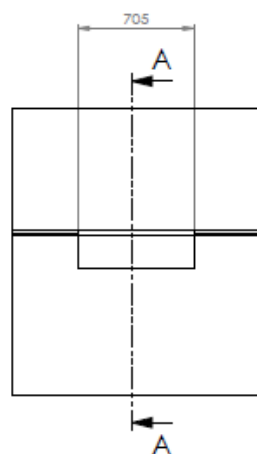
MEDIDAS EM MILÍMETRO



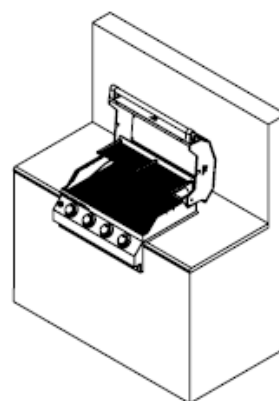
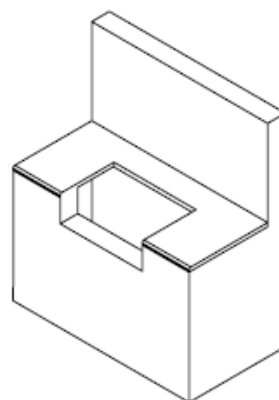
AG3P

MEDIDAS EM MILÍMETRO



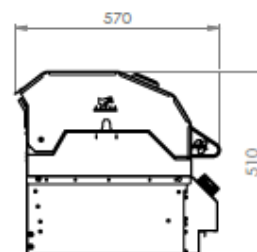
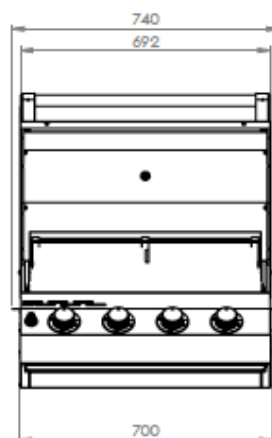
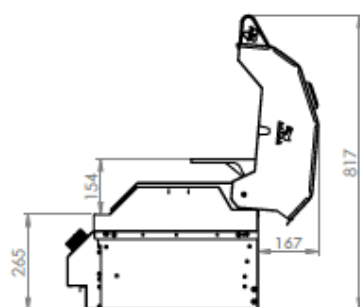


SEÇÃO A-A



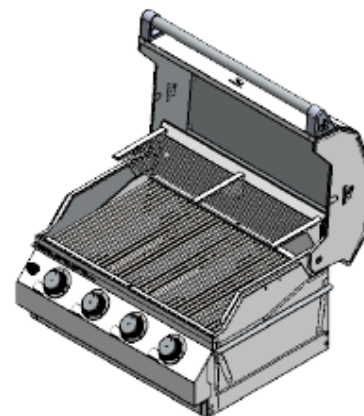
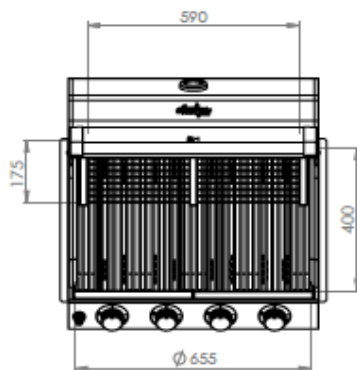
AG4A

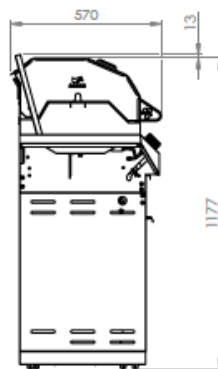
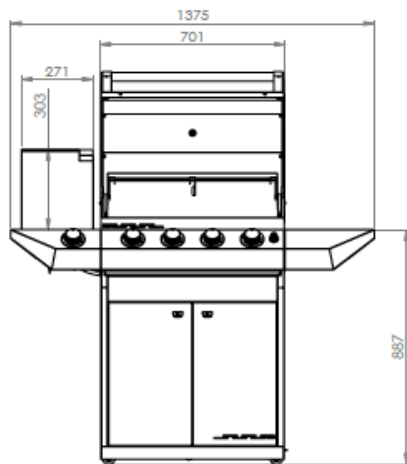
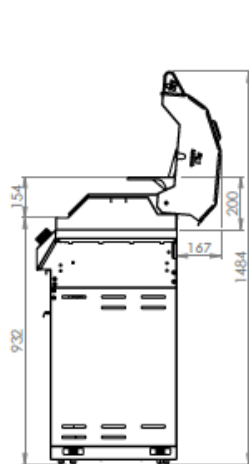
MEDIDAS EM MILÍMETRO



AG4A

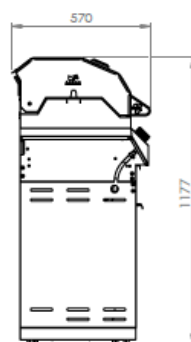
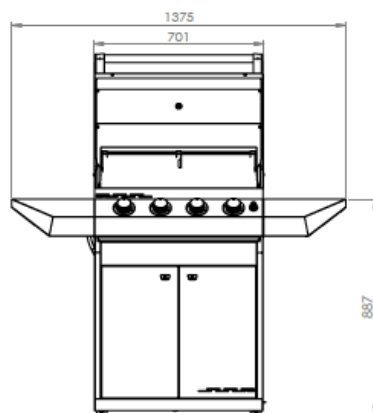
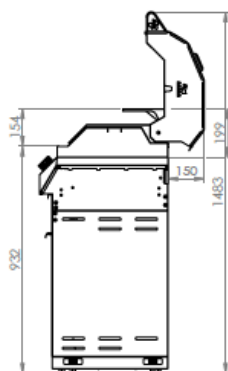
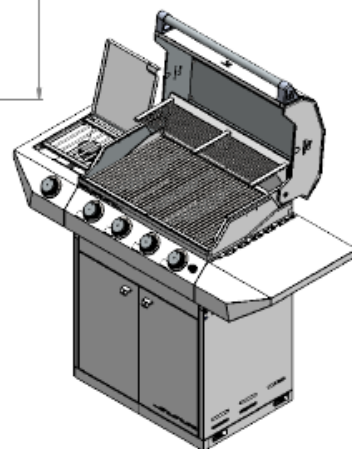
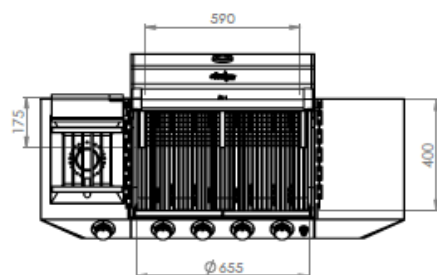
MEDIDAS EM MILÍMETRO





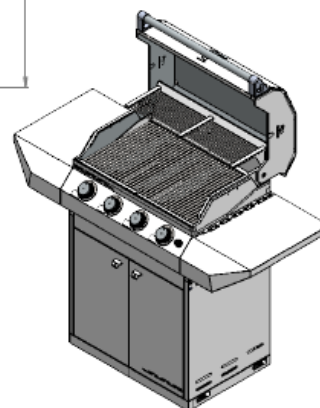
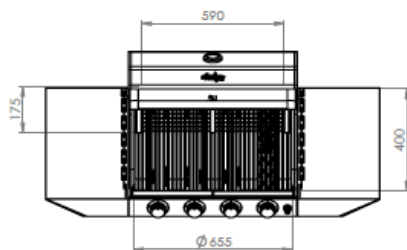
AG4CF

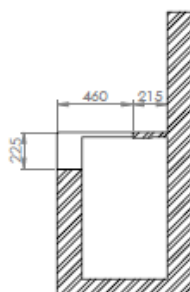
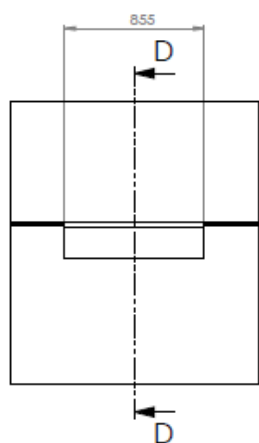
MEDIDAS EM MILÍMETRO



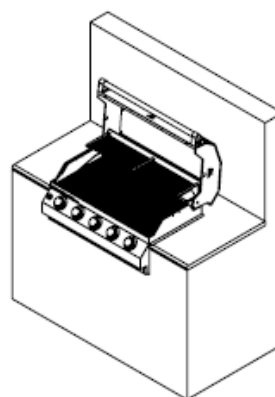
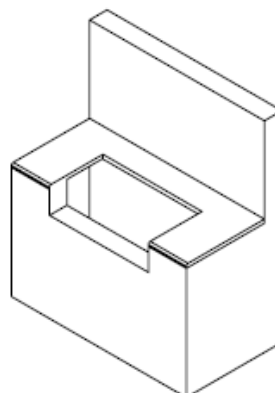
AG4SF

MEDIDAS EM MILÍMETRO



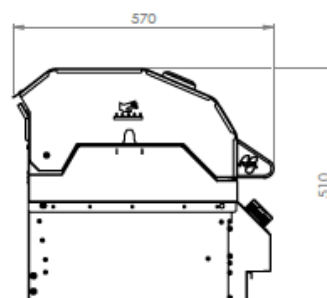
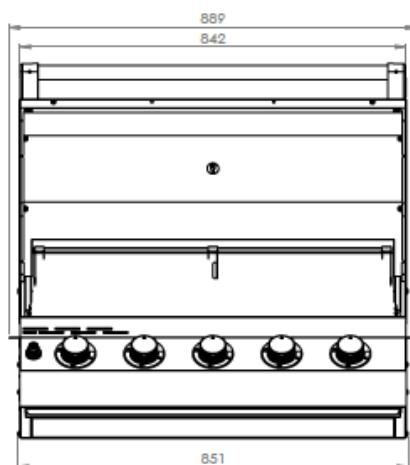
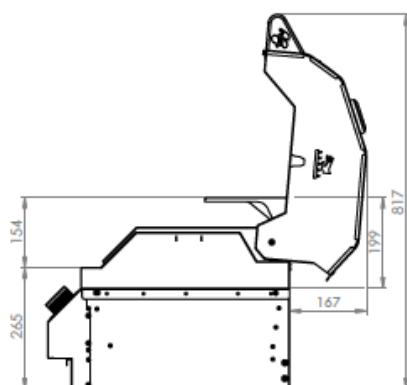


SEÇÃO D-D



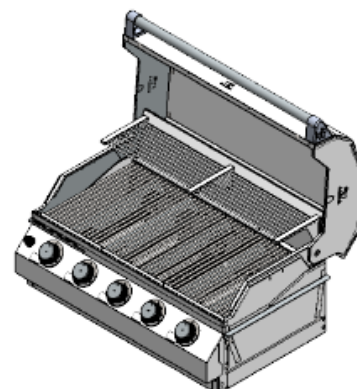
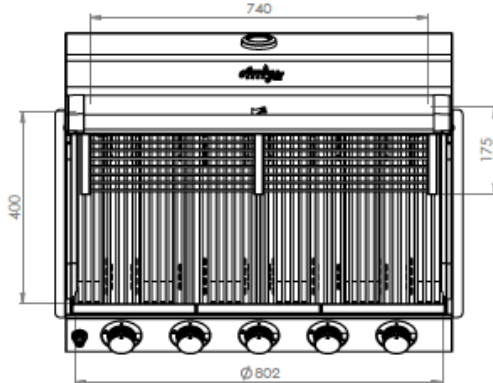
AG5A

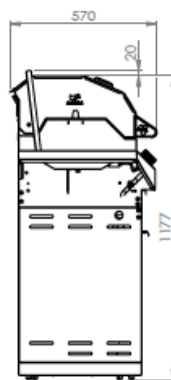
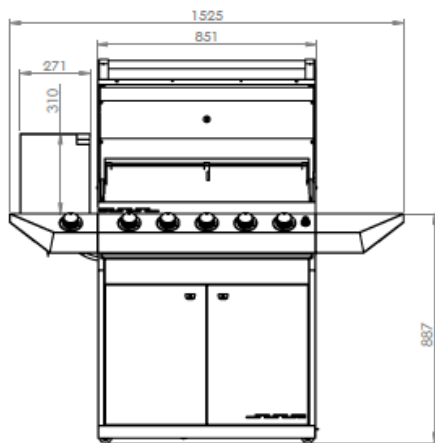
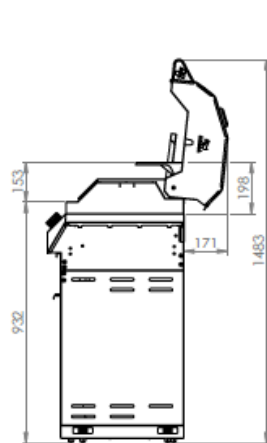
MEDIDAS EM MILÍMETRO



AG5A

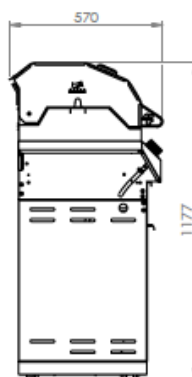
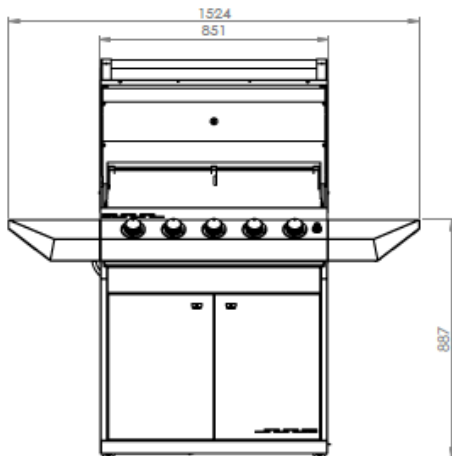
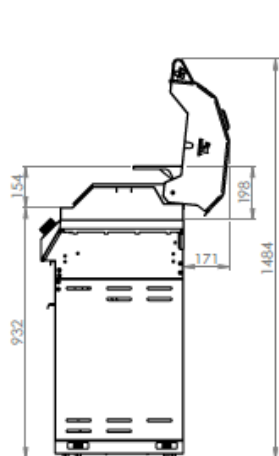
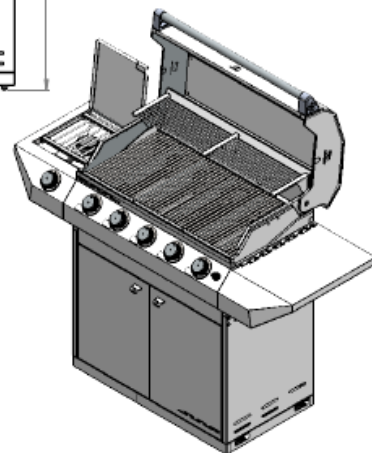
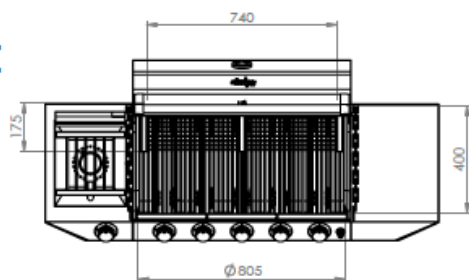
MEDIDAS EM MILÍMETRO





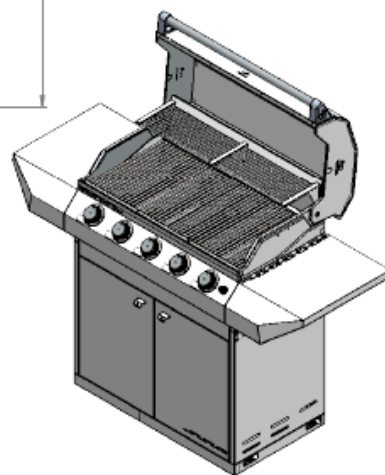
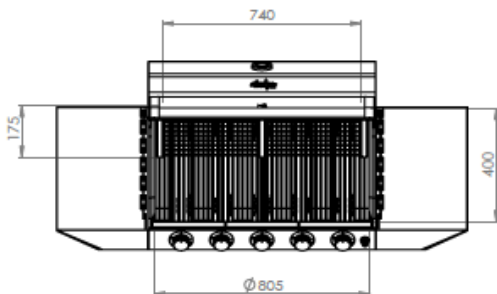
AG5CF

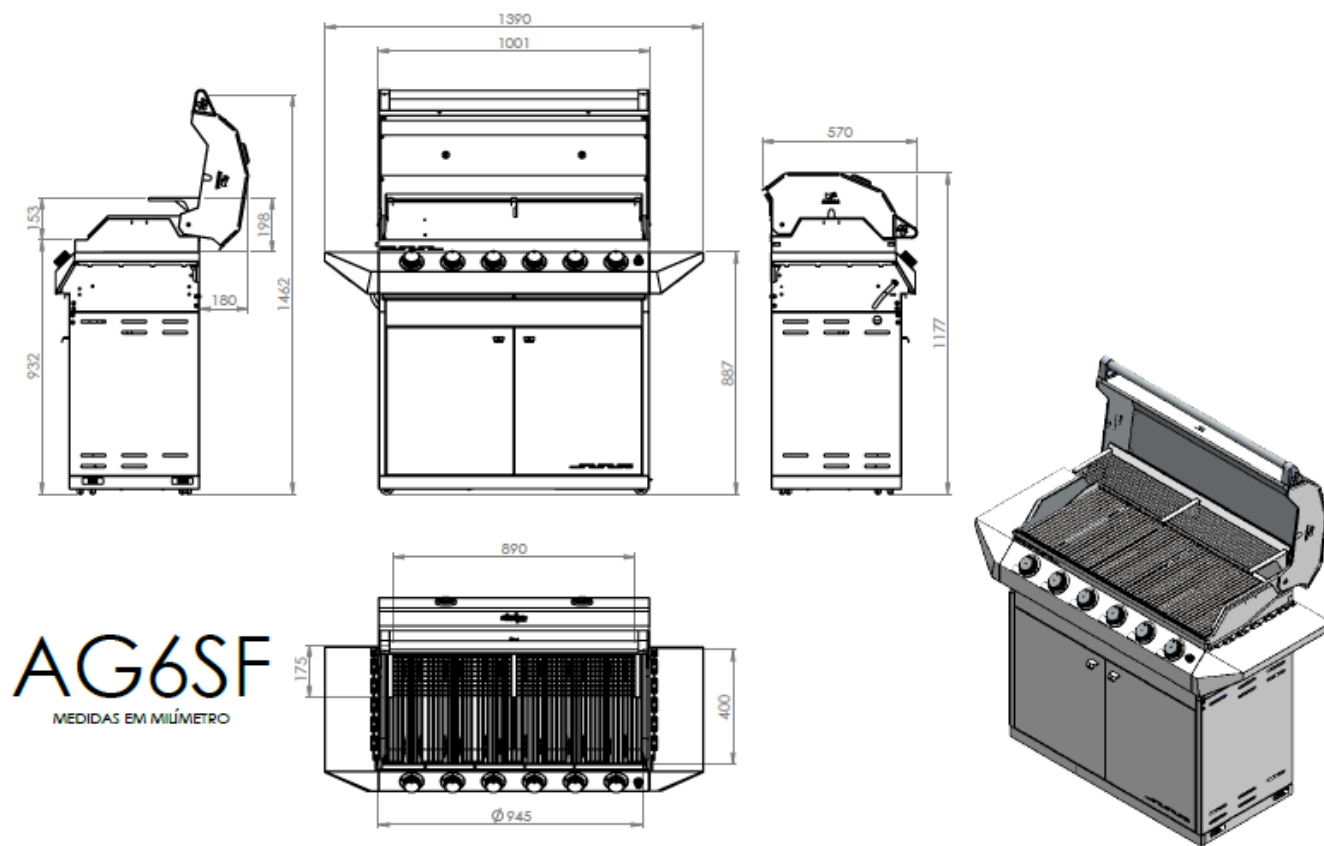
MEDIDAS EM MILÍMETRO



AG5SF

MEDIDAS EM MILÍMETRO





Vistas frontais:



EMERGÊNCIAS: Chame os bombeiros se um vazamento de gás não puder ser interrompido ou se ocorrer um incêndio devido a vazamento de gás.

Emergências	Causa Possível	Prevenção/Solução
Vazamento de gás pela mangueira rachada/cortada/queimada.	• Mangueira danificada.	• Desligue o gás no cilindro de GLP ou na fonte, em sistemas de gás natural. Descontinue o uso do produto até um encanador ter investigado a causa e serem feitas as correções.
Vazamento de gás do cilindro de GLP.	• Falha mecânica devido a ferrugem ou manuseio inadequado.	• Substitua o botijão de gás GLP.
Vazamento de gás da válvula do cilindro de GLP.	• Falha da válvula do cilindro resultante de manuseio inadequado ou falha mecânica.	• Desligue a válvula do botijão de gás GLP. Devolva o botijão de gás GLP ao fornecedor de gás.
Vazamento de gás na conexão entre o cilindro de GLP e o regulador.	• Instalação inadequada, conexão solta, falha da vedação de borracha.	• Desligue a válvula do cilindro de GLP. Remova o regulador do cilindro e inspecione visualmente a vedação de borracha para ver se está danificada. Consulte as seções Teste de vazamento do cilindro de GLP e Conexão do regulador ao cilindro de GLP.
Incêndio vindo do painel de controle.	• Incêndio na seção tubo do queimador, do queimador, devido a bloqueio.	• Desligue os botões de controle e a válvula do cilindro de GLP. Deixe a tampa aberta para permitir que as chamas se apaguem. Depois de o fogo ter apagado e a churrasqueira estar fria, remova o queimador e inspecione para ver se há ninhos de aranhas ou ferrugem. Consulte as páginas de Perigo natural e Limpeza do conjunto de queimadores.
Incêndio de gordura ou chamas excessivas contínuas acima da superfície de cozimento.	• Acúmulo excessivo de gordura na área do queimador.	• Desligue os botões de controle e a válvula do cilindro de GLP. Deixe a tampa aberta para permitir que as chamas se apaguem. Depois de esfriar, limpe as partículas de alimentos e o excesso de gordura de dentro da área da cuba, da bandeja de gordura e de outras superfícies.

Resolução de problemas

Problema	Causa Possível	Prevenção/Solução
O(s) queimador(es) não acendem com o dispositivo de ignição. (Consulte também a Resolução de problemas da ignição eletrônica)	PROBLEMAS DE GÁS • Tentar acender o queimador errado. • O queimador não está engatado com a válvula de controle. • Obstrução no queimador. • Não há fluxo de gás.	• Consulte as instruções no painel de controle e na seção de Uso e cuidados. • Assegure-se de que as válvulas estejam posicionadas dentro dos tubos dos queimadores. • Assegure-se de que os tubos dos queimadores não estejam obstruídos com teias de aranha ou de outra forma. Consulte a seção de limpeza em Uso e cuidados. • Assegure-se de que o cilindro de GLP não esteja vazio.
(Continua na página seguinte)	PROBLEMAS ELÉTRICOS: • Eletrodo rachado ou partido; "faíscas na rachadura." • A ponta do eletrodo não está na posição adequada. • Cabo e/ou eletrodo coberto com resíduos de alimentos. • Cabos soltos ou desconectados. • Cabos em curto-circuito (com faíscas) entre o dispositivo de ignição e o eletrodo. • Pilha sem carga.	• Volte a colocar o(s) eletrodo(s). Queimadores principais: • A ponta do eletrodo deve estar apontando para a abertura da entrada de gás no queimador. A distância deve ser de 1/8" a 1/4". Se necessário, ajuste. queimador lateral: • A ponta do eletrodo deve estar apontando para a abertura da entrada de gás no queimador. A distância deve ser de 1/8" a 3/16". Se necessário, ajuste. • Limpe o cabo e/ou o eletrodo com álcool de limpeza e um esfregão limpo. • Volte a conectar os cabos ou substitua o conjunto de eletrodo/cabos. • Volte a colocar o conjunto de cabo/eletrodo do dispositivo de ignição. • Coloque uma pilha alcalina nova do tamanho AA.

Resolução de problemas (continuação)

Problema	Causa Possível	Prevenção/Solução
Queimador(es) não acende(m) usando o dispositivo de ignição. (Consulte também a Resolução de problemas da ignição eletrônica)	IGNIÇÃO ELETRÔNICA: - Sem faísca, sem som de ignição. - Sem faísca, algum som de ignição. - Faíscas, mas não no eletrodo ou a toda a força.	- Consulte a Seção I de Sistema de ignição eletrônica. - Consulte a Seção II de Sistema de ignição eletrônica. - Consulte a Seção III de Sistema de ignição eletrônica.
O(s) queimador(es) não acende(m) com fósforo.	- Consulte “PROBLEMAS DE GÁS” na página anterior. - O fósforo não alcança. - Método inadequado de acender a fósforo.	- Use fósforo de haste longa (fósforos de lareira). - Consulte a seção de “Acendimento com fósforo” em Uso e cuidados.
Queda súbita no fluxo de gás ou chama baixa.	Sem gás.	Verifique se há gás no cilindro de GLP.
Chamas muito altas.	- Ventos fortes ou com rajadas. - Pouca quantidade de gás GLP. - Válvula de excesso de fluxo acionada.	- Gire a frente da churrasqueira para o lado do vento ou aumente a altura da chama. - Volte a encher o cilindro de GLP. - Consulte “Queda súbita do fluxo de gás” acima.
Interrupção de chamas.	- Acúmulo de gordura. - Demasiada gordura na carne. - Temperatura de cozimento excessiva.	- Limpe os queimadores e dentro da churrasqueira/cuba. - Antes de churrasquear, remova a gordura da carne. - Ajuste (baixe) a temperatura de acordo.
Incêndio persistente de gordura.	Gordura presa por acúmulo de alimentos em volta do sistema do queimador.	Rode os botões para OFF (DESLIGADO). Desligue o gás no cilindro de GLP. Deixe a tampa em posição e deixe o fogo arder até se apagar. Depois de a churrasqueira esfriar, remova e limpe todas as peças.
Chama de retorno... (incêndio no(s) tubo(s) do(s) queimador(es)).	O queimador e/ou os tubos do queimador estão bloqueados.	Gire os botões para OFF (DESLIGADO). Limpe o queimador e/ou os tubos do queimador. Consulte a seção de limpeza de queimadores em Uso e cuidados.
Um queimador não acende a partir de outro(s) queimador(es).	Acúmulo de gordura ou de partículas de alimentos nos terminal(is) do(s) tubo(s) de transferência.	Limpe o(s) tubo(s) de transferência com uma escova de aço.

Resolução de problemas - Ignição eletrônica

Problema (Ignição)	Causa Possível	Procedimento de verificação	Prevenção/Solução
SECÇÃO I Não aparecem faíscas em qualquer dos eletrodos quando o Botão de ignição eletrônica é pressionado; não se ouve qualquer som do módulo de faíscas.	- A pilha não está adequadamente instalada. - Pilha sem carga. - O conjunto do botão não está adequadamente instalado. - Módulo de faíscas defeituoso.	- Verifique a orientação da pilha. - A pilha foi usada anteriormente? - Verifique se as roscas estão adequadamente rosqueadas. O botão deve movimentar-se para cima e para baixo sem dobrar. - Se não forem geradas quaisquer faíscas com uma pilha nova e boas conexões de cabos, o módulo está defeituoso.	- Instale a pilha (assegure-se de que as extremidades “+” e “-” estejam corretamente orientadas, com a extremidade “+” para cima e a extremidade “-” para baixo.) - Substitua a pilha por uma pilha alcalina nova do tamanho AA. - Desparafuse o conjunto da tampa de botão e volte a instalar, assegurando-se de que as roscas estejam alinhadas e completamente engatadas. - Volte a colocar o conjunto do módulo de faíscas.
SECÇÃO II Não aparecem faíscas em qualquer dos eletrodos quando o Botão de ignição eletrônica é pressionado; não se ouve qualquer som do módulo de faíscas.	As conexões em chumbo da saída não estão conectadas.	As conexões de saída estão feitas e apertadas?	Remova e volte a conectar todas as conexões de saída no módulo e nos eletrodos.
SECÇÃO III Há faíscas, mas não em todos os eletrodos e/ou não a força total	- As conexões em chumbo da saída não estão conectadas. - Centelhação para a churrasqueira longe do(s) queimador(es). - Pilha fraca. - Eletrodos molhados. - Eletrodos rachados ou partidos, com “faíscas na fenda”.	- As conexões de saída estão feitas e apertadas? - Se possível, observe a churrasqueira num local escuro. Opere o sistema de ignição e veja a centelhação entre os cabos de saída e a estrutura da churrasqueira. - Todas as faíscas presentes, mas fracas ou a uma taxa baixa. - A umidade acumulou-se no eletrodo e/ou nas entradas do queimador? - Inspeccione os eletrodos para ver se eles têm rachaduras.	- Remova e reconectar todas as conexões de saída no módulo e nos eletrodos. - Se vir faíscas sem ser no(s) queimador(s), o isolamento dos cabos pode estar danificado. Substitua os cabos. - Coloque uma pilha alcalina nova do tamanho AA. - Utilize uma toalha de papel para remover a umidade. - Substitua os eletrodos rachados ou partidos.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Tenha em mãos a Nota Fiscal e o Certificado de Garantia do produto - os dados do produto serão solicitados para seu atendimento.

Para acionar a assistência técnica, entre em contato pelo telefone:

(11) 2181-3999

É importante manter no produto a etiqueta com o seu número de série, pois facilita sua identificação – não remova, rasure ou danifique.

ANOTAÇÕES:

[illegible]

TERMO DE GARANTIA

1. GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS

✓ A Garantia tem duração de **01 (um) ano**, sendo **03 (três) meses** conforme os termos da Lei 8078 de 11 de setembro de 1990 e o restante por conta da política AmazinGrill, contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal, **ressalva feita aos componentes relacionados na cláusula quarta (4º) deste termo de garantia.**

✓ Os serviços de Assistência Técnica serão prestados diretamente pela fábrica ou através da rede de autorizados, de segunda a sexta das 8h00 às 17h00 horas.

✓ Quando situado fora da Grande São Paulo, ou fora da área de atuação das empresas autorizadas as despesas de deslocamento, viagem, estadia, transporte e alimentação do(s) técnicos(s) correrão por conta do cliente.

2. EQUIPAMENTOS DE TERCEIROS:

✓ Período de garantia, política de garantia e condições de atendimento serão de responsabilidade e a cargo do fabricante do equipamento.

3. A GARANTIA NÃO COBRE, MAU FUNCIONAMENTO CAUSADO POR:

✓ Baixa pressão de água, oscilação e interrupção de energia elétrica, falta de pressão ou vazão de gás, falta de manutenção preventiva ou falta de limpeza que possa causar curto circuito elétrico, bloqueio de evaporadores e condensadores em equipamentos de refrigeração.

✓ Uso inadequado dos equipamentos, danos a partes elétricas ou eletrônicas causados por uso inadequado de produtos ou água na limpeza.

✓ Uso ou operação inadequada do equipamento que cause danos ou descalibragem do mesmo.

4. ITENS NÃO INCLUSOS NA GARANTIA

✓ Componentes que tenham vida útil aleatória, tais como: lâmpadas, fusíveis, etc.

✓ Toda peça dada em cortesia ao ser trocada precisa ser retornada à fábrica, caso a mesma não retorne será cobrado o valor de venda da mesma.

✓ Vidros em geral: esta garantia não contempla danos de qualquer espécie a partir da disponibilização do equipamento para a retirada em nossa expedição.

✓ Componentes elétricos sujeitos a curto-circuito ou danos por variação de corrente elétrica, a exemplo de: motores elétricos, resistências, termostatos, contadoras, reles, lâmpadas, fusíveis, controladoras digitais e material elétrico em geral, pois de acordo com as normas dos fabricantes dos mesmos, o simples funcionamento inicial já prova a impossibilidade de qualquer defeito de fabricação.

✓ Danos causados por inversão de fase.

✓ Regulagem de equipamentos, os quais durante sua utilização tenham se desregulado por imperícia ou mudança de parâmetros por ação do usuário, a exemplo de: termostatos, pressostatos termômetros, sensores e controladoras digitais.

✓ Componentes ou peças com comprovado defeito de fabricação devem ser enviados a fábrica no prazo máximo de dez (10) dias.

5. A GARANTIA FICA AUTOMATICAMENTE INVÁLIDA NOS CASOS DE:

- ✓ O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções, utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.) e reparado por assistência técnica não credenciada pela fabricante.
- ✓ Em caso de acidentes durante o transporte.
- ✓ Mudança de local sem conhecimento ou acompanhamento de empresa autorizada e/ou homologada.
- ✓ Maus tratos ocasionados por armazenamento inadequado, alterações ou modificações técnicas não autorizadas.

GUARDE BEM ESTE MANUAL E A NOTA FISCAL

SERÃO DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE AS DESPESAS DECORRENTES DO ATENDIMENTO DE CHAMADAS DIAGNOSTICADAS IMPROCEDENTES. A AMAZINGRILL NÃO AUTORIZA NENHUMA PESSOA OU ENTIDADE A ASSUMIR POR SUA CONTA QUALQUER OUTRA RESPONSABILIDADE RELACIONADA À GARANTIA, SALVO QUANDO POR ELA INDICADA.